

MUNICIPIO DE SIPACAPA
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(TEJIDOS DE PITA PLÁSTICA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE
MERMELADA DE MANZANA”

SONIA JOHANA XICAY CHONAY

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y
PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE SIPACAPA
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

TEMA INDIVIDUAL

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(TEJIDOS DE PITA PLÁSTICA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE
MERMELADA DE MANZANA”

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

SIPACAPA - VOLUMEN 6

2-77-20-AE-2014

Impreso en Guatemala, C.A.

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL
(TEJIDOS DE PITA PLÁSTICA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE
MERMELADA DE MANZANA

MUNICIPIO DE SIPACAPA
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

INFORME INDIVIDUAL

Presentada a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de
la Facultad de Ciencias Económicas

por

SONIA JOHANA XICAY CHONAY

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADA

Guatemala, julio de 2016

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

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

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE
GUATEMALA



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

El Infrascrito Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, **HACE CONSTAR:** Que en sesión celebrada el día 15 de julio de 2016, según Acta No. 12-2016 Punto QUINTO inciso 5.3, subinciso 5.3.23 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (TEJIDOS DE PITA PLÁSTICA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MANZANA", municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos.

Presentó **SONIA JOHANA XICAY CHONAY**

Para su graduación profesional como: ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

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

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a los veintitrés días del mes de agosto de dos mil dieciséis.

Atentamente,

~~"ID Y ENSEÑAR A TODOS"~~


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



M.CH.



DEDICATORIA

A DIOS

Quien ha forjado mi camino en todo momento, por ser mi fortaleza en las adversidades sin perder la decencia y por brindarme una vida llena de aprendizaje, experiencia y sobre todo mi soporte para culminar mis objetivos, además de su infinita bondad, amor y sabiduría.

A MIS PADRES

Por ser mi ejemplo de cada acto que realizo hoy, mañana y siempre; muchos de mis logros se los debo a ustedes entre los que se incluye este. Mil gracias por el cimiento de mi vida profesional, por forjarme con libertades y convertirme en una persona de bien, íntegra y honesta. Agradezco a Dios por esta dicha maravillosa, "Los Amo".

A MIS HERMANOS

Por ser parte importante de mi vida, que me han ofrecido el amor y la calidez de la familia a la cual amo. El apoyo incondicional en la toma de decisiones y que este acto sea un ejemplo para ellos motivándolos a seguir con sus sueños.

A MI FAMILIA EN GENERAL

En especial a mi padrino, a mi tía y primos por sus grandes manifestaciones de afecto y por la constante motivación y haber estado cuando los he necesitado, agradezco a Dios por ser una bendición en mi vida.

A MIS AMIGOS

Por confiar y creer en mí y de haber hecho de mi etapa un trayecto de vivencia que nunca olvidaré y todos los momentos compartidos y de los sueños que aún falta por cumplir. Y a mis compañero del EPS por su apoyo y esfuerzo.

A LA UNIVERSIDAD

Por haberme aceptado hacer parte de ella, en especial a la Facultad de Ciencias Económicas y docentes por la oportunidad brindada durante el transcurso de mi carrera profesional. ¡MiL GrACiAS!

ÍNDICE

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	2
1.1.3 Clima	2
1.1.4 Orografía	2
1.1.5 Aspectos culturales y deportivos	3
1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA	3
1.2.1 División política	4
1.2.2 División administrativa	4
1.2.2.1 Concejo Municipal	4
1.2.2.2 Alcaldías auxiliares	4
1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-	4
1.3 RECURSOS NATURALES	5
1.3.1 Agua	5
1.3.2 Bosques	5
1.3.3 Suelos	6
1.3.3.1 Tipos de suelo	6
1.3.3.2 Usos de suelo	6
1.3.4 Fauna	6
1.3.5 Flora	7
1.3.6 Minas y canteras	7
1.4 POBLACIÓN	7
1.4.1 Total, número de hogares y tasa de crecimiento	8
1.4.2 Por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica	8
1.4.3 Densidad poblacional	8
1.4.4 Población económicamente activa	8
1.4.5 Migración	9
1.4.5.1 Inmigración	9
1.4.5.2 Emigración	9
1.4.6 Vivienda	9
1.4.7 Ocupación y salarios	10
1.4.8 Niveles de ingreso	10
1.4.9 Pobreza	10
1.4.10 Desnutrición	11
1.4.11 Empleo	11
1.5 ESTRUCTURA AGRARIA	11
1.5.1 Tenencia de la tierra	11

1.5.2	Uso actual y potencial de la tierra	12
1.5.2.1	Uso actual	12
1.5.2.2	Uso potencial de la tierra	12
1.5.3	Concentración de la tierra	12
1.5.3.1	Coeficiente de Gini	13
1.5.3.2	Curva de Lorenz	13
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	14
1.6.1	Educación	14
1.6.2	Salud	15
1.6.3	Agua	16
1.6.4	Energía eléctrica	16
1.6.5	Drenajes y alcantarillado	16
1.6.6	Sistema de tratamiento de aguas servidas	16
1.6.7	Sistema de recolección de basura	16
1.6.8	Tratamiento de desechos sólidos	17
1.6.9	Letrinización y otros servicios sanitarios	17
1.6.10	Cementerio	17
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	17
1.7.1	Unidades de mini-riegos	17
1.7.2	Centros de acopios	18
1.7.3	Mercados	18
1.7.4	Vías de acceso	18
1.7.5	Puentes	18
1.7.6	Energía eléctrica comercial e industrial	18
1.7.7	Telecomunicaciones	19
1.7.8	Transporte	19
1.7.9	Rastros	19
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	19
1.8.1	Organizaciones sociales	19
1.8.2	Organizaciones productivas	21
1.9	ENTIDADES DE APOYO	21
1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	21
1.11	ANÁLISIS DE RIESGOS	22
1.11.1	Matriz de identificación de riesgos	22
1.11.2	Matriz de vulnerabilidades	22
1.12	DIAGNÓSTICO MUNICIPAL	23
1.12.1	Diagnóstico administrativo	23
1.12.2	Diagnóstico financiero	24
1.12.2.1	Presupuesto	24
1.12.2.2	Tesorería	25
1.13	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	25
1.13.1	Flujo comercial	25
1.13.2	Flujo financiero	26
1.14	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	26

1.14.1	Producción agrícola	26
1.14.2	Producción pecuaria	26
1.14.3	Producción artesanal	27
1.14.4	Producción agroindustrial	27
1.14.5	Comercio y servicios	27

CAPÍTULO II TEJIDOS DE PITA PLÁSTICA

2.1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	28
2.1.1	Descripción genérica	29
2.1.2	Variedades	29
2.1.3	Usos	29
2.2	PRODUCCIÓN	30
2.2.1	Producción artesanal por tamaño de empresa y producto	30
2.2.2	Volumen y valor de la producción	30
2.2.3	Proceso productivo	31
2.3	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	33
2.4	ESTADOS FINANCIEROS ARTESANALES POR TAMAÑO DE EMPRESA Y PRODUCTO	33
2.4.1	Costo directo de producción	34
2.4.2	Estado de resultados	35
2.4.3	Rentabilidad	37
2.4.4	Financiamiento	37
2.5	COMERCIALIZACIÓN	37
2.5.1	Mezcla de mercadotecnia	37
2.5.1.1	Producto	38
2.5.1.2	Precio	39
2.5.1.3	Plaza	40
2.5.1.4	Promoción	43
2.6	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	43
2.6.1	Estructura organizacional	45
2.7	GENERACIÓN DE EMPLEO	46
2.8	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN	46
2.8.1	Problemática encontrada	46
2.8.2	Propuesta de solución	47

CAPÍTULO III PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MANZANA

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	49
3.2	JUSTIFICACIÓN	50
3.3	OBJETIVOS	52
3.3.1	General	52
3.3.2	Específicos	52

3.4	ESTUDIO DE MERCADO	53
3.4.1	Identificación del producto	53
3.4.2	Oferta	55
3.4.3	Demanda	56
3.4.4	Precio	61
3.4.5	Comercialización	61
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	61
3.5.1	Localización	61
3.5.2	Tamaño	62
3.5.3	Volumen y valor de la producción	63
3.5.4	Proceso productivo	65
3.5.5	Requerimientos técnicos	73
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	75
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	75
3.7.1	Inversión fija	75
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	77
3.7.3	Inversión total	79
3.7.4	Financiamiento	79
3.7.5	Estados financieros	81
3.7.5.1	Estado de costo directo de producción proyectado	81
3.7.5.2	Estados de resultados proyectados	83
3.7.5.3	Presupuesto de caja	84
3.7.5.4	Estado de situación financiera proyectado	85
3.7.6	Evaluación financiera	86
3.7.6.1	Punto de equilibrio	86
3.7.6.2	Flujo neto de fondos	89
3.7.6.3	Valor actual neto	90
3.7.6.4	Relación beneficio costo	91
3.7.6.5	Tasa interna de retorno	92
3.7.6.6	Período de recuperación de la inversión	92
3.8	IMPACTO SOCIAL	94

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MANZANA

4.1	COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA	95
4.1.1	Mezcla de mercadotecnia	95
4.1.1.1	Producto	95
4.1.1.2	Precio	98
4.1.1.3	Plaza	98
4.1.1.4	Promoción	102

CAPÍTULO V
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE
MANZANA

5.1	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA	104
5.1.1	Tipo y denominación	104
5.1.1.1	Nombre comercial	105
5.1.2	Localización	105
5.1.3	Justificación	105
5.1.4	Marco jurídico	106
5.1.4.1	Normativa interna	106
5.1.4.2	Normativa externa	107
5.1.5	Objetivos	108
5.1.5.1	General	108
5.1.5.2	Específicos	109
5.1.6	Funciones generales de la cooperativa propuesta	109
5.1.7	Estructura organizacional	110
5.1.7.1	Diseño estructural	110
5.1.7.2	Sistema de la organización	112
5.1.7.3	Funciones básicas de las unidades administrativas	112
5.2	RECURSOS NECESARIOS	114
5.2.1	Humanos	114
5.2.2	Financieros	115
5.2.3	Materiales	115
5.3	PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	115
5.3.1	Económica	116
5.3.2	Social	116
5.3.3	Cultural	116
5.4	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	116
5.4.1	Planeación	117
5.4.2	Organización	117
5.4.3	Integración	117
5.4.4	Dirección	118
5.4.5	Control	118
	CONCLUSIONES	119
	RECOMENDACIONES	122
	BIBLIOGRAFÍA	125
	ANEXOS	

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Producción artesanal, Tejidos de Pita Plástica, Estado de Costo Directo de Producción, Por Tamaño de Empresa y Producto, Del 1 de Enero al 31 de Diciembre 2014.	34
2	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Producción artesanal, Tejidos de Pita Plástica, Estados de Resultado, Por Tamaño de Empresa y Producto, Del 01 de Enero al 31 de Diciembre.	36
3	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Producción Artesanal, Margen de Comercialización, Tejidos de Pita Plástica, Año 2014.	42
4	Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Oferta Total Histórica y Proyectada de Mermelada de Manzana, Período 2009-2018.	56
5	Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Mermelada de Manzana, Período 2009-2014.	58
6	Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Consumo Aparente Histórica y Proyectada de Mermelada de Manzana, Período 2009-2014.	59
7	Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Demanda Insatisfecha histórica y Proyectada de Mermelada de Manzana, Período 2009-2014.	60
8	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Volumen y Valor de la Producción Anual Proyectada.	63

9	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Inversión Fija, Año 2014.	76
10	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Inversión en Capital de Trabajo, Año 2014	77
11	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos: Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Inversión Total, Año 2014.	79
12	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Fuentes de Financiamiento, Año 2014.	80
13	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos: Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Plan de Amortización de Préstamo, Año 2014.	81
14	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Estado de Costo Directo de Producción Proyectado, Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de cada año.	82
15	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Estados de Resultados Proyectados, Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de cada año.	83
16	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Presupuesto de Caja, al 31 de Diciembre de cada año.	84
17	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Estado de Situación Financiera Proyectada, Al 31 de Diciembre de cada año.	85
18	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Flujo Neto de Fondos -FNF-.	89

19	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Valor Actual Neto -VAN-.	90
20	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Relación Beneficio Costo -RBC-.	91
21	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Tasa Interna de Retorno -TIR-.	92
22	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto de Producción de Mermelada de Manzana, Período de Recuperación de la Inversión -PRI-.	93
23	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto de Producción de Mermelada de Manzana, Márgenes de Comercialización, año 2014.	101

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Producción Artesanal, Tejidos de Pita Plástica, Producto, Año 2014.	38
2	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Producción artesanal, Tejidos de Pita Plástica, Organización Empresarial, Año 2014.	44
3	Municipio de Sipacapa, Republica de Guatemala, Composición Nutricional de Mermelada de Manzana, Porción Comestible 20 Gramos, Año 2014.	54
4	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Requerimientos Técnicos.	73
5	Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Niveles del Producto.	96
6	Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Mezcla de Mercadotecnia: Producto.	97
7	Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Mezcla de Mercadotecnia: Plaza.	99
8	Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Mezcla de Mercadotecnia, Promoción.	102

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Curva de Concentración de la Tierra -Lorenz-, años 1979, 2003 y 2014.	14
2	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Flujograma del Proceso Productivo de Producción de Tejidos de Pita Plástica, Pequeño Artesano, Año 2014.	31
3	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Producción Artesanal, Canal de Comercialización, Tejidos de Pita Plástica, Año 2014.	41
4	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Producción Artesanal, Estructura Organizacional, Tejidos de Pita Plástica, Año 2014.	45
5	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto de Producción de Mermelada de Manzana, Distribución de la Planta, Año 2014.	65
6	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Flujograma de Proceso Productivo, Año 2014.	66
7	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Punto de Equilibrio, Año 1.	88
8	Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos, Proyecto de Producción de Mermelada de Manzana, Canales de Comercialización, Año 2014.	100
9	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana, Organigrama General Propuesto, Cooperativa de Productores de Mermelada de Manzana, Mujeres Sipacapenses, R.L.	111

ÍNDICE DE ANEXOS

No.	Descripción
1	Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos, Estructura Organizacional Municipal, Año 2014.
2	Municipio de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Proyecto de Producción de Mermelada de Manzana, Cálculo de Importaciones Histórica y Proyectada, Período 2009-2018 (libras).
3	Municipio de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Proyecto de Producción de Mermelada de Manzana, Cálculo del porcentaje de Requerimiento Anual del Consumo Per cápita.
4	Certificación Escaneada de Nutricionista con Datos de Requerimientos Nutricionales, Proyecto de Producción de Mermelada de Manzana.
5	Municipio de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y Cabecera Departamental de Huehuetenango, Proyecto de Producción de Mermelada de Manzana, Porcentaje de Crecimiento Interanual, Demanda Potencial Histórica y Proyectada, Período 2009-2018.
6	Ejemplo de POES para el Area de Producción de Mermelada de Manzana.
7	Manual de Descripción de Puestos, Cooperativa de Productores de Mermelada de Manzana, Mujeres Sipakapenses, R.L.
8	Manual de Normas y Procedimiento, Cooperativa de Productores de Mermelada de Manzana, Mujeres Sipakapenses, R.L.

INTRODUCCIÓN

La Facultad de Ciencias Económicas, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, previo a conceder el grado académico de licenciado en Administración de Empresas, Economía y Contaduría Pública y Auditoría, tiene dentro de sus métodos de evaluación final el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, el cual promueve la investigación científica de la realidad económica, social, cultural y política del país, con el fin de poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la carrera estudiantil, lo que se pretende es generar propuestas de solución a las problemáticas encontradas y que permiten mejorar las condiciones de vida de los habitantes del Municipio en estudio.

En el municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos se desarrolló la investigación del tema denominado "Comercialización y Organización Empresarial (Tejidos de Pita Plástica) y Proyecto de Producción de Mermelada de Manzana". El documento contiene información útil y veraz en cuanto a la situación socioeconómica, comercialización y organización empresarial que conforman los pequeños artesanos y la propuesta de inversión que radica en el aprovechamiento del cultivo existente para transformarlo en producto de la actividad artesanal.

Se aplicó el método científico en todas sus fases, indagatoria, esta actividad se llevó a cabo en el seminario general y específico; demostrativa, se realizó en el trabajo de campo donde se aplicó la teoría con la práctica. De la información recabada se utilizaron distintas técnicas como: observación, encuestas, entrevistas, guías de observación entre otros y la muestra en estudio se determinó 383 hogares; para esto se elaboró una boleta de encuesta y en la fase expositiva se realizó a través de los resultados obtenidos de la investigación.

El objetivo de la investigación es identificar la organización empresarial de la actividad artesanal y los procesos de comercialización de los productos y proponer un proyecto factible que contribuya a mejorar las condiciones de vida de la población. Se planteó para la investigación la hipótesis siguiente: El desconocimiento de herramientas y técnicas de comercialización y organización empresarial de los tejidos de pita plástica ha tenido poco desarrollo debido al trabajo que se desempeña se basa en experiencia obtenida de manera empírica.

Capítulo I: Presenta los aspectos relevantes del Municipio en el cual se desarrolla un análisis de las diferentes características, variables y antecedentes históricos, localización, extensión, clima, orografía; recursos naturales, división política-administrativa, servicios básicos e infraestructura, concentración de tierra, actividades productivas, aspectos culturales y deportivos, con el fin de dar a conocer las generalidades.

Capítulo II: se analiza la actividad artesanal de los tejidos de pita plástica, las cuales se establecen a través de la descripción del producto, tamaño de empresa, resultados financieros, niveles tecnológicos, mezcla de mercadotecnia, organización empresarial y generación de empleo. Sin embargo, la actividad artesanal de tejidos de pita plástica es la producción predominante en el Municipio, del cual está dividida en dos productos principales que son el lazo y gamarras.

Capítulo III: Se describe el proyecto de producción de mermelada de manzana, como una alternativa dentro de las potencialidades productivas encontradas cuya finalidad es la explotación de los productos artesanales, para lo cual se presenta su identificación, objetivos, estudios de mercado, técnico y financiero con el objeto de presentar la rentabilidad y viabilidad del proyecto, con esto se

pretende ayudar a las comunidades del Municipio en cuanto al crecimiento económico.

Capítulo IV: Se detalla la comercialización de la mermelada de manzana propuesta para el Municipio, se hace un análisis por medio de la mezcla de mercadotecnia, se propone el canal de distribución y los elementos necesarios para comercializar el producto a nivel nacional.

Capítulo V: Se refiere a la organización empresarial del proyecto, se presenta una propuesta de organización que se adecua a las necesidades y condiciones económicas del Municipio. Se hace la creación de una cooperativa con el fin de generar mayores fuentes de trabajo a los asociados y de la población. Para la constitución de dicha organización se basa en el marco jurídico tanto de normativas internas como externas que regulan las relaciones de trabajo.

En el último apartado se presentan las conclusiones como resultado de la afirmación o negación de las suposiciones y las recomendaciones adecuadas que ayuden a mejorar las actividades, así mismo se incluye las bibliografías consultadas y anexos de manual de organización, de normas y procedimiento.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

El presente capítulo detallan los aspectos relevantes del Municipio en el cual se desarrolla un análisis de las diferentes características y variables en cuanto al marco general, división política y administrativa, la situación de los recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgos, diagnóstico municipal, flujo comercial y financiero y un resumen de las principales actividades productivas.

1.1 MARCO GENERAL

Contiene un análisis de los antecedentes históricos del Municipio, generalidades como localización, extensión, clima, orografía; aspectos culturales y deportivos.

1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio

“El pueblo es reconocido a raíz de haberse emitido la constitución política del Estado el 11 de octubre de 1825 y declarados los pueblos que comprendían el municipio de Sipacapa. A petición de los habitantes de la comunidad en el año 1816 el pueblo fue amparado con su título de tierra, en los tiempos del general Jorge Ubico se anexa al municipio de Tejutla, pero siguió la resistencia hasta que el General aplicó el método maquiavélico en dividir el Municipio en tres, anexándolo según acuerdo presidencial del 08 de junio de 1938 y después de serios problemas el municipio fue restablecido el 4 de diciembre de 1945 hasta la fecha. El idioma predominante es el español, sipacapense y en menor porcentaje el mam; su producción agrícola es el maíz, en el ramo artesanal son las herrerías, panaderías y carpinterías; dentro de los servicios públicos se encuentran: energía eléctrica, correos, escuelas, entre otros”¹.

¹ PLAN DE DESARROLLO 2010. Monografía del municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos. Guatemala p. 6-8.

1.1.2 Localización y extensión

“El municipio se encuentra situado en la parte noroeste del departamento de San Marcos, en la región suroccidente del país, la cabecera municipal se localiza en latitud 15°12'45" y longitud 91°38'05" oeste”². Limita al norte con Malacatancito (Huehuetenango) al este con San Carlos Sija y Cabricán (Quetzaltenango); al oeste con Tejutla y San Miguel Ixtahuacán (San Marcos). Su altitud es de 1,970 metros sobre el nivel del mar. La distancia aproximada es de 333 km., como principal vía de comunicación es la carretera CA-1 que inicia de la Ciudad Capital vía San Marcos hasta la cabecera municipal. El ingreso secundario por la carretera CA-1, en dirección a Huehuetenango en distancia aproximada de 261 km. Su extensión territorial de 152 km² equivalente al 4% de la extensión total del departamento.

1.1.3 Clima

El clima depende de diferentes factores meteorológicos como la temperatura, dirección de viento y precipitación pluvial. “La temperatura máxima es de 25°C en el mes de abril y la mínima de 13°C en el mes de diciembre. Mientras la velocidad del viento en promedio es de 3.6 km/hora que presenta mayor intensidad en los meses de noviembre, diciembre, enero y febrero; sin embargo la precipitación pluvial de 900 a 1,090 mililitros por año con mayor en los meses de mayo a septiembre; se mantiene una humedad promedio del 76.9% con aumentos en los meses de junio a diciembre y menor en enero a mayo”³.

1.1.4 Orografía

La distribución del terreno en el Municipio está en tres grandes divisiones, la parte alta que oscila entre los 2,500 y 3,000 msnm, un terreno montañoso y accidentado, en la parte media y baja con un clima templado y que oscila entre

² Diccionario Geográfico Nacional. 1978. Guatemala. 21 p.

³ Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología (INSIVUMEH) GT.2003. Datos de estaciones meteorológicas. Guatemala s.p.

los 1,970 y 1,500 msnm, la mayor parte del Municipio es inclinada por la bastedad de los cerros y montañas tales como: Sierra Madre, montaña Gualiquibac, cerros Cumbre de Canoj, el Descansadero, Ixcomal, Barranco de los Difuntos y Tuixux, sus pendientes son fuertes, erosionadas, accidentadas el valor para soportar algún aprovechamiento es mediano o pobre.

1.1.5 Aspectos culturales y deportivos

“Se celebra la feria titular desde el 19 de agosto hasta finalizar el día 25, pero se centra principalmente las fechas 22 y 23 en honor a su patrono “San Bartolo” o San Bartolomé y se desarrolla actividades de mayor relevancia como desfiles de los principales establecimientos, quema de castillo y actividades deportivas”⁴.

“El idioma Sipacapense es hablado por la mayoría de los habitantes, sin embargo encuesta realizada por el proyecto lingüístico Francisco Marroquín (PLFM), en 1971, se descubrió que esta comunidad lingüística no pertenece a la rama Mam sino a la rama K’iche”⁵. Los grupos étnicos existentes en el Municipio son el Maya Sipacapense y Mam que representa el 86% de la población y el grupo ladino conforma menos del 14%. En la investigación realizada se determinó las siguientes iglesias católicas: 17 en el área rural y 1 parroquia en el área urbana, evangélicas 15 en el área rural y 4 en el casco urbano. Se identificaron lugares sagrados en la parte alta y baja de la región como lugares ceremoniales.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

Comprende todos los centros poblados del Municipio dividida según dicta el Código Municipal de Guatemala, Decreto 12-2002, capítulo cuatro; de esta forma se gobierna el municipio por territorio en sus aspectos administrativos.

⁴ Tradiciones y costumbres Sipacapa. (en línea). Guatemala. Consultado el 18 de jun. 2014. Disponible en: <http://sipacapa.blogspot.com/>.

⁵ Monografía del Pueblo Sipacapense. 2007. Ed Paxil. Guatemala. p. 32.

1.2.1 División política

El Municipio posee a lo largo de su extensión territorial un pueblo, 18 aldeas, 23 caseríos, 12 sectores y un cantón. De los cuales únicamente se reconoce de forma oficial las primeras tres categorías con alcaldía auxiliar independiente.

1.2.2 División administrativa

Su gestión administrativa del Municipio se rige de acuerdo al Código Municipal Decreto 12-2002 y sus reformas, se encuentra organizada por el Concejo Municipal, Alcalde Municipal, alcaldes auxiliares, Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE- y Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-.

1.2.2.1 Concejo Municipal

El Concejo Municipal se encuentra conformado por el alcalde, cinco concejales con un suplente y cinco síndicos con un suplente. El papel de los concejales es avalar previo a la ejecución de los proyectos, por lo que los discuten y analizan para tomar una decisión, los síndicos son representantes municipales quienes dan legalidad al asunto y el alcalde tiene la firma legal.

1.2.2.2 Alcaldías auxiliares

Están conformadas por representantes de las cuarenta y dos comunidades, el objetivo es tener relación estrecha con las autoridades municipales y participar en la toma de decisiones que afecten al territorio al que pertenecen. Actualmente existen cuarenta y dos alcaldías auxiliares según extensión de cada comunidad al que pertenecen hasta puede tener ocho, en los sectores y cantón no tienen alcaldías auxiliares y dependen de las otras comunidades.

1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-

De acuerdo con el artículo 11 de la Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural, Decreto Número 11-2002, se integra de la siguiente manera: el alcalde

municipal, los síndicos y concejales que determine la corporación municipal; los representantes de los Consejos Comunitarios de Desarrollo, hasta un número de 20. En la actualidad el COMUDE está integrado por el alcalde municipal quien lo coordina, 3 síndicos del primero al tercero y 5 concejales del primero al quinto, 20 representantes de los Consejos Comunitarios de Desarrollo, 3 representantes de instituciones estatales como la Oficina Municipal de Agua y Saneamiento OMAS, Ministerio de Educación, Ministerio de Salud, 5 representantes de entidades civiles como: Policía Nacional, Academia de Lenguas Mayas, CONALFA, Iglesia Católica y Evangélica. La función del COMUDE es apoyar a la administración municipal como aval de los proyectos que plantean para mejora del Municipio.

1.3 RECURSOS NATURALES

Son todos los elementos existentes proporcionados por la naturaleza y que son medios de subsistencia de la población del cual se detallan a continuación:

1.3.1 Agua

Es el recurso natural de vital importancia con el cual cuenta el Municipio, como los ríos, nacimientos de agua y arroyos; a continuación se describen las microcuencas Tzalá que representa el 62.69% promedio de fuente de agua, seguida de las microcuencas Chew 35.82% e Ixchol con 1.42%.

Los ríos de mayor importancia en el Municipio son el río Cuilco y el río Tzala, adicional a estos existen otros de menor importancia por su caudal como lo son el río Canoj, Xew, Ixchol, Quequesiguán, Quecá, Pantzía, Sla, El Chupadero y Chilik Iya.

1.3.2 Bosques

El uso de este recurso prevalece del consumo de leña para las familias como medio para cocinar y la venta ilegal de árboles. Según datos del MAGA, el

consumo asciende a un total de 2,331.5 tareas de leña mensualmente. Los tipos de bosques identificados son tres: el bosque latifoliado con una extensión territorial de 73 (ha), el bosque conífero con 708.36 (ha) y el bosque mixto con 5,198.14 (ha) siendo el más representativo con un 34.33% de la cobertura municipal. Y las dos zonas de vida con mayor presencia son: la zona Húmedo Montano Subtropical y la zona de vida Muy Húmedo Montano Bajo Subtropical.

1.3.3 Suelos

El suelo se presenta según la topografía y cultivos del lugar que favorecen la diversidad de actividades agrícolas que se describe a continuación:

1.3.3.1 Tipos de suelo

Los tipos de suelos con mayor presencia en el Municipio son: Patzité se caracteriza por su alto peligro de erosión y abarca una cobertura del 59.62% de los suelos, Sinaché apto para actividades forestales, y abarca un 34.81%. Camanchá, suelos profundos, de regular fertilidad a bajo peligro de erosión y gran altitud con el 5.33%, Totonicapán, es un suelo de regular fertilidad y un alto peligro de erosión, apto para actividades forestales con un 0.23% y Salamá, posee relieves inclinados de regular fertilidad con el 0.01% de los suelos del Municipio.

1.3.3.2 Usos de suelo

Los diferentes usos de suelos son básicamente para la actividad agrícola que constituye su principal uso; la variación de cultivos depende del clima en las tres microrregiones del Municipio, la parte alta, parte media y la parte baja.

1.3.4 Fauna

Es el conjunto de especies que habitan en una zona geográfica, Las siguientes especies conforman el registro del Municipio, Mamíferos: Armado, Tacuazín,

Ratón, Comadreja, Mapache, Gato de Monte, Coyote. Aves: Clarinero, Paloma Común, Tecolote, Chipe, Zope. Reptiles: Lagartijas, Talconetes, Sapos. Respecto a los animales domésticos existe en la zona ganado bovino, porcino, equino y aves de corral.

1.3.5 Flora

Entre las especies que se conservan en el Municipio se encuentran los siguientes árboles frutales y forestales: aguacatal, naranjal, limonar, limar, zapotal, jocote, jícaro, cacao, duraznal, matasanal, manzanal, anona, ciruelas, cerezo y mandarinas. Entre los árboles forestales están el pino, pino rojo, pino blanco, sauce, soico, árbol de hormigo, helecho, palo negro, aliso, roble, ciprés, mandrón, encino, raijan, sauce.

Algunas de las flores son usadas para ornamentación de casas e iglesias, y algunas hierbas para alimento, entre las plantas y hierbas medicinales están: el nopal, ciprés, catarina, ajo, hierba buena, jengibre, pino, angélica, flor de muerte, ajenjo, chilca, mora y ortiga.

1.3.6 Minas y canteras

Actualmente se encuentra identificada la Mina Marlín con oro y plata, la cual ya es explotada y existen áreas que están identificadas sin embargo aún no han sido explotadas donde se puede extraer ciertos minerales como hierro, plomo y mercurio.

1.4 POBLACIÓN

Es la variable más importante de la investigación y razón de ser del diagnóstico socioeconómico, que servirá para conocer la tendencia y el nivel de desarrollo de los habitantes del Municipio.

1.4.1 Total, número de hogares y tasa de crecimiento

En el Municipio se realizó en el año de 1994 el censo de población y habitación el número de habitantes era de 11,333 y 2,267 hogares, para el año 2002, cuando se realizó el siguiente censo aumento a 14,043 y 2809 hogares y para el año 2014, según proyecciones del Instituto Nacional de Estadística INE, de 19,274 habitantes y 3,855 hogares con un incremento del 27%.

1.4.2 Por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica

El número de habitantes del Municipio es 5231 personas para el año 2014, según censo de población y habitación de 1994 la población femenina presenta un aumento con respecto a la población masculina que representaba el 51% en el año 1994, y el censo del año 2002 era del 50%, sin embargo según las proyecciones del 2014, la población masculina representa el 48%, con mayor índice de población en el área rural; el grupo étnico indígena representaba el 71% de la población en 1994, en el año 2002 representó el 77%, en el 2014 representa el 86% de la población total y el 96% de personas menores a 65 años, de este porcentaje el 72% se encuentra en edad productiva.

1.4.3 Densidad poblacional

Al año 2014 se proyectó una población de 19,274 y una densidad de 127 habitantes por km², la densidad mantiene un índice de crecimiento promedio del 38%, según proyecciones del INE, periodo 2008-2020 presentó 145 por km², se puede determinar que entre ambas existe una diferencia de 18 habitantes. La densidad poblacional del Municipio es baja lo que representa una ventaja para la cobertura de servicios, empleo y vivienda.

1.4.4 Población económicamente activa

Comprenden las edades 7 a 64 años que trabajan o están en busca de un empleo este indicador es a través del tiempo y en función del crecimiento de la

población, en 1994 lo integraban 3,123 personas del total de la población, en el 2002 eran 3,930 y en base a lo proyectado por el INE para el 2014 la PEA asciende a 5,473 personas que representa el 28% de la población.

La PEA se integran cada vez más mujeres, lo que refleja cambios culturales y una necesidad de integrar a la producción y a la economía. En el área rural se concentra la mayor porción de la PEA 95% en 1,994 y 90% en el 2002 y 2014, sin embargo en el área rural cuentan con menos oferta labora que el área urbana.

1.4.5 Migración

Se refiere al desplazamiento de población de una ubicación geográfica a otra ya sea permanente o temporal en busca de mejores oportunidades. A este tipo de desplazamientos se les llama flujos migratorios, que describen en 2 vías.

1.4.5.1 Inmigración

Según resultados el 13% de la población proviene fuera de los límites territoriales del Municipio, de esta porción un 88% se establece de manera permanente por compra de tierras, religión o unión conyugal, el 12% restante se encuentra de manera temporal en el Municipio a causa de trabajo.

1.4.5.2 Emigración

El 19% de la población emigró del Municipio, el 79% de forma permanentemente. Del total de emigraciones un 52% se realizó a la ciudad capital, 40% al exterior, 6% a otro Municipio y un 1% a otro departamento.

1.4.6 Vivienda

De acuerdo al censo V y VI, realizado por el Instituto Nacional de Estadística, en el año 1994 la situación habitacional de los hogares comprende el 93% de

viviendas en propiedad, el 6% cedida o prestada y el 1% en alquiler y en el año 2002 el 96% corresponde a viviendas en propiedad el 3% cedida o prestada y 1% en alquiler. Según la muestra de 383 hogares refleja que un 97% poseen vivienda propia, un 1% cedida o prestada y el 2% alquila y se concluye que las tierras son adquiridas por herencia. El tipo de vivienda que predominan son las casas formales y en menor proporción los ranchos; los materiales de construcción son: paredes de adobe, piso de tierra y techo de lámina y en menor proporción viviendas construidas con mejores materiales que depende de los recursos económicos de las familias.

1.4.7 Ocupación y salarios

La actividad agrícola en el Municipio representa el 54.04% de los hogares encuestados, le sigue la actividad pecuaria con un 25.26% y con un 12.22% de la actividad de servicio y en cuanto al salario de las diferentes actividades productivas, generan un promedio mensual de 900 a 2,700 quetzales por hogar.

1.4.8 Niveles de ingreso

Es un parámetro que sirve para establecer los márgenes de pobreza, los ingresos percibidos mensualmente por familia; se estableció que el 34% de los hogares encuestados no alcanza a cubrir el costo mínimo de alimentos. En tanto que el 56% restante si alcanza a cubrirlo, sin embargo no cubre los costos mínimos adicionales para otros bienes y servicios básicos.

1.4.9 Pobreza

Es un indicador social, que refleja la carencia de satisfacer necesidades básicas, derivados de situaciones como el desempleo y salarios insuficientes. La tasa de pobreza extrema era de 23% según datos de SEGEPLAN del año 2002; de la encuesta realizada a 383 hogares el 34% no sobrepasa la cantidad de Q. 1,350.00 por familia. La pobreza no extrema se estableció que el 56%

alcanza a cubrir el costo mínimo necesario de alimentos por hogar. El índice total de pobreza es de 90% debido a que la población del Municipio carece de ingresos y recursos productivos para asegurar una existencia sustentable para cada familia.

1.4.10 Desnutrición

Según memoria de labores del Centro de Atención Permanente en el año 2014 se tienen registrados seis casos de desnutrición en niños menores de un año, esto debido a que las madres no han tenido una dieta balanceada en el periodo de gestación. Sin embargo se han detectado cinco casos de desnutrición aguda moderada, un caso de desnutrición normal y un caso de desnutrición severa.

1.4.11 Empleo

La generación de empleo por hogar encuestado, representa una tasa de 82%, de este porcentaje; el 75% se dedica a actividades agrícolas, el 21% a actividades pecuarias, el 1% a actividades artesanales y un 3% a comercio y servicios. El subempleo cuenta con una tasa del 69% de la PEA, según encuesta esto se da por la falta de oferta laboral y la necesidad de la población en dedicarse al cultivo de traspatio como medio de subsistencia; la tasa de desempleo arrojó el 18% con mayor participación en el área rural.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

Para el análisis y distribución de la tierra en el Municipio se toma en cuenta los datos de los censos agropecuarios de 1979 y 2003, así como los resultados de la investigación realizada.

1.5.1 Tenencia de la tierra

Los habitantes del Municipio son minifundistas propietarios de sus propias tierras las cuales respaldan con documentos municipales, en su mayoría y un bajo

porcentaje con escritura pública y registrada. Al comparar datos de los Censos Agropecuarios 1979 y 2003, las tierras propias seguía un 99%, mientras en el 2014, se determinó que un 98% de tierras son propias y el resto arrendadas.

1.5.2 Uso actual y potencial de la tierra

Se refiere al uso y aprovechamiento que realiza el ser humano para satisfacer las necesidades básicas que a través del uso genera mayor auge en el aprovechamiento de la economía.

1.5.2.1 Uso actual

La variabilidad del suelo se caracteriza particularmente en cultivo de diversos productos agrícolas temporales como: maíz, frijol, papa, coliflor, brócoli, habas, ayote, hierba mora, chilacayote, chile pimiento, trigo, hortalizas; entre los permanentes se mencionan el café, durazno, aguacate, melocotón, manzana, granadilla, naranja, lima, limón, ciruela y pera. Para el año 2014, los cultivos anuales o temporales representa el 54% de la superficie en manzanas, la reducción de los bosques se debe al crecimiento demográfico y la expansión de la actividad agrícola.

1.5.2.2 Uso potencial de la tierra

Las características y tipos de los suelos e inclinación son utilizados principalmente para la actividad agrícola. Para la diversificación de los cultivos es necesario mencionar las potencialidades que se encuentran en el Municipio entre ellos podemos mencionar los siguientes: mora, fresa, rábano, ajo, ejote francés, caña de azúcar, maní, ayote, hule y mango.

1.5.3 Concentración de la tierra

Para evaluar la cantidad de tierra que se encuentra distribuida en el Municipio es necesario definir la clasificación de las unidades económicas, la estratificación

se clasifica en: Microfincas, sub-familiares, familiares y multifamiliares. El predominio de la distribución de tierra ha cambiado en los últimos años más de la mitad de superficie en manzanas se concentra en un número determinado de fincas, situación que para el 2014 presenta un cambio debido al crecimiento de la densidad poblacional, las microfincas representan una superficie de 206 en manzanas.

1.5.3.1 Coeficiente de Gini

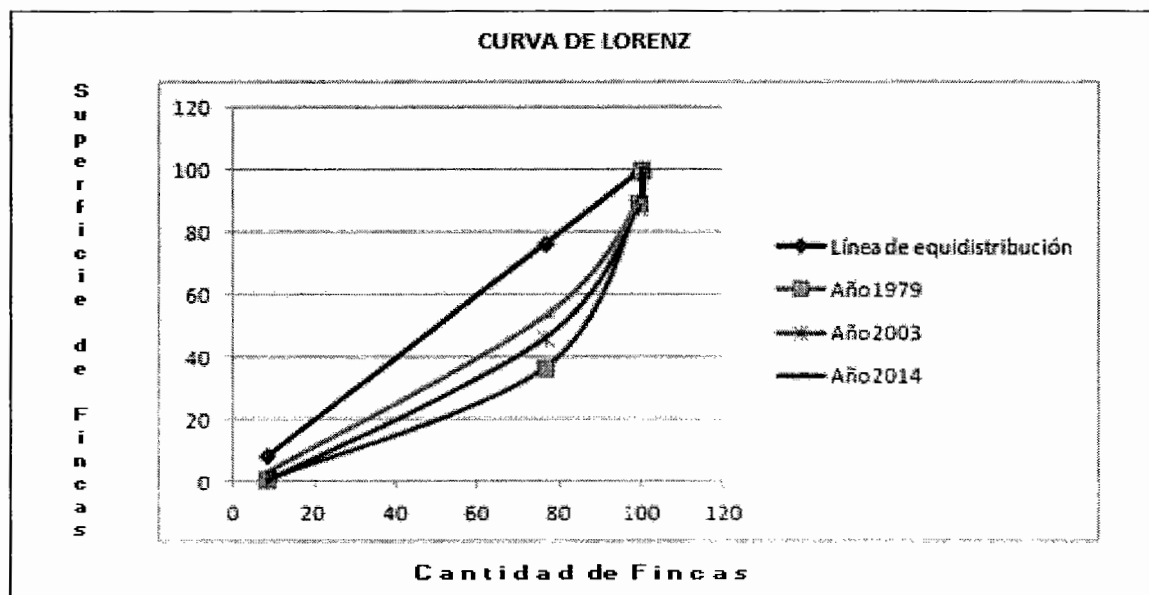
Por medio de este coeficiente se puede cuantificar el grado de concentración de la tierra. Para obtenerlo se tomó en cuenta el tamaño de las fincas y manzanas de los años 1979, 2003 y 2014. Para el año 2014, se obtiene un índice de 0.30, esto significa que la concentración de la tierra es baja; sin embargo la tendencia de tierra continúa desconcentrándose en varias manos con una concentración baja moderada, lo que indica cada vez las familias tienen menos tierra para cultivar.

1.5.3.2 Curva de Lorenz

Es la representación que permite conocer la relación de una variable con respecto a la otra. Los resultados obtenidos son graficados a través de la Curva de Lorenz que muestra la tendencia de la concentración de la tierra basado en la forma en que la curva dibuja su distancia de la línea de equidistribución.

La curva de la concentración de la tierra se presenta a continuación:

Gráfica 1
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Curva de Concentración de la Tierra -Lorenz-
Año 1979, 2003 y 2014



Fuente: elaboración propia, con base en datos de los Censos Agropecuarios de 1979 y 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE-, e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

En el año 1979 la concentración de la tierra era media, debido a que existían extensiones de tierra menor a 64 manzanas. En el 2003 la concentración de la tierra era alta, debido a que existía menor número de propietarios, mientras el año 2014, la concentración de tierra es baja, lo que indica cada vez se encuentra en pocas manos; sin embargo no existe una mejor condición socioeconómica.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

En esta variable se presentan los indicadores de los servicios básicos, con el objetivo de evaluar, medir y analizar su tendencia en un periodo determinado.

1.6.1 Educación

La capacidad intelectual y afectiva de las personas se forma a través de su cultura y normas de convivencia; la tendencia de los alumnos inscritos en los

siguientes años son: 1994 al año 2002, aumentó en un 128%, y del año 2002 al 2014, aumentó el 47% en el sector oficial; la cobertura educativa en edad escolar es el nivel primario, del año 2002 al 2014 aumentó en un 75%, con un déficit del 89% en el nivel diversificado y el 18% de tasa de deserción. La tasa de promoción en hombres y mujeres en el 2014, ha aumentado del 88% y una disminución del 9% en la tasa de repitentes en el nivel básico.

La infraestructura del año 2002 al año 2014 aumentó el 6%, el nivel diversificado cuenta con un centro educativo oficial y la cantidad de docentes cada vez se hacen insuficientes para cubrir la demanda de la población en edad escolar y el índice estimado para el año 2014 de analfabetismo es de 3%, lo que evidencia resultados eficientes por parte de CONALFA.

1.6.2 Salud

La infraestructura del servicio de salud está conformada principalmente por un Centro de Atención Permanente -CAP- y los puestos de salud de las aldeas: Escupijá, Tres cruces, Quequesiguan, Chual y Quecá, sin embargo la cobertura es insuficiente debido a que solo se cubre el 17% de los centros poblados, la falta de medicamentos solo cubre la necesidad en su mayoría de veces el 25% de la cantidad solicitada a la dependencia, esto hace que aldeas aledañas optan por ir al Centro de Atención Integral Materno Infantil -CAIMI- debido a que existe un mejor acceso a medicamentos y servicio.

Los servicios que ofrecen en el Centro de Atención Permanente son: atención consulta general, atención prenatal, atención neonatos, emergencias, atención de partos, monitoreo de crecimiento, vacunación, papanicolaou, -IVAA-, TB-VIH, saneamiento ambiental y vacunación canina. Las enfermedades que más afectan a la población son: amigdalitis resfriado común y parasitismo, éstas afectan a las comunidades debido a la falta de higiene en los alimentos, pocos

hábitos de aseo personal, cambios climáticos y por falta de reconocimiento de signos y síntomas de peligros a la población.

1.6.3 Agua

La cobertura del servicio de agua ha aumentado debido a los esfuerzos de la Municipalidad y participación comunitaria gestionada por cada Consejo Comunitario de Desarrollo de cada centro poblado.

1.6.4 Energía eléctrica

La cobertura de energía eléctrica es suministrada por la empresa Distribuidora de Electricidad de Occidente, S. A. -Energuate-. El 65% de la población tiene acceso a energía eléctrica y el 35% carece de este servicio y se han organizado para realizar proyectos a través de los -COCODE- en implementar el uso de paneles solares.

1.6.5 Drenajes y alcantarillado

En el Municipio no se ha tenido un avance significativo en la cobertura del servicio de drenaje y alcantarillado, según investigación realizada el 97% carece de este servicio lo que ha generado contaminación en los suelos principalmente en los hogares del área rural.

1.6.6 Sistema de tratamiento de aguas servidas

Al momento de la investigación se determinó que no poseen una planta de tratamiento de aguas servidas lo que ocasiona contaminación de los suelos y ríos, del cual puede generar enfermedades de tipo gastrointestinal, diarreas, amebiasis o parasitismo, ésta última es la tercera causa de morbilidad.

1.6.7 Sistema de recolección de basura

En el casco urbano del Municipio, el servicio de extracción de basura está ubicado en la Barranca Los Difuntos, a una distancia de tres kilómetros. Disponen de un camión y cuatro personas que circulan solo el día jueves de

cada semana, se cobran Q. 8.00 mensuales. Adicionalmente se tiene un basurero temporal, que se encuentra aproximadamente a 10 metros del rastro municipal al cual se le denomina "El Cajón" y se utiliza para depositar basura mientras no pasa el camión.

1.6.8 Tratamiento de desechos sólidos

No obstante, el Municipio carece de un sistema de tratamiento de desechos sólidos.

1.6.9 Letrinización y otros servicios sanitarios

Este servicio es indispensable para mantener la limpieza y salud en los hogares, el 91% utiliza letrinización, es decir 345 hogares y el 9% que equivale a 38 hogares utilizan otros servicios sanitarios como: excusado lavable, inodoro y drenajes.

1.6.10 Cementerio

En la actualidad existen 20 cementerios registrados en la Municipalidad, los cuales están administrados por los diferentes Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE- de cada centro poblado.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Comprende el conjunto de servicios y otras facilidades con que dispone el Municipio para desarrollar la producción, que se detallan a continuación:

1.7.1 Unidades de mini-riegos

Se determinó que en la mayoría de centros poblados aprovechan las lluvias para surtir de agua a los cultivos. El 98% de los habitantes utilizan el ciclo natural de lluvias y el 2% utilizan el sistema de riego por gravedad.

1.7.2 Centros de acopios

Existen dos centros de acopio que se dedican a reunir la producción de pequeños productores de café y tomate, el primero se encuentra ubicado en el casco urbano y se denomina ACAS (Asociación de Caficultores y Agricultores de Sipacapa). El segundo se encuentra en la aldea Pie de la Cuesta el cual se denomina ASIPA (Asociación Sipacapense).

1.7.3 Mercados

El Municipio cuenta con dos mercados, el principal lugar de comercio es el mercado Plaza 3 de mayo, ubicado en la aldea La Estancia, que se lleva a cabo todos los días lunes y el flujo comercial es de gran magnitud. Dentro del casco urbano se observó el mercado municipal que muestra movimiento una vez por semana y su actividad de comercio es el día viernes.

1.7.4 Vías de acceso

El 90% de las calles del casco urbano se encuentran pavimentadas y adoquinadas, así mismo la carretera principal está totalmente asfaltada. El acceso a los centros poblados del área rural son de terracería en un 100%; esto afecta en época de invierno.

1.7.5 Puentes

Se determinó la existencia de 4 puentes colgantes que son utilizados como vías de acceso hacia las tierras de cultivo y a las comunidad de los habitantes, así mismo 5 puentes de concreto cuya infraestructura está deteriorada.

1.7.6 Energía eléctrica comercial e industrial

El Municipio carece de energía industrial, únicamente existe energía eléctrica y la empresa que presta el servicio es Energuate y/o Distribuidora de Electricidad de Occidente Sociedad Anónima (DEOCSA).

1.7.7 Telecomunicaciones

Las formas de comunicación a distancia son: radio, telégrafo, televisión, telefonía; el 90% de hogares posee servicio de telefonía móvil de las empresas Claro, Tigo y Movistar y la oficina de correos a un costado del edificio Municipal.

1.7.8 Transporte

Los medios de transporte utilizados son: buses, microbuses, pick-ups y moto taxis en el Casco Urbano; la movilización en la mayoría de poblados es a través de vehículos pick-ups y la transportación de productos agrícolas en los mercados se realiza por medio de fletes.

1.7.9 Rastros

Existe un rastro municipal, así mismo varios abastecedores de carne que matan reses en instalaciones particulares y con las condiciones sanitarias inadecuadas para dicha función, lo que genera contaminación en la población.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

“Como organización social son todos aquellos grupos que se integran con el propósito predeterminado de mejorar las condiciones de bienestar para su comunidad; su función fundamental es la gestión de su propio desarrollo comunitario”⁶.

1.8.1 Organizaciones sociales

Es la búsqueda del beneficio social de todo el Municipio, a través de la gestión y ejecución de proyectos que permitan alcanzar el bienestar común.

- Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE-

El objetivo principal es prestar servicio ad honorem; que está conformado por: el Alcalde Municipal, 3 síndicos, 5 concejales, 17 representantes de los Consejos

⁶ Aguilar Catalán, J.A. 2013. Método para la Investigación del diagnóstico socioeconómico. 3a. ed. Guatemala. p. 44.

Comunitarios de Desarrollo, 3 representantes de entidades públicas como lo es la Oficina Municipal de Agua y Saneamiento OMAS, Ministerio de Educación, Ministerio de Salud, 5 representantes de entidades civiles como: Policía Nacional, Conalfa Academia de Lenguas Mayas, Iglesia Católica y Evangélica. Y deben de cumplir las principales funciones que establece el artículo 12 de la ley de Consejos de Desarrollo Urbano y Rural.

- Consejo Comunitario de Desarrollo -COCODE-

Es una organización creada con el objetivo primordial de evaluar, gestionar las necesidades de cada centro poblado. El Municipio cuenta con 42 consejos y sus principales funciones se basan el artículo 14 de la ley de Consejos de Desarrollo Urbano y Rural.

- Consejo de padre de familia

Se encargan del bienestar estudiantil conformado por los consejos de acuerdo a los establecimientos educativos existentes: 32 escuelas pre-primaria, 46 escuelas primarias, 15 Instituto básico por cooperativas y 2 diversificados, que en total hacen 95 consejos.

- Seguridad ciudadana

Derivado de la falta de seguridad por parte de las autoridades competentes, la población se ha organizado para conservar el orden y mantener sobre todo libre de delincuencia, existe 19 grupos que se dedican al resguardo y seguridad.

- Asociaciones religiosas

La naturaleza de estas asociaciones es promover los principios morales y valores, existe en el área rural 17 grupos religiosos, 15 evangélicas, y en área urbana se encuentra una iglesia católica y 4 templos evangélicos que se esmeran en promover una doctrina.

1.8.2 Organizaciones productivas

Con el propósito de mejorar las condiciones de bienestar y gestión de desarrollo comunitaria en el Municipio funcionan los siguientes: Asociación de Caficultores y Agricultores de Sipacapa -ACAS-, Asociación Sipacapense, ASIPA, Asociación de Promotores de Salud y Desarrollo Comunitario -APROSADC-.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

“Son instituciones de Gobierno, la municipalidad, organizaciones no gubernamentales, organismos internacionales e incluso algunas entidades privadas, que dan apoyo de una u otra manera a la población”⁷.

Entre las instituciones estatales controladas están: Policía Nacional Civil, Registro Nacional de Personas -RENAP-, Juzgado de Paz, Subdelegación de registro de Ciudadanos, Comité Nacional de Alfabetización, Instituto Nacional de Bosque, Coordinación Administrativa Técnica, Academia de Lenguas Mayas, Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Así como instituciones municipales como: Consejo comunitario de Desarrollo, Consejo Municipal de Desarrollo, Dirección Municipal de Planificación, Seguridad Ciudadana, Policía Municipal, Oficina Municipal de la Mujer. Así mismo, las instituciones con fines de lucro como: Banco de Desarrollo Rural, Asociación de Crédito Comunitario, ACAS, ASIPA y APROSADC.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Mediante la aplicación de guías de observación y entrevistas a miembros del Consejo Comunitario de Desarrollo -COCODE- los requerimientos sociales que se necesitan son: Mejoramiento y construcción de centro de salud, sistema de drenaje, tratamiento de aguas servidas, sistemas de extracción de basura,

⁷ Ibid. p.45

institutos del nivel diversificado, salón comunal, alumbrado público, energía eléctrica, entre otros. Los requerimientos productivos necesarios son: Mejoramiento de vías de acceso, puentes, sistema de riego y centro de acopio.

1.11 ANÁLISIS DE RIESGOS

Es el estudio de las potenciales amenazas y vulnerabilidades que pueden ocurrir en el Municipio, “Riesgo es sinónimo de contingencia, es decir la posibilidad de que una cosa suceda; es la probabilidad o proximidad de un daño, exponerse al peligro”⁸.

1.11.1 Matriz de identificación de riesgos

El Municipio, por su estructura y clase de suelo se encuentra en riesgo, sin embargo es necesario identificar al momento que ocurra cualquier fenómeno natural, socio natural o antrópicos.

Las lluvias y tormentas tropicales afectan la pérdida de cultivos, propagación de enfermedades, derrumbes y daños de viviendas; la erosión de suelos causa el uso inadecuado específicamente en la forma de cultivo. Al identificar los riesgos se debe realizar una adecuada planificación para la mitigación que afecta a la población, el riesgo de plaga corresponde el 54% que afecta a los cultivos de la gallina ciega, 16% por falta de recursos tecnológicos en los procesos productivos, el 10% por poca asesoría de conocimiento de riesgos, los desastres naturales con un 9%, y 10% para otros riesgos.

1.11.2 Matriz de vulnerabilidades

Los diferentes riesgos entre las inundaciones, sequías, granizadas y plagas provocan la pérdida de cosechas; las vulnerabilidades en cuanto a los factores ambientales ecológicos tal como, la infraestructura de las viviendas que se

⁸ Herrera, J.L. 2014. Elementos de análisis de riesgo. p. 7.

localizan en zonas inestables como laderas y peñascos. En el área rural el factor físico, las vías de acceso intransitables en épocas de lluvia; sin embargo el factor económico, el desempleo y la pérdida de cultivos provocan bajos ingresos en todo el Municipio, y el factor educativo, la falta de conocimiento ante los riesgos y la deserción de estudiantes al terminar el nivel primario.

1.12 DIAGNÓSTICO MUNICIPAL

Es una variable que muestra la situación interna de la municipalidad con el objeto de verificar las debilidades, fortalezas y suministrar información para toma de decisiones del Gobierno Municipal en relación a aspectos que caracterizan la estructura organizacional, formulación y ejecución presupuestaria.

1.12.1 Diagnóstico administrativo

Comprende el estudio administrativo en sus distintas etapas, como lo son planeación, organización, integración, dirección y control.

- **Planeación**

Se refiere a las estrategias del gobierno municipal, plasmadas en un documento llamado plan operativo anual -POA- donde detallan los objetivos que el Concejo Municipal, el tesorero y el director de planificación han formulado y previo a ser aprobado por el gobierno central y se ejecuta en el término de un año.

- **Organización**

La mayoría de personas se guía con el Código Municipal para la realización de sus actividades, ya que ésta dicta claramente las directrices a seguir para algunos puestos, tal es el caso de la Secretaría que se basa en el artículo 84 del Decreto Número 12-2002 y la Dirección Municipal de Planificación. En el anexo 1 se puede observar la estructura organizacional de la municipalidad de Sipacapa.

- Integración

Por falta de departamento de recursos humanos, el encargado de las contrataciones es el Concejo Municipal, sus miembros evalúan los expedientes y contratan al perfil que se apegue con lo solicitado en el Código Municipal, más no existen descriptores de puestos; la capacitación e inducción al puesto las imparten los jefes de las áreas o los empleados con mayor antigüedad.

- Dirección

Los empleados municipales consideran que se lleve a cabo de forma efectiva la comunicación por medio de la participación en reuniones aunque el estilo de liderazgo es autocrático, debido a que los jefes de las áreas son los responsables en la toma de decisiones.

- Control

Se toman en cuenta las actividades cerradas y pendientes de acuerdo al plan operativo anual -POA- y la planificación de cada área, así mismo, se evalúan los posibles errores que puedan dificultar el cumplimiento de las metas y se presentan propuestas de solución. Los jefes de cada área son encargados de realizar las actividades y controlan el desempeño en conjunto con la dirección del Concejo Municipal.

1.12.2 Diagnóstico financiero

La implementación de sistemas financieros impuestos por el Estado busca la eficiencia en la ejecución presupuestaria y transparencia en la gestión municipal.

1.12.2.1 Presupuesto

Es una herramienta esencial, con el objetivo de ejecutar planes, proyectos, obras y otras actividades durante un período fiscal. "El presupuesto debe quedar

aprobado a más tardar el 15 de diciembre de cada año⁹. El Departamento de Administración Financiera Municipal, (DAFIM) debe cumplir con lo establecido en los artículos 97 y 98 del Código Municipal. Los ingresos propios de la municipalidad representan el 8%, las transferencias corrientes y de capital representan el 92%, por la falta de ingresos no goza de independencia financiera y funcional ya que los egresos representan el 23% en promedio.

1.12.2.2 Tesorería

Es la encargada de administrar y controlar la recaudación de los ingresos, la planificación y ejecución del pago a proveedores por los suministros o servicios adquiridos, esta sección se encuentra bajo el cargo del Jefe Financiero y tesorero que se encargan de programar y ejecutar los pagos.

1.13 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

Se refiere a la compra y venta de productos que puede llevarse a cabo dentro y fuera de un determinado lugar.

1.13.1 Flujo comercial

Se comercializan productos agrícolas, pecuarios, agroindustriales y artesanales; sin embargo la producción del lugar es limitada por lo que se importan productos de otros lugares aledaños y se exportan parte de producto final en cercanías del Municipio.

- Principales productos que se importan al Municipio

Dentro de los productos que se comercializan en los días de mercado, existen varios que no son de la producción local que se traen de los distintos departamentos y municipios aledaños al lugar.

⁹ Código Municipal, Decreto Número 12-2002 del Congreso de la República de Guatemala, Artículo 131.

- Principales productos que exporta

Se ofrece una variedad de productos a los diferentes mercados a nivel regional, nacional e internacional entre los que se menciona: frutas, verduras, ganado bovino, porcino, ovino y tejidos de pita plástica (lazos, gamarras, redes).

1.13.2 Flujo financiero

El promedio de remesas familiares mensuales es de 550, monto promedio de dichas remesas Q.2,465.95, que oscilan de Q.1,387.00 a Q.3,544.00. Por lo tanto significa que un 14% de población agrega este ingreso a su economía familiar.

Las remesas provienen de Estados Unidos, según datos de las agencias de Banrural y Acredicom, el objetivo principal es aumentar la capacidad de pago para cumplir con sus necesidades de alimentación, vivienda, vestuario, entre otros.

1.14 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

La agricultura es la base de la economía como principal actividad, seguido de la actividad pecuaria cuyo complemento las actividades artesanales, agroindustrial así como el comercio y servicios que aportan en la economía del Municipio.

1.14.1 Producción agrícola

La actividad agrícola representa el 33% del total del valor de la producción del Municipio, y genera mayor número de empleos con el 52%.

1.14.2 Producción pecuaria

De la producción pecuaria, la crianza y engorde de ganado bovino genera un ingreso de 54%, la producción de crianza y engorde de ganado porcino con un 27%, y por último la crianza y engorde de la producción avícola con un 11%.

1.14.3 Producción artesanal

La rama artesanal aporta el 29% del valor de la producción; las principales actividades son: tejidos de pita plástica, herrería, carpintería y panadería; representa el 90% del valor total de la producción artesanal.

1.14.4 Producción agroindustrial

En la rama agroindustrial representa el 4% del valor total de los ingresos, con la producción de café pergamino, con 144 quintales anuales.

1.14.5 Comercio y servicios

La diversidad de comercio y servicios constituye fuentes alternativas de ingresos. Los servicios como: bancos, hoteles, restaurantes, cuya concentración la mayor parte en el casco urbano y la aldea La Estancia. En el sector comercio predomina el mercado informal, se observa la existencia de farmacias, ferreterías, panaderías, tiendas, tortillerías, carnicerías, zapaterías, entre otros.

CAPÍTULO II

TEJIDOS DE PITA PLÁSTICA

En el presente capítulo se analiza la actividad artesanal de los tejidos de pita plástica, las cuales se establecen a través de la descripción del producto, tamaño de empresa, resultados financieros, características tecnológicas, mezcla de mercadotecnia, organización empresarial y generación de empleo.

Al momento de la investigación en el municipio de Sipacapa, se utiliza el canal de comercialización uno integrado por el productor, mayorista y consumidor final; sin embargo se estableció que los tejidos de pita plástica se desarrollan a través de los pequeños artesanos que trabajan de acuerdo a sus habilidades y conocimiento de forma empírica que transfieren de generación en generación sus conocimientos y utilizan mano de obra familiar en las actividades y funciones básicas al llevar a cabo el proceso único en la transformación de la materia prima en producto final.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La elaboración de tejidos de pita plástica, es la producción predominante dentro de las actividades económicas artesanales con mayor participación en el Municipio, el cual se abordara en este apartado desde su descripción, variedades y usos; dentro de los principales productos se destacan: los lazos y gamarras. Es una actividad realizada en periodos de tiempo libre de las familias, así mismo representa un ingreso adicional para cubrir sus necesidades básicas porque se considera un proceso muy práctico en cuanto a su elaboración y no se requiere de materiales y herramientas sofisticadas. Dichos productos alcanzan a cubrir un alto porcentaje en los mercados de Quetzaltenango, San Marcos y Ciudad Capital, su comercialización se lleva a cabo por parte del productor y detallista.

2.1.1 Descripción genérica

Los tejidos de pita plástica se le atribuyen dos grandes significados cuya relación es a la moda y a la industria textil; por lo tanto el producto que se elabora con pita es un término con diferentes usos, cuyo origen es proveniente de México extraídas de plantas con fibra natural, su resistencia y extensión se convierte en la fibra más utilizada por los indígenas chinantecos y mayas para confeccionar redes, lazos, gamarras y algunos objetos ceremoniales. Generalmente se trata de plantas espinosas con el nombre común magueyes o mezcales, cultivadas en selvas tropicales con características resistentes que permite producir diversos tipos de hilados.

2.1.2 Variedades

Los productos de pita plástica, tal es el caso de los lazos, sus trenzas son de dos, tres, cuatro, seis y hasta ocho ramales de dos a diez brazadas de largo, (en metros se puede trabajar de dos a diez de largo), mientras que la gamarra o fija, sus trenzas son de dos a cuatro y es conocido como frenos para animales como: bovino, equino, entre otros animales.

Para fines de investigación, el lazo depende del grado de utilización y usos que se le da, sin embargo, las medidas de las gamarras son catalogadas como pequeñas, medianas y grandes, esto depende del tamaño y edad del ganado que utiliza.

2.1.3 Usos

El lazo es un producto de uso doméstico, generalmente se utiliza como: colgador de ropa, materiales didácticos, adornos, animales y una herramienta para trabajar en el campo; en fin tiene una diversidad de usos con mayor predominio en el área rural.

Con respecto a las gamarras son utilizados para ganados bovino, equino que ayuda a la correcta posición de la cabeza sin intervención del ser humano para ejercer control de cualquier movimiento de la cabeza, la cual debe colocarse bien para hacer presión en la nariz y no lastimarlo. Es un control adicional como forma de estimular al ganado.

2.2 PRODUCCIÓN

En el Municipio, el 31% representa la actividad artesanal de la producción de tejidos de pita plástica de los productos de lazos y gamarras, con base a esto se determinó la existencia de 11 unidades productivas en el área rural de la parte alta, conformada de los siguientes centros poblados: Tres Cruces, La Estancia, Escupijá y San Isidro Setivá.

2.2.1 Producción artesanal por tamaño de empresa y producto

Según el tipo de mano de obra y capital de trabajo, la actividad artesanal se puede desarrollar en diferentes estratos. Se estableció el tipo de artesano como pequeño que conforma la empresa.

– Pequeños artesanos

Son las personas que cuentan con mano de obra familiar, la actividad la realizan de forma manual, transforman la materia prima y materiales con ayuda de herramientas rudimentarias y maquinaria simple, la familia participa de forma directa en la elaboración del producto; además no reciben asistencia técnica y crediticia para llevar a cabo la actividad en un proceso eficiente.

2.2.2 Volumen y valor de la producción

Representa el valor en unidades y valores que genera el proceso productivo, el volumen de producción anual de los productos de lazos y gamarras es la siguiente.

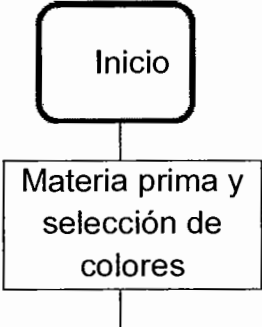
De las once unidades artesanales identificadas en los distintos centros poblados, brindan al Municipio una producción anual de 2,688 docenas de lazos de tamaños de 2 a 10 brazadas, (o sea de dos a diez metros). El precio de venta por docena corresponde a Q 90.00 que genera un valor total de Q 241, 920.00.

Del producto de gamarras con una producción de 2,080 docenas con tamaños catalogadas como pequeños medianos y grandes con un precio de venta de Q 100.00 con un valor total de Q 208,000.00. Los dos productos de tejidos de pita plástica aportan el 40% del valor de la producción en el Municipio.

2.2.3 Proceso productivo

Es una serie de pasos que se requiere para elaborar un producto que tiene como por objeto la manipulación y modificación de la materia prima para la obtención de productos finales para nuestro caso “Lazos y Gamarras”. Además en este proceso participan recursos físicos, humanos y financieros. A continuación se presenta el proceso productivo del producto de lazos y gamarras.

Gráfica 2
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Flujograma del Proceso Productivo de Producción de Lazos y Gamarras
Pequeño Artesano
Año 2014

Proceso	Actividad
	<p>Inicio de proceso.</p> <p>Después de la adquisición de la pita plástica se selecciona los colores que se utiliza para el proceso de los dos productos.</p>

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Proceso	Actividad
Preparación de materiales	Se requiere de materiales que es necesario para obtener la calidad y medida requerida (tijera, cinta métrica, estaca y radares de bicicleta).
Cortado	Para el caso de los lazos se afila la estaca luego se clava en el suelo cuyo lugar debe ser el adecuado y amplio para trabajar y se debe cortar las medidas necesarias requeridas. Para el caso de las gamarras se hace el cortado según tamaño necesario ya sea pequeño, mediano o grande.
Entorchado y trenzas	Para los lazos se utiliza herramienta rudimentaria (rueda y pedales de bicicleta) para llevar a cabo el entorchado. En el caso de las gamarras se trenza a mano la pita plástica (de dos a cuatro colores) para darle forma, grosor y resistencia al producto.
Acabado	Con respecto a los lazos se traslada a la estaca para verificar la medida, grosor y resistencia, mientras que las gamarras únicamente se verifican si llevan la medida correspondiente.
Clasificación, empaque y embalaje	La clasificación de los productos se realiza por medio de tamaños y medidas, según la demanda de los mayoristas; el empaque que utiliza cada productor es atados por docenas y el embalaje más común es redes y costales esto trata mantener la calidad y cualquier daño que afecta a los productos al momento de su comercialización.
Fin	Fin del proceso.

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

El flujograma refleja los procesos de los tejidos de pita plástica, el cual corresponde a los productos de los pequeños artesanos que elaboran lazos y gamarras con herramientas que ya no está en uso, dicha actividad es un ingreso adicional para las familias de cada hogar. Cada proceso es importante para lograr determinar su acabado de cada producto que logra con ello la calidad y resistencia al momento de su utilización.

2.3 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

En esta etapa se mide el grado de conocimiento y técnica respecto a los dos productos, con el fin de medir el nivel de desarrollo de cada actividad referente a la materia prima, maquinaria, herramienta, división del trabajo y mano de obra.

Las características aplicables en cuanto a materia prima se refiere a los materiales adecuados para realizar la artesanía de cada producto que conforman el nivel de pequeños artesanos, en la producción de lazos y gamarras, el trabajo que se desempeña se basa en la experiencia obtenida a través del tiempo, sin embargo los propietarios son los que intervienen de manera directa del cual no recibe ninguna asesoría por ningún tipo de institución así mismo las herramientas y maquinarias que utilizan son fabricados por ellos mismos.

2.4 ESTADOS FINANCIEROS ARTESANALES POR TAMAÑO DE EMPRESA Y PRODUCTO

La importancia de los estados financieros es conocer la situación económica en un período determinado con el fin de determinar si la actividad es rentable y comprobar si lograron cumplir los objetivos de acuerdo a las proyecciones que se obtiene del estado de costo directo de producción, estado de resultados, rentabilidad y financiamiento de los productos para garantizar la viabilidad de la actividad productiva.

2.4.1 Costo directo de producción

El tipo de costo a emplearse es el directo, el cual permite analizar el costo total de producción mediante sus tres elementos, constituidos por materiales, mano de obra y costos indirectos variables que intervienen en el proceso productivo. A través de las unidades productivas se presenta los costos directos de producción clasificado por producto, actividad y estrato.

Cuadro 1
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Producción Artesanal, Tejidos de Pita plástica
Estado de Costo Directo de Producción
Por Tamaño de Empresa y Producto
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014
(Cifras en quetzales)

Producto	Pequeño Artesano	
	Encuesta	Imputado
Tejidos de pita plástica		
Lazos		
Materiales	201,600	201,600
Pita plástica	201,600	201,600
Mano de obra	-	65,310
Realización y diseño	-	50,380
Bonificación incentivo	-	5,600
Séptimo día	-	9,330
Costos indirectos variables	-	25,806
Cuota patronal	-	7,565
Prestaciones laborales	-	18,241
Costo directo	201,600	292,116
Producción en docenas	2,688	2,688
Costo por docena	75.00	108.90
Gamarras		
Materiales	195,000	195,000
Pita plástica	195,000	195,000
Mano de obra	-	75,807
Elaboración y diseño	-	58,477
Bonificación incentivo	-	6,500

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Producto	Pequeño Artesano	
	Encuesta	Imputado
Séptimo día	-	10,830
Costos indirectos variables	-	29,954
Cuota patronal	-	8,781
Prestaciones laborales	-	21,173
Costo directo	195,000	300,761
Producción en docenas	2,080	2,080
Costo por docena	93.75	144.60

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

Los costos que se incurren en la actividad artesanal, muestra una diferencia marcada entre costos según encuesta e imputados; de los cuales éstos últimos son costos no tomados en cuenta por los artesanos (mano de obra, bonificación, séptimo día, cuotas patronales y prestaciones laborales).

El cuadro muestra el valor que los artesanos invierten en las distintas fases de elaboración de los productos que se comercializan en el Municipio, el cual tendrá que ser recuperado a través de la determinación del precio de venta del productor y del mercado para el cual es destinado los productos.

2.4.2 Estado de resultados

Muestra los ingresos generados por la empresa en un periodo determinado, generalmente de un año. Básicamente los productores no toman en cuenta gastos ya que al momento de comparar las ganancias y rentabilidad obtienen diferencia en datos obtenidos y lo expuesto en ley.

A continuación se presenta el estado de resultados según encuesta y datos imputados para la producción de tejidos de pita plástica.

Cuadro 2
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Producción Artesanal, Tejidos de Pita Plástica
Estado de Resultados
Por Tamaño de Empresa y Producto
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014
(Cifras en quetzales)

Producto	Pequeño Artesano		Variación
	Encuesta	Imputado	
Lazos			
Ventas	241,920	241,920	
(-) Costo de producción	201,600	292,716	91,116
Ganancia marginal	40,320	(50,796)	(91,116)
Gastos fijos	-	-	
Utilidad antes del ISR	40,320	(50,796)	(91,116)
(-) ISR (28%)	11,290		(11,290)
Ganancia neta	29,030	(50,796)	(79,826)
Ganancia neta/ ventas netas	12%	-	
Ganancia neta/ costos+gastos	14%	-	
Producto	Pequeño Artesano		Variación
	Encuesta	Imputado	
Gamarras			
Ventas	208,000	208,000	
(-) Costo de producción	195,000	300,761	105,761
Ganancia marginal	13,000	(92,761)	(105,761)
(-) Costos y gastos fijos	-	-	
Utilidad antes del ISR	13,000	(92,761)	(105,761)
(-) ISR (28%)	3,640	-	(3,640)
Ganancia neta	9,360	(92,761)	(102,121)
Rentabilidad			
Ganancia neta/ ventas netas	5%	-	
Ganancia neta/ costos+gastos	5%	-	

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

Se determinó que la principal diferencia entre ambos datos es debido a que en su costo no se incluyen todos los gastos incurridos para su fabricación, como es la mano de obra, tampoco se contempla el cálculo de depreciaciones, lo cual se refleja en la ganancia neta obtenida y la rentabilidad del ejercicio.

2.4.3 Rentabilidad

Los indicadores de relación ganancia neta sobre ventas netas, según datos por cada Q 100.00 de inversión se logra Q 12.00 de utilidad en el producto de lazos, mientras que las gamarras por cada Q 100.00 de inversión se logran Q 5.00 de utilidad. La relación ganancia neta sobre costos y gastos, según datos por cada Q 100.00 de inversión se logra Q 14.00 de utilidad en los lazos, mientras que las gamarras por cada Q 100.00 de inversión se logran Q 5.00 de utilidad.

2.4.4 Financiamiento

Los costos de producción según encuesta la actividad artesanal en estudio es financiado en un 100% por fuentes propias conformadas por ahorros y aportes familiares y el total de financiamiento interno de lazos equivale a Q.201,600.00 y de gamarras es de Q.195,000.00.

2.5 COMERCIALIZACIÓN

“Es un conjunto de actividades relacionadas entre sí para cumplir los objetivos de determinada empresa, el objetivo principal es hacer llegar el producto desde el productor hasta el consumidor final”¹⁰.

Sin embargo implica desarrollar estrategias y técnicas de venta así como compra de materia prima, almacén, exhibición y entrega de los productos para la satisfacción de los clientes; así mismo es importante para mejorar los objetivos de mercados y detectar la necesidad que encierran la comercialización.

2.5.1 Mezcla de mercadotecnia

En este proceso incluye a toda la empresa para determinar la demanda del producto por medio de las siguientes: producto, precio, plaza y promoción. Es importante mencionar las variables para lograr eficiencia en el análisis de los

¹⁰ Stanton, W. 2000. Fundamentos de Marketing. 11a. ed. México, McGraw-Hill. p.96.

productos y necesidades de los clientes reales y potenciales, así como el entorno del mercado.

2.5.1.1 Producto

“Es un conjunto de atributos que el consumidor considera que tiene un determinado bien para satisfacer sus necesidades o deseos”¹¹. Las actividades artesanales divididas en pequeños artesanos, como producto primordial es la elaboración de lazos y gamarras; esto depende de la creatividad, calidad de materiales y cualidades que posee el productor; específicamente estos productos se inspiran en motivos tradicionales, por lo tanto ha generado poco crecimiento en este ramo. A continuación se describen las características que da la capacidad de satisfacer las necesidades del comprador.

Tabla 1
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Producción Artesanal, Tejidos de Pita Plástica
Producto
Año 2014

Descripción	Tejidos de Pita Plástica
Producto	Lazos y Gamarras
Características	El producto está elaborado con pita plástica que ofrece mayor resistencia y durabilidad.
Variedad	Diversidad de líneas de productos como: lazos y gamarras.
Calidad	Los lazos y gamarras son considerados de calidad cuyo proceso es realizado con herramientas rudimentarias.
Tamaño	Los lazos miden 2 brazadas o aproximadamente 2 metros de largo (10 metros dependiendo del pedido) y las gamarras una medida pequeña, mediana y grande, (según tamaño del ganado).

Continúa en la página siguiente

¹¹ Kotler, P y Armstrong, G. 2008. Fundamentos de Marketing. 8a. ed. México, Pearson Prentice Hall. p.101.

Viene de la página anterior

Producto	Lazos y Gamarras
Embalaje	Los lazos y gamarras como producto final, su forma común para comercializar son transportados en redes o sacos directamente por el artesano.
Utilidades	Depende del tipo de actividad que requiere el usuario del lazo como ejemplo: tendero para ropa, collares para animales, adornos entre otros, y las gamarras se utiliza para animales que necesitan equilibrio al momento de forzarlo, generalmente es utilizado para equino y bovino.

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

Los productos que elaboran los artesanos son realizados sin ninguna tecnificación porque disponen de herramientas rudimentarias para el proceso productivo. El lazo es un producto de uso doméstico; su diseño es única cuyas dimensiones esta catalogadas por varias medidas.

Las gamarras sus diseños son trenzadas de varios colores específicamente utilizado por el ganado bovino y equino. Sin embargo el tamaño depende de los pedidos por parte de los intermediarios y la forma común de embalaje es en redes o sacos (costales) con el fin de no manchar o perderse el producto al momento de su comercialización y las utilidades que ofrecen depende el tipo de uso que se le da y como propósito vender en lugares donde la cantidad de animales sea en mayores proporciones con exclusividad para animales bovino, equino entre otros.

2.5.1.2 Precio

Es la cantidad de dinero que el consumidor paga a su proveedor por la adquisición de un bien. Para los productos de los tejidos de pita plástica el precio promedio por docena de lazos es de Q90.00 y la docena de gamarras es de Q100.00, esto es determinado por el propietario de la unidad artesanal similar a

la competencia al momento de las ventas se da al regateo, esto se realiza con base a experiencia transmitida de generación en generación y no se rige bajo un sistema de costo adecuado.

Cada unidad productiva presenta los mismos precios de sus productos y no generan ningún tipo de descuento y la producción no genera mayor ganancia durante el año. Es una actividad que se lleva a cabo en tiempo libre y no ha generado mayor demanda en los mercados.

2.5.1.3 Plaza

“Es el acto de hacer que los productos estén disponibles para los clientes en las cantidades necesarias”¹². Las estrategias, procesos y actividades para llevar el producto desde el punto de producción hasta el lugar en el que esté disponible para el consumidor final.

Las unidades artesanales en mención clasificadas como pequeña empresa, tienen cobertura en caseríos aldeas y municipios aledaños a la Cabecera Municipal; así también mantienen un inventario promedio semanal que se presenta a través de los canales y márgenes de comercialización.

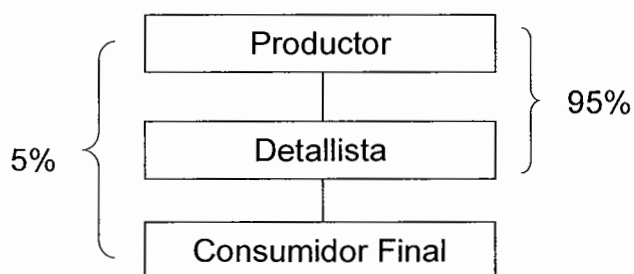
La venta de lazos y gamarras son comercializadas en el Municipio, sin embargo la mayor parte es trasladada al departamento de Quetzaltenango, San Marcos y Ciudad Capital, esto realizado por el intermediario con el fin de aprovechar los mercados de los departamentos y el acaparamiento de nuevos mercados por parte de los mismos. En los días de plaza, los lazos y gamarras los exhiben sobre nylon plástico para que sean observados por posibles compradores y de alguna manera se trata de aprovechar las ventas en los hogares de los artesanos.

¹² Ramos L, Adriaenséns M y Flores M.Á. 2004. Introducción a los Negocios, Mundo Cambiante. 4ta ed. Mexico, Mc Graw Hill. p. 210.

- Canales de comercialización

Son las vías a través de las cuales se lleva a cabo las ventas y distribución de los productos cuya función es facilitar la entrega al consumidor final con mayor eficiencia y eficacia tal como muestra la gráfica siguiente.

Gráfica 3
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Producción Artesanal
Canal de Comercialización, Tejidos de Pita Plástica
Año 2014



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

La relación que existe entre vendedores y compradores de los lazos y gamarras, está determinada por dos canales de comercialización: el primero constituye el 95% de la producción, va del productor al detallista quien distribuye al consumidor final en los departamentos de Quetzaltenango, San Marcos y Ciudad Capital. El segundo canal constituye el 5% de la producción que va del productor al consumidor final, cuyas ventas se realiza en los días de mercado y en los hogares de los artesanos.

- Márgenes de comercialización

Sirve para determinar la rentabilidad del productor de los intermediarios y el nivel de participación en el proceso; lo cual constituye la diferencia que existe entre el precio que paga el consumidor por el producto y el precio que recibe el

productor. A continuación se presenta por medio del siguiente cuadro la participación del productor en cuanto a los productos de lazos y gamarras.

Cuadro 3
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Producción Artesanal
Margen de Comercialización, Tejidos de Pita Plástica
Año 2014

Participantes Lazos	Precio Q.	Margen bruto Q.	Costos y gastos Q.	Margen neto Q.	Rendimiento %	Participación %
Productor	90					82
Detallista	110	20	8	12	13	18
Transporte			2			
Embalaje			2			
Piso de plaza			2			
Carga y descarga			2			
Totales		20	8	12		100

Participantes Gamarras	Precio Q.	Margen bruto Q.	Costos y gastos Q.	Margen neto Q.	Rendimiento %	Participación %
Productor	100					80
Detallista	125	25	8	17	17	20
Transporte			2			
Piso de plaza			2			
Embalaje			2			
Carga y descarga			2			
Totales		25	8	17		100

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

Según estudio realizado la participación del productor es de 82% en el mercado dentro del proceso de comercialización en la venta de lazos, mientras el detallista tiene el 13% de rendimiento sobre la inversión en costos y gastos, lo

que indica posee menor auge en cuanto a rentabilidad en el proceso. En el producto de gamarras el rendimiento del detallista es el 17% con un margen neto de Q 17.00 sobre los costos y gastos generadas en el proceso, por lo tanto se considera el productor con mayor participación.

2.5.1.4 Promoción

“Es el conjunto de técnicas integradas en el plan anual de mercadotecnia para alcanzar objetivos específicos, a través de diferentes estímulos y acciones limitadas en el tiempo y en el espacio, orientados a públicos determinados”¹³.

Según investigación realizada indica que por ser pequeña empresa no utiliza actividades de promoción, porque no son de mayor frecuencia y los pedidos no se realizan en grandes cantidades. De las once unidades productivas están identificadas por centros poblados, por el tipo de trabajo que realiza y la calidad; además no tienen identificación de empresa, marca ni razón social.

2.6 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

“Es el proceso de orden y distribución de actividades, recursos, líneas de autoridad con el fin primordial de alcanzar los objetivos trazados”¹⁴.

Para evitar la ineficiencia de las actividades y reducción de costos es importante detallar en cuanto al orden de la producción de artesanal; para este caso se aplica la estructura organizacional informal, según investigación realizada corresponde a pequeños artesanos.

A continuación se analiza la organización de los tejidos de pita plástica en la tabla siguiente.

¹³ Bonta P y Farber M, 2000. Marketing y Publicidad, Grupo Editorial Norma, p. 44.

¹⁴ Koontz H, y Whenrich H. 1998. Una Perspectiva Global. 11a. ed. México, McGraw-Hill. p.183.

Tabla 2
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Producción Artesanal, Tejidos de Pita Plástica
Organización Empresarial
Año 2014

Descripción	Tejidos de Pita Plástica
Tipo de organización empresarial	Volumen de Producción: 2,688 docenas de lazos en diferentes tamaños y 2,080 docenas de gamarras con distintos diseños y tamaños.
	Nivel tecnológico: Herramientas manuales y rudimentarias.
	Mano de Obra: Familiar
	Capital de trabajo: Es una aportación de Q 800.00 de cada familia que utilizan para comprar la materia prima y otros materiales necesarios para la fabricación de los productos.
	Tipo de organización: Pequeño artesano.
Estructura Organizacional	Complejidad: No hay división de trabajo.
	Formalización: No se rigen bajo normas, reglas y procedimiento.
	Centralización: Toma decisiones el jefe de hogar (padre de familia), como máxima autoridad en el hogar.
Sistema organizacional	Lineal, debido a que sigue una línea de autoridad, existe cierto grado de especialización que ha sido transmitido de generación en generación referente al proceso de trabajo.
Diseño organizacional	División del trabajo: Como consecuencia de las características tecnológicas no existe división de trabajo.
	Departmentalización: No existe debido a que la unidad económica es pequeña.
	Jerarquización: La familia quienes realizan el trabajo en conjunto por lo que no existe ningún gado de jerarquización.
	Coordinación: Las actividad artesanal es realizada por el jefe de hogar con dependencia de los integrantes del hogar, para cumplir los objetivos propuestos en cuanto a la elaboración de los productos.

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

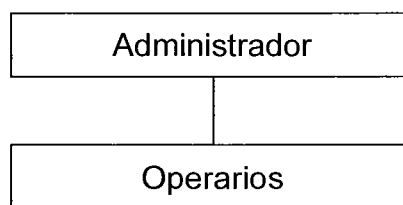
En la tabla anterior se describen los aspectos que se evalúan dentro de la organización empresarial artesanal, de los cuales determinan el volumen de producción, herramientas y equipo tradicional de elaboración propia y obsoleta; por ser pequeño artesano se encarga de realizar el proceso de producción y venta.

En esta actividad no se da la división del trabajo y las decisiones sobresale del jefe de hogar; sin embargo el sistema organizacional es lineal que se concentra la autoridad en una sola persona, quien toma todas las funciones y responsabilidades, de esta forma se distribuye el trabajo a los subalternos y se debe obedecer siguiendo estrictamente las instrucciones. En el diseño organizacional carecen de métodos y la división práctica de las funciones de la organización se coordina a través de las metas propuestas.

2.6.1 Estructura organizacional

Es la forma de organizar, planear, controlar y coordinar las actividades de la organización por medio de las personas que intervienen en el proceso productivo de los productos de lazos y gamarras, que se presenta en la gráfica siguiente:

Gráfica 4
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Producción Artesanal
Estructura Organizacional, Tejidos de Pita Plástica
Año 2014



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

En la gráfica anterior se muestra la categoría de los pequeños artesanos de los tejidos de pita plástica, la producción se realiza a nivel familiar, el administrador es el jefe de hogar que tiene a su cargo de llevar a cabo el proceso administrativo de forma empírica de los productos de lazos y gamarras en el núcleo familiar, los operarios está integrado por la esposa e hijos quienes elaboran de forma completa el proceso de producción con las especificaciones requeridas por parte del administrador.

2.7 GENERACIÓN DE EMPLEO

Se detalla la cantidad de jornales que genera la actividad artesanal de los tejidos de pita plástica en el Municipio. De los dos productos de lazos y gamarras se genera once unidades productivas de las cuales cada producto genera un empleo en cada familia, sin embargo por ser pequeño artesano no devenga un sueldo.

2.8 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

En este apartado se analiza las debilidades que ha provocado el decremento de las unidades productivas y sus características tecnológicas que afecta la calidad y mercado relacionado a la producción de los tejidos de pita plástica. Así también proponer soluciones a las que mejoren su proceso con el fin de convencer y mejorar la calidad del producto.

2.8.1 Problemática encontrada

Después de realizar el estudio de los tejidos de pita plástica se encontró la problemática que obstaculiza el desarrollo del pequeño artesano según las necesidades que afronta la población, del cual se describe a continuación:

- De las once unidades productivas se determinó que no se cuentan con financiamiento externo debido al desconocimiento de los procesos y garantías

requeridos por medio de las instituciones lucrativas en el municipio de Sipacapa.

- Las herramientas que utilizan son elaboradas por los propios artesanos lo cual genera poca producción y diseño de los productos.
- No existe organización de tipo legal que les permita orientar en cuanto a la búsqueda y expansión de nuevos mercados y asesoría técnica.
- La actividad artesanal identificada como pequeño artesano no tienen conocimiento de registros administrativos y contables que les permita determinar los costos de operación y costos directos.
- La producción de los tejidos de pita plástica no posee ninguna herramienta de promoción que incentive al cliente.
- El sistema de organización utilizado por los pequeños artesanos es de tipo lineal, la autoridad se concentra en el propietario quien toma todas las funciones y responsabilidades para distribuir el trabajo hacia el núcleo familiar.
- La producción de los pequeños artesanos no genera mayor rendimiento en cuanto a ingreso y empleo.

2.8.2 Propuesta de solución

A continuación se presentan las propuestas a la problemática encontrada de la actividad artesanal:

- La organización de los artesanos facilitará el acceso al financiamiento y a la asistencia técnica a fin de alcanzar la mayor rentabilidad en la comercialización del producto.
- Motivar a los artesanos a crear un comité u otro grupo organizado que los representen ante instituciones de gobierno y empresas privadas que apoyan el desarrollo de microempresarios; así mismo coordinen capacitaciones relacionado al buen manejo administrativo y procedimientos contables.

- A través de una organización legal fomentar y establecer las principales características tecnológicas requeridas al proceso de la actividad productiva.
- Proponer un sistema de organización para los pequeños artesanos para que su autoridad, toma de decisiones, funciones y responsabilidades no solo se concentra en el propietario sino en todos los integrantes del núcleo familiar.
- La identificación del producto es necesario posicionar en la mente del consumidor como la marca, logotipo y razón social, porque es la esencia fundamental en cuanto al crecimiento económico de una empresa y atracción de los clientes potenciales.
- La correcta administración contribuirá al mejoramiento de la actividad económica para generar mayores fuentes de empleo e ingresos.
- Incrementar el nivel de ventas por parte del productor a través de un mejor canal de comercialización con mayor enfoque hacia los mayoristas frecuentes y otorgándoles facilidades de compra.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MANZANA

Se propone el proyecto para la producción de mermelada de manzana, como una alternativa dentro de las potencialidades productivas encontradas cuya finalidad es la explotación de los productos artesanales, para lo cual se presenta su identificación, objetivos, estudios de mercado, técnico, administrativo legal y financiero con el objeto de presentar la rentabilidad y viabilidad del proyecto que ayudará al crecimiento económico de las comunidades del Municipio.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

La implementación del proyecto de la actividad productiva del sector artesanal, se pretende transformar la materia prima que se encuentra dentro de la actividad agrícola (producción de manzana). El proceso productivo artesanal tiene como propósito obtener mermelada de manzana de primera calidad; uno de los métodos más populares para la conservación de la fruta en general, la mermelada artesanal tiene un sabor excelente que es superior al origen de una producción masiva.

Se propone la asociación de 20 productoras de mermelada de manzana que conformarán la "Cooperativa de Mujeres Sipakapenses R.L". Durante los cinco años de vida del proyecto se ofrecerá al mercado 181,440 unidades de frascos de mermeladas de 8 onzas envasado en vidrio sin preservantes químicos, además se hará la gestión del registro sanitario relacionado con la producción, procesamiento de envasado, empaque, almacenamiento y comercialización del producto.

Se espera una producción anual de 36,655 unidades; considerándose una merma del 1% anual, con esto se proyecta producir la cantidad de 36,288

frascos para la venta. Se contará con un vehículo propio para la adquisición de la materia prima en tiempo de escasez y el traslado del producto al mayorista, al mercado regional que comprende el mercado local de Sipacapa y los municipios de Tejutla y cabecera departamental de Huehuetenango. La ubicación del proyecto será en la aldea La Estancia, la cual está ubicada a 17 kilómetros del Municipio, la instalación será un local con espacio apropiado para la producción, comercialización y almacenamiento del producto. La venta se realizará en el lugar de producción, el traslado de los frascos de mermeladas se hará llegar al mayorista, quién se encargará de distribuirlo a los minoristas y consumidor final.

Para llevar a cabo la producción se estima una inversión total de Q 95,991.00 para la adquisición de herramientas, maquinarias, mobiliario y equipo, gastos de organización, costos y gastos en materia prima y mano de obra antes de percibir los ingresos. El financiamiento de dicho proyecto será de Q 57,422.00 proveniente de fuentes internas y de fuente externa de Q 38,569.00 que buscará la Cooperativa en el Municipio. La inversión total del proyecto se recuperará en un periodo de tres años, dos meses y diez días, lo que indica factibilidad en la implementación del proyecto.

3.2 JUSTIFICACIÓN

A través de la investigación de campo se determinó que uno de los cultivos de mayor importancia en el Municipio es la manzana, sobre todo en las comunidades de la parte noroeste del Municipio, por su producción se encuentran los derivados de la fruta como una potencialidad, en este caso se identifica la producción de mermelada de manzana como actividad productiva artesanal. La demanda que se espera cubrir es a nivel regional conformado por los municipios de Sipacapa, Tejutla y cabecera departamental de Huehuetenango, considerados con mayor actividad en cuanto a mercado y por cercanías al lugar de producción; la tendencia de precio será en comparación a

la competencia, además la presentación de 8 onzas es comercializable en el mercado meta, el lanzamiento del producto figurará como algo nuevo en presentación, calidad, diseño, consistencia y sabor.

La producción de mermelada se realizará todos los meses del año; por consiguiente los meses que aprovecharán de materia prima en el Municipio son de junio a noviembre; de diciembre a enero se obtendrá de los Municipios cercanos del departamento de Quiché; y los meses de marzo a mayo en los Municipios cercanos del departamento de Huehuetenango; sin embargo, para el mes de febrero no se encontró cosecha de manzana, derivado de la situación, es necesario comprarla en la última semana del mes de enero para cubrir el mes de escasez. Con el objetivo de alargar el tiempo de vida de la fruta, se almacenará para mantener su conservación en un lugar fresco y aprovechar la coyuntura del clima del lugar de producción.

Al investigar en el mercado regional sobre la producción de manzana para la venta se tiene información de los lugares de donde procederá la materia prima, el nivel de cosecha con mayor frecuencia de este fruto es, en Quiché con 51% de la producción total nacional, San Marcos el 17% , Huehuetenango el 9% Quetzaltenango el 8%. Se proponen adquirir la materia prima en época de escasez en los Municipios cercanos al lugar de producción.

La ubicación y acceso al lugar representa ventaja en cuanto a la adquisición de materia prima y comercialización del producto, sin embargo los aspectos como oferta, demanda, y producción son esenciales para influir de manera positiva en la situación económica y beneficios a la población. La factibilidad del proyecto permitirá fortalecer el área de comercialización por medio de la transformación artesanal al ofrecer a los hogares la calidad del producto.

3.3 OBJETIVOS

Comprende los fines que se desea alcanzar al desarrollar el proyecto en el corto mediano y largo plazo, se dividen en general y específicos que a continuación se describen:

3.3.1 General

Proponer un proyecto factible que contribuya a mejorar las condiciones de vida de la población mediante la creación de una Cooperativa que permita la producción de forma artesanal, con el aprovechamiento del cultivo existente para transformarlo en producto de mayor competitividad y comercialización; con esto se logrará cubrir la mayor parte de la demanda insatisfecha a nivel regional.

3.3.2 Específicos

- Generar actividades de comercialización para facilitar la apertura de mercados que involucren a las mujeres en la transformación de la actividad artesanal.
- Capacitar a las artesanas en los procesos de transformación para obtener una mermelada de alta calidad a través de una producción eficiente.
- Identificar la demanda de mermelada de manzana y los precios a comercializar.
- Promover la producción y establecer los canales de comercialización eficiente en el mercado.
- Generar fuentes de trabajo a los habitantes del Municipio que favorezca al desarrollo y crecimiento económico.
- Satisfacer la demanda insatisfecha con productos de calidad y a mejores precios.
- Crear la Cooperativa de acuerdo a leyes, reglamentos y normativa para su legalización.

- Identificar las fuentes internas y externas que permitirán llevar a cabo la propuesta de inversión en el tiempo requerido.
- Evaluar de forma financiera y económica el proyecto, para establecer la viabilidad y factibilidad de la misma.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

El presente estudio abarca desde el análisis de la oferta, demanda y precio. El principal objetivo del estudio es identificar la cantidad de demandantes del producto que logran satisfacer sus necesidades y alcanzar mayor acaparamiento del mercado para justificar la propuesta del presente proyecto.

- Mercado meta

La producción de mermelada de manzana se destinará a los municipios de Sipacapa, Tejutla y cabecera departamental de Huehuetenango, según estudio de mercado realizado, no se cuenta con la producción de mermelada de manzana, lo que representa ventaja para acaparar la mayor parte de la demanda insatisfecha.

3.4.1 Identificación del producto

“La manzana contiene vitamina A, E y C, sales minerales y nutrientes que estimulan el metabolismo y reduce el nivel de colesterol, ayuda el estreñimiento y previene los calambres considerada como una fruta muy digestiva para el consumo del ser humano”¹⁵.

La elaboración de mermeladas es uno de los métodos más importantes de conservación de frutas en general, la mermelada es excelente en sabor, representa el color de la fruta, es de consistencia pastosa, gelatinosa y debe conservarse en lugar fresco y seco. Sin embargo, se aprovecha el recurso

¹⁵ Comisión Nacional de Guías Alimentarias, 2013. Documento Técnico, Guías Alimentarias para Guatemala. p. 7.

disponible a partir de la cosecha de manzanas para lograr convertirse en una ventaja competitiva a nivel regional. La mermelada se elabora sin la cáscara, con su proceso adecuado hasta convertirlo en un producto efectivo cuando llega a los 104°C o 105°C y al enfriarse se convierte en una mezcla sólida y gelatinosa.

- Características de la producción de mermelada de Manzana

Se presenta a través de las variables que diferencia de los demás productos existentes en el mercado, su composición es única elaborada con trocitos de frutas de primera calidad con conservante natural.

Su línea de producción es una presentación en envase de vidrio transparente con capacidad de 8 onzas de peso que presenta un color vivo, olor y sabor fresco, aunque conserva el aroma de la fruta se puede decir que es un producto completamente diferente. Es considerada como una opción para conservar y consumir fuera de temporada y comercializar donde la demanda es efectiva. A continuación en la tabla se presenta la composición nutricional de la mermelada de manzana.

Tabla 3
República de Guatemala
Composición Nutricional de Mermelada de Manzana
Porción Comestible de 20 gramos (una cuchara)
Año 2014

Componente	Unidad de medida	Cantidad por porción
Energía*	(KJ/kcal)	125/130
Grasa total	Gramos	0
Carbohidratos	Gramos	8
Sodio	Miligramos	10
Proteína total	Gramos	0

*No es fuente significativa de grasa saturada.

Fuente: elaboración propia, con base en datos obtenidos de procesamiento de alimentos para pequeñas y microempresas del Centro de Investigación y Desarrollo, CIED, Fundación Carlos F. Novella.

Como se puede apreciar en la tabla anterior la mermelada de manzana es un producto netamente artesanal cuya composición se destaca por la gran cantidad de fruta utilizada en la elaboración del mismo, cuyo componente es mayor en energía, carbohidratos y sodio que son necesario para el cuerpo humano, posterior a esto es ideal incluir en diferentes dietas.

- Usos del producto

Su agradable sabor y textura hace que se adapte a productos sustitutos como jaleas, confituras, compotas y yogurts, así mismo se puede utilizar para reposterías, panaderías, refacciones entre otros.

3.4.2 Oferta

Es la cantidad de producto que se ofrece en el mercado a precio determinado en un lugar específico.

- Oferta total histórica y proyectada

Al analizar los datos de la oferta permite comparar el comportamiento de la producción e importaciones de mermelada de manzana de la oferta histórica de los años 2009 al 2013.

Con base en estadísticas del Banco de Guatemala -BANGUAT-, así como el diagnóstico del sector de conservas y mermeladas, la tendencia de participación en la oferta total para la mermelada de manzana en los años 2009 y 2013 ha tenido un comportamiento creciente en cuanto a las importaciones, los Municipios en estudio no producen mermeladas que aportan para conformar la oferta total, por tal razón, es necesario implementar la producción de mermelada de manzana.

La oferta proyectada constituye la tendencia que podría suscitarse en un periodo determinado; los cuales se presenta en el siguiente cuadro.

Cuadro 4
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Oferta Total Histórica y Proyectada de Mermelada de Manzana
Período 2009-2018
(libras)

Año	Producción	Importaciones	Oferta Total
2009	0	1,497	1,497
2010	0	1,610	1,610
2011	0	1,769	1,769
2012	0	1,965	1,965
2013	0	2,233	2,233
2014*	0	2,363	2,363
2015	0	2,546	2,546
2016	0	2,728	2,728
2017	0	2,911	2,911
2018	0	3,094	3,094

*Datos proyectados a través del método de mínimos cuadrados, cuya fórmula es $Y = a + bx$, año base 2014.

Fuente: elaboración propia, con base en datos del Diagnóstico del sector de Conservas y Mermeladas -GTZ/DESCA- de la Cooperativa Técnica Alemana y Organizaciones Socias y el Banco de Guatemala -BANGUAT-. (ver anexo 2)

De acuerdo a los datos que refleja el cuadro anterior, se proyectó la oferta total por medio del método matemático de mínimos cuadrados, la tendencia de participación para la mermelada en los años 2009-2018 corresponde al 100%, así mismo refleja una participación creciente promedio de 8.43% interanual, por lo que es conveniente la producción de mermelada de manzana para satisfacer la demanda en el mercado meta, y evitar el aumento de las importaciones e impulsar un producto diferente al mercado que se diferencie de la competencia.

3.4.3 Demanda

Es la cantidad de mermelada de manzana que se requiere para satisfacer una necesidad específica a un precio establecido, determinada por la demanda

potencial y demanda insatisfecha. La demanda de mermelada de manzana cuantifica la necesidad actual y futura en el comportamiento que justifique la viabilidad del proyecto, por lo tanto el consumo de mermelada es preferida por niños, jóvenes y adultos generalmente la tienen en casa para consumir en el momento deseado. “En una dieta equilibrada, los alimentos ricos en carbohidratos componen entre el 55% y 30% de grasas y el 15% de proteínas; dentro de los carbohidratos se diferencian los productos como los dulces, galletas, chocolates, mermeladas, postres etc., y los complejos como los cereales integrales, verduras, frutas secas y lácteos”¹⁶.

- Demanda potencial histórica y proyectada

Es la cantidad de mermelada que la población delimitada podría demandar, se tomará en cuenta la capacidad real de adquisición y disponibilidad de compra del producto. El mercado objetivo lo conformarán los hogares de la población delimitada del 45% integrado por jóvenes y adultos, comprendida de las edades de 18 a 54 años lo que significa alcanzan a cubrir los costos mínimos de sus ingresos mensuales por hogar.

Según las recomendaciones nutricionales, tomando en cuenta el conteo calórico de la mermelada de manzana y el consumo ideal está en la dieta diaria, un adulto puede consumir hasta tres cucharadas (45 gramos) y para infantes un máximo de dos (30 gramos). Estos datos están respaldados según estudios sobre una dieta equilibrada de la Organización Mundial de la Salud -OMS- y las recomendaciones del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP). Se tomó de base primordialmente la tabla nutricional de la mermelada de manzana que se propone en el proyecto. El resultado se presenta a continuación:

¹⁶ Uauy, R. 2012, Organización Mundial de la Salud -OMS-, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -FAO-.

Cuadro 5
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Mermelada de Manzana
Período 2009-2018

Año	Población	Población delimitada 45%	Consumo per cápita en libras	Demanda potencial en libras
2009	152,041	68,418	0.83	56,787
2010	155,526	69,987	0.83	58,089
2011	159,073	71,583	0.83	59,414
2012	162,688	73,210	0.83	60,764
2013	166,320	74,844	0.83	62,121
2014*	169,919	76,464	0.83	63,465
2015	173,432	78,044	0.83	64,777
2016	176,893	79,602	0.83	66,070
2017	180,334	81,150	0.83	67,355
2018	183,703	82,666	0.83	68,613

Fuente: elaboración propia, con base en proyecciones de Población 2002-2020, datos del XI Censo Nacional de Población y VI de habitación de Instituto Nacional de Estadística -INE-, e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014. (ver anexo 3)

En el cuadro anterior se muestra el número total de hogares de los Municipios, se delimita el 45% que proyectó el estudio de mercado a través de las encuestas realizadas en los hogares; el consumo per cápita estimado se estableció por medio del consumo requerido, dado la periodicidad de compra, consumo, gustos y preferencias. Por consiguiente se consideró la sugerencia de una nutricionista, que establece la ingesta de mermelada por persona deberá ser el 0.83 libras anual (ver anexo 4) y se observa un crecimiento interanual de 2.12%, lo que indica la viabilidad del proyecto (ver anexo 5)

- Consumo aparente histórico y proyectado

El consumo aparente es el número en unidades de un bien que la población objeto de estudio ha consumido en un periodo determinado.

El consumo histórico representa la cantidad real de la producción de mermelada de manzana que se consumió para satisfacer las necesidades de la población en un periodo establecido, el cual se detalla a continuación.

Cuadro 6
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Mermelada de Manzana
Período 2009-2018
(libras)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2009	0	1,497	0	1,497
2010	0	1,610	0	1,610
2011	0	1,769	0	1,769
2012	0	1,965	0	1,965
2013	0	2,233	0	2,233
2014*	0	2,363	0	2,363
2015	0	2,546	0	2,546
2016	0	2,728	0	2,728
2017	0	2,911	0	2,911
2018	0	3,094	0	3,094

Fuente: elaboración propia, con base en datos del Diagnóstico del sector de Conservas y Mermeladas -GTZ/DESCA- de la Cooperativa Técnica Alemana y Organizaciones Socias y el Banco de Guatemala -BANGUAT-.

En el cuadro anterior se muestra un aumento en el consumo aparente de mermelada de manzana de los hogares en estudio de los años históricos y proyectados, que parte del alza de las importaciones debido a la inexistencia de producción y exportación en el mercado meta. En los años proyectados refleja un consumo de diferenciación a partir del año 2015 con 7.74% interanual de las importaciones de los productos de la competencia. Por lo tanto, se considera el consumo de mermelada como factor primordial que generará buena expectativa en la ejecución del proyecto.

- Demanda insatisfecha histórica y proyectada

Se proyectó el comportamiento con base a tendencias históricas de cinco años con el cálculo estadístico del método de mínimos cuadrados para conocer las variables y cambios en los años 2014 al 2016 para la ejecución del proyecto.

Cuadro 7
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada, Mermelada de Manzana
Período 2009-2018
(libras)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2009	56,787	1,497	55,290
2010	58,089	1,610	56,479
2011	59,413	1,769	57,644
2012	60,764	1,965	58,799
2013	62,121	2,233	59,888
2014	63,464	2,363	61,101
2015	64,777	2,546	62,231
2016	66,070	2,728	63,342
2017	67,354	2,911	64,443
2018	68,613	3,094	65,519

Fuente: elaboración propia, con base en datos obtenidos de cuadros 5 y 6.

El período 2009-2018 muestra que la variable de demanda insatisfecha refleja incrementos por lo que no ha sido cubierta por toda la producción de la ciudad capital ya que en los mercados solo se presenta la marca de mermeladas y jaleas de B&B; así mismo el consumo y preferencia ha sido factor limitante para los consumidores en la adquisición del producto por lo tanto, el poco crecimiento del consumo aparente de la población es por falta de costumbre, variedad y gustos; sin embargo el crecimiento interanual promedio es de 1.90% de demanda insatisfecha que no se ha logrado satisfacer.

Es importante señalar que la producción que será generado por el proyecto podrá cubrir el 30% de la demanda insatisfecha, situación que manifiesta una condición positiva para la ejecución del proyecto debido a que los datos muestran que existe mercado que aún no ha sido explorado completamente.

3.4.4 Precio

Es el valor monetario que se le asigna a un producto en el intercambio entre el comprador y el vendedor mediante del comportamiento de la oferta y demanda.

Se establecieron los precios de la mermelada de manzana por medio de los costos de producción fijos y variables que se espera tener en el proceso de elaboración del que generará un beneficio y el precio de venta por frasco de 8 onzas es de Q 14.00.

3.4.5 Comercialización

Se desarrolla en el capítulo IV del presente informe.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Para establecer la producción óptima, es necesario definir las especificaciones técnicas que permitirán lograr los objetivos del proyecto de manera efectiva y eficiente. A continuación se presentan los aspectos técnicos de localización, tamaño, procesos productivos y requerimientos técnicos cuyos aspectos establecen la viabilidad técnica del proyecto.

3.5.1 Localización

Variable que determina la ubicación física del proyecto de inversión, donde se tomarán en cuenta elementos y características del área geográfica así como las vías de acceso y disponibilidad de materia prima. Dicha variable comprende la

macro localización y micro localización de la unidad de producción de mermelada de manzana para definir exactamente la ubicación.

- **Macrolocalización**

La propuesta de inversión se desarrollará en el municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos. Su ubicación por el lado noroeste de la cabecera departamental de San Marcos y vértice sureste de la ciudad capital de Guatemala a 322 kilómetros vía a San Marcos y 65 kilómetros vía a Tejutla; otra vía de acceso es la carretera de terracería aproximadamente 20 kilómetros de la carretera internacional kilómetro 241 en el cruce ubicado en el poblado Cruz de la Lancha, Malacatancito, Huehuetenango.

- **Microlocalización**

El análisis indica la mejor alternativa de instalación del proyecto dentro del macro de zona elegida. Para este caso se seleccionó la aldea La Estancia ubicada a 17 kilómetros del municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos.

Para la selección de ubicación se toman en cuenta los factores necesarios como: vías de acceso para comercializar a mayoristas, adquisición de materia prima en lugares cercanos a precios accesibles, disponibilidad de servicios básicos y acceso de mano de obra cerca de la aldea sin dejar de aprovechar los días de mercado en la región donde estará ubicada la planta.

3.5.2 Tamaño

El tamaño del proyecto se establecerá con base a la producción mensual para poder cubrir la demanda insatisfecha. El proyecto tendrá una vida útil de 5 años con una planificación anual de producción estimada de 36,655 unidades de mermelada de manzana y una merma del 1%, se considera la merma por

defectos en el momento de la producción como pelado, descorazonado, derramamiento de mermelada al momento del llenado o por el traslado en el área de almacén entre otros.

3.5.3 Volumen y valor de la producción

En este apartado se presenta el volumen y valor de la producción que tendrá el proyecto en la producción de mermelada de manzana así mismo la venta anual que generará la producción en cinco años de funcionamiento para ofrecer la cantidad de 36,288 frascos de 8 onzas de mermelada a Q.14.00 por unidad.

A continuación, se describe en el cuadro siguiente la producción de mermelada de manzana.

Cuadro 8
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Volumen y Valor de la Producción Anual Proyectada

Año	Unidad de medida onzas	Volumen de la producción	Merma 1%	Producción neta	Precio unitario Q	Valor de la producción Q
1	Frasco de 8 onzas	36,655	367	36,288	14.00	508,032
2	Frasco de 8 onzas	36,655	367	36,288	14.00	508,032
3	Frasco de 8 onzas	36,655	367	36,288	14.00	508,032
4	Frasco de 8 onzas	36,655	367	36,288	14.00	508,032
5	Frasco de 8 onzas	36,655	367	36,288	14.00	508,032
Totales		183,275	1,835	181,440		2,540,160

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

En el cuadro anterior se presenta la producción de mermelada de manzana de frasco de 8 onzas, el volumen de producción es de 36,655 unidades, durante el proceso se tendrá una merma del 1% por errores de producción y traslado, la demanda insatisfecha se determinó sobre el 30% de los hogares delimitados del mercado meta.

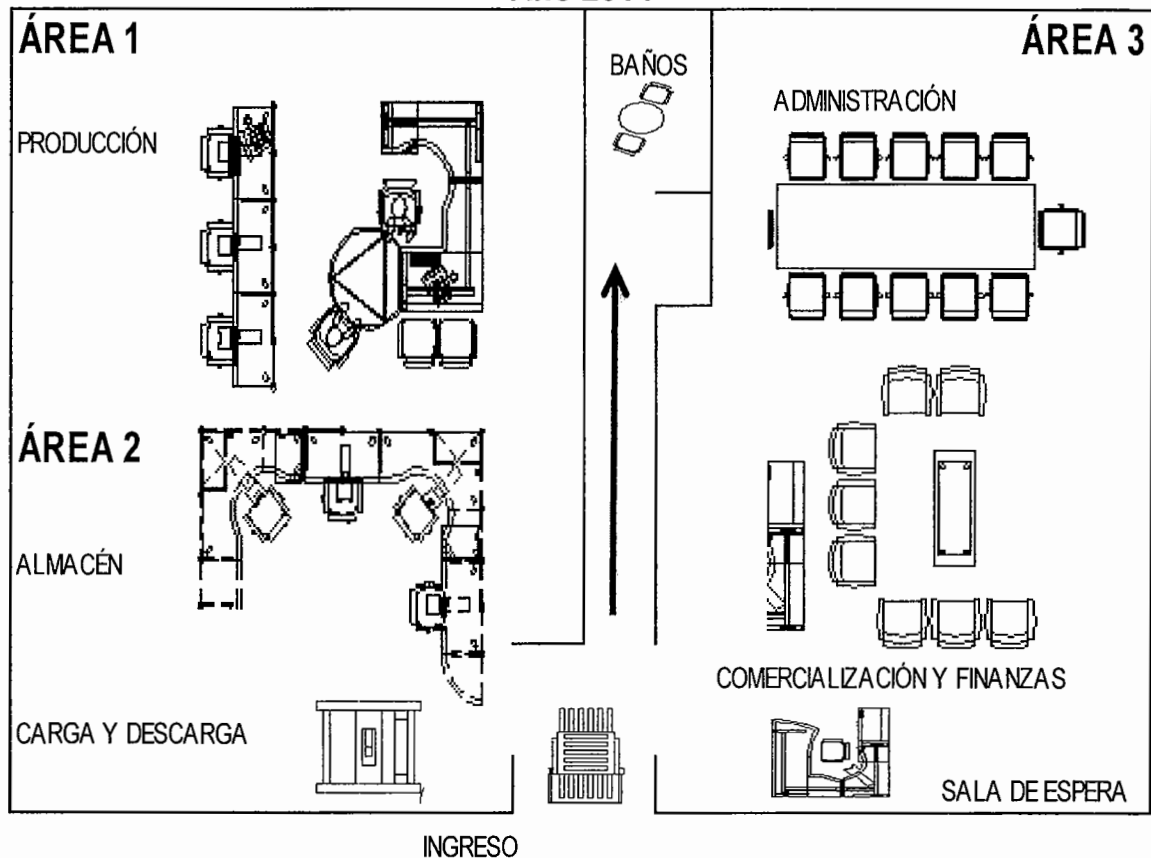
El precio de venta por frasco es de Q 14.00, contenidos en cajas de cartón con capacidad de 12 unidades, que generará un valor total de Q 2,540,160.00 de la producción neta total de los cinco años de funcionamiento.

- **Distribución de la planta**

Consiste en organizar las actividades necesarias para asegurar la eficiencia del trabajo, cuya ubicación será un local de 12 x 8 metros cuadrados con espacio suficiente para el proceso de producción, bodega y comercialización de las mermeladas de manzana, tendrá un costo en alquiler de Q.600.00 mensuales, estará ubicada a la orilla de la calle principal de la aldea La Estancia.

Para mejor comprensión se presenta el plano de distribución.

Gráfica 5
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Distribución de la Planta
Año 2014



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

Se ilustra la distribución de la planta referente a la parte física donde se llevará a cabo el proceso productivo, almacenamiento, administración y comercialización de la mermelada de manzana.

3.5.4 Proceso productivo

Conforma una serie de pasos a realizarse para la elaboración, desde la preparación hasta el envasado. Una de las ventajas del proyecto es la factibilidad y simplicidad que existe en la elaboración, sin embargo es

indispensable hacer uso de medidas higiénicas, debido a que será un producto envasado donde la mala manipulación puede provocar la descomposición, lo que se busca es mantener las condiciones que favorecen su proceso en un producto que cumple con los requerimientos y condiciones pertinentes en cada una de las actividades. A continuación se presenta el diseño del proceso.

Gráfica 6
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Flujograma de Proceso
Año 2014

Proceso	Actividad
<p style="text-align: center;">Inicio</p>	<p>Inicio del proceso.</p>
<p style="text-align: center;">Selección de fruta</p>	<p>Selección de fruta de primera calidad con el grado de madurez adecuado, cuyo peso promedio es de una libra para la presentación de un frasco de 8 onzas.</p>
<p style="text-align: center;">Preparación de fruta e ingredientes</p>	<p>Lavado, pelado, descorazonado y troceado de manzana y los ingredientes se agrega según receta (azúcar, canela y zumo de limón).</p>
<p style="text-align: center;">Cocción</p>	<p>Cocer las manzanas durante unos 20 minutos aproximadamente hasta que estén blandas, se escurre y se deshace un poco con un tenedor, se añade azúcar del peso total escurrido de los 227 gramos de manzana, luego se añade la canela que son 2 gramos y 10 gramos de zumo de limón. Se disuelve en una olla y se mueve varios minutos hasta que se disuelvan los ingredientes. Se deja cocer a fuego medio bajo durante unos 15 a 20 minutos hasta que se tenga la textura deseada y con un termómetro de cocina se puede medir la temperatura de cocción y el punto de la mermelada debe alcanzar los 105 °C.</p>

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Proceso	Actividad
Esterilizar frasco y tapa	Durante la preparación de la mermelada se deben esterilizar los frascos y tapas por separado en una olla con suficiente agua hirviendo durante un periodo de 20 minutos, transcurrido ese tiempo se escurre sin introducir las manos.
Envasado y Pesado	Se realiza a una temperatura no menor a los 68°C a 70°C, el llenado se hace en caliente para evitar contaminación y favorecer el vacío, para ello se debe controlar constantemente la temperatura para mejorar la fluidez de la mermelada porque al enfriar comienza a formar el gel, haciendo más difícil el llenado. Se pesa el producto sin tomar en cuenta la tara del envase utilizado.
Sellado	Antes de sellar se procede a realizar una limpieza de la boquilla del frasco en su parte externa para eliminar residuos de mermelada de lo contrario no se puede hacer un sellado hermético.
Esterilización a base de baño maría	Después del llenado del frasco se vuelve a esterilizar a base del proceso de baño maría durante 20 minutos por lo menos, finalizada la esterilización dejar que los frascos llenos se enfríen a temperatura ambiente.
Etiqueta y embalaje	Colocar etiqueta a cada frasco y encajar, lo que constituye la etapa final del proceso, también se debe de incluir la información necesaria con la fecha de preparación y envasado. Su embalaje se hará en cajas de cartón de 12 unidades.
Almacenado	El producto será almacenado en un lugar limpio y fresco.
Fin	Fin del proceso.

Fuente: elaboración propia, con base en datos obtenidos de procesamiento de alimentos para pequeñas y microempresas del Centro de Investigación y Desarrollo, CIED, Fundación Carlos F. Novella.

En la gráfica anterior se muestran los procesos de elaboración de mermelada de manzana, donde se muestra un proceso de selección de materia prima de calidad con su respectiva manipulación como: el lavado, que se realiza con la finalidad de eliminar cualquier partícula extraña, así como el descorazonado que se realiza de forma manual y el cálculo de los ingredientes para tener mejor cocción ya que esto depende de la variedad y textura de la materia prima.

En cuanto al envasado mejora la fluidez del producto durante el llenado, así como la etiqueta debe incluir toda la información necesaria y su respectivo almacenamiento. Se añade el zumo de limón que trata de compensar la baja acidez natural de la fruta, esto no se puede omitir ya que no solo trata de aportar sabor, sino de favorecer la conservación del producto, ya que el ácido actúa también como conservante.

- Buenas Prácticas de Manufactura

“Conjunto de procedimientos operativos, uso de instalaciones y equipamiento en un establecimiento de acopio y/o transformación de mermelada, orientados a conservar la inocuidad y calidad del producto ingresados y despachados”¹⁷.

Para la implementación de dicho proyecto se propone el procedimiento de operación estándar de sanitización (POES). Los POES son programas que tienen por objeto asegurar y garantizar que el alimento sea inocuo, del cual describe las tareas de limpieza y sanitización que se aplica durante el proceso de manipulación de la materia prima hasta obtención de la mermelada de manzana.

Debido al proceso que se realiza es necesario de actividades relacionados entre sí por lo que se divide en tres etapas:

¹⁷ Proyecto AdA- Integración, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, Para Plantas Acopiadoras, transformadoras y Envasadoras. 2014. 3a. ed. Guatemala. p. 7.

- Pre-Operacionales

Son todas las actividades de limpieza y sanitización que se realiza antes de iniciar el proceso de elaboración de mermelada de manzana.

- Operacionales

Son todas las actividades de limpieza y sanitización que se lleva a cabo durante el proceso de elaboración de mermelada de manzana.

- Post-Operacionales

Son todas las actividades de limpieza y sanitización que se lleva a cabo después del proceso de elaboración de mermelada de manzana.

Antes de diseñar los POES se debe de realizarse un listado de todo lo que se utiliza en el proceso como equipos, maquinarias, utensilios así como las diversas áreas del proceso que requieran limpieza y sanitización para garantizar un ambiente higiénico donde se realiza el proceso de la mermelada.

- Inocuidad

En la producción de mermelada de manzana son importantes las condiciones porque garantiza al consumidor que no causará daño al momento de consumirlo. Se deberá tomar en cuenta las siguientes indicaciones antes de empezar la producción de mermelada de manzana.

- Verificar la limpieza de las instalaciones, equipos y utensilios y el correcto funcionamiento del área de producción (verificar que no existan fugas de gas).
- La elaboración de la mermelada deberá ser realizada tal como se detalla en el proceso (tiempo de cocción, tiempo de esterilización de frascos tapa, entre otros).

- La limpieza y el orden debe ser primero en las instalaciones (escobas, trapeadores, limpiadores, desinfectantes, entre otros).
- El personal que elabore las mermeladas deberá someterse a un reconocimiento médico.
- No se permitirá manipular los productos al personal que padezca de una enfermedad que puede ser transmitida a las mermeladas. Se debe tener precaución con las heridas de la piel, principalmente de las manos.
- No se deberá fumar ni consumir alimentos o bebidas en el área de producción.
- El personal deberá mantener el cabello cubierto totalmente, mantener las uñas cortas y sin esmalte.
- No deberá portar joyas ni se podrá usar maquillaje.
- El personal debe contar con uniforme adecuado que incluye: gabachas, redcillas para cubrir cabeza, mascarilla y zapatos cerrados.
- Todo el personal deberá lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo o cada vez que sea necesario.
- Deberá existir adecuada iluminación y suficiente ventilación y abastecimiento suficiente de agua potable.
- Las instalaciones deben facilitar el control efectivo de plagas así como la limpieza después de cada jornada de trabajo y cada vez que se requiere.

- **Sanitización**

Es un proceso que se realiza para la destrucción de microorganismos de la materia prima a utilizar durante la producción de mermelada de manzana.

A continuación se describen las buenas condiciones de sanidad que deben ser priorizadas al momento de llevar el proceso de producción, sin que se ponga en riesgo la salud de los consumidores del producto elaborado de manera artesanal.

- Las manzanas deben ser transportadas en cajas para evitar que se golpeen y luego se proceda a evaluar sus características consistencia firme y sin presencia de putrefacción.
- Las materias primas e insumos deberán almacenarse en un lugar donde se evite la contaminación, alteración de su composición y daños físicos.
- Selección de frascos que no tengan rajaduras y tapas que ajusten a su forma adecuada.
- La distribución tanto del área de lavado, pelado, descorazonado debe de permitir fácil mantenimiento de limpieza y desinfección.
- El desperdicio de la producción debe disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores para que no sean fuentes de contaminación.
- Se debe evitar el exceso de cocción que cristaliza la mermelada y provoca demasiada acidez.
- Los cambios de color causan la contaminación con metales como: el estaño y el hierro y sus sales pueden originar un color oscuro.
- La sinéresis o sangrado se presenta cuando la masa solidificada suelta líquido, causa concentración deficiente, exceso de agua y exceso de azúcar invertido.
- Evitar el crecimiento de hongos y levaduras en la superficie que provoca humedad excesiva en el almacenamiento, contaminación al cierre de los frascos.

En el anexo 6 se describen algunos procedimientos de las cuales se deberán evaluar para llevar un mejor control de las actividades que se realizará antes, durante y después del proceso de elaboración de mermelada de manzana.

Para asegurar la calidad y mejora del proceso del envasado es necesario cumplir con los requisitos sanitarios establecidos y contar con la licencia sanitaria otorgada por la autoridad competente, en este caso el trámite es

realizado en Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. La información que se solicita para la obtención de autorizaciones sanitarias son los siguientes:

- ✓ Descargar el formulario que corresponda al trámite a realizar.
- ✓ Llenar el formulario de acuerdo al instructivo de llenado que acompaña a cada uno de los formularios y adjuntar al mismo la documentación que se solicita.
- ✓ Realizar el pago del arancel que corresponde al trámite a realizar.
- ✓ Ingresar el expediente completo adjunto la boleta de pago en la ventanilla correspondiente.
- ✓ La información sobre el status del trámite será proporcionada por ventanilla de servicios de alimentos.

- Registro sanitario

Es el requisito que debe cumplir los productos que requieren de transformación de la materia prima que son almacenados y envasados para su comercialización en un periodo futuro, lo que genera es la confiabilidad del producto. Se deberá presentar lo siguiente:

Formulario de Registro Sanitario DRCA 32-2006 (Versión 8).

Formulario Inscripción Sanitaria DRCA 33-2009 (Versión 3).

- Licencia sanitaria

Es una autorización que se obtiene para manipular, envasar y almacenar la mermelada de manzana, la cual confirma bajo las normas de calidad que exigen las autoridades que aseguran la integridad y la salud de quienes consumen. La licencia sanitaria se debe cada vez que se cambie de lugar de la Cooperativa se debe modificar su espacio físico o se realiza una ampliación del lugar donde se

lleva a cabo la producción. Se deberá presentar el siguiente formulario DRCA-004 Versión 4.

3.5.5 Requerimientos técnicos

En esta fase se establecerán los requerimientos técnicos necesarios para la implementación del proyecto, tanto como recursos e insumos que se detallan en la tabla siguiente.

Tabla 4
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Requerimientos Técnicos
Año 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Materia prima		
Manzana	Libras	3,024
Azúcar	Libras	1,512
Limón	Unidad	1,000
Canela	Libras	13
Mano de obra		
Selección de fruta	Jornal	4
Preparación de frutas e ingredientes	Jornal	5
Cocción	Jornal	5
Esterilizar frascos y tapas	Jornal	4
Envasado	Jornal	5
Sellado	Jornal	2
Esterilización a base de baño maría	Jornal	5
Etiqueta y embalaje	Jornal	6
Almacenado	Jornal	5
Costos indirectos variables		
Gas propano 25 lb	Unidad	3
Frascos de 8 onzas con tapa	Unidad	3,024
Etiquetas adhesivas	Unidad	3,024
Cajas de Cartón para 12 unidades	Unidad	252
Combustible	Galones	35

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Costos fijos de producción		
Arrendamiento de instalación	Mensual	1
Agua	Mensual	1
Redecillas	Ciento	1
Guantes	Ciento	1
Mascarillas	Ciento	1
Gabachas	Unidad	50
Gastos de venta		
Honorarios del vendedor	Mensual	1
Publicidad	Mensual	1
Gastos de administración		
Honorarios del administrador	Mensual	1
Agua, luz y teléfono	Mensual	1
Papelería y útiles	Mensual	1
Honorarios del contador	Mensual	1
Herramientas		
Ollas	Unidad	5
Tinas de plástico	Unidad	5
Jarras	Unidad	5
Coladores grandes	Unidad	5
Tablas de picar	Unidad	5
Cuchillos	Unidad	5
Tenedores medianos	Unidad	2
Cucharones de medida	Unidad	5
Bandejas	Unidad	5
Paletas de madera	Unidad	5
Cajas plásticas	Unidad	33
Mobiliario y Equipo		
Estufa industrial de 4 hornillas	Unidad	1
Balanzas	Unidad	3
Mesas de trabajo	Unidad	4
Escritorio	Unidad	1
Sillas de madera	Unidad	4
Archivo de metal	Unidad	1
Sumadora	Unidad	1

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Mesa de sesiones	Unidad	1
Estanterías metálicas	Unidad	2
Equipo de computación		
Computadora	Unidad	1
Impresora	Unidad	1
Vehículos		
Pick up	Unidad	1

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

Para el funcionamiento del proyecto es necesario contar con 41 jornales, así mismo el detalle de los insumos, las herramientas, costos, gastos, maquinaria y equipo, todo referente a los requerimientos tangibles e intangibles para poner en marcha el proyecto de producción de mermelada de manzana. Con la adquisición del vehículo es necesario que esté en condiciones adecuadas por el tipo de actividad que se realiza por lo que se propone que sea de marca Toyota, línea Tacoma, modelo 1995 con motor 3.4 cilindros adaptable a la actividad de la cooperativa.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Se desarrolla en el capítulo V del presente informe.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

El objetivo primordial es proporcionar información fehaciente que permita determinar la viabilidad del proyecto a través de los recursos disponibles.

3.7.1 Inversión fija

Se estima una inversión fija de Q. 57,422.00, para la adquisición de herramientas, mobiliario y equipo, vehículo y gastos de organización, que permitan poner en marcha el proyecto. En el cuadro siguiente se detalla las adquisiciones en la inversión fija, la cantidad y los costos para iniciar el proyecto.

Cuadro 9
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Inversión Fija
Año 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario Q.	Total Q.
Tangible				51,422
Herramientas				3,152
Ollas	Unidad	5	125.00	625
Tinas de plástico	Unidad	5	17.00	85
Jarras	Unidad	5	20.00	100
Coladores grandes	Unidad	5	15.00	75
Tablas de picar	Unidad	5	10.00	50
Cuchillos	Unidad	5	18.00	90
Tenedores medianos	Unidad	2	18.50	37
Cucharones de medida	Unidad	5	53.00	265
Bandejas	Unidad	5	25.00	125
Paletas de madera	Unidad	5	10.00	50
Cajas plásticas	Unidad	33	50.00	1,650
Mobiliario y equipo				6,970
Estufa industrial 4 hornillas	Unidad	1	2,100.00	2,100
Balanzas	Unidad	3	325.00	975
Mesas de trabajo	Unidad	4	140.00	560
Escritorio	Unidad	1	500.00	500
Sillas de madera	Unidad	4	90.00	360
Archivo de metal	Unidad	1	650.00	650
Sumadora	Unidad	1	375.00	375
Mesa de sesiones	Unidad	1	750.00	750
Estanterías metálicas	Unidad	2	350.00	700
Equipo de computación				3,300
Computadora	Unidad	1	2,700.00	2,700
Impresora	Unidad	1	600.00	600
Vehículos				38,000
Pick-up	Unidad	1	38,000.00	38,000
Intangible				6,000
Gastos de organización				6,000
Total				57,422

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

En el cuadro anterior se muestra la producción fija del primer año, los bienes tangibles e intangibles disponibles para desarrollar el proyecto, el mobiliario y equipo para el área administrativa, el vehículo para transportar la materia prima al área de producción y el producto terminado al área de venta, y los gastos de organización del proyecto.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Son las erogaciones destinadas para cubrir los costos de materia prima, mano de obra y otros costos y gastos, antes de percibir ingresos por ventas del producto artesanal. A continuación se detalla en el cuadro siguiente.

Cuadro 10
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Inversión en Capital de Trabajo
Año 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Materia prima				17,172
Manzana	Libras	3,024	3.50	10,584
Azúcar	Libras	1,512	4.00	6,048
Limón	Unidades	1,000	0.15	150
Canela	Libras	13	30.00	390
Mano de obra				3,987
Selección de fruta	Jornal	4	74.97	300
Preparación de fruta e ingredientes	Jornal	5	74.97	375
Cocción	Jornal	5	74.97	375
Esterilizar frasco y tapa	Jornal	4	74.97	300
Envasado y pesado	Jornal	5	74.97	375
Sellado	Jornal	2	74.97	150
Esterilización a base de baño maría	Jornal	5	74.97	375
Etiqueta y embalaje	Jornal	6	74.97	450
Almacenado	Jornal	5	74.97	375
Bonificación Incentivo		41	8.33	342
Séptimo día (3,417/6)				570

Continúa en la página siguiente

Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Costos indirectos variables				7,935
Cuota patronal		3,645	0.1267	462
Prestaciones laborales		3,645	0.3055	1,114
Gas propano 25 lb	Unidad	3	98.00	294
Frasco de vidrio 8 onzas con tapa	Unidad	3,024	1.25	3,780
Etiquetas adhesivas	Unidad	3,024	0.25	756
Cajas de cartón para 12 unidades	Unidad	252	1.90	479
Combustible	Galones	35	30.00	1,050
Costos fijos de producción				1,670
Arrendamiento de local	Mensual	1	600.00	600
Agua	Mensual	1	80.00	80
Redecillas	Ciento	2	125.00	250
Guantes	Ciento	2	70.00	140
Mascarillas	Ciento	2	50.00	100
Gabachas	Unidad	50	10.00	500
Gastos de venta				3,150
Honorarios de vendedor	Mes	1	3,000.00	3,000
Publicidad	Mes	1	150.00	150
Gastos de administración				4,655
Honorarios administrador	Mensual	1	3,500.00	3,500
Agua, Luz y teléfono	Mensual	1	330.00	330
Papelería y útiles	Mensual	1	75.00	75
Honorarios contador	Mensual	1	750.00	750
Total inversión capital de trabajo				38,569

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

En el cuadro anterior se muestra la inversión de capital de trabajo, donde la materia prima es 45%, la mano de obra el 10%, los costos indirectos variables 21%, los costos fijos de producción 4%, los gastos de ventas 8% y los gastos de administración 12%, el capital de trabajo forma parte del capital inicial del desarrollo del proyecto.

3.7.3 Inversión total

Es la cantidad monetaria que se deberá invertir para que el proyecto funcione de la mejor manera, cuya integración se presenta en el cuadro siguiente.

Cuadro 11
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Inversión Total
Año 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Parcial	Total
Inversión fija		57,422
Herramientas	3,152	
Mobiliario y equipo	6,970	
Equipo de computación	3,300	
Vehículos	38,000	
Gastos de organización	6,000	
Inversión en capital de trabajo		38,569
Materia prima	17,172	
Mano de obra	3,987	
Costos indirectos variables	7,935	
Costos fijos de producción	1,670	
Gastos de venta	3,150	
Gastos de administración	4,655	
Inversión total		95,991

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

En el cuadro anterior se detalla la forma en que está integrada la inversión total, donde la inversión fija representa un 60% y la inversión en capital de trabajo un 40%, la inversión fija es el gasto representativo para llevar a cabo el desarrollo del proyecto.

3.7.4 Financiamiento

Los recursos financieros serán obtenidos por la aportación de los asociados al momento de formalizarse, dicho aporte se clasifica como fuentes internas y para

complementar la inversión se hace necesaria la utilización de fuentes externas la cual será constituida por un préstamo fiduciario a tramitar en BANRURAL, institución con presencia en Sipacapa y que ofrece condiciones favorables. En el siguiente cuadro se muestra la integración de las fuentes de financiamiento.

Cuadro 12
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Fuentes de Financiamiento
Año 2014
(cifras en quetzales)

Descripción	Recursos propios	Recursos ajenos	Inversión total
Inversión fija	57,422		57,422
Herramientas	3,152		3,152
Mobiliario y equipo	6,970		6,970
Equipo de computación	3,300		3,300
Vehículos	38,000		38,000
Gastos de organización	6,000		6,000
Inversión en capital de trabajo		38,569	38,569
Materia prima		17,172	17,172
Mano de obra		3,987	3,987
Costos indirectos variables		7,935	7,935
Costos fijos de producción		1,670	1,670
Gastos de venta		3,150	3,150
Gastos de administración		4,655	4,655
Total	57,422	38,569	95,991

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

El aporte de los asociados representa el 60% de la inversión que servirá para iniciar el proyecto durante el primer año, el cual servirá para adquirir las herramientas, maquinaria, mobiliario y equipo, equipo de computación, vehículo y los gastos de organización.

- Fuentes externas

Las fuentes externas representan el 40% el cual será cubierto mediante un préstamo bancario, el cual será utilizado para cubrir la inversión en capital de

trabajo. El monto del financiamiento externo será de Q 38,569.00 el cual devengará una tasa de interés anual del 15.5%, dicho préstamo será fiduciario y se amortizará durante un año. Los cálculos de la amortización del préstamo y los intereses se detallan en el cuadro siguiente.

Cuadro 13
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Plan de Amortización del préstamo
Año 2014
(cifras en quetzales)

Año	Amortización a capital	Tasa de interés 15.5%	Total	Saldo a capital
0				38,569
1	38,569	5,978	44,547	-
Total	38,569	5,978	44,547	-

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

En el cuadro anterior se muestra la amortización del préstamo fiduciario y el pago de intereses al finalizar el año será de Q. 5,978.00 por el monto otorgado de Q 38,569.00.

3.7.5 Estados financieros

Son instrumentos que muestran de manera resumida las operaciones contables de una empresa y proporcionan información.

3.7.5.1 Estado de costo directo de producción proyectado

Está integrado por elementos debidamente identificados de la materia prima, mano de obra y costos indirectos variables para determinar el costo directo de producción por cada frasco de 8 onzas de mermelada de manzana.

En el siguiente cuadro se detalla todo el costo del proceso productivo del frasco de mermelada.

Cuadro 14
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Estado de Costo Directo de Producción Proyectado
Del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia Prima	206,064	206,064	206,064	206,064	206,064
Manzana	127,008	127,008	127,008	127,008	127,008
Azúcar	72,576	72,576	72,576	72,576	72,576
Limón	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Canela	4,680	4,680	4,680	4,680	4,680
Mano de obra	47,814	47,814	47,814	47,814	47,814
Selección de fruta	3,599	3,599	3,599	3,599	3,599
Preparación de fruta e ingredientes	4,498	4,498	4,498	4,498	4,498
Cocción	4,498	4,498	4,498	4,498	4,498
Esterilizar frasco y tapa	3,599	3,599	3,599	3,599	3,599
Envasado y pesado	4,498	4,498	4,498	4,498	4,498
Sellado	1,799	1,799	1,799	1,799	1,799
Esterilización a base de baño maría	4,498	4,498	4,498	4,498	4,498
Etiqueta y embalaje	5,398	5,398	5,398	5,398	5,398
Almacenado	4,498	4,498	4,498	4,498	4,498
Bonificación Incentivo	4,098	4,098	4,098	4,098	4,098
Séptimo día	6,831	6,831	6,831	6,831	6,831
Costos Indirectos variables	95,200	95,200	95,200	95,200	95,200
Cuota patronal	5,539	5,539	5,539	5,539	5,539
Prestaciones laborales	13,355	13,355	13,355	13,355	13,355
Gas propano 25 lb	3,528	3,528	3,528	3,528	3,528
Frasco de vidrio 8 onzas con tapa	45,360	45,360	45,360	45,360	45,360
Etiquetas adhesivas	9,072	9,072	9,072	9,072	9,072
Cajas de cartón	5,746	5,746	5,746	5,746	5,746
Combustible	12,600	12,600	12,600	12,600	12,600
Costo directo de producción	349,078	349,078	349,078	349,078	349,078
Producción anual en frascos de 8 onz.	36,288	36,288	36,288	36,288	36,288
Costo directo por frasco	9.62	9.62	9.62	9.62	9.62

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

El costo directo de producción proyectado presenta la suma total de los costos incurridos para el desarrollo del proyecto durante un periodo de 5 años.

3.7.5.2 Estados de resultados proyectados

Representa el resumen del resultado económico logrado por una empresa en sus operaciones lucrativas. A continuación se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro 15
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Estado de Resultados Proyectado
Del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	508,032	508,032	508,032	508,032	508,032
(-) Costo directo de producción	349,078	349,078	349,078	349,078	349,078
Ganancia marginal	158,954	158,954	158,954	158,954	158,954
(-) Costos fijos de producción	9,938	9,938	9,938	9,938	9,150
Arrendamiento de local	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200
Agua	960	960	960	960	960
Redecillas	250	250	250	250	250
Guantes	140	140	140	140	140
Mascarillas	100	100	100	100	100
Gabachas	500	500	500	500	500
Depreciación herramientas	788	788	788	788	-
(-) Gastos de venta	45,400	45,400	45,400	45,400	45,400
Honorarios vendedor	36,000	36,000	36,000	36,000	36,000
Publicidad	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Depreciación vehículos	7,600	7,600	7,600	7,600	7,600
(-) Gastos de administración	59,554	59,554	59,554	58,454	58,454
Honorarios administrador	42,000	42,000	42,000	42,000	42,000
Agua, Luz y teléfono	3,960	3,960	3,960	3,960	3,960
Papelería y útiles	900	900	900	900	900
Honorarios contador	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000
Depreciación mobiliario y equipo	1,394	1,394	1,394	1,394	1,394
Depreciación equipo de computación	1,100	1,100	1,100	-	-
Amortización gastos de organización	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Ganancia en operación	44,062	44,062	44,062	45,162	45,950
(-) Gastos financieros	5,978	-	-	-	-
Intereses sobre préstamos	5,978	-	-	-	-
Ganancia antes de ISR	38,084	44,062	44,062	45,162	45,950
(-) Impuesto sobre la renta 28%	10,664	12,337	12,337	12,645	12,866
Utilidad neta	27,420	31,725	31,725	32,517	33,084

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

El estado de resultados proyectado muestra variación en las utilidades netas de cada año productivo, debido al gasto financiero del préstamo fiduciario del primer año, así como las depreciaciones.

3.7.5.3 Presupuesto de caja

En este estado financiero se muestra los ingresos y egresos con los que cuenta la asociación para llevar a cabo la producción de mermelada de manzana.

Cuadro 16
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
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	604,023	558,198	603,678	647,485	691,292
Saldo inicial	-	50,166	95,646	139,453	183,260
Aportación de los asociados	57,422	-	-	-	-
Préstamo bancario	38,569	-	-	-	-
Ventas	508,032	508,032	508,032	508,032	508,032
Egresos	553,857	462,552	464,225	464,225	464,533
Herramientas	3,152	-	-	-	-
Mobiliario y equipo	6,970	-	-	-	-
Equipo de computación	3,300	-	-	-	-
Vehículos	38,000	-	-	-	-
Gastos de organización	6,000	-	-	-	-
Costo directo de producción	349,078	349,078	349,078	349,078	349,078
Costos fijos de producción	9,150	9,150	9,150	9,150	9,150
Gastos de venta	37,800	37,800	37,800	37,800	37,800
Gastos de administración	55,860	55,860	55,860	55,860	55,860
Amortización de préstamo	38,569	-	-	-	-
Intereses sobre préstamo	5,978	-	-	-	-
Impuesto sobre la renta	-	10,664	12,337	12,337	12,645
Saldo final	50,166	95,646	139,453	183,260	226,759

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

En el cuadro anterior se muestra que los movimientos de efectivo son adecuados durante los cinco años de producción en virtud que los datos aumentan cada año hasta alcanzar la cantidad de Q 226,759.00.

3.7.5.4 Estado de situación financiera proyectado

Muestra el entorno económico del proyecto durante los cinco años de producción para evaluar la situación financiera. En el cuadro siguiente se muestra dicho estudio financiero proyectado durante los cinco años del proyecto.

Cuadro 17
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Estado de Situación Financiera Proyectada
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo corriente	50,166	95,646	139,453	183,260	226,759
Efectivo	50,166	95,646	139,453	183,260	226,759
Activo no corriente	45,340	33,258	21,176	10,194	-
Herramientas	3,152	3,152	3,152	3,152	-
(-) Depreciación acumulada	(788)	(1,576)	(2,364)	(3,152)	-
Mobiliario y equipo	6,970	6,970	6,970	6,970	6,970
(-) Depreciación acumulada	(1,394)	(2,788)	(4,182)	(5,576)	(6,970)
Equipo de computación	3,300	3,300	3,300	-	-
(-) Depreciación acumulada	(1,100)	(2,200)	(3,300)	-	-
Vehículos	38,000	38,000	38,000	38,000	38,000
(-) Depreciación acumulada	(7,600)	(15,200)	(22,800)	(30,400)	(38,000)
Gastos de organización	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
(-) Amortización acumulada	(1,200)	(2,400)	(3,600)	(4,800)	(6,000)
Total activo	95,506	128,904	160,629	193,454	226,759
Pasivo y patrimonio					
Pasivo corriente	10,664	12,337	12,337	12,645	12,866
Impuesto Sobre la Renta por pagar	10,664	12,337	12,337	12,645	12,866
Patrimonio	84,842	116,567	148,292	180,809	213,893
Aportación de los asociados	57,422	57,422	57,422	57,422	57,422
Utilidad del ejercicio	27,420	31,725	31,725	32,517	33,084
Utilidad no distribuida	-	27,420	59,145	90,870	123,387
Total patrimonio y pasivo	95,506	128,904	160,629	193,454	226,759

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

En el cuadro anterior se reflejan las depreciaciones y amortizaciones así como las amortizaciones del préstamo fiduciario que se pagará en el primer año. Se aprecia una acumulación de ganancia cada año por lo que se determina que es una inversión viable para los asociados.

3.7.6 Evaluación financiera

Permite determinar la seguridad de aceptar o rechazar un proyecto a través de la rentabilidad y ganancia. Las técnicas de evaluación a utilizar en este proyecto son: el punto de equilibrio, valor actual neto (VAN), tasa interna de retorno (TIR), la relación beneficio costo (RBC), y el periodo de recuperación de la inversión (PRI).

3.7.6.1 Punto de equilibrio

En esta evaluación las ventas se equilibran los ingresos con los egresos, y se puede recuperar el valor de los costos fijos y variables que permite determinar las pérdidas y ganancias.

- Porcentaje de ganancia marginal

Aquí se muestra el porcentaje que representa la ganancia marginal que servirán para determinar el punto de equilibrio en valores.

$$\% \text{ GM} = \frac{\text{Ganancia marginal}}{\text{Ventas}} = \frac{158,954}{508,032} = 0.312881866$$

- Punto de equilibrio en valores

Es el valor de ventas necesarias a cubrir los costos fijos y mantener el equilibrio de la situación financiera para generar utilidades.

$$\text{P.E.V.} = \frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ de ganancia marginal}} = \frac{120,830}{0.312881866} = 386,312$$

- Punto de equilibrio en unidades

Esto se determina con los valores del punto de equilibrio que servirán para cubrir los costos con la finalidad de mantener el equilibrio de la situación financiera.

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{P.E.V.}}{\text{Precio de venta por frasco}} = \frac{386,312}{14.00} = 27,593.7143$$

El valor determinado es de 27,593 frascos de mermelada de 8 onzas necesarios para vender durante el primer año y las ventas deben ascender a Q 386,312.00 para recuperar los costos y gastos.

- Prueba del punto de equilibrio

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total
Ventas en punto de equilibrio	27,593.7143	x 14.00	386,312
(-) Costos variables en punto de equilibrio	27,593.7143	x 9.61965	<u>265,442</u>
Ganancia marginal			120,870
(-) Costos y gastos fijos			<u>120,870</u>
Variación neta			<u>-</u>

- Margen de seguridad del punto de equilibrio

Son las ventas mínimas que se pueden disminuir antes de incurrir en pérdida durante el proyecto, se determinan a partir del punto de equilibrio y pasan a convertirse en ganancia, a continuación se presenta el cálculo.

Margen de seguridad

MS= Ventas - punto de equilibrio

Ventas	508,032	100%
(-) Punto de equilibrio	<u>386,312</u>	<u>76%</u>
(=) Margen de seguridad	121,720	24%

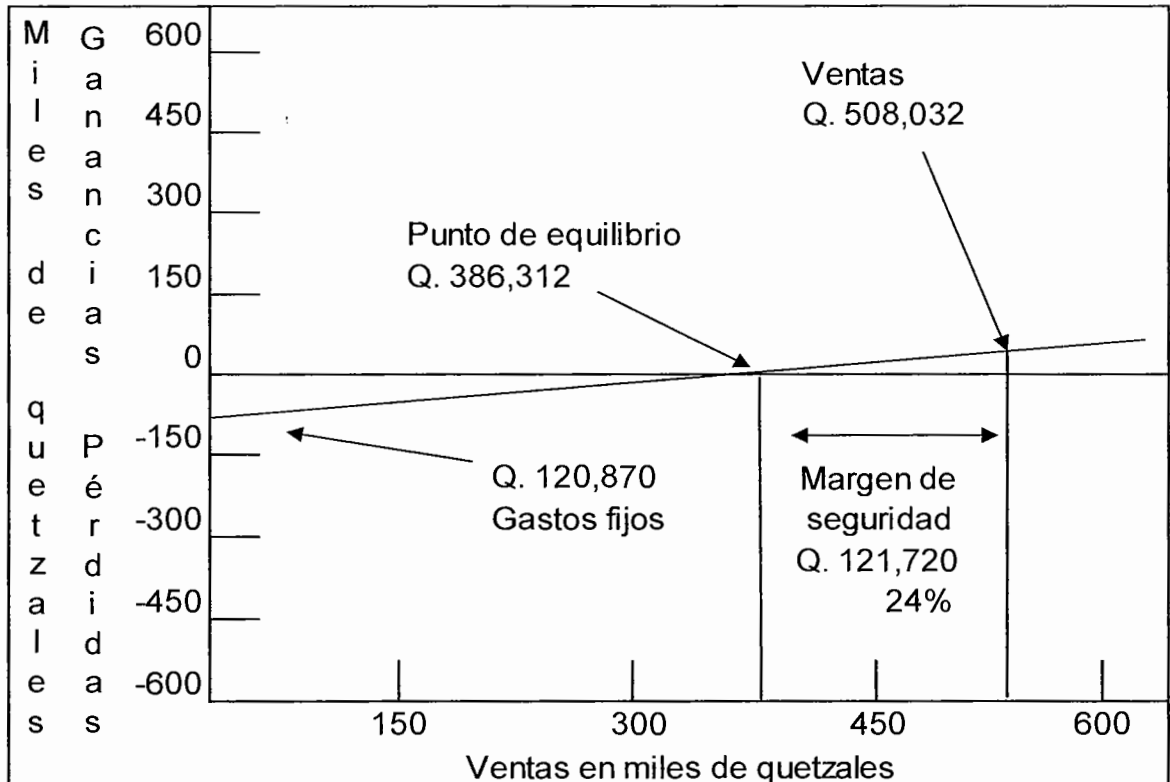
Las ventas anuales ascienden a Q. 508,032.00, estas pueden disminuirse hasta un 24% sin producir pérdida, este margen representa que a partir de un 76% del valor de las ventas, se iniciará la generación de utilidades del proyecto.

- Representación gráfica del punto de equilibrio

El punto de equilibrio se presenta gráficamente con una proyección de ventas de Q 386,312.00 y una producción de 27,593 frascos de mermelada de manzana con un margen de seguridad de 24%.

A continuación se presenta la gráfica del punto de equilibrio.

Gráfica 7
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Punto de Equilibrio
Año 1



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

En la gráfica anterior se interceptan las líneas de venta, gastos fijos y de equidistribución, se localiza el punto de equilibrio para el primer año de operaciones y al incrementarse las ventas en la línea de equidistribución surge la ganancia que muestra la estabilidad, rendimiento y productividad que se pretende alcanzar.

3.7.6.2 Flujo neto de fondos

El flujo neto de fondos sirve de base para evaluar financieramente un proyecto donde se toma en cuenta el valor del dinero en el tiempo y se analiza el proceso de las variaciones de ingresos y egresos. A continuación se presenta en el cuadro siguiente.

Cuadro 18
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Flujo Neto de Fondos -FNF-
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	508,032	508,032	508,032	508,032	508,032
Ventas	508,032	508,032	508,032	508,032	508,032
Egresos	468,530	464,225	464,225	464,533	464,754
Costo directo de producción	349,078	349,078	349,078	349,078	349,078
Costos fijos de producción	9,150	9,150	9,150	9,150	9,150
Gastos de venta	37,800	37,800	37,800	37,800	37,800
Gastos de administración	55,860	55,860	55,860	55,860	55,860
Gastos financieros	5,978	-	-	-	-
Impuesto Sobre la reta	10,664	12,337	12,337	12,645	12,866
Flujo neto de fondos	39,502	43,807	43,807	43,499	43,278

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

Se observan ingresos y egresos que generan las operaciones del proceso productivo del proyecto. El flujo neto de fondos es la disponibilidad de efectivo neto en la temporalidad de los años en que durará el proyecto.

3.7.6.3 Valor actual neto

Es el valor monetario que resulta de la sumatoria de los flujos netos. Su método de evaluación que se toma en cuenta la importancia de los flujos de efectivo en función del tiempo. Consiste en encontrar la diferencia entre el valor actualizado de los ingresos y egresos donde se incluye la totalidad de la inversión.

- La tasa de rendimiento mínima aceptada (TREMA)

Para este proyecto será del 18% para el cálculo del valor actual neto, determinada por tasa activa o tasa líder 4% y la ganancia deseada del 14%.

A continuación se presentan los datos en el siguiente cuadro.

Cuadro 19
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Valor Actual Neto -VAN-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de fondos	Factor de actualización 18%	Valor actual neto
0	95,991	-	95,991	(95,991)	1.00000	(95,991)
1		508,032	468,530	39,502	0.84746	33,476
2		508,032	464,225	43,807	0.71819	31,462
3		508,032	464,225	43,807	0.60864	26,663
4		508,032	464,533	43,499	0.51580	22,437
5		508,032	464,754	43,278	0.43712	18,918
Total	95,991	2,540,160	2,422,258	117,902		36,965

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

El valor determinado en el cuadro anterior, demuestra que el VAN es de Q 36,965.00 positivo, significa que el proyecto después de cubrir la inversión determinada de Q 95,991.00 entre costos y gastos de operación, generará ganancias y derivado de los resultados positivos se recomienda aceptar el proyecto.

3.7.6.4 Relación beneficio costo

En este análisis permitirá establecer la eficiencia de la forma en que se utilizarán los recursos del proyecto, se determinara al dividir los flujos netos actualizados positivos entre los flujos netos actualizados negativos, a través de la aplicación de la TREMA determinada, que para este proyecto será de 18%.

A continuación se detalla en el siguiente cuadro:

Cuadro 20
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Relación Beneficio Costo -RBC-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización 18%	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	95,991	-	95,991	1.00000	-	95,991
1		508,032	468,530	0.84746	430,537	397,060
2		508,032	464,225	0.71819	364,864	333,402
3		508,032	464,225	0.60864	309,209	282,546
4		508,032	464,533	0.51580	262,043	239,606
5		508,032	464,754	0.43712	222,071	203,153
Total	95,991	2,540,160	2,422,258		1,588,724	1,551,758

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

Relación B/C	$\frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Egresos actualizados}}$	$\frac{1,588,724}{1,551,758}$	1.02
---------------------	--	-------------------------------	------

En el cuadro anterior se estableció que para este proyecto la relación beneficio costo es de Q 1.02, significa que por cada quetzal invertido en el proyecto, hay un excedente de Q 0.02 centavos, por lo que se considera que el proyecto de mermelada de manzana se debe aceptar.

3.7.6.5 Tasa interna de retorno

Este indicador muestra los beneficios que se obtendrán, como una opción para tomar las decisiones adecuadas y oportunas para invertir, mide la rentabilidad de un proyecto y si es igual o mayor que la TREMA, debe aceptarse de lo contrario se rechaza; esto garantiza que el proyecto generará mayor rendimiento.

A continuación se presenta el análisis en el cuadro siguiente.

Cuadro 21
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Tasa Interna de Retorno -TIR-
(cifras en quetzales)

Año	Flujo neto de fondos	Tasa de descuento 33.75%	Flujo neto de fondos actualizado	Tasa de descuento 33.80%	Flujo neto de fondos actualizado	Factor de actualización TIR 33.77470	TIR
0	(95,991)	1.000000	(95,991)	1.000000	(95,991)	1.00000	(95,991)
1	39,502	0.747664	29,534	0.747384	29,523	0.74753	29,529
2	43,807	0.559001	24,488	0.558583	24,470	0.55880	24,478
3	43,807	0.417945	18,309	0.417476	18,288	0.41772	18,299
4	43,499	0.312482	13,593	0.312015	13,572	0.31226	13,583
5	43,278	0.233631	10,111	0.233195	10,092	0.23342	10,102
	117,902		44		(46)		-

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

En el cuadro anterior se determina que la TIR es de 33.77470, que es mayor a la TREMA 18%, lo cual indica que los asociados obtendrán rentabilidad sobre el monto invertido, por tanto, se recomienda aceptar el proyecto.

3.7.6.6 Período de recuperación de la inversión

Es el tiempo en que incurre la recuperación, por medio de las ganancias previstas. El tiempo a recuperar se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro 22
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Período de Recuperación de la Inversión -PRI-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Valor actual neto	Valor actual neto acumulado
0	95,991	-	-
1		33,476	33,476
2		31,462	64,938
3		26,663	91,601
4		22,437	114,038
5		18,918	132,956

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

Con base a los valores actuales netos de los años en estudio se determina que la inversión total del proyecto se recuperará en el cuarto año de ejecución, esto se fundamenta en que el valor actual neto del tercer año no supera la inversión. La estimación de los meses y días se describe a continuación.

	Inversión total	95,991
(-)	Valor actual neto tercer año	<u>91,601</u>
(=)	Diferencia no recuperada	4,390
	<u>Diferencia no recuperada</u>	<u>4,390</u>
	Flujo neto cuarto año	22,437

0.19566	X	12	2.34790
0.34791	X	30	10.43722

PRI = 3 años 2 meses y 10 días

El análisis anterior muestra que los asociados recuperarán la inversión total al transcurrir 3 años, 2 meses y 10 días del cuarto año de ejecución del proyecto, para dicho cálculo se toma como base el año comercial.

3.8 IMPACTO SOCIAL

El desarrollo del proyecto de producción de mermelada de manzana en el municipio de Sipacapa, beneficiará a 20 asociadas de la Cooperativa de "Mujeres Sipakapenses R.L" durante cinco años de funcionamiento, del cual generará fuentes de empleo con 41 jornales de forma directa en la elaboración de la mermelada, la implementación del proyecto será necesario porque a través de ello se logrará diversificar la producción en el mercado de los municipios de Sipacapa, Tejutla y cabecera departamental de Huehuetenango.

La ejecución del proyecto mejorará la calidad de vida del área rural porque se pretende crear oportunidades a las distintas productoras de manzana. El proceso productivo artesanal tiene como propósito obtener mermelada de manzana de calidad dirigidas a los hogares de los mercados en estudio.

Al ofrecer mermelada de manzana en el mercado es una alternativa para degustar fuera de temporada cuya transformación y diversificación de la producción aumente la vida comercial y otras opciones de mercado; sin embargo su conservación y preparación no contiene ingredientes químicos que alteran al medio ambiente, lo que se pretenderá es ofrecer un producto netamente natural sin arriesgar la vida de quienes la consumen.

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MANZANA

En el presente capítulo se desarrollará el proceso de comercialización de mermelada de manzana, con el objetivo de alcanzar el grado de aceptación dentro del mercado y así mismo la credibilidad del producto.

4.1 COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA

Es un conjunto de acciones encaminadas entre sí para cumplir los objetivos, estrategias y técnicas para estimular el intercambio y comercio de los productos desde su producción hasta su entrega al consumidor final.

El proceso de comercialización se llevará a cabo con el único fin de satisfacer la demanda de los mercados a disposición de los mayoristas cuando así lo requieran, mismo que se encargará de distribuirlo a minoristas y consumidor fuera del alcance del productor. Para que la comercialización de mermelada de manzana sea exitosa, es necesaria la combinación de la mezcla de mercadotecnia.

4.1.1 Mezcla de mercadotecnia

Para alcanzar los objetivos del proyecto de producción de mermelada de manzana, es necesario contar con variables que miden el grado de aceptación de los clientes potenciales que prefieran el producto. Dentro de dicho análisis se enfocan los siguientes elementos: producto, precio, plaza y promoción.

4.1.1.1 Producto

El producto que se ofrecerá al mercado, es la mermelada de manzana para degustación del consumidor, esto se debe concebirse en tres niveles diferentes donde cada uno añada más valor según las necesidades al consumir.

La elaboración del producto no lleva ningún tipo de preservante, porque se realiza a base de frutas de primera calidad, la conservación del producto se compensa con el zumo de limón ya que el ácido actúa como conservante; con este tipo de proceso se ofrece una línea de producto netamente artesanal. A continuación se describen los niveles primordiales del producto.

Tabla 5
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Niveles del Producto

Nivel	Descripción
Producto fundamental	Mermelada elaborada con frutas naturales de primera calidad con conservante natural.
Producto real	Mermelada de manzana envasado en frasco de vidrio con vencimiento a los seis meses.
Producto aumentado	Garantiza el sabor único cuya elaboración de tipo artesanal.

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

En la tabla anterior se muestra la relación del nivel del producto desde su elaboración, envasado, almacenado y presentación para su venta, así como el valor aumentado que lo diferencia ante los demás productos de la competencia.

Se detalla su descripción en cuanto a variables para profundizar las características, diseño, marca, calidad, presentación y servicios adicionales que se ofrecen del producto con el fin de posicionarlo en la mente del consumidor, así como las garantías mínimas que deberá contener el frasco de vidrio.

Se presenta la siguiente información sobre la composición de variables de la producción de mermelada de manzana que conlleva la máxima seguridad en cuanto a higiene para asegurar la calidad del producto.

Tabla 6
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Mezcla de Mercadotecnia: Producto

Variable	Descripción
Características	La mermelada como todo alimento para consumo humano, debe ser elaborada con medidas de inocuidad e higiene, que aseguren la calidad y no ponga en riesgo la salud de quienes la consumen.
Variedad	Presentación única.
Calidad	Su elaboración es completamente diferente con ingredientes excelentes que garantizan buen sabor y consistencia; para satisfacer los gustos y preferencias.
Diseño	El producto se presenta en frasco de 10 centímetros de alto, 5 centímetros de diámetro y su etiqueta de información nutricional.
Marca	Mermelada de Manzana "MERMEFRUIT", Sabor que Nutre.
Envase	Frasco transparente de vidrio con tapa de rosca color blanco.
Tamaño	Presentación de 8 onzas.
Servicio	Entrega de los productos a los mayoristas por parte del vendedor, quien es el encargado de comercializar el producto.
Garantía	Es un producto 100% natural sin preservantes químicos, se debe conservar en un lugar fresco y seco hasta un período de seis meses. Al abrir el envase, debe refrigerarse para evitar la descomposición del producto.
Utilidad	Repostería, panadería, guarniciones, pastelería, refacciones, adornos entre otros.

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

En la tabla anterior se describen los beneficios que proporciona la mermelada de manzana, efectivamente es un producto natural que debe ser conservada aproximadamente a un período de seis meses sin ser abierto, su almacenamiento debe ser un lugar seco y fresco, la elaboración no contienen preservantes químicos, esto lo diferencia de la misma línea de productos de la competencia.

4.1.1.2 Precio

La calidad de producto que se ofrece depende del valor monetario que es determinado por la utilidad, es un factor importante en la mezcla de mercadotecnia que se puede distinguir de las otras variables porque es el único que genera ingresos mientras que las otras variables generan costos en la ejecución del proyecto.

Después de determinar los costos de producción y la utilidad, el precio por unidad de mermelada de manzana de 8 onzas es de Q14.00, para el mayorista y quienes requieren directamente en las instalaciones de comercialización.

Se considera un producto nuevo en el mercado, con el afán de satisfacer al cliente ofreciéndole un producto con las especificaciones requeridas por el demandante. Durante el tiempo de vida del proyecto no se contempla ningún descuento, ni otorgamiento de créditos por iniciar la ejecución del proyecto.

4.1.1.3 Plaza

“Variable fundamental de la mezcla de mercadotecnia para dar a conocer el producto al mercado objetivo”¹⁸. Con la penetración en el mercado lo que se quiere lograr es satisfacer las exigencias, gustos y posicionar en la mente del consumidor la calidad del producto.

Sin embargo se contará con el inventario del producto y se utiliza el método de inventario primero en entrar y primero en salir (PEPS) para evitar pérdidas y vencimiento de las mermeladas de manzana. Es necesario tomar en cuenta los elementos que genere mayor credibilidad en la elección del cliente; tal como presenta en la tabla siguiente.

¹⁸ Kotler, P y Armstrong, G. 2008. Fundamentos de Marketing. 8a. ed. México, Pearson Prentice Hall. p. 62.

Tabla 7
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Mezcla de Mercadotecnia: Plaza

Variable	Descripción
Cobertura	Regional.
Surtido	Por medio de mayoristas se traslada el producto a lugares del mercado meta por ejemplo: comercios, minoristas, restaurantes, panaderías, pastelerías, comedores, otros comercios locales e incluso a los mercados de Sipacapa, Tejutla y cabecera departamental de Huehuetenango.
Ubicación	Instalaciones arrendadas en aldea La Estancia, lugar donde se producirá y comercializará la mermelada de manzana.
Inventario	Producción neta mensual de 3,024 unidades de mermeladas de manzana.
Transporte	Por medio del vehículo de la cooperativa.
Logística	La producción se realiza en la planta, después el producto se traslada al mayorista para su respectiva distribución.

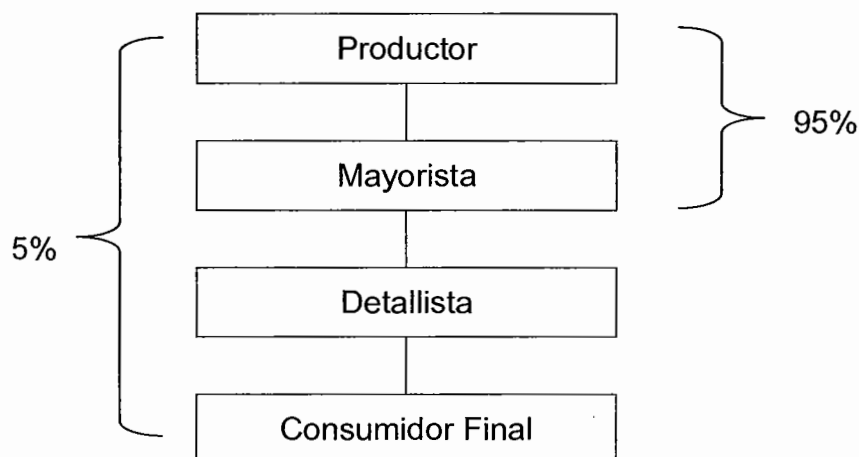
Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

En la tabla se analizan las variables relacionadas a los lugares donde llegará el producto, tal es el caso de los municipios, Sipacapa, Tejutla y cabecera departamental de Huehuetenango por tener mercados grandes. El mayorista juega un papel muy importante, ya que será el ente con mayor participación en el mercado, quien distribuirá la producción a los minoristas para llegar al consumidor final.

- **Canal de comercialización**

Es el medio a través del cual debe pasar los productos en el proceso de intercambio entre productor y consumidor final, a continuación se presenta la estructura del canal que se llevará a cabo para hacer llegar la producción de mermelada de manzana al consumidor final.

Gráfica 8
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Canales de Comercialización
Año 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

El canal a utilizar, es el canal dos de comercialización, la distribución de mermelada de manzana corresponde al productor quién hará llegar el 95% de su producto al mayorista, quien se encargará de trasladarlo a los mercados locales y cantonales catalogados como detallistas, con el fin de cubrir la demanda proyectada y optimizar los recursos de la Cooperativa para lograr la mayor rentabilidad del proyecto. El otro 5% de mermelada será vendida en las instalaciones donde se produce así mismo aprovechar los días de mercado cercano al lugar de producción.

- **Márgenes de comercialización**

Se define como la diferencia que existe entre el precio que recibe el productor y el precio que paga el consumidor, tomando en cuenta los costos, gastos y ganancia desde cuando el producto es adquirido; se determina los márgenes de comercialización a continuación.

Cuadro 23
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Márgenes de Comercialización
Año 2014

Participantes	Precio Q.	Margen bruto Q.	Costos y gastos Q.	Margen neto Q.	Rendimiento %	Participación %
Productor	14.00					70
Mayorista	18.00	4	2.35	1.65	12	20
Transporte			0.75			
Publicidad			0.50			
Almacén			0.80			
Carga y descarga			0.30			
Detallista	20.00	2	0.80	1.20	7	10
Publicidad			0.30			
Almacén			0.50			
Consumidor Final						
Totales		6	3.15	2.85		100

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

Los resultados que expresan el proceso de comercialización por frasco de 8 onzas de mermelada de manzana, indican que el participante del canal que más rentabilidad obtendrá con la operación, será el mayorista con un 20% de rendimiento de la inversión, el detallista se beneficiará con el 7% de lo invertido.

El productor cubre el 70% de participación, lo que indica que se beneficiará con mayores ganancias en cuanto a lo invertido en todo el proceso de comercialización y por ser el pilar primordial en cuanto al proceso de producción del producto; el mayorista en este canal se beneficiará con adquisición de cantidades de mermelada de manzana y que distribuye al detallista quién hará llegar al consumidor final.

4.1.1.4 Promoción

“Es el conjunto de herramientas del cual se intenta informar, convencer y recordar directa o indirectamente la existencia del producto, la combinación de una o más herramienta ayuda a influir actitudes y comportamientos que estimulan a los clientes en la compra del producto”¹⁹.

La promoción es muy importante en la ejecución del proyecto, lo que se pretende es dar a conocer la calidad del producto a los clientes potenciales, con mayores beneficios en el nivel de venta a través del mercado meta, sin embargo las actividades son ejecutadas por el departamento de comercialización con el único fin es lograr cubrir la demanda insatisfecha.

Tabla 8
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Mezcla de Mercadotecnia: Promoción

Variable	Descripción
Publicidad	En la instalación donde se producirá el producto en la parte exterior se colocará una manta vinílica que identifica la actividad de producción y se repartirán volantes para acaparar nuevos mercados.
Ventas Personales	El encargado de ventas, quién hará contacto con los mayoristas y comunica la forma de pago del producto para realizar el traslado del mismo.
Relaciones Públicas	Se pretende crear relaciones con empresas de gran prestigio que producen otras líneas de productos y que hacen buena combinación con la mermelada de manzana con el fin de darse a conocer a nivel regional.

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

En la tabla anterior se describe la mezcla de promoción que detalla cada una de las actividades que comunican las cualidades del proyecto de producción de mermelada de manzana; que por medio de una estrategia específica trata de

¹⁹ Ibid. p.63.

persuadir a los clientes potenciales para que adquieran el producto. De las ventas a realizar en el primer año no se otorgará créditos a mayoristas, sin embargo el segundo año se buscarán estrategias que beneficien a los clientes para aumentar el nivel de venta mensual.

En el análisis de la mezcla de mercadotecnia reflejo los elementos fundamentales en la comercialización de la mermelada de manzana, conocida como las 4P: Producto, Precio, Plaza y Promoción. Para lograr mayor credibilidad y crecimiento del proyecto de producción de mermelada de manzana en cuanto al acaparamiento de mercado, se establece contactos con mayoristas que tienen la habilidad de atraer clientes potenciales, dicho contacto estará a cargo del departamento de comercialización, quien calificará el perfil de cada mayorista para formar parte del listado de clientes frecuentes en la Cooperativa.

CAPÍTULO V

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE MERMELADA DE MANZANA

En este capítulo se presentarán los aspectos administrativos legales que permitirán el buen funcionamiento del proyecto; al considerar la viabilidad de los estudios de mercado, técnico y financiero. La estructura de la organización y los aspectos legales se analizarán; así como los recursos necesarios, proyección de la organización y aplicación del proceso administrativo con el fin de alcanzar la máxima eficiencia e identificación de los derechos y obligaciones que rige de manera interna y externa la organización. Así mismo la toma de decisiones y responsabilidades que se deberán asumir en cuanto a la dirección de la cooperativa con el máximo aprovechamiento de los recursos humanos, financieros y económicos.

5.1 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA

Constituye los elementos que permiten entrelazar las actividades como resultado de una buena administración, sin embargo para el cual fue creado en cuanto a su organización empresarial propuesta.

5.1.1 Tipo y denominación

La denominación está regida en la ley General de Cooperativas Decreto número 82-78 del Congreso de la República de Guatemala y su Reglamento Acuerdo Gubernativo No. 7-79 artículo 6 el cual establece: La cooperativa incluirá en su denominación la palabra cooperativa, el tipo que les corresponda y la mención de su actividad principal. Para la producción y comercialización de mermelada de manzana se propone organizar en forma de cooperativa a 20 mujeres asociadas para que puedan tener aportes menores y responsabilidad limitada ante las obligaciones comunes del giro del proyecto a emprender;

Así mismo, una estructura funcional que permita responsabilidad y autoridad para cada miembro. A esta organización se le denominará “Cooperativa de Mujeres Sipakapenses R. L.”.

5.1.1.1 Nombre comercial

Para su diferenciación y aceptación única, el proyecto se presentará con el nombre: Mermelada de manzana “MERMEFRUIT”, Sabor que Nutre.

5.1.2 Localización

La ubicación óptima del proyecto, será la aldea La Estancia, municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos, ubicada a diecisiete kilómetros de la cabecera Municipal.

5.1.3 Justificación

Se creará la cooperativa, con el objetivo principal mejorar las condiciones sociales y económicas de los asociados de la misma, a través del proyecto de inversión artesanal específicamente la producción de mermelada de manzana. Para el buen funcionamiento es necesario la calidad y eficiencia de parte del esfuerzo en común.

La organización de los asociados será con fines de lucro, las pérdidas y ganancias serán distribuidas de manera igual según las ventas realizadas en cada periodo. En las reuniones de asambleas se tiene derecho a la emisión de voto lo cual es regulado por la Ley General de Cooperativas en el artículo cuatro numerales del a al h, además se tendrá acceso a capacitaciones, financiamiento a instituciones financieras entre otros.

La asistencia financiera y técnica permitirá lograr un mejor rendimiento en la comercialización y producción, con esto generará mayor participación de los

asociados en cuanto a ingresos y condiciones de vida; así como la generación de fuentes de trabajo y la apertura de nuevos mercados.

5.1.4 Marco jurídico

Se refiere a las leyes dentro de las cuales deben alinearse todas las acciones que se realicen en la cooperativa establecidas de acuerdo a disposiciones de tipo interno y externo de los que basa para su constitución en el país. A continuación se describe los más esenciales.

5.1.4.1 Normativa interna

El desarrollo de las actividades y cumplimiento de los objetivos, las asociadas tendrán que aceptar y respetar las cláusulas de los estatutos y reglamentos que se dicte en la asamblea cuya base: La Ley General de Cooperativas, Decreto Número 82-78 del Congreso de la República de Guatemala y su Reglamento según Acuerdo Gubernativo Número 7-79, capítulo I disposiciones comunes artículos 4, 8 y 10, capítulo II régimen administrativo y económico artículos 5, 6 y 7, para la mejor administración y fiscalización de la "Cooperativa de Mujeres Sipakapenses R.L", también se puede mencionar:

- Acta de Constitución que contiene las asociadas de la Cooperativa, así como el registro de la misma en el Instituto Nacional de Cooperativas (INACOP).
- Manuales de organización, normas y procedimiento que permite controlar las funciones y responsabilidades de los empleados de la Cooperativa.
- Estatutos aprobados por el Instituto Nacional de Cooperativas en el artículo 10 que indica lo siguiente:

Podrán ser asociadas de la Cooperativa las personas que desean ingresar a ella, sin discriminación étnica, política, de nacionalidad o de sexo, siempre y cuando reúna los requisitos siguientes:

Ser legalmente capaces, gozar de buena reputación y estar en capacidad con los requisitos señalados en los estatutos, solicitar su ingreso por escrito al Consejo de Administrativo, no tener intereses que pueda entrar en conflicto con la Cooperativa.

5.1.4.2 Normativa externa

La conformación de la Cooperativa deberá estar legalmente inscrita para que los asociados cuenten con personalidad y respaldo jurídico. Los fundamentos legales de apoyo para el buen funcionamiento y desarrollo de actividades son los siguientes:

- Asamblea Nacional Constituyente. Constitución Política de la República de Guatemala 1985, artículos 28, 34, 39, 43, 101, 102, 118, 128 y 131 correspondientes a los derechos de petición, asociación, propiedad privada y libertad de industria, comercio y trabajo, respectivamente.
- Ley General de Cooperativas, Decreto Número 82-78, Congreso de la República de Guatemala, Artículo 10, 19 de los incisos a) al I), 20, 21, 22, 23, 26, 27.
- Reglamento de la Ley General de Cooperativa, artículo 56 inciso cuatro del Acuerdo Gubernativo Número 7-79 de la inscripción del representante legal, donde indica que llevará libros de cooperativas, federaciones, confederaciones, de representantes legales, presentación de documentos y demás libros auxiliares que se requieran.
- Código de Trabajo Decreto Número 1441, Congreso de la República de Guatemala y sus reformas: Artículos del 22 al 31, 88, 90, 92, 103. Estipula las obligaciones que el patrono debe cumplir desde el momento de establecer una relación laboral.
- Código de Comercio, Decreto Ley Número 2-70, Congreso de la República de Guatemala, artículos 6, 9, 17, 26, 27, 36, 53, 59, 368 y 369.

- Código Civil, Decreto Ley Número 106, artículos 15, 16, 19, 24, 29, 445, 451, 454, 464, 1124, 1121, 1130, 1131 y 1574.
- Ley de Actualización Tributaria, Decreto Número 10-2012, Congreso de la República de Guatemala.
- Acuerdo Gubernativo Número 213-2013, Reglamento del Libro I de la Ley de Actualización Tributaria, Decreto Número 10-2012, Congreso de la República de Guatemala.
- Ley del Impuesto al Valor Agregado, Decreto Número 27-92, Congreso de la República de Guatemala, artículos 19, 20, 29, 32, 34, 37 y 40.
- Ley de Bonificación Anual para Trabajadores del Sector Privado y Público (Bono 14), Decreto Número 42-92, Congreso de la República de Guatemala, artículos 1 y 2.
- Código Tributario, Decreto Número 6-91 Congreso de la República de Guatemala.
- Acuerdo Gubernativo Número 862-2000, Arancel del Registro de la Propiedad Intelectual (marcas, nombres comerciales, señales o expresiones de publicidad).

5.1.5 Objetivos

Los fines que se pretende alcanzar para la creación de la Cooperativa de la actividad artesanal en producir mermelada de manzana en un período de tiempo establecido son los siguientes:

5.1.5.1 General

Constituir y organizar los recursos disponibles de la Cooperativa a través del esfuerzo mediante la aplicación legislativa para su legalización, asimismo la efectiva comercialización a mercados competentes y uso de canales que buscan expandir y diversificar el producto, con mejores precios, calidad y entrega a los

intermediarios y el proceso de producción que contribuya a la generación de oportunidades en el Municipio.

5.1.5.2 Específicos

- Promover la participación e integración de las asociadas a través de la cooperativa, permitiéndoles mejorar la situación económica y social con la creación de fuentes de empleo a la población.
- Establecer normas y procedimientos en cada unidad administrativa para el funcionamiento de la organización.
- Mejorar los procesos productivos con el fin de impulsar un mejor producto y aceptación en el mercado.
- Definir la estructura ideal que se adecúe a la cooperativa para su respectiva administración que conlleva a resultados eficientes.
- Establecer el marco legal que rige el funcionamiento de la cooperativa así como los requisitos que deben cumplirse para su apertura.
- Contar con programas de capacitación que permita a las asociadas conocer el proceso de producción efectivo.
- Diversificar la producción conjuntamente con las actividades administrativas y comercialización del producto por medio de los canales adecuados para su distribución que permita mejorar los márgenes de ganancia.

5.1.6 Funciones generales de la cooperativa propuesta

Estable las actividades que deberá llevar a cabo a nivel general que se describe a continuación:

- Planificar, organizar, controlar, dirigir y coordinar las actividades para alcanzar los objetivos trazados en un período determinando.
- Establecer distintas comisiones para el buen funcionamiento de la cooperativa.

- Verificar los niveles de participación de los asociados e incentivar por su buen desempeño.
- Producir mermelada de manzana de calidad y precios cómodos para que el demandante lo pueda adquirir.
- Determinar nuevos mercados para competir e incursionar de manera efectiva los niveles de ventas anuales.
- Ser el medio formal y legal para adquirir financiamiento en cuanto a la ejecución del proyecto.

5.1.7 Estructura organizacional

En la conformación de la Cooperativa de producción de mermelada de manzana, es necesario diseñar y definir la estructura organizacional, cuya función determinará las líneas de mando y canales de comunicación de las responsabilidades en el trabajo asignado.

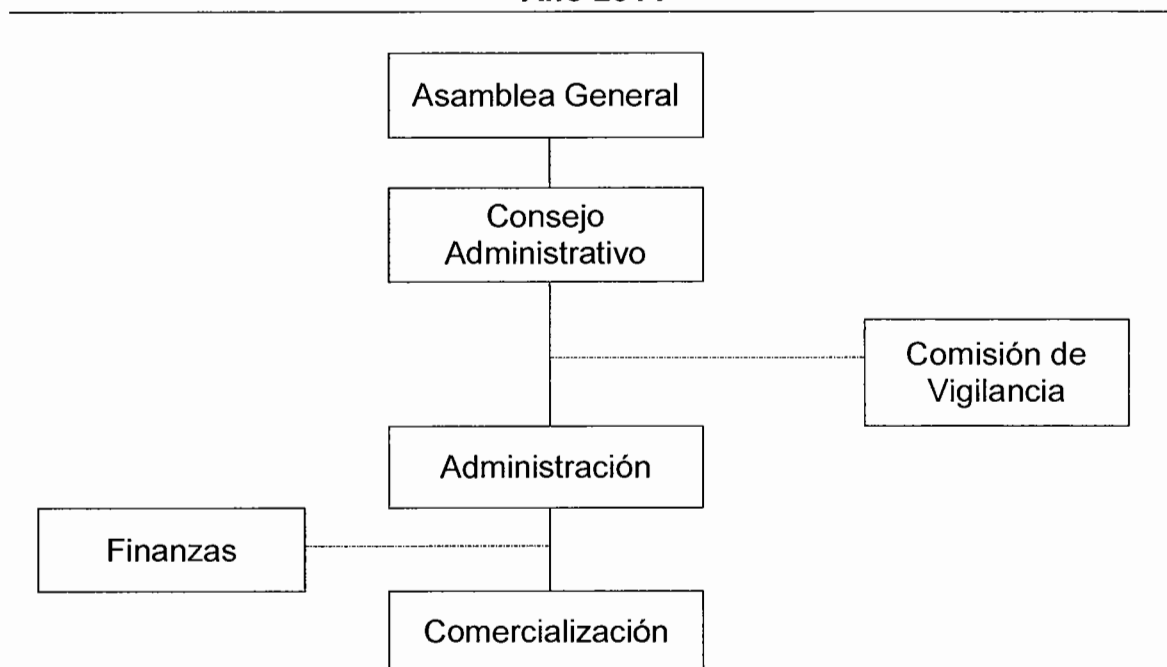
Para una efectiva administración y control de sus actividades se contará con los siguientes órganos y unidades administrativas: Asamblea general, consejo administrativo, comisión de vigilancia, gerencia administrativa, Finanzas y comercialización.

5.1.7.1 Diseño estructural

Para el desarrollo de las actividades, la Cooperativa contará con un diseño y estructura organizacional que describe los distintos órganos y niveles jerárquicos y las líneas de comunicación que debe de observarse en el proceso administrativo.

En la gráfica siguiente se detalla la estructura organizacional propuesta.

Gráfica 9
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Cooperativa de Mujeres Sipakapenses R.L
Estructura Organizacional
Año 2014



Fuente: elaboración propia, con base en datos obtenidos de la Ley General de Cooperativas, Decreto 82-78, artículo 12, régimen administrativo.

Según la Ley General de Cooperativas, el régimen administrativo debe tener como órganos sociales, la asamblea general, el consejo administrativo y la comisión de vigilancia, entre otros que puede tener, éstos son mandatorios. La cooperativa fungirá con tres áreas específicas: administración, comercialización y finanzas, sin embargo esta última será un servicio que necesitará la cooperativa para tener un mejor control de los registros contables y presupuesto, mientras que las otras dos áreas serán indispensables para el buen manejo referente a la producción y comercialización. El área administrativa planificará todo lo relacionado al proceso administrativo y la producción, por lo tanto, esta área llevará a cabo una doble función dentro de la cooperativa.

5.1.7.2 Sistema de la organización

La Cooperativa de Mujeres Sipakapenses, tendrá un sistema de organización lineal staff, donde la autoridad, responsabilidad y comunicación se transmitirá de forma directa a cada área de trabajo. Lo que se requiere es garantizar el aprovechamiento, gestión y manejo de los recursos disponibles y las actividades exclusivos de la Cooperativa.

5.1.7.3 Funciones básicas de las unidades administrativas

Para promover el buen funcionamiento de la cooperativa es necesario especificar las funciones de cada órgano administrativo, mediante las cuales será más efectiva la realización y control de los puestos de trabajo que conforma la cooperativa.

- Asamblea general

Ente de mayor jerarquía que se encarga de elegir a la junta directiva, administrar el presupuesto, velar por el cumplimiento de las normas y políticas dentro de la organización.

Este es el órgano encargado de crear y modificar estatutos, analizar la situación financiera de la cooperativa, así como elegir a los miembros del consejo de administración.

- Consejo de administración

Este grupo es el encargado de velar porque el funcionamiento de la organización genere resultados positivos para todos sus miembros; realiza la rendición de cuentas de forma periódica para el caso de la cooperativa se tendrá en períodos quincenales para tener mejor control en cuanto a ventas y recepción de productos.

- **Comisión de vigilancia**

Es el responsable de velar porque los activos de la cooperativa se manejen de forma eficiente y transparente, según los acuerdos de la asamblea general y el concejo de administración, convocar a la asamblea si el órgano encargado no presenta su informe de actividades que incluye la verificación de las cuentas contables y registros.

- **Administración**

Es la que ejecuta todo el proceso administrativo aplicado a la cooperativa, que comprende desde la planificación de actividades a largo, mediano y corto plazo; también la organización de tareas, funciones, dirección en el desarrollo de las operaciones y toma de decisiones, así como el control del manejo de las áreas operativas, administrativas y estratégicas.

Además, esta área le compete la transformación de la materia prima en el producto final, por medio del cumplimiento del proceso de producción establecido para garantizar la homogeneidad de los productos y su calidad. La responsabilidad de tener el control de inventarios de los ingredientes necesarios para la elaboración de mermelada y su empaque, así como la revisión del estado de los materiales, herramientas y otros recursos que corresponda al área sin que perjudique la producción en el tiempo estipulado. La actividad en esta área terminará hasta cuando este en bodega el producto final.

- **Finanzas**

Es el área que tiene a su cargo todo lo relacionado con la planificación, ejecución, control y manejo adecuado del presupuesto. Deberá preparar los reportes que sean necesarios para establecer la situación de solvencia de la cooperativa de acuerdo a sus ingresos, gastos e inversión. Así mismo llevar el

control de los inventarios, registros contables y todo lo relacionado al área contable de la cooperativa.

- **Comercialización**

Se encargará de todo el proceso de comercializar el producto a los mejores precios dentro del mercado a través de un vendedor que tendrá la tarea de introducir una marca diferente y único sabor de mermelada y darle continuidad el aprovechamiento de la fuerza de ventas. Este departamento es el encargado de distribuirlo a los mayoristas en el mercado meta, luego quienes se encargarán de hacerlo llegar a los detallistas y al consumidor final.

5.2 RECURSOS NECESARIOS

Para el desarrollo de las actividades de la organización se deberá considerar el análisis de los recursos humanos, financieros y materiales para el funcionamiento adecuado de la propuesta de inversión del proyecto.

5.2.1 Humanos

Es el recurso más importante en toda organización que intervienen en determinado proceso y hace uso de los recursos financieros y materiales. La Cooperativa estará conformado por 20 asociados que ocuparán cada área de la estructura organizacional propuesto, siguiendo la normativa institucional eligiéndose según rango de puesto por la asamblea general.

Dentro de los puestos a contratar se menciona: dos operarios, tres puestos administrativos (gerencia administrativa, comercialización y finanzas) el desempeño de cada área es por honorarios. Así como todas las personas de una u otra forma luchan por lograr los objetivos propuestos en la producción de la mermelada de manzana.

5.2.2 Financieros

Para cubrir todas las necesidades del proyecto es indispensable contar con suficiente inversión que servirá para alcanzar la meta propuesta. La inversión total asciende a Q 95,991.00 del cual se tramitará un préstamo prendario de la producción, en el Banco de Desarrollo Rural en el Municipio por un monto de Q 38,569.00 y la diferencia, es la aportación de los 20 socios en cantidades iguales en efectivo cada uno asciende a Q 2,871.10 para cubrir la inversión requerida a iniciar el proyecto. El detalle del uso de este recurso se contempla en los Estados de Resultados descrito en el estudio financiero.

5.2.3 Materiales

Toda cooperativa debe de contar con una mínima instalación para el desarrollo de sus actividades para que el proyecto pueda funcionar; se necesita del alquiler de una casa donde se llevará a cabo el proceso de transformación de la materia prima en un producto final, tal es el caso de la mermelada de manzana para su envasado, etiquetado, almacenaje, comercialización y dándole el uso adecuado de las herramientas, mobiliario y equipo y otros requerimientos e insumos necesarios para ejecutar todas las actividades administrativas y operativas; por lo tanto el detalle de los materiales se especifican en el estudio técnico y financiero.

5.3 PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

La expectativa que percibe la cooperativa en cuanto a la contribución económica, social y cultural que brindará a la comunidad donde se desarrollará el proyecto pretende cubrir parte de las necesidades básicas de los asociados y de la comunidad; así como el crecimiento organizacional, generación de empleo y mejoramiento de niveles de vida.

5.3.1 Económica

La ejecución de un proyecto siempre tiene un impacto en la economía nacional y del área donde se localiza, mediante la producción de mermelada de manzana se incrementará el nivel de ingreso de la población y ofrecerá mayor rentabilidad a los productores y aumento de ingresos económicos; a través de la comercialización se promoverá un sistema que permitirá descubrir nuevos mercados para generar nuevas fuentes de trabajo a la población del Municipio.

5.3.2 Social

Contribuir a la solución de los problemas que afecta a la población como el desempleo, inmigración, emigración y el mejoramiento social y económico de los asociados procurando el bienestar común. Para el funcionamiento del proyecto se tiene estimado la oferta de 41 jornales de trabajo.

5.3.3 Cultural

La Cooperativa brindará asesoría constante a sus asociados para desarrollar el nivel cognoscitivo, espiritual y cultural para unificar esfuerzos hacia un beneficio común de la población.

5.4 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Para alcanzar las metas establecidas de la organización y el empleo de los recursos organizacionales se debe contemplar la planeación, organización, integración, dirección y control que facilitará las funciones de forma ordenada y sistemática. En el proyecto de producción de mermelada de manzana se detallarán las actividades necesarias para que sean cumplidas a cabalidad todas las tareas y el aprovechamiento efectivo del recurso humano en cada área de trabajo desde administración, producción, comercialización y finanzas con la finalidad de mejorar y obtener mayores beneficios.

5.4.1 Planeación

El propósito fundamental de la cooperativa es alcanzar los objetivos trazados; por lo tanto se consideró que no existen unidades productivas dedicadas a la explotación de la producción de mermelada de manzana en el Municipio. Sin embargo la planificación de los objetivos es la expansión del mercado a nivel regional con precios accesibles, calidad y presentación única, uso adecuado de las herramientas y materia prima, información necesaria relacionado al precio en el mercado para mantener la satisfacción de los clientes.

5.4.2 Organización

La coordinación de las actividades que integra la cooperativa es el aprovechamiento máximo de los recursos dividiendo el trabajo en actividades. Para dicho proceso se contará con manuales administrativos que tendrá información de funciones y procedimientos en cuanto a cargos y puestos requeridos por la cooperativa, además la integración de normas y procedimiento; se debe tomar en consideración la aplicación de los elementos de la organización como: división de trabajo, estructura organizacional, Jerarquización, funciones y departamentalización.

5.4.3 Integración

Es un elemento de apoyo para facilitar la vinculación de recursos y áreas diversas de acuerdo a los requerimientos de las labores por realizar. El recurso humano es el factor primordial en la marcha del proyecto aprovechando de ello su habilidad, fuerza física, inteligencia, conocimiento, innovación y experiencia; se deberá considerar un proceso de capacitación especialmente sobre relaciones humanas, producción, administración, comercialización, manipulación de alimentos y mantener el procedimiento de operación estándar de sanitización que se aplica durante el proceso de manipulación de materia prima hasta la obtención del producto.

5.4.4 Dirección

Constituye las actividades de los miembros de la cooperativa emitiendo instrucciones, asignaciones y órdenes con el objetivo primordial establecer el liderazgo participativo, autoridad, comunicación, motivación y supervisión. La dirección de la cooperativa estará a cargo del área de administración quien tomará las decisiones, instrucciones, funciones, atribuciones, metas, políticas, objetivos y comunicación. El encargado de producción se encargará del inventario mensual de los ingredientes necesarios en la transformación de la materia prima y la cantidad a utilizar en cada proceso y al encargado de comercialización deberá controlar la demanda y precios de los productos sin sobre pasar los precios de la competencia.

5.4.5 Control

En este proceso se aplicará las diferentes actividades a fin de asegurar el cumplimiento de los objetivos en forma periódica según las necesidades que se presentan en la ejecución del proyecto. Los tipos de controles a implementar son: control de calidad del producto que se realizará por medio de pruebas físicas en el producto dando el visto bueno a la producción, control de servicio al cliente para ver si los clientes están satisfechos con el servicio, esto se hará por medio de un cupón y control de capacitaciones y charlas motivacionales con el fin de mantener al personal motivado y capacitarlos constantemente para reducir el máximo error y que tomen las decisiones correctas.

CONCLUSIONES

Derivado del estudio efectuado en el Municipio de Sipacapa, se valida la hipótesis general planteada: “El desconocimiento de herramientas y técnicas de comercialización y organización empresarial de los tejidos de pita plástica ha tenido poco desarrollo debido al trabajo que se desempeña se basa en experiencia obtenida de manera empírica”. A continuación se describen las siguientes conclusiones:

1. La división política del Municipio en el año 2014, según datos obtenidos han incrementado el número de centros poblados debido a que varias comunidades han buscado tener su propia administración, tanto al último censo donde se localizan treinta y cuatro centros poblados y en el trabajo de campo efectuado se encontraron seis caseríos más, doce áreas como sectores y un cantón de las cuales las dos últimas categorías no cuenta con alcaldía auxiliar o consejo de desarrollo y dependen de otras comunidades.
2. Para evaluar el desarrollo y bienestar del Municipio es necesario analizar los indicadores de los servicios básicos, la cobertura de educación según investigación realizada al año 2014, la población en edad escolar representa el 76% del nivel primario con un déficit del 89% en el nivel diversificado y la tendencia de promoción del nivel primario disminuye en un 6%. La cobertura de energía eléctrica el 65% tiene acceso y en el área rural el 5% de hogares poseen paneles solares. La cobertura de salud solo el 17% de los centros poblados brindan atención a las personas y el 25% de los medicamentos se recibe de la cantidad solicitada, debido a esta situación el 83% de la población optan por acudir al Centro de Atención Permanente y solo el 13% es beneficiada.

3. Una de las actividades económicas principales que genera fuentes de ingreso en la población del Municipio es la actividad artesanal, en especial a la comercialización de los tejidos de pita plástica, que corresponde al pequeño artesano, la comercialización es escasa debido a que no lleva una adecuada distribución para incrementar el nivel de ventas y la organización empresarial refleja una estructura organizacional de tipo lineal, centralización en la toma de decisiones, mano de obra familiar.
4. En el Municipio no existe una organización social, productiva o de apoyo que promueva la actividad artesanal para comercializar los tejidos de pita plástica por lo que se considera necesario incentivar a los productores en cuanto a programas y estrategias de ventas.
5. La propuesta de inversión se considera viable, razón por la cual se presenta en los estudios analizados las condiciones óptimas para el desarrollo del proyecto en el Municipio. La producción de mermelada de manzana es una potencialidad artesanal debido a las condiciones existentes de producción, mano de obra, adquisición de materia prima y fuente de ingresos para la población de Sipacapa.
6. El principal objetivo del estudio de mercado en el proyecto de producción de mermelada de manzana es lograr identificar el análisis de oferta, demanda, y precio; el mercado objetivo integrado por jóvenes y adultos por lo tanto, el poco crecimiento del consumo aparente es por falta de costumbre, variedad, combinación y gustos.
7. El proceso de comercialización de mermelada de manzana es satisfacer la demanda, grado de aceptación y credibilidad, para ello es necesario establecer variables que se enfocan en la mezcla de mercadotecnia; por lo

tanto el nivel del producto añade valor según las necesidades que se presenta al consumir.

8. La estructura propuesta a utilizar es el canal dos de comercialización, el 95% del producto es trasladado al mayorista y el 5% es vendida en las instalaciones de producción, el participante del canal que más rentabilidad obtendrá con la operación es el mayorista con el 20% del rendimiento sobre inversión y el productor cubre el 70% de participación en cuanto lo invertido en todo el proceso de comercialización.
9. La organización empresarial propuesta es la creación de una cooperativa con el fin de mejorar las condiciones sociales, económicas de los asociados a través del proyecto de inversión artesanal y deberá ser legalmente inscrita para que los asociados gozan de personalidad y respaldo jurídico.
10. La conformación de la estructura organizacional es determinar las líneas de mando, canales de comunicación, efectiva administración y control de las actividades relacionado con los órganos y unidades administrativas en cuanto al aprovechamiento y manejo adecuado de los recursos disponibles de la organización.

RECOMENDACIONES

Con base al análisis de los resultados obtenidos del presente informe, se plantean las recomendaciones siguientes con el fin de mejorar la situación del Municipio.

1. Que las autoridades municipales junto con los líderes comunitarios actualicen los registros de división política administrativa del Municipio de los centros poblados y evaluar la situación e informar a la autoridad competente del país, con el fin de brindar a la población el acceso a los servicios básicos, proyectos y programas de beneficio a las comunidades.
2. Que las autoridades municipales junto con el Consejo de Desarrollo Comunitario en un corto plazo evalúen las condiciones de cobertura de los servicios básicos y coordinar con las entidades interesadas en educación, energía y salud con el fin de mejorar los servicios que afecta a la población del Municipio.
3. Que los productores de la actividad artesanal con apoyo de la Municipalidad en el corto plazo se organicen en asociaciones para dar a conocer su producto a nivel nacional de forma directa y al momento de su trascendencia buscar organizaciones que se dedican a la comercialización para penetrar el producto hacia otros mercados, con el fin de incrementar el desarrollo económico que permita generar fuentes de empleo.
4. Que los productores de los tejidos de pita plástica en un corto plazo aplique el adecuado proceso administrativo a través del cumplimiento del marco general laboral, así mismo el aprovechamiento de los recursos que tiene disponible; su estructura organizacional deberá ser amplia en cuanto a toma

de decisiones y utilización de mano de obra asalariada para mejorar la calidad del producto.

5. Que la cooperativa de mujeres sipakapenses R.L, proporcione a las autoridades comunitarias y a la Municipalidad la implementación de la propuesta de inversión “Producción de mermelada de manzana”, que les permita tener acceso a recursos humanos, físicos y económicos para la ejecución del proyecto en el Municipio.
6. Que las organizaciones y asociaciones interesadas en producción de mermelada de manzana en un corto plazo deberán analizar y llevar a cabo todo el proceso que describe el estudio de mercado y evaluar el comportamiento de otras marcas de la misma línea de producto en cuanto a capacidad y disponibilidad de compra.
7. Que los productores de la actividad artesanal en un corto plazo se organicen para aprovechar las estrategias, técnicas de intercambio y comercio del producto que genera mayor credibilidad en la elección del cliente
8. Que los productores de mermelada de manzana en un corto plazo coordinen con los mayoristas el traslado del producto para cumplir con el rendimiento establecido y este canal deberá trasladar a los minoristas quien hará llegar al consumidor final.
9. Que las personas interesadas en la organización empresarial propuesta en un corto plazo deberán identificar los derechos y obligaciones en cuanto al marco jurídico interno y externo que rige la constitución de los asociados interesados.

10. Que los asociados de la cooperativa en un corto plazo logren controlar las actividades enfocados en los distintos órganos y niveles jerárquicos mediante la aplicación adecuada de las funciones básicas de las unidades administrativas.

BIBLIOGRAFÍA

Agexport. 2014. Características del Sector de Conservas y Mermeladas. Programa de Promoción de la Microempresa, Pequeña y Mediana Empresa, Estudio de Diagnóstico del Sector de Conservas y Mermeladas de la Cooperación Técnica Alemana y organizaciones socias. p. 120.

Aguilar Catalán, J.A. 2013. Metodología de la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico (Pautas para el desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados. 3a. ed. Guatemala, Editorial Praxis. p. 126.

Arancel del Registro de la Propiedad Intelectual. Marcas, Nombres Comerciales, Señales o Expresiones de Publicidad. Acuerdo Gubernativo Número 862-2000. S.p.

Asamblea Nacional Constituyente. Constitución Política de la República de Guatemala, 1985 con reformas del Acuerdo Legislativo 18-93.

BCIE (Banco Centroamericano de Integración Económica, GT). (en línea). Guatemala. Consultado el 18 de jun. 2014. Disponible en: www.bcie.org/Guatemala.

Bonta P y Farber M, 2000. Marketing y Publicidad, Grupo Editorial Norma, p. 275.

Belch, G y Belch, M. 2004. Publicidad y Promoción Perspectiva de la Comunicación de Marketing Integral. 6a. ed. MacGraw-Hill. Interamericana. México. p. 845.

Comisión Nacional de Guías Alimentarias. 2013. Documento Técnico. Guías Alimentarias para Guatemala. p. 57.

Congreso de la República de Guatemala. Acuerdos de Paz. 29 Diciembre de 1,996.

-----.Código de Trabajo, Decreto Número 1441.

-----.Código Municipal, Decreto Número 12-2002.

-----.Código Tributario, Decreto Número 6-91 y sus reformas.

-----.Ley General de Cooperativas, Decreto Número 82-78.

-----.Ley del Impuesto al Valor Agregado, Decreto Número 27-92.

-----.Ley Forestal del INAB, Decreto Número 101-96.

Diccionario Geográfico Nacional. 1978. Guatemala. p. 21.

Herrera, J.L. 2014. Elementos de análisis de riesgo. p. 22.

Instituto Nacional de Estadística -INE-. III Censo Nacional Agropecuario 1979. Departamento de San Marcos, Municipio de Sipacapa.

-----.IV Censo Nacional Agropecuario 2003. Departamento de San Marcos, Municipio de Sipacapa.

-----.X Censo Nacional de Población y V de Habitación del año 1994, Departamento de San Marcos, Municipio de Sipacapa.

-----.XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación del año 2002, Departamento de San Marcos, Municipio de Sipacapa.

-----.Encuesta Nacional de condiciones de vida 2006.

Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología (INSIVUMEH) GT.2003. Datos de estaciones meteorológicas. Guatemala s.p.

Jiménez De Chang, D. 2001. Normas para la elaboración de bibliografías en trabajos de investigación. 2a. ed. Guatemala. p. 24.

Koontz H, y Whenrich H. 1998. Una Perspectiva Global. 11a. ed. México, McGraw-Hill. p. 430.

Kotler, P. 2001. Dirección de Marketing. Milenium. México, Mc Graw Hill. p. 855.

----- . 2008. Fundamentos de Marketing. 8a. ed. México, Pearson Prentice Hall. p. 355.

Monografía del Pueblo Sipacapense. 2007. Ed. Paxil. Guatemala. p. 150.

Plan de Desarrollo 2010. Monografía del municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos. Guatemala. p. 103.

Fundación Carlos F. Novella. 2014. Procesamiento de alimentos para pequeñas y microempresas del Centro de Investigación y Desarrollo, CIED, s.p

Proyecto AdA- 2014. Integración, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, Para Plantas Acopiadoras, transformadoras y Envasadoras. 3a. ed. Guatemala. p. 73.

Ramos L, Adriaenséns M y Flores M.Á. 2004. Introducción a los Negocios, Mundo Cambiante. 4ta ed. Mexico, Mc Graw Hill. p. 371.

Revista de Métodos Cuantitativos para la Economía y la Empresa. 2012. Vol. 13. p. 77.

Saquimux, G. 2011. Material de Apoyo. Ejercicio Profesional Supervisado. Taller Muestreo Estadístico.

Stanton, W. 2000. Fundamentos de Marketing. 11a. ed. México, McGraw-Hill. p. 239.

Torres, B. 2006. Metodología para la Investigación para Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales. 2a. ed. México, Pearson. p. 286.

Tradiciones y Costumbres Sipacapa. (en línea). Guatemala. Consultado el 18 de jun. 2014. Disponible en: <http://sipacapa.blogspot.com/>.

Uauy, R. 2012, Organización Mundial de la Salud -OMS-, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -FAO-, s.p.

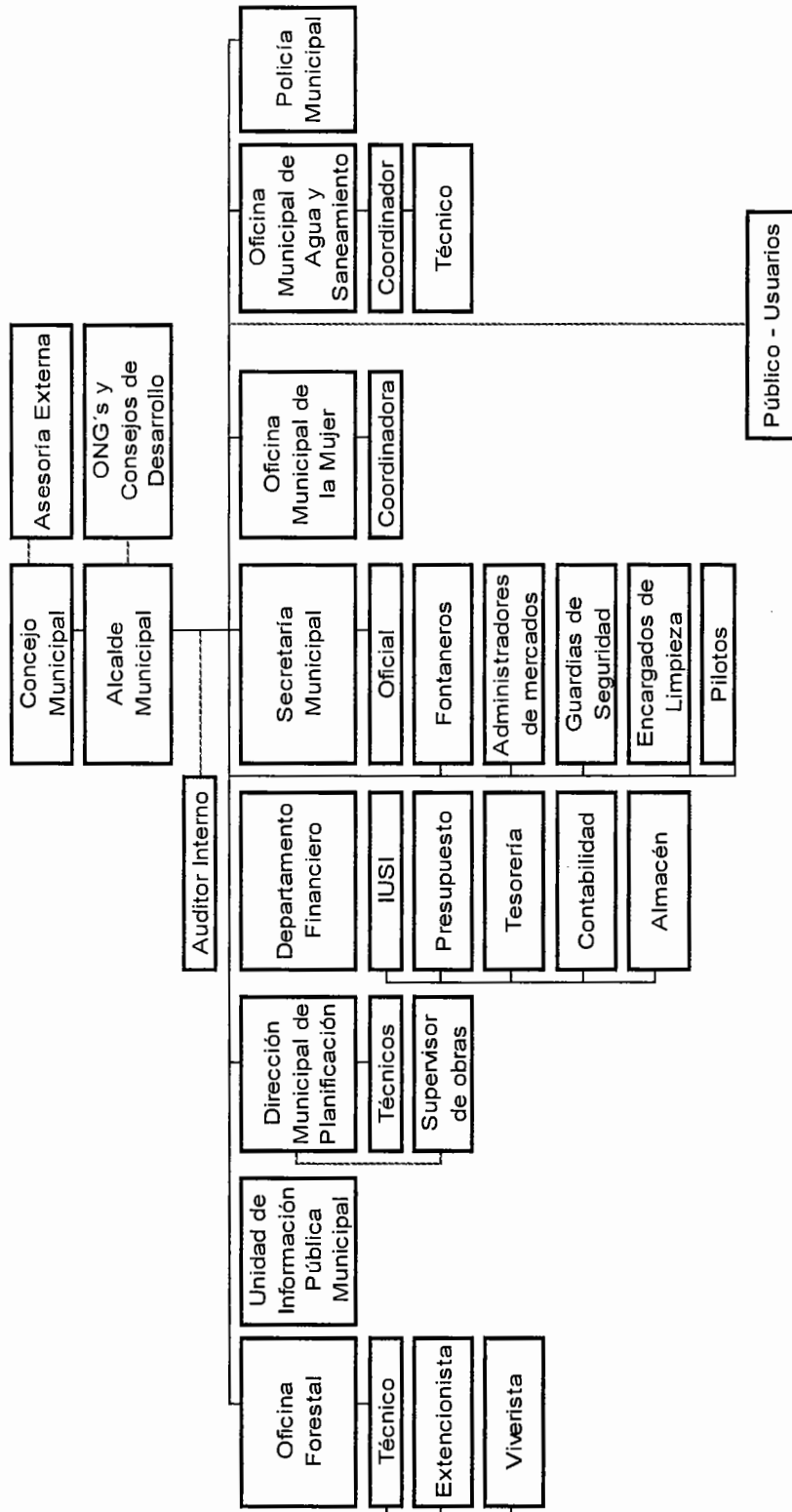
Unidad de Planificación Geográfica y Gestión de Riesgo (UPGGR) Diciembre 2004. Laboratorio de Información Geográfica -SIGMAGA-. (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-). Mapa de Zonas de Vida, Series de Suelos y Uso de la Tierra. s.p.

Universidad de San Carlos de Guatemala. 2014. Manual de las 35 Reglas. Ejercicio Profesional Supervisado, Seminario General. Guatemala. p. 12.

Villacorta Escobar, M. 1978. Recursos Económicos de Guatemala. Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Ciencias Económicas. p. 73

ANEXOS

Anexo 1
Municipio de Sipacapa, Departamento de San Marcos
Estructura Organizacional Municipal
Año 2014



Fuente: elaboración propia, con base en datos de la Dirección Municipal de Planificación de Sipacapa, departamento de San Marcos, Año 2014.

Anexo 2
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Cálculo de Importaciones Histórica y Proyectada
Período 2009-2018
(libras)

A continuación se presenta el detalle de las importaciones históricas que se utilizaron para la elaboración del cuadro de oferta total histórica, datos obtenidos a través del Diagnóstico del sector de Conservas y Mermeladas de -GTZ/DESCA- de la Cooperativa Técnica Alemana y Organizaciones Socias y del Banco de Guatemala -BANGUAT-, se consideró el total de consumo de mermelada de manzana como importaciones, por lo tanto a partir del año 2009 solo cubre el 6.68% de los hogares, el consumo y preferencia ha sido factor limitante para el consumidor y el poco crecimiento es por falta de costumbre, variedad y gustos; la población de cada año se determinó por medio de los datos de población del Instituto Nacional de Estadística INE.

Determinación de Importación

Para año 2009

Municipio	Población	Hogares	Consumo Anual por Hogar	Consumo %
Sipacapa	17,158	3,431.54	355	23.71
Tejutla	31,624	6,324.85	467	31.20
Cabecera Huehuetenango	103,259	20,651.82	675	45.09
Totales	152,041	30,408.22	1,497	100.00

Para año 2010

Municipio	Población	Hogares	Consumo Anual por Hogar	Consumo %
Sipacapa	17,554	3,510.85	433	26.89
Tejutla	32,123	6,424.69	510	31.68
Cabecera Huehuetenango	105,849	21,169.71	667	41.43
Totales	155,526	31,105.25	1,610	100.00

Para año 2011

Municipio	Población	Hogares	Consumo Anual por Hogar	Consumo %
Sipacapa	17,967	3,593.47	463	26.17
Tejutla	32,644	6,528.80	547	30.92
Cabecera Huehuetenango	108,461	21,692.25	659	42.91
Totales	159,073	31,814.52	1,769	100.00

Para año 2012

Municipio	Población	Hogares	Consumo Anual por Hogar	Consumo %
Sipacapa	18,396	3,679.23	511	26.00
Tejutla	33,184	6,636.75	638	32.47
Cabecera Huehuetenango	111,108	22,221.61	816	41.53
Totales	162,688	32,537.58	1,965	100.00

Para año 2013

Municipio	Población	Hogares	Consumo Anual por Hogar	Consumo %
Sipacapa	18,834	3,766.80	615	27.54
Tejutla	33,730	6,746.06	735	32.91
Cabecera Huehuetenango	113,756	22,751.20	883	39.54
Totales	166,320	33,264.06	2,233	100.00

A continuación se presenta los años proyectados del proyecto de producción de mermelada de manzana por medio del método matemático de mínimos cuadrados en cuanto a la tendencia de participación de las importaciones en el mercado en estudio.

Proyecciones de Importación

Año	Y	X	XY	X ²
2009	1497	-2	-2994	-4
2010	1610	-1	-1610	-2
2011	1769	0	0	0
2012	1965	1	1965	2
2013	2233	2	4466	4
	9074	3	1827	0

FORMULA: $a+bx$	A	Total (Y)	9074	1815
		Total de años	5	
	B	Total (XY)	1827	183
		Total años	10	

X	Años	Importaciones Proyectadas
3	2014	2363
4	2015	2545,6
5	2016	2728
6	2017	2911
7	2018	3094

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014

Anexo 3
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Cálculo del Porcentaje de Requerimiento Anual del Consumo Per cápita

Según las recomendaciones nutricionales, tomando en cuenta el conteo calórico de la mermelada de manzana y el consumo ideal de éste en la dieta diaria, se tiene que un adulto puede consumir hasta tres cucharadas (45 gramos) y para infantes un máximo de dos (30 gramos), datos que están respaldados según estudios sobre una dieta equilibrada de la Organización Mundial de la Salud -OMS- y las recomendaciones del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP). Se tomó de base primordialmente la tabla nutricional de la mermelada de manzana que se propone en el proyecto.

De forma adicional, se realizó una encuesta a los pobladores del mercado objetivo que comprenden cabecera departamental de Huehuetenango y Municipio de Tejutla y Sipacapa, donde se concluyó que el consumo per cápita, dado la periodicidad de compra y tomando en cuenta cinco integrantes por hogar; es de 377 gramos anual por persona, dato que certifica una nutricionista.

1. Un gramo = 0.002204 lb
2. El año comercial posee 360 días
3. 377 gramos anual por persona * 0.002204 lb = 0.830908 lb.

Con la información anterior se considera que debido a factores económicos, demográficos, costumbres y practicidad del producto, sí es factible la venta anual que se propone de mermelada de manzana y que tendrá la aceptación necesaria de adultos y niños que pretendan deleitarse con un sabor delicioso, que al combinarse con otros ingredientes conforma un producto de calidad sin preservantes que está elaborada de manera artesanal de frutas proveniente de Sipacapa y de los Municipios cercanos de Huehuetenango y Quiché.

Anexo 4
Certificación Escaneada de Nutricionista con Datos de Requerimientos
Nutricionales
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana

Señores
Licenciados Asesores del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-
Universidad de San Carlos de Guatemala
Presente

Estimados Asesores,

Atendiendo a la solicitud que presentan los practicantes de -EPS-, asignados al Municipio de Sipatapa, departamento de San Marcos, me permito extender la siguiente constancia sobre el consumo y las propiedades nutricionales de la mermelada de manzana y su importancia en el aspecto nutricional.

Según la Organización Mundial de la Salud -OMS-, una dieta equilibrada tiene una distribución de macronutrientes del 15% de proteínas, 55% de carbohidratos y 30% de grasa; dentro de los carbohidratos se diferencian los productos como la mermelada de manzana.

Tomando en cuenta las recomendaciones de energía para adultos y niños sanos que prescriben las Recomendaciones Dietéticas Diarias del INCAP (Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá, en su más reciente edición (2012), y teniendo a la vista la tabla nutricional de la mermelada de manzana a elaborar, determino que la cantidad máxima permitida de consumo sería de dos cucharadas diarias para niños sanos y tres para adultos sanos. Debido a que también consumirán al día otras fuentes de carbohidratos, azúcar y potasio, que son los nutrientes principales de este producto.

Para los usos que al interesado convenga extendo, firmo y sello la presente constancia en la ciudad de Guatemala el 12 de diciembre 2014.



Licda. Mónica Pinto

Nutricionista, colegiada activa 3,241

Licda. Mónica Castro Pineda L.
Nutricionista
Colegiada No. 5246

Anexo 5
Municipios de Sipacapa, Tejutla del Departamento de San Marcos y
Cabecera Departamental de Huehuetenango
Proyecto: Producción de Mermelada de Manzana
Porcentaje de Crecimiento Interanual, Demanda Potencial Histórica y
Proyectada
Período 2009-2018

Año	Población	Población delimitada 45%	Consumo per cápita libras	Demanda potencial libras	% de crecimiento
2009	152,041	68,418	0.83	56,787	----
2010	155,526	69,987	0.83	58,089	2.29
2011	159,073	71,583	0.83	59,413	2.28
2012	162,688	73,210	0.83	60,764	2.27
2013	166,320	74,844	0.83	62,121	2.23
2014*	169,919	76,464	0.83	63,464	2.16
2015	173,432	78,044	0.83	64,777	2.07
2016	176,893	79,602	0.83	66,070	2.00
2017	180,334	81,150	0.83	67,354	1.94
2018	183,703	82,666	0.83	68,613	1.87
Promedio	167,993	75,597		62,745	2.12

Fuente: elaboración propia, con base en proyecciones de Población 2002-2020, datos del XI Censo Nacional de Población y VI de habitación de Instituto Nacional de Estadística -INE-, e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

Anexo 6

Ejemplo de POES para el área de producción de mermelada de manzana

POES	Procedimiento de limpieza del área de trabajo y herramientas a utilizar en el proceso productivo.
Área	Producción: Mermelada de manzana.
Instalaciones, equipos, utensilios e insumos	Suficiente agua, esponja, cepillo de cerdas, trapo limpio, escobas, trapeadores, desinfectantes etc. En el área de lavado, pelado y descorazonado debe de permitir fácil mantenimiento de limpieza y desinfección.
Operación dirigido a	Todos los utensilios y equipos que se utilizan en el proceso de producción de mermelada y en las áreas de trabajo en la Cooperativa.
Pre-requisito	Todos los recipientes deben estar en buen estado antes de ser utilizado. Antes de sanitizar verificar los frascos que no tengan rajaduras y tapas que ajusten a su forma.
Procedimiento	Lavar todos los recipientes que se utiliza, pasar esponja para quitar la suciedad. Usar cepillo en áreas muy difíciles de lavar. Inspeccionar cada vez que sea necesario en las áreas de trabajo, equipos y utensilios que se utiliza en el proceso.
Observaciones	Reportar cualquier condición anormal en el proceso de producción al personal encargado.
Nombre del responsable del proceso	



ANEXO 7

**MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS
“COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE MERMELADA DE MANZANA,
MUJERES SIPAKAPENSES R.L”**

INTRODUCCIÓN

El presente manual de organización contiene información detallada referente a los antecedentes, legislación, atribuciones, estructura orgánica, funciones, organigramas, niveles jerárquicos, grados de autoridad y responsabilidad, así como canales de comunicación y coordinación de las actividades a realizar en la “Cooperativa de Productores de Mermelada de Manzana, Mujeres Sipakapenses R.L”, ubicada en la aldea La Estancia del municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos.

El manual constituye una herramienta administrativa que describe en forma clara y ordenada las relaciones de trabajo y los requisitos mínimos requeridos para cada puesto a desempeñar así como también el rango de remuneración.

El propósito fundamental es brindar información necesaria y completa sobre la utilización adecuada del documento y que toda la organización conozca la estructura jerárquica y líneas de comunicación.

MISIÓN

“Somos una cooperativa que se dedica al mejoramiento integral de la actividad artesanal, específicamente a la producción de mermelada de manzana como fuente generadora de trabajo e ingresos para la población del Municipio y de sus asociados, comprometidos a generar mayor productividad en las diferentes actividades de producción y comercialización garantizando la satisfacción de nuestros clientes”.

VISIÓN

“Ser una cooperativa innovadora, competitiva con reconocimiento a nivel nacional en la producción y comercialización de mermelada de manzana, promoviendo el desarrollo integral del Municipio a través de programas que incentive al personal y a la creación de nuevas fuentes de trabajo”.

OBJETIVOS DEL MANUAL

A continuación se establecen los fines que se pretenden alcanzar con la implementación del manual de organización, los cuales están divididas en generales y específicas.

General

Proveer un instrumento preciso, claro y eficaz que ayude a la organización de productoras de mermelada de manzana en su actividad artesanal obteniendo mayores resultados en cuanto a rentabilidad y una estructura ideal de puestos que desempeñan el personal.

Específicos

- Brindar información a los empleados que labora en la cooperativa referente a la estructura organizacional, niveles jerárquicos, líneas de autoridad y comunicación.
- Evitar duplicidad de trabajo en la cooperativa.
- Proporcionar información sobre los diferentes perfiles de puestos y cargos de trabajos con las funciones, atribuciones, responsabilidades y requisitos mínimos que debe de tener cada candidato al puesto.
- Adecuar las necesidades de la cooperativa para facilitar el funcionamiento y una organización administrativa eficiente.
- Seleccionar a la persona idónea para cada puesto a ocupar en la cooperativa.

VIGENCIA

El manual de organización es uno de los instrumentos administrativos de gran utilidad para la buena administración porque proporciona información relevante de cualquier empresa. Este manual tendrá vigencia a partir de la fecha de aprobación y su validez de un año, lo cual deberá ser revisado y actualizado para el siguiente año. Se divulgará en toda las unidades que conformará la cooperativa.

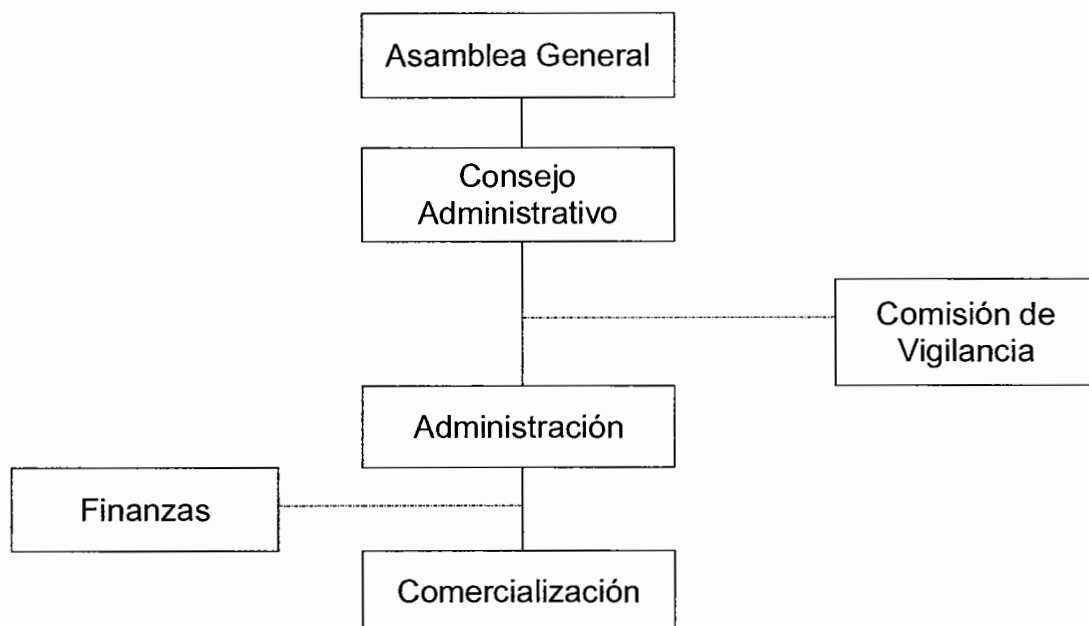
AUTORIZACIÓN

El consejo de administración de la cooperativa en conjunto con todos sus asociados tiene la facultad de autorizar este manual; por lo tanto deberá ser consignada en acta que servirá como respaldo.

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PROPUESTO

Se propone la estructura lineal donde concentra la autoridad en una sola persona quien toma las funciones y responsabilidades siguiendo una línea de mando. A continuación se presenta el organigrama propuesto para la cooperativa.

Organigrama Estructural “Cooperativa de Mermelada de Manzana, Mujeres Sipakapenses R.L”



Fuente: elaboración propia, con base en datos obtenidos de la Ley General de Cooperativas, Decreto 82-78, artículo 12, régimen administrativo.

La grafica anterior muestra la estructura administrativa de la organización, integrado por la asamblea general, el consejo administrativo quien tiene autoridad sobre la gerencia administrativa y las demás áreas son coordinados por la gerencia administrativa.

DESCRIPCIÓN DE CARGOS Y PUESTOS

A continuación se describen la identificación y naturaleza de trabajo de los cargos y puestos sugeridos para cada área de trabajo.

Cooperativa de Mermelada de Manzana, "Mujeres Sipakapenses R.L"

Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos

Manual de Organización	Hoja: 1 de 2	Código
Elaborado por: Sonia Xicay, EPS 1-2014	Fecha: Octubre 2014	001

I. IDENTIFICACIÓN DE PUESTO

Título del puesto	Administrador
Ubicación administrativa	Gerencia Administrativa
Jefe inmediato superior	Consejo Administrativo
Subalternos	Encargado de los departamentos de Finanzas, Producción y Comercialización

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Naturaleza del puesto:

Es la autoridad máxima que tiene a su cargo la ejecución de las tareas administrativas y la coordinación y supervisión de las actividades de los departamentos de producción, comercialización y finanzas; su fin primordial es hacer cumplir las metas trazadas.

Atribuciones:

- Ejecutar las órdenes y decisiones por la Asamblea general y Consejo administrativo.
- Supervisar el trabajo realizado por los órganos bajo su cargo.
- Coordinar las actividades de comercialización y producción.
- Establecer mecanismos idóneos para mejorar los procesos productivos.
- Informar constantemente de sus logros alcanzados al consejo de administración y comité de vigilancia.
- Elaborar informes financieros y administrativos.

Relaciones de Trabajo:

El administrador se relaciona con todos los puestos y cargos que integra la cooperativa.

Autoridad:

Bajo su mando se encuentra el personal del área de producción, finanzas y comercialización.

Responsabilidad:

Dirigir, supervisar el trabajo de sus subalternos para el buen funcionamiento de la cooperativa y cumplimiento de los objetivos.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Requisitos mínimos:**

- Ser socio de la cooperativa, interesado en el bienestar del proyecto.
- Nivel académico en el grado de licenciatura.
- Graduado a nivel medio de perito contador.
- Experiencia de un año en puesto similar.
- Tener la capacidad de dirigir y supervisar personal.
- Ser proactivo e innovador y comunicativo.

Habilidades y destrezas:

- Toma de decisiones, habilidad para relacionarse y dirigir personal.
- Alto grado de liderazgo y facilidad de trabajar en equipo.

Remuneración:

Este puesto administrativo ofrece un salario mensual de Q 3500.00, más bonificación incentivo de Q 250.00.

Cooperativa de Mermelada de Manzana, "Mujeres Sipakapenses R.L"

Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos

Manual de Organización	Hoja: 1 de 2	Código
Elaborado por: Sonia Xicay, EPS 1-2014	Fecha: Octubre 2014	002

I. IDENTIFICACIÓN DE PUESTO

Título del puesto	Encargado de Contabilidad
Ubicación administrativa	Departamento de Finanzas
Jefe inmediato superior	Administrador
Subalternos	Ninguno

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Naturaleza del puesto:

Es un puesto de apoyo a la administración con el fin de llevar todos los registros contables necesarios para la toma de decisiones.

Atribuciones:

- Manejar libros contables de las operaciones realizadas a diario en la cooperativa.
- Presentar informe mensual de los estados financieros.
- Presentar planillas de pago al personal ante la gerencia administrativa
- Actualización de base de datos de clientes y recepción de pago.
- Realizar pago a proveedores.
- Llenar formularios de la Superintendencia Tributaria SAT cuando sea necesaria.

Relaciones de Trabajo:

Debido al puesto que posee el encargado de contabilidad mantiene relaciones directas con el administrador, proveedores y demás departamentos que conforma la cooperativa.

Autoridad:

Lo que la gerencia administrativa le otorgue.

Responsabilidad:

Responsable de mantener en orden los libros contables y presentar en el tiempo requerido, además los reportes diarios ante la gerencia administrativa para controlar las operaciones realizadas.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Requisitos mínimos:**

- Graduado a nivel medio de perito contador
- Experiencia mínima un año puesto similar.
- Dispuesto a trabajar.
- Amplio conocimiento en paquetes contables de computación.

Habilidades y destrezas:

- Conocimiento en leyes fiscales
- Facilidad numérica.
- Facilidad de trabajar en equipo.

Remuneración:

Este puesto administrativo ofrece un salario anual de Q 9,000.00, que se lleva a cabo por honorarios.

Cooperativa de Mermelada de Manzana, "Mujeres Sipakapenses R.L"

Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos

Manual de Organización	Hoja: 1 de 2	Código
Elaborado por: Sonia Xicay, EPS 1-2014	Fecha: Octubre 2014	003

I. IDENTIFICACIÓN DE PUESTO

Título del puesto	Encargado de Producción
Ubicación administrativa	Gerencia Administrativa
Jefe inmediato superior	Administrador
Subalternos	Auxiliar de Producción

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Naturaleza del puesto:

Es un puesto de carácter administrativo que tiene a su cargo coordinar y supervisar de manera eficiente la producción de mermelada de manzana, incrementando el volumen de producción, llevando un control de los insumos e inventario del producto.

Atribuciones:

- Supervisar y controlar la producción.
- Revisar que el producto cumpla con los estándares de calidad.
- Control de los insumos e inventario del producto.
- Distribución equitativa de las tareas.
- Girar instrucciones al personal.
- Actualización de las distintas actividades por realizar en el área de trabajo.

Relaciones de Trabajo:

Debido al puesto administrativo el encargado de producción mantiene relaciones directas con el auxiliar de producción y recibe instrucciones del administrador.

Autoridad:

Bajo su mando se encuentra el auxiliar de producción.

Responsabilidad:

Responsable directo de dirigir, supervisar el trabajo de sus subalternos en cuanto a producción, bajo los estándares de calidad establecidos por la cooperativa con el fin de minimizar la merma del producto.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Requisitos mínimos:**

- Ser socio de la cooperativa, interesado en el bienestar del proyecto.
- Graduado a nivel medio de perito contador o bachiller industrial
- Experiencia mínima dos a tres en puesto similar.
- Dispuesto a trabajar en el cumplimiento de metas.
- Ser proactivo e innovador y comunicativo.
- Conocimiento en la producción de mermeladas o jaleas

Habilidades y destrezas:

- Toma de decisiones y dirigir personal.
- Facilidad de trabajar en equipo.

Remuneración:

Este puesto administrativo ofrece un salario mensual de Q 2,500.00, más bonificación incentivo de Q 250.00.

Cooperativa de Mermelada de Manzana, "Mujeres Sipakapenses R.L"

Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos

Manual de Organización	Hoja: 1 de 2	Código
Elaborado por: Sonia Xicay, EPS 1-2014	Fecha: Octubre 2014	004

I. IDENTIFICACIÓN DE PUESTO

Título del puesto	Encargado de Ventas
Ubicación administrativa	Departamento de Comercialización
Jefe inmediato superior	Administrador
Subalternos	Vendedor

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Naturaleza del puesto:

Es un puesto de carácter administrativo que tiene a su cargo las actividades de comercialización como los canales, estrategias de mercado, clientes potenciales con el fin de incrementar el nivel de venta.

Atribuciones:

- Capacidad de incursionar en mercados nuevos.
- Brindar servicio personalizado y de calidad al cliente.
- Presentar reporte de venta a la gerencia administrativa.
- Cumplir con las proyecciones de venta.
- Proponer precios de venta que se adecuen a las fluctuaciones y condiciones de mercado.
- Registrar debidamente todas las operaciones de venta
- Investigar, analizar e informar sobre las condiciones de mercado y competencia.

Relaciones de Trabajo:

Debido al puesto administrativo el encargado de ventas mantiene relaciones directas con el vendedor, clientes, y recibe instrucciones del administrador.

Autoridad:

Bajo su mando se encuentra el vendedor.

Responsabilidad:

Responsable directo de mejorar el nivel de ventas, apertura de nuevos mercados, mejores oportunidades del producto con el fin de posicionarlo en la mente del consumidor real y potencial.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO

Requisitos mínimos:

- Ser socio de la cooperativa, interesado en el bienestar del proyecto.
- Graduado a nivel medio de perito en mercadotecnia y publicidad
- Experiencia mínima un año en puesto similar.
- Dispuesto a trabajar en el cumplimiento de metas.
- Ser proactivo e innovador y comunicativo.

Habilidades y destrezas:

- Alto grado de responsabilidad.
- Facilidad de trabajar en equipo.
- Interacción constante con los clientes.

Remuneración:

Este puesto administrativo ofrece un salario mensual de Q 3,000.00, más bonificación incentivo de Q 250.00.

Cooperativa de Mermelada de Manzana, "Mujeres Sipakapenses R.L"

Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos

Manual de Organización	Hoja: 1 de 2	Código
Elaborado por: Sonia Xicay, EPS 1-2014	Fecha: Octubre 2014	005

I. IDENTIFICACIÓN DE PUESTO

Título del puesto	Auxiliar de Producción
Ubicación administrativa	Gerencia Administrativa
Jefe inmediato superior	Administrador
Subalternos	Ninguno

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Naturaleza del puesto:

Es un puesto de carácter operativo que tiene a su cargo la producción óptima de mermelada de manzana.

Atribuciones:

- Recepción de la materia prima e inspección de la misma
- Selección de la fruta y su grado de madurez para su debido proceso de transformación.
- Trasladar la materia prima al área de cocción.
- Esterilizar las herramientas y equipos necesarios para transformación del producto final.
- Envasar y etiquetar el producto terminado.
- Almacenar el producto final.
- Mantener el lugar de trabajo adecuado y limpio.

Relaciones de Trabajo:

Debido a la actividad que realiza mantiene relación directa con los vendedores, y a los encargados de comercialización y producción.

Autoridad:

Ninguna.

Responsabilidad:

Responsable directo de la producción de mermelada de manzana manteniendo estándares de calidad, consistencia y buen sabor.

III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO**Requisitos mínimos:**

- Nivel básico.
- Sexo indiferente
- Dispuesto a trabajar.
- Excelente relaciones interpersonales.

Habilidades y destrezas:

- Alto grado de responsabilidad.
- Facilidad de trabajar en equipo.
- Manejo adecuado de las herramientas y equipos de trabajo.

Remuneración:

Este puesto de auxiliar de producción ofrece un salario mensual de Q 1800.00, más bonificación incentivo de Q 250.00.

Cooperativa de Mermelada de Manzana, "Mujeres Sipakapenses R.L"

Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos

Manual de Organización

Hoja: 1 de 2

Código

Elaborado por: Sonia Xicay, EPS 1-2014

Fecha: Octubre 2014

006

I. IDENTIFICACIÓN DE CARGO

Título del cargo	Miembro del consejo de Administración
Ubicación administrativa	Consejo de Administración
Jefe inmediato superior	Asamblea General
Subalternos	Administración

II. DESCRIPCIÓN DEL CARGO

Naturaleza del puesto:

Es el órgano responsable de la dirección y funcionamiento administrativo de la cooperativa y cumplir las decisiones de la asamblea general y los reglamentos internos.

Atribuciones:

- Funciona como órgano colectivo.
- Realiza la rendición de cuentas de forma periódica en periodos quincenales.
- Control en cuanto a ventas y recepción de los productos.
- Asegurar que se cumplan las reglas, leyes y reglamentos.
- Convocar a asambleas ordinarias y extraordinarias.
- Velar para que cumplan los propósitos y estatutos para los que fue creada la cooperativa.

Relaciones de Trabajo:

Debido a la actividad que realiza mantiene relación con la asamblea general y administración.

Autoridad:

La dirección, administración y el control óptimo de la cooperativa.

Responsabilidad:

Vigilar la legitimidad y seguridad de la cooperativa que corresponde a los actos del consejo de administración, entidades de apoyo y administración.

III. ESPECIFICACIÓN DEL CARGO**Requisitos mínimos:**

- Ser miembro de la asamblea general.
- Ser asociada de la cooperativa.
- Sexo femenino.
- Miembro activo.
- Excelente relaciones interpersonales.

Habilidades y destrezas:

- Alto grado de responsabilidad.
- Toma de decisiones.
- Facilidad de trabajar en equipo.

Remuneración:

No percibirán salario por sus servicios, cuando la situación económica de la cooperativa gozará de dietas fijas por la asamblea general.



ANEXO 8

**MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
“COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE MERMELADA DE MANZANA,
MUJERES SIPAKAPENSES R.L.”**

INTRODUCCIÓN

El presente manual de normas y procedimientos describe de forma clara los principales procedimientos importantes diseñados de manera eficiente para el buen funcionamiento de la Cooperativa de la producción de Mermelada de Manzana, Mujeres Sipakapenses R.L, que deberá aplicar al momento de la ejecución del proyecto, dichas actividades está orientado a los objetivos que se pretende alcanzar en un tiempo específico.

El manual es un instrumento administrativo de carácter informativo que constituye como guía práctica con lineamientos necesarios que rige cada actividad, puestos de trabajos, pasos y secuencias que se deben de seguir.

Su finalidad es simplificar, organizar y sistematizar las funciones administrativas especialmente para uso en la orientación del trabajo que se debe llevar a cabo. Por lo tanto se da a conocer sus objetivos, campo de aplicación, simbología utilizada en los diagramas de flujo para una mejor comprensión del manual.

Sin embargo se presenta la secuencia procedimental que pretende establecer parámetros adecuados en cada una de las funciones de cada puesto en la cooperativa.

OBJETIVOS DEL MANUAL

A continuación se describe el fin último que pretende alcanzar el manual de normas y procedimientos a través del objetivo general y específicos.

General

Proporcionar a la Cooperativa un instrumento administrativo que permite desarrollar de manera efectiva y eficiente sus actividades a través de procedimientos detallados.

Específicos

- Optimizar los recursos humanos, físicos y financieros que integra la cooperativa de mermelada de manzana.
- Verificar los procedimientos de trabajo para evitar la duplicidad de funciones en el proceso productivo.
- Mejorar los pasos a seguir al momento de desarrollar los diferentes procesos.
- Orientar a los empleados de las actividades que tienen por realizar en cada puesto de trabajo.
- Regular cada una de las actividades administrativas que se realiza en el proceso de producción y comercialización.

CAMPO DE APLICACIÓN

El manual será utilizado para crear los lineamientos que se relaciona en cada una de las funciones de los niveles jerárquicos de la cooperativa por lo que es necesario que cada empleado tenga acceso a la información para que su aplicación tenga validez.

La actualización y divulgación de este manual estará a cargo de la alta dirección de la cooperativa, y todos sus empleados deberán colaborar para que se cumplan los objetivos de manera organizada y efectiva.


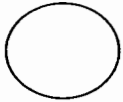
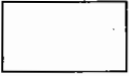


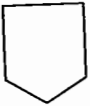
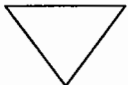

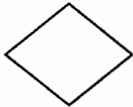
NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL

El manual debe ser un instrumento informativo que facilite la implementación del trabajo de los empleados bajo una estructura con facilidad de comprensión en los diferentes pasos a seguir en el desarrollo de los procedimientos que se describe a continuación:

- Las normas generales y procedimientos de las áreas servirá para medir el grado de cumplimiento de las tareas.
- Todos los empleados deberán tener una copia del presente manual de normas y procedimientos avalado por los altos mandos de la cooperativa.
- De las modificaciones y actualizaciones serán publicadas a los empleados involucradas en las distintas actividades.
- Para mejorar el rendimiento del personal se deberá brindar capacitación correspondiente a cada puesto de trabajo cada mes.
- Cada actividad deberá ser asignada del cual debe llevarse de forma responsable y supervisada por los inmediatos superiores.
- Los miembros de la cooperativa serán los responsables del uso y aplicación del presente manual.

SIMBOLOGÍA APLICADA

Para establecer en forma clara y sencilla cada paso del sistema integral de la cooperativa, se detalla a continuación la simbología que se propone en los procedimientos a utilizar en los diagramas de flujo.

SÍMBOLO	DEFINICIÓN
	Inicio y fin: Indica el principio y finalización de un procedimiento.
	Operación: Describe las funciones que realiza las personas involucradas, se utiliza cuando se realiza un documento, informe o se prepara alguna información.
	Inspección: Se utiliza cuando se realizan revisiones o verificaciones en algún procedimiento, cuando se examina alguna tarea a ejecutar o se autoriza la secuencia de otro procedimiento.
	Traslado: Es la transferencia de un documento o de una actividad de un puesto a otro dentro del proceso situado.
	Documento: Muestra cualquier tipo de documento como: libros, formularios, folletos etc.
	Conector: Representa una conexión o enlace, se utiliza cuando las actividades en un puesto de trabajo de determinada área administrativa se pasa a otra distinta siempre y cuando corresponda al mismo procedimiento.
	Archivo temporal: Simboliza el tiempo mínimo que un material permanece en un lugar antes de pasar a otro archivo.
	Archivo final: Señala el archivo definitivo de un documento o formulario.
	Decisión: Indica una decisión alternativa a tomarse en un procedimiento. A la derecha del mismo se coloca la acción positiva y a la izquierda la acción negativa.

Fuente: elaboración propia, con base en datos de Render, Barry, año 2009, Principios de Administración de Operaciones, séptima edición, p 329.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

“Cooperativa de Mermelada, Mujeres Sipakapenses R.L.”

Municipio de Sipacapa, departamento San Marcos

Elaborado por: Sonia Xicay	No. de pasos: 10	Hoja: 1/3	Fecha: Octubre 2014
----------------------------	---------------------	-----------	---------------------

Procedimiento: Control y Ejecución Presupuestaria

Inicia: Departamento de Finanzas

Termina: Administración

Definición

Este procedimiento muestra los pasos a seguir para cuantificar las utilidades que se esperan alcanzar.

Objetivos

- Controlar los ingresos de la cooperativa así como los egresos que puede incurrir en cada área administrativa.
- Analizar los resultados obtenidos en cada ejercicio fiscal y determinar las diferencias para actualizar datos con el fin de establecer la situación económica y financiera.
- Realizar la asignación presupuestaria en forma técnica según la necesidad de cada área administrativa para que pueda alcanzar lo planeado.
- Ejecutar de forma ordena y transparente el presupuesto.

Normas

- Cada departamento tendrá que presentar su anteproyecto para que le autorice su presupuesto.
- La responsabilidad de la asamblea general, es velar por el manejo adecuado y control del presupuesto.
- En las áreas administrativas deberán presentar un reporte de los resultados de ingresos y egresos.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
“Cooperativa de Mermelada, Mujeres Sipakapenses R.L”
Municipio de Sipacapa, departamento San Marcos

Elaborado por: Sonia Xicay	No. de pasos: 10	Hoja: 2/3	Fecha: Octubre 2014
----------------------------	------------------	-----------	---------------------

Procedimiento: Control y Ejecución Presupuestaria

Inicia: Departamento de Finanzas	Termina: Administración
----------------------------------	-------------------------

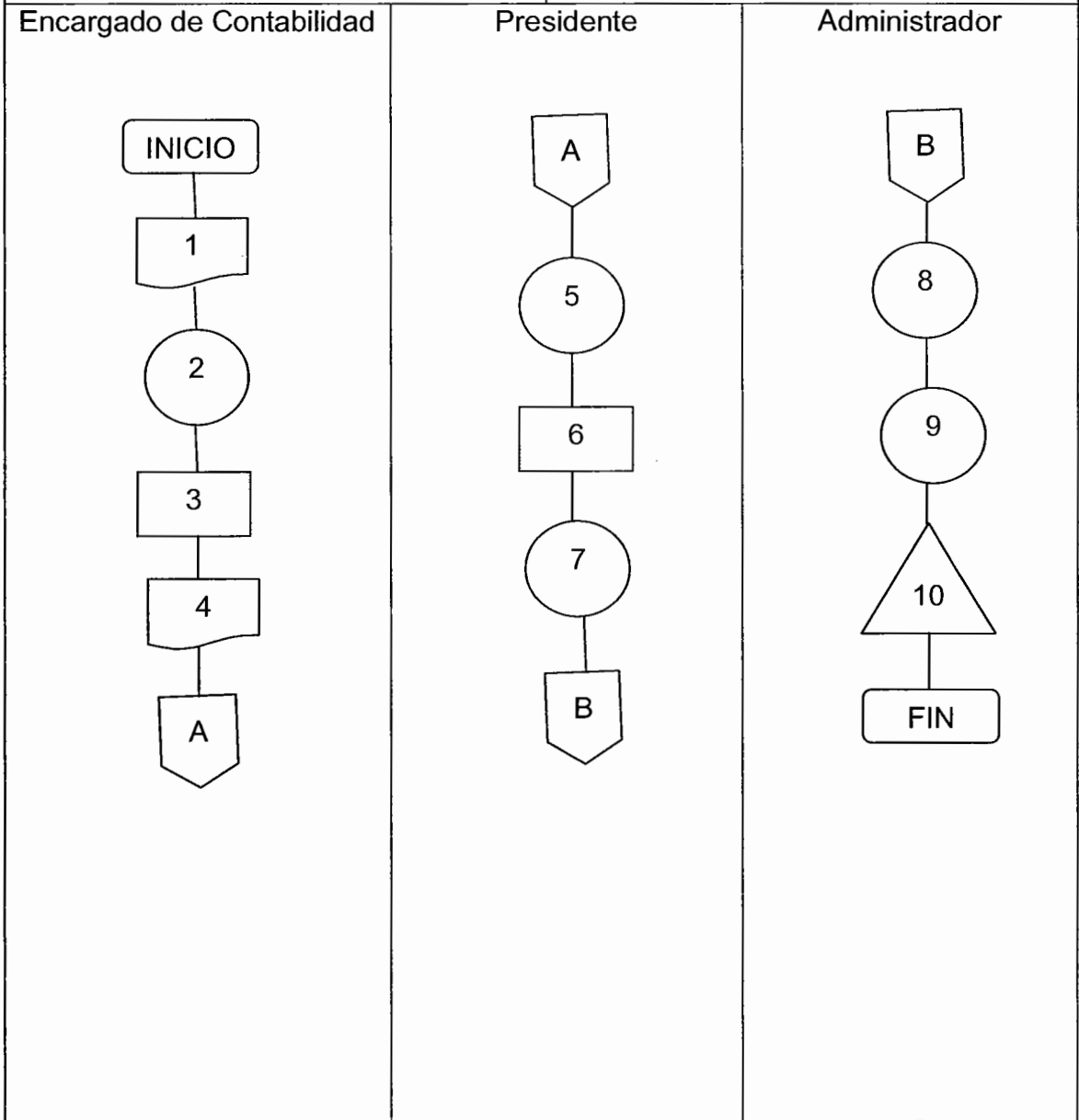
Unidad Administrativa	Responsable	Paso No.	Actividad
Departamento de Finanzas	Encargado de Contabilidad	1	Establece apertura del documento de control y ejecución presupuestaria.
		2	Operación efectuada cada fin de mes de los ingresos y egresos, con registro en el documento de control y ejecución presupuestaria.
		3	Revisión de las variaciones de situación financiera.
		4	Elaboración de informe de análisis de los resultados, se presenta ante la asamblea general.
Asamblea General	Presidente	5	Se recibe el informe para su análisis correspondiente.
		6	Se hace su respectivo análisis.
		7	Se traslada el documento al administrador con las medidas necesarias a tomar.
Gerencia Administrativa	Administrador	8	Recibe y ejecuta las medidas tomadas por la asamblea general.
		9	Gira copia del documento a las áreas administrativas para su conocimiento de las medidas tomadas.
		10	Archiva documento.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTO
"Cooperativa de Mermelada de Manzana, Mujeres Sipakapenses R.L"
Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos

Elaborado por: Sonia Xicay	No. De pasos: 10	Hoja: 3/3	Fecha: Octubre 2014
-------------------------------	------------------	-----------	---------------------

Procedimiento: Control y Ejecución Presupuestaria

Inicia: Departamento de Finanzas	Termina: Administración
----------------------------------	-------------------------



MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
“Cooperativa de Mermelada, Mujeres Sipakapenses R.L”
Municipio de Sipacapa, departamento San Marcos

Elaborado por: Sonia Xicay	No. de pasos: 10	Hoja: 1/3	Fecha: Octubre 2014
----------------------------	------------------	-----------	---------------------

Procedimiento: Ingreso del Producto Final al Almacén

Inicia: Área de Producción	Termina: Área de Producción.
----------------------------	------------------------------

Definición

Este procedimiento muestra los pasos a seguir para trasladar el producto terminado a bodega, a través de esto se logra mayor rentabilidad en la producción.

Objetivos

- Organizar los tiempos para trasladar el producto final a bodega.
- Reducir el tiempo ocioso aprovechando en productividad.
- Verificar la calidad de producto antes de pasar a bodega.
- Inspeccionar el lugar donde llega a almacenar el producto, que esté en óptimas condiciones.

Normas

- Cada mermelada de manzana deberá llevar su etiqueta con fecha de elaboración y vencimiento.
- Se debe verificar las condiciones necesarias de higiene y con temperatura requerida para que perdure el tiempo estipulado.
- Se deberá realizar un inventario de las mermeladas en producción antes de trasladarlo a bodega para un mejor control de la cantidad producida diaria.
- Semanalmente se traslada información de la cantidad producida a la gerencia administrativa.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
"Cooperativa de Mermelada, Mujeres Sipakapenses R.L"
Municipio de Sipacapa, departamento San Marcos

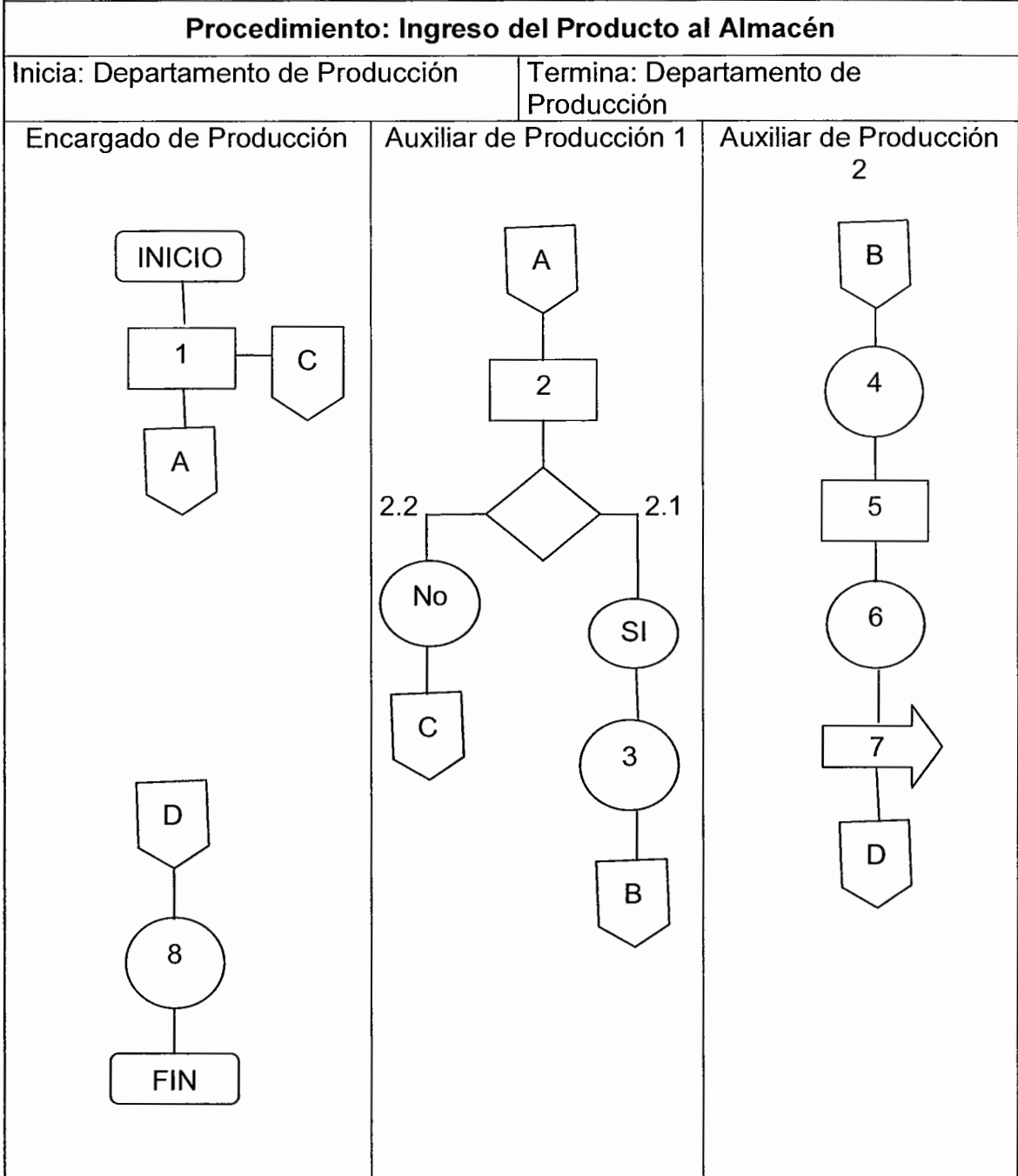
Elaborado por: Sonia Xicay	No. De pasos: 8	Hoja: 2/3	Fecha: Octubre 2014
-------------------------------	-----------------------	-----------	---------------------

Procedimiento: Ingreso del Producto al Almacén

Inicia: Departamento de Producción		Termina: Departamento de Producción	
Unidad Administrativa	Responsable	Paso No.	Actividad
Departamento de Producción	Encargado de Producción	1	Supervisa el proceso de elaboración de la mermelada de manzana
	Auxiliar de producción 1	2	Verificar que los frascos de mermelada contenga los mismos gramos, consistencia y sin residuos alrededor del frasco, si fuera así se regresa el producto a producción.
		2.1	Si esta correcto continúa el proceso.
		2.2	No esta correcto el proceso se regresa el producto.
	Auxiliar de producción 2	3	Se le coloca etiqueta con fecha de vencimiento y elaboración.
		4	Se prepara espacio adecuado para almacenar el producto.
		5	Se revisa los estantes donde se coloca las cajas de mermelada de manzana.
		6	Inventario de mermeladas que ingresa a almacén
		7	Se traslada el producto a almacén.
Encargado de Producción	8	Recibe informe del producto en almacén.	

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTO
"Cooperativa de Mermelada de Manzana, Mujeres Sipakapenses R.L"
Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos

Elaborado por: Sonia Xicay	No. De pasos: 8	Hoja: 3/3	Fecha: Octubre 2014
-------------------------------	-----------------	-----------	---------------------



MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
“Cooperativa de Mermelada, Mujeres Sipakapenses R.L.”
Municipio de Sipacapa, departamento San Marcos

Elaborado por: Sonia Xicay	No. de pasos: 10	Hoja: 1/3	Fecha: Octubre 2014
----------------------------	---------------------	-----------	------------------------

Procedimiento: Venta de Mermelada de Manzana a Mayorista

Inicia: Departamento de Comercialización	Termina: Departamento de Comercialización
--	---

Definición

Este procedimiento muestra los pasos a seguir para la venta de mermelada de manzana, son indispensables para el crecimiento económico de la cooperativa.

Objetivos

- Orientar al encargado de comercialización, referente a los procedimientos que debe ejecutarse para la venta directa.
- Registrar las operaciones comerciales y financieras en documentos legalmente autorizados.
- Simplificar y ejecutar el proceso de venta con el propósito de alcanzar la rentabilidad proyectada.

Normas

- No se venderá al crédito.
- El encargado de comercialización es el responsable directo de vender al mayorista.
- Las ventas en su mayoría estarán dirigidas a la ciudad capital, la cantidad mínima para entrega a domicilio será de 75 cajas de 12 unidades.
- El encargado de comercialización asignara a vendedores para recorrer rutas en entrega del producto.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
"Cooperativa de Mermelada, Mujeres Sipakapenses R.L"
Municipio de Sipacapa, departamento San Marcos

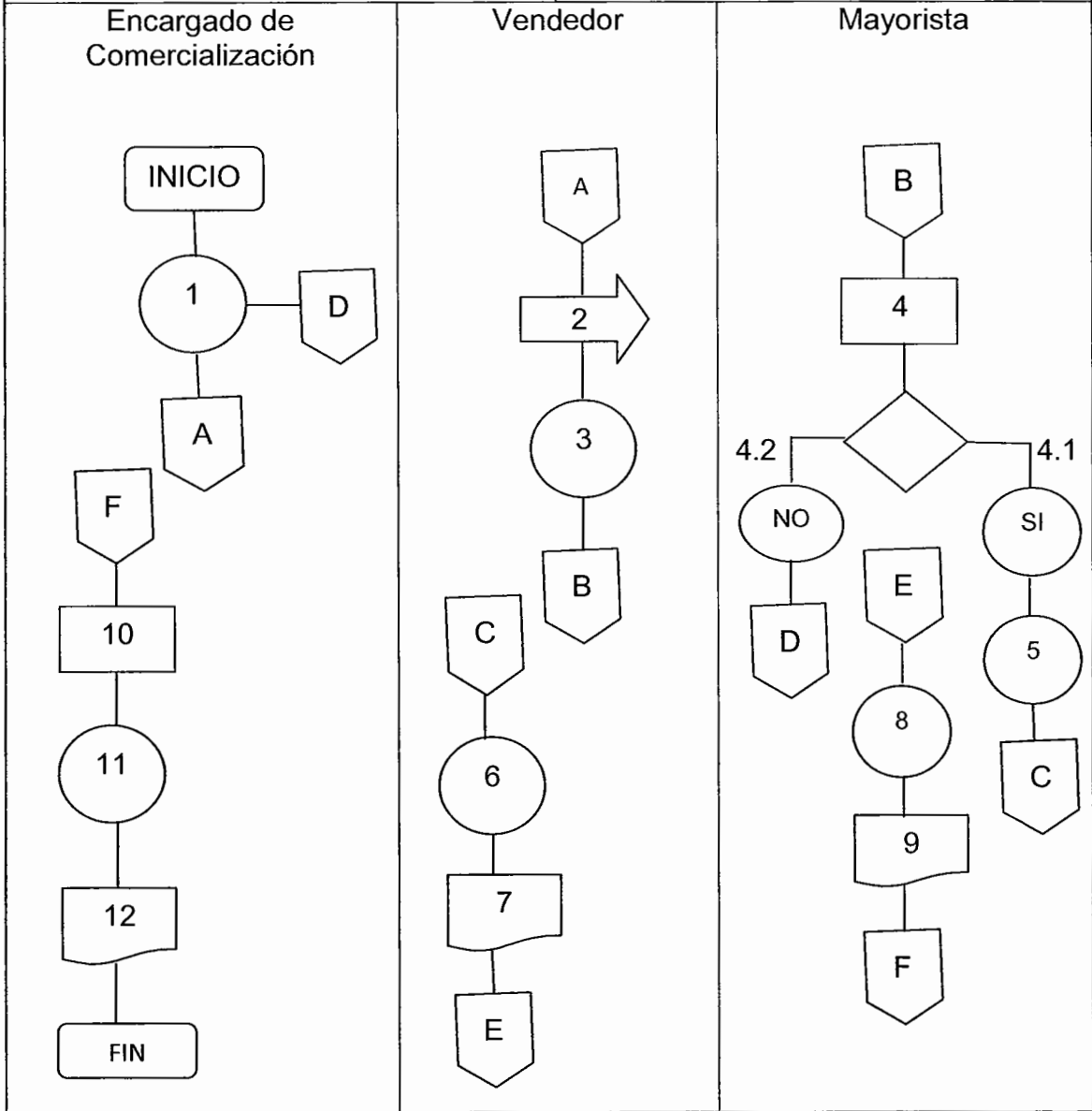
Elaborado por: Sonia Xicay	No. De pasos: 12	Hoja: 2/3	Fecha: Octubre 2014
Procedimiento: Venta de Mermelada de Manzana a Mayorista			
Inicia: Departamento de Comercialización		Termina: Departamento de Comercialización	
Unidad Administrativa	Responsable	Paso No.	Actividad
Departamento de Comercialización	Encargado de Comercialización	1	Informa al mayorista del producto disponible en almacén.
	Vendedor	2	Traslada al lugar donde requiere el mayorista.
		3	Entrega la Mercadería.
Mayorista		4	Verifica que el producto cumple con la calidad y tamaño.
		4.1	Si está de acuerdo se proceda el pedido;
		4.2	No le satisface se retira el pedido.
		5	Se confirma el pedido.
Departamento de Comercialización	Vendedor	6	Elabora la factura contable en base al pedido.
		7	Entrega la factura al mayorista.
Mayorista		8	Proceda a efectuar el pago.
		9	Entrega la factura al encargado de comercialización.
Departamento de Comercialización	Encargado de comercialización	10	Verifica las operaciones registradas.
		11	Procede a cargar el producto en el vehículo.
		12	Actualizar el inventario en almacén.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTO
"Cooperativa de Mermelada de Manzana, Mujeres Sipakapenses R.L"
Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos

Elaborado por: Sonia Xicay	No. De pasos: 12	Hoja: 3/3	Fecha: Octubre 2014
-------------------------------	------------------	-----------	---------------------

Procedimiento: Venta de Mermelada a Mayorista

Inicia: Departamento de Comercialización	Termina: Departamento de Comercialización
--	---



MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

“Cooperativa de Mermelada, Mujeres Sipakapenses R.L”

Municipio de Sipacapa, departamento San Marcos

Elaborado por: Sonia Xicay	No. de pasos: 10	Hoja: 1/3	Fecha: Octubre 2014
----------------------------	---------------------	-----------	---------------------

Procedimiento: Mezcla de Promoción

Inicia: Departamento de Comercialización Termina: vendedor

Definición

Este procedimiento muestra los pasos para llevar a cabo el proceso de promoción y el comportamiento de los clientes al comprar el producto.

Objetivos

- Aumentar las ventas en el corto plazo.
- Aumentar la participación en el mercado objetivo.
- Motivar a los mayoristas en compras frecuentes del producto.
- Apoyar el equipo de ventas.

Normas

- El área de comercialización presentará el registro de los productos vendidos cada quince días.
- La responsabilidad del área de comercialización, es velar por el manejo adecuado y control de ventas.
- El área de comercialización es el encargado de cubrir la demanda insatisfecha, por lo tanto deberá promover estrategias que incentive al comprador.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
“Cooperativa de Mermelada, Mujeres Sipakapenses R.L.”
Municipio de Sipacapa, departamento San Marcos

Elaborado por: Sonia Xicay	No. de pasos: 10	Hoja: 2/3	Fecha: Octubre 2014
----------------------------	------------------	-----------	---------------------

Procedimiento: Mezcla de promoción

Inicia: Departamento de Comercialización	Termina: Vendedor
--	-------------------

Unidad Administrativa	Responsable	Paso No.	Actividad
Departamento de Comercialización	Encargado de Comercialización	1	Se prepara publicidad.
		2	Se diseña y se revisa la manta vinílica y volantes.
		2.1	Se aprueba el diseño y sigue el proceso.
		2.2	Se rechaza el diseño.
		3	Colocación de manta vinílica para que se identifique la actividad de producción.
Departamento de Comercialización	Vendedor 1	4	Repartición de volantes en los lugares visibles.
		5	Las ventas se realizan por medio de contactos telefónicos.
		6	Se archiva temporalmente los datos del cliente.
Departamento de Comercialización	Vendedor 2	7	Verificar documento que estrategias se aplicará a los clientes frecuentes.
		8	Hacer una lista de empresas de gran prestigio que producen otras líneas de productos que hacen buena combinación con la mermelada de manzana.
		9	Buscar medios de comunicación que ayuden hacer publicidad sin afectar el presupuesto.
		10	Se traslada información.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTO
"Cooperativa de Mermelada de Manzana, Mujeres Sipakapenses R.L"
Municipio de Sipacapa, departamento de San Marcos

Elaborado por: Sonia Xicay	No. De pasos: 10	Hoja: 3/3	Fecha: Octubre 2014
-------------------------------	------------------	-----------	---------------------

Procedimiento: Proceso de Elaboración de Mermelada de Manzana

Inicia: Departamento Comercialización	Termina: Vendedor
---------------------------------------	-------------------

