

MUNICIPIO DE SAN FELIPE
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

“ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ENGORDE DE
POLLO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN”

JACKELIN AINE CARRILLO GARZARO

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y
RESUMEN DE PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE SAN FELIPE
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

TEMA INDIVIDUAL

“ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ENGORDE DE
POLLO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
2017

2017

(c)

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

SAN FELIPE – VOLUMEN 4

2-80-15-AE-2015

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

“ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ENGORDE DE POLLO) Y PROYECTO:
PRODUCCIÓN POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN”

MUNICIPIO DE SAN FELIPE
DEPARTAMENTO RETALHULEU

INFORME INDIVIDUAL

Presentando a la Honorable Junta Directiva y al
Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de
la Facultad de Ciencias Económicas

por

JACKELIN AINE CARRILLO GARZARO

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADA

Guatemala, noviembre de 2017

**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 Primero:	Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez
Vocal Segundo:	MSc. Byron Giovanni Mejía Victorio
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 13 de noviembre de 2017, según Acta No. 20-2017 Punto QUINTO inciso 5.3 subinciso 5.3.35 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ENGORDE DE POLLO Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN", municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu.

Presentó

JACKELIN AINE CARRILLO GARZARO

Para su graduación profesional como: ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

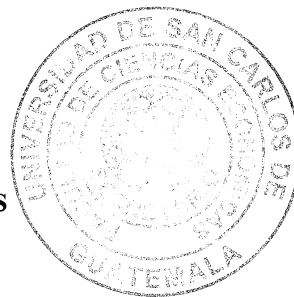
Previo a la aprobación por parte de Junta Directiva de la Facultad, el trabajo citado sufrió el trámite de evaluación correspondiente, de acuerdo al Reglamento vigente del Ejercicio Profesional Supervisado, autorizándose su impresión.

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a los diez días del mes de enero de dos mil dieciocho.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



M.CH.

ÍNDICE GENERAL

PÁGINA

Introducción

i

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

1.1	MARCO GENERAL	1
1.1.1	Antecedentes históricos del Municipio	1
1.1.2	Localización y extensión	3
1.1.3	Clima	3
1.1.4	Orografía	3
1.1.5	Aspectos culturales y deportivos	4
1.2	DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA	4
1.2.1	División política	4
1.2.2	División administrativa	4
1.2.2.1	Concejo Municipal	5
1.2.2.2	Alcaldías auxiliares	6
1.2.2.3	Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-	6
1.3	RECURSOS NATURALES	6
1.3.1	Agua	6
1.3.2	Bosques	7
1.3.3	Suelos	7
1.3.3.1	Tipos de suelo	7
1.3.3.2	Clases agrológicas del suelo	7
1.3.3.3	Usos del suelo	8
1.3.4	Fauna	8
1.3.5	Flora	9
1.4	POBLACIÓN	10
1.4.1	Población total por centro poblado y número de hogares	10
1.4.2	Población según género, área geográfica, grupo étnico y edad	10
1.4.3	Población económicamente activa -PEA-	10
1.4.3.1	Género	11
1.4.3.2	Área geográfica	11
1.4.3.3	Actividad productiva	11
1.4.4	Densidad poblacional	11
1.4.5	Vivienda	11
1.4.6	Niveles de ingreso	12
1.4.7	Ocupación y salarios	12
1.4.8	Migración	12

1.4.8.1	Emigración	12
1.4.8.2	Inmigración	12
1.4.9	Pobreza	13
1.4.9.1	Extrema	13
1.4.9.2	No extrema	13
1.4.9.3	Pobreza total y no pobres	13
1.4.10	Desnutrición	13
1.4.11	Empleo	14
1.4.12	Subempleo	14
1.4.13	Desempleo	14
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	14
1.5.1	Tenencia de la tierra	15
1.5.2	Uso de la tierra	15
1.5.3	Concentración de la tierra	15
1.5.3.1	Coeficiente de Gini	15
1.5.3.2	Curva de Lorenz	15
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	16
1.6.1	Educación	17
1.6.2	Salud	17
1.6.3	Agua	18
1.6.4	Drenajes	18
1.6.5	Energía eléctrica	18
1.6.5.1	Domiciliar	19
1.6.5.2	Alumbrado público	19
1.6.6	Letrinas	19
1.6.7	Extracción de basura	19
1.6.8	Tratamiento de aguas servidas	20
1.6.9	Tratamiento de desechos sólidos	20
1.6.10	Cementerio	20
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	20
1.7.1	Vías de acceso	20
1.7.2	Puentes	21
1.7.3	Unidades de riego	21
1.7.4	Centros de acopio	21
1.7.5	Mercados	22
1.7.6	Energía eléctrica comercial e industrial	22
1.7.7	Telecomunicaciones	22
1.7.8	Transporte	23

1.7.9	Rastros	23
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	23
1.9	ENTIDADES DE APOYO	24
1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	25
1.11	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	25
1.12	INVENTARIO DE COMERCIO Y SERVICIOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO	26
1.13	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO	26

CAPÍTULO II DIAGNÓSTICO DE ENGORDE DE POLLO

2.1	VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN	28
2.2	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	28
2.3	COSTOS	29
2.3.1	Costo directo de producción	30
2.3.2	Estado de resultados	30
2.4	RENTABILIDAD	31
2.5	FINANCIAMIENTO	32
2.6	COMERCIALIZACIÓN	33
2.6.1	Proceso de la comercialización	33
2.6.2	Análisis estructural de la comercialización	34
2.6.3	Operaciones de comercialización	36
2.6.3.1	Canales de comercialización	36
2.6.3.2	Márgenes de comercialización	37
2.7	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	38
2.7.1	Sistema organizacional	38
2.7.2	Estructura y diseño organizacional	38
2.7.3	Nivel estratégico, táctico y operativo	40
2.7.4	Proyección de la organización	41
2.7.4.1	Económica	41
2.7.4.2	Social	41
2.7.4.3	Cultural	41
2.7.5	Aplicación del proceso administrativo	42
2.7.5.1	Planeación	42
2.7.5.2	Organización	42
2.7.5.3	Integración	42

2.7.5.4	Dirección	42
2.7.5.5	Control	43
2.8	GENERACIÓN DE EMPLEO	43
2.9	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN	43
2.9.1	Problemática encontrada	43
2.9.2	Propuesta de solución	44

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN

3.1	DESCRIPCIÓN GENERAL	46
3.2	JUSTIFICACIÓN	46
3.3	OBJETIVOS	47
3.3.1	Objetivo general	47
3.3.2	Objetivo específicos	47
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	48
3.4.1	Identificación del producto	48
3.4.2	Oferta	50
3.4.3	Demanda	51
3.4.4	Precio	54
3.4.5	Comercialización	54
3.4.5.1	Mezcla de mercadotecnia	54
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	54
3.5.1	Localización	55
3.5.2	Tamaño	55
3.5.3	Volumen y valor de la producción	57
3.5.4	Proceso productivo	58
3.5.5	Normas de higiene y seguridad alimentaria	60
3.5.6	Requerimientos técnicos	61
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	64
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	64
3.7.1	Inversión fija	64
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	65
3.7.3	Inversión total	68
3.7.4	Financiamiento	68
3.7.5	Estados financieros	70
3.7.6	Evaluación financiera	73

3.8	IMPACTO SOCIAL	75
------------	-----------------------	-----------

CAPÍTULO IV
ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL
PROYECTO: POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN

4.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	76
4.6.1	Justificación	76
4.6.2	Objetivos	76
4.6.3	Tipo de organización y denominación	77
4.6.4	Marco jurídico	77
4.6.5	Estructura organizacional	82
4.6.6	Proyección de la organización	87
4.6.7	Aplicación del proceso administrativo	88
4.6.7.1	Planeación	88
4.6.7.2	Organización	90
4.6.7.3	Integración	90
4.6.7.4	Dirección	91
4.6.7.5	Control	91
	CONCLUSIONES	92
	RECOMENDACIONES	94
	BIBLIOGRAFÍA	96
	ANEXOS	

No.	ÍNDICE DE CUADROS DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción Pecuaria, Engorde de Pollo, Volumen y Valor de la Producción, Año: 2015.	28
2	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Estado de Costo Directo de Producción Pecuaria, Engorde de Pollo, por Tamaño de Finca y Producto, del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015, (cifras en quetzales).	30
3	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción de Engorde de Pollo, Estado de Resultados, por Tamaño de Finca y Producto, del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015, (cifras en quetzales).	31
4	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción Pecuaria, Engorde de Pollo, Márgenes de Comercialización, Año: 2015.	37
5	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción Pecuaria, Generación de empleo, Año 2015.	43
6	Municipios de San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y Retalhuleu, departamento de Retalhuleu, Oferta Histórica y Proyectada de Pollo Rostizado y Frito, Período 2011-2020, (en unidades).	50
7	Municipios de San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y Retalhuleu, departamento de Retalhuleu, Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Pollo Rostizado y Frito, Período 2011-2020. (en unidades)	51
8	Municipios de San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y Retalhuleu, departamento de Retalhuleu, Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Pollo Rostizado y Frito, Período 2011-2020 (en unidades)	52

9	Municipios de San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y Retalhuleu, departamento de Retalhuleu, Demanda Insatisfecha Pollo Rostizado con Limón, Período 2011-2020, (en unidades).	53
10	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Volumen y Valor de la Producción, Años 1-5	58
11	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Inversión Fija, Año: 2015.	64
12	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Inversión en Capital de Trabajo, Año: 2015.	66
13	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Inversión Total, Año: 2015, (Cifras en quetzales).	68
14	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Fuentes de Financiamiento, Año: 2015, (Cifras en quetzales).	69
15	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Plan de Amortización del Préstamo, Año: 2015, (cifras en quetzales).	70
16	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Estado de Costo Directo de Producción Proyectado del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año, (cifras en quetzales).	70
17	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Estado de Resultados Proyectado del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año, (cifras en quetzales).	72
18	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Evaluación Financiera, Año: 2015	74

No.	ÍNDICE DE TABLAS DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción de Engorde de Pollos, Características Tecnológicas.	29
2	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción de Engorde de Pollo, Proceso de Comercialización, Año: 2015.	33
3	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción de Engorde de Pollo, Análisis estructural, Año: 2015.	35
4	Municipio de San Felipe departamento de Retalhuleu, Producción de Engorde de Pollo, Canales de Comercialización, Año: 2015.	36
5	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción de Engorde de Pollo, Estructura Organizacional, Año: 2015	39
6	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Valor Nutricional del Pollo, (90 gramos).	49
7	Municipio de San Felipe departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Requerimientos Técnicos, Año: 2015.	62

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Estructura Organizacional Municipal, Año: 2015	5
2	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Concentración de la Tierra, Curva de Lorenz, Años: 1979, 2003 y 2015.	16
3	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Distribución de Instalaciones de Producción y Venta, Año: 2015.	56
4	Municipios San Sebastián, San Andrés Villa Seca y cabecera municipal de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Distribución de Planta de Producción y Venta, Año: 2015.	54
5	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción Pollo Rostizado con Limón, Flujograma del Proceso Productivo de un Pollo, Año: 2015.	59
6	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Estructura de la Organización Propuesta, Año: 2015.	83
7	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón, Estructura Nominal, Año: 2015.	84

ÍNDICE DE IMAGENES		
No.	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción Pollo Rostizado con Limón, Producto, Año: 2015.	48

INTRODUCCIÓN

La Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, por medio del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) tiene el objetivo que los practicantes conozcan la problemática y los aspectos socioeconómicos que se viven en el área rural guatemalteca y que los estudiantes apliquen soluciones viables a los problemas nacionales.

El presente informe es el resultado de trabajo de campo realizado en el período del 23 de Septiembre al 23 de Octubre del 2015, en el municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, con el tema general llamado: “Diagnóstico socioeconómico, potencialidades productivas y propuestas de inversión” del cual se deriva el tema: Organización Empresarial (producción de engorde de pollo) y proyecto: Producción de pollo rostizado con limón, estudios que se esperan sean de utilidad para la autoridad del Municipio.

La investigación ha sido efectuada con el objetivo de establecer cuál es la situación que se vive en el municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, con el fin de proponer estrategias que promuevan el desarrollo socioeconómico del lugar, así como la correcta administración de riesgo y formulación de propuestas que permita promover un desarrollo sostenible.

Como hipótesis general de la investigación se plantea: comercialización y organización de la actividad productiva pecuaria presentan deficiencias en el año 2015.

Para realizar el estudio se realizaron técnicas de investigación como la encuesta, observación, consulta a fuentes de información y entrevistas con personas que residen en el Municipio. El informe se desarrolla en cuatro capítulos y el contenido de los mismos se presenta de manera general en los siguientes párrafos.

Capítulo I, desarrolla una breve información acerca de las características generales del Municipio, como división política, administrativa, recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva y análisis de riesgos, flujo comercial e inventario de comercio y servicios.

Capítulo II, lo constituye la situación de la producción pecuaria de engorde de pollo, descripción del producto, producción, nivel tecnológico, costos de producción, financiamiento, comercialización y organización empresarial.

Capítulo III, se plantea la propuesta de inversión, que consiste en el proyecto de producción de pollo rostizado con limón, el cual se seleccionó de las potencialidades productivas del Municipio y se encuentra integrado por el estudio de mercado, técnico, administrativo-legal y financiero que permite medir la viabilidad de la inversión.

Capítulo IV, se desarrolla el estudio administrativo legal para el proyecto pollo rostizado con limón, el cual establece los recursos necesarios para su funcionamiento, la estructura, sistema y diseño de organización.

Al final del informe se incluyen las conclusiones y las recomendaciones como producto del análisis efectuado de acuerdo con los resultados de la investigación en el informe.

Dentro del anexo se adjunta el manual de organización que presenta el detalle de las funciones del personal que laborará en el proyecto, integrando su planificación estratégica y estructura.

Por lo anterior expuesto se muestran los resultados de la investigación, analizados en el informe que a continuación se presenta.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

El estudio en el municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu tiene la finalidad de obtener el conocimiento de los aspectos más importantes, las variables y los indicadores que lo enmarcan, el análisis histórico para encontrar las causas o los orígenes de los fenómenos sociales, económicos, recursos naturales, geográficos, productivos y culturales.

1.1 MARCO GENERAL

En este apartado se presenta indicadores generales de la situación económica, social y ambiental a nivel nacional y departamental, también incluye los antecedentes históricos del Municipio, la localización, extensión, el clima, la orografía, aspectos culturales y deportivos.

1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio

El nombre de San Felipe se deriva de uno de los doce apóstoles que siguieron a Jesús, designados por los frailes franciscanos en el año 1514. En el acuerdo del 9 de agosto de 1837 se constituye un solo distrito, Retalhuleu y Cuyotenango, queda incluido el pueblo de San Felipe con una población de 8,872 habitantes. En el gobierno de Justo Rufino Barrios se emite el Decreto Ejecutivo Número 194 del 16 de octubre de 1877, con el que se crea el nuevo departamento de Retalhuleu dentro de sus municipios se incluye el de San Felipe. Se reconoció su categoría de villa por Acuerdo Gubernativo de fecha 10 febrero de 1888.

La primera migración se realizó en el año de 1932 a consecuencia de la erupción del volcán Santa María y se estableció en lo que hoy es la aldea El Nuevo Palmar, posteriormente el 29 de septiembre de 1986, debido a un desastre natural provocado por la erupción del volcán Santiaguito y el desbordamiento de los ríos Nimá I y II, el Organismo Ejecutivo emitió el Decreto Número 50-86, en este documento se menciona el peligro de desaparición de El

Palmar por los daños humanos y materiales surgidos. Sin embargo, por la gravedad del caso, el 07 de mayo de 1987 del mismo año que fue expuesto por el presidente de la República el Acuerdo Gubernativo número 316.87, con fundamento a los artículos constitucionales 1, 2, 3 y 40, que se transcribe parcialmente así:

Artículo 40 de la Constitución Política de la República de Guatemala. Expropiación: “la propiedad privada podrá ser expropiada por razones de utilidad colectiva, beneficio social o interés público debidamente comprobadas. La expropiación deberá sujetarse a los procedimientos señalados por la ley y el bien afectado se justipreciará por expertos, se tomará como base su valor actual. Sólo en caso de guerra, calamidad pública o grave perturbación de la paz puede ocuparse o intervenir la propiedad o expropiarse sin previa indemnización, pero ésta deberá hacerse inmediatamente después que haya cesado la emergencia.¹

Como consecuencia del Decreto Número 50-86 del Congreso de la República, se ordena al gobernador departamental de ese Municipio y al director ejecutivo del Comité de Reconstrucción Nacional, que den posesión de la finca Los Encuentros el asentamiento de los vecinos de El Palmar.

La reubicación del Caserío Nuevo Pomarrosal se llevó a cabo en septiembre de 1989, por las lluvias que afectaron la región que provocaron el desbordamiento de los ríos Nimá I, Samalá y Tambor, el cauce de estos se unió en el territorio donde se ubicaba el Caserío, resultaron afectados los habitantes del mismo con pérdidas materiales.²

¹ Constitución Política de la República de Guatemala, reformada por consulta popular Acuerdo Legislativo 18-93 Artículo. 40 p. 12

² Pereira, J.L. 1993. Breve Reseña Histórica del Municipio de San Felipe. 1ª Edición. Guatemala. p. 72

1.1.2 Localización y extensión

San Felipe constituye uno de los nueve municipios del departamento de Retalhuleu. La Villa de San Felipe está a 14 km de la cabecera departamental, a 38 km de Quetzaltenango y a 190 km de la ciudad capital sobre la carretera CA-9-S hacia el departamento de Escuintla y de aquí sobre la CA-02-OCC que llega al puesto de socorro El Zarco Cruz Roja, se sigue en la ruta CITO-180 conecta a la entrada noreste Reu-14 o por el suroccidente que viene de Quetzaltenango de la carretera CITO-180 se une al km 186 REU-14 ambas calles son pavimentadas.

El Municipio se encuentra localizado en el sur-occidente del país, a una altura 614.21 y alta es 705 msnm (metros sobre el nivel del mar), con una latitud $91^{\circ} 35' 25''$ oeste y sus coordenadas son de $14^{\circ} 37' 14''$ N, limita al norte con El Palmar; al sur con San Martín Zapotitlán, San Andrés Villa Seca, San Sebastián y Retalhuleu; al este con Nuevo San Carlos; al oeste con San Francisco Zapotitlán, Pueblo Nuevo y Suchitepéquez.

1.1.3 Clima

En el Municipio la precipitación promedio anual es de 4107mm, la temperatura máxima media es de 28.4°C y la mínima media de 17.5°C ., los vientos alcanzan una velocidad de dos kilómetros por hora. La época húmeda inicia al terminar el mes de abril y termina en octubre y la época seca inicia en el mes de noviembre termina en abril, su clima se generaliza semiárido sin estación fría bien definida.

1.1.4 Orografía

El Municipio está asentado sobre tierra plana en su mayor parte, las montañas no son altas y posee llanuras para la agricultura. Su territorio es boscoso donde el desnivel alcanza un 60%. Se encuentra rodeado de montañas fuera de las colindancias del Municipio y se visualizan los volcanes Santiaguito y Santa María.

1.1.5 Aspectos culturales y deportivos

El Municipio a través del tiempo ha perdido identidad cultural, por la falta de interés en la conservación de idiomas mayas y uso de traje típico, razón por la cual únicamente el 10% de la población practica diferentes idiomas y el 90% habla español. En sus tradiciones se encuentra la fiesta titular donde se realizan bailes de convites, quema de cohetillos, procesiones y danzas tradicionales. Se determinó que la religión católica y evangélica tienen presencia en todos los centros poblados. Respecto a la actividad deportiva se puede mencionar la práctica de fútbol, el basquetbol, atletismo y ciclismo; con instalaciones adecuadas únicamente para fútbol y basquetbol.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

Debido al incremento poblacional del Municipio, sus condiciones físicas de los centros poblados han sufrido cambios en su división política.

1.2.1 División política

El municipio de San Felipe ha tenido cambios en su estructura de su división política, el Municipio cuenta con 1 villa, 7 aldeas, 12 caseríos, 9 colonias, 33 fincas y 5 lotificaciones.

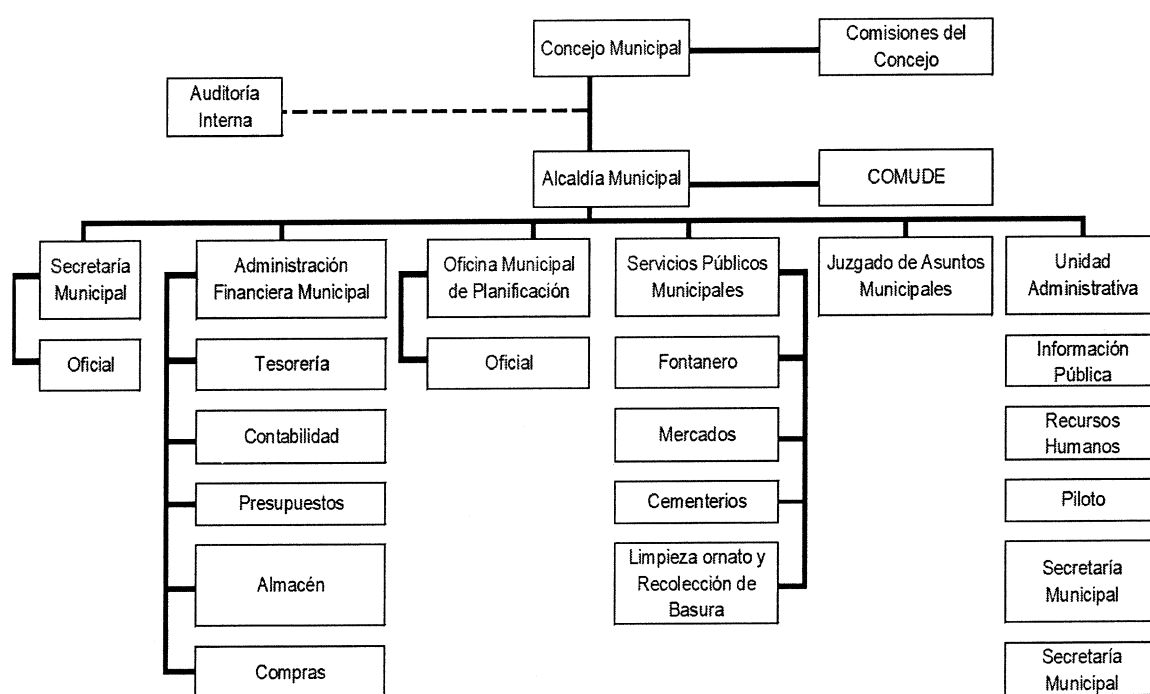
Se estableció con la información proporcionada por la municipalidad, que el límite territorial ha variado por la razón que las comunidades: aldea Nuevo Palmar pertenecía al departamento de Quetzaltenango, colonia La Perla, caserío Ortiz Candelaria, finca El Olimpo al municipio de San Andrés Villa Seca, finca El Maricon y Las Mecedez en Cuyotenango, finca Versailles, Santa Clara, caserío Nuevo Pomarrosal, aldea Los Ángeles y Francisco eran del municipio de San Francisco Zapotitlán. Por lo que en mapas anteriores figura una extensión territorial de 32 km² y en la actualidad es de 43 kms².

1.2.2 División administrativa

La municipalidad se encuentra constituida la por 22 Consejos Comunitarios de

Desarrollo -COCODE-, de los cuales solo 18 se encuentran activos. La junta directiva es el enlace entre las comunidades y la municipalidad. Actúan como alcaldías auxiliares, aunque no cuentan con instalaciones específicas para llevar a cabo esas funciones. En la gráfica 1 se presenta la estructura organizacional municipal en la cual se incluye el -COMUDE-.

Gráfica 1
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Estructura Organizacional Municipal
Año: 2015



Fuente: elaboración propia con base a información proporcionada por la municipalidad de San Felipe, departamento de Retalhuleu.

Como se observa la estructura organizacional del Municipio representada por un diagrama vertical de tipo lineal o Staff en donde se define la jerarquía de cada una de las unidades con una línea de mando descendente. La línea de Staff es apoyo técnico en Auditoría Interna al Concejo Municipal y la Alcaldía Municipal.

1.2.2.1 Concejo Municipal

Se encuentra integrado por el alcalde municipal, síndico primero y síndico

segundo, concejal uno, concejal dos, concejal tres, concejal cuatro y un secretario, cada uno sin suplentes; todos los miembros son responsables de la toma de decisiones. Tiene su sede en la cabecera municipal, quien es la responsable de velar por la integridad y patrimonio del Municipio, así como, garantizar los intereses con base en los valores, cultura y necesidades planteadas por la población.

1.2.2.2 Alcaldías auxiliares

En el Municipio no existen alcaldías auxiliares como tal que sirvan de vínculo con el gobierno municipal. Por tal razón, son los representantes del Consejo Comunitario de Desarrollo -COCODE- quienes desempeñan esa función.

1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-

Conciernen al Sistema Nacional de Consejos de Desarrollo de Guatemala, el cual es de creación constitucional. En el Municipio, el Consejo Municipal de Desarrollo está integrado por el alcalde municipal que lo coordina; un miembro de cada COCODE, un representante de la Dirección Municipal de Planificación, Centro de Salud y Policía Nacional Civil.

1.3 RECURSOS NATURALES

Se entiende todo lo que ofrece la naturaleza y de una u otra forma se le puede aplicar un manejo o explotación para obtener un bien o servicio económico.

1.3.1 Agua

Es toda vertiente de agua, río, lago, nacimientos de acuíferos de un país o región. Los ríos que ingresan y recorren el Municipio son: Los Tarrales, Agua Bendita, Ajaxá, Santa Anita, Sis, El Tambor, Sé, Mariconcito, Quilá, La Cachita, Cauche, Nimá, Ocosito, Tzununá y Samalá.

El río más caudaloso y con la mayor longitud es el Samalá; en época de lluvia tiende a subir su corriente por lo que los pobladores de los caseríos cercanos

corren alto peligro. En la Finca El Tambor existen cuatro nacimientos de riachuelos llamados: Santa Rosa, La Vuelta, Planadora y Las Palmas, los se utilizan para la producción del café, rambután, aseo personal, mantenimiento de ganado bovino y consumo de la población.

1.3.2 Bosques

En el Municipio se manejan variedad de árboles dispersos, también existe diversidad de tipo coníferos mezclados con caducifolios. En las fincas El Tambor, San Juan Bautista, Filadelfia, Santa Elena, San Dionisio y Santa Clara se encuentran bosques naturales que se han podido conservar gracias a la administración de cada finca. La cobertura en hectáreas forestadas al año 2010 es de 896.52 hectáreas.

1.3.3 Suelos

“El suelo se puede definir como la capa de materiales orgánicos y minerales que cubren la corteza terrestre en la cual las plantas desarrollan sus raíces y toman los alimentos que son necesarios para su nutrición”.³

1.3.3.1 Tipos de suelo

En el Municipio se encuentran cuatro tipos de suelo; primero el Chicolá: con material madre de franco limosa o arcillosa, segundo: Chuvá, el cual se caracteriza por ser gris muy oscuro a café grisáceo, con arena fina franca suelta o arena muy fina franca, tercero: Mazatenango, el cual posee un color café oscuro a café grisáceo oscuro con una textura franco limosa y por último Suchitepéquez el cual posee un color café oscuro con textura franco limosa.

1.3.3.2 Clases agrológicas del suelo

Por sus características físicas, químicas, relieve y conforme al manejo que se le puede aplicar, se describen las siguientes clases de suelo que posee el Municipio.

³ Valladares C.H. 2009. Recursos Económicos de Centroamérica, Guatemala. s.n. p. 70.

Clase agrológica II: tierra apta para cultivos, posee condiciones perfectas para el riego, con topografía plana, ondulada o poco inclinada, ocupa un área de 20.49 km²; Clase agrológica III: suelos cultivables, con una superficie de 20.48 km², aptas para el riego, posee una topografía plana ondulada o suavemente inclinada; Clase agrológica IV: posee suelos cultivables con limitaciones, no aptos para el riego, ocupa un área de 0.62 km², suelos profundos de textura inadecuada con problemas de erosión y drenaje y por último la clase agrológica VI: esta clase de suelo debe de permanecer bajo cobertura de bosques ya sea natural o plantado para evitar la erosión debido al viento o la lluvia, ocupa una superficie de 1.41 km², suelos no cultivables salvo para cultivos perennes.

1.3.3.3 Usos del suelo

Se dividen en relación a la división del Municipio y dentro de ellos se encuentran: de uso pecuario, agrícola, forestal de protección y deforestada.

Los cultivos permanentes ocupan gran parte de superficie dentro del Municipio con 3533.73 hectáreas para el año 2015, segundo, los cultivos anuales o temporales con 14.18 hectáreas, que por su naturaleza se pueden cultivar más de una vez en un año, tercero, otras tierras como los charrales y matorrales con 12.42 hectáreas, por último, los bosques y pastos que reflejan poco uso dentro del Municipio.

1.3.4 Fauna

Dentro del Municipio se encuentran diversidad de animales silvestres, según investigación realizada se puede determinar que existen las siguientes especies: "tacuazín, gatos de monte, armadillo, ardillas y conejos. Entre las aves silvestres se tienen: urracas, clarineros, chiltotes, pijuy, palomas, chachas, loros, pericas, patos, tecolote y cenizos. Entre las rapaces están: el zopilote, gavilán, búho y lechuza. Entre los reptiles: iguana verde y sapo, entre otros. Entre las serpientes: coral, cantil, cascabel, bejuquillo y la buxayera, barba

amarilla y mazacuata.⁴ En el Río Samalá existen camarones y cangrejos, también en la Finca San Dionisio posee un cultivo de pez Tilapia para uso personal y comercial. En la fauna doméstica se puede mencionar los gatos, perros, ganado vacuno, porcino y aves de corral.

El ganado vacuno en su mayoría se utiliza para la producción de leche, es poco el que se utiliza para crianza y engorde, mientras que del porcino se aprovecha la carne y la grasa, con respecto a las aves de corral, durante el proceso de crianza se utiliza la carne y los huevos para autoconsumo en la mayoría de hogares.

1.3.5 Flora

Entre los árboles que se cultivan se encuentra: el laurel, guayabo, chonte, guachipilín, bambú, madre cacao, caoba, cedro, palo blanco que se emplean en carpintería y trabajos de ebanistería; también se encuentran de uso forestal árboles como canoj, capulín, castaño, caulote, ceiba, chaperno, conacaste, jacaranda, hormigo, palo de iguana, tepeaguacate y el palo de hule.

Entre la especie vegetal comestible frutales existe el árbol de pan, banano de coco, banano de manzanita, banano de seda, cacao, caimito, caspirol, coco, cushín, guanaba, guayaba, limón, mamey, mandarina, mango, nance, naranja, papaya, piña, rambután, tamarindo y zapote.

Dentro de las flores medicinales se encuentran: la albaca, apacín, apazote, flor de muerto, ruda, salvia santa y la verbena; entre las especies comestibles está el bleado, chipilín, frijol de vara, güisquil, hierba mora, maíz, manía, quilete, quequeshte, quisthán y la yuca; también se cultivan variedad de flores silvestres como rosas de varios colores, girasoles, violetas, orquídeas, azucenas y nardos.

⁴ CMD (Consejo Municipal de Desarrollo) y SEGEPLAN/DPT (Secretaría de Planificación de la Presidencia/Dirección Planificación Territorial). 2010. Plan de Desarrollo, San Felipe, Retalhuleu, p. 28

1.4 POBLACIÓN

Es el elemento primordial de todo centro poblado, constituye la variable principal en el estudio socio-económico. De acuerdo con las proyecciones realizadas por el Instituto Nacional de Estadística -INE-, la población total del Municipio para el año 2015 es de 27,765 habitantes.

1.4.1 Población total por centro poblado y número de hogares

Al momento de la investigación, se establece una muestra de 596 hogares encuestados en el Municipio, así como datos consultados en los censos poblacionales de los años 1994 y 2002.

Se refleja un incremento del 5% de la población para el año 2015 especialmente en la Villa de San Felipe, las aldeas: Fegua, Piedad II, Nuevo Palmar, Tierra Colorada, también en caseríos como: La Esperanza, Las Conchas, El Esfuerzo, Ortiz Candelaria así mismo en las colonias Guadalupe y La Hacienda.

1.4.2 Población según género, área geográfica, grupo étnico y edad

Es relevante analizar las subvariables: género, área geográfica, grupo étnico y edad, debido a que el porcentaje de natalidad crece cada año y por ende varían los aspectos antes mencionados.

La población femenina del Municipio en los años 1994, 2002 y 2015 ha sido mayor que el género masculino, el cual para el año 2015 representa una población del 49% de la población total y la población indígena tiende a reducirse para el año 2015, en donde presenta el 17%.

1.4.3 Población económicamente activa -PEA-

Son personas que están en busca de trabajo o que si laboran y tienen la edad para desempeñar actividades productivas que les permita generar ingresos. La población económicamente activa del Municipio en una muestra de 596 hogares está conformada por un total de 934 personas. Se mantiene el decremento de la

población económicamente activa en el género masculino por la razón que el género femenino participa en otras actividades laborales adicionales de ser ama de casa, esto genera un incremento en la oportunidad laboral a las mujeres principalmente en las fincas que se han convertido en caseríos y lotificaciones.

1.4.3.1 Género

El masculino es mayor en el Municipio con un 63% equivalente a 586 hombres y el femenino con un 37% que equivale a 348 mujeres para el año 2015; sin embargo, en los últimos años el género femenino se ha incorporado gradualmente a la -PEA- por las actividades productivas en las fincas.

1.4.3.2 Área geográfica

La participación de la -PEA- en el Municipio es mayor en el área rural, por la razón que la agricultura genera mayor impacto en la generación de empleo.

1.4.3.3 Actividad productiva

En la investigación de campo, se determinó que las principales actividades en que se ocupan los habitantes del Municipio son: agricultura, comercio, servicios y otras actividades.

1.4.4 Densidad poblacional

Se refiere al número de habitantes de una región o país que habitan en un kilómetro cuadrado. Para el año 2015 es de 183 habitantes/km² y una densidad poblacional de 646 habitantes/km² por los cambios de los kilómetros de 32 km² a 43 km².

1.4.5 Vivienda

Representa los materiales utilizados para la construcción de las viviendas y la forma de propiedad, para el año 2015 la población que cuenta con casa propia representa el 74.83%, alquilada 13.76%, en préstamo el 10.91% y otras 0.5%. Esto indica que la mayoría de los habitantes poseen tierras que les permite

construir vivienda propia.

1.4.6 Niveles de ingreso

El salario que reciben las personas por su desempeño en una actividad productiva o de servicio les permite obtener ingreso económico.

Se determina que el 53.09% de los hogares del Municipio se encuentra por debajo del salario mínimo de 2,644.40 con este nivel las personas no logran cubrir las necesidades básicas alimenticias.

1.4.7 Ocupación y salarios

Se determinó que la mayoría de habitantes en el área urbana se dedican a la prestación de servicios, de lo cual generan sus salarios mientras que en el área rural la mayor ocupación la tienen las actividades productivas, como agrícola, artesanal, agroindustrial y pecuaria.

1.4.8 Migración

Es el desplazamiento que realizan las personas para establecerse en una nueva residencia permanente; este movimiento constituye un fenómeno importante en el Municipio, existe un 17% de migración e inmigración un 5%.

1.4.8.1 Emigración

El total de la población que se a desplazado hacia el departamento de Guatemala es del 24%, en la cabecera departamental de Retalhuleu el 6% y a Mazatenango el 2.4%. El 59.10% del total de emigración se trasladaron a distintos lugares dentro de la República de Guatemala y un 7% al extranjero.

1.4.8.2 Inmigración

Son procedentes de Quetzaltenango el 19%, Retalhuleu el 12%, departamento de Guatemala el 9%, San Martín Zapotitlán el 7% de, Suchitepéquez el 6%, Huehuetenango el 5% de y el 42% restante de inmigrantes provienen de otros lugares de la República de Guatemala y del extranjero.

1.4.9 Pobreza

Es la privación del mínimo de bienes que debe tener una persona o grupo de personas para encontrarse en una situación digna de vida. En el Municipio más del 50% se encuentra en un nivel de pobreza total, mientras una pequeña parte cubre sus necesidades básicas y secundarias.

1.4.9.1 Extrema

Es el nivel que se encuentra un segmento de la población, que no alcanza a cubrir el costo mínimo para su alimentación.

En Guatemala la mayor parte de las familias tienen un núcleo familiar de cinco miembros y su ingreso mensual se encuentra en la línea de Q. 1,825.00 por lo que no cubre los costos mínimos de las necesidades básicas. El 39.50% de los hogares encuestados del municipio de San Felipe están dentro del nivel de pobreza extrema.

1.4.9.2 No extrema

Es el nivel en que se encuentra una parte de la población, que alcanza a cubrir el costo de la canasta básica alimenticia. Para Guatemala los hogares de cinco miembros la línea de pobreza es de Q. 3,762.50 mensual, a nivel municipal se determina que el 37.91% corresponde a pobreza no extrema, ingresos que permiten cubrir el consumo mínimo de alimentación, pero no cubren el costo de otros bienes y servicios.

1.4.9.3 Pobreza total y no pobres

La población que se encuentra en los no pobres son los hogares que tienen un ingreso mayor de Q. 3,763.00, cubren el costo de la canasta alimentaria y la adquisición bienes y servicios básicos, representa el 22.59% en el Municipio.

1.4.10 Desnutrición

La obtención de alimentos de las familias proviene de los ingresos del núcleo

familiar en actividades como: la agricultura, ganadería, industrias, servicios y comercios. Otros tienen el beneficio de contar con tierras para la siembra. En el Municipio, en el año 2015 se registraron seis casos de desnutrición crónica, ocho casos de desnutrición aguda y un caso de desnutrición severa.

1.4.11 Empleo

Las personas que tienen la edad para trabajar en actividades productivas o servicios que en el periodo de investigación trabajan, se incluyen los que hacen gestiones para encontrar un trabajo⁵. En los resultados del estudio, el total de las personas con empleo es de 934, el género femenino representa el 40%, el género masculino representa el 60%. La mayor parte de las actividades se enfocan a trabajos en la agricultura y servicios.

1.4.12 Subempleo

Son los habitantes que realizan un trabajo productivo o de servicio, trabajan menor tiempo de la jornada laboral de ocho horas⁶. En la investigación el caso del subempleo representa la cantidad del 60% en el género femenino y el 40% en el masculino.

1.4.13 Desempleo

Es representado por las personas que se encuentran en edad de trabajar y que durante el período de investigación buscan un trabajo en el cual desempeñarse⁷. Los resultados de la encuesta muestran que el género femenino representa el 82% y en el masculino el 18%.

1.4 ESTRUCTURA AGRARIA

Es la referencia al conjunto de relaciones con el uso y concentración de la tierra que la población realiza.

⁵ PNUD (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo). 2009/2010. INDH (Informe Nacional de Desarrollo Humano 2009/2010) glosario de términos. Guatemala. 289 p.

⁶ Loc. Cit.

⁷ Loc. Cit.

1.5.1 Tenencia de la tierra

Se refiere a la relación constituida en forma de título de propiedad, contrato de arrendamiento o concesión de las autoridades del Municipio. El mismo detalla el nombramiento de la propiedad que se tiene sobre la tierra.

1.5.2 Uso de la tierra

Se caracteriza por los arreglos, actividades e insumos de la población para producir, cambiar o mantener un cierto tipo de cobertura de la tierra. La mayor cantidad de tierra en el Municipio es utilizada para cultivos permanentes y el resto de superficie para siembras anuales y temporales, pastos, bosques y otras tierras.

1.5.3 Concentración de la tierra

La muestra del año 2015 indica que sigue la concentración alta de la tierra distribuida en 83 microfincas, las cuales representan el 73% del total de las fincas y 5% en superficie con 207 manzanas, mientras que en las fincas multifamiliares existen 11 fincas que representan el 10% del total y el 83% en superficie con 3,458 manzanas.

1.5.4 Coeficiente de Gini

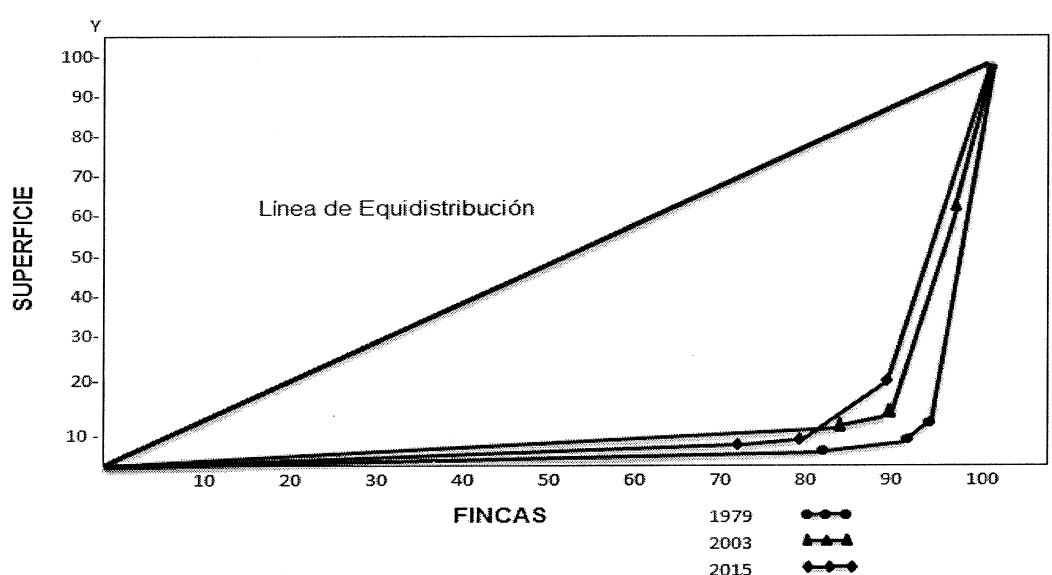
Es el valor que mide la cuantificación del grado de concentración de la tierra, determina en cuanto más se aproxime a la unidad, mayor será la concentración de la tierra y cuando se acerque a cero será equitativa la distribución de los recursos.

1.5.3.2 Curva de Lorenz

Es una representación gráfica utilizada para observar la desigualdad relativa de concentración de la tierra. El eje de variable "X" representa el porcentaje acumulado de fincas, el eje "Y" el porcentaje acumulado de superficie y la línea diagonal es la equidistribución, indica la relación al número de fincas y superficie del terreno, en el cual es el recurso de tierra es equitativo entre los pobladores.

La equidistribución representa una situación teórica, en la cual el recurso tierra es distribuido de forma similar entre los habitantes del municipio de San Felipe, expresado en la gráfica número 1.

Gráfica 2
Municipio San Felipe, departamento de Retalhuleu
Concentración de la Tierra
Curva de Lorenz
Años: 1979, 2003 y 2015



Fuente: elaboración propia, con base en datos del III Censo Nacional Agropecuario de 1979 y IV Censo Nacional Agropecuario 2003, del Instituto de Estadística -INE-, e investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

La gráfica anterior muestra la tendencia de la concentración de la tierra del año 1979, 2003 y 2015, donde se observa que la curva de la muestra obtenida del año 2015 no se acerca a la línea de equidistribución, al igual que los censos 1979 y 2003.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

La finalidad es satisfacer las necesidades de la población para alcanzar un bienestar social y calidad de vida, por lo que estudia los niveles de cobertura que tienen los servicios básicos con los que cuenta el Municipio, tanto en el área urbana como rural.

1.6.1 Educación

El sistema educativo se compone por el sector público y privado en los niveles de educación: preprimaria, primaria, básicos y diversificado. Este indicador da a conocer el desarrollo de la población, si se tiene un nivel educativo elevado, se obtienen mejores oportunidades y se acelera el desarrollo socioeconómico. El 90% de las instalaciones de los establecimientos educativos (públicos y privados) del Municipio se encuentran contruidos con paredes de block y techo de lámina; sin embargo, algunos de ellos tienen aulas improvisadas (hechas de madera, bambú, lámina y malla).

Se encontró que en algunos centros educativos no se cuenta con el suficiente personal, debido a que existen casos en los que un maestro tiene a su cargo dos o más grados. Por otro lado, en el sector público tienen mayor presencia las escuelas que atienden los niveles de preprimaria y primaria, mientras que en el sector privado los niveles de básico y diversificado. En el analfabetismo, con el apoyo del Comité Nacional de Alfabetización -CONALFA-, se han obtenido resultados positivos en virtud de que para el año 2014 las personas que saben leer y escribir ascienden a un 98%.

1.6.2 Salud

El indicador de cobertura de salud en el Municipio es del 71% para el año 2015 de acuerdo con la Memoria de Labores del área de salud se menciona, un 3% de atención por el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, 11% por otras instituciones como sanatorios y hospitales privados y el 15% a la población no cubierta. El Municipio tiene al servicio un centro de salud ubicado en el área urbana y tres puestos de salud en las aldeas Los Ángeles, Francisco Vela y Nuevo Palmar; también brinda asistencia privada el Hospital Hilario Galindo y el Sanatorio San Felipe ubicados en la Finca San Cayetano y en la Villa de San Felipe. Así mismo, el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS- en donde pueden asistir a la sede los trabajadores que se encuentran inscritos.

Dentro de los servicios que brinda el centro y puestos de salud se encuentra: vacunación, consulta externa y general, programas de planificación familiar, prevención de enfermedades por vectores, ventana de los 1,000 días, entre otros programas de salud preventiva.

1.6.3 Agua

El servicio de agua que se distribuye en el Municipio es entubada; sin embargo, no tiene el tratamiento adecuado por lo que no es potable. En el área rural aún se utiliza el agua de ríos y nacimientos para obtener este líquido vital, a pesar de que cada centro poblado administra el servicio; se cobra entre Q. 60.00 y Q. 120.00 anuales. El área urbana cuenta con afluentes de agua por gravedad y un pozo mecánico y la rural son derivadas de nacimientos, ríos y pozos.

1.6.4 Drenajes

La cobertura total de este servicio en el Municipio es del 42% según datos obtenidos del Centro de Salud, lo que indica que el 58% de la población no cuenta con el servicio por la inadecuada infraestructura, entre los centros poblados se pueden mencionar: las fincas El Tambor y San Luis, los caseríos El Tambor, San Luis, El Nuevo Pomarrosal, El Viejo Pomarrosal y El Esfuerzo y la Aldea Los Ángeles.

1.6.5 Energía eléctrica

Es un servicio de primera necesidad y su cobertura es relativa a la cantidad de hogares y crecimiento de la población, la energía es distribuida por la empresa Energuate y su incremento se deriva a la necesidad de adquirirlo en la mayoría de familias que poseen las condiciones necesarias para adquirir el servicio.

1.6.5.1 Domiciliar

La cobertura del servicio de energía eléctrica domiciliar en el Municipio es de 83% en los hogares, la entidad que presta el servicio es la empresa eléctrica Energuate, la cual tiene un costo de Q. 0.84 por cada Kw, en un rango de 51 Kw

que es el nivel de consumo de los hogares.

1.6.5.2 Alumbrado público

Es la cobertura del alumbrado en las calles de los centros poblados, es la municipalidad de San Felipe quien ha gestionado un convenio con Energuate, para realizar el cobro por cuenta ajena en los recibos correspondientes de los hogares que cuentan con el servicio, el pago es trasladado a la Municipalidad; con el cual se cubre el mantenimiento de los postes y su finalidad es velar por las condiciones óptimas.

1.6.6 Letrinas

Es un servicio con el que cada hogar debe de disponer para evitar la contaminación ambiental y obtener mejores condiciones de higiene en sus hogares. Se determinó que el servicio de letrinas se encuentra distribuido en el Municipio de la siguiente manera: 75% de la población cuenta con el servicio conectado a red de drenaje que en su mayoría la cobertura se cuenta en el área urbana, 12% con letrina o pozo ciego, 6% con excusado lavable, un 4% aún no cuenta con cobertura de servicio sanitario y 3% está conectado a una fosa séptica.

1.6.7 Extracción de basura

El servicio consiste en la recolección de los desechos sólidos, la Municipalidad presta el servicio de extracción de basura por medio de su tren de aseo (camión de basura) a las escuelas, instituciones del Estado, mercado, parques y calles del casco urbano y al recolectar los desechos son trasladados al basurero municipal ubicado en la Finca San Cayetano.

Los hogares pueden adquirir el servicio privado con un costo mensual de Q. 25.00 y el 27% de los hogares prefiere quemar la basura o tirarla al río para no pagar la cuota de la entidad privada y esto afecta severamente la contaminación de agua y medio ambiente.

1.6.8 Tratamiento de aguas servidas

El Municipio no tiene a su disposición una planta de tratamiento de aguas servidas, esto provoca el aumento de la contaminación en los ríos y riachuelos en donde desembocan, el río Tarrales es el afectado por la salida del drenaje de la cabecera y el uso del agua es para el riego de cultivos y uso doméstico.

1.6.9 Tratamiento de desechos sólidos

En San Felipe existe una planta de desechos sólidos en el casco urbano; sin embargo, la misma no recibe mantenimiento por no contar con planes de contingencia y los instrumentos ambientales necesarios de parte del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN-. El manejo inadecuado de los desechos provoca contaminación en suelos, aguas subterráneas, aire y proliferación de enfermedades.

1.6.10 Cementerio

Existe un cementerio en el área urbana el mismo cuenta con una extensión de 80 cuerdas de 25 varas cada una (0.7065 manzanas) y se encuentra ubicado en la 2ª Calle Final Zona 3.

Las tarifas para el uso del cementerio son de Q. 40.00 por m² cuando se realiza la construcción de mausoleos, un cobro de Q. 100.00 por cinco años para el uso de los nichos municipales y los que son enterrados en tierra no pagan ninguna cuota por el servicio.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Son los indicadores que perciben los niveles de desarrollo de las actividades productivas, para determinar si ha mejorado la actividad económica.

1.7.1 Vías de acceso

Las condiciones de las carreteras principales que comunican al Municipio están en malas condiciones y en los centros poblados con terracería, en la época de

invierno se complica el acceso por el exceso de lodo y en las vías pavimentadas se ocasiona deterioro y se agrieta lo que genera baches.

Sin embargo, en el municipio de San Felipe han mejorado en los últimos años en cada uno de sus centros poblados; para ello se determinó que 22% es adoquinado, 31% es terracería, 29% es empedrado, 18% es pavimentado y más del 80% tienen caminos compartidos.

1.7.2 Puentes

De los veinticuatro puentes que existen en el Municipio, veintitrés son de concreto, lo que permite conexión entre los centros poblados con los centros aledaños y existe un puente colgante en el caserío El Esfuerzo en malas condiciones por falta de mantenimiento, por lo cual no existe flujo comercial y es necesario para lograr un desarrollo económico activo para dicho centro poblado.

1.7.3 Unidades de riego

En el Municipio predomina la actividad agrícola, su clima es bocacosta, por las tardes casi siempre llueve todo el año, por lo cual la producción agrícola utiliza el sistema de riego estacional en un 97% y un 3% manejan el sistema por aspersión.

1.7.4 Centros de acopio

El acopiador primario está únicamente en las fincas que producen café y el acopiador terciario los mayoristas o minoristas llegan a las casas de los productores a comprar el producto y ellos lo van a vender a los mercados locales y regionales. El centro de acopio que se encuentra ubicado en la Villa de San Felipe y se encarga de recolectar los productos agrícolas de todo el Municipio para la venta a mercados regionales.

1.7.5 Mercados

Es el área donde se comercializan productos locales y regionales, se

circunscribe a lo ancho de la banqueta en dos de los cuatro lados del mercado y una calle adyacente entre el mercado y la parte posterior de la Iglesia, abarcando en su conjunto 866 mts².

El mercado se divide en dos sectores y el mismo en tres plazas que se describen a continuación: la primera se integra por ventas de ropa, zapaterías y miscelánea, la segunda por depósitos de consumo diario (abarroterías), distribuidos en ochenta y nueve tramos y la tercera formada por tres secciones, la primera es de verduras con veintiséis puestos en el interior y cinco en el exterior; la segunda corresponde a las carnicerías con un puesto en el interior y siete en el exterior; la tercera se conforma por las ventas de pollo con quince puestos en el interior y seis en el exterior.

1.7.6 Energía eléctrica comercial e industrial

Existen dos tipos de energía en el Municipio; domiciliar que es distribuida a los hogares y la industrial utilizada por las hidroeléctricas, comercios y empresas.

La energía industrial es utilizada únicamente en la hidroeléctrica El Recreo 2, ubicada en la Finca Las Victorias la cual colinda con la Finca La Marina. Adicional está en construcción una hidroeléctrica en la Finca Las Fuentes la cual abarca cinco caballerías y media de territorio.

1.7.7 Telecomunicación

En el acceso al servicio telefónico se contabilizó 841 líneas residenciales, en el área urbana, es prestado por la empresa Telecomunicaciones de Guatemala, S.A. -TELGUA-. En el Municipio los cuerpos de seguridad y socorro cuentan con una línea fija para el llamado de emergencia y el servicio que aumentó es la telefonía celular en el área urbana el 99% de los pobladores tiene acceso a teléfono móvil. El Municipio cuenta con una emisora local llamada "La Voz del Comercio", así mismo, existe la televisión por cable y está conectada por las

empresas Publi Lima, Cablevisión y canal 95 dando cobertura a toda la Cabecera Municipal.

1.7.8 Transporte

Es el medio de transporte interno en el Municipio el cual es accesible por su variedad y seguridad, se encuentra formado por buses extraurbanos con aproximadamente 10 unidades, 39 taxis, 26 Tuc-Tuc, 103 microbuses y 32 Pick up fleteros, lo cual permite desarrollo de flujo comercial.

Su sistema de tarifa es por ruta de cada uno de los centros poblados, lo que permite cobertura dentro del Municipio, excepto las fincas dicho ingreso es con vehículo propio o pick up. Así mismo, en el Municipio circulan buses extraurbanos con ruta a Quetzaltengo, Mazatenango Retalhuleu y Guatemala.

1.7.9 Rastros

El rastro municipal se encuentra ubicado en la entrada principal de San Felipe, el ganado bovino que se destaza es un promedio de 50 animales y 40 de porcino en el mes, con un valor para destazar de Q. 100.00 y el arbitrio municipal que pagan por cada animal es de Q. 100.00.

En el Municipio los productores venden a los minoristas quienes son los carniceros y ellos son los que envían al rastro las reses o cerdos; sin embargo, en los hogares también los pobladores destazan a los animales en las casas y venden la carne a las carnicerías.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Está conformado por organizaciones que se integran para mejorar la calidad de vida de los habitantes con la finalidad de lograr un desarrollo económico e integridad social que permita utilizar de forma óptima los recursos disponibles y constituir la base para el desarrollo integral y fortalecimiento del Municipio.

1.8.1 Organizaciones sociales

Se forman con el objetivo de ayudar a las comunidades para contribuir al desarrollo, promover actividades productivas y de beneficio social.

Dentro de las cuales se encuentran las siguientes: Asociación Obrero Campesino Cincinato, Asociación Civil de Mototaxis de San Felipe Retalhuleu, Asociación de Bomberos Municipales Departamentales del Municipio de San Felipe, del Departamento de Retalhuleu, Asociación Artesanos Chámpeles, Misión Evangélica Seguidores de Cristo, Comité de Vecinos de la Lotificación La Cachita, Comité Pro-ampliación de la iglesia Católica de aldea Francisco Vela, Comité Pro-introducción de Agua Potable, Comité de Desarrollo Local y Comité de Mujeres Pro-desarrollo Integral de las Familias.

1.8.2 Organizaciones productivas

Es el conjunto de personas que se reúnen con el propósito de apoyarse mutuamente, para desarrollar proyectos que tienen relación con la producción agrícola, pecuaria, artesanal, industrial y agroindustrial. Dentro de las cuales se encuentran las siguientes: Asociación Solidarista de Trabajadores Casa Blanca y Empresas Anexas y Grupo Gestor de San Felipe.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

Son aquellas instituciones que tienen como objetivo alcanzar el desarrollo de una comunidad, por medio de la realización de actividades productivas o algún beneficio social que brinden.

Las instituciones gubernamentales buscan el desarrollo de la comunidad a través de diversas actividades con el presupuesto asignado, entre las que se encuentran: el Juzgado de Paz, Registro Nacional de la Personas -RENAP-, Centro de Atención mis Años Dorados y la Policía Nacional Civil -PNC-.

Las Organizaciones no Gubernamentales -ONG- funcionan con donaciones del

extranjero, en el caso del Instituto para el Desarrollo Económico Social de América Central -IDESAC- y Centro Ecuménico de Integración Pastoral -CEIPA-, Organización Social de Paz para Análisis e Integración del Desarrollo Sur Occidente -OSPAIDOC- y Comité para el Desarrollo e Integración de los Acuerdos de Paz para el Desarrollo de las Áreas Rurales del Sur Occidente de Guatemala -CODIAPSO-.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Para mejorar el nivel y calidad de vida los habitantes del Municipio requieren de inversión de carácter social en escuelas, centros y puestos de salud, entre otros. Entre las principales necesidades productivas y sociales que se investigaron en los centros poblados del municipio de San Felipe, se encuentra la mejora de vías de acceso, la construcción de puestos de salud, escuelas, mercado, así como la implementación de drenajes.

1.11 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

Es el movimiento comercial y financiero que tiene el Municipio a través de la importación y exportación de sus productos y servicios.

Importaciones: dentro de los principales productos que ingresan al Municipio, se mencionan los siguientes: verduras, frutas, carne roja, carne blanca, ropa, calzado, alimentos de consumo diario y comida preparada.

Exportaciones: entre los principales productos que se envían del Municipio y que posteriormente son comercializados fuera del mismo, se encuentran: café, banano, rambután, macadamia, caña de azúcar y hule.

- **Flujo financiero**

Se encuentran las instituciones financieras que prestan los servicios de ahorro y crédito, así como de recepción y pago de remesas, entre los cuales se pueden mencionar: Banco de Desarrollo Rural, S.A., Banco Internacional, S.A., Banco

de los Trabajadores, S.A. y Cooperativa Micoope.

- Remesas familiares

La población subsiste de ingresos propios derivados de las actividades agrícolas, pecuarias y artesanales, aun así, no se tiene ingresos suficientes, lo cual provoca migración al extranjero en búsqueda de mejores oportunidades y esto permite el ingreso en pequeñas cantidades de divisas. Se determinó que en el Municipio las remesas familiares representan un 10% de los ingresos mensuales.

1.12 INVENTARIO DE COMERCIO Y SERVICIOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

La información recopilada da a conocer que el Municipio posee un total de 846 centros de negocios, 759 comercios que cubren el 90% y 87 centros de servicio que representan un 10%; los mismos se encuentran en el casco urbano en la plaza central del mercado. El 90% proporciona 1,036 empleos al Municipio; de aquí radica la importancia debido a que las personas que gozan de un trabajo por medio de esta fuente están en la capacidad de satisfacer las necesidades básicas.

1.13 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

La actividad productiva es el proceso a través del cual el hombre transforma los insumos como materias primas con el objeto de producir bienes y servicios que se requieran para satisfacer las necesidades.

- Actividad agrícola

La agricultura constituye el sector productivo más significativo de la economía en el Municipio, aporta a la economía el 55% del valor total de la producción. El estrato más representativo son las fincas multifamiliares medianas y el producto

con mayor volumen de producción es la caña de azúcar.

- Actividad pecuaria

Entre las principales actividades pecuarias a las que se dedica la población de San Felipe se identificaron: el 42.32% la crianza y engorde de ganado bovino, el 11.79% engorde de porcino, el 21.14% pollo de engorde y producción de huevos; sin embargo, también se realizan las actividades y pez tilapia en un 3.87%.

- Actividad artesanal

La panadería es la producción que genera más empleo, dentro de las actividades artesanales representa el 37%, la carpintería equivale al 33% y las artesanías de bambú representan el 12%. La producción artesanal es ocupada por la mano de obra familiar, lo que permite ahorro de costos a los productores.

- Actividad agroindustrial

La actividad agroindustrial representa la segunda actividad productiva más importante del municipio de San Felipe; genera un 84% en las grandes empresas agroindustriales por lo cual el café en pergamino es el único que integra este rubro cultivado para su exportación.

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO DE ENGORDE DE POLLO

Entre las actividades productivas del Municipio se encuentra la producción pecuaria por tamaño de finca y productos, refleja información de estados financieros, comercialización y organización empresarial de estas unidades económicas.

2.1 VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN

La producción de engorde de pollo es importante para el crecimiento económico de la población del Municipio, se presentan en el cuadro 1 datos respecto al comportamiento en volumen y valor del engorde de pollo en sus diferentes estratos.

Cuadro 1
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Producción de Engorde de Pollo
Volumen y Valor de la Producción
Año: 2015

Estrato/producto	Unidades productivas	Unidad de medida	Volumen	Precio unitario Q.	Valor Q.
<u>Microfincas</u>					<u>7,560</u>
Engorde de pollo	34	Unidad	252	30	7,560
<u>Subfamiliares</u>					<u>2,160,000</u>
Engorde de pollo	1	Unidad	72,000	30	2,160,000
Totales	35		72,252		2,167,560

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Al evaluar cada estrato se observa que la producción de las microfincas en la producción de engorde de pollo tiene un valor del 35% y en las fincas subfamiliares tiene participación del 99%, el cual tiene un impacto importante para el crecimiento económico del Municipio.

2.2 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

Permiten dar una clasificación a las fincas dedicadas a la actividad de engorde de pollo, así como determinar los costos, financiamiento, rentabilidad,

comercialización y organización empresarial para una producción en específico. Establece los procesos que se realizan en sus actividades, entre ellas el tipo razas de pollo que utilizan, alimento, mano de obra, asistencia técnica y asistencia financiera, entre otros.

Tabla 1
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Producción de Engorde de Pollo
Características Tecnológicas

Estrato/producto	Características					
	Razas	Alimentación	Asistencia técnica	Asistencia financiera	Mano de obra	Otros
Microfincas						
Avícola	Criolla	Concentrado y maíz	No utilizan	No tienen acceso	Familiar	Usan agua entubada y de río
Subfamiliares						
Avícola	Arbor Acres	Concentrados	Propia	No usan	Se contrata poca	Ríos y nacimientos

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Respecto a los datos presentados se puede identificar que las microfincas no aplican tecnología para sus actividades, animales de razas comunes, no reciben una asistencia técnica para mejorar sus procesos y no cuentan con acceso financiamiento. El estrato de fincas subfamiliares utiliza razas mejoradas, cuidan la alimentación, cuentan con acceso a créditos, pero no hacen uso de estos porque tienen recursos suficientes para mantener su producción y utilizan mano de obra familiar.

2.3 COSTOS

Estos proporcionan parámetros que orientan la inversión sobre la situación de cómo se encuentra la producción de engorde de pollo en determinado período, después de haber realizado operaciones de compra y venta; cuando el productor sabe utilizarlos sirven de apoyo para evitar pérdidas y emprender estrategias que aumenten las ventas y disminuyan los costos de mantenimiento.

2.3.1 Costo directo de producción

Le indica la manera al productor de cómo están distribuidos los recursos monetarios para medir la inversión que ha realizado en la actividad de engorde de pollo, el costo directo de producción está formado por los siguientes elementos: los insumos (alimentos, vitaminas, entre otros), mano de obra y los costos indirectos variables (son elementos secundarios pero necesarios para crear el producto final).

La actividad se divide por estratos de microfincas y fincas subfamiliares, a continuación, se presenta el estado de costo directo de producción de engorde de pollo.

Cuadro 2
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Estado de Costo Directo de Producción
por Tamaño de Finca y Engorde de Pollo
del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015
(cifras en quetzales)

Descripción	Microfincas		Subfamiliares	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Engorde de pollo				
Insumos	5,998	5,998	1,304,405	1,304,405
Mano de obra	-	2,133	9,240	12,797
Costos indirectos variables	-	826	-	4,960
Total	5,998	8,957	1,313,645	1,322,162

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Se observó en el cuadro anterior de la actividad de engorde de pollo que se requiere únicamente la contratación de granjeros para alimentación, cuidado de galeras y aplicación de vitaminas y resguardarlo hasta el momento de su venta.

2.3.2 Estado de resultados

Muestra los ingresos y egresos que se incurren durante el año, los productores del Municipio deben apoyarse del estado de resultados por ser una herramienta que permite tomar decisiones sobre los objetivos alcanzados en un período de

tiempo, proporciona detalle de las ventas, descuentos, costos de producción, gastos fijos y ganancias.

Se presentan los resultados de engorde de pollo; clasificado por estrato de fincas, con su respectivo análisis, detalle de pérdidas y ganancias en el período analizado.

Cuadro 3
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Producción de Engorde de Pollo
Estado de Resultados, Por tamaño de Finca
del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015
(cifras en quetzales)

Estrato/producto	Microfincas		Subfamiliares	
	Encuestados	Imputados	Encuestados	Imputados
Engorde de pollo				
Ventas	7,560	7,560	2,160,000	2,160,000
(-) Costo directo de ventas	5,998	8,957	1,313,640	1,322,162
Ganancia/pérdida marginal	1,562	(1,397)	846,360	837,838
(-) Costos y gastos fijos	180	180	80,967	80,967
Ganancia/pérdida antes de ISR	1,382	(1,577)	765,393	756,871
(-) ISR 25%	346		191,348	189,218
Ganancia/pérdida neta	1,037	(1,577)	574,045	567,653

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Se observa en los estratos de microfincas pérdida del ejercicio, por un monto de Q. 1,577.00 en los datos imputados, lo cual es derivado que las personas que se dedican a esta actividad la realizan para autoconsumo y no consideran el costo de mano de obra y otros gastos como el mantenimiento de galeras. En las fincas subfamiliares se determinó ganancia por un monto de Q 567,653.00 en los datos imputados, este estrato considera los costos de producción y mantenimiento lo que permite generar ganancia en la venta.

2.4 RENTABILIDAD

Sirve para verificar los resultados obtenidos en la inversión contra los costos y gastos realizados en el transcurso de la actividad, para tener conocimiento si el

retorno de lo invertido al inicio de sus operaciones es adecuado o deficiente.

Los datos recabados en la investigación de campo muestran que la ganancia neta que determinan los productores no es real; debido a que al analizar los costos e incluir pagos que no son considerados para los trabajadores se obtiene una pérdida, la cual se observa en el estado de resultados de esta actividad.

Para el estrato de fincas subfamiliares se verifica en su producción una ganancia neta de Q. 0.26 en datos encuesta e imputados por cada quetzal invertido, esta situación se da porque los resultados en la ganancia neta ascienden a Q. 569,166.00 y Q. 562,778.00 respectivamente; contra las ventas de Q. 2,160,000.00.

La relación de la ganancia neta entre costos y gastos, determinan una pérdida en el estrato menor y una ganancia del 40% por cada quetzal invertido para las microfincas en los datos imputados.

2.5 FINANCIAMIENTO

El productor debe contar con recursos financieros para llevar a cabo la actividad, con la finalidad de adquirir insumos, pago de mano de obra y otros costos y gastos necesarios para su funcionamiento.

La unidad de engorde de pollo dedicada a la producción en el Municipio en el estrato microfincas, es de escasos recursos por lo cual crían y engordan pollos en sus hogares, se establece en la investigación que el financiamiento que se obtiene para esta actividad es interno.

En el estrato de fincas subfamiliares la producción de engorde de pollo es totalmente destinada a la venta y el volumen es originado por una finca, la cual tiene como política ser generadora de oportunidades de empleo para la región, regida como una asociación productiva, la cual obtiene su financiamiento de manera interna.

2.6 COMERCIALIZACIÓN

Se presentan las etapas de la comercialización del engorde de pollo analizado en el Municipio, se considera el proceso inicial del productor hasta el consumidor final, a través de los diferentes medios de distribución en el lugar y tiempo deseado.

2.6.1 Proceso de la comercialización

Se analizan los procesos de concentración, equilibrio y dispersión ejecutados en el Municipio, para el engorde de pollo.

Tabla 2
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Producción de Engorde de Pollo
Proceso de Comercialización
Año: 2015

Etapas/producto	Engorde de pollo	
	Microfincas	Subfamiliares
Concentración	Previo a realizar el proceso de venta, las aves se mantienen en corrales y patios de casa.	El productor concentra los pollos en galpones con las condiciones adecuadas previas a la venta.
Equilibrio	Existe un equilibrio constante entre oferta y demanda a excepción de Semana Santa y Navidad, para estas fechas las familias esperan vender mayor volumen a un mejor precio.	
Dispersión	El productor traslada su producto al mercado local o plazas públicas para la venta; asimismo, los consumidores llegan a la casa de los productores para adquirirlo.	Los productores distribuyen al minorista en las pollerías o tiendas y los consumidores lo adquieren en el puesto más cercano.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Para el estrato microfinca el engorde de pollo se determina poca inversión en almacenamiento, derivado que cuentan con instalaciones básicas, así como recipientes pequeños; mientras en el estrato fincas subfamiliares, se da una planificación estratificada para su almacenamiento, mayor inversión y los corrales del engorde de pollo cumplen con las condiciones sanitarias para su crianza.

2.6.2 Análisis de la comercialización

Determina cuales son los elementos que participan en la comercialización, así como el papel que desempeña cada uno para que la producción llegue al consumidor final.

- Análisis institucional de la comercialización

Estudia las instituciones de mercado que nacen por la acción de la norma y que surgen de las relaciones económicas y sociales. Su importancia es conocer los entes que participan (productor, mayorista, minorista y consumidor final) y cómo funciona la distribución donde participa. En la microfinca del productor llega directo al consumidor final y en fincas subfamiliares el productor entrega al mayorista quien le entrega al minorista y esta entrega al menudeo lo que permite llegar al consumidor final quien adquiere el producto.

- Análisis funcional de la comercialización

Serie de procesos que implican movimientos con secuencia lógica y coordinada para la transferencia ordenada de los productos entre los cuales se encuentra: centros de acopio, almacenamiento, empaque, transporte, compra venta, regateo, subasta pública, financiamiento y riesgo.

El las fincas subfamiliares se observó que tiene actividad físicas como acopio primario y terciario, transporte, con el objetivo de tener el menor tiempo a las aves para su traslado donde no se utiliza empaque porque la venta es en pie, utiliza almacenamiento temporal. En las microfincas no se da debido a su volumen bajo de producción, tampoco se utiliza empaque únicamente utilización de cajas para su transporte.

Las funciones de intercambio es la que define el precio, en las microfincas el consumidor final paga por debajo del precio establecido por la actividad de regateo y en fincas subfamiliares se tiene el precio establecido lo que permite realizar proyecciones de inversión a corto plazo.

- Análisis estructural de la comercialización

Se analizan las etapas de conducta, estructura y eficiencia necesarias para ajustar la forma en que el espacio físico se desliga de la comercialización, lo que permite evaluar la manera en que los productores, intermediarios y consumidores se desempeñan entre sí en estas etapas. A continuación, se presenta una tabla con la información correspondiente a los productores de acuerdo con su participación:

Tabla 3
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Producción de Engorde de Pollo
Análisis Estructural
Año: 2015

Etapas/producto	Engorde de pollo	
	Microfincas	Subfamiliares
Conducta	Su conducta es de competencia perfecta, debido a que está conformado por el mismo número de vendedores y compradores.	Se determinó que existe un oligopolio por la existencia de una finca que se dedica al engorde de pollo.
Estructura	Los participantes que intervienen en la estructura son: el productor y el consumidor final.	En esta disposición intervienen tanto el productor, mayorista, minorista y consumidor final.
Eficiencia	Existe eficiencia debido a que el progreso y participación de los usuarios es constante.	La innovación en los procesos de nutrición de aves da lugar a la eficiencia en este estrato.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Se determinó una conducta favorable para el estrato de microfincas donde se observan patrones de comportamiento en los que existe libre competencia, las políticas económicas que favorecen la estabilidad de precios y promueven un desarrollo constante, la estructura de la comercialización se encuentra dividida en canales directos como indirectos y en las fincas subfamiliares denota que se involucra la mayor parte de los agentes que participan en el mercadeo.

La eficiencia en el mercado se logra a través del buen desempeño del producto con el objetivo meta, innovación y progreso, lo cual se ha logrado en el engorde de pollo por ser un artículo de la canasta básica, lo que permite la participación entre los usuarios sin importar si el estrato es microfincas o fincas subfamiliares.

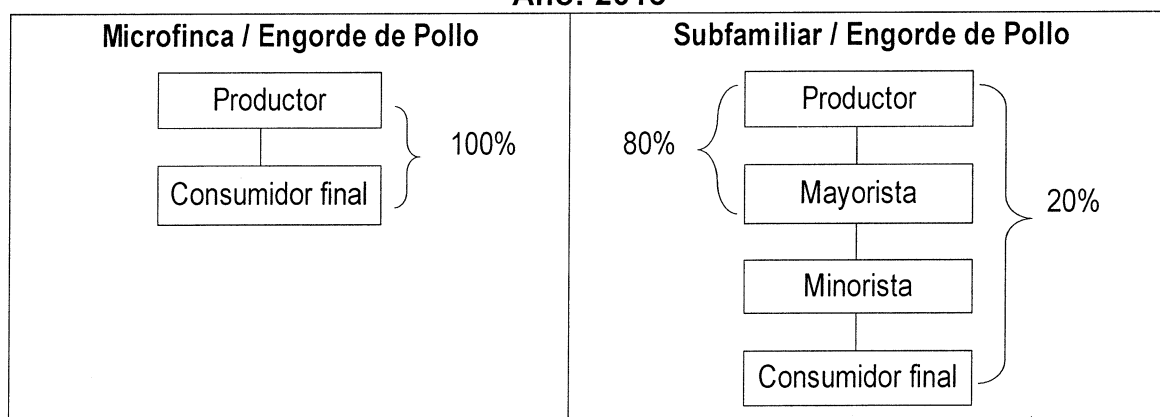
2.6.3 Operaciones de comercialización

Son los pasos de los agentes que participan en la transición del producto que llega al consumidor final, a través de sus canales y márgenes de comercialización.

2.6.3.1 Canales de comercialización

Se determinó que en el Municipio se utilizan todos los agentes de la comercialización desde el productor hasta el consumidor final, lo que permite una forma de analizar su dispersión y análisis de costos del engorde de pollo. El cálculo de sus porcentajes de participación, para su análisis se presenta a continuación.

Tabla 4
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Producción de Engorde de Pollo
Canales de Comercialización
Año: 2015



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015

El engorde de pollo en el estrato de microfinca tiene un canal directo en la producción debido a que el consumidor está familiarizado con los productos, el

precio y las unidades de medida lo cual facilita y agiliza una compra directa al productor al consumidor. En la finca subfamiliar el canal es indirecto en él participan los mayoristas y minoristas que adquieren el engorde de pollo y es distribuido en el mercado de San Felipe y municipios aledaños.

2.6.3.2 Márgenes de comercialización

En la actividad de producción de engorde de pollo existe una diferencia de precio entre lo que paga el consumidor y lo que recibe el productor, por la razón que se utilizan intermediarios para la distribución del producto. A continuación, se detalla los márgenes de comercialización de la actividad de producción de engorde de pollo.

Cuadro 4
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Producción de Engorde de Pollo
Márgenes de Comercialización
Año: 2015

Institución	Precio de venta por unidad Q.	Margen bruto	Costos de mercadeo	Margen neto	% Rendimiento sobre inversión	% de participación
Subfamiliares /Engorde de pollo						
Productor	3.50					70
Mayorista	4.00	0.50	<u>0.12</u>	0.38	11	10
Alquiler			0.05			
Transporte			0.07			
Minorista	5.00	1.00	<u>0.20</u>	0.80	20	20
Alquiler			0.05			
Transporte			0.15			
Total		1.50	0.32	1.18		100

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Se ha determinado que en las fincas subfamiliares la venta de engorde de pollo se lleva a cabo por intermediarios por medio de mayoristas con un 10% de participación menor al minorista con una participación del 20% por la razón que este último le distribuye al consumidor final y los polleros; equivalente a nueve por ciento menos por cada quetzal invertido. El productor tiene participación del 70% con relación al mayorista y minorista.

2.7 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Es un sistema y técnicas implementadas por los productores que les permite dividir el trabajo con su ejecución asignada a los miembros de la organización, utilizando recurso humano, financiero y material para alcanzar objetivos específicos.

Su objetivo es maximizar los resultados que se obtienen de la colaboración de sus integrantes orientado al propósito de la organización, el cual establece controles y procesos diseñados de forma adecuada para cumplir las metas a corto y largo plazo y que permita verificar constantemente.

2.7.1 Sistema organizacional

Analiza la organización y sus componentes para determinar cómo se une cada una de las áreas e indicar su cadena de mando. El Municipio tiene su sistema de organización lineal, el cual es directo desde el mando superior hacia el personal operativo por el canal de autoridad.

2.7.2 Estructura y diseño organizacional

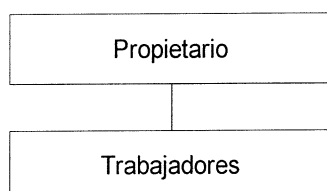
A través de ella se delimitan los mandos medios y altos para la delegación de funciones, correspondiente de cada puesto de trabajo y el lineamiento que deben de tomar las instrucciones o funciones; así mismo, su jerarquía representa la gráfica del nivel correspondiente de cada puesto de trabajo.

La complejidad es la división del trabajo y cada una de las tareas a realizar por cada miembro de la organización, la centralización responderá la autoridad para delegar tareas o tomar las decisiones por el mismo propietario y su formalización incluye los manuales y formas escritas que permitan tener claras las atribuciones a cumplir.

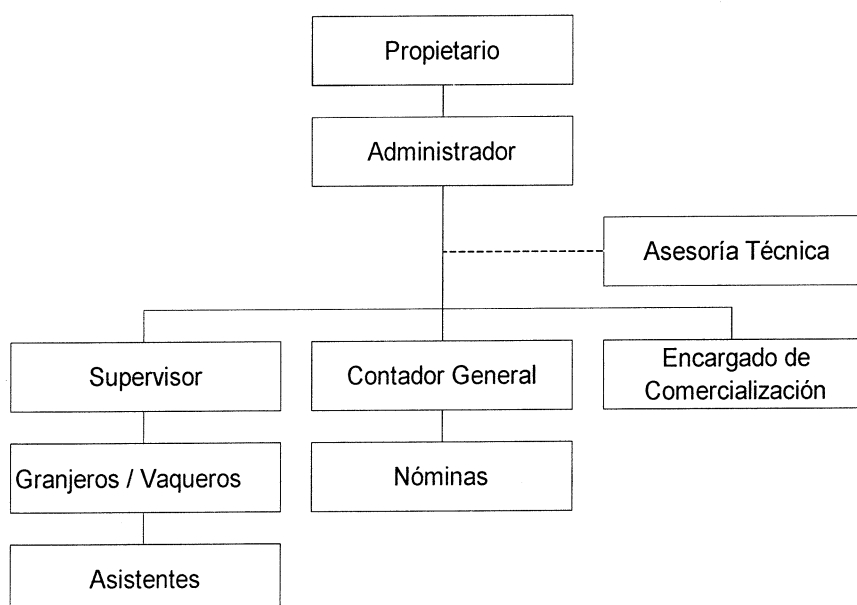
A continuación, se muestra la situación de la estructura organizacional del engorde de pollo.

Tabla 5
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Producción de Engorde de Pollo
Estructura Organizacional
Año: 2015

Microfincas
Engorde de pollo



Subfamiliares
Engorde de pollo



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

La estructura de las microfinca establece dos niveles; el recurso humano está conformado por los miembros del núcleo familiar y el jefe de familia o propietario en quien la organización está centralizada, es quien toma las decisiones. El

núcleo familiar permite realizar las actividades de trabajadores, pero no tiene complejidad ni toma de decisiones, sus instrucciones son verbales y no existen canales de comunicación formal. Así mismo, no está formalizado por la carencia de manuales o lineamientos escritos que permitan tener claras las instrucciones.

En las fincas subfamiliares se observa el nivel estratégico, está integrado por el propietario quien emite directrices al administrador quien es una persona asalariada, dirige y coordina directrices de las actividades que se deben realizar bajo el táctico y que han sido autorizadas por el propietario al operativo.

La organización es compleja y tiene las tareas divididas de acuerdo a cada área de la organización con la segregación de funciones adecuada a cada trabajador y se estableció que sí existe división de trabajo. Las decisiones están centralizadas en el administrador quien delega responsabilidad a las áreas que tiene a cargo a nivel táctico y operativo, quienes pueden decidir ante un emergente, de lo contrario todo es centralizado en el administrador.

Sus instrucciones son verbales y escritas en donde se determinó que sí existen canales de comunicación formales como lo son manuales y lineamientos que seguir, así mismo, tienen asesoría técnica para cumplir con calidad su producción. Son los granjeros los que se encargan del mantenimiento y sus asistentes de la recolección del producto. Los estratos tienen asesoría técnica eventual y está conformada por los veterinarios.

2.7.3 Nivel estratégico, táctico y operativo

Son los tres niveles que constituyen un esquema de trabajo para alcanzar los objetivos y la planificación de la actividad de producción de engorde de pollo en los estratos de microfinca y subfamiliar los cuales se detallan a continuación.

- Nivel estratégico

Corresponde a la planeación que orienta a lograr los objetivos, deberá de

establecer y decidir planes de acción que se utilizarán para el buen funcionamiento. Este nivel está conformado por los dueños de las fincas subfamiliares.

- Nivel táctico

Desarrolla la planeación de las áreas de las fincas subfamiliares de acuerdo al plan del estratégico que es dirigido y ejecutado por el administrador quien coordina, ejecuta y administra los recursos para lograr eficiencia en los objetivos establecidos. Los estratos de microfinca no tienen nivel táctico.

- Nivel operativo

Es la asignación de las tareas puntuales que debe de realizar cada colaborador en los estratos de microfincas y subfamiliares con los lineamientos proporcionados por el nivel estratégico y táctico.

2.7.4 Proyección de la organización

La organización se proyecta activamente y en forma permanente hacia el crecimiento empresarial y genera beneficios sociales, culturales y económicos que son aprovechados principalmente por el Municipio.

2.7.4.1 Económica

Se estableció que en los estratos de microfinca y subfamiliar que se dedican a la actividad de engorde de pollo generan fuentes de empleo para el Municipio.

2.7.4.2 Social

Las fincas subfamiliares fomentan la participación a los habitantes que viven en la finca a participar en actividades y capacitaciones que mejore las técnicas de producción y su nivel de vida.

2.7.4.3 Cultural

No se ha determinado aspecto cultural en el estrato de microfinca y subfamiliar que desarrolle la cultura.

2.7.5 Aplicación del proceso administrativo

Está conformado por un conjunto de etapas para garantizar el éxito de la organización a través de la administración de los recursos, a continuación, se detalla.

2.7.5.1 Planeación

Consiste en saber qué se va hacer por anticipado y establecer cuál será la dirección para alcanzar los objetivos que permitan tomar decisiones, establecer, recursos y actividades a realizar, definir las políticas, programas, estrategias y presupuestos.

Se ha establecido de acuerdo con la investigación que los propietarios de los estratos de microfincas y subfamiliares carecen de misión, visión, valores, objetivos y no se encontraron documentos formales que brinden lo anterior en mención para la producción de engorde de pollo.

2.7.5.2 Organización

Es la utilización equilibrada de los recursos físicos y humanos para alcanzar los objetivos propuestos a través de las actividades que se regirán bajo una estructura. La cual sigue un conjunto de reglas, cargos y comportamientos que le permita disponer y coordinar de los recursos disponibles.

2.7.5.3 Integración

Esta fase busca integrar al personal humano dentro de los procesos de engorde de pollo establecidos. Su función es dotar de recursos humanos y físicos para lograr la eficiencia y el desempeño de los objetivos en la microfincas y fincas subfamiliares.

2.7.5.4 Dirección

Es la ejecución de los planes para alcanzar los objetivos de la producción de engorde de pollo. Así mismo, mantener al equipo motivado y con una

comunicación eficiente por medio del liderazgo para conducir al equipo al objetivo bajo la supervisión.

2.7.5.5 Control

Es la evaluación, medición y supervisión del desarrollo general de la organización de forma constante de las actividades realizadas, vela por mejoras continuas de los procesos y de acuerdo a resultados se implanta controles para lograr el objetivo.

2.8 GENERACIÓN DE EMPLEO

La actividad de producción de engorde de pollo es generadora de empleo en el Municipio, a continuación, se presenta el número de jornales que genera.

Cuadro 5
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Producción de Engorde de Pollo
Generación de Empleo
Año: 2015

Actividad productiva	Generación de jornales	
	Jornales	%
<u>Microfinca</u>		
Avícola	136	2.93
<u>Subfamiliar</u>		
Avícola	846	18.21
Totales	982	21.14

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Se muestra la cantidad de personas que son contratadas en microfincas y fincas subfamiliares, entre los cuales se encuentran: granjeros y recolectores, los cuales reciben remuneración por jornal. Existen puestos administrativos incluidos en los costos y gastos fijos de cada actividad diagnosticada, administrador, financiero y supervisores.

2.9 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

Se han determinado problemas que afronta la actividad de producción de

engorde de pollo en el Municipio, así mismo, se proponen propuestas de solución que generen crecimiento y desarrollo para los productores avícolas del Municipio.

2.9.1 Problemática encontrada

A continuación, se detallan las problemáticas detectadas en la producción de engorde de pollo en el Municipio.

- Las Microfincas carecen de una organización formal por lo que todo es centralizado en el dueño, quien es el encargado de tomar las decisiones y delegar las tareas a realizar, sin embargo, la división de trabajo no está determinada de acuerdo a las funciones de cada uno de los puestos por no existir una estructura organizacional. Su comunicación es verbal y no se tiene documentos formales que contengan con claridad los objetivos y normas a seguir.
- En los estratos de microfincas y subfamiliares no se tiene establecido el proceso administrativo, esto genera que no esté claro el objetivo en la producción de engorde de pollo por la carencia de misión, visión, valores, estrategias y objetivos.
- En los estratos de microfincas y subfamiliares no existen manuales con descriptores de puestos que les permita una segregación correcta de funciones de acuerdo a su nivel educativo y profesional.

2.9.2 Propuesta de solución

A continuación, se detallan las propuestas de solución para los productores que se dedican al engorde de pollo en el Municipio.

- Establecer una estructura y diseño organizacional en el estrato de microfincas y determinar su grado de complejidad, centralización y formalización. Esto permitirá realizar una segregación correcta de las tareas

a realizar en la producción de engorde de pollo y crear un manual que determine los objetivos a seguir de forma clara y concisa.

- Se propone que las fincas microfinca y subfamiliares establezcan manuales con su estructura organizacional y diseño, con su proceso administrativo que establezca la misión, visión, valores y objetivos de la organización de engorde de pollo para mejorar el rendimiento.
- Se propone la creación de manuales de puestos o cargos que les permita acceder a los propietarios de las fincas a una herramienta de administración de personal que a través de ella se establezca funciones y competencias laborales que ayudará a mejorar el trabajo de acuerdo a cada perfil de puestos y se pueda segregar de forma correcta las funciones.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN

Su marca denominada Feli-Pollo, contará con sede ubicada en la villa de San Felipe y una sede en cada Municipio objeto de estudio que permitirá comercializar el producto. El proyecto tiene como propósito generar fuentes de ingresos e incrementar la actividad productiva en el Municipio.

3.1 DESCRIPCIÓN GENERAL

En el Municipio una parte de la población se dedica a la actividad pecuaria de engorde de pollo, así como a la actividad agrícola de producción de limón, por lo cual se considera apropiado implementar un proyecto que tiene como propósito la preparación del pollo rostizado con limón por medio de la organización de un Comité, conformado por 18 asociados originarios del Municipio.

La comercialización del producto será por pollo entero, lo que generará la utilidad sobre la inversión; el proyecto pertenece a la actividad artesanal y el mercado meta está ubicado en los municipios de: San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y la cabecera departamental de Retalhuleu.

3.2 JUSTIFICACIÓN

El Municipio de San Felipe tiene un volumen de producción de engorde de pollo de 72,252 unidades anuales (ver cuadro 1, página 28), lo que permite cubrir la demanda de materia prima necesaria para el proyecto, la cual es de 36,000 unidades de pollo entero sin menudos. Se estableció cubrir esta demanda en un 90% de la producción del Municipio y el 10% restante con la materia prima de los municipios aledaños.

Con la implementación de este proyecto, será cubierta la demanda insatisfecha en los municipios de San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y la cabecera departamental de Retalhuleu, debido a que el pollo constituye parte de la dieta alimenticia y por sus valores nutricionales es un producto aceptado en el

mercado. Se propone la producción y comercialización de pollo rostizado con limón, con el objetivo de aprovechar la versatilidad que tienen los productores y crear un Comité de productores de pollo rostizado con limón; que permita crecimiento económico, mediante el reconocimiento de la calidad del pollo. El proyecto tiene como fin generar ganancias a los asociados y mejorar las condiciones del Municipio.

3.3 OBJETIVOS

Se mencionan los objetivos generales y específicos, que se pretenden alcanzar.

3.3.1 Objetivo general

Obtener una rentabilidad de la producción y comercialización de pollo rostizado con limón para mejorar los ingresos de los integrantes del Comité, así como de la población del Municipio a través de implementar procesos de comercialización que permitan aumentar las ventas que permita aumento del grado de rentabilidad de la producción.

3.3.2 Objetivos específicos

- Implementar estrategias de mercadeo en los centros poblados del mercado meta para dar a conocer el sabor único y diferente del pollo rostizado con limón.
- Realizar supervisiones constantes en los procesos para minimizar costos, para ofrecer un valor de venta accesible al cliente con un margen de rentabilidad justa.
- Brindar un producto de calidad e innovación para asegurar la demanda y consumo preferencial del pollo rostizado con limón.
- Establecer un Comité legalmente constituido que vele por los derechos y obligaciones de los productores de pollo rostizado con limón.

- Evaluar la rentabilidad del proyecto para realizar nuevas inversiones.
- Satisfacer la demanda existente en los centros poblados objeto de estudio.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

Permite analizar el contexto de mercado para el producto, en el Municipio; para lo cual se consideraron factores como: gustos y preferencias del consumidor, competencia directa o indirecta, comportamiento, capacidad económica de compra y edades de la población.

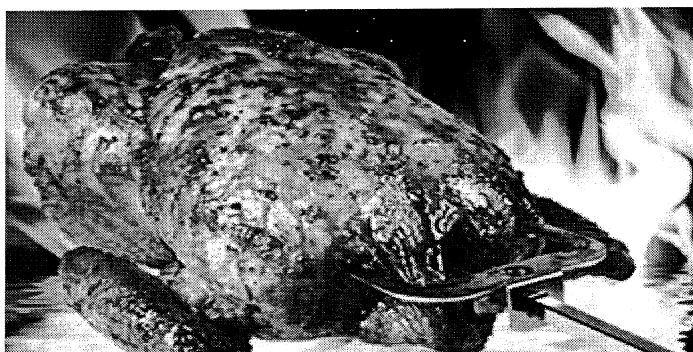
Se pretende establecer si existe un número suficiente de consumidores, y con esto determinar la viabilidad del proyecto que justifique la inversión.

3.4.1 Identificación del producto

Consiste en la producción de pollo rostizado con un toque de limón, lo cual lo hace diferente del pollo rostizado que se vende tradicionalmente y permite llegar al público que se pretende alcanzar.

La presentación del producto es importante, a continuación, se muestra la imagen en la cual se da a conocer el producto en su proceso de rostizado.

Imagen 1
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Año: 2015



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

El pollo rostizado con limón tiene demanda debido a que es un alimento bajo en grasa y con nutrientes favorables para la salud del consumidor; adicional, tiene un buen sabor y su precio es accesible.

Se presenta el valor nutricional del pollo en una porción de 90 gramos que equivale a tres onzas del mismo.

Tabla 6
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Valor Nutricional del Pollo
(90 gramos)

Alimento	Energía Kcal	Proteína (g)	Grasa total (g)	Grasas saturadas (g)	Sodio (mg)	Potasio (mg)	Colesterol (mg)	Calcio (mg)
Muslo de pollo con piel cocido	208	20.9	13.26	3.6	63.9	153	75	9.9
Muslo de pollo con piel frito	249	19.4	14.88	3.9	259.2	172	84	16.2
Ala de pollo con piel cocido	224	20.5	15.14	4.2	60.3	125	63	10.8
Ala de pollo con piel frito	288	23.4	19.9	5.4	69.3	159	73	13.5
Pechuga de pollo con piel cruda	154	18.8	8.3	2.4	57	198	58	9.9
Pierna de pollo con piel cocida	198	21.8	11.6	3.2	66	158	76	9.9
Pierna de pollo con piel frita	228	24.2	12.9	3.5	79	210	84	11.7

Fuente: elaboración con base en datos de la tabla de composición de alimentos de Centroamérica, Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá -INCAP- (2007).

Es un alimento con propiedades nutritivas para la dieta del consumidor, entre los mayores aportes del pollo se encuentra: la proteína, es bajo en grasa y colesterol, ácido fólico, hierro y potasio lo cual permite un desarrollo muscular adecuado en el ser humano.

3.4.2 Oferta

Es la cantidad de un bien que los productores ofrecen al consumidor final a un precio determinado en una unidad de tiempo. En el Municipio, no existen productores de pollo rostizado con limón, por lo que esto genera una demanda insatisfecha; misma que se toma como base para la oferta local.

- Oferta histórica y proyectada

Se muestra el comportamiento de la oferta del pollo rostizado y frito en años anteriores, así como la proyección de la misma para los cinco años siguientes.

Cuadro 6
Municipios de San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y
Retalhuleu, departamento de Retalhuleu
Oferta Histórica y Proyectada de Pollo Rostizado y Frito
Período 2011-2020
(en unidades)

Año	Producción	Importaciones	Oferta total
2011	-	55,814	55,814
2012	-	56,931	56,931
2013	-	58,069	58,069
2014	-	59,231	59,231
2015	-	60,415	60,415
2016	-	61,543	61,543
2017	-	62,693	62,693
2018	-	63,843	63,843
2019	-	64,993	64,993
2020	-	66,143	66,143

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015 y el método de mínimos cuadrados, donde $a = 58,092$ y $b = 1,150.18$ año base 2013 para las importaciones.

Los datos obtenidos se determinaron por entrevistas y encuestas realizadas en cada Municipio objeto de estudio, se utilizó como referencia un período histórico del año 2011 al 2015 donde la información histórica fue determinada a través del vaciado de las técnicas utilizadas descritas anteriormente, con lo cual se obtuvo la información de la oferta histórica la cual tiene un incremento anual del 2% y la

producción de la oferta proyectada del año 2016 al 2020 basado con el método de mínimos cuadrados. Al momento de la investigación, no hay producción de pollo rostizado con limón en los Municipios que contribuya a satisfacer la demanda de la población, la cual ha sido satisfecha por productos sustitutos como pollo frito y rostizado.

3.4.3 Demanda

Conforman las distintas cantidades de una mercancía que los compradores desean y son capaces de adquirir a precios alternativos posibles durante un período de tiempo. El análisis de la demanda permite conocer de forma cuantitativa la existencia de consumidores actuales y potenciales.

- Demanda potencial histórica y proyectada

Se determina por el consumo per cápita de la población de los Municipios objetos de estudio, con la finalidad de conocer la demanda insatisfecha de los consumidores en el mercado meta.

Cuadro 7
Municipios de San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y
Retalhuleu, departamento de Retalhuleu
Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Pollo Rostizado con Limón
Período 2011-2020

Año	Población	Delimitación 62%	Consumo per cápita unidades	Demanda potencial
2011	175,209	108,630	6	651,780
2012	178,857	110,891	6	665,346
2013	182,572	113,195	6	679,170
2014	186,317	115,517	6	693,102
2015	190,055	117,834	6	707,004
2016	193,810	120,162	6	720,972
2017	197,605	122,515	6	735,090
2018	201,405	124,871	6	749,226
2019	205,170	127,205	6	763,230
2020	208,865	129,496	6	776,976

Fuente: elaboración propia, con base en datos del Instituto Nacional de Estadística -INE-, estimaciones de la población total por Municipio, período 2011-2020; La Hoja de Balance de Alimentos -HBA- en el año 2006 y Asociación Nacional de Avicultores de Guatemala -ANAVI- año 2015.

La población delimitada representa un 62% de la población a nivel local con relación a su capacidad adquisitiva, gustos y preferencias, edades y el nivel de pobreza; valores obtenidos de las encuestas a los pobladores de los cuatro Municipios objeto de estudio.

De acuerdo con la Asociación Nacional de Avicultores de Guatemala -ANAVI-, Hoja de Balance de Alimentos -HBA- elaborada por el Instituto Nacional de Estadística -INE-, Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá y profesionales en nutrición establecen que el consumo per cápita ideal en el año es en promedio de 37 libras, el valor anterior es dividido con las 3.5 libras, lo que representa 11 pollos enteros al año.

Sin embargo, las entidades anteriores incluyen los productos sustitutos por lo cual se delimito el consumo per cápita a 6 pollos enteros por persona (21 libras), en él se consideró el consumo de pollo rostizado con limón únicamente y el presente estudio presenta una demanda potencial e insatisfecha con lo cual se considera un proyecto viable para el Municipio.

- Consumo aparente histórico y proyectado

Establecido por la cantidad que se consume años anteriores y que espera ser consumido, se obtiene con la suma de la producción más la importación, menos la exportación. Se presenta el consumo aparente histórico y proyectado.

Cuadro 8
Municipios de San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y
Retalhuleu, departamento de Retalhuleu
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Pollo Rostizado y Frito
Período 2011-2020
(en unidades)

Año	Producción	Importaciones	Exportación	Consumo aparente
2011	-	55,814	-	55,814
2012	-	56,931	-	56,931
2013	-	58,069	-	58,069

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Año	Producción	Importaciones	Exportación	Consumo aparente
2014	-	59,231	-	59,231
2015	-	60,415	-	60,415
2016	-	61,543	-	61,543
2017	-	62,693	-	62,693
2018	-	63,843	-	63,843
2019	-	64,993	-	64,993
2020	-	66,143	-	66,143

Fuente: elaboración propia con base en datos del cuadro 6.

Se observa que el Municipio no se genera producción de pollo rostizado con limón por lo que se consume productos sustitutos que se importa, por ello no existen exportaciones; asimismo, cada año va en aumento su consumo, por lo que existe oportunidad de producir y comercializar el producto.

- Demanda insatisfecha histórica y proyectada

Es la cantidad de pollo rostizado con limón que se necesita producir para cubrir la demanda. Se presentan el cuadro de demanda insatisfecha histórica y proyectada correspondiente del proyecto.

Cuadro 9
Municipios de San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y
Retalhuleu, departamento de Retalhuleu
Demanda Insatisfecha Pollo Rostizado con Limón
Período 2011-2020
(en unidades)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda Insatisfecha
2011	651,780	55,814	595,966
2012	665,346	56,931	608,415
2013	679,170	58,069	621,101
2014	693,102	59,231	633,871
2015	707,004	60,415	646,589
2016	720,972	61,543	659,429
2017	735,090	62,693	672,397
2018	749,226	63,843	685,383
2019	763,230	64,993	698,237
2020	776,976	66,143	710,833

/ Años proyectados y las importaciones con base al método de mínimos cuadrados.

Fuente: elaboración propia, con base en datos de los cuadros 7 y 8.

Se ha determinado demanda insatisfecha para el período proyectado, en el cual existe un mercado que demanda y oferta pollo rostizado con limón y que se incrementará con el tiempo lo que genera un mercado asegurado; lo que evidencia la viabilidad del proyecto.

3.4.4 Precio

El precio para el consumidor final será de Q. 65.00 el pollo entero, definido con base a costos de producción más un margen de utilidad esperado. La aplicación es de acuerdo con los factores de costos fijos y variables por cada unidad producida, se evalúa cada situación de mercado para que el consumidor final tenga un valor accesible para adquirir el pollo rostizado con limón.

3.4.5 Comercialización

Para la comercialización del pollo rostizado con limón, se deben analizar distintos factores y actividades necesarias para que éste llegue al consumidor final, manteniendo la calidad y frescura del producto.

3.4.5.1 Mezcla de mercadotecnia

Se integra por la correcta aplicación de una comercialización y facilita el contacto directo con proveedores y consumidores del producto; por lo cual se analizan los elementos principales que son: producto, precio, plaza y promoción.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Tiene como finalidad establecer las bases del proceso productivo, determinará la función de producción óptima en la utilización de los recursos disponibles para producir pollo rostizado con limón con la calidad necesaria para ser comercializado en el mercado meta.

Así mismo, analizará los equipos, materias primas, herramientas, mano de obra e instalaciones necesarias para la ejecución del proyecto; con los cuales se pretende cubrir la demanda previamente establecida.

3.5.1 Localización

Es el lugar donde se llevará a cabo la implementación del proyecto y considera su ubicación y condiciones físicas, comprende los siguientes aspectos: macrolocalización y microlocalización.

- Macrolocalización

El proyecto se localizará en los municipios de San Felipe, San Andrés Villa Seca, San Sebastián y la cabecera departamental de Retalhuleu; del departamento de Retalhuleu por su accesibilidad y oportunidad de comercialización que existe en cada Municipio.

- Microlocalización

Específicamente tendrá una local para implementar el proyecto pollo rostizado con limón en cada Municipio objeto de estudio, en instalaciones ubicadas cerca del perímetro del mercado municipal. Entre sus características están: vías de acceso adecuadas, diversidad de transportes, servicios básicos necesarios y de fácil acceso al lugar por las distancias.

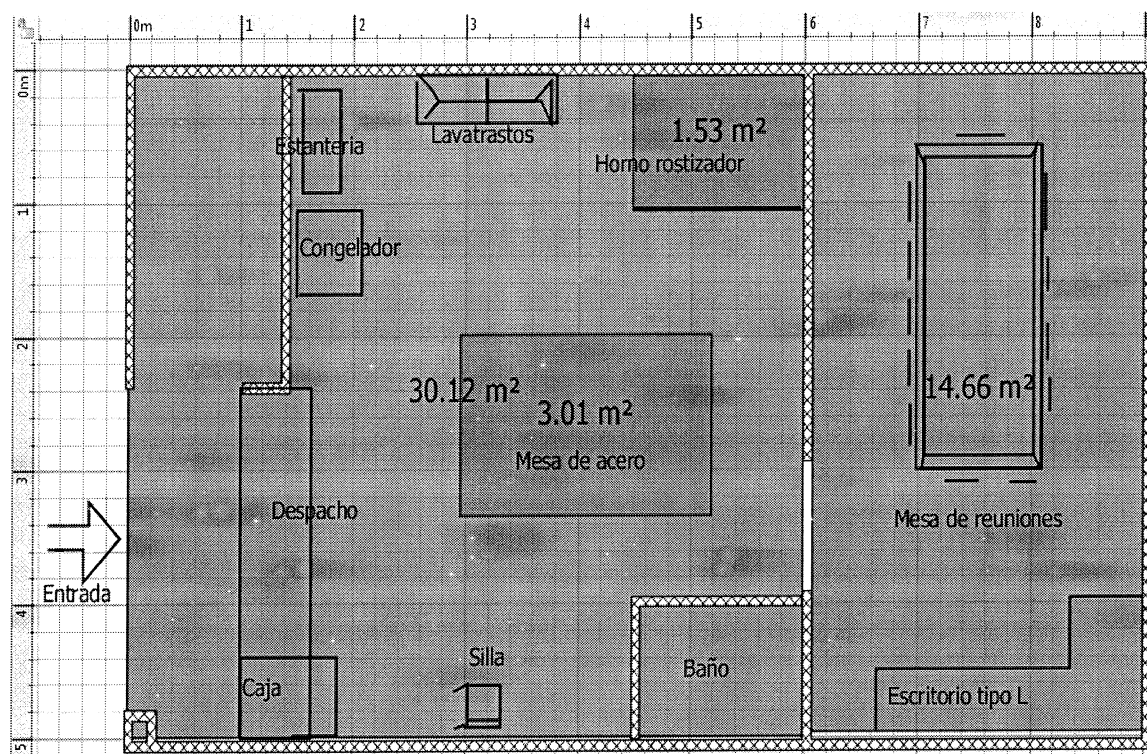
3.5.2 Tamaño

El proyecto tendrá una duración de cinco años y se contempla una producción de 3,000 pollos al mes, equivalente a 100 pollos diarios con un peso promedio 3.5 libras, tendrá la capacidad de producir 180,000 pollos rostizados con limón al año.

- Distribución de instalaciones

Es la distribución que tendrá cada local con su espacio y mobiliario, donde se tiene un diseño para la sede donde estará el área administrativa del Comité y el área de venta la cual se muestra a continuación:

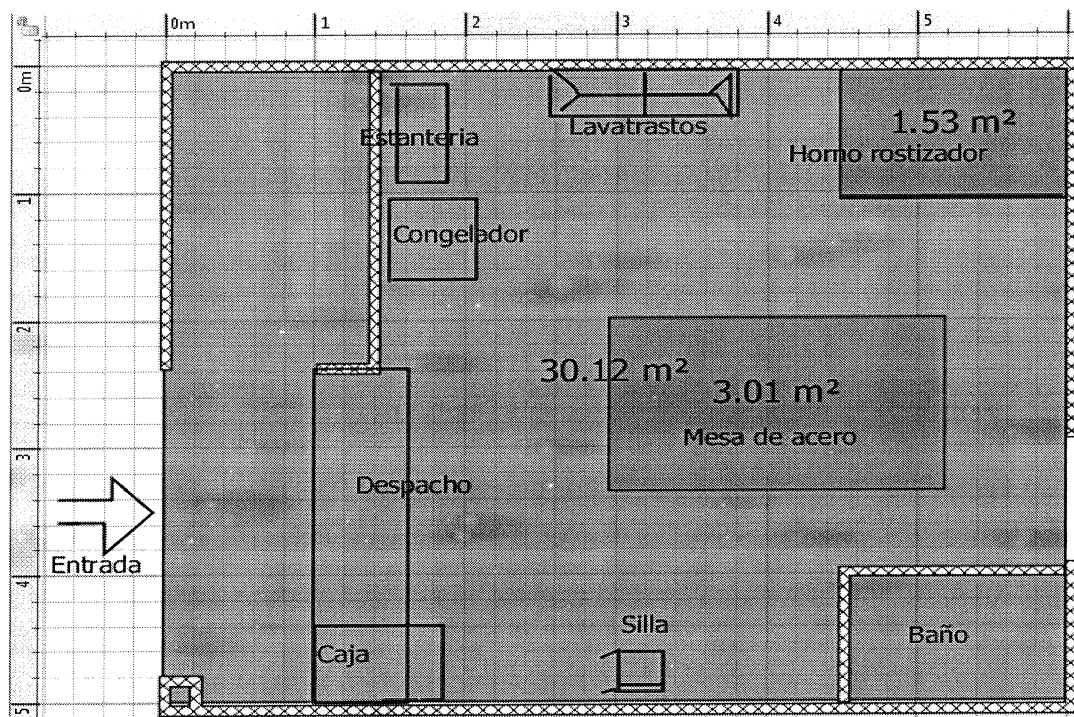
Gráfica 3
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Distribución de Instalaciones de Producción y Venta
Año: 2015



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

En la Villa de San Felipe estará la sede central, la cual contará con un espacio para realizar la producción y un área administrativa para resguardo del equipo administrativo y de computo necesarios para obtener resultados en un ambiente confortable para los asociados y trabajadores que permita obtener un mejor control administrativo.

Gráfica 4
Municipios San Sebastián, San Andrés Villa Seca y cabecera municipal de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Distribución de Planta de Producción y Venta
Año: 2015



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

En un espacio menor con el área de producción y venta establecidos, se tiene considerado arrendar un local comercial que contará con el equipo necesario para la producción de pollo rostizado con limón en los municipios de San Sebastián, San Andrés Villa Seca y la cabecera departamental de Retalhuleu.

3.5.3 Volumen y valor de la producción

El proyecto tendrá una duración de cinco años, la producción estimada será de 36,000 pollos rostizados con limón anuales, incluye merma promedio del 4% para cubrir la demanda insatisfecha determinada en el estudio de mercado, el porcentaje a cubrir será de 2.86%, de acuerdo con el consumo per cápita.

Cuadro 10
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Volumen y Valor de la Producción
Años 1-5

Año	Producción Anual	Merma 4%	Volumen de producción	Precio de venta Q.	Valor Q.
1	36,000	1,440	34,560	65.00	2,246,400
2	36,000	1,440	34,560	65.00	2,246,400
3	36,000	1,440	34,560	65.00	2,246,400
4	36,000	1,440	34,560	65.00	2,246,400
5	36,000	1,440	34,560	65.00	2,246,400
Total	180,000	7,200	172,800		11,232,000

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Se estableció el porcentaje de la merma por el peso que pierde el pollo en su preparación. El volumen de producción neto anual es de 34,560 pollos con un precio de venta por Q. 65.00 el pollo entero, que generarán un ingreso anual de Q. 2,246,400.00; y en los años de vida generará ventas por Q. 11,232,000.00 en una producción constante para los cinco años.

3.5.4 Proceso productivo

Contempla cada uno de los pasos para la producción del pollo rostizado con limón a través de la tecnología. El proyecto estima tres elementos necesarios para una transformación adecuada, los mismos se mencionan a continuación.

- Factores productivos: Elementos que debe disponer para llevar a cabo su actividad, como materia prima: pollo sin menudos, limón, especias y sal.
- Tecnología: Es el conjunto de utensilios necesarios para combinar la fuerza de trabajo con los materiales a utilizar, se requieren: cuchillos, congelador, horno rostizado, entre otros.
- Bienes o servicios que la empresa produce: Pueden ser de capital (destinados a ser utilizados para producir otros bienes) y finales (destinados al consumo inmediato), que para el proyecto es de consumo inmediato.

- Flujograma del proceso productivo: Pasos a seguir para cumplir con la preparación adecuada del producto:

Gráfica 5
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Flujograma del Proceso Productivo de un Pollo
Año: 2015

Proceso	Descripción	Tp/ Min
Inicio	Inicio del proceso productivo	
Lavado del pollo	Se selecciona el pollo del congelador y se procede a realiza el lavado por dentro y fuera, para que sea sometido a preparación.	4
Sazonar el pollo	Se coloca el pollo en la caserola, donde se le coloca una pisca de sal, se utiliza una quinta parte del sobre de especias, para luego mezclarlo.	2
Baño del pollo en jugo de limón	Al haber sazonado el pollo se agrega el jugo de limón, solo se utilizaran 4 limones por cada pollo.	2
Mezclado	Se mezcla el pollo sazonado con el jugo de limón para luego dejarlo reposar en la cacerola.	3
Preparación del rostizador	Se enciende el horno rostizador y se deja precalentar.	1
Colocación en el rostizador	Cuando el rostizador se encuentra preparado se colocan los pollos en las aspas o espadas.	2
Rostizado del pollo	Dejar el pollo en el rostizador por una hora dando vuelta constantemente, hasta adquirir el rostizado del pollo.	60
Fin	Finaliza el proceso productivo.	

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Se ha establecido los pasos a seguir para la producción en el cual tiene proceso estandarizado con los tiempos de cocción y preparación establecidos, que para este caso es de 73 minutos. También se fijan las cantidades de materia prima e insumos necesarios en su preparación.

3.5.5 Normas de higiene y seguridad alimentaria

Son lineamientos establecidos a seguir por parte del personal, para garantizar la higiene y calidad del producto en su proceso productivo, con el objetivo de evitar las enfermedades causadas por la manipulación de alimentos en condiciones no adecuadas. A continuación se detallan los pasos a seguir:

- Limpieza y cuidado de las manos: todo personal deberá lavarlas con abundante agua y jabón líquido, secar con toalla de un solo uso.
- El lavado de las manos deberá ser: antes de comenzar a trabajar, antes de manipular alimentos crudos o cocinados, posterior a estornudar, luego de manipular basura y si ha utilizado algún tipo de insecticida o veneno.
- Las uñas deben estar siempre cortas y limpias.
- Utilizar reddecilla en la cabeza (indispensable) para evitar que algún cabello caiga en la preparación del pollo rostizado con limón.
- La persona en contacto con la comida debe abstenerse de fumar, comer, probar alimentos o masticar chicle durante la preparación de alimentos.
- La persona que prepara el pollo rostizado con limón, debe estar atento a cualquier secreción anormal de la nariz, ojos y oídos, así como alguna lesión en las manos.
- El almacenamiento de los alimentos debe ser en lugares fríos y limpios, secos, ventilados y protegidos de la humedad, para evitar la proliferación de bacterias y hongos.

- No estornudar o toser sobre los alimentos, cubrirse la boca con mascarillas.
- Los alimentos deben colocarse en estanterías de fácil acceso a la limpieza, nunca en el suelo o contacto directo con paredes.
- Nunca mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos.
- Utilizar mascarilla al momento de preparar el pollo rostizado con limón.
- Los utensilios para la preparación y servicio deben estar siempre limpios y en perfecto estado.
- Nunca barrer en seco, para evitar que las partículas de polvo se trasladen a los alimentos.
- Los recipientes de basura deberán de contener tapaderas.
- Mantener limpia el área de cocina.
- Lavar y desinfectar cada utensilio detenidamente posterior a su uso.
- Se deben almacenar los utensilios en lugares frescos, limpios y adecuados.
- Evitar la proliferación de moho en los utensilios de cocina.
- Limpiar el horno al finalizar la jornada para evitar que el polvillo llegue a la comida.
- El personal no utilizar anillos, reloj, aretes, entre otros.
- Utilizar calzado cómodo y ropa limpia apropiada que permita la manipulación de los alimentos libre de contaminación.

3.5.6 Requerimientos técnicos

Son todos los insumos con los que debe contar el proyecto para emprender el proceso productivo del pollo rostizado con limón, se requiere recursos humano, físico y financiero, que se detallan en la siguiente tabla.

Tabla 7
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Requerimientos Técnicos

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Instalaciones		
Alquiler de inmueble	Unidad	5
Equipo de rostizado y preparación		
Horno rostizador a gas con rotación eléctrica (incluye cilindro)	Unidad	4
Mesa de acero inoxidable	Unidad	4
Congelador	Unidad	4
Lavatrastos de acero inoxidable	Unidad	4
Mobiliario y equipo		
Archivo de metal	Unidad	1
Escritorio tipo L	Unidad	1
Mesa de reuniones	Unidad	1
Silla secretarial	Unidad	12
Mostrador	Unidad	4
Estantería	Unidad	4
Silla plástica	Unidad	4
Equipo de computación		
Computadora	Unidad	2
Impresora	Unidad	1
Caja registradora	Unidad	4
Vehículos		
Motocicleta de carga	Unidad	1
Materia prima		
Pollo	Unidad	3,000
Limón	Unidad	12,000
Especies	Sobre	600
Sal	Libra	75
Mano de obra directa		
Lavado del pollo	Día	33
Sazonar el pollo	Día	17
Baño del pollo en jugo de limón	Día	17
Mezclado	Día	25
Preparación del rostizador	Día	8
Colocación en el rostizador	Día	18
Costos indirectos variables		
Energía eléctrica	KWh	120
Gas propano	Cilindro 25 lbs.	12
Bandeja de duroport	Unidad	3,000
Plástico de cocina	Rollo	45

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Etiqueta nutricional	Unidad	3,000
Herramientas y utensilios de producción (costos fijos)		
Chuchillo	Unidad	4
Bandeja	Unidad	8
Cacerola	Unidad	12
Exprimidor de limones	Unidad	8
Red de cabello	Unidad	12
Gabachas	Unidad	8
Guantes	Paquete	24
Mascarilla	Caja	1
Caja plástica	Unidad	8
Mano de obra indirecta		
Administrador	Persona	1
Encargado de producción	Persona	1
Encargado de comercialización	Persona	1
Vendedores	Persona	4

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

Se determina para los recursos del proyecto de producción de pollo rostizado con limón lo siguiente: en recurso humano se contará con once empleados que realizarán la producción, administración y comercialización del producto, el físico está conformado por equipo y mobiliario para la producción, así como herramientas y utensilios de producción (costos fijos) necesarios para la transformación de la materia prima en el producto terminado para cada local.

Por último, el financiero, representan todo aquel aporte económico y a capital, interno y externo que cada uno de los integrantes del Comité, así como el financiamiento del que se dispondrá.

Estará conformado por lo siguiente: para la elaboración de pollo rostizado con limón será de un total de Q. 251,232.00, el cual estará financiado por aportación de los asociados, cada asociado aportará Q. 7,250.00 y se obtendrán ingresos por Q. 130,500.00 que representan el 52% del capital total a invertir; para el 48% restante se solicitará un préstamo bancario.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

El presente estudio busca establecer la estructura organizacional del proyecto, con el fin de definir los cargos y líneas de autoridad; este representa los aspectos legales y los beneficios económicos tanto al Municipio como a los socios. Determinará los derechos y obligaciones que regirán su vida útil, de manera interna y externa de la organización. Este tema se desarrollará en el capítulo IV.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Permite establecer costos y gastos que se deben considerar para validar que el proyecto de pollo rostizado con limón sea factible, su objetivo es ordenar y controlar la información monetaria. La inversión inicial, identifica las fuentes de financiamiento, se elaboran estados financieros proyectados con la finalidad de evaluar el punto de vista financiero el proyecto; lo cual permite medir los riesgos de la inversión antes de iniciar con la puesta en marcha del mismo.

3.7.1 Inversión fija

Es la asignación de recursos reales y financieros en donde se incluyen equipos e instalaciones que se adquieren al inicio del proyecto y su vida útil es a mediano y largo plazo; están sujetos a depreciación u obsolescencia, a continuación se presenta.

Cuadro 11
Municipios de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Inversión Fija
Año: 2015

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario Q.	Total Q.
Tangible				69,010
Equipo de rostizado y preparación				40,800

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario Q.	Total Q.
Horno rostizador a gas con rotación eléctrica (incluye cilindro)	Unidad	4	6,250	25,000
Mesa de acero inoxidable	Unidad	4	1,200	4,800
Congelador	Unidad	4	2,250	9,000
Lavatrastos de acero inoxidable	Unidad	4	500	2,000
Mobiliario y equipo				9,060
Archivo de metal	Unidad	1	600	600
Escritorio tipo L	Unidad	1	1,100	1,100
Mesa de reuniones	Unidad	1	1,000	1,000
Silla secretarial	Unidad	12	250	3,000
Mostrador	Unidad	4	500	2,000
Estantería	Unidad	4	300	1,200
Silla plástica	Unidad	4	40	160
Equipo de computación				9,150
Computadora	Unidad	2	2,500	5,000
Impresora	Unidad	1	350	350
Caja registradora	Unidad	4	950	3,800
Vehículos				10,000
Motocicleta de carga	Unidad	1	10,000	10,000
Intangible				8,000
Gastos de organización				8,000
Gastos de organización			8,000	8,000
Total inversión fija				77,010

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

El cuadro anterior muestra que los activos tangibles e intangibles para la ejecución del proyecto su inversión fija ascenderá a Q. 77,010.00; los equipos y gastos de organización estarán sujetos a depreciación conforme a los porcentajes de ley establecidos.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Representa todo lo necesario en insumos, materia prima, mano de obra y otros costos y gastos que se necesitan para el desarrollo del pollo rostizado con limón, el cual se detalla a continuación.

Cuadro 12
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Inversión en Capital de Trabajo
Año: 2015

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Materia prima				114,848
Pollo	Unidad	3,000.00	36.75	110,250
Limón	Unidad	12,000.00	0.03	360
Especies	Sobre	600.00	7.00	4,200
Sal	Libra	75.00	0.50	38
Mano de obra				12,003
Lavado del pollo	Día	33.30	78.72	2,621
Sazonar el pollo	Día	16.80	78.72	1,322
Baño del pollo en jugo de limón	Día	16.80	78.72	1,322
Mezclado	Día	24.90	78.72	1,960
Preparación del rostizador	Día	8.40	78.72	661
Colocación en el rostizador	Día	18.00	78.72	1,417
Bonificación incentivo		118.20	8.33	985
Séptimo día				1,715
Costos indirectos variables				8,558
Cuota patronal IGSS, INTECAP e IRTRA	12.67%	11,018.00		1,396
Prestaciones laborales	30.55%	11,018.00		3,366
Energía eléctrica	kWh	120.00	1.88	226
Gas propano cilindro	25 lbs	12.00	100.00	1,200
Bandeja de duroport	Unidad	3,000.00	0.24	720
Plástico de cocina	Rollo	45.00	30.00	1,350
Etiqueta nutricional	Unidad	3,000.00	0.10	300
Costos fijos de producción				9,866
Chuchillo	Unidad	4.00	35.00	140
Bandeja	Unidad	8.00	125.00	1,000
Cacerola	Unidad	12.00	75.00	900
Exprimidor de limones	Unidad	8.00	50.00	400
Redecilla de cabello	Unidad	12.00	2.00	24
Gabachas	Unidad	8.00	20.00	160
Guantes	Paquete	24.00	13.00	312
Mascarilla	Caja	1.00	190.00	190
Caja plástica	Unidad	8.00	60.00	480
Alquiler de locales	Mensual	4.00	500.00	2,000
Encargado de producción	Mensual	1.00	2,800.00	2,800
Bonificación incentivo	Mensual	1.00	250.00	250
Cuota patronal IGSS, INTECAP e IRTRA	12.67%	2,800.00		355
Prestaciones laborales	30.55%	2,800.00		855
Gastos de venta				21,485
Encargado de comercialización	Mensual	1.00	2,800.00	2,800
Bonificación incentivo	Mensual	1.00	250.00	250
Cuota patronal IGSS, INTECAP e IRTRA	12.67%	2,800.00		355

Continúa en la siguiente página...

...Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Prestaciones laborales	30.55%	2,800.00		855.00
Vendedor	Mensual	4.00	2,400.00	9,600
Bonificación incentivo	Mensual	4.00	250.00	1,000
Cuota patronal IGSS, INTECAP e IRTRA	12.67%	9,600.00		1,216
Prestaciones laborales	30.55%	9,600.00		2,933
Agua, energía eléctrica y telefonía	Mensual	4.00	200.00	800
Combustible	Galón	8.00	22.00	176
Publicidad	Mensual	1.00	1,500.00	1,500
Gastos de administración				7,462
Sueldo administrador	Mensual	1.00	3,500.00	3,500
Bonificación incentivo	Mensual	1.00	250.00	250
Cuota patronal IGSS, INTECAP e IRTRA	12.67%	3,500.00		443
Prestaciones laborales	30.55%	3,500.00		1,069
Honorarios del contador	Mensual	1.00	1,500.00	1,500
Alquiler de oficina	Mensual	1.00	400.00	400
Agua, energía eléctrica y telefonía	Mensual	1.00	200.00	200
Papelería y útiles de oficina	Mensual	1.00	100.00	100
Total inversión en capital de trabajo				174,222

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Para llevar a cabo el proyecto es importante considerar como inversión en capital de trabajo el primer mes de producción por un monto de Q. 174,222.00, la materia prima se deben adquirir 3,000 pollos enteros sin menudos.

Se considera el arrendamiento de los cuatro locales que se ocuparan en los Municipios objeto de estudio y la mano de obra necesaria para cada uno de ellos, costos indirectos variables de la producción, gastos por compra de gabachas, redecilla de cabello, mascarillas y guantes para mantener la higiene del producto, así como los gastos de agua, energía eléctrica y telefonía para los cuatro locales.

Las cajas plásticas se utilizarán para transportar la materia prima en la motocicleta de carga. También se incluyen otros gastos necesarios del personal de ventas, publicidad inicial para el proyecto y gastos administrativos del Comité como: el alquiler de la oficina (gasto correspondiente al lugar ocupado), honorarios del contador, entre otros.

3.7.3 Inversión total

La cantidad total que se necesita para iniciar el proyecto de pollo rostizado con limón es una inversión total de un monto de Q. 251,232.00, que se encuentra integrado de la siguiente manera.

Cuadro 13
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Inversión Total
Año: 2015
(cifras en quetzales)

Descripción	Sub total	Total
Inversión fija		77,010
Equipo de rostizado y preparación	40,800	
Mobiliario y equipo	9,060	
Equipo de computación	9,150	
Vehículos	10,000	
Gastos de organización	8,000	
Inversión en capital de trabajo		174,222
Materia prima	114,848	
Mano de obra	12,003	
Costos indirectos variables	8,558	
Costos fijos de producción	9,866	
Gastos de venta	21,485	
Gastos de administración	7,642	
Inversión Total		251,232

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

La inversión fija representa 31% del total de la inversión y 69% corresponderá a capital de trabajo, que se deberá invertir para el primer mes de la puesta en marcha del proyecto.

3.7.4 Financiamiento

Son los recursos que se requieren para realizar el proyecto, las cual puede ser interna (aportaciones de asociados, recursos propios, entre otros) o externas (préstamos, donaciones, entre otros).

A continuación, se muestra como estará financiado el proyecto para su funcionamiento.

Cuadro 14
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Fuentes de Financiamiento
Año: 2015
(cifras en quetzales)

Descripción	Recursos propios	Recursos ajenos	Inversión total
Inversión fija	77,010	0	77,010
Equipo de rostizado y preparación	40,800	0	40,800
Mobiliario y equipo	9,060	0	9,060
Equipo de computación	9,150	0	9,150
Vehículos	10,000	0	10,000
Gastos de organización	8,000	0	8,000
Inversión en capital de trabajo	53,490	120,732	174,222
Materia prima	53,490	61,358	114,848
Mano de obra	0	12,003	12,003
Costos indirectos variables	0	8,558	8,558
Costos fijos de producción	0	9,866	9,866
Gastos de venta	0	21,485	21,485
Gastos de administración	0	7,462	7,462
Total	130,500	120,732	251,232

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Se determina en el cuadro anterior que el recurso financiero interno se establece por Q. 130,500.00 que equivale al 52% y el externo de Q. 120,732.00 con un 48% obtenido a través de un préstamo bancario.

- **Fuentes internas**

Está conformado por la aportación de los 18 asociados que integraran el Comité, cada uno aportará Q. 7,250.00 y se obtendrán ingresos totales por un monto de Q. 130,500.00, éste servirá para cubrir la mayor parte de la inversión fija.

- **Fuentes externas**

Conformado por el financiamiento externo en la entidad bancaria BANRURAL bajo un crédito amigo empresario para cubrir la inversión restante de 48% con el respaldado por los asociados, por un monto de Q. 120,732.00, con una tasa de interés anual de 19% sobre saldos, a un plazo de un año. A continuación, se presenta el detalle de la amortización del préstamo utilizado para el proyecto.

Cuadro 15
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Plan de Amortización del Préstamo
Año: 2015
(cifras en quetzales)

Año	Amortización a capital	Tasa de interés 19%	Total	Saldo de capital
				120,732
1	120,732	22,939	143,671	-
Total	120,732	22,939	143,671	-

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

En el cuadro anterior detalla el primer pago que se deberá cancelar para financiar el capital de trabajo la cual asciende en el primer mes a una cuota de Q. 120,732.00, se deberá cancelar en el primer año con más los intereses que se generen.

3.7.5 Estados financieros

Es la presentación estructurada de la información financiera proyectada, en la cual a través de estos se obtienen costos y gastos necesarios para que funcione el proyecto con la finalidad de establecer los recursos económicos y las obligaciones que el Comité tendrá en el tiempo que dure el mismo, para realizar toma de decisiones adecuadas.

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

Es la integración de los insumos, mano de obra directa y los costos indirectos variables que intervienen en el proceso productivo del pollo rostizado con limón, los cuales se presentan a continuación.

Cuadro 16
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Estado de Costo Directo de Producción Proyectado
del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia prima	1,378,170	1,378,170	1,378,170	1,378,170	1,378,170

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Pollo	1,323,000	1,323,000	1,323,000	1,323,000	1,323,000
Limón	4,320	4,320	4,320	4,320	4,320
Especies	50,400	50,400	50,400	50,400	50,400
Sal	450	450	450	450	450
Mano de obra	144,051	144,051	144,051	144,051	144,051
Lavado del pollo	31,456	31,456	31,456	31,456	31,456
Sazonar el pollo	15,870	15,870	15,870	15,870	15,870
Baño del pollo en jugo de limón	15,870	15,870	15,870	15,870	15,870
Mezclado	23,522	23,522	23,522	23,522	23,522
Preparación del rostizador	7,935	7,935	7,935	7,935	7,935
Colocación en el rostizador	17,004	17,004	17,004	17,004	17,004
Bonificación incentivo	11,815	11,815	11,815	11,815	11,815
Séptimo día	20,579	20,579	20,579	20,579	20,579
Costos indirectos variables	102,699	102,699	102,699	102,699	102,699
Cuota patronal IGSS, INTECAP e IRTRA	16,754	16,754	16,754	16,754	16,754
Prestaciones laborales	40,398	40,398	40,398	40,398	40,398
Energía eléctrica	2,707	2,707	2,707	2,707	2,707
Gas propano cilindro	14,400	14,400	14,400	14,400	14,400
Bandeja de duroport	8,640	8,640	8,640	8,640	8,640
Plástico de cocina	16,200	16,200	16,200	16,200	16,200
Etiqueta nutricional	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
Total costo directo	1,624,920	1,624,920	1,624,920	1,624,920	1,624,920
Producción en pollos enteros	36,000	36,000	36,000	36,000	36,000
Costo directo de 1 pollo rostizado con limón	45.1366	45.1366	45.1366	45.1366	45.1366

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

En relación con el análisis anterior se observa el estado de costo de producción no tendrá ningún cambio en integración de materia prima, mano de obra y costos indirectos variables esto derivado a que se estima producir una cantidad anual de 36,000 pollos enteros, que tendrán un costo unitario de Q. 45.1366.

• Estado de resultados proyectado

Detalla los resultados de operación que se pretenden obtener en los primeros cinco años del proyecto, refleja los ingresos, costos y gastos en que se incurren durante cada período y determina la ganancia neta de cada ejercicio, como se muestra a continuación.

Cuadro 17
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Estado de Resultados Proyectado
del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	2,246,400	2,246,400	2,246,400	2,246,400	2,246,400
(-) Costo directo de producción	1,624,920	1,624,920	1,624,920	1,624,920	1,624,920
Ganancia marginal	621,480	621,480	621,480	621,480	621,480
Costos fijos de producción	86,888	84,448	86,888	84,448	86,888
Herramientas y utensilios de producción (Ver anexo 3)	3,606	1,166	3,606	1,166	3,606
Alquiler de locales	24,000	24,000	24,000	24,000	24,000
Encargado de producción	33,600	33,600	33,600	33,600	33,600
Bonificación incentivo Cuota patronal IGSS, INTECAP e IRTRA	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Prestaciones laborales	4,257	4,257	4,257	4,257	4,257
Depreciación equipo de rostizado y preparado	10,265	10,265	10,265	10,265	10,265
Gastos de venta	8,160	8,160	8,160	8,160	8,160
Encargado de comercialización	249,013	249,013	249,012	247,746	247,746
Bonificación incentivo Cuota patronal IGSS, INTECAP e IRTRA	33,600	33,600	33,600	33,600	33,600
Prestaciones laborales	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Vendedores	4,257	4,257	4,257	4,257	4,257
Bonificación incentivo Cuota patronal IGSS, INTECAP e IRTRA	10,265	10,265	10,265	10,265	10,265
Prestaciones laborales	115,200	115,200	115,200	115,200	115,200
Agua, energía eléctrica y telefonía	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
Combustible	14,596	14,596	14,596	14,596	14,596
Publicidad	35,194	35,194	35,194	35,194	35,194
Mantenimiento de motocicleta de carga	9,600	9,600	9,600	9,600	9,600
Depreciación mobiliario y equipo	2,112	2,112	2,112	2,112	2,112
Depreciación equipo de cómputo	4,250	4,250	4,250	4,250	4,250
	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
	672	672	672	672	672
	1,267	1,267	1,266	-	-

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Depreciación vehículos	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
Gastos de administración	97,675	97,675	97,676	95,892	95,892
Sueldo administrador	42,000	42,000	42,000	42,000	42,000
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuota patronal IGSS, INTECAP e IRTRA	5,321	5,321	5,321	5,321	5,321
Prestaciones laborales	12,831	12,831	12,831	12,831	12,831
Honorarios del contador	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000
Alquiler de oficina	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800
Agua, energía eléctrica y telefonía	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Papelería y útiles de oficina	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Dietas	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
Depreciación mobiliario y equipo	1,140	1,140	1,140	1,140	1,140
Depreciación equipo de cómputo	1,783	1,783	1,784	-	-
Amortización gastos de organización	1,600	1,600	1,600	1,600	1,600
Ganancia en operación	187,904	190,344	187,904	193,394	190,954
(-) Gastos financieros	22,939	-	-	-	-
Intereses sobre préstamo	22,939	-	-	-	-
Ganancia antes de ISR	164,965	190,344	187,904	193,394	190,954
(-) ISR 25%	41,241	47,586	47,976	48,349	47,739
Utilidad neta	123,724	142,758	140,928	145,045	143,215

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Se determinó que el estado de resultado presenta una utilidad neta de Q. 123,724.00 para el primer año del proyecto, la cual aumenta en los siguientes periodos y los resultados por la venta anual generan 34,560 pollos a un precio de Q. 65.00 por cada unidad vendida, esto ya considerada la merma de un 4% en la producción anual de 36,000 pollos.

3.7.6 Evaluación financiera

Es el proceso para medir los resultados que se obtienen del proyecto propuesto, con la finalidad de determinar si es rentable y si cumple las expectativas de los miembros del Comité.

El objetivo que se persigue al evaluar el proyecto es medir los riesgos de realizar la inversión para llevar a cabo la producción; de tal manera que los asociados tengan la seguridad de que el mismo será exitoso y mitigar el riesgo de perder la inversión inicial. Se utilizarán diferentes herramientas entre ellas: el punto de equilibrio, flujo neto de fondos, valor actual neto, relación beneficio costo y periodo de recuperación de la inversión.

Cuadro 18
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Evaluación Financiera
Año: 2015

Métodos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Punto de equilibrio	1,650,117.84	-	-	-	-
Punto de equilibrio en unidades	25,386.43	-	-	-	-
Margen de seguridad	27%	-	-	-	-
Flujo neto de fondos -FNF-	140,346.00	159,380.00	157,550.00	158,617.00	156,787.00
Valor actual neto -VAN-	107,958.00	94,308.00	71,712.00	55,537.00	42,227.00
Relación beneficio costo -RBC-	1,620,040.00	1,234,931.00	950,782.00	730,995.00	562,795.00
Tasa interna de retorno -TIR-	91,694.00	68,033.00	43,939.00	28,901.00	18,665.00
Período de recuperación de la inversión	107,958.00	202,266.00	273,978.00	329,515.00	371,742.00
	PRI = 2 años, 8 meses y 5 días				

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

El cuadro anterior muestra las evaluaciones financieras principales para el proyecto de pollo rostizado con limón que le permitan demostrar la viabilidad, para el punto de equilibrio es necesario obtener venta de Q. 1,650,117.84 y en unidades de 25,387. El flujo neto de fondos del proyecto al final de cada año es positivo, con lo que se determina que los ingresos generados son mayores que los egresos. Su relación beneficio costo es que por cada Q. 1.00 que se invierta se recibirá Q. 0.02 de utilidad. El capital invertido genera una tasa de retorno de 53.0586%, que es mayor a la TREMA esperada del 30%; el tiempo de recuperación de la inversión es de dos años ocho meses y cinco días. por lo que la inversión en el proyecto se considera aceptable.

3.8 IMPACTO SOCIAL

El proyecto de inversión tendrá impacto en aspectos sociales y económicos, debido a que se promoverá la organización de la comunidad por medio de un Comité formado por 18 asociados; que constituye la base fundamental del proyecto, que beneficia a los asociados y sus familias.

Asimismo, generar empleo para 11 personas, originarias del municipio de San Felipe y los Municipios en donde se encuentren los puntos de venta. Para poner en marcha la producción de pollo rostizado con limón es necesario realizar un proceso de producción, organización, administración y actividades indirectas, pero útiles para completar el ciclo de los procesos.

El producto final se comercializará en los municipios de: San Felipe, San Sebastián, San Andrés Villa Seca y la cabecera departamental de Retalhuleu, por lo que se involucran personas de cada zona en esta actividad; con esto se busca fortalecer la organización social y productiva del Municipio al generar nuevas fuentes de empleo. Se favorece la demanda del mercado, con la diversificación de este producto, que trae crecimiento, progreso y beneficio económico al Municipio debido a que en la actualidad la mayor parte de la población se dedica a las actividades agrícolas y pecuarias en sus hogares.

CAPÍTULO IV
ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL
PROYECTO: POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN

En el presente capítulo desarrollará el tema de organización empresarial, el cual determinó la creación de un Comité para el proyecto de producción de pollo rostizado con limón, el cual velará para cada una de las etapas y el correcto funcionamiento, con la finalidad de obtener factibilidad administrativa con los recursos y sus lineamientos legales.

4.6.1 Justificación

Para el proyecto es importante tener un proceso claro y definido por medio del cual se establezca una estructura, organigrama, funciones, atribuciones, normas y reglamentos que estén regidos por las normas del país, por lo mencionado anteriormente se considera importante aplicar un proceso que optimice el trabajo.

Por lo cual se propone la creación de un Comité productivo de pollo rostizado con limón que incremente estrategias para promover el desarrollo social y económico del mismo, lo que les permitirá el acceso a fuentes de financiamiento, compartir conocimientos y proponer soluciones objetivas.

La finalidad del Comité es generar ganancias a los asociados y mejorar las condiciones de la comunidad, el mismo iniciará con 18 que serán los encargados de aplicar el proceso administrativo y el funcionamiento adecuado de las actividades administrativas.

4.6.2 Objetivos

A continuación se detalla el objetivo general y los específicos de la organización propuesta:

- General

Establecer una organización que logre la creación de una actividad económica

sustentable y generadora de empleos a los pobladores del Municipio; para un desarrollo económico y social, bajo el marco jurídico de normas internas y externas básicas del desempeño de las unidades administrativas.

- Específicos
 - Crear normas y reglamentos que dirijan las actividades del proyecto.
 - Establecer controles administrativos para el proceso de producción de pollo rostizado con limón.
 - Generar fuentes de empleo que aporten ingresos en las familias.
 - Obtener ganancias y beneficios para los asociados.
 - Mayor participación en el mercado y madurez de la marca.
 - Permitir la generación y diversificación de productos para crear desarrollo dentro del Municipio.
 - Lograr expansión territorial con la venta del producto en el departamento de Retalhuleu.

4.6.3 Tipo de organización y denominación

La organización que se propone estará establecida formalmente y con estructura lineal -staff-, debido a que la autoridad se delegará en forma vertical donde el órgano superior es la Junta Directiva, la misma se podrá renovar por medio de la Asamblea General. Se propone la conformación de un Comité productor de pollo rostizado con limón denominado: Comité Productor Feli-Pollo, conformado por 18 personas.

4.6.4 Marco jurídico

Las normas, reglamentos y leyes aplicables en la formación del Comité, se dividen en internas y externas.

- Normas internas

Se rigen dentro de la circunscripción del Comité, las cuales se detallan a continuación:

- Manual de organización, normas y procedimientos
- Manual de seguridad e higiene ocupacional.
- Reglamento interno.

- Normas externas

Es el conjunto de normas jurídicas que regularán la conducta del Comité como ente con capacidad de ser sujeto de derechos y cumplir con obligaciones, lo que implica que esta organización podrá contraer deudas y obligaciones, las cuales deberá respaldar con su patrimonio y capital.

- Constitución Política de la República de Guatemala 1985 y sus reformas que con los siguientes artículos:
 Artículo 34.- Reconoce el derecho de libre asociación.
 Artículo 43-. Libertad de industria, comercio y trabajo,
 Artículo 101-. Derechos al trabajo,
 Artículo 119-. Obligaciones del estado, literal a
- Ley el Organismo Ejecutivo, Acuerdo Gubernativo 512-98, Reglamento de inscripción de Asociaciones Civiles.
 Artículo 1.- Constitución
 Artículo 2.- De la escritura de la constitución
 Artículo 3-. De los estatutos
- Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto 114-97, Artículo 36. Ministerio de Gobernación, inciso b). y Constitución Política de la República de Guatemala 1985 en el artículo 43; reconoce la libertad de industria comercio y trabajo.
- Código de Trabajo, Decreto 1441 del Congreso de la República de Guatemala, Artículo 18.- Estipula todo lo relacionado al contrato individual de trabajo.

- Congreso de la República de Guatemala, Acuerdo Gubernativo 136-85, 03 de julio 1985.
- Código de Comercio, Decreto 2-70 del Congreso de la República de Guatemala, en el artículo 13.- describe las obligaciones y los contratos mercantiles en particular.
- Código de Comercio, Decreto 2-70 del Congreso de la República de Guatemala, artículos 368 y 372, exige la implementación de contabilidades en las operaciones y la autorización de libros contables.
- Ley de Actualización Tributaria, Decreto 10-2012 del Congreso de la República de Guatemala:
 - Artículo 1.- Se decreta un impuesto sobre toda renta que se obtenga
 - Artículo 2.- Categorías de rentas según su procedencia.
 - Artículo 4.- Rentas de actividades lucrativas.
- Código Civil, Decreto 106, del Jefe de Gobierno de la República de Guatemala:
 - Artículo 15.- Reconoce el derecho de libre asociación.
 - Artículo 16.- Persona jurídica forma una entidad civil.
 - Artículo 18.- Personalidad de las asociaciones civiles.
 - Artículo 19.- Personas jurídicas al inciso 4.
 - Artículo 23.- Integración de uniones, asociaciones y Comités.
- Código de Salud; 1997 Organismo Legislativo, Congreso de la República de Guatemala, Decreto 90-97.
- Código de Salud; 1997 Organismo Legislativo, Congreso de la República de Guatemala, Decreto 90-97.
- Ley del Impuesto al Valor Agregado, Decreto Número 4-2012 y 9-2012.

Artículo 11.- En las ventas.

Artículo 16.- Procedencia del crédito fiscal.

Artículo 33.- Facturas emitidas por máquinas o cajas registradoras.

Artículo 48.- Pago del impuesto.

Artículo 49.- Obligaciones del Régimen de pequeño contribuyente.

Artículo 50.- Permanencia en el régimen de pequeño contribuyente.

- Acuerdo Gubernativo Número 969-99, Congreso de la República de Guatemala, Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos.

- Requisitos de inscripción

Es la documentación para legalizar el Comité, los cuales se detallan a continuación.

- Solicitud de inscripción dirigida al Contralor General de Cuentas, firmada por Presidente y Representante Legal, identificar el nombre como aparece en acta suscrita para el efecto.
- Identificar en solicitud nombre del Comité o Consejo Comunitario de Desarrollo, Dirección de la sede, nombres y apellidos completos y cargos que desempeñan los responsables (cuentadantes), direcciones particulares, Número de Identificación Tributaria, Documento Personal de Identificación, números de teléfonos de la sede y de cada uno de los responsables.
- Adjuntar fotocopia de cada uno de los documentos mencionados. Certificación original de acta constitutiva en asamblea general extendida por la Municipalidad respectiva, en donde se haga constar la inscripción en el libro respectivo.
- Certificación original de Gobernación Departamental, en donde se haga

constar la autorización del funcionamiento colecta pública y recaudación de fondos y el proyecto a desarrollar.

- Fotocopias de credenciales extendidas por la Municipalidad. Fotocopia del convenio suscrito con entidad del Estado u otros que proporcionará fondos para ejecución de proyectos.
- Fotocopia recibo de pago en concepto de registro de cuenta extendido en la caja de Banrural. Otros documentos de importancia que sirvan de soporte a la gestión.
- Regulación y control de alimentos

El objetivo es disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos y bebidas, así como el mejoramiento de la nutrición de la población y ejercer el control sanitario de los alimentos procesados, para asegurar la higiene y la calidad de los mismos; los establecimientos que fabrican, empacan o sirven alimentos deberán de cumplir los siguientes requisitos legales:

- Generar una solicitud de licencia sanitaria en el centro de salud, ubicado en la Villa de San Felipe.
- Inspector realiza la investigación pertinente y entrega la boleta con las observaciones de la investigación realizada.
- Todos los empleados deberán de realizar exámenes para la tarjeta de salud, los cuales son los siguientes: heces, orina, hematología completa y tuberculosis, los cuales tienen seis meses de vigencia para el trámite.
- El resultado de los exámenes se presenta en el centro de salud para que ser certificados por el doctor; aprobados se entregan a inspección del centro de salud.
- Con los exámenes certificados y la boleta aprobada el inspector del centro de salud de San Felipe entrega la licencia sanitaria.

4.6.5 Estructura organizacional

Es la representación gráfica de la organización que muestra los diferentes niveles jerárquicos y puestos que existen, así como la relación entre cada uno de ellos y que delimita las funciones.

El propósito principal es especificar la información de la distribución de los puestos y cargos, para determinar la complejidad, formalización y centralización de la toma de decisiones.

- Complejidad

Se considera que la complejidad organizacional del Comité productor de pollo rostizado con limón Feli-Pollo, tendrá diversidad en la división del trabajo, donde cada puesto o cargo de trabajo tendrá sus propias funciones a laborar de acuerdo con las tareas asignadas.

- Formalización

Este Comité estará integrado por Asamblea General, Junta Directiva y un administrador, quien tendrá a cargo el personal de producción y comercialización; de esta forma se establecen niveles jerárquicos de mando.

- Centralización

La toma de decisiones estará centralizada en la Junta Directiva por lo cual se tiene un alto grado de concentración y centralización de decisiones.

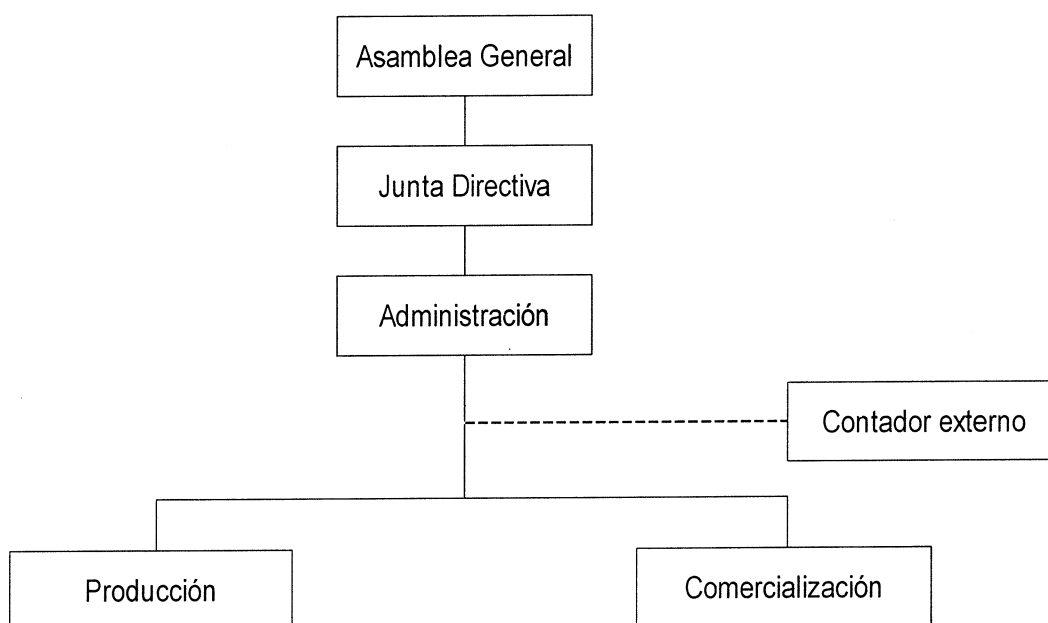
El administrador será el responsable de notificar a Junta Directiva decisiones de temas financieros y administrativos, mismos que deben cumplir toda la normativa y diseño funcional.

- Diseño de la organizacional

Es la representación gráfica de la organización que muestra los niveles jerárquicos, la departamentalización y división de trabajo, para coordinar y lograr los objetivos que se establezcan.

El mismo es necesario para que los integrantes se orienten respecto a la posición y función dentro de la empresa. A continuación, se muestra el diseño de organización del Comité productor de pollo rostizado con limón Feli-Pollo.

Gráfica 6
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Estructura de la Organización Propuesta
Año: 2015



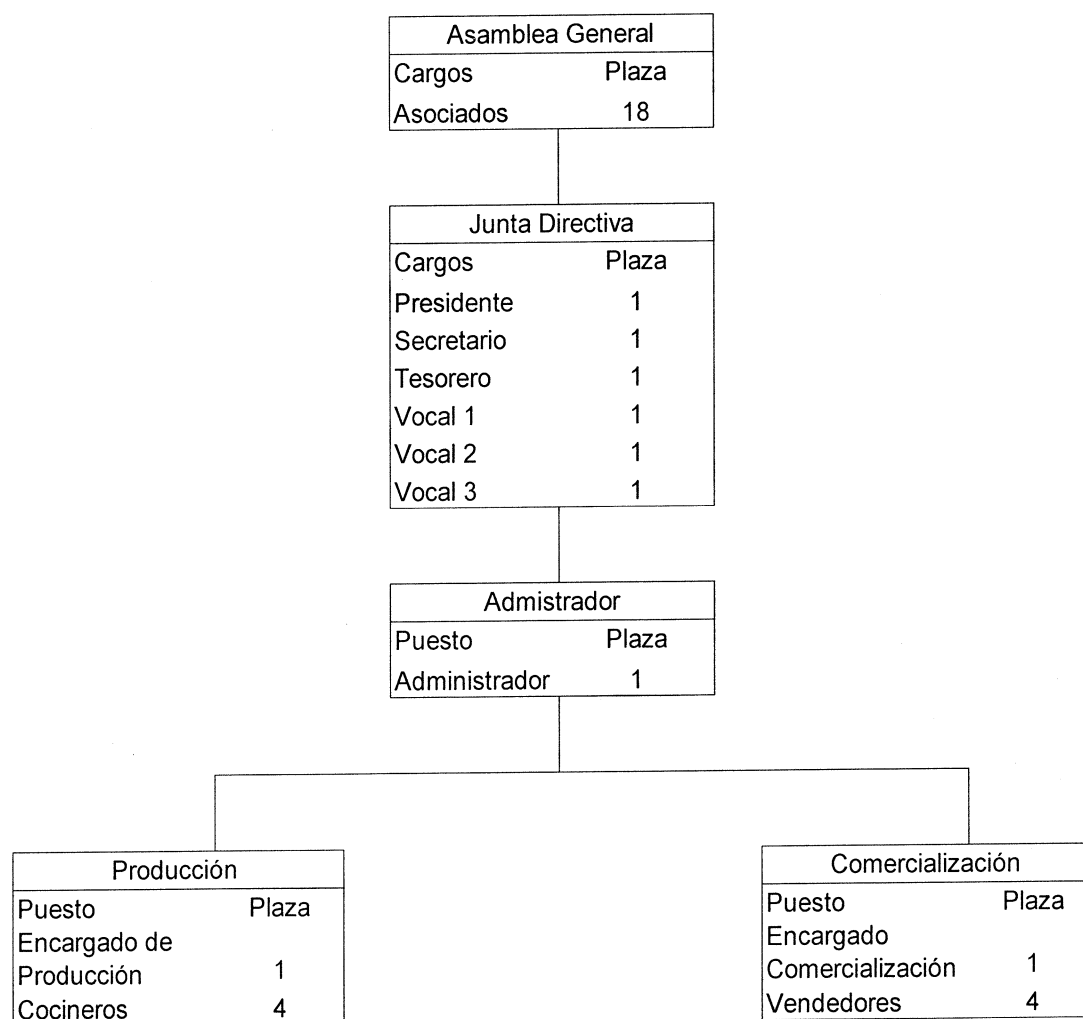
Fuente: elaboración propia con base en la ley del Congreso de la República de Guatemala, Acuerdo Gubernativo 136-85, 03 de julio 1985.

En la gráfica anterior La estructura de la organización propuesta para el Comité, se basa en el principio del equilibrio de autoridad-responsabilidad, estará establecida formalmente y con estructura lineal -staff-. Con relación a su complejidad tendrá división del trabajo, su formalización estará integrada por la Asamblea General, Junta Directiva, un Administrador, Productor y Comercializador, la toma de decisiones estará centralizada por lo cual se tiene un alto grado de concentración.

- Sistema organizacional

Se propone el sistema de organización lineal, debido a que la transferencia de la autoridad y responsabilidad es directa desde el mando superior hacia el personal operativo.

Gráfica 7
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Estructura Nominal
Año: 2015



Fuente: elaboración propia con base en la ley del Congreso de la República de Guatemala, Acuerdo Gubernativo 136-85, 03 de julio 1985.

La estructura de la organización propuesta para el Comité se basa en el principio del equilibrio de autoridad-responsabilidad, debido a que la autoridad se ejerce de arriba hacia abajo y la responsabilidad va en la misma línea, pero de abajo hacia arriba; significa que entre más alto sea el cargo, mayor autoridad tendrá sobre los subordinados y la responsabilidad será mayor.

- Funciones básicas de las unidades administrativas

En este apartado se detallan las actividades a realizar por parte de cada una de las unidades administrativas que conforman el Comité productor de pollo rostizado con limón Feli-Pollo.

- Asamblea General: constituye la máxima autoridad del Comité y estará conformada por 18 asociados que invertirán capital dentro de la organización, con las siguientes funciones.
 - Debe de reunirse en forma ordinaria y extraordinaria cuando sea necesario, mediante convocatoria de la Junta Directiva y es la encargada de tomar las decisiones estratégicas.
 - Conocer los estados financieros y tomar decisiones sobre estos.
 - Aprobar o modificar el plan de trabajo y el presupuesto de ingresos y egresos.
 - Tomar las decisiones sobre las tareas a realizar.
- Junta Directiva: estará constituida por siete miembros: presidente, vicepresidente, secretario, tesorero y tres vocales. Estos serán nombrados en Asamblea General por los miembros del Comité, los cuales tendrán las siguientes funciones.
 - Planificar, ejecutar, controlar y dirigir, para que se cumplan las normas y reglamentos del Comité con previa autorización de la Asamblea General.

- Alcanzar los objetivos establecidos en el plan de trabajo.
- Administración: se define como el administrador de la institución quien será electo por los asociados del Comité, pero que no es parte de la Junta Directiva, y es responsable del proceso administrativo del Comité siendo el representante legal. Entre las funciones se encuentran.
 - Desarrollar planes de trabajo e informes gerenciales a la Junta Directiva, así como los resultados mensuales de las operaciones, desempeño del Comité y los objetivos alcanzados.
 - Coordinar, dirigir y supervisar las actividades de los diferentes departamentos.
- Producción: en esta unidad de trabajo se encontrará el personal de cocina los cuales tendrán las funciones siguientes.
 - Efectuar y coordinar todas las actividades referentes a la producción.
 - Planificar con el encargado de comercialización la compra de insumos necesarios.
 - Llevar un control de bodega.
- Comercialización: esta unidad de trabajo estará conformada por el encargado de comercialización que tendrá a cargo al personal de venta, el cual tendrá las siguientes funciones.
 - Realizar negociaciones de compra venta.
 - Evaluar proveedores y tarifas constantemente.
 - Determinar la oferta y la demanda de los mercados potenciales.
 - Promocionar y dar publicidad al proyecto.
 - Supervisar al personal de venta.

- Encargado de la logística y transporte de la materia prima.

- Recursos necesarios

Para el buen funcionamiento del proyecto de pollo rostizado con limón se necesita contar con recursos humanos, físicos y financieros que permitan el crecimiento y desarrollo.

- Humanos: el Comité iniciará con 18 asociados del municipio de San Felipe y se contará con la colaboración de once empleados.
- Físicos: conjunto de bienes materiales que son necesarios para el buen funcionamiento del Comité. Estará conformado por cuatro locales que se arrendarán, equipo de producción, herramientas, mobiliario y equipo y un vehículo que son necesarios para realizar tanto el proceso productivo como el funcionamiento administrativo.
- Financieros: son los recursos monetarios que provienen del financiamiento interno y externo. Los 18 asociados del Comité de pollo rostizado con limón aportarán la cantidad de Q. 7,250.00 cada uno para un total de Q. 130,500.00 y se solicitará un financiamiento externo por Q. 120,732.00, para una inversión total de Q. 251,232.00.

4.6.6 Proyección de la organización

La organización se proyectará activamente y en forma permanente hacia el crecimiento empresarial y generará beneficios sociales, culturales y económicos que serán aprovechados principalmente por el Municipio.

- Económica

El proyecto contribuye al desarrollo y generación de fuentes de empleo con un ingreso de salario ordinario, bonificación incentiva y prestaciones laborales de acuerdo con lo establecido por la ley, el cual durará como mínimo cinco años.

- Social

A través del Comité se demostrará que la organización es de beneficio social, para fomentar la participación de los pobladores y generar fuentes de empleo que mejoraran el nivel de vida de la población.

- Cultural

La creación del Comité dará la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos y experiencia sobre el manejo de la administración, producción y comercialización del producto.

4.6.7 Aplicación del proceso administrativo

Para garantizar el éxito de la organización se requiere de la administración de los recursos, por lo que se llevará a cabo el proceso administrativo, el mismo está conformado por un conjunto de etapas que se detallan a continuación.

4.6.7.1 Planeación

La planeación es fundamental para la toma de decisiones, el Comité establecerá los objetivos, recursos y actividades a realizar, elaborará la misión y visión, definirá las políticas, programas, estrategias y presupuestos, que orienten al recurso humano que participa en el proceso productivo.

- Misión: Somos una entidad que ofrece pollo rostizado con limón, con excelente calidad y un producto saludable con un sabor innovador garantizando confianza, seguridad y buen servicio a nuestros consumidores.
- Visión: Ser una entidad con participación a nivel departamental y liderazgo en su gestión, que garantice a los consumidores los más altos estándares de calidad y sabor, que promueva la unión de los productores locales con el fin de mejorar aspectos sociales y económicos del Municipio.
- Valores: Son principios que permiten orientar las conductas y

comportamientos en función de lo realizado por los miembros del Comité.

- Puntualidad: respetar el horario establecido al personal.
 - Comunicación: las relaciones y conexiones dentro de los miembros del Comité y con los clientes sea fluida y sincera.
 - Responsabilidad: cumplir con las funciones asignadas para la satisfacción de los clientes.
 - Honestidad: se promueve la verdad como una herramienta elemental para generar confianza y la credibilidad de la empresa.
 - Integración: dependerá de la integración de recursos humanos.
 - Integridad: actuar bajo honradez, transparencia y confianza.
 - Compromiso: actuar con lealtad con los intereses del Comité para lograr el objetivo trazado con el cliente.
 - Respeto: considerar las acciones de los demás y los puntos de vista de cada miembro del Comité.
 - Actuar como dueño: cuidar cada uno de los recursos de la empresa y lograr minimizar los recursos de producción.
- Objetivo específico: Especializar a los productores de pollo rostizado con limón a desarrollar el proceso productivo, operativos y comercialización.
 - Estrategias: actividades a desarrollar en un tiempo determinado para alcanzar la visión y misión que permita generar beneficio al Comité productor de pollo rostizado con limón Feli-Pollo y lograr participación en el mercado con base a las siguientes estrategias:

- Dar a conocer el proyecto a la municipalidad y al COCODE sobre los beneficios y oportunidad que generará el mismo.
- Establecer convenios de compra y venta de materia prima a menor costo con las fincas del Municipio, con el objetivo de incrementar el flujo comercial.
- Brindar asesoría técnica de seguimiento de proyectos a corto y largo plazo que permitan accionar en el momento oportuno.
- Establecer contactos de negocios en publicidad que permitan innovar y dar a conocer el producto a menor costo.
- Elaborar manuales de normas, procedimientos e higiene ocupacional para la organización.

4.6.7.2 Organización

Será la relación de los recursos físicos y humanos para alcanzar los objetivos propuestos a través de las actividades y funciones determinadas por el Comité, que se regirá bajo una estructura. La misma permitirá la división del trabajo y establecerá las funciones de cada colaborador en un ambiente armónico.

Es importante dar a conocer un plan de trabajo con el equipo que le permita dejar claras las expectativas, tiempos y tareas a realizar, con el objeto que estén orientados para alcanzar la meta.

4.6.7.3 Integración

Esta fase buscará integrar al personal humano dentro de los procesos establecidos. Su función es dotar al Comité de recursos humanos y físicos para lograr la eficiencia y el desempeño de los objetivos. Los elementos que componen la integración son: reclutamiento, selección, introducción, inducción y capacitación. Para el mismo es fundamental capacitar al equipo de recursos

humanos para que obtenga técnicas y herramientas; así mismo, se propone la creación de puestos de trabajo que sirvan de instrumento o guía de las características que se necesitan de los candidatos a contratar.

4.6.7.4 Dirección

Es la ejecución para alcanzar los objetivos de la organización en el cual el Comité orientará y velará de forma continua el cumplimiento de las tareas de acuerdo al plan estipulado.

Así mismo, mantendrá al equipo motivado por medio del liderazgo transformacional, donde puede utilizar las técnicas de: proporcionar expectativas claras, dar herramientas para su desarrollo, reconocer el buen trabajo, interés por el equipo y permitir que se expresen con libertad para conducir al equipo al objetivo a través de sus canales de comunicación adecuados y una equilibrada supervisión.

4.6.7.5 Control

Es la evaluación, medición y supervisión constante de las actividades realizadas de acuerdo con los planes establecidos por el Comité, este velará mejoras continuas de los procesos, luego de ser evaluados los resultados y que permita implementar controles para lograr el objetivo meta.

Para el mismo es necesario implementar controles de calidad o listado de pasos a seguir que permita garantizar el cumplimiento del proceso a través de un control de inventarios que brinde transparencia de lo existente y lo necesario a movilizar con prioridad para evitar el desperdicio del producto y con el equipo administrativo se puede establecer una bitácora de indicadores que permitan reflejar los resultados del proyecto.

CONCLUSIONES

Con base al estudio realizado sobre la situación socio-económica del municipio de San Felipe, así como de su actividad productiva con mayor participación se comprueba afirmativa la hipótesis planteada: la situación de costos, financiamiento, comercialización y organización de la actividad productiva pecuaria presentan deficiencias en el año 2015.

A continuación, se presentan las conclusiones.

1. De acuerdo al estudio realizado se demuestra la situación socio-económica del Municipio la misma se encuentra en pobreza extrema, sus habitantes tienen ingresos por debajo del salario mínimo por falta de empleo, en donde un alto porcentaje son mujeres. En la estructura de la población, un alto porcentaje es joven, quienes se dedican a actividades agrícola, pecuaria, artesanal, de comercio y servicios, son las principales actividades en que se ocupan los habitantes. Su división política y administrativa en el Municipio ha sufrido cambios significativos debido a un crecimiento demográfico que impulsa la creación de nuevos poblados, lo cual demanda mayor urbanización y la realización de proyectos de habitación.
2. En la actividad de producción de engorde de pollo en el Municipio la situación de costos, el financiamiento, la comercialización y la organización empresarial reflejan rentabilidad; por su consumo diario en el mercado de San Felipe y los Municipios aledaños que permite utilizarlo como materia prima para el proyecto propuesto.
3. Se determinó que la organización empresarial de producción de engorde de pollo en su estrato de microfinca no existe una estructura formal establecida, así mismo, su complejidad, centralización y formalización es baja y no productiva. En las subfamiliares sí existen estructuras y diseños

organizacionales definidos que generan una segregación adecuada de funciones a realizar para cumplir los objetivos trazados y con ello lograr mayor productividad para el Municipio.

4. Se concluye que existe demanda insatisfecha de pollo rostizado, por lo cual se propone el proyecto: Pollo rostizado con limón, el cual permitirá la mejora de la población y rentabilidad a los socios, el mismo es rentable para el municipio de San Felipe y aledaños. El proyecto de pollo rostizado con limón permitirá al Municipio diversificar la producción pecuaria y tiene las condiciones para dicha actividad que permitirá lograr el desarrollo económico a los habitantes.

RECOMENDACIONES

De acuerdo con lo expuesto con anterioridad se especifican las siguientes sugerencias que puedan ayudar con la solución de los problemas para el Municipio:

1. Que el Alcalde Municipal como autoridad de San Felipe en forma conjunta con el Secretario Municipal gestionen la entrega de programas que fomenten el mejor uso de la explotación del recurso tierra, así como incrementar fuentes de trabajo a los habitantes del Municipio que permita mejorar sus condiciones económicas y recaudar fondos para aportar económicamente a los proyectos sociales.
2. Que el Secretario Municipal en conjunto con los COCODE den seguimiento a las actividades programadas por las organizaciones sociales y productivas, con el objetivo de proporcionar control, supervisión y a fin de lograr beneficio integral de los pobladores de la localidad. Es necesario que las mismas brinden cobertura a las comunidades más necesitadas para contribuir con su crecimiento económico y social.
3. Que el Alcalde Municipal incentive por medio de capacitaciones de proyectos sociales a los productores locales, con el fin de obtener técnicas que les permita incrementar la venta de sus productos dentro del Municipio y así obtener mayor flujo financiero, una mejor economía y estabilidad para los habitantes.
4. Que los integrantes del Comité de Productores Feli-Pollo y los COCODES promuevan capacitaciones con instituciones avícolas con el propósito de aumentar el volumen de producción del engorde de pollo y fortalecer las estrategias de comercialización en forma adecuada para expandir el mercado, de manera que sea rentable para las fincas de engorde de pollo.
5. Que los propietarios de las fincas que generan producción de engorde de

pollo para los estratos de microfincas y fincas subfamiliares creen manuales de organización empresarial con sus descriptores de puestos bajo una estructura definida, con el objetivo de establecer de manera formal los procesos y las tareas adecuadas a cada puesto.

Que el Administrador del Comité de a conocer al personal de la organización de forma escrita y verbal el proceso administrativo, así como un manual de normas y procedimientos que permitan adecuar una cultura organizacional.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Catalán, J. A. Método para la investigación del Diagnóstico Socioeconómico: Pautas para el Desarrollo de las Regiones, en Países que han sido mal Administrados. 2012. Cuarta Edición. Editorial Renacer. Guatemala. 125 p.
- CMD (Consejo Municipal de Desarrollo, GT) y SEGEPLAN/DPT (Secretaría de Planificación de la Presidencia/Dirección Planificación Territorial, GT). 2010. Plan de Desarrollo, San Felipe 2011 – 2025, Retalhuleu. Guatemala. 92 p.
- Constitución Política de la República de Guatemala. GT: Reformada por consulta popular Acuerdo Legislativo 18-93. 1993. Artículo 40. Guatemala. 76 p.
- Contreras, S. Cría de pollo de Engorde: razas. (en línea). Venezuela. Consultado el 9 mar. 2015 Disponible en: <http://propollos5c.blogspot.com>.
- Fernández, A. 1991. El Proceso administrativo. Segunda edición. México. Editorial DIANA. 305 p.
- Finch, S. y otros. 1996. Administración, Sexta Edición. México. Editorial Pearson. 688 p.
- Huerta, J.J. y Rodríguez, G. 2014 Desarrollo de habilidades directivas. Segunda Edición. México, Editorial Pearson. 449 p
- Kotler, P. y Armstrong, G. 2004. Marketing. 10a. ed. México, Editorial Pearson. 808 p
- PNUD (Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo). 2008 – 2009. Índice Nacional de Desarrollo Humano INDH. 489 p.
- Robbins, S. y Decenzo, D.A. 2009. Fundamentos de administración: conceptos esenciales y aplicaciones, Tercera Edición. México. Editorial Pearson Educación. 552 p.
- Valladares, C.H. 2009. Recursos Económicos de Centroamérica. Guatemala. 115 p.

ANEXOS

Anexo 1

Manual de Organización

Proyecto: Producción Pollo Rostizado con Limón

“Comité Productor Feli-Pollo”

ÍNDICE

No.	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	Introducción	I
1	JUSTIFICACIÓN	1
2	OBJETIVOS DEL MANUAL	1
2.1	OBJETIVO GENERAL	1
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	1
3	CAMPO DE APLICACIÓN	2
4	ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN	2
5	FUNCIONES DE LOS ÓRGANOS ADMINISTRATIVOS	5
5.1	ASAMBLEA GENERAL	5
5.2	JUNTA DIRECTIVA	5
5.3	ADMINISTRACIÓN	6
5.4	PRODUCCIÓN	6
5.5	COMERCIALIZACIÓN	6
6	CARGOS Y PUESTOS	6
6.1	PRESIDENTE	7
6.2	VICEPRESIDENTE	9
6.3	SECRETARIO	11
6.4	TESORERO	13
6.5	ADMINISTRADOR	15
5.6	ENCARGADO COMERCIALIZACIÓN	17
5.7	ENCARGADO DE PRODUCCIÓN	19
5.7	COCINERO	21
5.8	VENDEDOR	23

INTRODUCCIÓN

El presente manual de organización es una herramienta donde se describen los puestos de trabajo y la relación existente entre ellos, estableciendo las funciones y atribuciones de los órganos que integran la organización. Tiene como propósito proveer y establecer las áreas de autoridad y responsabilidad dentro del Comité, así como una herramienta de consulta para las personas que lo integran.

El manual propuesto es la estructura administrativa del Comité productor Feli-Pollo, como un instrumento que contiene las instrucciones escritas para transmitir de forma ordenada y sistemática, información para preparar a los integrantes del Comité; con el fin de permitir una clara definición de funciones y atribuciones en los niveles jerárquicos propuestos.

Este manual será importante dentro del Comité porque permitirá orientar a los miembros sobre sus obligaciones, responsabilidades, atribuciones, funciones, autoridad, sistemas de comunicación, descripción, requisitos mínimos del puesto o cargo y el organigrama para realizar las actividades y alcanzar los objetivos establecidos.

1. JUSTIFICACIÓN

Para el proyecto será necesario establecer bases firmes de los requisitos que permitan realizar una correcta elección de personal, que determinen las bases de nivel educativo y profesional necesarios para el cargo o puesto.

Por lo cual se propone un instrumento de administración de personal que a través de él se establecen funciones y competencias laborales que ayudará a distribuir mejor el trabajo de acuerdo con el perfil del puesto.

Tiene como propósito brindar una herramienta donde se especifique el perfil que debe de tener cada cargo y puesto dentro del Comité, así como una herramienta de consulta para las personas que desarrollen las distintas tareas. Con ello se disminuirán los problemas en el desarrollo y ejecución de las actividades del pollo rostizado con limón.

2. OBJETIVOS DEL MANUAL

Se establece las bases por las cuales se regirán los planes que realicen los integrantes del Comité, se detallan a continuación:

2.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer una estructura para generar niveles de jerarquización, establecer los departamentos necesarios y el talento humano para el correcto funcionamiento del Comité, empleando el manual como un instrumento administrativo que permita la definición de funciones, atribuciones y niveles jerárquicos para lograr la eficiencia y eficacia en los procesos.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Construir un modelo de manual de funciones y procedimientos del personal, que permita alcanzar los objetivos de la organización.
- Proporcionar a los miembros del Comité una guía donde especifiquen atribuciones de cada cargo para desarrollar el buen funcionamiento laboral.

- Describir de forma sencilla, clara y detallada la estructura del Comité en relación a la autoridad y responsabilidad, facilitando la comunicación.
- Dar a conocer a cada integrante del Comité la posición que ocupa a nivel de jerarquía, las atribuciones y responsabilidad que corresponden.
- Describir perfiles, definir cargos y apropiar un organigrama que influya en la estructura de la organización.
- Análisis de la delegación de funciones, ambiente laboral y personal con sus respectivos perfiles.
- Elaborar un instrumento de base para la gestión del proceso de talento humano como selección, inducción, capacitación, desarrollo y evaluación de desempeño.

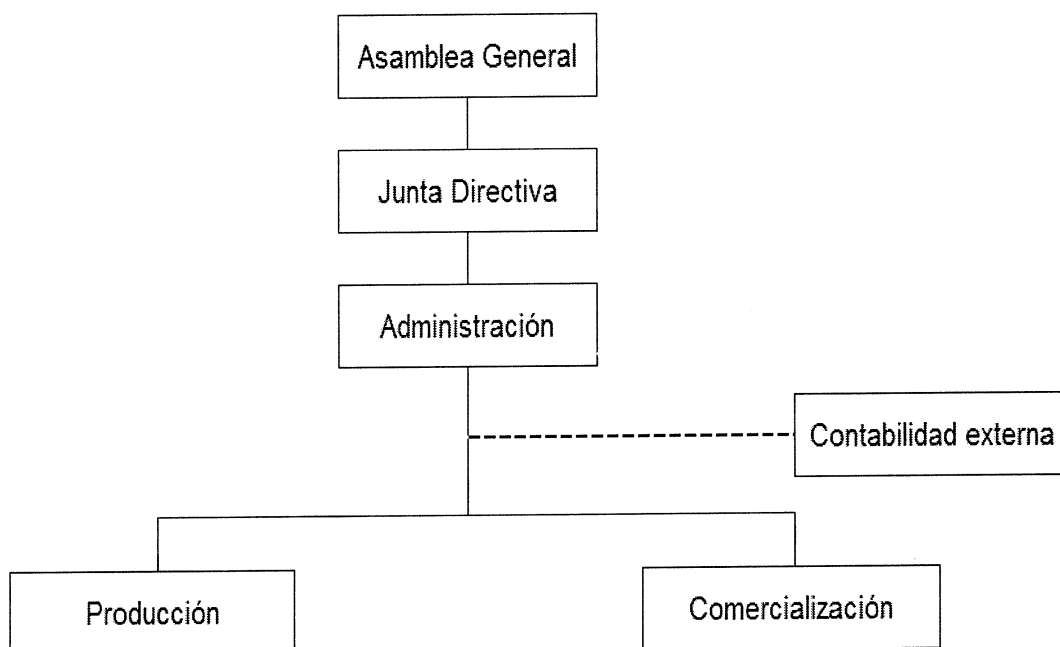
3. CAMPO DE APLICACIÓN

El manual de organización se elaboró para el Comité productor “Feli-Pollo”, tiene la aplicación de los cargos y puestos directivos, administrativos y operativos que conforman la organización.

4. ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN

Es la estructura organizacional propuesta de forma sistemática, la ubicación, niveles jerárquicos, integración y líneas de autoridad de las unidades administrativas que conforman al Comité. A continuación se presenta el organigrama propuesto para el Comité.

Gráfica 1
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Estructura de la Organización Propuesta
Año: 2015

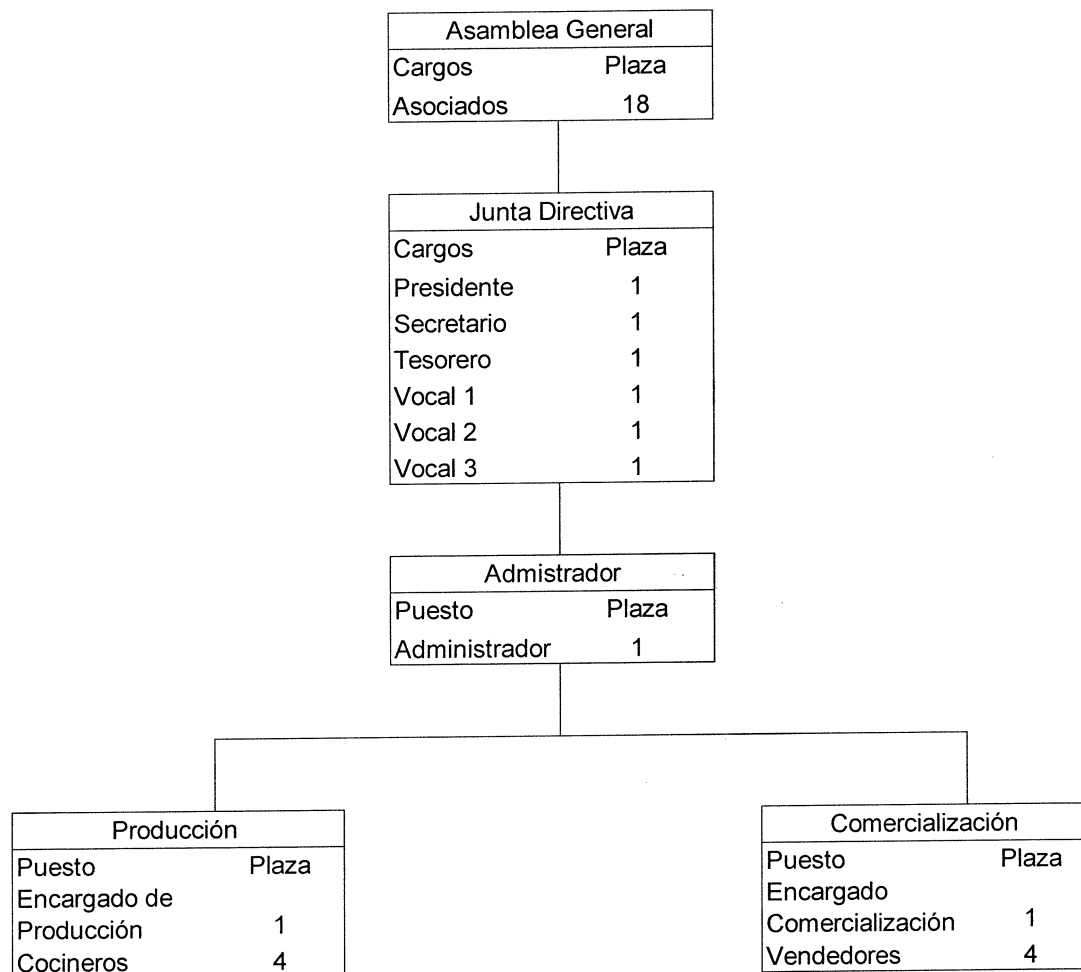


Fuente: elaboración propia con base en la ley del Congreso de la República de Guatemala, Acuerdo Gubernativo 136-85, 03 de julio 1985.

La estructura de la organización propuesta para el Comité es una estructura lineal donde la máxima autoridad es la Asamblea General, bajo el principio del equilibrio de autoridad-responsabilidad, estará establecida formalmente y con estructura lineal -staff-.

Con relación a su complejidad tendrá división del trabajo, su formalización estará integrada por la Asamblea General, Junta Directiva, un Administrador, Productor y Comercializador, la toma de decisiones estará centralizada por lo cual se tiene un alto grado de concentración.

Gráfica 2
Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pollo Rostizado con Limón
Estructura Nominal
Año: 2015



Fuente: elaboración propia con base en la ley del Congreso de la República de Guatemala, Acuerdo Gubernativo 136-85, 03 de julio 1985.

La estructura de la organización propuesta para el Comité se basa en el principio del equilibrio de autoridad-responsabilidad, debido a que la autoridad se ejerce de arriba hacia abajo y la responsabilidad va en la misma línea, pero de abajo hacia arriba; significa que entre más alto sea el cargo, mayor autoridad tendrá sobre los subordinados y la responsabilidad será mayor.

5. FUNCIONES DE LOS ÓRGANOS ADMINISTRATIVOS

Se presentan las funciones básicas de los órganos que componen al Comité productor Feli-Pollo a continuación.

- Asamblea General
 - Se encargará de elegir a los miembros de la Junta Directiva.
 - Aprobar los reglamentos internos y normas del Comité.
 - Definir las políticas y lineamientos, así mismo, será el órgano responsable.
 - Aprobar y tomar decisiones de interés para la organización.
 - Conocer y verificar los estados financieros y planes de trabajo.
- Junta Directiva
 - Se encargará de ejercer la representación legal del Comité a través del presidente.
 - Autorizar los gastos de funcionamiento.
 - Revisar y presentar presupuesto anual.
 - Planificar las funciones de la organización, llevar control de la participación de los miembros en asamblea general y velar por el cumplimiento de las disposiciones y estatutos de la asamblea general.
 - Estará integrada por un presidente, un secretario, un tesorero y tres vocales.
- Administración
 - Organizar y coordinar las actividades administrativas que se requieren para el logro de los objetivos establecidos.

- Representará al Comité en las actividades empresariales, presentará informes de gastos e ingresos a la asamblea general.
- Se hará cargo de coordinar, supervisar y controlar los movimientos administrativos.
- Producción
 - Será el órgano encargado de llevar el control del proceso productivo desde la preparación del pollo hasta rostizarlo.
 - Aprovechar al máximo los recursos, proporcionar la cantidad de insumos requeridos en tiempo justo y reportar deficiencias en el proceso productivo.
 - Cumplir el programa de producción.
- Comercialización
 - Será el órgano destinado a desarrollar e implementar estrategias para lograr la satisfacción del consumidor, colocar el producto en el mercado a través de los canales de comercialización adecuada.
 - Comunicar continuamente la situación de mercado.
 - Utilizar los mejor medios de publicidad para mover el producto.
 - Brindar el buen servicio a los clientes.
 - Innovar nuevas estrategias de publicidad.
 - Competir con los productos sustitutos del Municipio.
 - Presentar informes de ventas al administrador.

6. PUESTOS Y CARGOS

A continuación se detallan los requerimientos formales de cada cargo y puesto que forman al Comité.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
“COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO”		
MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Cargos	Página: 1 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL CARGO		
I IDENTIFICACIÓN		
Título del cargo:	Presidente de la Junta Directiva	
Ubicación administrativa:	Junta Directiva	
Inmediato superior:	Ninguno	
Subalterno:	Vicepresidente, Tesorero, Secretario, Administrador y Encargado de departamentos.	
II DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL CARGO		
Naturaleza del cargo		
Ejercer funciones ejecutivas y de dirección a través de la Junta Directiva, así como la representación de la misma. Autoridad responsable directamente del funcionamiento y ejecución de los planes del Comité.		
a. Atribuciones del cargo		
· Velar por el funcionamiento del Comité, Junta Directiva y comisiones de apoyo. · Velar por el buen funcionamiento del Comité y las buenas condiciones de los asociados. · Avalar el manejo de los fondos del Comité. · Presentar el plan anual de las actividades y su presupuesto. · Autorizar pagos con el tesorero. · Evaluar el desempeño de sus colaboradores. · Someter a Junta Directiva el nombramiento o destitución del personal.		
b. Responsabilidades		
· Velar por el patrimonio del Comité ante la Junta Directiva. · Es responsable de las decisiones financieras y administrativas. · Dirigir las reuniones ordinarias y extraordinarias. · Es responsable de sus actividades y las de subalternos.		

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” UNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Cargos	Página: 2 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
· Velar por que se cumplan los objetivos. · Participar en el desarrollo del plan estratégico. · Promover el trabajo en equipo eficaz entre la Junta Directiva. c. Relaciones de trabajo Por su naturaleza deberá estar relacionado con la Asamblea General, que está integrada por los miembros del Comité, los representantes de la Junta Directiva y el administrador con el fin de estar informados estar informado e identificar el potencial del proyecto.		
III AUTORIDAD		
Ejercerá la máxima autoridad sobre las personas que integran la Junta Directiva, Administrador y con todo el personal del Comité. d. Requisitos mínimos exigidos Educación: Saber leer y escribir Experiencia: No dispensable Habilidades y destrezas: • Gestión de personal • Habilidad de negociar • Habilidad numérica • Buenas relaciones interpersonales • Liderazgo • Conocimiento del negocio • Proactivo e. Salario: • No tiene salario por ser un cargo, sin embargo, tiene dietas de Q. 100.00 bimensual.		

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Cargos	Página: 1 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL CARGO		
I IDENTIFICACIÓN		
Título del cargo:	Vicepresidente de la Junta Directiva	
Ubicación administrativa:	Junta Directiva	
Inmediato superior:	Presidente de la Junta Directiva	
Subalterno:	Tesorero, Secretario, Administrador y Encargado de departamentos.	
II DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL CARGO		
Naturaleza del cargo Es el encargado de ayudar al Presidente en la toma de decisiones y de tomar sus deberes en ausencia o discapacidad para desempeñarse. Es nombrado por la Junta Directiva.		
a. Atribuciones del cargo · Asume las funciones del Presidente cuando el mismo no está presente. · Asesora comisiones que nombran. · Coordina al presidente las actividades del Comité. · Participa en las funciones de planeación a corto y largo plazo. · Mantener un constante conocimiento de las operaciones que se realicen.		
b. Responsabilidades · Velar por el patrimonio del Comité. · Cumplir las atribuciones y responsabilidades que asigne el Presidente. · Sustituir al presidente en ausencia temporal. · Supervisar que se cumplan las metas y objetivos. · Elaborar planes de trabajo. · Asistir a las reuniones que le pida el Presidente. · Preparar y presentar un reporte a la Junta Directiva en cada reunión que asiste en nombre del Presidente.		

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Cargos	Página: 2 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
c. Relaciones de trabajo Deberá estar relacionado con la Asamblea General, que está integrada por los miembros del Comité, los representantes de la Junta Directiva y el administrador con el fin de estar informado para identificar el potencial del proyecto en línea directa con el Presidente.		
III AUTORIDAD En ausencia del presidente, tiene autoridad sobre todas las actividades y decisiones en miembros del Comité, asume la toma de decisiones y deberes relacionados con el Comité.		
d. Requisitos mínimos exigidos Educación: Saber leer y escribir Experiencia: No es dispensable Habilidades y destrezas: • Habilidad para negociar • Gestión con personal • Habilidad numérica Otros: • Conocimiento del proceso • Buenas relaciones Interpersonales		
e. Salarios • No tiene salario por ser un cargo, sin embargo, cuenta con una dieta de Q. 100.00 bimensual.		

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
“COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO”		
MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Cargos	Página: 1 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL CARGO		
I IDENTIFICACIÓN		
Título del cargo:	Secretario de la Junta Directiva	
Ubicación administrativa:	Junta Directiva	
Inmediato superior:	Presidente de la Junta Directiva	
Subalterno:	Administrador y Encargado de departamentos	
II DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL CARGO		
Naturaleza del cargo Es el encargado de comunicar a la Junta Directiva, tiene a su cargo el control de actividades ordinarias, plenarias y extraordinarias del Comité por medio de actas donde lleva el control preciso y permanente de las minutas realizadas.		
a. Atribuciones del cargo · Asume el control de las actividades y la documentación de las mismas. · Coordina las actividades junto con el presidente para establecer la metodología del trabajo. · Prepara la documentación de los asuntos que se traten en la Asamblea General y la Junta Directiva. · Levanta las sesiones e informa del trabajo realizado y lo transcribe. · Levante las actas en un libro registrado legalmente. · Considerar los aspectos jurídicos a documentar.		
b. Responsabilidades · Mantener los canales de comunicación entre los miembros del Comité. · Controlar los archivos y los registros de las actividades y decisiones. · Convocar las sesiones a los miembros de la junta directiva, en sus reuniones ordinarias y extraordinarias. · Llevar la correspondencia de los estatutos y documentos oficiales. · Leer las actas de las reuniones anteriores. · Preparar las actas y entregarle una copia al Presidente.		

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Cargos	Página: 2 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
c. Relaciones de trabajo Deberá estar relacionado con la Asamblea General, Presidente, Vicepresidente, Junta Directiva, Tesorero, Administrador y todos los miembros del Comité que permita lograr una comunicación eficiente.		
III AUTORIDAD		
Para programar sus propias actividades y establecer de manera precisa, concisa y exacta de cada evento en las actas autorizadas por la Junta Directiva para tener la potestad de comunicar al personal.		
d. Requisitos mínimos exigidos		
Educación:		Saber leer y escribir
Experiencia:		No es dispensable
Habilidades y destrezas:		• Manejo de equipo de cómputo • Ordenado • Buena ortografía, redacción y dicción
Otros:		• Elaboración de informes • Dominio para hablar en público
e. Salario:		• No tiene salario por ser un cargo, sin embargo, tiene dieta de Q. 100.00 bimensual.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Cargos	Página: 1 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL CARGO		
I IDENTIFICACIÓN Título del cargo: Tesorero de la Junta Directiva Ubicación administrativa: Junta Directiva Inmediato superior: Presidente de la Junta Directiva Subalterno: Administrador y Encargado de departamentos		
II DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL CARGO		
Naturaleza del cargo Se encarga de la elaboración, ejecución, seguimiento de proyectos y actividades económicas dentro del Comité. Deberá de llevar el control de los costos y gastos; apoyar y brindar información directamente al Contador.		
a. Atribuciones del cargo · Asesorar e informar cada una de las fases al presidente. · Ser la representante del Comité, cuando así lo decide la Junta Directiva. · Proponer proyectos o actualizaciones del sistema que generen beneficio al desarrollo del Comité. · Organizar, coordinar y dirigir las comisiones de trabajo. · Mantener comunicación clara con todos los miembros de la Junta Directiva.		
b. Responsabilidades · Sustituir a los miembros de la Junta Directiva en caso de una ausencia. · Velar por que se llevan a cabo los procesos correctamente. · Supervisar el desarrollo de las actividades del Comité.		
c. Relaciones de trabajo · Deberá estar relacionado con la Asamblea General, Presidente, Vicepresidente, Secretario y todos los miembros del Comité.		

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Cargos	Página: 2 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
III AUTORIDAD		
Tiene la autoridad de dar su voto en reuniones y tomar decisiones de los temas con algún miembro de la Junta Directiva que no puede asistir, pero no directamente de su cargo. Deberá de obtener información actualizada que administre con el Contador.		
d. Requisitos mínimos exigidos		
Educación:	Saber leer y escribir	
Experiencia:	No es dispensable	
Habilidades y destrezas:	• Facilidad de comunicación • Habilidad numérica • Habilidad de negociar • Proactivo	
Otros:	• Ordenado • Sistemático • Honrado • Honesto	
e. Salario:	• No tiene por ser un cargo - Sin embargo, tiene dieta - Por Q.100.00 bimensual.	

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Puestos	Página: 1 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO		
I IDENTIFICACIÓN		
Título del puesto:	Administrador	
Ubicación administrativa:	Administrativa	
Inmediato superior:	Presidente de Junta Directiva	
Subalterno:	Encargado de departamentos	
Sueldo:	Q. 3,250.00	
II DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL PUESTO		
Naturaleza del puesto Asegura la adecuada administración de los recursos, humanos, físicos y financieros en su planificación, organización, dirección y control de las actividades del Comité, optimizando los costos para incrementar la rentabilidad. Deberá de velar por el correcto funcionamiento de las actividades y el liderazgo motivacional a los miembros del Comité.		
a. Atribuciones del puesto · Supervisar el departamento de producción, contabilidad y comercialización. · Crear métodos para cumplir con las funciones de planeación, organización, dirección y control. · Supervisar la correcta y adecuada utilización de los recursos humanos, materiales y financieros. · Innovar procesos que permitan las mejoras continuas. · Reducir costos de producción · Dirigir las actividades administrativas y velar por el cumplimiento. · Revisar y decidir en los reportes del contador. · Elaborar planes y programas de trabajo. · Planificar a los demás órganos el proceso productivo. · Revisar planificación mensualmente.		
b. Responsabilidades · Evaluar las actividades de las unidades que tiene a su cargo.		

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU									
	Manual de Puestos Página: 2 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo								
· Ejercer control de las actividades · Brindar asesoría a las personas bajo su cargo y logro de metas. · Velar por el cumplimiento de normas y estándares establecidos. · Establecer sistemas adecuados para el cuidado del ambiente. · Liderazgo motivacional a los miembros del Comité. c. Relaciones de trabajo · Deberá tener relación con Junta Directiva y con los encargados de las unidades de comercialización, producción y todos los miembros del Comité.									
III AUTORIDAD									
Deberá tener relación con Junta Directiva y con los encargados de las unidades administrativas bajo su cargo, así mismo con los proveedores y la comunidad. Tiene potestad de tomar decisiones sobre situaciones que permitan mejorar la productividad en cada área que tiene a su cargo. d. Requisitos mínimos exigidos <table> <tr> <td>Educación:</td> <td>Poseer título de tercero básico</td> </tr> <tr> <td>Experiencia:</td> <td>Un año en puesto similar</td> </tr> <tr> <td>Habilidades y destrezas:</td> <td> • Facilidad de comunicación • Gestión de personal • Liderazgo • Buenas relaciones interpersonales • Capacidad de resolver problemas • Trabajo en equipo </td> </tr> <tr> <td>Otros:</td> <td> • Residente del Municipio • Conocimiento del flujo comercial relacionado al pollo. </td> </tr> </table>		Educación:	Poseer título de tercero básico	Experiencia:	Un año en puesto similar	Habilidades y destrezas:	• Facilidad de comunicación • Gestión de personal • Liderazgo • Buenas relaciones interpersonales • Capacidad de resolver problemas • Trabajo en equipo	Otros:	• Residente del Municipio • Conocimiento del flujo comercial relacionado al pollo.
Educación:	Poseer título de tercero básico								
Experiencia:	Un año en puesto similar								
Habilidades y destrezas:	• Facilidad de comunicación • Gestión de personal • Liderazgo • Buenas relaciones interpersonales • Capacidad de resolver problemas • Trabajo en equipo								
Otros:	• Residente del Municipio • Conocimiento del flujo comercial relacionado al pollo.								

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Puestos	Página: 1 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO		
I IDENTIFICACIÓN		
Título del puesto:	Encargado de comercialización	
Ubicación administrativa:	Departamento de comercialización	
Inmediato superior:	Administrador	
Subalterno:	Vendedores	
Sueldo:	Q. 2,650.00	
II DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL PUESTO		
Naturaleza del puesto Puesto de carácter técnico administrativo, que tiene a su cargo la participación de mercados, contactar intermediarios, velar por la calidad de servicio al cliente para lograr el equilibrio de mercado.		
a. Atribuciones del puesto · Establecer estrategia de comercialización efectiva. · Presentar solicitud de pedidos al departamento de producción · Investigar y obtener información sobre la tendencia de mercado. · Innovar procesos de mercadeo. · Buscar nuevos mercados y canales de comercialización que permitan mejorar el precio de venta del producto. · Establecer acuerdos con minoristas y mayoristas.		
b. Responsabilidades · Medir y evaluar los resultados estratégicos. · Velar por la calidad del producto con el cliente. · Mantener control de comportamiento de mercado. · Reportar a administrador. · Llevar control sobre las ventas realizadas.		

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Puestos	Página: 2 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
c. Relaciones de trabajo La relación directa la ejercerá con el administrador y el encargado de producción, así mismo tiene relación con los vendedores y los clientes potenciales.		
III AUTORIDAD		
No posee autoridad jerárquica, pero si tiene voz y voto en la toma de decisiones con lo relacionado al incremento de ventas.		
d. Requisitos mínimos exigidos		
Educación:	Poseer título sexto primaria	
Experiencia:	No dispensable	
Habilidades y destrezas:	• Liderazgo • Buenas relaciones interpersonales • Capacidad de resolver problemas • Proactivo • Innovador • Pueda trabajar bajo presión	
Otros:	• Disponibilidad de horarios • Residente del Municipio	

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Puestos	Página: 1 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO		
I IDENTIFICACIÓN		
Título del puesto:	Encargado de producción	
Ubicación administrativa:	Departamento de producción	
Inmediato superior:	Administrador	
Subalterno:	Cocineros	
Sueldo:	Q. 2,650.00	
II DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL PUESTO		
Naturaleza del puesto Puesto de carácter técnico administrativo, que tiene a su cargo la ejecución del producto con el estándar de calidad, donde deberá de supervisar el trabajo del equipo para evitar desperdicio del producto. Así mismo, administra el control de bodega y abastecimiento de los insumos para la producción.		
a. Atribuciones del puesto · Coordinar la adquisición de insumos para la producción. · Planificar la demanda a producir. · Supervisar la producción del trabaja. · Velar por el control de calidad sanitario. · Llevar el inventario de producción e insumos. · Velar por calidad de los insumos y fechas de vencimiento. · Rendir informes a la Junta Directiva y al Administrador.		
b. Responsabilidades · Medir y evaluar los resultados estratégicos. · Velar por la calidad del producto con el cliente. · Manejo adecuado de las herramientas utilizadas en el proceso productivo. · Velar por el cumplimiento de normas y estándares establecidos. · Establecer sistemas adecuados para el cuidado de ambiente.		

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Puestos	Página: 2 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
c. Relaciones de trabajo La relación directa la ejercerá con el administrador y el encargado de comercialización, así mismo tiene relación con los proveedores y los cocineros.		
III AUTORIDAD		
No posee autoridad jerárquica, pero si tiene voz y voto en la toma de decisiones con lo relacionado al proceso productivo y la reducción de costos a través de los insumos o tiempos de preparación del producto.		
d. Requisitos mínimos exigidos		
Educación:	Poseer título sexto primaria	
Experiencia:	No dispensable	
Habilidades y destrezas:	• Liderazgo • Buenas relaciones interpersonales • Capacidad de resolver problemas • Proactivo • Innovador • Pueda trabajar bajo presión	
Otros:	• Disponibilidad de horarios • Residente del Municipio	

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
“COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO”		
MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Puestos	Página: 1 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO		
I IDENTIFICACIÓN		
Título del puesto:	Cocinero	
Ubicación administrativa:	Departamento de producción	
Inmediato superior:	Encargado de Producción	
Subalterno:	Ninguno	
Sueldo	Q. 2,750.00	
II DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL PUESTO		
Naturaleza del puesto		
Puesto de carácter técnico, quien tiene a su cargo la elaboración del pollo rostizado con limón.		
a. Atribuciones del puesto		
· Controla la calidad del pollo rostizado con limón. · Rendir informes al encargado de producción. · Mantener limpia la cocina, antes y después de utilizarla. · Cumplir con los lineamientos de sanidad. · Controlar los inventarios y existencias de producto e insumos. · Realizar el proceso de la producción del pollo rostizado con limón. · Medir el margen de merma.		
b. Responsabilidades		
· Optimización de los recursos utilizados para la producción. · La calidad e higiene en el producto. · Velar por el cumplimiento de las normas y estándares establecidos. · No compartir la receta, proceso confidencial. · Establecer sistemas para el cuidado del personal.		
c. Relaciones de trabajo		
La relación directa la ejercerá con el encargado de producción.		

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

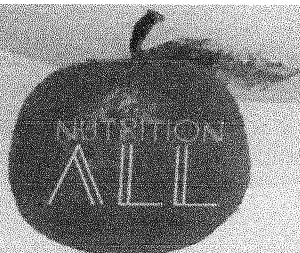
MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Puestos	Página: 2 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
III AUTORIDAD		
No posee autoridad jerárquica sobre ninguna persona, sin embargo, tiene opinión sobre la mejora de los procesos productivos o calidad de insumos. d. Requisitos mínimos exigidos Educación: Poseer título sexto primaria Experiencia: No dispensable Habilidades y destrezas: • Buenas relaciones interpersonales • Proactivo • Pueda trabajar bajo presión Otros: • Disponibilidad de horarios • Residente del Municipio		

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Puestos	Página: 1 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PUESTO		
I IDENTIFICACIÓN Título del puesto: Vendedor Ubicación administrativa: Departamento de Comercialización Inmediato superior: Encargado de Comercialización Subalterno: Ninguno Sueldo: Q. 2,750.00		
II DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL CARGO		
Naturaleza del puesto Puesto de carácter técnico, quien tiene a su cargo la venta del pollo rostizado con limón.		
a. Atribuciones del puesto · Registrar la venta diaria del pollo rostizado con limón. · Rendir informes al encargado de comercialización. · Rendir cierre de caja. · Cumplir con los lineamientos de sanidad. · Registrar la venta diaria. · Atender a los clientes.		
b. Responsabilidades · Controlar el ingreso de la venta, en la caja registradora. · Hacer cuadre de caja. · Velar por el cumplimiento de las normas y estándares establecidos. · Respeto por los clientes. · Establecer sistemas para el cuidado del personal.		
c. Relaciones de trabajo La relación directa la ejercerá con el encargado de comercialización.		

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

MANUAL DE ORGANIZACIÓN “COMITÉ PRODUCTOR DE POLLO ROSTIZADO CON LIMÓN FELI-POLLO” MUNICIPIO DE SAN FELIPE, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU		
	Manual de Puestos	Página: 2 de 2 Elaborado: Jackelin Carrillo
III AUTORIDAD		
No posee autoridad jerárquica sobre ninguna persona, sin embargo, tienen opinión para mejora en el incremento de ventas. d. Requisitos mínimos exigidos Educación: Poseer título sexto primaria Experiencia: En ventas Habilidades y destrezas: • Buenas relaciones interpersonales • Proactivo • Pueda trabajar bajo presión Otros: • Disponibilidad de horarios • Residente del Municipio • Amable y servicial		



Consumo de pollo en Guatemala

Según las "Guías alimentarias para Guatemala" del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá –INCAP– y El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala, el consumo de carnes principalmente de pollo y otro tipo, debe ser por lo menos dos veces por semana. El tamaño de la porción recomendada es de 3 a 4 onzas o 90 gramos.

En el estudio "Análisis de la Situación Alimentaria en Guatemala", realizado por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá –INCAP–, publicado en el 2011, se menciona que el 75% de los hogares catalogados con extrema pobreza; el 85% de los hogares pobres y el 89% de los hogares no pobres, consumen pollo en su dieta. Lo que indica que el pollo es de los alimentos que presentan mayor ingesta.

Según "La hoja de balance de alimentos (HBA)", presentado por el Instituto Nacional de Estadística de Guatemala en el año 2006, el suministro por habitante al año de pollo es de 16.4 kg (36 libras), lo que equivale a tres libras al mes.

Lidia Waleky Domis Padilla
Licda. Waleky Domis Padilla
Nutricionista
Colegiada No. 4160

23 calle 18-96 z. 7 San Miguel Petapa C C Paseo Villa Hermosa Local 55
Lunes a viernes 8am a 5:00pm Sábados 8:00am a 12:00pm
Tel: 2480-5289



Valor nutricional del pollo

En 100 gramos de porción comestible (3 onzas)

Alimento	Energía Kcal	Proteína (g)	Grasa total (g)	Grasas saturadas (g)	Sodio (mg)	Potasio (mg)	Colesterol (mg)	Calcio (mg)
Muslo de pollo c/piel cocido	208	20.9	13.26	3.6	63.9	153	75	9.9
Muslo de pollo c/piel frito	249	19.4	14.88	3.9	259.2	172	84	16.2
Ala de pollo c/piel cocida	224	20.5	15.14	4.2	60.3	125	63	10.8
Ala de pollo c/piel frita	288	23.4	19.9	5.4	69.3	159	73	13.5
Pechuga de pollo c/piel cruda	154	18.8	8.3	2.4	57	198	58	9.9
Pierna de pollo c/piel cocida	198	21.8	11.6	3.2	66	158	76	9.9
Pierna de pollo c/piel frita	228	24.2	12.9	3.5	79	210	84	11.7

Valor nutricional calculado en base a la Tabla de composición de alimentos de Centroamérica.
Instituto de nutrición de Centroamérica y Panamá, INCAP (2007)

Waleisy Domínguez Padilla
Cecilia Waleisy Domínguez Padilla
Nutricionista
Colegiada No. 4160

23 calle 18-96 z. 7 San Miguel Petapa C.C Paseo Villa Hermosa Local 55
Lunes a viernes 8am a 5:00pm Sábados 8:00am a 12:00pm
Tel: 2480-5289