

MUNICIPIO DE SAN JOSÉ OJETENAM
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

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

OSCAR EMILIO GARCÍA PINEDA

TEMA GENERAL

“DIAGNOSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS
Y PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE SAN JOSÉ OJETENAM
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

TEMA INDIVIDUAL

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

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

2016

2016

(C)

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

SAN JOSÉ OJETENAM-VOLUMEN 6

2-77-15-AE-2014

Impreso en Guatemala, C.A.

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

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

MUNICIPIO DE SAN JOSÉ OJETENAM
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al
Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de

la

Facultad de Ciencias Económicas

por

OSCAR EMILIO GARCÍA PINEDA

previo a conferírsele el título de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, mayo 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 31 de mayo de 2016, según Acta No. 09-2016 Punto TERCERO inciso 3.3, subinciso 3.3.42 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA", municipio de San José Ojetenam, departamento de San Marcos.

Presentó **OSCAR EMILIO GARCÍA PINEDA**

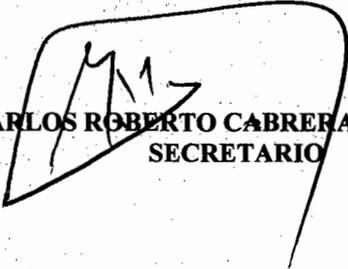
Para su graduación profesional como: ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

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

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

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



M.CH.

DEDICATORIA

“Bienaventurado el hombre que haya la sabiduría, y que obtiene la inteligencia; porque su ganancia es mejor que la ganancia de la plata, y sus frutos más que el oro fino.” (Proverbios 3, 13-14).

A DIOS: Por darme la sabiduría, el entendimiento y las fuerzas para seguir adelante.

A MIS PADRES: Mauro García y Etelvina de García. Agradecimiento infinito por el apoyo incondicional en toda mi carrera, amor y ejemplo de trabajo; para forjarme como persona útil en la sociedad.

A MIS HERMANOS (AS): Pablo, Misael, Hugo, María Eufemia, Luz América García Pineda, por darme motivación en los tiempos difíciles y sobre todo el apoyo incondicional.

A MIS HIJOS: Oscar Andreé y Carlos Eduardo, Que mi perseverancia sirva de motivación y ejemplo, para que alcancen todas las metas que se tracen en la vida.

A MI ESPOSA: Melissa de García que con su amor, apoyo, comprensión y dedicación incondicional, hizo posible llegar a este momento.

A MIS CUÑADAS Y CUÑADO: Por su comprensión y apoyo.

A MIS SOBRINOS: Cesar, Pablo, Ester, Fabiola, Axel, Debora, Abdiel, Gabriel, para que les sirva de inspiración que toda meta que se propagan la lleguen a alcanzar.

A MIS SUEGROS Y CUÑADOS: Por el apoyo brindado.

A MIS FORMADORES: Por haberme brindado el conocimiento en mi formación profesional.

A MIS COMPAÑEROS

DE ESTUDIO: Agradecimiento sincero por la amistad compartida en el diario vivir de estudio.

A: La Universidad de San Carlos de Guatemala, especialmente a la Facultad de Ciencias Económicas. Con cariño y respeto.

INDICE GENERAL

Número		Página
	INTRODUCCIÓN	i
	CAPITULO I	
	CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	
1.1	MARCO GENERAL	1
1.1.1	Contexto nacional	1
1.1.2	Contexto departamental	2
1.1.3	Antecedentes históricos del Municipio	2
1.1.4	Localización y extensión territorial	3
1.1.5	Clima	5
1.1.6	Orografía	5
1.1.7	Aspectos culturales y deportivos	6
1.1.7.1	Costumbres y tradiciones	6
1.1.7.2	Actividades deportivas	8
1.2	DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA	9
1.2.1	División política	9
1.2.2	División administrativa	9
1.2.2.1	Concejo Municipal	10
1.2.2.2	Alcaldes auxiliares	10
1.2.2.3	Concejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-	10
1.2.2.4	Concejo Comunitario de Desarrollo -COCODE-	11
1.3	RECURSOS NATURALES	11
1.3.1	Agua	12
1.3.2	Bosques	13
1.3.3	Suelos	14
1.3.3.1	Serie de suelos	15
1.3.4	Usos del suelo	15
1.3.5	Fauna	16
1.3.6	Flora	16
1.4	POBLACIÓN	17
1.4.1	Total, número de hogares y tasa de crecimiento	17
1.4.2	Por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica	17
1.4.3	Población económicamente activa	18
1.4.4	Migración	19
1.4.5	Vivienda	19
1.4.6	Ocupación y salarios	19
1.4.7	Pobreza	20

1.4.8	Empleo	21
1.4.9	Subempleo	21
1.4.10	Desempleo	21
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	22
1.5.1	Uso actual y potencial de la tierra	22
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	22
1.6.1	Educación	23
1.6.2	Salud	23
1.6.3	Agua	23
1.6.4	Energía eléctrica	24
1.6.5	Drenajes	24
1.6.6	Letrinización	24
1.6.7	Cementerio	25
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	25
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	25
1.8.1	Organizaciones sociales	26
1.8.2	Organizaciones productivas	27
1.9	ENTIDADES DE APOYO	28
1.9.1	Instituciones estatales	28
1.9.2	Instituciones municipales	29
1.9.3	Organizaciones no gubernamentales	29
1.9.4	Privadas	29
1.9.5	Instituciones internacionales	29
1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	30
1.10.1	Requerimientos de inversión social	30
1.10.2	Requerimientos de inversión productiva	30
1.11	ANÁLISIS DE RIESGOS	31
1.11.1	Matriz de vulnerabilidades	32
1.12	DIAGNÓSTICO MUNICIPAL	32
1.12.1	Diagnóstico administrativo	32
1.12.2	Diagnóstico financiero	33
1.12.2.1	Arbitrios	33
1.13	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	33
1.13.1	Flujo comercial	34
1.13.2	Flujo Financiero	34
1.14	RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	35

CAPÍTULO II

PANADERÍA

2.1	PRODUCCIÓN ARTESANAL POR TAMAÑO DE EMPRESA Y PRODUCTO	37
2.2	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	38
2.3	VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN, POR TAMAÑO DE EMPRESA	39
2.4	RESULTADOS FINANCIEROS ARTESANALES POR TAMAÑO DE EMPRESA Y PRODUCTO	40
2.4.1	Costo directo de producción	40
2.4.2	Estado de resultados	43
2.4.3	Rentabilidad	45
2.4.4	Rentabilidad ganancia neta sobre las ventas	45
2.4.5	Rentabilidad ganancia neta sobre los costos y gastos	45
2.4.6	Financiamiento	46
2.5	COMERCIALIZACIÓN	47
2.6	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	50
2.6.1	Estructura organizacional por tamaño de empresa	50
2.7	GENERACIÓN DE EMPLEO	51
2.8	RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN	52
2.8.1	Problemática encontrada	52
2.8.2	Propuesta de solución	53

CAPÍTULO III

PROYECTO PRODUCCIÓN DE HARINA DE HABA

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	55
3.2	JUSTIFICACIÓN	56
3.3	OBJETIVOS	57
3.3.1	Generales	57
3.3.2	Específicos	57
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	58
3.4.1	Identificación del producto	58
3.4.2	Oferta	59
3.4.3	Demanda	61
3.4.4	Precio	64
3.4.5	Comercialización	64
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	65
3.5.1	Localización	65
3.5.2	Tamaño	66

3.5.3	Volumen y valor de la producción	66
3.5.4	Proceso productivo	67
3.5.5	Requerimientos técnicos	69
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	70
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	70
3.7.1	Inversión fija	70
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	72
3.7.3	Inversión total	73
3.7.4	Financiamiento	74
3.7.5	Estados financieros	76
3.8	EVALUACIÓN FINANCIERA	81
3.8.1	Punto de equilibrio	82
3.8.2	Flujo neto de fondos (FNF)	85
3.8.3	Valor Actual Neto (VAN)	86
3.8.4	Relación beneficio costo (RBC)	87
3.8.5	Tasa interna de retorno (TIR)	88
3.8.6	Período de recuperación de la inversión (PIR)	89
3.9	IMPACTO SOCIAL	90

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN

PROYECTO: "PRODUCCIÓN HARINA DE HABA"

4.1	MEZCLA DE MERCADOTECNIA	91
4.1.1	Producto	91
4.1.2	Precio	93
4.1.3	Plaza	93
4.1.4	Promoción	101

CAPÍTULO V

ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

PROYECTO: "PRODUCCIÓN HARINA DE HABA"

5.1	JUSTIFICACIÓN	102
5.2	OBJETIVOS	103
5.3	TIPO Y DENOMINACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	104
5.4	MARCO JURÍDICO	104
5.5	ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN	107
5.5.1	Diseño organizacional	107
5.5.2	Sistema de organización	108
5.5.3	Funciones básicas de las unidades administrativas	109
5.6	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	111
5.6.1	Planeación	111

5.6.2	Integración	112
5.6.3	Dirección	113
5.6.4	Control	113
5.6.5	Organización	114

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFIA

ANEXOS

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro		Página
1	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Ríos y Riachuelos del municipio, año 2014.	13
2	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Organizaciones Sociales por Área Geográfica, año 2014.	26
3	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Resumen de las Actividades Productivas, año 2014.	36
4	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Actividad Artesanal, Volumen y Valor de la Producción Actividad Artesanal, por tamaño de empresa y producto, Año 2014	39
5	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Estado de Costo Directo de Producción por Tamaño de Empresa y Producto, del 1 de enero al 31 de diciembre del año 2014.	41
6	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Estado de Resultados por Tamaño de Empresa y Producto, del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014.	43
7	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Actividad Artesanal, Fuentes de Financiamiento por Tamaño de Empresa y Producto, Año: 2014	46
8	Municipios: San José Ojetenam, Tacaná, Ixchiguán, y Concepción Tutuapa. Departamento de San Marcos, Oferta Histórica y proyectada harina de haba, Período 2009-2018.	60
9	Municipios: San José Ojetenam, Tacaná, Ixchiguán,, y Concepción Tutuapa. Departamento de San Marcos, Demanda Potencial Histórica y Proyectada harina de haba, Período 2009-2018.	61

10	Municipios: San José Ojetenam, Tacaná Ixchiguan, y Concepción Tutuapa. Departamento de San Marcos, Consumo Aparente Histórico y Proyectado harina de haba, Período 2009-2018.	62
11	Municipios: San José Ojetenam, Tacaná, Ixchiguán, y Concepción Tutuapa. Departamento de San Marcos, Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectado de harina de haba, Período 2009-2018.	63
12	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción harina de haba, Volumen y valor de la producción proyectada, Años 2014-2018.	66
13	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Inversión Fija, Año 2014.	71
14	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Inversión en Capital de Trabajo para la primera producción, Año 2014.	72
15	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Inversión Total, Año 2014.	73
16	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Fuentes de Financiamiento, Año 2014.	74
17	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Plan de Amortización del Préstamo, Año 2014.	76
18	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Estado de Costo Directo de Producción Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	77
19	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Estado de Resultados Proyectados, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	78
20	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Presupuesto de Caja, Al 31 de diciembre de cada año.	79

21	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Estado de Situación Financiera Proyectado, Al 31 de diciembre de cada año.	81
22	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Flujo Neto de Fondos-FNF-	85
23	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Valor Actual Neto-VAN-	86
24	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Relación Beneficio Costo-RBC-	87
25	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Tasa Interna de Retorno-TIR-	88
26	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Período de Recuperación de la Inversión.	89
27	Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa. Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción Harina de Haba, Márgenes de Comercialización por libra, Año: 2014	100

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla		Página
01	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Actividad Artesanal, Características Tecnológicas por Tipo de Artesano, Año: 2014	38
02	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Actividad Artesanal, Mezcla de Mercadotecnia-Panadería, Año: 2014.	48
03	Composición Nutricional, Por una libra de Harina de Haba.	59
04	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Requerimientos Técnicos, Año 2014.	69
05	Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa. Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción Harina de Haba, Proceso de Comercialización, Año 2014	94
06	Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa. Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción Harina de Haba, Análisis Institucional, Año 2014.	95
07	Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa. Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción Harina de Haba, Funciones Físicas, Año 2014	96
08	Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa. Departamento de San Marcos, Proyecto: Producción Harina de Haba, Análisis de Comercialización. Año 2014,	98

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica		Página
01	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Canal de Comercialización-Panadería, Pequeño Artesano/Mediano Artesano, Año: 2014.	49
02	Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Estructura Organizacional, Producción Artesanal-Panadería-, Año: 2014.	51
03	Municipio San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proceso Productivo harina de haba, Año 2014	68
04	Municipio San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto Producción Harina de Haba, Punto de Equilibrio, Año 1.	84
05	Municipios San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa. Departamento de San Marcos, Proyecto producción harina de haba, Canal de comercialización, Año 2014	99
06	Municipio San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Estructura Organizacional, Comité de Productores Choanlá de harina de haba, Año 2014	108

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa	Página
01 Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Localización Geográfica, Año: 2014	4

ÍNDICE DE FIGURAS

1	Municipio San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, Proyecto producción harina de haba, Empaque del Producto, Año 2014	92
---	---	----

INTRODUCCIÓN

La Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, por medio del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–, llevó a cabo la presente investigación, como método de evaluación final y profesional previo a conceder el título académico en el grado de licenciado de las carreras de Economía, Contaduría Pública y Auditoría y Administración de Empresas.

El presente informe individual se denomina “Comercialización y Organización Artesanal (producción de pan) y Proyecto: Producción de Harina de Haba” el cual se llevó a cabo en el municipio de San José Ojetenam, departamento de San Marcos, el primer semestre del año 2014; el mismo implementa la formulación de un diagnóstico socioeconómico, con el fin de percibir la realidad guatemalteca y participar en el diseño de opciones de solución de los problemas, que propicien el desarrollo socioeconómico de la población y los sectores productivos del Municipio.

El objetivo proyecta determinar la situación socioeconómica del Municipio al año 2014, en relación a los censos poblacionales de los años 1994 y 2002 y agropecuarios de los años 1979 y 2003, por medio de técnicas e instrumentos de investigación, para identificar las principales actividades productivas y a la vez visualizar alternativas de inversión, que contribuyan a elevar el nivel de vida de la población y de esta manera promover el desarrollo económico y social. Para la recopilación de la información se utilizaron técnicas de campo como: encuesta, observación, entrevistas e investigación documental.

La metodología empleada para la realización del diagnóstico comprende la etapa preparatoria a través de los seminarios, general y específico, así como el trabajo de campo y trabajo de gabinete. El trabajo de campo se sustentó con el análisis e interpretación de los datos obtenidos a una muestra de 386 hogares

en representación a 4,094 a la fecha de la investigación, la cual estima un nivel de confianza del 95% con un margen de error del 5%.

El informe consta de cinco capítulos distribuidos de la siguiente forma:

Capítulo I, describe el contexto nacional, departamental y las generalidades de del Municipio, como el marco general (antecedentes históricos, localización, extensión y clima); división política y administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, flujo comercial y financiero y resumen de actividades productivas.

Capítulo II, se desarrolla el diagnóstico artesanal de la producción de pan, en el cual se describe su nivel tecnológico, volumen y valor de la producción, situación financiera, comercialización, organización y generación de empleo. Además la problemática encontrada y propuesta de solución.

Capítulo III, se presenta la propuesta de inversión, el proyecto de la Producción de Harina de Haba, el cual contiene la justificación, los objetivos, los estudios de mercado, técnico, administrativo legal y financiero. La evaluación financiera para determinar su viabilidad, y el impacto social que se tendrá en el Municipio.

Capítulo IV, se desarrollara la propuesta de comercialización para el proyecto de inversión y operaciones de la misma.

Capítulo V, contiene el estudio administrativo legal del proyecto donde se desarrollaran la justificación, los objetivos, tipo de denominación, el marco jurídico, razón social, estructura organizacional, funciones básicas de las unidades administrativas y la aplicación del proceso administrativo.

Al final del informe se presentan las conclusiones y recomendaciones derivadas de la presente investigación, así como la bibliografía que se consultó durante el desarrollo de los temas, anexos, el cual incluye el manual de organización, donde se describen los puestos dentro de la organización, y por último el manual de normas y procedimientos que le servirá de guía a los miembros del Comité, para el proyecto de producción de Harina de Haba.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

En el presente capítulo se analizan las características socioeconómicas del municipio de San José Ojetenam, departamento de San Marcos, contiene el diagnóstico de: marco general, división político-administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión, análisis de riesgos, diagnóstico municipal, flujo comercial y financiero, así como las principales actividades productivas.

1.1 MARCO GENERAL

Se describen aspectos del contexto nacional, departamental y generalidades del Municipio, el cual inicia con los antecedentes históricos, localización geográfica, extensión territorial, clima, orografía, distancia, aspectos culturales, deportivos, tradiciones y la religión que profesan los habitantes.

1.1.1 Contexto nacional

La República de Guatemala se divide políticamente en 22 Departamentos y 338 Municipios; su capital es la ciudad de Guatemala y el idioma oficial es el español, sin embargo se hablan 23 idiomas de los grupos étnicos: maya, xinca y garífuna, este último hablado por una parte de la población del departamento de Izabal; se distingue por ser montañosa con planicies selváticas, numerosos lagos, ríos y bosques tropicales.

Guatemala es un país pluricultural y multilingüe; limita al oeste y al norte con México, al este con Belice y el golfo de Honduras, al sur con el Salvador, al sureste con el océano Atlántico y al oeste con el océano Pacífico. Tiene una superficie territorial de 108,889 kilómetros cuadrados y se divide principalmente en dos estaciones: lluviosa (de mayo-octubre) y seca (de noviembre-abril).

1.1.2 Contexto departamental

El departamento de San Marcos se encuentra situado en la región suroccidental de Guatemala, tiene una extensión territorial de 3,791 kilómetros cuadrados, limita al norte con Huehuetenango, al sur con el océano Pacífico y Retalhuleu, al este con Quetzaltenango y al oeste con Chiapas México. La Cabecera Departamental se encuentra a una distancia de 252 kilómetros de la ciudad de Guatemala. Las vías de acceso a este Departamento son: Ruta Nacional uno (RN1), Ruta Nacional RN-12 y la Ruta Centroamericana CA-2.

Cuenta con 30 municipios que a continuación se describen: Ayutla, Catarina, Comitancillo, Concepción Tutuapa, El Quetzal, El Rodeo, El Tumbador, Ixchiguán, La Reforma, Malacatán, Nuevo Progreso, Ocos, Pajapita, Esquipulas Palo Gordo, San Antonio Sacatepéquez, San Cristóbal Cucho, San José Ojetenam, San Lorenzo, San Miguel Ixtahuacán, San Pablo, San Pedro Sacatepéquez, San Rafael Pie de la Cuesta, Sibinal, Sipacapa, Tacaná, Tajumulco, Tejutla, Río Blanco y La Blanca.

1.1.3 Antecedentes históricos de Municipio

Su nombre proviene de la lengua Mam; Oje que significa “antiguo” y Tenam que quiere decir “pueblo viejo”, fue fundado el 23 de Agosto de 1848. Una de las personas fundamentales en la creación de este Municipio fue el señor Ángel Roblero.

Después de varios deslaves que afectaron a todo el pueblo, los habitantes fueron obligados a establecer la Cabecera Municipal en otro lugar llamado “Valle de Ixjoyon”, que significa tierra pródiga para la papa.

El cinco de marzo de 1936 el entonces Presidente de la República Jorge Ubico, anexó el Municipio a Ixchiguán, con el nombre de aldea Ojetenam. Esta

situación duró diez años; al llegar la Presidencia de Juan José Arévalo en 1945, obtuvo el título de Municipio.

1.1.4 Localización y extensión territorial

El Municipio se encuentra situado en la parte noroeste del departamento de San Marcos, en la Región VI sur-occidental, a 65 kilómetros de la cabecera departamental de San Marcos y a 317 kilómetros de la Capital de la República sobre la Ruta Centroamericana CA-1, la Ruta Nacional uno RN-1 y la Ruta Nacional RN 12-N, sobre la carretera con doble tratamiento y bifurcación en el kilómetro 298 (después de la cabecera municipal de Ixchiguán), se ingresa al centro del pueblo a través de la Ruta Departamental RD SM-15.

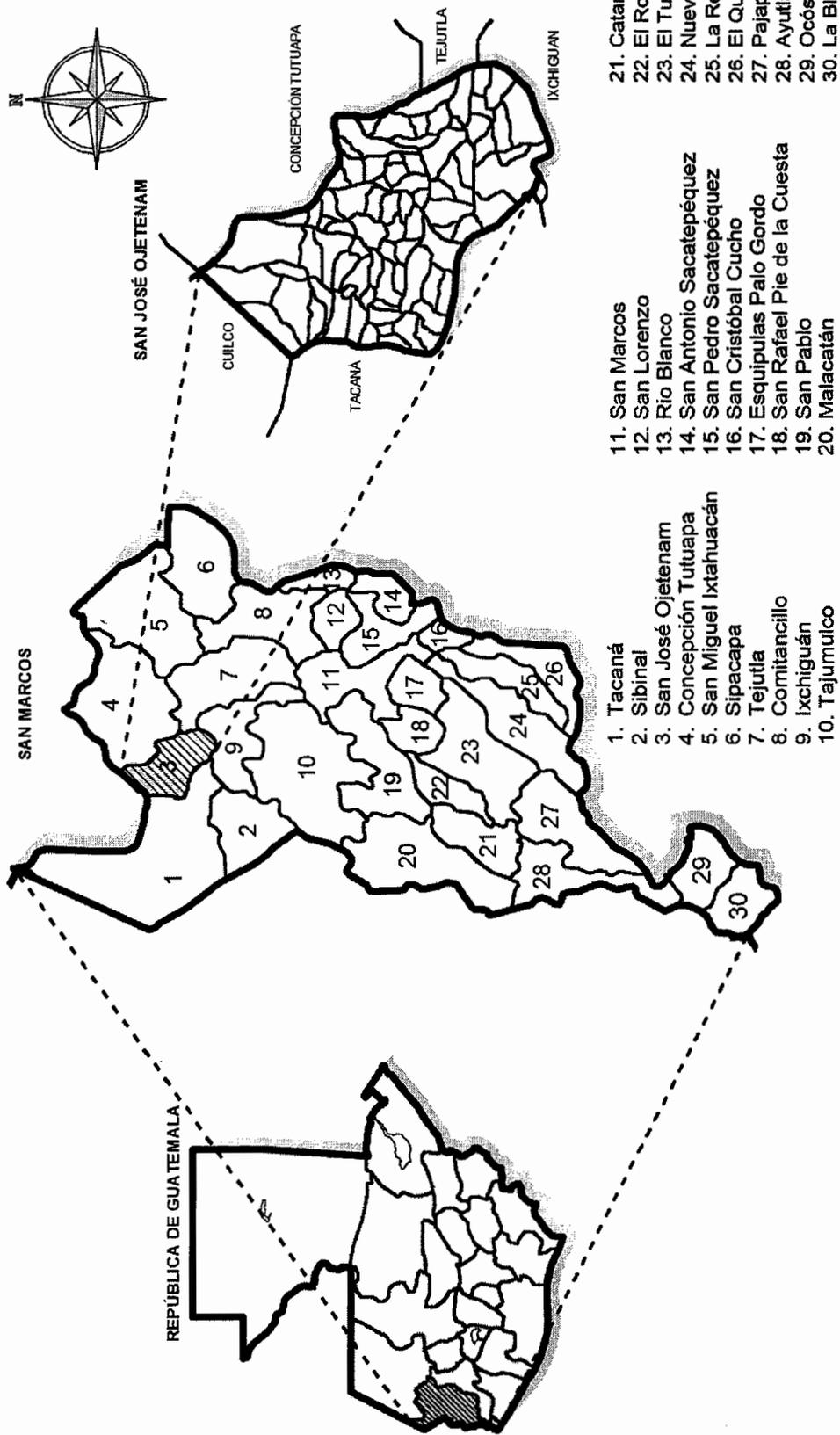
Por otra parte, “tiene una altura de 2,860 metros sobre el nivel del mar y una extensión territorial de 78.67 kilómetros cuadrados, equivalente a 2.07% del territorio del departamento de San Marcos. Sus coordenadas son latitud norte 15°18’10’’ y longitud oeste 92°10’25’’. Limita al norte con los municipios de Concepción Tutuapa y Cuilco (Huehuetenango); al sur con los municipios de Ixchiguán, Sibinal y Tacaná; al este con los municipios de Concepción Tutuapa é Ixchiguán; y al oeste con los municipios de Tacaná y Cuilco.”¹

Todas las vías de acceso son terrestres, los distintos caseríos, cantones, parajes, barrios y aldeas se comunican con el pueblo por carreteras de terracería y veredas.

En el mapa 1, se ilustra la localización geográfica del Municipio.

¹ SEGEPLAN (Secretaría General de Planificación). DPT 2010. Plan de desarrollo San José Ojetenam, San Marcos. Guatemala, p. 9.

Mapa 1
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Localización Geográfica
Año: 2014



1. Tacaná
2. Sibinal
3. San José Ojetenam
4. Concepción Tutuapa
5. San Miguel Ixtahuacán
6. Sipacapa
7. Tejutla
8. Comitancillo
9. Ixchiguan
10. Tajuquico
11. San Marcos
12. San Lorenzo
13. Río Blanco
14. San Antonio Sacatepéquez
15. San Pedro Sacatepéquez
16. San Cristóbal Cucho
17. Esquipulas Palo Gordo
18. San Rafael Pie de la Cuesta
19. San Pablo
20. Malacatán
21. Catarina
22. El Rodeo
23. El Tumbador
24. Nuevo Progreso
25. La Reforma
26. El Quetzal
27. Pajapita
28. Ayutla
29. Ocós
30. La Blanca

Fuente: elaboración propia, con base en información geográfica del Sistema Nacional de Información Territorial -SINIT- 2014.

1.1.5 Clima

De acuerdo con los registros del Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología -INSIVUMEH-, predomina el clima frío, por su localización las temperaturas oscilan entre seis a 15 grados centígrados durante el período de marzo a octubre, no obstante, se estableció que históricamente se han registrado temperaturas bajo cero que han provocado formación de hielo y por ende pérdidas en la producción agrícola. Generalmente las heladas se producen durante el ciclo de noviembre a febrero de cada año.

También se identificaron centros poblados con temperatura templada que oscila entre 15 y 20 grados centígrados, entre ellos: El Boquerón, Laguna Grande, Laguna Chica, Boxoncán y Tuimay. Por otro lado, se determinó que en el Municipio se cuenta con dos estaciones que son: época seca (noviembre-abril) y lluviosa (mayo-octubre).

Durante el período de mayo a octubre, la precipitación pluvial del Municipio oscila entre 1,200 a 1,600 mililitros anuales, lo que representa 60% de humedad relativa. “Los vientos corren de sur a este a una velocidad promedio de 26 km/h, con ráfagas de 52 km/h durante todo el año.”²

1.1.6 Orografía

La superficie territorial presenta distintos planos geográficos y sectores montañosos que son visitados por los habitantes y personas ajenas a la localidad, entre ellos se encuentran: Piedra Partida ubicada a nueve kilómetros de la Cabecera Municipal camino a la aldea Santa Cruz Buena Vista, a una altura de 3,382 msnm; dentro de los linderos de la Cabecera Municipal se identificaron: Loma de Barrios, ubicada en la parte norte del área urbana, a una

² ACCUWEATHER. Clima San Jose Ojetenam. (en línea). Guatemala. Consultado el 15 de junio 2014. Disponible en <http://www.accuweather.com/es/gt/san-jose-ojetenam/1166064/daily-weather-forecast/1166064?day=1>.

altura de 3,169 metros sobre el nivel del mar, cerro de San Pedrito, ubicado en el caserío San Pedrito el cual tiene una altura de 3,586 msnm y un valle en la región central.

1.1.7 Aspectos culturales y deportivos

Se refiere al idioma, religión, costumbres, tradiciones y fuentes de recreación en el Municipio.

- **Idioma y religión**

El español es el que predomina, sin embargo aún se habla el idioma Mam, en las regiones de Santa Cruz Buena Vista, Pavolaj, Piedra Colorada y Choanlá, entre otros. Debido a que la mayoría de la población es ladina no cuentan con traje regional del lugar. Por otra parte, dentro de las religiones que profesan se encuentran: católica, evangélica y adventista del séptimo día.

1.1.7.1 Costumbres y tradiciones

En este apartado se describen las costumbres y tradiciones que prevalecen en el Municipio.

- **Fiesta en honor al patrono San José**

Se acostumbra a celebrar anualmente la fiesta titular del 15 al 20 de marzo, la cual tiene una especial connotación religiosa en honor a San José, en la misma pueden degustarse deliciosos y delicados platos tradicionales que se elaboran solamente una vez al año, pues constituyen no sólo una muestra de festejo y alegría, sino también un particular homenaje al santo patrono. Para degustarlos y compartirlos, viajan desde muchos lugares las familias que por diversos motivos ya no se encuentran en el Municipio y que han emigrado hacia la ciudad capital u otros departamentos, quienes hacen del día principal de la celebración, una ocasión de reencuentro y celebración familiar. Son muchas las familias que

a pesar del avance de nuevas prácticas sociales, aún conservan la tradición de compartir entre vecinos y amigos parte de la comida elaborada, lo que estrecha y renueva la amistad para que perdure durante el año que pasará hasta que llegue nuevamente esa celebración. Así también se acostumbra a elegir a la reina de la feria, para lo cual se convoca a las señoritas del pueblo que quieran participar y la ganadora representará al Municipio en las actividades culturales y sociales del Departamento y formar parte del desfile alegórico que acostumbran realizar.

- **Fiesta de fundación del Municipio**

Se celebra el 23 de agosto de cada año, misma que se extiende del 20 al 25 de agosto. Cuando el Municipio se trasladó al lugar actual, la imagen del patrono San José, no se acostumbraba al lugar, en el día permanecía en la iglesia y por las noches regresaba a su antiguo lugar, por tal razón surgió la idea de ofrecerle el “baile del Toro” y el “baile de los Siete Pares de Francia”, para que estuviera contento y pudiera permanecer en esta su nueva iglesia, desde ese entonces se acostumbran dichos bailes en ambas ferias.

Estas representaciones tienen valor histórico y cultural. Además del valor intrínseco que tiene la representación, los bailes permiten apreciar la gran calidad de los trajes y de las máscaras talladas en madera que utilizan los bailarines.

- **Semana Santa**

Se acostumbra elaborar pan para intercambiar a familiares, amigos y vecinos, asimismo, visitan el cerro San Pedrito debido a que en su cima se aprecia una enorme cruz, construida por los feligreses católicos, desde esta cima se aprecia un esplendoroso panorama de la entrada principal.

- **Día de los Santos**

Los pobladores asisten a los cementerios para visitar a sus difuntos y llevarles coronas de flores, preparan quesadillas, atol y tamalitos de elote para compartir con su familia.

- **Fiestas de navidad y fin de año**

Las familias acostumbran a reunirse y preparan una cena especial que consiste en tamales con carne de res, pollo, pavo y cerdo.

1.1.7.2 Actividades deportivas

En este apartado se describen las fuentes de recreación, así como las actividades deportivas.

- **Recreación**

Se cuenta con un parque central que está dividido en un área para descanso, una cancha polideportiva y un área de recreación para niños. También cuentan con un lugar para disfrutar de la naturaleza y recrearse, este lugar es El Prado, es una laguna artificial que cuenta con dos islas en su interior, servicios de lanchas, cayucos, servicio de hotel, restaurante y juegos infantiles. Este lugar lo visitan los días domingos y festivos.

- **Deportes**

Se determinó que el deporte es una de las principales fuentes de recreación, para ello se cuenta con las siguientes instalaciones deportivas: una cancha de fútbol, tres canchas polideportivas ubicadas en el parque central, Instituto Básico y en la escuela urbana Tecún Umán. También una cancha sintética en el caserío San Isidro, que es utilizada para practicar papi-fútbol.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

Se refiere a la distribución de las diferentes categorías de los centros poblados y la forma en que la Municipalidad los gobierna y administra, para cumplir de forma ordenada con los objetivos planteados para el desarrollo socioeconómico del Municipio.

1.2.1 División política

El municipio de San José Ojetenam está dividido políticamente en un pueblo, ocho aldeas, sesenta y cinco caseríos de los cuales veintinueve cumplen con los requisitos necesarios de esta categoría, dos cantones, un paraje, cuatro barrios.

El caserío Laguna Grande pasó a ser Aldea y desaparece la única Finca registrada en 1994. También los caseríos La Vega o el Naranjo queda como El Naranjo; Matasano Las Minas a Matasano; Candelaria a Nueva Candelaria; Tojis o Nueva Independencia a Nueva Independencia; aldea San Rafael Ygüil a San Rafael Igüil, caserío Saquipaque a Saquipac; Tojsaquim a Tosaquim y Las Violetas a Violetas.

Es importante hacer notar que en el Municipio, las familias que integran los centros poblados se organizan para solicitar el cambio de categoría, con el objetivo de formar nuevos Caseríos o Aldeas, para que posteriormente sean autorizados e inscritos en la Municipalidad. Así mismo el municipio de San José Ojetenam se encuentra dividido en seis Micro-regiones.

1.2.2 División administrativa

La gestión administrativa se rige de acuerdo al Código Municipal Decreto 12-2002 y sus reformas, está organizada por el Concejo y Alcaldía Municipal, alcaldes auxiliares, Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE- y Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-.

1.2.2.1 Concejo Municipal

Según investigación de campo, para el año 2014, está conformado por: Alcalde, Concejales I, II, III, y IV, Concejal Suplente primero y segundo, Síndicos I, II y Suplente primero; quienes son delegados para deliberar, decidir y administrar los recursos de la Municipalidad y autorizar proyectos de desarrollo en beneficio de la localidad.

1.2.2.2 Alcaldes auxiliares

Existen 18 alcaldías auxiliares, que son elegidas por la sociedad civil del Municipio que representan a las aldeas, estos a su vez se encargan de comunicar las necesidades de la comunidad al Alcalde para luego informar a la población de las decisiones acordadas. Para que tengan validez dichos cargos, deben ser inscritos en la Municipalidad, la cual valida el nombramiento de los mismos. Los Alcaldes Auxiliares ejercen el cargo por período de un año ya que así lo determina la comunidad.

1.2.2.3 Concejo Municipal de Desarrollo – COMUDE –

Está integrado por el Concejo Municipal, tres representantes del Concejo Comunitario de Desarrollo de cada una de las seis micro-regiones, un representante de cada delegación Municipal de dependencia Gubernamental: Ministerio de Agricultura y Ganadería -MAGA-; Centro Técnico Administrativo CTA-; Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional -SESAN-; Secretaría de Obras Sociales de la Esposa del Presidente -SOSEP-; Ministerio de Desarrollo Social -MIDES-; Coordinadora Nacional de Alfabetización -CONALFA-; Juzgado de Paz; Distrito de Salud; Registro Nacional de las Personas –RENAP-; un representante de las unidades técnicas: Oficina Municipal de la Mujer -OMM-; Oficina Forestal Municipal -OFM-; Oficina Municipal de Agua y Saneamiento -OMAS-; Unidad Municipal de Gestión Ambiental y Riesgos -UMGAR- y Dirección Municipal de Planeación -DMP-; un representante de entidades privadas: Banco

de Desarrollo Rural -BANRURAL-; Cooperativa Acredicom RL; Asociación de Productores; Asociación de Taxistas; Asociación de Mujeres; un representante de la Fundación Guillermo Toriello.

En el ámbito de cooperación internacional se tiene un representante de la Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo -PNUD-; Food Agriculture Organization -FAO-; Organización Panamericana para la Salud -OPS-; dos representantes de la Iglesia Católica; Iglesia Evangélica; un representante de la radio y de la empresa de cable.

Cada fin de mes se realiza una reunión para dar a conocer los requerimientos de la comunidad y verificar los proyectos que estén en ejecución.

1.2.2.4 Concejo Comunitario de Desarrollo – COCODE–

La participación social se realiza a través de 37 COCODES de primer nivel formados por 11 miembros cada uno, los cuales representan a los diferentes centros poblados, estos a su vez eligen a los de segundo nivel y de ellos, dos o tres miembros tienen participación en el Concejo Municipal de Desarrollo. Cada representante trabaja en los procesos de organización y desarrollo de la comunidad. (Ver anexo 1 donde se detalla el organigrama de la Municipalidad.)

1.3 RECURSOS NATURALES

Son todos aquellos medios con que cuenta una región determinada y que pueden utilizarse por el hombre para su subsistencia y desarrollo, sin embargo no son ilimitados por lo que su uso y explotación debe ser racional y equilibrada para que puedan brindar un desarrollo sostenible a las comunidades.

Se clasifican en renovable y no renovables, los primeros hacen referencia a recursos con ciclos de regeneración por encima de su extracción, el uso

excesivo de los mismos lo puede convertir en recursos extintos como lo pueden ser los bosques y la pesca, o los ilimitados como lo son la luz solar, el viento etc.

Dentro de los no renovables se pueden mencionar que son recursos que pueden ser producidos, cultivados, regenerados o reutilizados a una escala que puede sostenerse por sí solo, dentro de los cuales se pueden mencionar, el carbón, petróleo, minerales, metales, gas natural, etc.

. San José Ojetenam cuenta con diversidad de recursos renovables como: ríos, bosques, suelos, flora y fauna los cuales se aprecian en los diferentes centros poblados. Además cuenta con recursos no renovables, principalmente arena y piedras de río.

1.3.1 Agua

El territorio municipal está ubicado en la cabecera de la cuenca del río Coatán y del río Cuilco. La mayoría de estos recursos se encuentran contaminados por aguas servidas y desechos sólidos, por lo que no son utilizados para la pesca, a excepción del río Choanlá y el riachuelo Las Minas, sin embargo no se tiene ningún tipo de control de esta actividad. Además, su caudal es permanente, no son navegables y no se extrae arena de sus riveras.

A continuación se detallan todos los principales recursos hídricos:

Cuadro 1
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Ríos y Riachuelos del Municipio
Año: 2014

Ríos	Riachuelos
Nombre	Nombre
Canxul	El Bosque
Coatán	Los Cerezos
Coatancito	Las Minas
Esquipulas	Tojchol
Esquichá	Pabolaj
Sanajabá	Boquerón
Chapoj	La Reforma
Saquipaque	Las Barrancas
Choánla	Tojcuc
San Rafael	Tojís
	El Chorro
	Las Guardias

Fuente: elaboración propia, con base en datos proporcionados por la Municipalidad de San José Ojetenam, San Marcos año 2014.

En el cuadro anterior se detallan los recursos hídricos con los que cuenta el Municipio, en total son 10 ríos y 12 riachuelos, los cuales en su mayoría en época de verano se secan.

1.3.2 Bosques

Es llamado así a un área con una alta densidad de árboles, el cual puede servir de hogar para animales y plantas. Dentro del Municipio se encuentran varias áreas boscosas, pero la cobertura de estos se ha reducido los últimos 20 años principalmente por la tala de árboles como resultado de la utilización de madera como combustible para uso doméstico, así como por la expansión de la frontera agrícola, sin embargo para el año 2010 existía una cobertura de bosque con especies tipo de coníferas, latifoliados y mixtos que cubrían 2,766.85 hectáreas lo cual representa 27% del territorio municipal. Según datos proporcionados por la Oficina Forestal Municipal – OFM-, las especies de

árboles predominantes en los bosques del Municipio se detallan a continuación: Roble, Pino Blanco, Pino de las cumbres, Aliso, Cerezo, Laurel, Ciprés común, Eucalipto, Pinabete.

Al año 2014, la OFM ha medido 75 áreas de bosque natural para programas de protección, ya que no han sido tocados por los habitantes, equivalentes a 35 hectáreas aproximadamente y cuatro áreas de reforestaciones de dos y media hectáreas; las cuales se tomaran como bosque artificial ya que han sido sembrados; estas se encuentran ubicadas en los centros poblados: caseríos Tuimay, La Unión, Tojcuque, San Pedrito, La Reforma, Tuitzaj, Nuevo Progreso, Matasano, Nueva Independencia, aldeas: Laguna Grande, Esquipulas, Ojetenam y San Fernando, para su ingreso al Programa de Incentivos Forestales Para Pequeños Poseedores de Tierra de Vocación Forestal o Agroforestal -PINPEP-, con el objetivo de aumentar el área de bosque y beneficiar a los propietarios con los incentivos económicos que ofrece el Instituto Nacional de Áreas Protegidas y Bosques -INAB-.

1.3.3 Suelos

Los suelos del Municipio se ubican en relieve variado que va desde terrenos planos, ondulados, laderas con pendientes, hasta terrenos abruptos de montaña, los suelos ubicados en relieve inclinado a escarpado (pendientes de 8 hasta mayores al 30%), y suelos ubicados en relieve plano ha ondulado con serranías.

Este recurso se ha deteriorado las últimas décadas como consecuencia de que más del 85% son de vocación forestal y han sido utilizados en su mayoría para las actividades agrícolas sin aplicar ningún método de conservación. Además la deforestación cada vez es mayor debido a que la madera de los árboles ha sido utilizada como combustible, hecho que ha provocado la erosión sostenida de los mismos.

1.3.3.1 Series de suelos

Las series de suelos relacionadas con las características físicas que existen en el Municipio se dividen en tres, siendo los dos primeros; Camanchá y Totonicapán, estos se caracterizan por ser suelos profundos, bien drenados, desarrollados sobre ceniza volcánica. El primero ocupa relieves de leve a fuertemente ondulados a gran altitud. El segundo ocupa relieves inclinados a suavemente ondulados, y el tercero es Sacapulas que muestra un drenaje rápido con poca capacidad de retención de humedad, situación que incide negativamente en el rendimiento de los cultivos, con mejores condiciones para el establecimiento de árboles frutales o forestales. (Ver anexo 2 donde se muestra el mapa de series de suelos del Municipio.)

1.3.4 Usos del suelo

Los suelos volcánicos, fértiles y productivos, pueden utilizarse para agricultura, los que tienen poca pendiente pueden utilizarse para agricultura de hortalizas de clima frío, lechuga, brócoli, coliflor, arveja china, arveja, zanahoria, remolacha, papa, haba, entre los principales frutos deciduos (durazno, manzana, manzanilla, pera, perote y otros).

Este recurso se caracteriza por ser utilizado de una forma no adecuada, si se considera que en Guatemala la vocación del mismo es de vocación forestal. En el Municipio esta situación se evidencia aún más ya que el terreno es eminentemente quebrado y al utilizarlo para agricultura limpia, es decir, siembra de papa, maíz y frijol entre otros, el mismo sufre de erosión constante y limita que sus nutrientes permanezcan en la superficie lo que se ve reflejado en la baja productividad que presenta. Estas condiciones se deben a la presión que ésta ejerce sobre la tierra, a la alta densidad de la población y la gran accesibilidad que en los últimos años ha sido objeto el área territorial del altiplano.

El resto de suelos que son la mayoría áreas boscosas y montañosas, son excelentes para el ecoturismo por la belleza del paisaje, de los cuales sobresale la Laguna El Prado, Cerro San Pedrito y Piedra Partida.

1.3.5 Fauna

Se hace referencia a todos los animales que habitan cierto lugar. Cuando se efectuó el recorrido por las diferentes comunidades de San José Ojetenam, se pudo apreciar la existencia de varias especies de aves y animales tales como ardillas, coyotes, conejos, armados y sapos entre otros.

De acuerdo a los pobladores, aún es posible encontrar armados y conejos los cuales es muy raro que sean cazados debido a la dificultad de acceso que presentan las áreas boscosas, las especies que son objeto de caza es por protección para el ganado pecuario y cosechas

1.3.6 Flora

Se refiere al conjunto de plantas y flores que pueblan una región, las especies vegetales que se pueden encontrar en las zonas de vida de San José Ojetenam son de diferentes tipos; como pastos: Cola de Zorro (Zetarias Espaletas), Grama Común (Perizetum clandestino), arbustos: Arayan, Chilca, Zauco, Izote Común, Copal, Miltomate de zope, Tzoloj, y Mano de León. Durante la etapa del trabajo de campo se evidenció la existencia de las variedades de flora antes descritas.

En la conservación de la fauna y flora del lugar se aplica la Ley de Caza y Pesca del Consejo Nacional de Áreas Protegidas -CONAP-. Se determinó que no existen planes para establecer algún parque ecológico en el Municipio.

1.4 POBLACIÓN

Es la variable más importante del diagnóstico socioeconómico y motivo de la investigación, ya que ésta es la base que servirá para conocer la tendencia de desarrollo del Municipio y a la vez constituye un recurso importante por ser productora y consumidora de bienes y servicios, para la satisfacción de necesidades.

1.4.1 Total, número de hogares y tasa de crecimiento

Para la definición del área de estudio se adoptó el criterio demográfico, basado en la agrupación de las localidades y centros poblados del municipio de San José Ojetenam, conformado por área urbana y rural.

Según los Censos realizados por el Instituto Nacional de Estadística -INE- la población del Municipio para el año 1994 ascendía a 14,499 equivalentes a 2,899 hogares; en el año 2002 el total fue de 16,541 habitantes correspondiente a 3,308 hogares. La proyección del INE estimó un total de 20,472 habitantes para el año 2014 que integran 4,094 hogares.

Al comparar la proyección y censo del 2002, existe un incremento de 3,931 habitantes con un promedio de cinco personas por hogar. La tasa de crecimiento anual es de 1.02% en relación al año 2002. (Ver anexo 3 donde se detalla la población por centro poblado.)

1.4.2 Por sexo, edad, pertenencia étnica y área geográfica

Este análisis permite determinar la segmentación de los habitantes a través de porcentajes, así como analizar la participación de hombres y mujeres en la producción del Municipio.

Para el año 1994 y 2002 el género masculino y femenino conforman equitativamente el 50% de la población; según proyección del 2014 el sexo

femenino aumentará en un 54% con respecto al masculino que decrecerá en un 46%; lo que demuestra que dentro del Municipio la tendencia de crecimiento femenino se ha mantenido constante; la variación entre los porcentajes es de un 4%.

Al analizar la población por área se debe considerar los patrones de asentamiento y dispersión. La mayor parte de la población del Municipio está concentrada en el área rural, según los censos 1994 y 2002; en la proyección del 2014 está representada por el 93% de la población total.

Según la muestra representativa de 386 hogares del Municipio e investigación de campo realizada por el grupo de estudiantes de EPS; reflejó que el 80% de personas son ladinas, así mismo que del 100% de personas encuestadas solo el 11% habla Mam y un 1% otro idioma, se evidencia así una transculturización entre las diversas poblaciones. Este pequeño grupo étnico de Mames y Quichés, se encuentran radicados principalmente en Aldeas y Caseríos del suroeste del Municipio.

1.4.3 Población económicamente activa

Según el Instituto Nacional de Estadística -INE-, se establece como el conjunto de personas en edad comprendida entre los 7 años y más de edad que trabajan o están en busca de empleo. Es decir, lo conforman aquellas personas de la región que están en capacidad de trabajar o en edad productiva.

En el Municipio al referirse a la PEA por área geográfica se establece que la mayor participación la tiene el área rural con un 91%, en donde se observa está concentrado el mayor número de habitantes. Las actividades productivas básicas a que se dedica la mayoría de la población son: la agrícola, pecuaria, artesanal y comercio y servicios.

1.4.4 Migración

Lo constituye el desplazamiento geográfico de los seres humanos para establecerse o adoptar residencia, por causas económicas, sociales o políticas; en el municipio existe la emigración a otros departamentos, a la Ciudad Capital o al extranjero, también personas de otros lugares que se establecen en el Municipio, en busca de mejores oportunidades; a este fenómeno se le denomina inmigración.

En San José Ojetenam la emigración al país vecino México en su mayoría es de carácter temporal, se produce especialmente en los meses de cosecha (de septiembre a enero) de cada año, hacia las fincas de México, generalmente a Tuxtla Gutiérrez en Chiapas, así como a Cancún pero por actividades de Servicio. También se ha registrado una emigración permanente hacia los Estados Unidos, en particular por parte de jóvenes y adultos con sentido económico.

1.4.5 Vivienda

El tema de vivienda ha sido desde siempre un tema prioritario para los gobiernos y la población en general, se vincula estrechamente al desarrollo social y económico de la población. La tenencia de vivienda de los pobladores del Municipio del área rural como del área urbana, en su mayoría es propia. Por tradición los padres de familia heredan a sus hijos los terrenos y éstos colaboran en la construcción de las mismas.

1.4.6 Ocupación y salarios

La actividad económica representativa del Municipio es la agricultura que utiliza el 53% de los hogares encuestados, la segunda es servicios con 15 %, la tercera es de trabajadores no calificados con un 3%. Se estableció que no existe industria en el Municipio que genere empleo para los habitantes. También se

incluyen los trabajadores del Estado que se determinó que juegan un papel muy importante de desarrollo dentro del Municipio, el cual emplea un 28%, ya que son 442 trabajadores del Gobierno, que se distribuyen en entidades como: Centro de Salud, Municipalidad, Renap, Tribunal Supremo Electoral, Centro Técnico de Administración, Organismo Judicial, MIDES, SESAN, Ministerio de Educación.

El municipio de San José Ojetenam en la actividad agrícola el salario promedio al día es de Q 50.00, en tanto que para trabajadores de Gobierno, el salario se encuentra muy cercano al mínimo para el año 2014, ya que según investigación en las entidades de Gobierno el salario de los trabajadores con escala alta es de Q.3,800.00 en adelante, por lo que se considera favorable para la población del Municipio, la media se encuentra de Q.2,800.00 en adelante y la baja es de Q. 2,220.00.

1.4.7 Pobreza

Es una situación que surge como producto de la imposibilidad de acceso y carencia de los recursos para satisfacer las necesidades físicas, que inciden en el desgaste del nivel y calidad de vida de las personas, tales como la alimentación y vestuario.

Es influenciada por el nivel de ingresos que tiene la familia. De acuerdo a los resultados obtenidos de la investigación de campo realizada en el Municipio, se manifiesta que en los centros poblados se estima que el 93% de la población está por debajo de la línea de pobreza, distribuidos en 65% de pobreza extrema y 28% de pobreza no extrema, estos se encuentran localizados en el área rural y una pequeña porción en la urbana, la parte restante es para la población no pobre.

1.4.8 Empleo

De acuerdo al trabajo de campo efectuado en el Municipio de San José Ojetenam, se estableció que del 100% de la PEA únicamente el 74% de la población se encuentra ocupada.

Entre las principales actividades se encuentra la agricultura 78%; comercio 5% y servicios 17% entre los servicios se han incluido a aquellas personas que laboran permanentemente en entidades gubernamentales. Cabe mencionar que las personas que se encuentran ocupadas en la actividad agrícola pueden considerarse personas subempleadas.

1.4.9 Subempleo

Según el glosario utilizado por el -INE- en la Encuesta Nacional de Empleo 1-2013, la población subempleada es aquella población de 15 años o más, cuya ocupación es inadecuada cuantitativa y cualitativamente, esto significa que existe subempleo cuando un empleado con ciertas calificaciones labora una jornada normal y aun así recibe un salario anormalmente bajo respecto a sus calificaciones. Mediante el trabajo de campo se estableció que de la población económicamente activa un 26% se encuentra desempleada, entre este porcentaje se encuentran principalmente personas de sexo femenino que aunque tienen deseo de trabajar no lo hacen debido a la falta de estudios y puestos de empleo por lo que regularmente se dedican al cuidado de sus hijos.

1.4.10 Desempleo

En el Municipio, mediante trabajo de campo efectuado se estableció que un 78% de la PEA se encuentra ocupada en la agricultura, esto se considera como subempleo debido a que regularmente las personas trabajan en sus propios cultivos y no tienen un salario, por otra parte, tampoco es un trabajo permanente ya que los cultivos del Municipio son temporales.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

“Comprende el estudio del uso, tenencia y concentración de la tierra. Su punto de referencia serán los datos de los últimos censos agropecuarios que se hayan realizado”³. En el Municipio de San José Ojetenam, la unidad de medida para las extensiones de tierra la constituye la “Cuerda” de 25 varas lineales equivalente a 436.7119 metros cuadrados. Sin embargo, para efectos de este estudio las extensiones de terreno han sido convertidas a “Manzanas” para efectos comparativos con los datos estadísticos del Instituto Nacional de Estadística - INE-. Al dividir los 6,987.39 metros cuadrados que posee una manzana entre los 436.7119 que tiene una cuerda, el resultado indica que una manzana tiene 16 cuerdas.

1.5.1 Uso actual y potencial de la tierra

Se refiere a la utilización y aprovechamiento de la tierra, por medio de la explotación de cultivos temporales, permanentes y semipermanentes, bosques naturales, pastoreo de ganado, urbanización u otro destino. La mayor parte de tierra del Municipio es utilizada para cultivos anuales o temporales, como lo son la papa, maíz, avena, frijol y haba entre otros, los cuales son parte fundamental en la dieta alimenticia de los habitantes. Mediante el trabajo de campo se constató que las personas no utilizan la tierra para bosques ya que existen tierras comunales que son destinadas para este uso.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

En este apartado se analiza la situación de los servicios básicos que tiene el Municipio y su infraestructura, tales como: educación, salud, agua potable, energía eléctrica, letrina, drenajes, cementerio entre otro. A continuación se

³AGUILAR CATALÁN, José A. 2011. “Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico (Pautas para el Desarrollo de la Regiones en Países que han sido mal administrados)”. Guatemala, Editorial Renacer, 3ª ed, p. 41.

realiza un análisis de los niveles de cobertura que tienen los servicios básicos en la población.

1.6.1 Educación

El Municipio cuenta para el nivel pre-primario con dos centros educativos en el área urbana y 39 para el área rural; en el nivel primaria dos establecimientos en el área urbana y 41 en el área rural. Para el nivel medio tiene un establecimiento en el área urbana y 10 en el área rural, estos fueron creados por cooperativa; para el nivel diversificado, uno en el área rural y seis en el área urbana. También se cuenta con una extensión a nivel superior de la Universidad de San Carlos de Guatemala, en la Cabecera Municipal, la cual inició sus operaciones en el año 2012 con la Facultad de Humanidades, Licenciatura en Pedagogía.

1.6.2 Salud

El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, es el encargado de brindar la atención de salud a todo el Municipio. La cobertura de este servicio en el casco urbano se realiza mediante el Centro de Atención Permanente -CAP-, quien a su vez atiende a pobladores de centros poblados aledaños. Cabe mencionar que el CAP a la fecha de investigación, se encuentra en proceso de construcción ya que ha funcionado con infraestructura de un Centro de Salud tipo B. Esta remodelación presume que la cantidad de personal tenderá a aumentar ya que contarán con más servicios para la población. En el Municipio solo existe un hospital pequeño y se encuentra bajo la administración de la parroquia de la Cabecera Municipal; presta los servicios de encamamiento por recuperación nutricional, laboratorio biológico, clínica dental entre otros.

1.6.3 Agua

Se observó que el Municipio cuenta con yacimientos de agua propios, el tanque de captación está ubicado en la aldea Pavolaj, este tanque surte el vital líquido

hacia el caso urbano y centros poblados aledaños. De acuerdo a las visitas realizadas se constató que las comunidades del Peque, El Mirador y Las Minas carecen del servicio y utilizan técnicas de recolección de agua de lluvia para el consumo.

Según los datos proporcionados por medio de entrevista a los encargados de la OMAS, indican que el área urbana se encuentra cubierta en un 100% con el servicio de agua, mientras que en las áreas rurales las comunidades son las encargadas de buscar las fuentes que puedan surtir de agua a sus pobladores.

1.6.4 Energía Eléctrica

Es uno de los servicios más importantes para el desarrollo de una comunidad. En el Municipio, el servicio de energía eléctrica es prestado por la empresa ENERGUATE que es la fusión de Distribuidora de Energía de Occidente, S.A. -DEOCSA- y Distribuidora de Energía de Oriente. S.A. -DEORSA-.

1.6.5 Drenajes

La red de drenajes en el Municipio, está instalada únicamente en el casco urbano, dicha red desemboca en el río Coatancito que a su vez desemboca en el río Coatan y Esquichá, lo cual provoca contaminación de los mismos. Se determinó en la investigación de campo que no existen drenajes en el área rural y se constató lo mismo según información proporcionada por la Oficina Municipal de Agua y Saneamiento-OMAS-.

1.6.6 Letrinización

A través de la investigación realizada, se determinó que del total de hogares encuestados, el 78% cuenta con letrina y el 22% utiliza fosa séptica. Esta situación ocasiona problemas o focos de contaminación que pueden tener consecuencias graves en la salud de los pobladores.

1.6.7 Cementerio

El cementerio ubicado en la Cabecera Municipal cuenta con la infraestructura de mayor capacidad en el Municipio, para el 2014 el espacio físico se encuentra cerca de su límite, por lo que la Municipalidad tiene programada la habilitación de uno nuevo en el caserío Las Flores de la Cabecera Municipal.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Está constituida por la infraestructura que debe tener todo centro poblado para el desarrollo productivo y económico, entre los que se pueden mencionar los sistemas y unidades de riego de los cuales carece el Municipio; centros de acopio, no se cuenta con uno formal, ya que se realiza a través de vehículos y estos trasladan los productos a su destino.

Existe un mercado Municipal ubicado entre la 4ta. Calle y 3ra. Avenida de la zona 1, el cual sufrió remodelaciones en el año 2012. El martes es el día específico de plaza, cuya importancia es vital, debido a que en este se reúnen mayoristas, minoristas y consumidores finales que coinciden para comercializar sus productos agrícolas.

Para la movilización de personas, prestan el servicio los buses extraurbanos, de los "Transportes Ojeteca" su recorrido es del Municipio hacia San Marcos, dentro del casco urbano y rural, se observó la fluidez de taxis rotativos, moto taxis pertenecientes a la "Asociación de Taxis San José Ojetenam", y pickups los cuales pertenecen a los pobladores.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Se refiere al estudio de la forma en que se organizan los habitantes del Municipio desde el punto de vista social y económico en función a la búsqueda de un mayor desarrollo para la satisfacción de las principales necesidades.

1.8.1 Organizaciones sociales

El objetivo principal de estas organizaciones es buscar opciones de desarrollo y bienestar social para los habitantes. La ejecución de los proyectos sociales se realiza con el apoyo y gestión de la Municipalidad.

A continuación se presenta el detalle de las organizaciones sociales que funcionan en el Municipio.

Cuadro 2
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Organizaciones Sociales por Área Geográfica
Año: 2014

Tipo de Organización	Descripción	Total por Área	
		Urbana	Rural
Comités de padres de familia	Organización integrada principalmente con el objetivo de apoyar el trabajo de maestros y alumnos.	5	26
Comité de vigilancia	Integrada con el objetivo de realizar patrullajes en la circunscripción territorial de los centros poblados.	-	16
Comité de agua	Organización integrada con el objetivo de impulsar proyectos de introducción de agua en los hogares.	-	19
Comité de energía eléctrica	Organización integrada con el objetivo de impulsar proyectos de introducción de energía eléctrica en los hogares.	-	13
COCODES	Encargada de velar por el desarrollo social de los habitantes del centro poblado.	1	36
COMUDE	Encargado de facilitar la organización y participación efectiva de la población y de sus organizaciones, para el desarrollo integral del departamento.	1	-
Organizaciones religiosas	Organización integrada por iglesias y pastorales	1	21
Totales		8	131

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

De acuerdo al cuadro anterior se observa que sólo el 47% de los centros poblados están representados por COCODE, así mismo se visualiza que existen organizaciones que se desarrollan en temas específicos como: educación, seguridad, agua y energía eléctrica. La problemática que afrontan estos comités es falta de organización, recursos económicos, comprensión, colaboración y tiempo.

1.8.2 Organizaciones productivas

Para lograr el crecimiento económico del Municipio y sus habitantes, es importante analizar los requerimientos de inversión para la producción. Entre estos se mencionan los siguientes.

En la Cabecera Municipal se determinó la necesidad de implementación de sistemas de riego para facilitar y aumentar la producción, así como la capacitación y asistencia técnica agrícola, pecuaria y artesanal.

Durante la investigación de campo, se determinó que en los centros poblados es necesario canalizar recursos para la construcción de centros de acopio, sistemas de riego, unidades de mini riego, mejoramiento de las vías de acceso, construcción de puentes y mercados, así mismo la habilitación de un rastro municipal. Así también es importante la capacitación y asistencia técnica para la producción agrícola, pecuaria, artesanal, asistencia técnica para la comercialización y desarrollo empresarial y para el fortalecimiento de la organización social y productiva. Cabe mencionar que es necesario invertir en los sistemas de riego para aumentar la producción, debido a que según la encuesta los productores no cuentan con ello y sólo pueden sembrar en época de lluvia.

Los proyectos de inversión son ejecutados de acuerdo a la disponibilidad y asignaciones presupuestadas para cada uno de ellos. Se toma en cuenta cada proyecto y se priorizan los de salud y educación. Además se utiliza como instrumento el Plan operativo anual y se ejecutan los proyectos que en él se incluyan.

- **Asociación de Desarrollo Integral de Comunidades Ojetecas -ADICO-**

Se determinó que existe un comité de productores de las distintas comunidades organizados para sembrar y cultivar principalmente arveja dulce y papa. El producto de la cosecha la utilizan para autoconsumo una parte y el resto lo venden en el mercado local para poder sembrar nuevamente. Esta asociación está integrada por hombres y mujeres de aldeas y caseríos.

- **Comités de mujeres**

Según encuesta se determinó que existe una Oficina Municipal de la Mujer – OMM- la cual apoya entre las comunidades a 60 grupos que participan 1,388 en total, que siembran y cultivan hortalizas. La Municipalidad de San José Ojetenam las apoya con pilones, asesoría y capacitación.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

Son todas las instituciones de Gobierno, organizaciones no gubernamentales, privadas y organismos internacionales que brindan apoyo de una u otra forma a la población del Municipio.

1.9.1 Instituciones estatales

Son las instituciones que son controladas por el Estado. Su fin primordial es velar por el funcionamiento y orden de la sociedad, con la finalidad de hacer cumplir las leyes guatemaltecas.

1.9.2 Instituciones municipales

Encargada de administrar los bienes municipales y a través del Concejo Municipal ejerce la autoridad del Municipio. Vela por el bienestar de los habitantes y a su vez coordina planes, programas y proyectos que promueven el desarrollo urbano y rural de la población. Dentro de las instalaciones de la Municipalidad se encuentran las oficinas de planificación municipal, agua y saneamiento, oficina forestal, de la mujer y las unidades técnicas agrícola y agropecuaria. (Ver anexo 4 se detalla entidades de apoyo)

1.9.3 Organizaciones no gubernamentales

Son todas aquellas instituciones sin fines de lucro, cuyo objetivo primordial es promover la ejecución de programas y proyectos para el desarrollo y bienestar de la población. En el Municipio se encuentra únicamente la Fundación Visión Mundial, que apoya a todos los centros poblados, a través de la ejecución de programas que benefician a los niños de cero a ocho años en temas de salud, educación y seguridad alimentaria y nutricional.

1.9.4 Privadas

Son instituciones conformadas por personas particulares que prestan servicios a la población principalmente con fines de lucro. En el Municipio se encuentra: Banco de Desarrollo Rural –BANRURAL–, –ACREDICOM– que ofrece productos y servicios financieros y la Asociación Pro Bienestar de la familia –APROFAM–.

1.9.5 Instituciones internacionales

Son instituciones que funcionan con financiamiento externo, trabajan en coordinación con las autoridades municipales y líderes comunitarios, apoyan a la población en temas de carácter técnico, social, cultural y humanitario.

De acuerdo a los resultados del trabajo de campo, se determinó que los proyectos que desarrollan en beneficio de la población, tienen vigencia generalmente de tres años que se dividen en tres fases: diagnóstico, diseño e implementación.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSION SOCIAL Y PRODUCTIVA

El estudio de los requerimientos de inversión social y productiva, es de vital importancia, porque permite señalar las necesidades de inversión socioeconómicas que existen en cada centro poblado y que deben ser tomadas en cuenta por las autoridades locales.

1.10.1 Requerimientos de inversión social

Los requerimientos de inversión social permiten la planificación y ejecución de proyectos de desarrollo socioeconómico para toda la región.

En el Municipio en el área urbana se observaron las necesidades de una terminal de buses, teléfonos públicos, planta de tratamiento de aguas servidas, tratamiento de desechos sólidos y basurero Municipal.

En el área rural, en la mayoría de los centros poblados los requerimientos más importantes observados son: Salud: puestos o unidades mínimas de salud. Educación: construcción, ampliación y mejoramiento de escuelas, docentes, y áreas recreativas para las mismas. Servicios: transporte público, energía eléctrica y agua entubada para todos los hogares, alumbrado público y drenajes.

1.10.2 Requerimientos de inversión productiva

Para lograr el crecimiento económico del Municipio y sus habitantes, es importante analizar los requerimientos de inversión para la producción. Entre estos se mencionan los siguientes.

En la Cabecera Municipal se determinó la necesidad de implementación de sistemas de riego para facilitar y aumentar la producción, así como la capacitación y asistencia técnica agrícola, pecuaria y artesanal.

Durante la investigación de campo, se determinó que en los centros poblados es necesario canalizar recursos para la construcción de centros de acopio, sistemas de riego, unidades de mini riego, mejoramiento de las vías de acceso, construcción de puentes y mercados, así mismo la habilitación de un rastro municipal. Así también es importante la capacitación y asistencia técnica para la producción agrícola, pecuaria, artesanal, asistencia técnica para la comercialización y desarrollo empresarial y para el fortalecimiento de la organización social y productiva. Cabe mencionar que es necesario invertir en los sistemas de riego para aumentar la producción, debido a que según la encuesta los productores no cuentan con ello y sólo pueden sembrar en época de lluvia.

Los proyectos de inversión son ejecutados de acuerdo a la disponibilidad y asignaciones presupuestadas para cada uno de ellos. Se toma en cuenta cada proyecto y se priorizan los de salud y educación. Además se utiliza como instrumento el Plan operativo anual y se ejecutan los proyectos que en él se incluyan.

1.11 ANALISIS DE RIESGOS

Se realiza para identificar y controlar los puntos débiles o críticos de los sistemas de emergencia y mitigación ante amenazas, facilita la toma de decisiones de gestión de riesgo como la comunicación en el momento que se presente un acontecimiento natural, socio natural o antrópico.

Los riesgos naturales, que son propios de la dinámica de la tierra en permanente transformación, socio naturales que son provocados por la naturaleza pero en su ocurrencia interviene de alguna forma el ser humano en el medio ambiente y antrópicos originados por el hombre y directamente relacionados con las actividades; también se describe la serie de vulnerabilidades que se presentan en el Municipio, derivado de su ubicación geográfica, condiciones climatológicas y las variaciones socioeconómicas propias de la región, así como la gestión del riesgo.

1.11.1 Matriz de vulnerabilidades

Está compuesta por un sistema dinámico que surge como consecuencia de la interacción de una serie de factores y características internas de una comunidad o área en particular. (Ver detalle en anexo 5).

1.12 DIAGNÓSTICO MUNICIPAL

A continuación se presenta el diagnóstico administrativo-financiero de la Municipalidad.

1.12.1 Diagnóstico administrativo

En referencia a la Planeación, se ha determinado que existe falta de conocimiento entre los colaboradores acerca de la misión, visión, valores y objetivos pilares fundamentales para el funcionamiento de la Municipalidad de San José Ojetenam. Cuenta con una organización formal como estructura para determinar las interrelaciones entre los órganos o cargos definidos. Existe una jerarquía de la autoridad, en la cual los superiores son obedecidos por sus respectivos subalternos. Para operar con eficacia dentro de la municipalidad se requiere de recursos de carácter humano, material y financiero, los cuales se integran para alcanzar los objetivos trazados, sin embargo presenta deficiencias.

La dirección de la Municipalidad cumple con el proceso para guiar las actividades de los miembros de cada departamento. DAFIM, DPM, OMAS, Relaciones Públicas y Secretaría son los encargados de ejecutar las instrucciones y órdenes por parte del Consejo Municipal. El control está relacionado con los planes elaborados por la DMP, ya que constantemente el COMUDE evalúa cómo va la ejecución de los mismos, cada director de área es encargado de velar que se cumplan las labores determinadas por parte de las autoridades hacia su departamento, sin embargo se observa que hay distractores en algunos subordinados que no son contralados.

1.12.2 Diagnóstico financiero

La Municipalidad de San José Ojetenam, a través de la Dirección de Administración Financiera Municipal -DAFIM-, es la encargada de velar por el mejor aprovechamiento de los recursos financieros, para tener un mayor manejo y control de las finanzas. Los sistemas de operaciones que utiliza la Municipalidad son SICOIN-GL, SIAF y algunos archivos personales con que cuenta cada encargado de puestos para un mejor control de sus funciones. El presupuesto Asignado de la Municipalidad de San José Ojetenam para este periodo fiscal es de once millones treinta y cinco mil quinientos ochenta y dos quetzales con cincuenta centavos (Q.11,035,582.50).

1.12.2.1 Arbitrios

Los impuestos los cuales generan ingresos propios a la municipalidad de San José Ojetenam son; boleto de ornato, impuesto locales del mercado municipal, Impuesto centro comercial, agua y basura, tala de árboles.

1.13 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

De acuerdo al trabajo de campo, el flujo comercial y financiero en el municipio de San José Ojetenam está representado por los ingresos (importaciones) y

egresos (exportaciones) de bienes y servicios. Además las remesas familiares forman parte importante de la economía del municipio.

1.13.1 Flujo comercial

Durante los últimos años el flujo comercial de bienes y servicios, se ha concentrado en la cabecera municipal, situación que continúa hasta la fecha de la investigación. Se obtuvo información de 123 establecimientos comerciales, que en su mayoría se dedican al expendio de artículos domésticos de consumo diario (azúcar, café, granos básicos, abarrotos en general), consumo secundario (útiles escolares, medicinas, farmacias, herramientas, insumos agrícolas, materiales de construcción, electrodomésticos, tiendas de ropa nueva y usada) todos estos productos en su mayoría son importados de México, debido a la cercanía del lugar y servicios (telefonía, café internet, hoteles, restaurantes, taxis).

Según el trabajo de campo se determinó que los productos más importantes que se exportan son de tipo agrícola y pecuario, tales como: papa y ganado ovino y porcino, siendo los lugares: los municipios aledaños de Ixchiguán, Tacaná y Concepción Tutuapa, todos del departamento de San Marcos. (Ver anexo 6 y 7 donde se detalla el flujo comercial de importaciones y exportaciones del Municipio.)

1.13.2 Flujo Financiero

En el municipio el flujo financiero regulado lo compone únicamente el Banco de Desarrollo Rural -BANRURAL- y el no regulado la Cooperativa de Ahorro y Crédito Movimiento Campesino del Altiplano, R.L. -ACREDICOM-, asociada a MICOOPE. Es importante mencionar que el día de plaza se encuentran cambistas que ofrecen cambiar la moneda local por la moneda mexicana.

Según la encuesta realizada un alto porcentaje de personas ha emigrado a los Estados Unidos de América, en forma individual y la estadía en ese país es de manera temporal y algunas veces definitiva. Esta situación es favorable para la economía local, pues ha sido una solución a los problemas socioeconómicos de las familias por las remesas de dólares que envían a sus familiares, por medio de transferencias bancarias.

Según entrevista realizada a Banrural, en remesas reciben un promedio de 665 remesas mensuales de USD 300.00 aproximadamente. ACREDICOM, recibe entre 800 a 1,000 remesas mensuales cada una por un monto que oscila entre Q.1,500.00 a Q.4,000.00.

Por otra parte, se determinó mediante investigación de campo que existe migración temporal que genera recursos económicos que promueven el flujo comercial y financiero debido a que 45% de los emigrantes del Municipio se trasladan a la ciudad de Guatemala o a municipios aledaños para prestar sus servicios principalmente en las áreas de comercio, construcción y cosecha de café.

1.14 RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Es realizada por productores agrícolas, pecuarios, artesanos y cualquier otro tipo de producción que beneficia e influye directamente la economía del Municipio a través del aprovechamiento del medio natural y de infraestructura productiva.

En el cuadro siguiente se describen el resumen de las actividades productivas:

Cuadro 3
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Resumen de las Actividades Productivas
Año: 2014

Actividad	Unidad de medida	Jornales	%	Personas Empleadas	%	Valor de la producción Q.	%
Agrícola	Jornal	5,718	94	1,078	72	2,109,839.99	27.8
Pecuaria	Jornal	358	6	103	7	3,423,300.00	45.1
Artesanal	Sueldo	-	-	30	2	2,057,342.00	27.1
Comercio y Servicios	Sueldo	-	-	289	19	-	-
Totales		6,076	100	1,500	100	7,590,481.99	100

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

De acuerdo a las cifras del cuadro anterior, se observa por un lado que la actividad agrícola es la mayor generadora de empleo, sin embargo en relación al valor de la producción, predomina la actividad pecuaria con 45%. Lo anterior se debe a que la mayoría de las familias tradicionales se dedican al cultivo de papa y maíz principalmente pero por la potencialidad del suelo el volumen de producción es mínimo, en tanto que en la producción pecuaria existe producción en grandes cantidades.

CAPÍTULO II

PANADERÍA

El pan es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional de los pobladores del Municipio. Este producto es elaborado y vendido en talleres artesanales denominados panaderías. Su proceso productivo consiste en la transformación de harina (trigo, maíz) junto con otros ingredientes; y así obtener pan dulce y francés.

El presente capítulo contiene análisis de la producción artesanal, resultados financieros artesanales por tamaño de empresa y producto, así como la comercialización, la organización empresarial y la generación de empleo determinados en el trabajo de campo.

La actividad artesanal tiene la característica de ser realizada por pequeñas unidades productivas. Es común que la producción se lleve a cabo en la casa de habitación del artesano, con la participación de un maestro y aprendices, sin embargo; en el caso de los medianos artesanos existe la contratación de empleados. En el Municipio, en el sector artesanal se encontraron las siguientes unidades que en orden de importancia son: panaderías, carpinterías, herrerías y sastrerías.

2.1 PRODUCCIÓN ARTESANAL POR TAMAÑO DE EMPRESA Y PRODUCTO

Para conocer la producción es importante saber la clasificación de los artesanos, para lo cual se toman en cuenta los factores como: el volumen de producción, tecnología aplicada y conocimientos técnicos. En el Municipio, se determinó que existen dos tipos: pequeños y medianos, se encuentran clasificados por bajas características tecnológicas, carecen de asesoría técnica y falta de capacitación. No existe la categoría de grandes artesanos.

2.2 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

Las características tecnológicas definen el tipo de artesano, de acuerdo a la manera en que realiza la actividad y el tipo de materia prima que utiliza así como maquinaria rudimentaria o especializada. Otras de ellas importantes son, que la mano de obra es familiar o asalariada y si reciben o no asistencia técnica y financiera. A continuación se describen los dos tipos de artesanos encontrados en el Municipio:

Tabla 1
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Actividad Artesanal
Características Tecnológicas
Por Tipo de Artesano
Año: 2014

Características	Pequeño Artesano	Mediano Artesano
Materia prima	Necesaria y baja calidad	La adecuada
Materiales	Necesarios y de baja calidad	Adecuados y mediana calidad
Maquinaria	Hechiza y rudimentaria	Tradicional, de fábrica y semiautomática
Herramientas y equipo	Rudimentaria, hechizas y obsoletas	Rudimentaria, tradicional, alguna de fábrica
División del trabajo	No existe división, el propietario se encarga de todo el proceso	Se da en menor escala y contrata ayudantes.
Mano de obra	Propia y familiar	Propia, familiar y asalariada
Asistencia técnica	No tiene	No tiene
Asistencia financiera	No tiene	Pequeña escala
Rendimiento	Para subsistencia	Subsistencia y alguna utilidad

Fuente: elaboración propia con base al Seminario Específico de Auditoría EPS., primer semestre 2014.

Con base a las entrevistas efectuadas a los artesanos del Municipio, se determinó que la minoría posee pequeñas empresas, debido a que utilizan

ningún tipo de maquinaria, la mano de obra es netamente familiar y el financiamiento es 100% propio. La mayoría se consideran medianas empresas debido a que poseen dos tipos de mano de obra y utilizan maquinaria moderada.

2.3 VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN, POR TAMAÑO DE EMPRESA Y PRODUCTO

Está representado por el número de artículos que el artesano puede producir, de acuerdo a la capacidad y tamaño de la empresa en un tiempo determinado; respecto a las principales actividades artesanales en el Municipio según tamaño de empresa y producto elaborado, se observa el detalle en el siguiente cuadro:

Cuadro 4
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Actividad Artesanal
Volumen y Valor de la Producción
Por Tamaño de Empresa y Producto
Año: 2014

Tamaño / Producto	Cantidad de unidades	Unidad de medida	Volumen en unidades	Precio Q.	Valor Q.
Pequeño Artesano					
Panadería	6				486,950
Pan dulce	2	Unidad	324,000	0.50	162,000
Pan francés	2	Unidad	259,200	1.00	259,200
Pan de yemas	1	Unidad	27,350	1.00	27,350
Pan sheca	1	Unidad	38,400	1.00	38,400
Mediano Artesano					
Panadería	5				885,600
Pan dulce	2	Unidad	792,000	0.50	396,000
Pan francés	2	Unidad	468,000	1.00	468,000
Pan sheca	1	Unidad	21,600	1.00	21,600
Total					1,372,550

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

A través del análisis del volumen y valor de la producción artesanal por tamaño de empresa y producto, se estableció que la producción del pequeño artesano asciende a 35% de la totalidad producida, esto se debe a que influye el nivel tecnológico que utiliza y que cuenta con seis unidades productoras. Por otra parte, los medianos artesanos a pesar de tener una unidad productora menos, obtiene 65% del total de la producción, debido a que su nivel de tecnología y mano de obra, tienden a ser de mejor calidad.

2.4 RESULTADOS FINANCIEROS ARTESANALES POR TAMAÑO DE EMPRESA Y PRODUCTO

Son cuadros numéricos que reflejan sistemática y estructuralmente la situación financiera de una entidad en unidades monetarias, sobre los hechos económicos realizados en un período de tiempo. Se preparan con la finalidad de proveer información acerca de los costos, resultados, desempeño y cambios en la posición de la actividad productiva; además sirven para analizar el financiamiento y la rentabilidad de cada una de las unidades económicas según el tamaño de empresa y producto.

2.4.1 Costo directo de producción

Estado financiero que refleja los costos requeridos por las unidades económicas, para realizar la producción de bienes y servicios.

Para establecer el costo directo de producción artesanal, se debe considerar el cálculo de los tres elementos: materiales, mano de obra y costos indirectos variables, necesarios para la fabricación de una unidad. Los materiales son elementos que pasan a formar parte del producto. Por mano de obra se entiende, que es el esfuerzo humano necesario para llevar a cabo las distintas fases del proceso de producción, que puede ser familiar, asalariada o mixta.

También se encuentran los costos indirectos variables, los cuales oscilan en razón directa con el volumen de producción y no contribuyen directamente en la producción de un bien, pero son necesarios para la terminación del proceso.

Para determinar el estado financiero indicado con anterioridad, se utilizaron los costos según encuesta y costos imputados. El primer tipo de costo se refiere a los datos proporcionados por el artesano al momento de la encuesta. Los costos que el productor no contempla y que deben cuantificarse para establecer el costo real del artículo se denominan imputados. A continuación se describen los gastos incurridos en la elaboración de los productos artesanales, según la investigación de campo.

Cuadro 5
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Estado de Costo Directo de Producción por Tamaño de
Empresa y Producto
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014
(en quetzales)

Producto	Pequeño artesano		Mediano artesano	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Panadería				
Pan dulce				
Materia Prima	69,942	69,942	167,998	167,998
Harina suave	34,020	34,020	80,190	80,190
Huevos	5,468	5,468	13,365	13,365
Azúcar	8,456	8,456	20,671	20,671
Manteca	17,010	17,010	41,580	41,580
Royal	456	456	1,114	1,114
Levadura	4,374	4,374	10,692	10,692
Sal	49	49	119	119
Agua	109	109	267	267
Mano de obra directa	-	8,684	26,730	35,446
Panadero	-	3,410	19,305	19,305
Ayudante	-	3,288	7,425	8,037
Bonificación incentivo	-	745	-	3,040
Séptimo día	-	1,241	-	5,064
Costos indirectos variables	4,050	7,481	5,435	19,441
Cuota patronal 12.67%	-	1,006	-	4,106
Prestaciones laborales 30.55%	-	2,425	-	9,900

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Producto	Pequeño artesano		Mediano artesano	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Gas propano	3,953	3,953	-	-
Energía eléctrica	-	-	5,197	5,197
Fletes (materia prima)	97	97	238	238
Costo directo de Producción	73,992	86,107	200,163	222,885
Producción en unidades	324,000	324,000	792,000	792,000
Costo producción unidad	0.23	0.27	0.25	0.28
Pan francés				
Materia Prima	97,569	97,569	170,902	170,902
Harina dura	84,564	84,564	147,420	147,420
Azúcar	846	846	1,527	1,527
Manteca vegetal	8,165	8,165	14,742	14,742
Levadura	3,499	3,499	6,318	6,318
Sal	233	233	421	421
Agua	262	262	474	474
Mano de obra	-	20,841	47,386	62,837
Panadero	-	8,185	34,223	34,223
Ayudante	-	7,891	13,163	14,247
Bonificación incentivo	-	1,788	-	5,390
Séptimo día	-	2,977	-	8,977
Costos indirectos variables	9,719	17,954	9,635	34,463
Cuota patronal 12.67%	-	2,414	-	7,278
Prestaciones laborales 30.55%	-	5,821	-	17,550
Gas propano	9,486	9,486	-	-
Energía eléctrica	-	-	9,214	9,214
Fletes (materia prima)	233	233	421	421
Costo directo de producción	107,288	136,364	227,923	268,202
Producción en unidades	259,200	259,200	468,000	468,000
Costo producción unidad	0.41	0.53	0.49	0.57

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

Aunque los principales productos de panadería, son pan dulce y francés, también se elabora en menor volumen cierta variedad de productos para la venta. Dentro de la comunidad existen dos tipos de artesanos que se dedican a elaborar estos productos: el pequeño y mediano artesano.

La diferencia existente entre ambos, está en la tecnología utilizada en el proceso productivo, lo cual incide en los costos y volumen de producción obtenidos.

Derivado de ello, el costo imputado por quintal para el pequeño artesano asciende a Q.709.00 y para el mediano artesano es de Q.750.00 por ese motivo se atribuye una variación de Q.41.00 sobre el costo del pan dulce para el mediano artesano. Esta diferencia se debe a factores como: el pago de la mano de obra es mayor a la que corresponde al salario mínimo y tecnología empleada para realizar dicha actividad.

Además el pan francés tiene una diferencia en el costo de Q.42.00, para el mediano artesano debido al incremento de la producción en los datos imputados. Por otra parte, el pan dulce y francés elaborado por el pequeño artesano, existe una diferencia en el costo directo por quintal de Q.100.00, por el incremento en la mano de obra y prestaciones laborales de los datos imputados, debido a que el artesano no considera dicho valor.

2.4.2 Estado de resultados

Es un estado financiero que muestra ordenada y detalladamente los ingresos, egresos y resultados del ejercicio durante un período determinado. A continuación se presenta el resultado de las operaciones.

Cuadro 6
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Estado de Resultados por Tamaño de Empresa y Producto
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014
(en quetzales)

Descripción	Pequeño artesano		Mediano artesano	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Panadería				
Pan dulce				
Ventas	162,000	162,000	396,000	396,000
(-) Costo directo de producción	73,992	86,107	200,163	222,885
Contribución a la ganancia	88,008	75,893	195,837	173,115
(-) Gastos variables de ventas	1,334	1,334	1,596	1,596
Ganancia marginal	86,674	74,559	194,241	171,519

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Pequeño artesano		Mediano artesano	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
(-) Costos y gastos fijos	0	1,600	12,450	32,777
Utilidad antes del ISR	86,674	72,959	181,791	138,742
(-) ISR 28%	24,269	20,428	50,901	38,848
Ganancia neta	62,405	52,531	130,890	99,894
Rentabilidad				
Ganancia neta/ventas netas	39%	33%	33%	26%
Ganancia neta/costos + gastos	84%	62%	62%	46%
Pan francés				
Ventas	259,200	259,200	468,000	468,000
(-) Costo directo de producción	107,288	136,364	227,923	268,202
Contribución a la ganancia	151,912	122,836	240,077	199,798
(-) Gastos variables de ventas	1,566	1,566	2,604	2,604
Ganancia Marginal	150,346	121,270	237,473	197,194
(-) Costos y gastos fijos	0	1,600	12,450	32,777
Utilidad antes del ISR	150,346	119,670	225,023	164,417
(-) ISR 28%	42,097	33,508	63,006	46,037
Ganancia neta	108,249	86,162	162,017	118,380
Rentabilidad				
Ganancia neta/ventas netas	42%	33%	35%	25%
Ganancia neta/costos + gastos	101%	64%	71%	39%

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

El cuadro anterior muestra los resultados obtenidos en la panadería con la producción de pan dulce y francés, esto permite identificar las variaciones tanto para el pequeño y mediano artesano. Entre estas diferencias se encuentra el volumen de producción, precio de venta y costo directo de producción.

La diferencia en el volumen de la producción que corresponde a la panadería se da porque el pequeño artesano produce a menor escala en comparación con el mediano artesano. Por lo tanto, la unidad económica que posee mayor margen de utilidad según datos de encuesta e imputados es el pequeño artesano con 39% y 33% respectivamente.

2.4.3 Rentabilidad

Es el rendimiento de una inversión y se expresa por la relación entre los resultados obtenidos y los recursos empleados. Para establecer la rentabilidad de la actividad artesanal según el tamaño de empresa y producto, ésta se determinará a través de la relación de la utilidad neta sobre dos elementos: las ventas y los costos más gastos.

2.4.4 Rentabilidad ganancia neta sobre las ventas

La relación utilidad neta / ventas netas, en el sector artesanal (panadería) según datos de encuesta e imputados, se obtiene cuando el pequeño artesano invierte un quetzal en cada unidad producida y a cambio recibe una utilidad, ésta se revela a continuación: Q.0.39 centavos y Q.0.33 en el pan dulce, en tanto el francés Q.0.42 centavos y Q. 0.33. El producto con mayor rentabilidad es el tipo francés para el pequeño artesano, en tanto que para el mediano artesano se mantiene igual rentabilidad en el pan dulce con Q. 0.33 según encuesta y Q.0.26 según imputados, para el francés se obtiene una rentabilidad en encuesta de Q.0.35 y Q.0.25 en imputado.

2.4.5 Rentabilidad ganancia neta sobre los costos y gastos

Es la representación porcentual que establece la rentabilidad después del cálculo de los impuestos para después dividirla entre la suma de los costos y gastos generados durante el ejercicio. Según la información expresada en el estado de resultados, el producto con mayor rentabilidad en la relación utilidad neta sobre los costos, es el pan francés elaborado por el pequeño artesano.

Los datos de la encuesta y los datos imputados indican que por cada Q.1.00 invertido, se obtiene una ganancia de Q.1.01 y Q.0.64 respectivamente, de igual manera ocurre con el pan dulce, debido a que alcanza una renta según encuesta de Q.0.62 y Q.0.46, esto sucede porque hay gastos que el artesano no cuantifica.

2.4.6 Financiamiento

Son los recursos monetarios financieros necesarios para llevar a cabo una actividad económica. El financiamiento está compuesto por dos fuentes: interna y externa.

- **Fuentes internas**

Son los recursos propios o autofinanciamiento al cual recurren los productores, pueden ser: ahorros de las producciones anteriores, la mano de obra familiar, las ventas de productos excedentes, remesas del exterior y otros.

- **Fuentes externas**

Los recursos externos que los productores obtienen de otras fuentes: tales como préstamos de familiares o amigos, proveedores (materiales, otros), préstamos bancarios, cooperativas de ahorro y crédito, prestamistas y otros. A continuación se detalla la clase de financiamiento que los artesanos utilizan para llevar a cabo la producción:

Cuadro 7
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Actividad Artesanal – Fuentes de Financiamiento
Por Tamaño de Empresa y Producto
Año: 2014
(en quetzales)

Descripción	Financiamiento interno	Financiamiento externo	Total
Pequeño artesano	184,180	-	184,180
Materia Prima	167,511	-	167,511
Pan dulce	69,942	-	69,942
Pan francés	97,569	-	97,569
Mano de obra	-	-	-
Pan dulce	-	-	-
Pan francés	-	-	-
Costos indirectos variables	13,769	-	13,769
Pan dulce	4,050	-	4,050
Pan francés	9,719	-	9,719

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Financiamiento interno	Financiamiento externo	Total
Costos y gastos fijos	-	-	-
Pan dulce	-	-	-
Pan francés	-	-	-
Gastos variables de ventas	2,900	-	2,900
Pan dulce	1,334	-	1,334
Pan francés	1,566	-	1,566
Mediano artesano	457,186	-	457,186
Materia Prima	338,900	-	338,900
Pan dulce	167,998	-	167,998
Pan francés	170,902	-	170,902
Mano de obra	74,116	-	74,116
Pan dulce	26,730	-	26,730
Pan francés	47,386	-	47,386
Costos indirectos variables	15,070	-	15,070
Pan dulce	5,435	-	5,435
Pan francés	9,635	-	9,635
Costos y gastos fijos	24,900	-	24,900
Pan dulce	12,450	-	12,450
Pan francés	12,450	-	12,450
Gastos variables de ventas	4,200	-	4,200
Pan dulce	1,596	-	1,596
Pan francés	2,604	-	2,604
Totales	641,366	-	641,366

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

En el cuadro anterior se da a conocer que el pequeño y mediano artesano, no obtiene financiamiento externo porque utilizan 100% de recursos propios, el cual es obtenido por las ventas de días anteriores.

2.5 COMERCIALIZACIÓN

Se refiere a las diferentes actividades de transformación y manipulación de los productos, a través de las cuales se coordina su producción, distribución y consumo. El diagnóstico de la actividad artesanal se realiza a través de la mezcla de mercadotecnia, la cual se compone de cuatro variables: producto, precio, plaza y promoción.

Tabla 2
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Actividad Artesanal
Mezcla de Mercadotecnia-Panadería
Año: 2014

Herramienta	Variable	Pequeño artesano	Mediano artesano
PRODUCTO	Variedad	Pan francés y dulce.	Pan francés y dulce.
	Calidad	Utiliza los materiales necesarios y de baja calidad.	Utiliza los materiales adecuados y de mediana calidad.
	Características	La preparación es manual y utiliza herramienta rudimentaria.	La preparación también es manual, pero en algunos procesos utiliza herramienta semiautomática.
	Marca	No utiliza.	Se da a conocer con el nombre en la panadería.
	Envase	Bolsas plásticas.	Bolsas con el logotipo de la panadería.
	Tamaño	Es de baja producción.	Es producción estándar.
PRECIO	Precio de lista	Pan dulce Q.0.50 y pan francés Q.1.00.	Pan dulce Q.0.50 y pan francés Q.1.00.
	Período de Pago	Contado.	Contado.
PLAZA	Canales	Utiliza el canal cero.	Utiliza el canal cero.
	Cobertura	Cubre una parte del mercado local.	Cubre el mercado local.
	Ubicación	Se encuentra en el lugar donde se produce.	Se encuentra en el lugar donde se produce.
PROMOCIÓN	Publicidad	Se da a conocer por las personas que lo consumen (de boca en boca).	Tienda rotulada, por la calidad del producto, por el logotipo que lleva la bolsa y por las persona que lo consumen, también de boca en boca

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

Los pequeños artesanos surten al Municipio cada dos días, a diferencia de los medianos artesanos que distribuyen pan diariamente; realizan todas las actividades de producción y comercialización, y tienen un contacto directo con los clientes. Los pequeños artesanos no tienen identificado su local, mientras que la panadería más grande si está debidamente identificada, sin embargo el producto no incluye contenido nutricional ni fecha de caducidad.

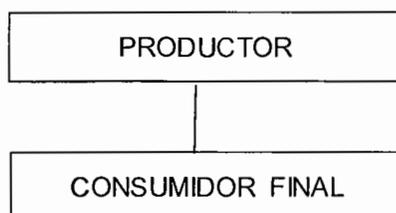
En la determinación de precios para ambos productores se da la paridad, es decir, fijado por la competencia, este precio limita los márgenes de ganancia, no obstante, un aumento en el precio significaría la pérdida de clientes.

- **Canales de comercialización**

Los canales de distribución se definen como los procesos que cada organización o empresa escoge para la distribución más completa, eficiente y económica de sus productos o servicios, de manera que el consumidor final pueda adquirirlos con facilidad.

Para las actividades artesanales del Municipio, tanto los pequeños como los medianos artesanos utilizan el canal cero de comercialización, es decir del productor al consumidor final, el cual se muestra en la siguiente gráfica:

Gráfica 1
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Canal de Comercialización - Panadería
Pequeño Artesano/Mediano Artesano
Año: 2014



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

En referencia a la gráfica, se demuestra que no existe ningún margen de comercialización en ninguna actividad debido a que no participa ningún intermediario y por tal motivo la producción llega directamente a las manos del consumidor final.

2.6 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

La actividad artesanal cuenta con una estructura organizacional informal, en donde la administración es llevada de forma empírica. De acuerdo a la investigación de campo realizada, se determinó que en la actividad artesanal existen dos tipos de organizaciones, específicamente para los pequeños y medianos artesanos.

2.6.1 Estructura organizacional por tamaño de empresa

En el municipio de San José Ojetenam, la actividad artesanal compuesta por pequeño y mediano artesano, posee la característica de no contar con la división del trabajo, porque es el propietario quien siempre toma las decisiones.

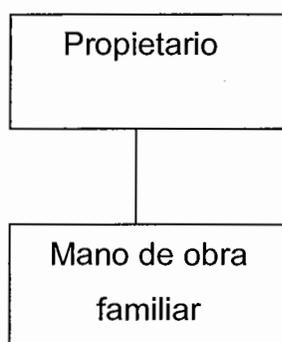
Tampoco cuentan con manuales y formularios para optimizar la producción y por consiguiente, se carece de descentralización porque no existe delegación de funciones y toma de decisiones por tal motivo el sistema organizacional es lineal.

El mediano artesano utiliza mano de obra familiar y asalariada en una mínima parte, ya que es el propietario quien se encarga de todo y en algún momento delega funciones temporales a su empleado.

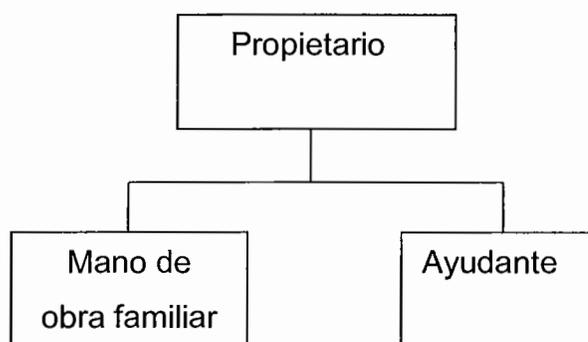
En la siguiente gráfica se presenta la estructura organizacional de la producción artesanal

Gráfica 2
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Estructura Organizacional
Producción Artesanal –Panadería–
Año: 2014

Pequeños artesanos



Medianos artesanos



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

2.7 GENERACIÓN DE EMPLEO

Al igual que todas las actividades productivas, la actividad artesanal en el municipio de San José Ojetenam, departamento de San Marcos, genera empleo para sus habitantes, sin embargo no es la más representativa debido a que la mayoría de personas se dedican a otras actividades como la agricultura y servicios.

La actividad artesanal que genera mayor generación de empleo en el Municipio es el pequeño artesano con 55%, que corresponde a 6 panaderías, el resto que es 45% corresponde al mediano artesano, con 5 unidades. Todo esto es constituido porque la mano de obra es familiar y se puede establecer una panadería con facilidad utilizando herramienta rudimentaria, también se

demuestra que la población decide trabajar en otras actividades o bien emigrar temporalmente a Chiapas, México, para el corte de café, y la mayoría de mujeres que toman esta decisión laboran en oficios domésticos.

2.8 RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

Se detallará la problemática encontrada de la actividad artesanal de panadería en el municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos, tanto en los factores del nivel interno como externo; ya que no se cuenta con lineamientos para poder llevar un orden en todo con lo que respecta a la producción. También se determinó que no existen entidades que den apoyo con respecto a mejorar los procesos y la comercialización.

2.8.1 Problemática encontrada

De acuerdo a la información recabada en el Municipio, sobre la situación actual de la actividad artesanal de producción de pan, se encontró que existen deficiencias como lo son: que no se cuenta con mano de obra calificada, ya que este trabajo se ejerce de forma empírica, es decir que por medio de la enseñanza de los padres hacia los hijos, y no se toman en cuenta algunas normas para su elaboración.

Otro problema es que no se cuentan con la herramienta necesaria para ejercer esta actividad, en muchos de los casos las tienen, pero es elaborada por los mismos trabajadores y es obsoleta, y por lo tanto no ayuda en la producción de la misma, esto conlleva que se utilice más tiempo del debido para lograr los objetivos de la producción.

No existe división de trabajo, ya que el jefe de familia es el propietario, es el que toma las decisiones, y en pocas oportunidades delega funciones, con respecto a

la producción, se da únicamente en la Cabecera Municipal y es ahí donde se comercializa, llega a las aldeas por medio de los mismos consumidores cuando lo compran en el día de plaza que es el día martes.

2.8.2 Propuesta de solución

Para lograr un mayor impacto en la sociedad se propone que los productores de pan, deben de organizarse por medio de comités, cooperativas u otra organización, para que se pueda lograr una mayor capacidad de capital, para invertir, generar fuentes de empleo, generar más utilidades, y así poder obtener financiamiento por medio de las entidades bancarias y financieras que existen en el lugar. También tener tecnología por medio de las herramientas para hacer más eficiente la producción.

También se debe de implementar asesoría técnica, por medio del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad –INTECAP-, o con los proveedores de las materias primas que también tienen planes de capacitación, para lograr una mayor eficiencia. En referencia a una mejor comercialización de la producción se describe a continuación la propuesta de mezcla de mercadotecnia.

- **Producto**

Se debe de introducir nuevos productos para ofrecer en el mercado, para satisfacer los gustos y preferencias de los clientes, que también servirá para identificación con los competidores.

- **Precio**

Los precios deben basarse en los costos incurridos, para no tener perdida, también habrá que tomar como referencia el de los competidores, ya que los consumidores también toman en cuenta la calidad y el tamaño del producto.

- **Plaza**

Introducir los productos a las aldeas del Municipio, por medio de intermediarios, como lo serían las tiendas, o algún local para la venta que sea más accesible para los clientes.

- **Promoción**

Es necesario buscar medios de promoción, como lo serían descuentos por volúmenes de compra, volantes u otros anuncios publicitarios.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN HARINA DE HABA

Éste se desarrollará como resultado de la búsqueda de diversas alternativas de producción que se considera generarán una ganancia para las personas interesadas en invertir en dicho proyecto y que el producto se adapte a las vías de acceso, a la mano de obra e infraestructura que posee el Municipio.

Consiste en desarrollar de forma definida y organizada por medio de estudios de mercado, financiero, técnico, administrativo legal, así como de las evaluaciones financieras, la factibilidad del mismo. La producción estará destinada al mercado local y regional, por ser un producto que en los hogares tiene una demanda permanente.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

De acuerdo a los resultados del trabajo de campo, se determinó que la harina de haba constituye una potencialidad productiva del Municipio, se desarrollará en la aldea Choanlá, para el efecto se utilizará un área de 436 metros cuadrados. Se pretende distribuir el producto en los municipios de San José Ojetenam, Concepción Tutuapa, Ixchiguán y Tacaná, con la producción neta de 122,500 libras de harina de haba, durante una vida útil de cinco años, aplicando una merma del 2%.

Se comprará haba verde a los agricultores de la región, a un costo especial por tratarse de una compra al por mayor de Q450.00 el quintal, quienes deberán llegar a las instalaciones que servirán para la fase de producción.

Para la ejecución de la inversión se propone la participación de 20 personas, quienes se encargarán de las actividades de producción, administración, financieras y de comercialización, con un financiamiento interno por medio de

aportes individuales de los socios de Q.1,327.35 y externo a través de un crédito a plazo fijo de Q.11,227.00 para un total de Q.37,774.00. Entre otros beneficios, se espera que se genere empleo directo para los inversionistas y sus familias.

3.2 JUSTIFICACIÓN

En el Municipio prevalecen esquemas de una economía de subsistencia, en la que la producción agrícola es la principal actividad económica, sin embargo, esta sólo es suficiente para la alimentación y el vestuario de los miembros del hogar.

Principalmente se cultivan productos como: papa, maíz, frijol y haba, que forman parte de la dieta alimentaria de la población y en una mínima proporción se destinan a la comercialización o el intercambio con otros miembros de la comunidad. Por otra parte, la organización productiva es escasa, por lo que no se dispone de capacitación y asistencia técnica que promueva la diversificación de la producción.

El presente proyecto propone a la población una dieta variada con nutrientes que ayuden a minimizar la desnutrición existente en el Municipio, por medio de la transformación de la semilla de haba en harina, lo cual se llevara a cabo a través de la organización de un comité que pueda realizar la inversión mínima inicial de recursos financieros y materiales.

En este sentido, la propuesta representa una opción de inversión que propiciará la diversificación de la producción, incrementará los ingresos familiares y promoverá la organización productiva de la población, además de representar una alternativa adicional en los hábitos alimenticios de los habitantes. Se beneficiará a las familias que forman parte del comité y se cubrirá parte de la demanda insatisfecha del mercado objetivo.

3.3 OBJETIVOS

Son los fines que se espera alcanzar con la producción y comercialización del producto. A continuación se detallan, de forma general y específica.

3.3.1 General

Promover el desarrollo socioeconómico del Municipio, a través de la diversificación de la producción, para incentivar la organización, comercialización de mercancías y en consecuencia incrementar los niveles de ingreso de la población.

3.3.2 Específicos

Se refiere a los aspectos específicos que se aspira lograr para cumplir el objetivo general.

- Cubrir 25% de la demanda insatisfecha a través de un canal de distribución adecuado que permita la comercialización del presente proyecto, en los municipios de San José Ojetenam, Concepción Tutuapa, Ixchiguán y Tacaná.
- Beneficiar a los habitantes de la población de Choanlá, a través de programas de capacitación técnica que ayuden a optimizar el proceso de transformación del producto.
- Proponer una estructura organizacional que cuente con las herramientas y manuales administrativos para la adecuada implementación del proyecto a través de la creación de un comité.

- Utilizar las fuentes de financiamiento externas para fortalecer el recurso económico de la presente propuesta productiva y lograr que los integrantes del comité cuenten con una fuente de ingresos.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

Es una de las fases de formulación y evaluación de todo proyecto; se presenta información relevante de la oferta, demanda, precio, comercialización y a través de este estudio se justifica la propuesta de inversión.

3.4.1 Identificación del producto

“La harina de haba es un producto obtenido de granos de leguminosas seleccionadas, sometidas a un proceso de cocción y de molienda hasta tener una harina homogénea y así ser utilizada para el consumo humano”.⁴

La materia prima será haba verde, la cual pertenece a la familia de las leguminosas y su nombre científico es: *Vicia Faba*. También es conocida por sus propiedades alimenticias, fundamentalmente son ricas en calorías y proteínas. Así mismo, medicinalmente se puede mencionar que el consumo ayuda a eliminar las grasas de las arterias, disminuyendo el nivel de colesterol.

- **Tabla nutricional**

La nutrición es el proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y líquidos necesarios para el funcionamiento, crecimiento y el mantenimiento de sus signos vitales.

A continuación se presente la tabla nutricional de la harina de haba.

⁴ ICCA -Instituto de Investigación y Capacitación Campesina. 2013. Cosecha orgánica y natural. (en línea). Consultado el 20 de junio de 2014. Disponible en <http://cosecha.iiccatarija.org/productos/80-productos/88-harinadehaba>.

Tabla 3
Composición Nutricional
Por una libra de Harina de Haba

Descripción	Cantidad
Carbohidratos	55.0 g
Calcio	92.0 mg
Hierro	3.5 mg
Fósforo	320.0 mg
Fibra	2.6 g
Grasa vegetal	1.7 g
Proteína	2.4 g
Calorías	332.0 g

Fuente: elaboración propia con base a <http://cosechOFERTota.iiccatarija.org/productos/80-productos/88-harinadehaba>

- **Mercado objetivo**

La producción de harina de haba será destinada a la población de San José Ojetenam y los municipios aledaños: Tacaná, Ixchiguán y Concepción Tutuapa, comprendida en el rango de edades de uno a 70 años, se utilizará una delimitación conservadora del 50% de la población consumidora.

3.4.2 Oferta

Está representada por la cantidad de un bien o servicio que el productor ofrece a un intermediario o consumidor final para satisfacer sus necesidades.

- **Oferta histórica y proyectada**

Son las cantidades de un bien, que los productores están en capacidad de colocar en el mercado, se ven directamente afectados por el precio, es decir que aumenta o disminuyen al igual que la demanda.

La oferta total estará representada por las importaciones debido a que en el Municipio no se cuenta con producción de este producto. Para efectos del proyecto se tomarán en cuenta los datos proporcionados por los vendedores

locales del mercado objetivo durante los años anteriores como datos históricos y por medio de cálculos matemáticos, se proyectarán los próximos períodos.

En el trabajo de campo, también se estableció que son los comercios (tiendas, abarroterías, etc.) donde eventualmente se ofrece el producto y el precio de venta al consumidor final es de Q.10.00 la libra. A continuación, se presenta la oferta histórica y proyectada de harina de haba.

Cuadro 8
Municipios: San José Ojetenam, Tacaná, Ixchiguán y Concepción Tutuapa.
Departamento de San Marcos
Oferta Histórica y Proyectada Harina de Haba
Período: 2009-2018
(en libras)

Año	Producción	Importaciones	Oferta Total
2009	-	19,588	19,588
2010	-	20,568	20,568
2011	-	21,596	21,596
2012	-	22,676	22,676
2013	-	23,810	23,810
2014	-	24,813	24,813
2015	-	25,868	25,868
2016	-	26,923	26,923
2017	-	27,978	27,978
2018	-	29,033	29,033

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

Los cálculos correspondientes a la información del cuadro anterior, así como los cálculos de la encuestada se encuentran en el anexo 8, 9 y 10

En el cuadro anterior se observa que actualmente en el Municipio no existen productores de harina de haba, por lo cual las importaciones se convierten en la totalidad del producto ofertado en el mercado, esto contribuye de forma positiva en el análisis de la viabilidad del proyecto.

3.4.3 Demanda

Cantidad de producto que el consumidor está dispuesto a comprar, la cual se determina a través de la demanda potencial, consumo aparente y demanda insatisfecha.

- **Demanda potencial histórica y proyectada**

La demanda potencial histórica se refiere a la cantidad de harina de haba, que la población consumió en años anteriores y la proyectada se refiere a la que se espera que sea consumida en los próximos cinco años. A continuación se presenta el cuadro con datos históricos y proyectados de la demanda potencial.

Cuadro 9
Municipios: San José Ojetenam, Tacaná, Ixchiguán y Concepción Tutuapa.
Departamento de San Marcos
Demanda Potencial Histórica y Proyectada Harina de Haba
Período: 2009-2018
(en libras)

Año	Población	Delimitación Población 50 %	Consumo de Libras	Demanda Potencial
2009	174,413	87,207	1.5	130,810
2010	177,664	88,832	1.5	133,248
2011	181,055	90,528	1.5	135,791
2012	184,574	92,287	1.5	138,431
2013	188,154	94,077	1.5	141,116
2014	191,731	95,866	1.5	143,798
2015	195,236	97,618	1.5	146,427
2016	198,718	99,359	1.5	149,039
2017	202,212	101,106	1.5	151,659
2018	205,660	102,830	1.5	154,245

Fuente: elaboración propia, con base en datos de XI Censo de Población y VI de habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE-, proyecciones de población año 2002-2020.

El consumo per cápita de harina de haba se determinó a través de los resultados de la encuesta y dicha información fue amparada por certificación de profesional competente, misma que se determinó en 1.5 anual (ver anexo 11 para la población total y 12 para consumo per cápita).

Para el cálculo se contempló que el 50% de la población consume la harina, el otro 50% restante está comprendido por los que no gustan de este producto, por niños de cero a un año de edad y por personas mayores de setenta años, para quienes ya no es recomendable su consumo.

- **Consumo**

Son los bienes o servicios que son adquiridos por la población de acuerdo al gusto, edad, poder adquisitivo y les permiten satisfacer una necesidad.

- **Consumo aparente histórico y proyectado**

Se estima con base a la producción, más las importaciones, menos las exportaciones realizadas por cada año de los municipios del mercado objetivo.

Es el número de libras de Harina de Haba que la población podría consumir en un período determinado.

El siguiente cuadro muestra las estadísticas de consumo aparente histórico y proyectado entre los años 2009 y 2018 de los municipios.

Cuadro 10
Municipios: San José Ojetenam, Tacaná, Ixchiguán y Concepción Tutuapa.
Departamento de San Marcos
Consumo Aparente Histórico y Proyectado Harina de Haba
Período: 2009 – 2018
(en libras)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo Aparente
2009	-	19,588	-	19,588
2010	-	20,568	-	20,568
2011	-	21,596	-	21,596
2012	-	22,676	-	22,676
2013	-	23,810	-	23,810
2014	-	24,813	-	24,813

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo Aparente
2015	-	25,868	-	25,868
2016	-	26,923	-	26,923
2017	-	27,978	-	27,978
2018	-	29,033	-	29,033

Fuente: Elaboración propia, con base a información de cuadro 8.

Como se demuestra en el cuadro anterior, sí existe consumo aparente en los municipios, debido a que los pobladores conocen el producto y están dispuestos a consumirlo; en el mercado actual no siempre lo encuentran disponible, por lo que la producción local permitirá establecer precios accesibles a los consumidores, mantener una disponibilidad inmediata e incentivará el consumo del producto en la población.

- **Demanda insatisfecha histórica y proyectada**

La demanda insatisfecha histórica está constituida por todas aquellas personas que no lograron satisfacer su deseo de consumir la harina de haba, aun cuando tenían la capacidad de compra. La proyectada, son las cantidades demandadas del producto a futuro, se obtiene de la demanda potencial menos el consumo aparente. En el siguiente cuadro se detalla la demanda insatisfecha histórica y proyectada del período 2009 al 2018 de los municipios.

Cuadro 11
Municipios: San José Ojetenam, Tacaná, Ixchiguán y Concepción Tutuapa.
Departamento de San Marcos
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada
Período: 2009 – 2018
(en libras)

Año	Demanda Potencial	Consumo Aparente	Demanda Insatisfecha
2009	130,810	19,588	111,222
2010	133,248	20,568	112,680
2011	135,791	21,596	114,195

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Año	Demanda Potencial	Consumo Aparente	Demanda Insatisfecha
2012	138,431	22,676	115,755
2013	141,116	23,810	117,306
2014	143,798	24,813	118,985
2015	146,427	25,868	120,559
2016	149,039	26,923	122,116
2017	151,659	27,978	123,681
2018	154,245	29,033	125,212

Fuente: Elaboración propia, con base a información de cuadros 9 y 10.

Se establece que históricamente ha existido demanda insatisfecha en el mercado objetivo, la cual ha tenido un comportamiento estable durante los últimos cinco años. Por lo que se puede aprovechar la oportunidad para incursionar en el mercado y cubrir parte de esa demanda con un producto fresco a un precio accesible que satisfaga las necesidades de los consumidores.

3.4.4 Precio

Es la suma de valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio.

Para el presente proyecto, el precio se determinó con base a los costos de producción, comercialización y margen de utilidad; se ofrecerá a un precio de Q.8.50 por libra, para cada uno de los municipios objetivo, de acuerdo a la encuesta realizada de la población, las personas estarían dispuestas a pagarlo, debido a que el precio promedio de mercado es de Q10.00

3.4.5 Comercialización

El siguiente estudio con su respectivo análisis y operaciones de comercialización para la producción de harina de haba, se desarrolla en el capítulo IV de este informe.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Permite proponer y analizar la manera en cómo se producirán los bienes o servicios y verificar la factibilidad técnica necesaria para el proyecto, por tal razón se determinaran todos los procesos para la elaboración de la harina de haba, también se establecerá la localización, tamaño, volumen y el valor de la producción, proceso productivo y los requerimientos técnicos que se emplearan.

3.5.1 Localización

Para realizar el proyecto se debe plantear un sitio idóneo, donde sea posible la instalación que permita incurrir en costos mínimos, y en las mejores facilidades de acceso a recursos, la localización se clasifica en el nivel macro localización y micro localización.

- **Macro localización**

El proyecto se desarrollará en el municipio de San José Ojetenam, el cual está ubicado a 317 kilómetros de la ciudad capital, y a 65 kilómetros de la cabecera departamental de San Marcos, a una altura de 2,860 metros sobre el nivel del mar, tiene una extensión territorial de 78.67 kilómetros cuadrados y sus coordenadas son latitud norte 15°18'10'' y longitud oeste 92°10'25''. Colinda al sur con los municipios de Tacaná e Ixchiguán, al este con los municipios de Concepción Tutuapa, Tacaná y departamento de Huehuetenango.

- **Micro localización**

Se llevará a cabo en la aldea Choanlá, la cual se ubica a 16 kilómetros de la cabecera municipal, es de fácil acceso, y también cumple con los requerimientos necesarios para la elaboración de la harina.

3.5.2 Tamaño

El terreno para el proyecto tendrá una extensión de 436 metros cuadrados, para lo cual, uno de los asociados lo dará en alquiler, con un valor de Q.500.00 anuales, para un periodo de cinco años, lo cual se producirán 122,500 libras en la vida útil del proyecto. En dicho terreno se construirá una bodega con todas las condiciones para la producción, con una dimensión de ocho metros de largo y ocho metros de ancho. Con esto se dispone de espacio, para poder almacenar, pesar y empacar el producto.

3.5.3 Volumen y valor de la producción

Para desarrollar el proyecto se establecerá el volumen y valor de la producción para los cinco años y se presenta a continuación:

Cuadro 12
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Volumen y Valor de la Producción Proyectada
Años: 2014-2018

Año	Volumen total en Libra	Merma 2%	Producción neta	Precio de venta por Libra Q	Valor total en Q
1	25,000	500	24,500	8.50	208,250
2	25,000	500	24,500	8.50	208,250
3	25,000	500	24,500	8.50	208,250
4	25,000	500	24,500	8.50	208,250
5	25,000	500	24,500	8.50	208,250
Totales	125,000	2,500	122,500		1,041,250

Fuente: elaboración propia con base, al estimado de producción anual.

Se estima que la producción será de 24,500 libras el primer año, para captar parte de la demanda insatisfecha reflejada en el estudio de mercado.

3.5.4 Proceso productivo

Es el proceso detallado de cada uno de los pasos a seguir para lograr un producto de alta calidad. A continuación se detallan las etapas o pasos a seguir para la elaboración de la harina de haba

- **Inicio**

Se iniciara el proceso de la elaboración de harina de haba en el Municipio, en la aldea de Choanlá.

- **Limpieza y secado**

Se hará la limpieza de forma manual para eliminar la posibilidad que lleve algún tipo de basura y desechar los granos en mal estado y se prepara para el proceso de secado.

- **Tostaduría**

Luego de limpiar el haba, se procederá a tostarla, el proceso será en una tostadora manual, la cual estará conformada por un tonel, incrustado en una manilleta para darle rotación que utilizará leña como material de combustión y así lograr una buena tostadura.

- **Molienda**

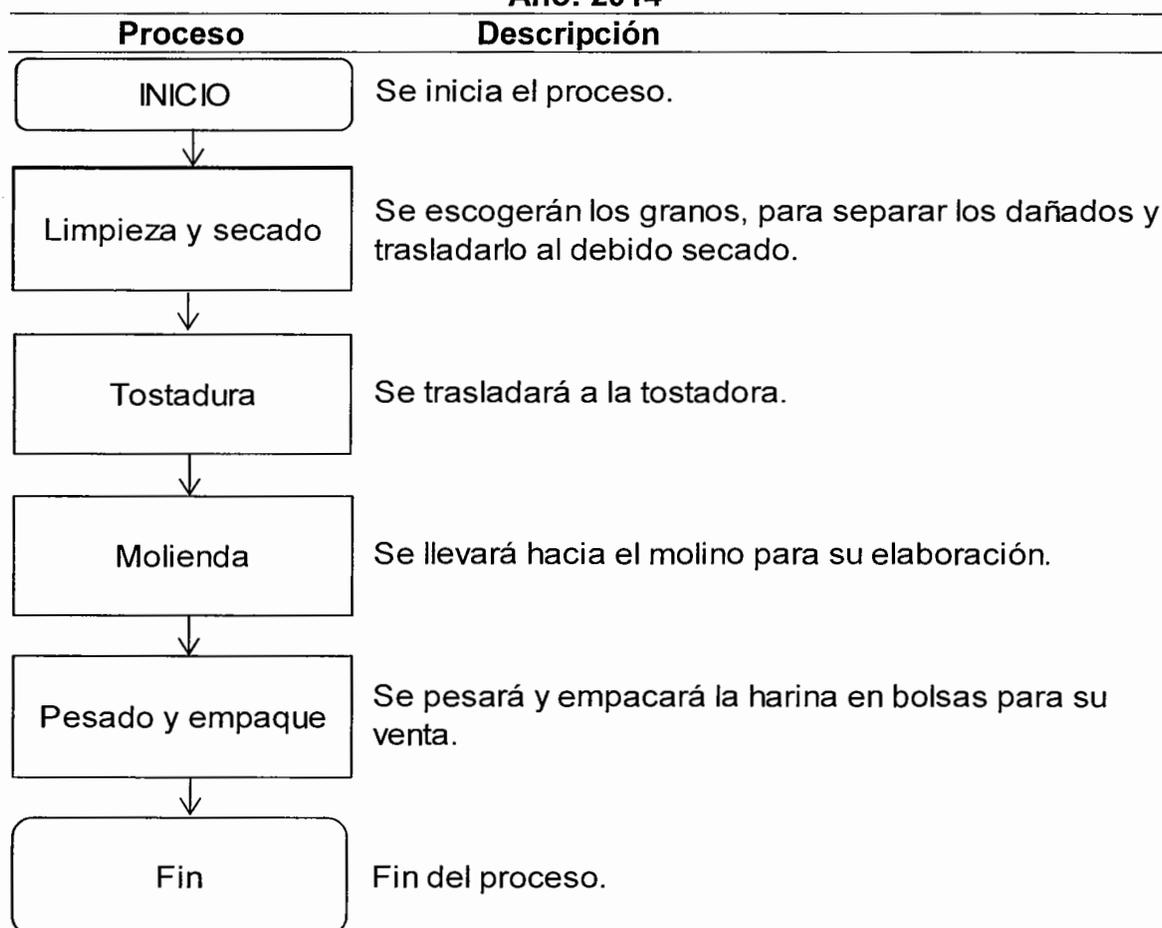
Consiste en la transformación de las semillas previamente tostadas, en harina apta para el consumo; el proceso se realizará por medio de un molino pequeño de mecanismo eléctrico, es el penúltimo procedimiento previo a ser colocado en el mercado para su comercialización y venta.

- **Pesado y empaque**

Se elaborará el proceso de pesado en una mesa, empleando pesas de báscula y el empaque se realizará en bolsas de plástico las cuales también llevaran el

logotipo impreso. A continuación se detalla el diagrama de flujo, que muestra todo el proceso productivo en su orden de actividades.

Gráfica 3
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proceso Productivo Harina de Haba
Año: 2014



Fuente: elaboración propia con base en datos investigados en PROETTAPA, Proyecto "Establecimiento del Mecanismo de Difusión Tecnológica Agrícola y su Aplicación para mejorar las condiciones de vida de los pequeños Agricultores Indígenas y no Indígenas", Febrero 2010, e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2014.

En la gráfica anterior se demuestra el proceso productivo que se llevará a cabo para la producción de manera adecuada de harina de haba, destinada a la venta, para los municipios donde se comercializara.

3.5.5 Requerimientos técnicos:

A continuación se presentan los requerimientos técnicos que serán utilizados.

Tabla 4
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción harina de haba
Requerimientos Técnicos
Año: 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Instalaciones		
Terreno (alquiler)	Metros ²	436
Bodega	Unidad	1
Mobiliario y Equipo		
Calculadora	Unidad	1
Carreta de metal	Unidad	1
Cubeta metálica de 5 galones	Unidad	1
Cucharas de metal	Unidad	5
Escobas	Unidad	2
Escritorio	Unidad	1
Maquina selladora de bolsas	Unidad	3
Mesa	Unidad	1
Palas	Unidad	2
Pesa de báscula	Unidad	3
Pesa romana	Unidad	1
Sillas plásticas	Unidad	6
Tostador manual (tonel)	Unidad	2
Maquinaria		
Molino eléctrico	Unidad	1
Materia prima		
Haba	Quintales	20.8333333
Mano de obra		
Limpieza y secado	Día	0.833333333
Tostadura	Día	2.916666667
Molienda	Día	1.750000000
Pesado y Empaque	Día	2.416666667

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

Este cuadro anterior hace referencia a los requerimientos que se emplearan en la producción de harina de haba, tales como la instalación a utilizar, mobiliario y equipo, mano de obra requerida y materia prima.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

El análisis de este estudio con sus especificaciones se desarrollara en el capítulo V del presente informe.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

El análisis financiero del proyecto de Harina de Haba, busca determinar la viabilidad económica de esta actividad productiva en el municipio de San José Ojetenam departamento de San Marcos. Dentro del estudio financiero se busca establecer la inversión fija y el capital de trabajo, las fuentes de financiamiento para dicho proyecto, así mismo los estados financieros proyectados para los cinco años que se tiene previsto el proyecto

3.7.1 Inversión fija

La integración de la inversión fija del proyecto se conforma de todos aquellos activos indispensables para ponerlo en marcha, dichos gastos son realizados una sola vez y son susceptibles de depreciación o amortización.

A continuación se presentan los activos fijos necesarios para la producción de Harina de Haba.

Cuadro 13
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Inversión Fija
Año: 2014

Descripción	Unidades	Precio unitario	Total Q.
Tangible			22,295
Instalaciones			15,000
Bodega	1	15,000	15,000
Mobiliario y equipo			4,795
Calculadora	1	80	80
Carreta de metal	1	200	200
Cubeta metálica de 5 galones	1	50	50
Cucharas de metal	5	35	175
Escobas	2	15	30
Escritorio	1	500	500
Maquina selladora de bolsas	3	250	750
Mesa	1	150	150
Palas	2	75	150
Pesa de báscula	3	200	600
Pesa romana	1	1,500	1,500
Sillas plásticas	6	35	210
Tostador manual (tonel)	2	200	400
Maquinaria			2,500
Molino eléctrico	1	2,500	2,500
Intangible			2,500
Gastos de organización			2,500
Totales			24,795

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

En el cuadro anterior se puede observar que la inversión en activos fijos asciende a Q. 24,795 que se integran de: instalaciones, gastos de organización y mobiliario y equipo, dentro de los cuales el rubro más significativo es la construcción de instalaciones adecuadas para la producción, representado con el 60% sobre el total de la inversión.

La bodega se construirá en el terreno que se tendrá en alquiler y su fin será funcionar como centro de acopio, planta de producción, almacén de producto terminado y centro de distribución para la venta.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Es el detalle de los costos y gastos a incurrir como parte de la inversión en capital, ésta se refiere a toda la materia prima, mano de obra, costos indirectos, costos fijos de producción y gastos administrativos incurridos para la puesta en marcha de la primera producción de un mes, sin considerar los gastos propios de ventas, la inversión en capital de trabajo se muestra en el siguiente cuadro.

Cuadro 14
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción harina de haba
Inversión en Capital de Trabajo para la primera producción
Año: 2014

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q	Total Q
Materia prima				9,375.00
Haba	Quintal	20.833333	450	9,375.00
Mano de obra				769.39
Limpieza y secado	Día	0.833333	74.97	62.47
Tostadura	Día	2.916667	74.97	218.66
Molienda	Día	1.750000	74.97	131.20
Pesado y Empacado	Día	2.416667	74.97	181.18
Bonificación incentivo			593.51	65.97
Séptimo día				109.91
Costos indirectos variables				1,083.11
Cuota patronal IGSS		703	0.1267	89.07
Prestaciones laborales		703	0.3055	214.77
Bolsas plásticas impresas de 1 lb.	Unidad	2,042	0.30	612.60
Leña	Tarea	0.37037	450.00	166.67
Costos fijos de producción				541.67
Arrendamiento de terreno	Mensual	1	41.67	41.67
Honorarios encargado de producción	Mensual	1	500	500.00
Gastos de administración				1,210.00

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q	Total Q
Honorarios Administrador	Mensual	1	750	750.00
Honorarios contador	Mensual	1	200	200.00
Agua, luz, teléfono	Mensual	1	200	200.00
Papelería y útiles	Mensual	1	60	60.00
Totales				12,979.17

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

Al evaluar la inversión en capital de trabajo se puede observar que el proceso de producción de harina de haba, debe considerar los rubros como: la materia prima con 72%, mano de obra 6%, costos indirectos de producción 4% y el resto corresponde a gastos fijos y gastos administrativos.

3.7.3 Inversión total

Integrada por la inversión fija y el capital de trabajo, muestra los recursos totales con los cuales deben contar los productores. Esto se presenta en el cuadro siguiente.

Cuadro 15
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción harina de haba
Inversión Total
Año: 2014
(en quetzales)

Descripción	Parcial	Total Q.
Inversión fija		24,795
Mobiliario y equipo	4,795	
Instalaciones	15,000	
Maquinaria	2,500	
Intangible	2,500	
Inversión en capital de trabajo		12,979
Materia prima	9,375	
Mano de obra	769	

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Parcial	Total Q.
Costos indirectos variables	1,083	
Costos fijos de producción	542	
Gastos de administración	1,210	
Total		37,774

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

La inversión en capital de trabajo es la más significativa, debido a que se compone por todos los costos incurridos para la producción y distribución del producto, mientras se generan ingresos que permitan financiar el ciclo productivo. La inversión total asciende a Q. 37,774.00 integrado 66% de inversión fija y 34% en inversión en capital de trabajo.

3.7.4 Financiamiento

Se deben conocer las fuentes de financiamiento que proporcionarán los fondos necesarios para llevar a cabo el proyecto. De acuerdo a su origen, las mismas se clasifican en internas y externas, el detalle se muestra a continuación.

Cuadro 16
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción harina de haba
Fuentes de Financiamiento
Año: 2014
(en quetzales)

Descripción	Recursos propios	Recursos ajenos	Inversión total
Inversión fija	24,795		24,795
Mobiliario y equipo	4,795	-	4,795
Instalaciones	15,000	-	15,000
Maquinaria	2,500		2,500
Intangible	2,500	-	2,500
Inversión en capital de trabajo	1,752	11,227	12,979
Materia Prima	-	9,375	9,375

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Recursos propios	Recursos ajenos	Inversión total
Mano de Obra	-	769	769
Costos indirectos variables		1,083	1,083
Costos fijos de producción	542	-	542
Gastos de Administración	1,210	-	1,210
Total	26,547	11,227	37,774

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

Los miembros asociados aportarán el 70% del total de la inversión, mientras que 30% restante tendrá un financiamiento externo de una entidad bancaria para cubrir el total invertido.

- **Fuentes internas**

Cada uno de los asociados aportara Q.1,327.35 para los recursos propios del proyecto distribuido en equipo, instalaciones, entre otros.

- **Fuentes externas**

Se solicitará un crédito en el Banco de Desarrollo Rural, S.A. –BANRURAL– a un año plazo, con valor Q. 11,227.00 a una tasa de interés del 19% anual sobre saldos, con garantía fiduciaria de cada uno de los asociados.

A continuación se detalla la forma de amortización del crédito solicitado.

Cuadro 17
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción harina de haba
Plan de Amortización del Préstamo
Año: 2014
(en quetzales)

Año	Amortización a capital	Tasa de interés 19%	Total	Saldo a capital
0				11,227
1	11,227	2,133	13,360	-
Total	11,227	2,133	13,360	-

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

Se pagará en cuota vencida, la primera y única se deberá realizar con los fondos de las ventas al final del primer año.

3.7.5 Estados financieros

Son herramientas de control, útiles para la toma de decisiones donde se muestra la estructura de la situación financiera y el rendimiento del proyecto, su principal objetivo es dar una visión general a los inversionistas, proveedores y entidades financieras.

- **Estado de costo directo de producción proyectado**

El estado de costo directo de producción para los cinco años de ejecución muestra los tres principales elementos que están ligados al proceso productivo, tales como la materia prima, mano de obra y costos indirectos variables.

Cuadro 18
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción harina de haba
Estado de Costo Directo de Producción Proyectado
Del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año
(en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia Prima	112,500	112,500	112,500	112,500	112,500
Haba	112,500	112,500	112,500	112,500	112,500
Mano de obra	9,233	9,233	9,233	9,233	9,233
Limpieza y secado	750	750	750	750	750
Tostadura	2,624	2,624	2,624	2,624	2,624
Molienda	1,574	1,574	1,574	1,574	1,574
Pesado y Empacado	2,174	2,174	2,174	2,174	2,174
Bonificación	792	792	792	792	792
Séptimo día	1,319	1,319	1,319	1,319	1,319
Costos indirectos variables	12,997	12,997	12,997	12,997	12,997
Cuota patronal IGSS	1,069	1,069	1,069	1,069	1,069
Prestaciones laborales	2,577	2,577	2,577	2,577	2,577
Leña	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
Bolsas plásticas de 1 lb.	7,351	7,351	7,351	7,351	7,351
Costo directo de producción	134,730	134,730	134,730	134,730	134,730
Producción en libras	24,500	24,500	24,500	24,500	24,500
Costo por libra	5.50	5.50	5.50	5.50	5.50

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

Se muestra el costo total de producción de la harina de haba, inicia el costo por libra con Q 5.50, el cual se mantiene al término del proyecto. Se puede observar que el rubro más significativo es la adquisición de materia prima, seguido de los costos indirectos variables.

- **Estado de resultados proyectado**

Muestra la diferencia entre el total de ingresos contra los costos y gastos de operación y financieros reflejados, a incurrir durante los cinco años. En términos económicos, el resultado muestra la ganancia o pérdida del ejercicio operado.

- **Proyección de ventas**

Es un estimado de las ventas esperadas y se utiliza para tomar decisiones de compras, producción y flujos de efectivo. En caso de error en la proyección de ventas, se afectarán los presupuestos de producción, compra y gastos de administración. El total de la producción tendrá un precio por libra de Q. 8.50, a continuación se presenta el estado de resultados proyectado a cinco años.

Cuadro 19
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Estado de Resultados Proyectado
Del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año
(en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Producción anual	24,500	24,500	24,500	24,500	24,500
Ventas netas	208,250	208,250	208,250	208,250	208,250
(-) Costo Directo de Producción	134,730	134,730	134,730	134,730	134,730
Contribución a la ganancia	73,520	73,520	73,520	73,520	73,520
(-) Gastos variables de Ventas	5,365	5,365	5,365	5,365	5,365
Fletes	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Honorarios comercializador	4,165	4,165	4,165	4,165	4,165
Ganancia Marginal	68,155	68,155	68,155	68,155	68,155
(-) Costos fijos de producción	8,709	8,709	8,709	8,709	8,709
Arrendamiento de terreno	500	500	500	500	500
Honorarios encargado de producción	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Dep. Instalaciones	750	750	750	750	750
Dep. Mobiliario y Equipo	959	959	959	959	959
Dep. Maquinaria	500	500	500	500	500
(-) Gastos de administración	15,020	15,020	15,020	15,020	15,020
Honorarios Administrador	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000
Honorarios contador	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Agua, luz y teléfono	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Papelería y útiles	720	720	720	720	720
Amort. Gastos de Organización	500	500	500	500	500
Gasto variables de ventas					

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ganancia en operación	44,426	44,426	44,426	44,426	44,426
(-) Gastos financieros	2,133	-	-	-	-
Intereses sobre préstamos	2,133	-	-	-	-
Ganancia antes de I. S. R.	42,293	44,426	44,426	44,426	44,426
(-) Impuesto Sobre la Renta 28%	11,842	12,439	12,439	12,439	12,439
Utilidad Neta	30,451	31,987	31,987	31,987	31,987

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

La utilidad se desarrolla de manera estática como se puede observar, esto permite tener una visión de la rentabilidad como factor importante para llevar a cabo el proyecto; la variación que muestra el primer año corresponde al pago de intereses sobre préstamo.

En el anexo 13 se muestra el cálculo de depreciaciones y amortizaciones.

- **Presupuesto de caja**

Presenta los ingresos, los gastos y el efectivo con los que se dispondrá al final de cada año.

Muestra los flujos de efectivo al considerar los ingresos y egresos, desde las aportaciones que han de hacer los asociados como las erogaciones propias para adquisiciones de activos fijos y demás gastos de producción y operación.

Cuadro 20
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Presupuesto de Caja
Al 31 de diciembre de cada año
(en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	246,024	255,004	290,297	324,993	359,689
Saldo inicial	-	46,754	82,047	116,743	151,439
Aporte de los asociados	26,547	-	-	-	-
Préstamo	11,227	-	-	-	-
Ventas	208,250	208,250	208,250	208,250	208,250
Egresos	199,270	172,957	173,554	173,554	173,554
Instalaciones	15,000	-	-	-	-
Mobiliario y equipo	4,795	-	-	-	-
Maquinaria	2,500	-	-	-	-
Gastos de Organización	2,500	-	-	-	-
Costo directo de producción	134,730	134,730	134,730	134,730	134,730
Gastos variables de ventas	5,365	5,365	5,365	5,365	5,365
Costos fijos de producción	6,500	6,500	6,500	6,500	6,500
Gastos de Administración	14,520	14,520	14,520	14,520	14,520
Amortización del préstamo	11,227	-	-	-	-
Intereses	2,133	-	-	-	-
Impuestos sobre la renta	-	11,842	12,439	12,439	12,439
Saldo final caja	46,754	82,047	116,743	151,439	186,135

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

Como se observa en el cuadro anterior, el saldo final de caja durante el período de ejecución de cada año, tiende al aumento, esto es positivo y generará confianza en los asociados. El primer año el presupuesto de caja cerrará con la cantidad de Q. 46,754.00 y en el último con Q.186,135.00 sin ningún tipo de deuda pendiente.

- **Estado de situación financiera**

Muestra la situación financiera a una fecha determinada y permite efectuar un análisis de la misma; incluye el activo, pasivo y capital contable.

Cuadro 21
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Estado de Situación Financiera Proyectado
Al 31 de diciembre de cada año
(en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo					
Activo corriente	46,754	82,047	116,743	151,439	186,135
Caja y bancos	46,754	82,047	116,743	151,439	186,135
Activo no corriente	22,086	19,377	16,668	13,959	11,250
Instalaciones	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000
(-) Depreciación acumulada	750	1,500	2,250	3,000	3,750
Mobiliario y equipo	4,795	4,795	4,795	4,795	4,795
(-) Depreciación acumulada	959	1,918	2,877	3,836	4,795
Maquinaria	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500
(-) Depreciación acumulada	500	1,000	1,500	2,000	2,500
Gastos de organización	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500
(-) Amortización acumulada	500	1,000	1,500	2,000	2,500
Total del activo	68,840	101,424	133,411	165,398	197,385
Pasivo y patrimonio					
Pasivo no corriente	11,842	12,439	12,439	12,439	12,439
Préstamo	-	-	-	-	-
ISR por pagar 28%	11,842	12,439	12,439	12,439	12,439
Patrimonio	56,998	88,985	120,972	152,959	184,946
Aportaciones de los asociados	26,547	26,547	26,547	26,547	26,547
Resultado del ejercicio	30,451	31,987	31,987	31,987	31,987
Resultados acumulados	-	30,451	62,438	94,425	126,412
Total pasivo y patrimonio	68,840	101,424	133,411	165,398	197,385

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

Al primer año, el préstamo ha sido cancelado en su totalidad y se proyectan ganancias acumuladas al finalizar el proyecto por Q. 126,412.00.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

Este instrumento permitirá realizar el análisis de los ingresos y los gastos que el comité realizará en la producción de la Harina de Haba, se mezclarán aspectos

relacionados con la inversión, costos, gastos y ganancias, con la esencia de examinar la rentabilidad que se generará en la vida útil del proyecto.

3.8.1 Punto de equilibrio

Es donde se cruzan las ventas y los gastos, representa el punto en el cual no se genera ganancia ni pérdida.

Porcentaje de ganancia marginal

$$\% \text{ G.M.} = \frac{\text{Ganancia Marginal}}{\text{Ventas}} = \frac{68,155}{208,250} = 0.3272749$$

A continuación se desarrolla el punto de equilibrio en valores y unidades.

- **Punto de equilibrio en valores (PEV)**

Es donde los ingresos son iguales a los costos, por lo tanto no se gana ni se pierde.

En su determinación se utiliza la siguiente fórmula.

Punto de equilibrio en valores

$$\text{P.E.V.} = \frac{\text{Gastos Fijos}}{\% \text{ de ganancia marginal}} = \frac{25,862}{0.3272749} = 79,022$$

Es en este punto donde las ventas son iguales a los costos, de acuerdo a la fórmula empleada, se estima que con la venta de Q. 79,022.00 se cubrirán los gastos fijos y variables.

- **Punto de equilibrio en unidades (PEU)**

Determina la cantidad de unidades a vender, para cubrir los costos del producto.

Punto de equilibrio en unidades

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{Punto de equilibrio en valores}}{\text{Precio de venta por libra}} = \frac{79,022}{8.50} = 9,296.71$$

Para alcanzar el nivel de ventas establecido, se deberán vender 9,297 libras de Harina de Haba a un precio de Q 8.50 cada una, lo que significa que al alcanzar el objetivo de vender esta cantidad, se podrán cubrir los gastos fijos que se incurren en el proyecto.

- **Margen de seguridad -MS-**

Es la herramienta que indica el valor total de las ventas que pueden disminuir sin registrar ninguna pérdida, la fórmula para el cálculo se muestra de la siguiente forma.

Margen de seguridad

Fórmula: MS = Ventas - punto de equilibrio

Ventas	208,250	100%
(-) Punto de equilibrio	<u>79,022</u>	<u>38%</u>
(=) Margen de seguridad	<u><u>129,228</u></u>	<u><u>62%</u></u>

Se tiene 62% de margen de seguridad, en donde el productor puede obtener ganancias proyectadas sin que se reporte pérdida.

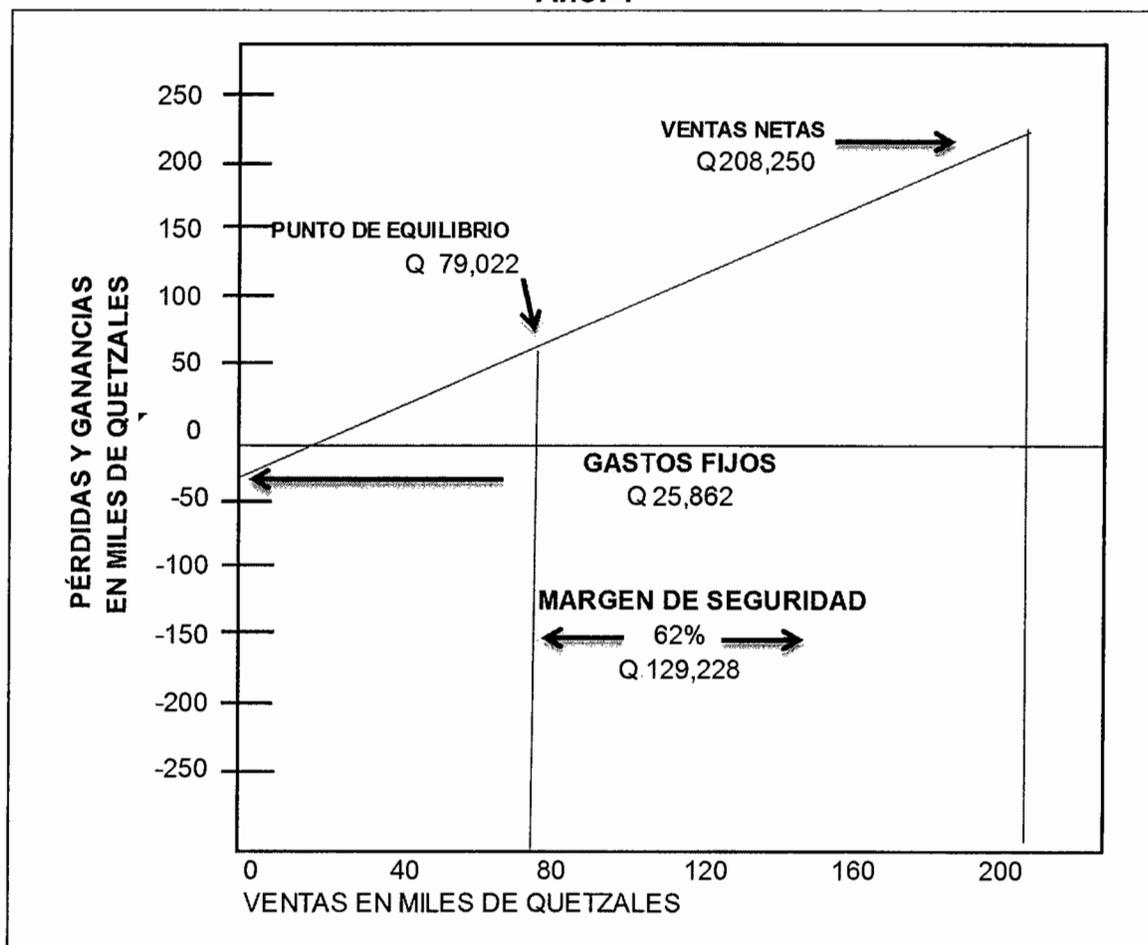
- **Gráfica del punto de equilibrio**

Consiste en representar mediante un cuadro de coordenadas las ventas proyectadas, así como los gastos fijos y variables.

Este cuadro hace referencia a las pérdidas y ganancias, así también a las ventas, ambas en miles de quetzales.

A continuación se presenta la gráfica del punto de equilibrio correspondiente al primer año del proyecto.

Gráfica 4
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Punto de equilibrio
Año: 1



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

La gráfica anterior refleja que las ventas estimadas para el primer año superan fácilmente las ventas mínimas que se deben alcanzar, para cubrir los costos fijos y alcanzar el punto de equilibrio, así como el margen de seguridad del 62%.

3.8.2 Flujo neto de fondos (FNF)

Está constituido por los ingresos y egresos de las operaciones normales del proyecto, en cada uno de los años de vida útil estimada. Se analizará con el objetivo de establecer la diferencia entre ingresos y egresos. Es la base para la evaluación financiera del proyecto.

Cuadro 22
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Flujo Neto de Fondos -FNF-
(en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	208,250	208,250	208,250	208,250	219,500
Ventas	208,250	208,250	208,250	208,250	208,250
Valor de rescate	-	-	-	-	11,250
Egresos	175,090	173,554	173,554	173,554	173,554
Costo directo de producción	134,730	134,730	134,730	134,730	134,730
Costos fijos de producción	6,500	6,500	6,500	6,500	6,500
Gastos variables de ventas	5,365	5,365	5,365	5,365	5,365
Gastos de administración	14,520	14,520	14,520	14,520	14,520
Intereses sobre préstamos	2,133	-	-	-	-
ISR (28%)	11,842	12,439	12,439	12,439	12,439
Flujo neto de fondos	33,160	34,696	34,696	34,696	45,946

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

Los datos presentados establecen que en un período anual la relación de los ingresos y egresos genera flujos netos positivos, lo cual es un indicador que

contribuye a la aceptación del proyecto de Harina de Haba, solo en el año dos, se obtuvo un incremento del 4.63% del monto en relación al año uno.

3.8.3 Valor actual neto (VAN)

Es el método que consiste en encontrar la diferencia entre el valor actualizado de los ingresos y egresos, incluye la inversión total.

Cuadro 23
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Valor Actual Neto - VAN-
(en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de fondos	Factor de actualización 25%	Valor actual neto
0	37,774	0	37,774	-37,774	1.00000	-37,774
1		208,250	175,090	33,160	0.80000	26,528
2		208,250	173,554	34,696	0.64000	22,205
3		208,250	173,554	34,696	0.51200	17,764
4		208,250	173,554	34,696	0.40960	14,211
5		219,500	173,554	45,946	0.32768	15,056
Total	37,774	1,052,500	907,080	145,420		57,990

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

Se estimó un rendimiento del 25%, que supera la tasa de interés promedio activa del sistema bancario que es del 19%. Al aplicarse la tasa de actualización al flujo neto de fondos, se observa que la suma de valores actuales es positiva, significa que se genera mayor rendimiento que el mínimo esperado.

- **Tasa de rendimiento mínima aceptada (TREMA)**

Representa una medida de rentabilidad que el inversionista desea ganar al ejecutar el proyecto, para este caso se espera recibir una tasa del 25%,

calculada con base al promedio de tasas activas y pasivas de la institución bancaria donde se realizará el préstamo.

3.8.4 Relación beneficio costo (RBC)

Es el resultado de dividir los ingresos actualizados positivos entre los egresos actualizados. Permite establecer la eficiencia con que se utilizan los recursos. Si el resultado es igual o mayor que la unidad, la inversión deberá aceptarse, de lo contrario deberá rechazarse, un resultado menor a la unidad indica que los ingresos no cubren los egresos y el proyecto no es viable.

Cuadro 24
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Relación Beneficio Costo - RBC -
(en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de Actualización 25 %	Ingresos Actualizados	Egresos Actualizados
0	37,774	-	37,774	1.00000	-	37,774
1	-	208,250	175,090	0.80000	166,600	140,072
2	-	208,250	173,554	0.64000	133,280	111,075
3	-	208,250	173,554	0.51200	106,624	88,860
4	-	208,250	173,554	0.40960	85,299	71,088
5	-	219,500	173,554	0.32768	71,926	56,870
Total	37,774	1,052,500	907,080		563,729	505,739

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

$$\text{Relación B/C} = \frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Egresos actualizados}} = \frac{563,729}{505,739} = 1.11$$

Según los cálculos efectuados, muestran la rentabilidad del proyecto al obtenerse un índice de relación beneficio costo mayor que uno y después de considerar todos los costos y gastos a una tasa del 25%, se obtiene Q.1.11 como parte de la utilidad del período; lo que representa que los recursos son utilizados

de manera eficiente y basada en el criterio de aceptación de beneficio costo, por lo tanto el proyecto es viable. Se establece que por cada quetzal invertido se genera un beneficio de 11 centavos.

3.8.5 Tasa interna de retorno (TIR)

Es la tasa de actualización por medio de la cual el valor actual de los ingresos de efectivo es igual al valor actual de los egresos o salidas del mismo; proporciona una medida de eficiencia que refleja cuanto paga un proyecto en términos de ingresos sobre costos actuales.

El cálculo de la tasa interna de retorno del proyecto de producción de Harina de Haba, se presenta en el siguiente cuadro.

Cuadro 25
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción y Comercialización de Harina de Haba
Tasa Interna de Retorno - TIR-
(en quetzales)

Año	Inversión Q.	Flujo neto de fondos Q.	Factor de actualización TIR 87.08252645%	Flujo neto de fondos actualizado
0	37,774	-37,774	1.00000000	-37,774
1	-	33,160	0.53452346	17,725
2	-	34,696	0.28571533	9,913
3	-	34,696	0.15272155	5,299
4	-	34,696	0.08163325	2,832
5	-	45,946	0.04363489	2,005
	37,774	145,420		-

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

El resultado de la tasa interna de retorno, expone una base razonable para invertir en el proyecto la cual es de 87.08%, misma que es superior al 25% de la TREMA, lo que garantiza que el proyecto ganará más del rendimiento esperado.

3.8.6 Período de recuperación de la inversión (PIR)

Representa el tiempo que los inversionistas deberán esperar para recuperar la inversión inicial. Esta se representa con los valores netos acumulados, como se presenta en el siguiente cuadro.

Cuadro 26
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Periodo de Recuperación de la Inversión
(en quetzales)

Año	Inversión total	Valor Actual Neto	Valor Actual Neto Acumulado	Inversión no recuperada
0	37,774	-	-	-37,774
1	-	26,528	26,528	-11,246
2	-	22,205	48,733	10,959
3	-	17,764	66,497	28,723
4	-	14,211	80,708	42,934
5	-	15,056	95,764	57,990
	37,774	95,764		

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

Inversión total		37,774
(-) Recuperación primer año		26,528
(=) Monto pendiente de recuperar		11,246

11,246	/	22,205	0.506462508
0.506462508	x	12	6.077550101 = 6.077550101 Meses
0.077550101	x	30	2.32650304 = 2.32650304 Días

Los cálculos evidencian que el tiempo de recuperación de la inversión representada con un 70% es en el primer año, así mismo se espera que los asociados puedan recuperar su inversión total en 1 año, 6 meses y 2 días, lo

cual constituye un factor determinante para implementar el proyecto de producción de harina de haba.

3.9 IMPACTO SOCIAL

El proyecto de producción de Harina de Haba propuesto en la aldea Choanlá, municipio de San José Ojetenam, departamento de San Marcos, beneficiará a los 20 asociados, así como a las familias que residen en la Aldea y sus alrededores, lo que a su vez también generará fuentes de empleo adicionales e incentivar a los pobladores a organizarse, e involucrarse en proyectos de beneficio social.

En cuanto al aspecto social y económico, los pobladores tendrán acceso a un producto innovador, adquirirlo a menor precio, satisfacer sus necesidades al tener a su disposición este producto con diferentes nutrientes; al inversionista le permitirá incrementar la oferta e incrementar los precios, el comité ofrecerá beneficios económicos a las familias y sus asociados.

La figura organizacional está representada por el Comité de productores Choanlá, la cual asociará a los productores individuales interesados en la ejecución del proyecto, lo que contribuirá al desarrollo y mejora de financiamiento, comercialización, rentabilidad, nivel de ingresos económicos y calidad de vida para los pobladores.

El análisis financiero del proyecto, buscara determinar la viabilidad económica de esta actividad productiva, también se buscara establecer la inversión fija y el capital de trabajo, las fuentes de financiamiento para dicho proyecto, así mismo los estados financieros proyectados para los cinco años que se tiene previsto el proyecto.

CAPÍTULO IV
COMERCIALIZACIÓN
PROYECTO: “PRODUCCIÓN HARINA DE HABA”

Se encuentra integrado por la forma en la cual se coordinarán las actividades a desarrollar para que la harina de haba se coloque a disposición del consumidor final en el mercado regional establecido, el proceso se desarrolla a través de la mezcla de mercadotecnia con la descripción de las estrategias idóneas para el proyecto.

4.1 MEZCLA DE MERCADOTECNIA

El proceso de comercialización para la producción de haba se realizará bajo el desarrollo de las 4 p's, es decir, la propuesta de las estrategias de producto, precio, plaza y promoción que se presentan a continuación.

4.1.1 Producto

El producto consiste en harina de haba, para lo cual será necesario adquirir el haba verde de los productores del Municipio para luego realizar el proceso productivo y posteriormente obtener la harina que se comercializará en el mercado regional.

- **Calidad**

El haba producida en el Municipio será de gran utilidad para las familias ya que será un complemento vitamínico, y con esta se pretende tener un producto fiable.

- **Presentación**

El producto tendrá la presentación inicial una libra de harina de haba debido a que se adecua de mejor forma al canal de comercialización propuesto.

- **Características**

Físicamente el producto presentará un tono amarillo, la mezcla será bastante fina debido al proceso de molido.

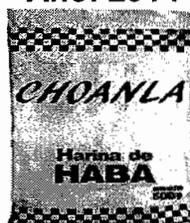
- **Nombre de marca**

La propuesta de marca incluye el nombre "CHOANLA", mismo que hace alusión a la aldea en la cual se desarrollará el proyecto y se presentara bajo el siguiente logotipo.

- **Empaque**

El producto tendrá presentación de una libra será empacado en bolsas de plástico con diseño particular, mismo que contendrá el logotipo de la marca y el nombre del producto y se expone a continuación.

Figura 1
Municipio San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción harina de haba
Empaque del producto
Año: 2014



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

- **Utilidades**

La harina de haba representa un alimento nutritivo, mismo que posee sabor exquisito y que además cuenta con variedad de nutrientes valiosos para el organismo. Principalmente se utiliza para preparar atol aunque puede utilizarse como parte de otras mezclas.

4.1.2 Precio

Es el valor que se cancela por la compra de un producto. Para el presente proyecto, este se determinó en base a los costos y debido a los índices de pobreza determinados en el Municipio se ofrece un precio de Q.8.50 por libra ya que de acuerdo a encuesta realizada se indicó que es atractivo y están dispuestos a adquirirlo.

- **Forma de pago**

En cuanto a la forma de pago de la cual se hará uso, se establece que por ser la comercialización directamente hacia el intermediario y debido también a la naturaleza del producto, únicamente la transacción podrá realizarse al contado, es decir, no se dispondrá de créditos durante el proceso de venta.

4.1.3 Plaza

El Comité que se conformará para la producción de harina de haba, para lo cual tendrá instalaciones adecuadas para colocar el producto a disposición de sus clientes, misma que deberán cumplir con ciertas condiciones y característica que contribuyan a desarrollar el proceso de comercialización.

- **Comercialización**

Se entiende como comercialización al conjunto de funciones que se desarrollan desde que el producto sale del establecimiento donde se produce hasta que llega el consumidor.

En este proceso se detallarán las actividades necesarias para que la harina de haba llegue a manos del minorista y al consumidor final. Se realizará la comercialización en los municipios de San José Ojetenam, Concepción Tutuapa, Ixchiguán y Tacaná.

Los pasos a seguir para este proyecto serán: proceso de comercialización, propuesta y operaciones, descritos a continuación.

- **Proceso de comercialización**

El proceso de comercialización de producción de harina de haba pasará por las etapas de concentración, equilibrio y dispersión.

Tabla 5
Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa.
Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Proceso de Comercialización
Año 2014

Concepto	Características
Concentración	Para esta etapa, se contará con un centro de acopio, el cual estará ubicado en las instalaciones donde se realizará la producción.
Equilibrio	Para lograr un equilibrio entre la oferta y la demanda, la producción se hará mensualmente y se distribuirá a minoristas en empaques de una libra.
Dispersión	Este proceso se realizará desde las instalaciones, ya que se distribuirá a minoristas en su totalidad para que lo traslade al consumidor final dentro del Municipio, y municipios aledaños.

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

La semilla comprada y el producto terminado se concentrarán en las instalaciones que contarán con espacio suficiente, lo que permitirá tener mejor control de todas las etapas del proceso productivo y las existencias, para poder saber en qué momento se podrá llegar a tener una mayor producción para satisfacer la demanda y con esto lograr el equilibrio deseado.

También desde este lugar se podrá distribuir el producto a los minoristas con mayor facilidad al momento de incrementarse la demanda.

- **Propuesta institucional**

Este análisis tiene como fin el dar a conocer los entes que participaran en la distribución del producto, siendo estos los siguientes.

Tabla 6
Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa.
Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Análisis Institucional
Año 2014

Participantes	Descripción
Productor	Estará representado por los miembros del proyecto que tendrán a su cargo la producción y distribución a los minoristas.
Minorista	Será el encargado de distribuir la Harina de Haba (tiendas de conveniencia y puestos en el mercado local y regional) al consumidor final.
Consumidor Final	Será toda persona dispuesta a consumir el producto comprendida entre las edades de uno a 70 años.

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

En el cuadro anterior se dan a conocer los participantes en la distribución de la producción de harina de haba, donde el productor será el encargado de distribuir el producto al minorista y este a su vez lo hará llegar al consumidor final por medio de venta en tiendas o puestos de venta en el mercado local de cada comunidad donde se distribuirá.

- **Propuesta funcional**

Se realizarán movimientos lógicos y coordinados para lograr una transferencia ordenada de la producción, para poder llegar a los consumidores.

- **Funciones físicas**

Se detallarán las relaciones de transferencia física y con modificaciones de los productos.

Tabla 7
Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa.
Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Funciones Físicas
Año 2014

Etapa	Características
Almacenaje	Se mantendrá el producto en las instalaciones, para poder resguardarlo y así poder distribuirlo a los minoristas.
Empaque	Se empaquetará el producto luego de su proceso, en bolsas plásticas, las cuales tendrán capacidad para una libra. Esto se hará para que los minoristas tengan una mejor manipulación del mismo y así facilitar su distribución.
Transporte	Se trasladará el producto terminado en pickup, hacia los minoristas para que sea más eficiente la distribución.

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

Como se detalla en la tabla anterior, entre las funciones físicas que se realizarán están las de almacenaje, al momento de comprar la materia prima (haba en semilla) y al estar el producto ya procesado y empaquetado para poder distribuirlo al minorista de una mejor forma.

➤ **Funciones de intercambio**

La venta de harina de haba será directamente al minorista, por el método del muestreo, ya que al momento de la compra este podrá ver una pequeña parte de la producción, la cual será representativa de la calidad que se produce.

El precio estará determinado al comparar los precios de la competencia, es decir, utilizar un precio menor sin llegar a incurrir en pérdidas durante el proceso.

➤ **Funciones auxiliares**

Contribuyen a la ejecución de las funciones físicas y de intercambio anteriormente mencionadas. Se divide en información de precios, financiamiento y aceptación de riesgos.

✓ **Información de precios**

Debido a que se desea incursionar en el mercado con este producto, el precio de Q.8.50 por libra será menor al de la competencia y con esto se pretende lograr la preferencia del consumidor.

✓ **Financiamiento**

El financiamiento será interno y externo, el primero con aportaciones de los integrantes del proyecto y el segundo se obtendrá a través de un crédito en el Banco de Desarrollo Rural, -BANRURAL-.

✓ **Aceptación de riesgos**

Los riesgos a considerar son naturales y financieros, los primeros se refieren a la disponibilidad de la materia prima debido a alteraciones climatológicas. Los segundos pueden provocarse por las fluctuaciones de precios en el mercado.

También por algún atraso que pueda ocurrir en el proceso productivo, el cual será asumido por el productor y cuando esté en manos del minorista, será el encargado de la aceptación de los riesgos

• **Propuesta estructural**

Son actividades que se desarrollaran para facilitar la venta del producto.

A continuación se describe el análisis de comercialización que se propondrá para la producción.

Tabla 8
Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa.
Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Análisis de Comercialización
Año 2014

Etapas	Características
Estructura de mercado	Se venderá la producción total a minoristas, quien se encargarán de distribuirla al consumidor final.
Conducta de mercado	Los precios se estimarán según costos incurridos y los mismos serán inferiores a los del mercado actual para no afectar al consumidor final.
Eficiencia de mercado	Se trasladará al consumidor final un producto de calidad y de buen precio, que satisfaga sus necesidades

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

De acuerdo al análisis de comercialización, se dará preferencia a la comercialización a través del minorista quien será el encargado de llevar el producto al consumidor final. Este canal permitirá ofrecer un precio menor.

- **Operaciones de comercialización**

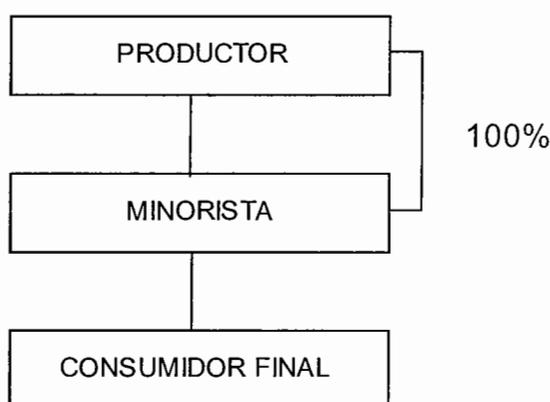
Se refiere al estudio de los canales de comercialización los cuales se cuantifican en los márgenes para luego compararlos a través de los factores de diferenciación.

- **Canal de comercialización**

Serán las etapas que utilizará el productor para hacer llegar su producto al consumidor final, los productores de harina de haba del Municipio comercializarán toda la producción directamente al minorista, quien la hará llegar por sus propios medios al consumidor final.

A continuación se presenta el canal de comercialización que se utilizará para la producción de harina de haba.

Gráfica 5
Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa.
Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Canal de Comercialización
Año: 2014



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

La grafica anterior muestra el canal que se utilizará en el proyecto, se puede hacer notar que la producción será entregada en su totalidad al minorista (tiendas de barrio, abarroterías y vendedores que tienen su puesto de venta en los mercados) y este a su vez la trasladará al consumidor final.

➤ **Márgenes de comercialización**

Se refiere a la diferencia que existirá entre el precio que pagarán los distintos participantes en el proceso de comercialización.

Los márgenes de comercialización que tendrá el proyecto, se detallan en el siguiente cuadro.

Cuadro 27
Municipios: San José Ojetenam, Tacana, Ixchiguan y Concepción Tutuapa.
Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Márgenes de Comercialización por libra
Año: 2014

Institución	Precio de venta en Q.	MBC Q.	Costo de mercadeo Q.	MNC Q.	Rendimiento sobre la inversión %	% de Participación
Productor	8.50					89
Minorista	9.50	1	0.05	0.95	11.18	11
Flete			0.03			
Derecho de piso			0.02			
Consumidor Final						
Total		1	0.05	0.95		100

Fuente: elaboración propia Grupo EPS, primer semestre 2014.

En el cuadro anterior se observa que el margen de participación del minorista será de 11%, el cual representa un rendimiento de 0.11 centavos por cada quetzal invertido, esto constituye un rendimiento mayor al ofrecido por el sistema bancario y el productor obtendrá 0.89 centavos por caca quetzal invertido, debido a que es el participante que asume la mayor parte del riesgo.

- **Factores de diferenciación**

Añadirá valor a la producción en su función de adecuar el producto al consumo.

- **Utilidad de lugar**

Se llevará a cabo al trasladar el producto al minorista, y éste a su vez lo distribuirá al consumidor final.

- **Utilidad de forma**

Se dará un valor agregado al producto al transformar la semilla de Haba en harina.

➤ **Utilidad de tiempo**

Se conservará de manera correcta el producto, a través del tiempo para tener disponibilidad, en el momento preciso en que lo requieran.

4.1.4 Promoción

La promoción como herramienta vital para desarrollar el proceso de comercialización incluirá estrategias de publicidad, venta personal y además de promoción de ventas, con el fin de potencializar las características del producto y generar impacto positivo en la mente del consumidor ubicado en el mercado regional establecido, a fin de que el mismo se sienta identificado con la harina de haba y la adquiera frecuentemente.

- **Publicidad**

La estrategia de publicidad incluye la elaboración de una manta para el día inaugural, además de utilizar altoparlantes con el fin de atraer la atención de los consumidores, para que conozcan el producto, se identifiquen con el mismo y lo adquieran.

- **Venta personal**

Los asociados encargados de las ventas tendrán la responsabilidad de hacer contacto directo con los clientes y de representar al Comité, con el objetivo de generar confianza de los clientes hacia la marca.

- **Promoción de ventas**

Se establecerán conforme a los resultados de las ventas, inicialmente no se plantea elaborar una estrategia promocional, pero debido a que el mercado es inestable, cuando se necesite incrementar las ventas, se utilizarán promociones de dos libras por el precio de una o bien la segunda a mitad de precio.

CAPÍTULO V

ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Muestra los componentes de cómo fundar la organización empresarial que cubra las necesidades de los miembros del comité, también de analizar el rendimiento del proceso productivo; la forma en que se realizara la comercialización, así como las normativas internas y externas que regirán el proyecto de inversión.

5.1 JUSTIFICACIÓN

La importancia de conformar una organización no se limita únicamente a alcanzar las metas propuestas por los asociados para obtener beneficios económicos y sociales, sino también radica en tener el pleno conocimiento de las leyes a las cuales estarán sujetos y mantenerse de acorde a sus derechos y obligaciones.

La estructura legal que se propondrá constituye una de las formas más sencillas de organización productiva y con el propósito de establecer una personalidad jurídica.

La estructura legal que se propondrá constituye una de las formas más sencillas de organización productiva y con el propósito de establecer una personalidad jurídica, se recomienda la integración de un comité, debido a que los habitantes del Municipio cuentan con amplia experiencia en esta forma de organización, cuyo nombre propuesto es: Comité de Productores Choanlá -COPROCHO-; de esta manera los productores podrán organizarse y mejorar la concentración, comercialización y dispersión del producto, aprovechar las oportunidades en el mercado para obtener mayores beneficios, aumentar la participación en la actividad agrícola y así incrementar el desarrollo social y económico del Municipio.

5.2 OBJETIVOS

Se pretende alcanzar, mediante la implementación de una agrupación con personalidad jurídica debidamente reconocida, los objetivos se describen a continuación.

- **General**

Promover el desarrollo de la población del Municipio a través de nuevas formas de producción, alternativas comerciales que faciliten la generación de empleo y ayuden a mejorar el nivel de vida en las comunidades.

- **Específicos**

- Generar oportunidades de empleo para la propia comunidad.
- Colaborar en el crecimiento económico sostenible del municipio.
- Optimizar los recursos con que se cuentan.
- Ser ejemplo para crear nuevas agrupaciones para otras áreas potenciales del municipio.
- Promover la producción de harina de haba, como un producto de consumo básico en la alimentación y que se comercialice en la región.
- Satisfacer la demanda potencial del producto a nivel local.
- Organizar a pobladores del municipio de San José Ojetenam, para la búsqueda de beneficios colectivos y lograr una mejor calidad de vida.

5.3 TIPO Y DENOMINACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Con ésta se pretende establecer el tipo de estructura organizacional que dirigirá el proyecto, definirá puestos y cargos con su correspondiente responsabilidad y remuneración.

Para el proyecto propuesto, se considera que el tipo de organización que más se adapta a las necesidades de la comunidad es el comité, pues no solo puede beneficiar a los miembros, sino también a terceros; será integrado por 20 personas.

El objetivo principal, de la directiva que se elija para realizar el proyecto, será hacerlo funcional y eficiente, velar porque la organización se consolide, fortalezca y contribuya al desarrollo humano y económico del Municipio.

5.4 MARCO JURÍDICO

Toda organización debe estar regulada por estatutos, reglamentos, normas internas y externas, así como manuales administrativos, mismas que estarán encaminadas a la obtención de objetivos y fines. A continuación se describen las normas internas y externas que regularán el Comité.

- **Normas internas**

La reglamentación adecuada que regulará el funcionamiento del Comité será determinada por la Junta Directiva, a continuación se hace mención de las siguientes normas.

- Acta de Constitución y Estatutos: estos determinan la forma cómo funcionará el Comité.
- Reglamento interno del comité.

- Políticas y estatutos: son las que accionaran el desarrollo y curso del comité.
- Manuales Administrativos: contienen información referente a organización y funcionamiento de partes integrantes del comité. Se utilizarán para consulta de toda índole por parte de socios, los manuales que aplicarán serán de Organización y de Normas y Procedimientos.
- El Acta de Constitución será elaborada por un profesional de las ciencias jurídicas y sociales, debidamente firmado por cada uno de los miembros; el documento se deberá presentar a la Municipalidad local para su registro.

Ésta debe contener los siguientes estatutos: denominación, domicilio, principios, objeto social, objetivos, duración, responsabilidad, requisitos para ingresar, deberes y derechos del asociado. También organización, funcionamiento, formas de convocatoria, desarrollo de sesiones de la Asamblea General, aplicación de resultados económicos, normas de disolución y liquidación del comité

- **Normas externas**

La legislación vigente en materia de organización y formación de comités son igualmente aplicables al presente caso, desde su creación hasta el desarrollo y funcionamiento, entre éstas se mencionan:

- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 14-41, Código de Trabajo, Regula las relaciones laborales entre patrono y empleados.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 2-70, Código de Comercio, Regula las actividades comerciales de las empresas.

- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 10-2012, Ley de actualización tributaria libro 1 del Impuesto Sobre la Renta -ISR- y reformas. Regula la forma del pago de impuestos entre las empresas y el fisco.
- Congreso de la República de Guatemala, Decreto 27-92, Ley del Impuesto al Valor Agregado -IVA- y reformas. Regula la forma de pago de este impuesto por compras y servicios al fisco.
- Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto Numero 114-97, del Congreso de la República de Guatemala, Artículo 36. Ministerio de Gobernación, inciso b).
- Código Penal, Decreto Número 17-73, del Congreso de la República de Guatemala. Artículo 34. Propagación de enfermedad en plantas o animales.
- Código de Salud. Decreto Número 90-97, del Congreso de la República de Guatemala.
- Código Municipal, Decreto Número 12-2002, del Congreso de la República de Guatemala; Artículos: 18 Organización de vecinos, 19 Autorización para la organización de vecinos y 175 Asociación Civiles y Comités.
- Decreto Gubernativo, 2082, del Congreso de la República de Guatemala de fecha dos de mayo de 1,938, Artículo 1, reglamenta la formación de comités de diversa índole, por lo que se deberá constituir ante el Ministerio de Gobernación, oficina departamental para su registro e inscripción.
- Ley de Propiedad Industrial y sus Reformas Decreto No. 57-200 Artículos 5, 6, 7, 16, 18, 22, 23 y 24.

5.5 ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN

Es la forma en que se distribuirá la responsabilidad, autoridad y control en los distintos niveles de trabajo.

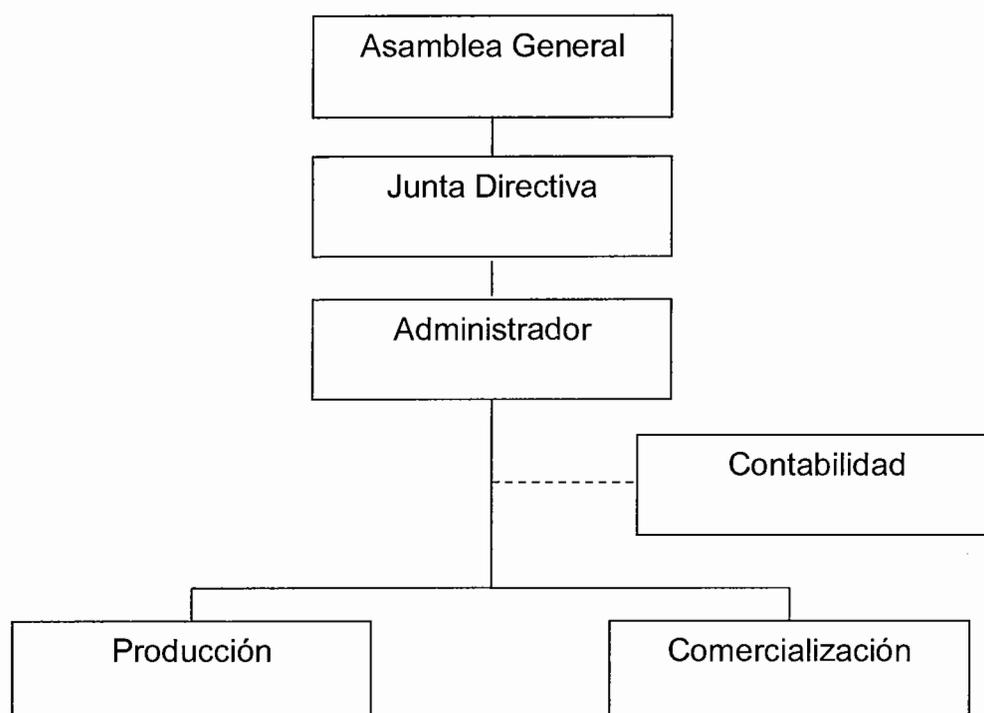
Se establecerá un sistema de organización lineal funcional, el órgano superior será la Asamblea General y además se contará con una Junta Directiva, la cual será la encargada de controlar la ejecución de las normas adecuadas de trabajo, de establecer programas de capacitación técnica para todos sus miembros, también para que ejecuten los reglamentos y la estructura jerárquica establecida. Quienes deberán coordinar, controlar y dirigir todas las actividades, por medio de las diferentes unidades que se establezcan.

5.5.1 Diseño organizacional

El diseño organizacional se presenta gráficamente en un organigrama, en donde se definen claramente los niveles jerárquicos, relaciones de autoridad y responsabilidad de cada unidad que conforma el Comité, el cual estará conformado por los siguientes elementos administrativos:

- Asamblea General
- Junta Directiva
- Administración
- Producción
- Comercialización

Gráfica 6
Municipio San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Estructura Organizacional
Comité de Productores Choanlá de Harina de Haba
Año: 2014



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

En la gráfica anterior se muestra cada uno de los departamentos que conformaran el Comité, se aplica el sistema de organización lineal funcional, para conservar la autoridad y responsabilidad transmitida a través de un solo jefe en cada función, por la conveniencia de agrupar las actividades en diferentes unidades a fin de apoyar y tener la colaboración de todos los entes participantes en la organización.

5.5.2 Sistema de organización

Por ser un comité con fines de lucro pero de impacto socioeconómico para el Municipio, se organizará con la participación de todos los miembros en igualdad de derechos y obligaciones, tendrán funciones específicas de acuerdo a la

escritura de constitución para el caso. Será necesario establecer líneas de mando, se sugiere se debe tener asesoría y orientación especializada.

Es importante mantener principios de división de trabajo, aprovechar la preparación y capacidades de los colaboradores.

5.5.3 Funciones básicas de las unidades administrativas

De acuerdo a la gráfica de estructura organizacional, se detallan las funciones básicas a realizar por cada unidad administrativa del comité, las cuales se deberán atender según el grado de responsabilidad otorgado.

- **Asamblea general**

Ésta unidad será la máxima autoridad en el comité y está compuesta por asociados. Las decisiones tomadas por la asamblea son obligatorias, dentro de las cuales se mencionan, elegir a la junta directiva, administrador, encargado de producción y encargado de comercialización; conocer estados financieros; definir responsabilidades de cada puesto de trabajo.

- **Junta directiva**

Aplicará las decisiones, políticas y estrategias dadas por la asamblea general; velará por el óptimo desarrollo de las resoluciones, convocará a miembros del Comité para la celebración de sesiones ordinarias y extraordinarias.

- **Administración**

Se encargará de representar administrativamente al Comité, notificar convenios, llevar el control y archivo de toda la papelería administrativa, crear estrategias para que el producto tenga crecimiento en ventas y de buena calidad, vigilar la producción, y comercialización del producto, llevar control

sobre ingresos y egresos. Este cargo estará desempeñado por una persona a quien se le pagarán honorarios durante cada proceso productivo.

- **Producción**

Este departamento estará encargado de velar por la óptima selección, compras de insumos, materiales y equipo necesarios para llevar a cabo la producción de harina de haba de la mejor manera, velar por el correcto almacenaje del producto para que pueda conservarse de una manera adecuada. Este cargo estará desempeñado por una persona a quien se le pagarán honorarios durante cada proceso productivo.

- **Comercialización**

Preparar planes y presupuestos de ventas, crear y definir la cartera de clientes de acuerdo a la expansión de las ventas y velar porque sea entregado el pedido en el tiempo requerido, identificar oportunidades de negocio que creen valor en la relación con los diferentes canales y sus respectivos clientes. Este cargo será realizado por una persona a quien se le pagarán honorarios de dos por ciento sobre las ventas.

- **Contabilidad**

Tendrá a su cargo el registro correcto de las operaciones contables generadas por las diferentes actividades del comité, debe incluir todos los movimientos por compras de insumos, ventas de la producción gastos incurridos y cumplir con los requerimientos exigidos por la Superintendencia de Administración Tributaria -SAT-. Para este fin, se propone contratar el servicio de una oficina contable, debido a su bajo costo por servicio.

5.6 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Para administrar el Comité de forma adecuada será necesario cumplir con las siguientes fases que permitan a la misma ser funcional, desarrollarse y cumplir con los objetivos propuestos.

5.6.1 Planeación

Implicará la toma de decisiones, considerar todos los recursos disponibles, mirar hacia el futuro y establecer los objetivos a corto, mediano y largo plazo que se deseen alcanzar. Para ello será necesario tomar en cuenta los siguientes elementos.

- **Misión**

Será un comité dedicado a la producción y comercialización de harina de haba, que brindara un producto competitivo y de calidad al mercado de la región.

- **Visión**

Posicionarse como una organización social ejemplar que colabore a la creación de comités de otras potencialidades que promuevan el avance económico del Municipio.

- **Políticas**

Con la intención de mantener el funcionamiento del Comité de forma correcta, se implementarán políticas orientadas a desarrollar las operaciones de producción y comercialización de manera adecuada, así como para la toma de decisiones.

- **Estrategias**

Definidos los objetivos del Comité se establecerán los cursos de acción a seguir para que los mismos sean alcanzados con la efectividad requerida. Esta parte le

corresponderá al nivel estratégico conformado por la Junta Directiva en conjunto con la Administrativa.

- **Planes**

Lo planes a desarrollar para las distintas actividades, serán elaborados por la sección estratégica anteriormente mencionada y se tomará en cuenta los recursos, el tiempo y la responsabilidad asignada para que cada uno de ellos sea ejecutado con efectividad.

- **Normas**

El Comité contará con normas que dicten el comportamiento de los colaboradores, el aprovechamiento de los recursos y que permitan mantener el ambiente de trabajo en óptimas condiciones para lograr los objetivos.

5.6.2 Integración

Se conforma por las actividades de reclutamiento y selección del personal que ocupará cada puesto, la inducción hacia los mismos a través del entrenamiento adecuado y por último las actividades de capacitación y desarrollo.

- **Reclutamiento y selección**

Atraer e integrar el personal que cuente con los requerimientos necesarios para desarrollar el puesto dentro del Comité, para lo cual se realizarán pruebas generales y específicas.

- **Inducción**

Importante para lograr que los colaboradores se identifiquen con el Comité, para lo cual se les dará a conocer la filosofía empresarial, así como las instalaciones y el resto de personal.

- **Capacitación y desarrollo**

Cada unidad operativa presentara solicitudes para capacitación y la Administración coordinará las mismas, en los temas específicos y se llevará el debido control para establecer el nivel de aprovechamiento.

5.6.3 Dirección

Lograr que se cumpla el trabajo, con liderazgo, comunicación, motivación y supervisión, para que los miembros de la organización se sientan a gusto con su participación dentro de la misma.

- **Liderazgo**

El Comité contará con personal en puestos de nivel estratégico y táctico que cuenten con liderazgo de tipo participativo. Mismo que permitirá generar en los colaboradores estabilidad para rendir de mejor manera.

- **Motivación**

La motivación que tengan los colaboradores es de vital importancia para el correcto funcionamiento de la organización, por lo cual se plantearán estrategias que permitan al personal sentirse cómodos en el puesto de trabajo.

- **Comunicación**

Los niveles jerárquicos establecidos en la estructura organizacional determinarán el sistema de comunicación que se utilizará en el Comité, esto con el fin de mantener el orden y trabajar correctamente. La misma será fluida, constante e implementando el uso de las herramientas tecnológicas disponibles.

5.6.4 Control

Corresponderá velar porque se cumplan las normas y reglas establecidas, también que los colaboradores sigan los procedimientos y además determinar

los resultados obtenidos para lo cual es fundamental lo siguiente.

- **Estándares y controles**

El Comité los fundará y se ejecutarán durante las operaciones, establecerán los elementos que necesitan control y la mejor forma de medirlos.

- **Medición**

Con respecto a los estándares y controles establecidos anteriormente se medirá cada uno de los elementos para determinar el funcionamiento de los mismos.

- **Evaluación de resultados**

Tras obtener los resultados que serán generados en el proceso de la medición la Administración deberá evaluar los resultados obtenidos y elaborar un informe del rendimiento de cada elemento medido que será presentado a la Junta Directiva y finalmente a la Asamblea General.

- **Retroalimentación**

Con los resultados evaluados se tomarán las decisiones para continuar con los procesos tal y como están o bien elaborar modificaciones para obtener los resultados esperados y alcanzar los objetivos.

5.6.5 Organización

La organización se conformará por todos los elementos expuestos anteriormente en este capítulo con el objetivo de lograr colaboración conjunta por parte de los integrantes del Comité.

Además de tomar en cuenta los elementos que a continuación se presentan.

- **División del trabajo**

Distribuir el trabajo de manera adecuada dentro de los distintos puestos que integran la estructura organizacional del Comité, será importante para no duplicar funciones o sobrecargar al personal.

- **Descripción de puestos**

La descripción técnica de las funciones de cada uno de los puestos que integrarán el Comité es importante, pero también será necesaria la divulgación de la misma en el proceso de integración, así como supervisar que se cumplan las funciones con el fin de mantener el funcionamiento de la organización

CONCLUSIONES

Como resultado del presente estudio, llevado a cabo en el municipio de San José Ojetenam, departamento de San Marcos, se llegó a las siguientes conclusiones.

1. La población Económicamente Activa del Municipio por área geográfica, se establece que la mayor participación la tiene el área rural con un 91%, en donde se observa está concentrado el mayor número de habitantes y las actividades productivas básicas a que se dedica la mayoría de la población son la agrícola en especial al cultivo de maíz y papa y a la actividad pecuaria.
2. Se determinó que los servicios básicos presentan déficit de cobertura; con respecto al agua potable solo existe en el área urbana, la energía eléctrica es escasa en el área rural, la extracción de basura es otro problema en el Municipio, ya que solo lo tiene la población urbana, por este motivo existe un alto índice de contaminación ya que la basura es quemada y utilizan los barrancos y ríos como vertederos clandestinos.
3. Los productores artesanales de pan no recurren a financiamiento externo, debido a que muchas veces no llenan los requisitos que solicitan las entidades financieras o en algún momento los obtienen pero temen perder sus propiedades al no cumplir con las obligaciones, por lo cual optan por financiamiento interno y los ingresos que generan por medio de sus actividades diarias.

4. La mano de obra es de tipo familiar por tal razón no se remunera, y al momento de contratarse personal asalariado no se brinda capacitación, ya que el propietario es el jefe de familia, quien realiza todas las actividades de organización en forma empírica.
5. En el Municipio existen las condiciones adecuadas para llevar a cabo el proyecto de producción de harina de haba, debido a que en la Aldea Choanla, se cuenta con el clima adecuado y es de fácil acceso. Con la comercialización de la producción de harina de haba se abrirán nuevos mercados lo cual favorecerá al desarrollo económico del mismo.
6. Se comprara la materia prima a los pocos productores del Municipio, y también a las personas de los municipios aledaños para lograr satisfacer la demanda.
7. El proceso de comercialización se realizara bajo el desarrollo de las 4p's, o sea la mezcla de mercadotecnia. También por la concentración, equilibrio y dispersión, para lograr satisfacer la demanda.
8. Se realizaran estrategias de publicidad, como las siguientes, venta personal, ya que los asociados se encargarían de tener un contacto directo con el cliente para ofrecerle el producto. También promoción de venta, esta consistirá en dar dos libras del producto por el precio de uno u otra opción sería la segunda a mitad de precio

9. Para el proyecto propuesto, se considera que el tipo de organización que más se adapta a las necesidades de la comunidad es el comité, pues no solo puede beneficiar a los miembros, sino también a terceros; será integrado por 20 personas.

10. En el aspecto legal el comité se regirá por las normas que se encuentran en las leyes del país como los son: el código municipal, código de trabajo, ley del impuesto sobre la renta, ley del impuesto del valor agregado.

RECOMENDACIONES

Con base a las conclusiones enumeradas anteriormente, se determinan las siguientes recomendaciones.

1. Que la población se organice y solicite a organizaciones no gubernamentales y a la Municipalidad que realicen actividades en bienestar de las comunidades, para que se cree un plan de orientación sobre nuevas técnicas en cómo trabajar la tierra y así tener variedad de productos agrícolas y de esa manera contribuir al desarrollo económico del Municipio.
2. Que la población solicite a la Municipalidad y a los entes encargados del ambiente realizar proyectos en el área rural y dar a conocer a la población la importancia de reciclar y como cuidar el medio ambiente. Con respecto al agua también que se cree un plan por medio de los COCODES para poder buscar fuentes de agua en las aldeas y así poder llevar el vital líquido a estas.
3. Que los productores artesanales de pan se organicen para poder obtener créditos en los bancos y entidades financieras, lo cual ayudará a mejorar e incrementar la producción con la compra de mejor materia prima, mejores herramientas e instrumentos, tener un lugar amplio y cómodo para la elaboración de los productos y así minimizar el tiempo.
4. Los propietarios de las panaderías deben de buscar apoyo en instituciones que les brinden capacitación para mejorar la producción y así

satisfacer a los consumidores y también de esa forma llegar hacia nuevos mercados de la región. Las instituciones recomendadas serian el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad –INTECAP- y los proveedores que también cuentan con planes de capacitación. Con todo esto también se lograra que el propietario pueda delegar funciones a los empleados.

5. Que la población ponga en marcha el proyecto de producción de Harina de Haba, con la creación de un comité, con el fin de mejorar el desarrollo socioeconómico en el Municipio, para generar fuentes de empleo, mejorar las condiciones de vida de los integrantes del mismo y sus familias. También que busquen apoyo de la Asociación Guatemalteca de Exportadores –AGEXPORT-, para buscar nuevos canales de comercialización, de esa manera lograr mayor rentabilidad.
6. Los productores de haba, se deben de agrupar con el fin de mejorar sus cultivos y así poder vender toda su producción al comité, y con esto lograr obtener otro beneficio económico.
7. Para poder lograr una comercialización efectiva se debe buscar otras opciones para poder satisfacer la demanda, ya que se puede llegar a mas población teniendo otras manera de distribuir el producto.
8. Se debe de buscar personal calificado, para poder distribuir el producto y que tenga el conocimiento básico de este. También se deben buscar nuevas promociones para no afectar los costos de la producción.

9. Se debe analizar si el comité, es el tipo de organización adecuado para el proyecto, sino los interesados pueden acudir para lograr una asociación aun mayor y así lograr un mayor desarrollo en el municipio, ya que se genera empleo para muchas personas.

10. Aparte de las leyes que se están aplicando se recomienda al área administrativa verificar se aplican otras para no caer en algún proceso legal que pueda afectar el proyecto.

BIBLIOGRAFÍA

AGUILAR CATALÁN, JOSÉ ANTONIO, "Metodología de la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico (Pautas para el desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados)". Editorial Praxis, tercera edición. Guatemala 2011. Páginas 126.

ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE, Constitución Política de La República de Guatemala, 1,985 con reformas del Acuerdo Legislativo 18-93.

BERNAL TORRES, CÉSAR AUGUSTO, "Metodología para la Investigación para Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales". Editorial Pearson Educación. Segunda edición. México 2006. Páginas 286.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA, Acuerdos de Paz, 29 Diciembre de 1,996.

_____, Código de Comercio, Decreto 2-70 y sus reformas.

_____, Código de Trabajo, Decreto 1441.

_____, Código Municipal, Decreto 12-2002 y sus reformas.

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

_____, Ley de Cooperativas, Decreto 82-78.

_____, Ley de Desarrollo Social, Decreto 42-2001.

_____, Ley de Impuesto al Valor Agregado, Decreto 4-2012.

_____, Ley de Actualización Tributaria, Decreto 10-2012.

_____, Ley de Impuesto Único Sobre Inmuebles, Decreto 15-98.

_____, Ley de la Coordinadora Nacional para la Reducción de Desastres, Decreto Legislativo 109-96.

_____, Ley de Libre Acceso a la Información, Decreto No. 57-2008.

_____, Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural, Decreto 11-2002.

_____, Ley de Protección y Mejoramiento del Medio Ambiente, Decreto 68-86.

_____, Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Decreto 32-2,005.

_____, Ley General de Descentralización, Decreto 14-2002.

ICCA -Instituto de Investigación y Capacitación Campesina. 2013. Cosecha orgánica y natural. (en línea). Consultado el 20 de junio de 2014. Disponible en <http://cosecha.iiccatarija.org/productos/80-productos/88-harinadehaba>

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA –INE-. XI Censo Nacional de población y VI de habitación. Departamento de San Marcos, Municipio de San José Ojetenam. 2002.

_____. Censo Nacional Agropecuario 1979 y 2003. Departamento de San Marcos, Municipio de San José Ojetenam. 2002

_____. X CENSO Nacional de población y V de habitación. Departamento de San Marcos, Municipio de San José Ojetenam. 2002

PERALTA AZURDIA, ENRIQUE, __Jefe de Gobierno de la República de Guatemala,

Reglamento Ley Forestal del INAB, Decreto 101-96.

SAQUIMUX, GENARO. Material de Apoyo, Ejercicio Profesional Supervisado, Taller Muestreo Estadístico. Guatemala 2011.

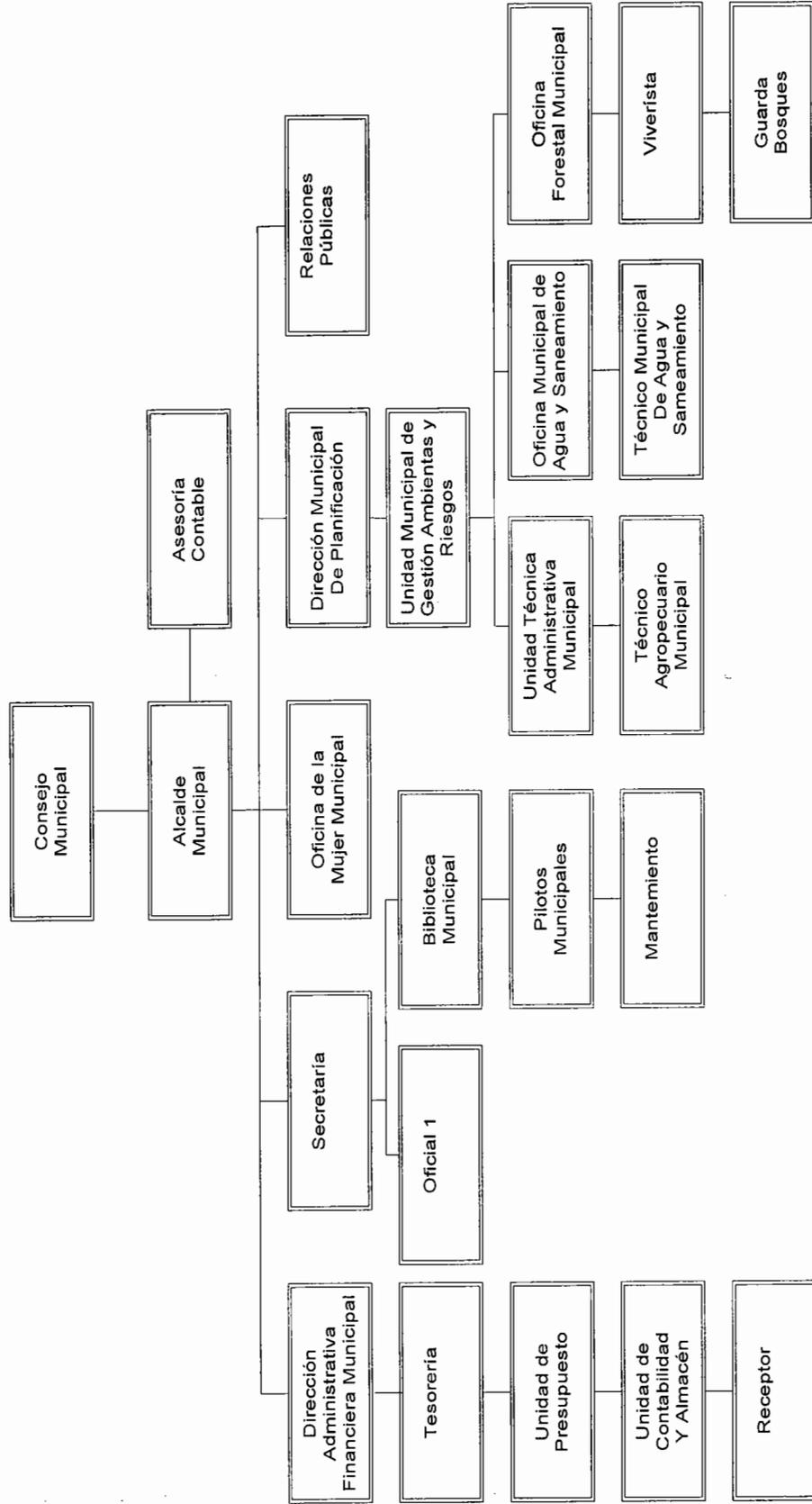
SEGEPLAN (Secretaría General de Planificación) Plan de desarrollo, San José Ojetenam, San Marcos Guatemala DPT2010 p. 9

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA. Manual de las 35 Reglas. Ejercicio Profesional Supervisado, Seminario General. Guatemala 2014. Páginas 12.

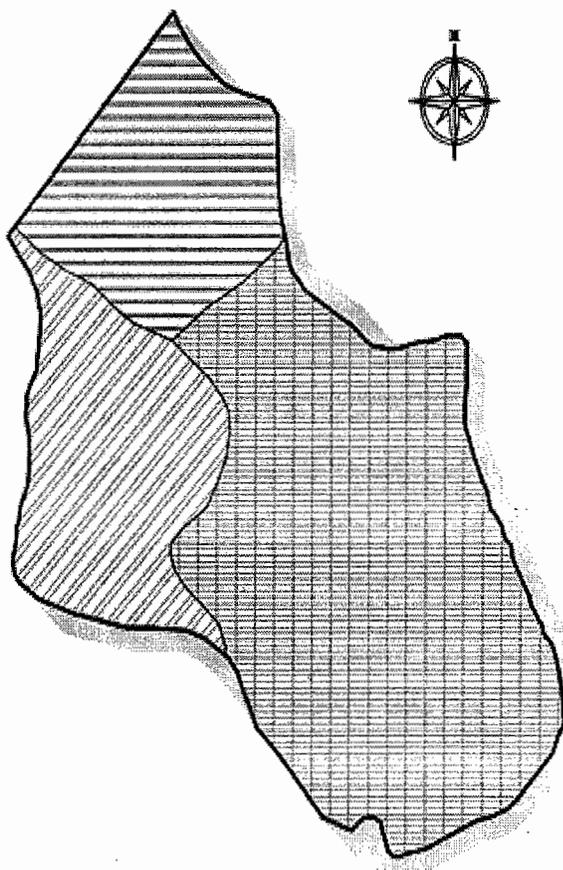
VISITA SAN MARCOS, disponible en:
http://www.gt7.es/visitasanmarcos/noticias/Visita-y-conoce-San-Jose-Ojetenam_t0603151850423718.html.

ANEXOS

Anexo 1
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Organigrama del Gobierno Municipal
Año: 2014



Anexo 2
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Tipos de suelos
Año 2,014



SIMBOLO	SERIE DE SUELOS	SACAPULAS	
		AREA (HA)	%
	SACAPULAS	1,540	20.00
	CAMACHA	1,748	22.00
	TOTONICAPAN	4,579	58.00

Fuente: Laboratorio de Información Geográfica, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación – MAGA.

Anexo 3
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Población por Centro Poblado
Años: 1994, 2002 y 2014

Descripción	Censo 1,994		Censo 2,002		Proyección 2,014	
	Habitantes	%	Habitantes	%	Habitantes	%
San José Ojetenam	952	6	1,182	6	1,462.87	7
Pabolaj	877	5	1,084	6	1,341.59	6
El Caballito	761	5	903	5	1,117.58	5
Tuimay	687	4	794	4	982.67	4
Santa Cruz Buena Vista	827	5	764	4	945.55	4
La Reforma	312	2	759	4	939.36	4
Choanlá	728	4	734	4	908.42	4
Esquipulas	607	4	661	4	818.07	4
La Laguna	497	3	531	3	657.18	3
Guadalupe	446	3	528	3	653.47	3
Nueva Esperanza	495	3	510	3	631.19	3
Boxoncan	311	2	500	3	618.81	3
Los Alisos	285	2	469	3	580.45	3
Los Cerezos	355	2	464	3	574.26	3
El Boquerón	356	2	458	2	566.83	3
Las Barrancas	381	2	402	2	497.53	2
Tuitzaj	368	2	398	2	492.58	2
San Pedrito	301	2	382	2	472.77	2
Ojetenam	340	2	371	2	459.16	2
Candelaria	284	2	345	2	426.98	2
La Unión	239	1	308	2	381.19	2
Tojis o Nueva Independencia	243	1	300	2	371.29	2
San Rafael Yguil	280	2	287	2	355.20	2
Nuevo Progreso	336	2	279	2	345.30	2
Buenos Aires	257	2	265	1	327.97	1
Las Minas	230	1	259	1	320.55	1
Lagunita o Laguna Chiquita	224	1	252	1	311.88	1
Matasano Las Minas	220	1	230	1	284.65	1
El Peque	204	1	199	1	246.29	1
Los Pocitos	99	1	187	1	231.44	1
San Fernando	258	2	182	1	225.25	1
Piedra Negra	197	1	177	1	219.06	1

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Censo		Censo		Proyección	
	1,994	%	2,002	%	2,014	%
	Habitantes		Habitantes		Habitantes	
El Rodeo	227	1	173	1	214.11	1
Las Nubes	147	1	168	1	207.92	1
Las Peñas	160	1	166	1	205.45	1
El Rincon o Canada	120	1	149	1	184.41	1
Talchum	99	1	129	1	159.65	1
Piedra Colorada	111	1	119	1	147.28	1
Tojsaquim	81	0	97	1	120.05	1
Loma Linda	92	1	95	1	117.57	1
La Vega o El Naranja	-	-	94	1	116.34	1
Tojcuque	105	1	91	0	112.62	1
Saquipaque	73	0	76	0.41	94.06	0.42
Canxul	59	0.36	20	0.11	24.75	0.11
Las Violetas	118	1	-	-	-	-
Las Flores	120	1	-	-	-	-
Las Caleras	30	0	-	-	-	-
Totales	16,493	88	18,543	89	22,486	91

Fuente: elaboración propia con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación de 1994, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación del 2002 y proyecciones de población del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

Anexo 4
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Entidades de Apoyo
Año 2014

Institución	Funciones	Cobertura
Tribunal Supremo Electoral	Convoca, organiza, ejecuta y fiscaliza los procesos electorales de la población	Cabecera Municipal, Aldeas, Caseríos, Cantones y Parajes
Juzgado de Paz	Administra la conciliación, mediación y arbitraje de los aspectos de justicia de la población del Municipio.	Cabecera Municipal, Aldeas, Caseríos, Cantones y Parajes
Visión Mundial	Coordina y ejecuta programas de salud y educación como apoyo a la población menor de edad del Municipio.	Aldea San Fernando, Pavolaj, Esquipulas y Ojetenam.
Oficina Forestal	Gestión del medio ambiente y conservación de los recursos naturales del Municipio.	Cabecera Municipal, Aldeas, Caseríos, Cantones y Parajes
Banco de Desarrollo Rural, S.A.	Proporciona servicios de ahorro e inversión y créditos a la población.	Cabecera Municipal, Aldeas, Caseríos, Cantones y Parajes
Centro Técnico Administrativo 1	Administra lo relacionado al tema de la educación en la parte norte del Municipio	Lado norte del Municipio
Centro Técnico Administrativo 2	Administra lo relacionado al tema de la educación en la parte sur del Municipio	Lado sur del Municipio
Ministerio de Desarrollo Social	Coordina y ejecuta programas de salud y educación como apoyo a las familias de los centros poblados.	Cabecera Municipal, Aldeas, Caseríos, Cantones y Parajes
Centro de Recuperación Nutricional	Garantiza la recuperación nutricional de los menores de edad de los centros poblados	Cabecera Municipal, Aldeas, Caseríos, Cantones y Parajes
Centro de Atención Permanente	Brinda servicios de salud, a la población del Municipio.	Cabecera Municipal, Aldeas, Caseríos, Cantones y Parajes
Registro Nacional de las personas	Identificación de las personas y registro de eventos importantes	Cabecera Municipal, Aldeas, Caseríos, Cantones y Parajes

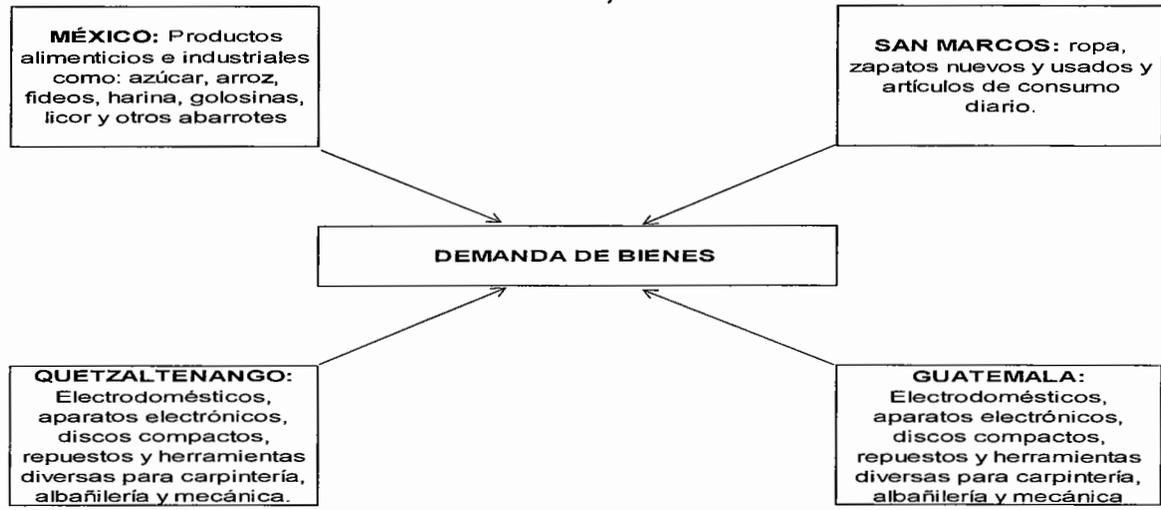
Fuente: investigación de campo, Grupo EPS., primer semestre 2014.

Anexo 5
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Matriz de Vulnerabilidades
Año: 2014

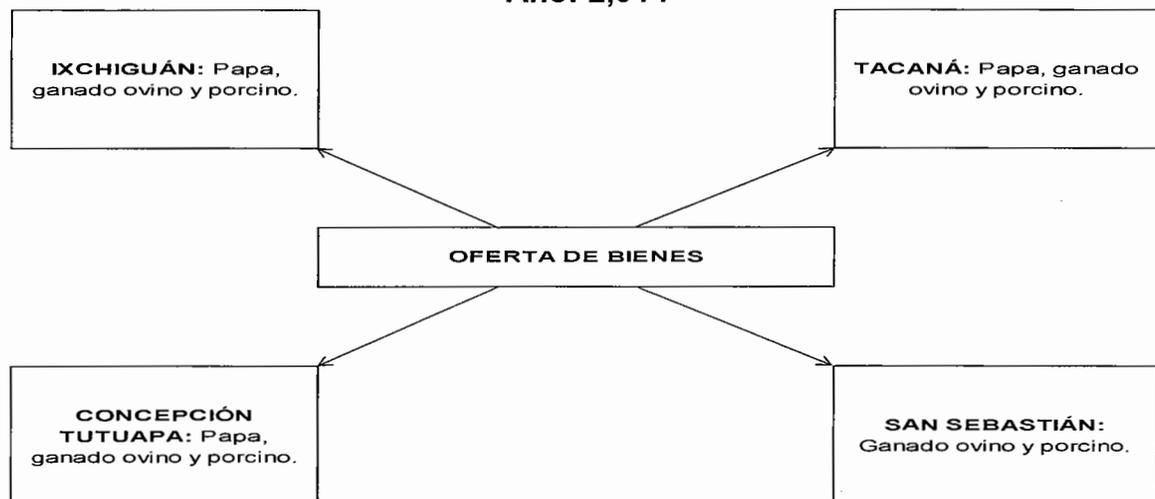
Tipo	Vulnerabilidad	Efectos	Área
Ambiental o Ecológica	Huracanes, tormentas de nieve o granizo, tala inmoderada de árboles y degradación del suelo.	Derrumbes, deslaves, pérdida de cultivos, potencial forestal, escasa producción y daños al ecosistema en general.	Cabecera Municipal y Área Rural
Física	Construcciones en áreas geográficas no adecuadas y escasez de Drenajes apropiados	Viviendas con grietas, deslaves, enfermedades y epidemias.	Cabecera Municipal y Área Rural
Económica	Escasa generación de empleo, bajo nivel de producción y uso inadecuado del suelo.	Migración, vagancia, alcoholismo y pobreza.	Todo el Municipio
Social	Desintegración Familiar, emigración, e inseguridad social.	Vagancia, Alcoholismo y Bandalismo.	Área rural
Educativa	Deserción escolar, inadecuado manejo ambiental (aguas servidas y basura)	Analfabetismo, contaminación del ambiente, enfermedades respiratorias y gastrointestinales.	Área rural
Cultural	Transculturización	Pérdida de identidad cultural (idioma, costumbres, creencias y vestuario).	Aldeas: Choanlá, Pavolaj y Santa Cruz Buena Vista, Caserío Piedra Colorada
Institucional	Improductividad, Ineficiencia en los procesos, burocracia.	Insuficiente cobertura de servicios de salud, transporte, vías de acceso y seguridad.	Área rural
Tecnológica	Uso de herramientas básicas para el cultivo.	Limitada producción agrícola.	Área rural
Ideológica	Escasa planificación y capacitación	Inadecuada aplicación de procedimientos.	Área Rural

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

Anexo 6
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Flujo Comercial
Detalle de Importaciones
Año: 2,014



Anexo 7
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Flujo Comercial
Detalle de Exportaciones
Año: 2,014



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

Anexo 8
Municipio: San José Ojetenam
Departamento de San Marcos
Importaciones históricas anuales Harina de Haba
Años: 2009 - 2014
(en quintales)

Año	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Vendedor 1	12	12	13	14	14	15
Vendedor 2	12	12	13	14	14	15
Vendedor 3	10	11	11	12	12	13
Vendedor 4	13	13	14	15	15	16
Totales	46	49	51	54	56	59

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

Se tomó en cuenta las encuestas realizadas en el municipio de San José Ojetenam en el año 2014 durante el día de plaza, se determinó que la venta ha incrementado en cinco por ciento.

Municipio: Ixchiguán
Departamento de San Marcos
Importaciones históricas anuales Harina de Haba
Años: 2009 - 2014
(en quintales)

Año	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Vendedor 1	12	12	13	14	14	15
Vendedor 2	13	13	14	15	15	16
Vendedor 3	10	11	11	12	12	13
Vendedor 4	9	10	10	11	11	12
Totales	44	46	48	51	53	56

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

Se tomó en cuenta las encuestas realizadas en el municipio de Ixchiguán en el año 2014 durante el día de plaza, se determinó que la venta ha incrementado en cinco por ciento.

Municipio: Concepción Tutuapa
Departamento de San Marcos
Importaciones históricas anuales Harina de Haba
Años: 2009 - 2014
(en quintales)

Año	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Vendedor 1	12	12	13	14	14	15
Vendedor 2	12	12	13	14	14	15
Vendedor 3	11	12	12	13	13	14
Vendedor 4	12	12	13	14	14	15
Vendedor 5	8	8	9	9	10	10
Totales	54	57	60	63	66	69

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

Se tomó en cuenta las encuestas realizadas en el municipio de Concepción Tutuapa en el año 2014 durante el día de plaza, se determinó que la venta ha incrementado en cinco por ciento.

Municipio: Tacaná
Departamento de San Marcos
Importaciones históricas anuales Harina de Haba
Años: 2009 - 2014
(en quintales)

Año	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Vendedor 1	9	10	10	11	11	12
Vendedor 2	10	11	11	12	12	13
Vendedor 3	11	12	12	13	13	14
Vendedor 4	9	10	10	11	11	12
Vendedor 5	12	12	13	14	14	15
Totales	52	54	57	60	63	66

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

Se tomó en cuenta las encuestas realizadas en el municipio de Tacana en el año 2014 durante el día de plaza, se determinó que la venta ha incrementado en cinco por ciento.

**Municipios de San José Ojetenam, Ixchiguán,
Tacaná y Concepción Tutuapa,
Departamento de San Marcos
Total de importaciones históricas anuales de Harina de Haba
Años: 2,009 – 2,013
(en quintales)**

Años	Concepción Tutuapa	Tacaná	Ixchiguán	San José Ojetenam	Total
2009	54	52	44	46	196
2010	57	54	46	49	206
2011	60	57	48	51	216
2012	63	60	51	54	227
2013	66	63	53	56	238

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

Proyección de importaciones por el método de mínimos cuadrados

De acuerdo a los resultados de los datos históricos de la encuesta, se realiza la el promedio de las importaciones de los últimos cinco años para determinar "a".

Años	Importaciones
2009	19,588
2010	20,568
2011	21,596
2012	22,676
2013	23,810
2014	24,813
2015	25,868
2016	26,923
2017	27,978
2018	29,033

(a)
→ 21,647

Se procede a realizar los cálculos para la variable "b", la cual se determina al dividir la sumatoria de "XY" entre la sumatoria de X².

X	XY	X²
-2	(39,176)	4
-1	(20,568)	1
0	-	0
1	22,676	1
2	47,619	4
	10,551	10

$$\frac{(b)}{\underline{\underline{1055}}}$$

Para encontrar la cantidad proyectada, se utiliza la fórmula de Y calculada, la cual es $Y_c = a + (b \cdot x)$.

Años	(x)	$Y_c = a + (b \cdot x)$	Quintales
2014	3	$21,647 + (1055 \cdot 3)$	24,813
2015	4	$21,647 + (1055 \cdot 4)$	25,868
2016	5	$21,647 + (1055 \cdot 5)$	26,923
2017	6	$21,647 + (1055 \cdot 6)$	27,978
2018	7	$21,647 + (1055 \cdot 7)$	29,033

Anexo 9
Municipio: San José Ojetenam, Ixchiguán,
Tacaná y Concepción Tutuapa, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Encuesta a vendedores
Año: 2014



Boleta No. _____

La presente información se realiza con fines académicos como parte de Ejercicio Profesional Supervisado de la Licenciatura en Administración de Empresas.

OBJETIVO: Recopilar la información real y confiable de los municipios de San José Ojetenam, Ixchiguán, Tacaná y Concepción Tutuapa, departamento de San Marcos para el Estudio de mercado de producción de Harina de Haba.

INSTRUCCIONES: En la presente boleta se deben registrar los datos de todas las unidades de análisis seleccionadas, así como sus características.

Municipio _____

1. ¿Vende usted Harina de Haba? SI _____ NO _____

2. En qué presentación vende la Harina de Haba? Una libra____ Dos libras____
Tres libras _____

- 3.Cuál es el precio al que vende usted la Harina de Haba: Arriba de Q.10.00____ Abajo de Q.10.00 _____

4. Cuanto vende de Harina de Haba al año? _____

5. Incrementó sus ventas en este año? _____

6. ¿En qué temporada compra usted Harina de Haba? Invierno __ Verano __
Siempre__
7. ¿Cada cuánto compra Harina de Haba?
Semanal__ Mensual__ Bimestral__ Semestral__ Anual__
8. ¿En dónde lo compra? _____
9. Si se implementara un proyecto de producción de Harina de Haba en el municipio ¿Estaría de acuerdo en comprarlo? Sí_____ No_____
10. Cuánto está dispuesto(a) a pagar por quintal: Menos de Q.12.00____
Mismo precio actual_____
11. Observaciones: _____

Anexo 10
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Tabulación de datos de encuesta
Año: 2014

Cuadros de tabulación de datos primarios de los municipios de San José Ojetenam, Ixchiguán, Tacaná y Concepción Tutuapa, Departamento de San Marcos.

MUNICIPIO	VENDEDORES
San José Ojetenam	4
Ixchiguán	4
Concepción Tutuapa	5
Tacaná	5
TOTAL	18

Cuadro No. 1. Primera pregunta de la encuesta.

¿Vende usted Harina de Haba?	
RESPUESTAS	PORCENTAJES
SI	100%
NO	0

Cuadro No. 2. Segunda y tercera pregunta.

PREGUNTAS	RESPUESTAS	%
En qué presentación vende el Harina de Haba?	Una libra	95
	Dos libras	5
	Tres libras	
Cuál es el precio al que vende usted el Harina de Haba	Arriba de Q.10.00	100
	Abajo de Q.10.00	0

Cuadro No. 3. Cuarta pregunta.

Cuanto vende de Harina de Haba al año?	QUINTALES
San José Ojetenam	59
Ixichiguán	56
Concepción Tutuapa	69
Tacaná	66
Total	250

Cuadro No. 4. Quinta, sexta y séptima pregunta.

PREGUNTAS	RESPUESTAS	QUINTALES
Incrementó sus ventas en este año?	San José Ojetenam	3
	Ixichiguan	3
	Concepción Tutuapa	3
	Tacaná	3
	Total	12
¿En qué temporada compra usted Harina de Haba?	Temporada	%
	Invierno	
	Verano	
	Siempre	100
¿Cada cuánto compra Harina de Haba?	Frecuencia	%
	Semanal	40
	Mensual	60
	Bimestral	
	Semestral	
	Anual	

Cuadro No. 5. Octava pregunta.

¿Dónde lo compra?	
RESPUESTAS	PORCENTAJES %
Huehuetenango	70
Quetzaltenango	30

Cuadro No. 6 Novena pregunta

Si se implementara un proyecto de producción de Harina de Haba en el municipio ¿Estaría de acuerdo en comprarla?	
RESPUESTAS	PORCENTAJES
Sí	90
No	10

Cuadro No. 7 Décima pregunta

PREGUNTAS		%
Cuánto está dispuesto(a) a pagar por libra:	Menos de Q.10.00	95
	Mismo precio actual	5

Anexo 11
Municipios: San José Ojetenam, Concepción Tutuapa, Tacaná, Ixchiguán.
Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción Harina de Haba
Población Total
Período: 2009-2018

Año	Concepción Tutuapa	Tacaná	Ixchiguán	San José Ojetenam	Población Total
2009	56,196	72,939	26,383	18,895	174,413
2010	57,060	74,241	27,171	19,192	177,664
2011	57,960	75,598	27,995	19,502	181,055
2012	58,894	77,004	28,852	19,824	184,574
2013	59,839	78,432	29,734	20,149	188,154
2014	60,775	79,853	30,631	20,472	191,731
2015	61,680	81,241	31,531	20,784	195,236
2016	62,569	82,614	32,443	21,092	198,718
2017	63,454	83,988	33,372	21,398	202,212
2018	64,316	85,338	34,309	21,697	205,660

Fuente: elaboración propia, con base en datos de XI Censo de Población y VI de habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE-, proyecciones de población año 2002-2020

Anexo 12
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Cálculo de Consumo Per Cápita y Constancia de Nutricionista
Año: 2015

- Cálculo de consumo per cápita

El consumo per cápita fue determinado con base en una certificación de profesional en el ramo de nutrición. 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 edición 2012) se determinó que una cantidad adecuada de consumo es de dos libras al año para niños sanos y tres libras para adultos sanos, considerando que también consumirán otras fuentes de carbohidratos, calcio y proteínas. Para el presente estudio se utilizara un promedio de libra y media.

Señores:

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

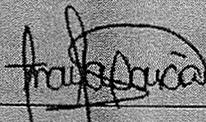
Estimados Asesores:

Con base a la solicitud que presentan los estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado, asignados al municipio de San José Ojetenam, departamento de San Marcos, me permito extender la siguiente constancia sobre el consumo y las propiedades nutricionales de la harina de haba.

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 del grupo de alimentos fuente de carbohidratos se puede mencionar a los productos como la harina de haba.

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 información nutricional de la harina de haba, se puede determinar que una cantidad adecuada de consumo de esta harina sería de dos libras al año para niños sanos y tres libras para adultos sanos. Considerando que también consumirán otras fuentes de carbohidratos, calcio y proteínas, que son los nutrientes principales de este producto.

Para los usos que al interesado convenga extiendo, firmo y sello la presente constancia en la ciudad de Guatemala en el mes de febrero del 2015.



Lda. Ana María García

Nutricionista

Colegiado No. 3449

Licda. Ana María García
NUTRICIONISTA
COLEGIADO No. 3449

Anexo 13
Municipio de San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Proyecto: Producción de Harina de Haba
Cálculo de depreciaciones y amortizaciones

Concepto	Monto	%	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Valor en libros
Depreciaciones								
Instalaciones	15,000	5	750	750	750	750	750	11,250
Mobiliario y Equipo	4,345	20	869	869	869	869	869	-
Maquinaria	2,500	20	500	500	500	500	500	-
Amortizaciones								
Gastos de Organización	2,500	20	500	500	500	500	500	-
Total	24,345		2,619	2,619	2,619	2,619	2,619	11,250

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

ANEXO 14
MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COMITÉ DE PRODUCTORES CHOANLÁ –COPROCHO-
MUNICIPIO SAN JOSÉ OJETENAM
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS
Guatemala, 2016

INDICE

	Página
Introducción	1
Justificación	1
Objetivos	1
Estructura organizacional	2
Descripción del puesto de trabajo	2
Administrador	3
Encargado de producción	5
Encargado de comercialización	7

INTRODUCCIÓN

El Comité de Productores Choanlá “COPROCHO” tiene como objetivo implementar el proyecto de producción y comercialización de harina de haba para diversificar la producción artesanal dentro del municipio de San José Ojetenam.

Por lo anteriormente descrito se presenta el siguiente manual de organización como instrumento informativo que integra las funciones de los empleados de los cargos tácticos y operativos en la organización, mismos que se encuentran en el organigrama del Comité. Mismo que deberá ser de conocimiento del personal correspondiente para que los procedimientos y actividades de cada puesto puedan ser desarrolladas de forma tal que contribuyan al logro de objetivos y por ende al éxito del proyecto.

JUSTIFICACIÓN

El uso de manuales administrativos dentro de cualquier organización representa buen funcionamiento de las mismas, siempre y cuando los mismos se encuentren actualizados, adecuadamente fundamentados y correctamente descritos, es por tal motivo, que el presente instrumento es de vital importancia para que el Comité funcione de manera correcta a través del conocimiento y aplicación de las funciones que integran el mismo.

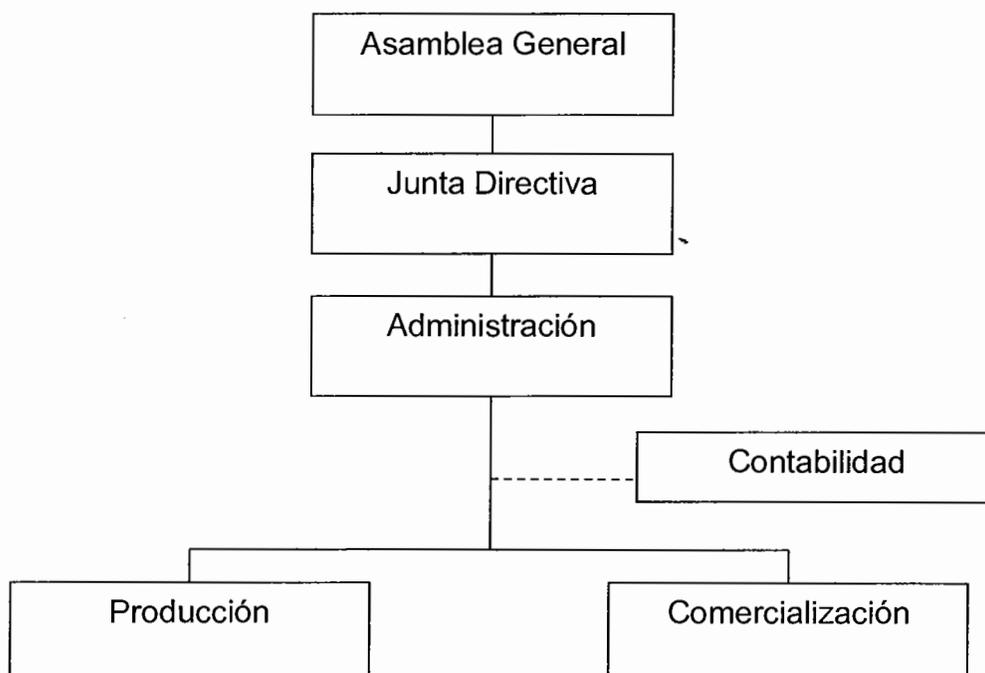
OBJETIVOS

- Proporcionar a los asociados y empleados del Comité un documento guía para coordinar el desarrollo de las actividades.
- Definir y ubicar los objetivos y funciones de cada puesto que integran las unidades administrativas de nivel táctico y operativo.
- Evitar duplicidad de funciones por medio de la estructura organizacional propuesta y la descripción de las actividades de cada puesto.

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

La representación gráfica de la estructura orgánica del Comité y sobre el cual se fundamenta el desarrollo de la descripción de los puestos se presenta a continuación.

Gráfica 1
Municipio San José Ojetenam, Departamento de San Marcos
Estructura Organizacional
Comité de productores Choanlá
Año: 2014



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

DESCRIPTORES DE PUESTOS

La descripción de los puestos principales de las unidades de Administración, Producción y Comercialización se expone a continuación, cada uno con las funciones, atribuciones, requerimientos y responsabilidades correspondientes.

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO	
1. Identificación del puesto	
Código del puesto:	0001
Nombre del puesto:	Administrador
Ubicación administrativa:	Administración
Le reporta a:	Junta Directiva
Le reportan:	Contador, Encargado de producción y comercialización
Fecha de actualización y/o elaboración:	Mayo, 2016
2. Propósito / objetivo del puesto	
Coordinar a los departamentos operativos, utilizando como base el proceso administrativo para que los mismos efectúen sus funciones de manera correcta y el Comité cumpla con sus objetivos.	
3. Funciones del puesto	
<ul style="list-style-type: none"> • Administrar y coordinar las actividades del Comité • Elaborar el presupuesto de ingresos y egresos anual • Integrar los recursos necesarios para la producción y comercialización del producto • Elaborar informes semestrales del comportamiento del Comité • Autorizar compra de insumos y materiales 	
4. Especificación del puesto	
Requisitos de educación	
Estudios a nivel diversificado preferiblemente o como mínimo a nivel básico.	
Requisitos de experiencia	
Experiencia en procesos administrativos, manejo de personal, toma de decisiones, elaboración de planes y estrategias.	

Habilidades / Destrezas	
Excelentes relaciones interpersonales, liderazgo, proactivo, con iniciativa y creatividad, responsable y seguro de sí mismo.	
5. Responsabilidad	
Maquinaria / equipo	
Responsable de la maquinaria y equipo que se utilicen en las distintas unidades bajo su dirección.	
Relaciones con otros	
Se relaciona directamente con los encargados de producción y comercialización, el contador y con la Junta Directiva.	
Dinero / valores	
Responsable de los ingresos por venta hasta su depósito y manejo de caja para compras	
Supervisión	
<ul style="list-style-type: none"> • Supervisa a los departamentos de producción y comercialización. • Lo supervisa la Junta Directiva. 	
6. Nivel de esfuerzo	
Mental	Físico
90%	10%
7. Condiciones ambientales	
Ambiente de oficina y bodega, iluminación y ventilación adecuadas para el área, trabajo en equipo.	
8. Riesgos	
Cometer errores en sus actividades asignadas, sin arriesgarse físicamente por el desarrollo de actividades.	

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO	
1. Identificación del puesto	
Código del puesto:	0002
Nombre del puesto:	Encargado de producción
Ubicación administrativa:	Producción
Le reporta a:	Administrador
Le reportan:	Productores
Fecha de actualización y/o elaboración:	Mayo, 2016
2. Propósito / objetivo del puesto	
Coordinar las actividades que conlleva el proceso productivo del Comité con el fin de tener el producto de calidad en tiempo correcto para la venta.	
3. Funciones del puesto	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar y ejecutar los planes de producción. • Coordinar las etapas del proceso productivo. • Elaborar solicitud de insumos y coordinar el proceso de compra. • Elaborar y presentar informes de rendimiento de la producción. • Coordinar programas de asistencia técnica para los productores. 	
4. Especificación del puesto	
Requisitos de educación	
Como mínimo educación primaria completa, de preferencia estudios a nivel básico.	
Requisitos de experiencia	
Experiencia comprobable en la producción artesanal y manejo producto agrícola, control de personal.	

Habilidades / Destrezas	
Conocimiento del lugar, manejo del idioma español y lenguas que se hablan en el Municipio, habilidad para tratar con personas, liderazgo y responsabilidad.	
5. Responsabilidad	
Maquinaria / equipo	
Responsable de la maquinaria y equipo que se proporcione a los productores para las actividades del proceso productivo.	
Relaciones con otros	
Se relaciona de forma directa con los productores, con el Administrador y con el Encargado de comercialización.	
Dinero / valores	
No es responsable de valores monetarios.	
Supervisión	
<ul style="list-style-type: none"> • Supervisa a los productores. • Lo supervisa el Administrador. 	
6. Nivel de esfuerzo	
Mental	Físico
50%	50%
7. Condiciones ambientales	
Ambiente de oficina y bodega, iluminación y ventilación adecuadas para el área, trabajo en equipo.	
8. Riesgos	
Riesgos de oficina, cometer errores en planeación y de lastimarse con alguna herramienta en la bodega.	

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO	
1. Identificación del puesto	
Código del puesto:	0003
Nombre del puesto:	Encargado de comercialización
Ubicación administrativa:	Comercialización
Le reporta a:	Administrador
Le reportan:	Vendedores
Fecha de actualización y/o elaboración:	Mayo, 2016
2. Propósito / objetivo del puesto	
Diseñar e implementar estrategias de comercialización para generar las ventas que permitan al Comité obtener los resultados esperados.	
3. Funciones del puesto	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar la planificación para desarrollar la comercialización • Investigar precios y estrategias de mercado • Elaborar estadísticas de mercado • Analizar el canal de comercialización actual y evaluar otras opciones • Explorar mercados potenciales para expandir la comercialización • Asignar responsables para los puntos de venta y supervisarlos 	
4. Especificación del puesto	
Requisitos de educación	
Estudios a nivel diversificado preferiblemente o con educación básica completa.	
Requisitos de experiencia	
Experiencia en ventas de productos, preferiblemente de tipo artesanal o de consumo masivo, manejo de personal, elaboración de estrategias de comercialización.	

Habilidades / Destrezas	
Habilidad verbal, estratégica, liderazgo, responsabilidad, orientado al cumplimiento de metas, trabajar bajo presión, manejo de idioma español y lenguas de la región.	
5. Responsabilidad	
Maquinaria / equipo	
Responsable del uso que el departamento de comercialización proporcione al equipo asignado en el área.	
Relaciones con otros	
Directa con los colaboradores asignados para las tareas de comercialización, con el encargado del departamento de producción y con el Gerente.	
Dinero / valores	
Responsable de los ingresos por venta de cada puesto hasta la entrega a la Administración.	
Supervisión	
<ul style="list-style-type: none"> • Supervisa al personal asignado para comercializar el producto. • Lo supervisa el Administrador. 	
6. Nivel de esfuerzo	
Mental	Físico
50%	50%
7. Condiciones ambientales	
Ambiente de oficina y bodega cuando trabaje en la misma, cuando ejecute la supervisión de ventas el ambiente se ajusta a las condiciones naturales.	
8. Riesgos	
No presenta riesgos en oficina, en proceso de supervisión el riesgo de accidentes en traslado es el principal.	

ANEXO 15
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COMITÉ DE PRODUCTORES CHOANLÁ –COPROCHO-
MUNICIPIO SAN JOSÉ OJETENAM
DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS
Guatemala, 2016

INDICE

	Página
Introducción	1
Justificación	1
Objetivos	1
Campo de aplicación	2
Normas de aplicación general	2
Simbología utilizada	2
Procedimientos	3
Compra de insumos para la producción	4
Comercialización	7
Promoción	10

INTRODUCCIÓN

El manual de normas y procedimientos constituye un instrumento administrativo, mismo que regula y orienta la ejecución de actividades operativas dentro del Comité de productores Choanlá, además engloba al sector operativo y táctico de la organización y dentro de su contenido se presenta el desarrollo de los procedimientos más relevantes.

Adicionalmente cada procedimiento se encuentra integrado por la definición, descripción y el flujograma correspondiente, asimismo es necesario que el presente manual lo conozcan todos los involucrados en el proceso para evitar problemas con el desarrollo de actividades y optimizar los recursos para obtener mejores resultados.

JUSTIFICACIÓN

El uso de manuales administrativos dentro de cualquier organización representa buen funcionamiento de las mismas, siempre y cuando los mismos se encuentren actualizados, adecuadamente fundamentados y correctamente descritos, es por tal motivo, que el presente instrumento es de vital importancia para que los empleados conozcan los procedimientos de trabajo y los apliquen de forma correcta.

OBJETIVOS

- Establecer normas y procedimientos para estandarizar las actividades y obtener mayor eficiencia.
- Facilitar el desarrollo de las actividades eliminando la duplicidad de funciones y pérdida de tiempo.
- Normar las obligaciones de cada puesto de trabajo, limitándose únicamente a sus funciones.

CAMPO DE APLICACIÓN

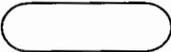
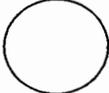
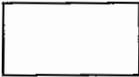
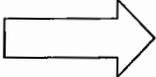
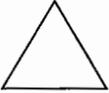
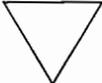
El manual será de uso interno, aplicado para todo el personal del Comité de Productores Choanlá del municipio de San José Ojetenam, departamento de San Marcos y servirá de base para la elaboración de actividades y supervisión de las mismas.

NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL

- El documento deberá ser autorizado por la Junta Directiva.
- El manual deberá ser conocido, analizado y aplicado por todos los miembros de las unidades operativas del Comité.
- Cada miembro del Comité deberá poseer una copia del manual.
- El documento está sujeto a cambios, revisiones y actualizaciones periódicas
- De incumplir con los procedimientos indicados en el presente manual se otorgaran las sanciones correspondientes.

SIMBOLOGÍA UTILIZADA

Para comprender con mayor facilidad los procedimientos descritos en el presente manual es necesario elaborar el flujograma respectivo que ilustre de forma clara y sencilla los pasos a realizar en cada actividad, mediante el uso de la siguiente simbología.

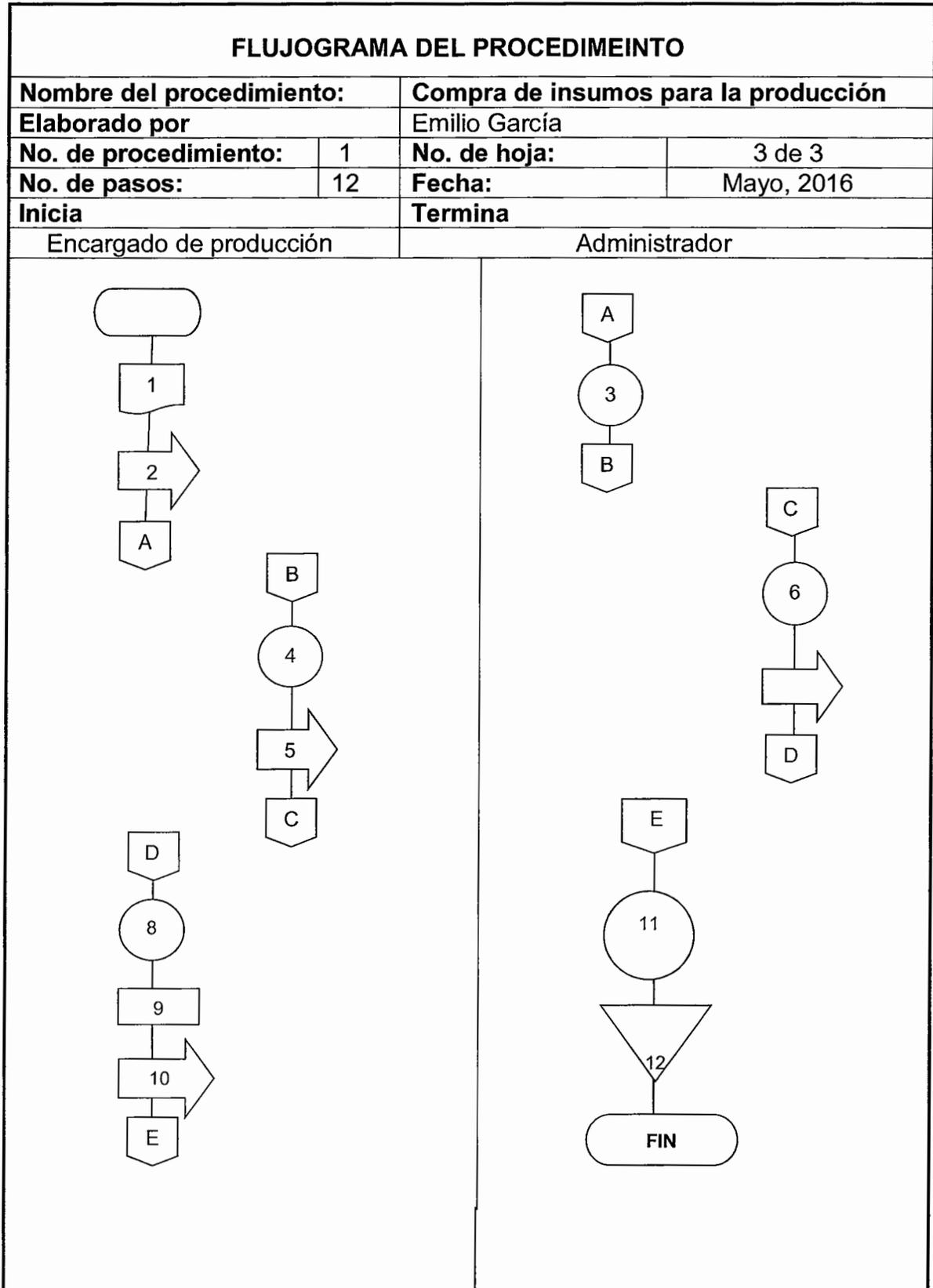
Símbolo	Descripción
	Expresa el inicio o fin de un procedimiento
	Representa las distintas operaciones que se realicen dentro del procedimiento.
	Representa las inspecciones, revisiones o verificaciones que se efectúen durante el procedimiento.
	Se utiliza cuando en el flujo o proceso se traslada un documento como el paso de una actividad de un puesto a otro.
	Sirve para indicar la continuación del proceso en otro puesto.
	Representa la utilización de documentos, libros, folletos, formularios y hojas.
	Representa los archivos temporales, aparece cuando una fase del procedimiento se detiene para posterior utilización en otra actividad.
	Representa los archivos definitivos, aparece cuando se guarda un documento o se detiene un procedimiento totalmente.
	Indica una decisión alternativa a tomarse en un procedimiento, a la derecha se coloca la acción positiva y a la izquierda la acción negativa.

PROCEDIMIENTOS

A continuación se presentan los procedimientos con la definición, descripción y flujograma correspondiente.

DEFINICIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
Nombre del procedimiento:		Compra de insumos para la producción	
Elaborado por		Emilio García	
No. de procedimiento:	1	No. de hoja:	1 de 3
No. de pasos:	12	Fecha:	Mayo, 2016
Inicia		Termina	
Encargado de producción		Administrador	
<p>DEFINICIÓN</p> <p>Consiste en la adquisición de los insumos necesarios para el departamento de producción.</p> <p>OBJETIVO</p> <p>Obtener los insumos necesarios para efectuar el proceso de producción, al mejor precio del mercado y con altos estándares de calidad.</p> <p>NORMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para efectuar una compra será necesario elaborar la requisición por escrito. • La requisición será elaborada por el encargado de producción según la necesidad de insumos. • Las compras deben ser autorizadas por el Administrador. • La solicitud de requerimiento deberá llevar tres copias. 			

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
Nombre del procedimiento:		Compra de insumos para la producción	
Elaborado por		Emilio García	
No. de procedimiento:	1	No. de hoja:	2 de 3
No. de pasos:	12	Fecha:	Mayo, 2016
Inicia		Termina	
Encargado de producción		Administrador	
Ubicación Administrativa	Puesto	Paso No.	Actividad
Producción	Encargado de producción	01	Elabora solicitud de requerimiento
		02	Traslado de solicitud de requerimiento al Administrador
Administración	Administrador	03	Recibe la solicitud de requerimiento y autoriza a iniciar el contacto con los proveedores
Producción	Encargado de producción	04	Recibe la autorización y contacta con los proveedores.
		05	Traslada las dos mejores opciones al Administrador
Administración	Administrador	06	Recibe las opciones de proveedores y autoriza la mejor.
		07	Traslada la autorización de compra a producción.
Producción	Encargado de producción	08	Recibe la autorización y realiza el pedido de insumos.
		09	Revisa los insumos enviados por el proveedor.
		10	Traslada documentos al Administrador para cancelar a proveedores.
		11	Recibe documento y emite el cheque al proveedor.
		12	Archivar las factura de compra



DEFINICIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Nombre del procedimiento:		Comercialización	
Elaborado por		Emilio García	
No. de procedimiento:	2	No. de hoja:	1 de 3
No. de pasos:	14	Fecha:	Mayo, 2016
Inicia		Termina	
Encargado de comercialización		Administrador	

DEFINICIÓN

Procedimiento diseñado para efectuar la venta de harina de haba dirigida al consumidor final y generar los ingresos esperados.

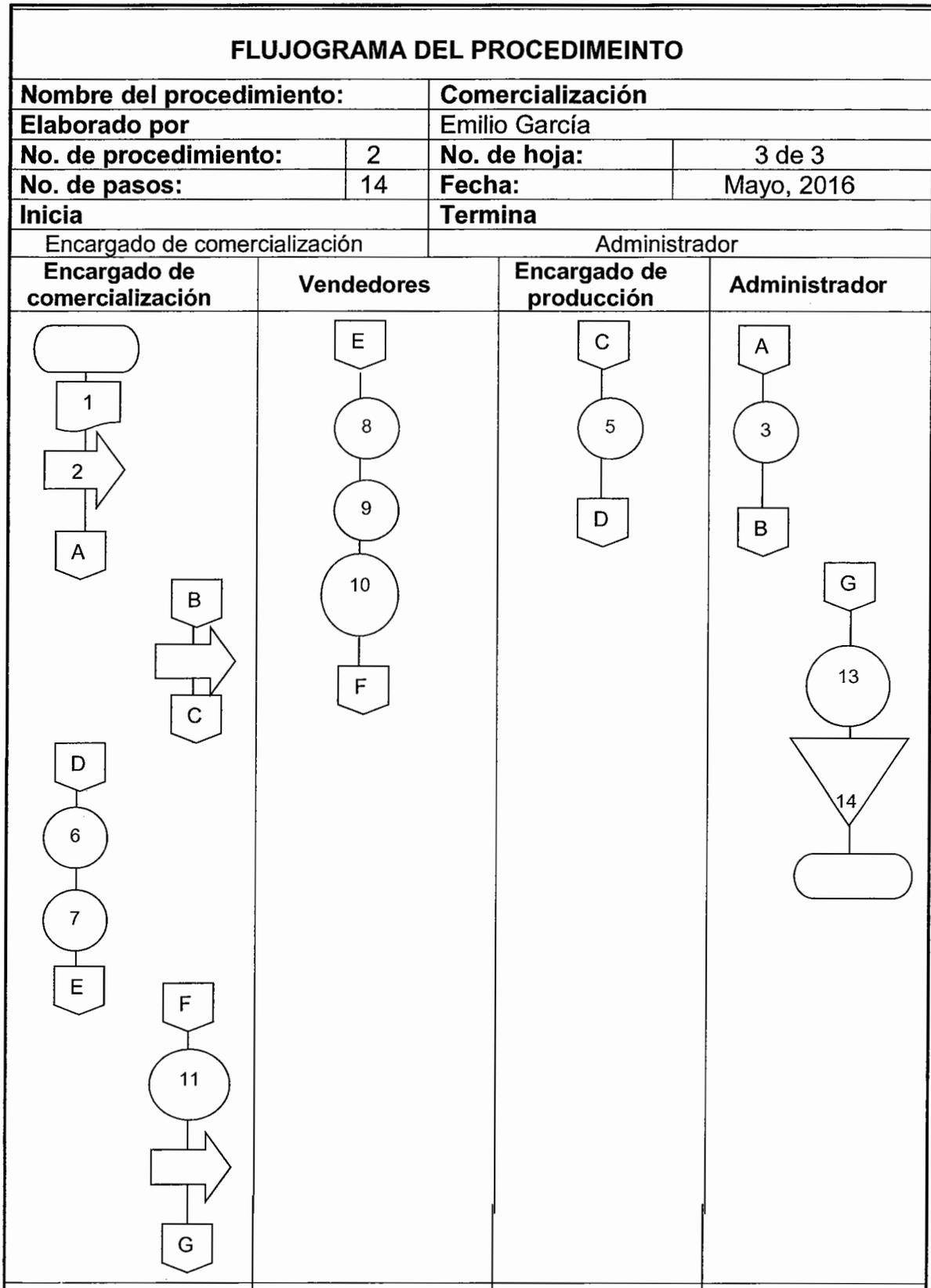
OBJETIVO

Coordinar los elementos que intervendrán en la comercialización y definir los pasos a seguir para la venta del producto.

NORMAS

- Todas las ventas se realizan estrictamente al contado.
- El efectivo recibido en cada punto de venta deberá ser entregado al Administrador al terminar el día para su debido resguardo.
- El Administrador deberá depositar el dinero de la venta diaria a primera hora del día siguiente a la entrega.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
Nombre del procedimiento:		Comercialización	
Elaborado por		Emilio García	
No. de procedimiento:	2	No. de hoja:	2 de 3
No. de pasos:	14	Fecha:	Mayo, 2016
Inicia		Termina	
Encargado de comercialización		Administrador	
Ubicación Administrativa	Puesto	Paso No.	Actividad
Comercialización	Encargado de comercialización	01	Efectúa solicitud de producto para cada punto de ventas.
		02	Traslada la solicitud al Administrador para su aprobación.
Administración	Administrador	03	Evalúa la solicitud y la aprueba.
Comercialización	Encargado de comercialización	04	Envía la solicitud aprobada a producción.
Producción	Encargado de producción	05	Recibe la solicitud y agrupa el producto según punto de venta para su traslado.
Comercialización	Encargado de comercialización	06	Asigna vendedores para cada punto de venta y les proporciona la información necesaria.
		07	Autoriza y coordina la carga del producto y el traslado a los puntos de venta
	Vendedores	08	Cargan el producto y lo trasladan al punto de venta
		09	Instalan el punto de venta y colocan el producto
		10	Efectúan el contacto con el consumidor final y el proceso de ventas.
	Encargado de comercialización	11	Realiza el reporte de ventas y recuento de ingresos
		12	Traslada el reporte e ingreso de las ventas a Administración
Administración	Administrador	13	Recibe el dinero lo cuenta y lo contrasta con el reporte de ventas
		14	Deposita el dinero en el banco al día siguiente



DEFINICIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
Nombre del procedimiento:		Promoción	
Elaborado por		Emilio García	
No. de procedimiento:	3	No. de hoja:	1 de 3
No. de pasos:	10	Fecha:	Mayo, 2016
Inicia		Termina	
Encargado de comercialización		Administrador	
<p>DEFINICIÓN</p> <p>Define los pasos a seguir para autorizar la actividad de promoción por parte del Comité con el fin de incrementar las ventas.</p> <p>OBJETIVO</p> <p>Generar en el consumidor final el reconocimiento de la marca así como la identificación con la misma para aumentar la adquisición del producto</p> <p>NORMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • El encargado de comercialización deberá efectuar el plan por escrito y será el responsable de su correcta ejecución. • El Administrador deberá autorizar los programas y planes de promoción. • La asignación de personal para las actividades le corresponde al encargado de comercialización. 			

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
Nombre del procedimiento:		Promoción	
Elaborado por		Emilio García	
No. de procedimiento:	3	No. de hoja:	2 de 3
No. de pasos:	10	Fecha:	Mayo, 2016
Inicia		Termina	
Encargado de comercialización		Administrador	
Ubicación Administrativa	Puesto	Paso No.	Actividad
Comercialización	Encargado de comercialización	01	Evalúa los requerimientos de promoción según el nivel de ventas
		02	Elabora el programa de promoción
		03	Traslada el programa a la Administración para su autorización
Administración	Administrador	04	Recibe el programa, lo analiza y 4.1 si es adecuado lo autoriza 4.2 de lo contrario vuelve al paso dos para la reestructuración del programa.
		05	El documento autorizado se traslada a Comercialización
Comercialización	Encargado de comercialización	06	Recibe el documento, asigna actividades de compra y supervisa cada una de ellas.
		07	Asigna actividades de promoción en cada punto de venta
		08	Efectúa el informe de resultados
		09	Traslada informe a la Administración
Administración	Administrador	10	Evalúa los resultados del informe

