

MUNICIPIO DE CHAMPERICO
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE
MANGO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE PATÉ DE POLLO”

SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA

TEMA GENERAL

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

MUNICIPIO DE CHAMPERICO
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

TEMA INDIVIDUAL

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE
MANGO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE PATÉ DE POLLO”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
2018

2018

(c)

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

CHAMPERICO – VOLUMEN 4

2-80-20-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 8°. Inciso 8.3 del Reglamento del Ejercicio Profesional Supervisado, de la Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de San Carlos de Guatemala.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE
MANGO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE PATÉ DE POLLO”

MUNICIPIO DE CHAMPERICO
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de

la Facultad de Ciencias Económicas

por

SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, marzo de 2018

**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 06 de marzo de 2018, según Acta No. 10-2018 Punto QUINTO inciso 5.3 subinciso 5.3.78 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PRODUCCIÓN DE MANGO) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE PATÉ DE POLLO", municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu.

Presentó

SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA

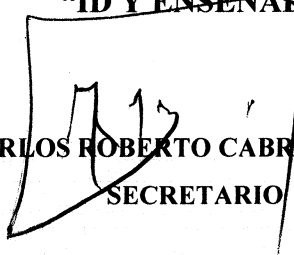
Para su graduación profesional como: ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

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

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

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAR A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



M.CH.

ACTO QUE DEDICO

A MI PADRE CELESTIAL:	Por ayudarme en todo este recorrido, por darme la fuerza, valentía, voluntad, confianza, sabiduría y aliento en cada paso que di, hasta lograr esta meta tan valiosa, a Él sea la gloria, la honra y el honor.
A MIS PADRES:	Por ayudarme en cada fase de mi carrera universitaria, por su apoyo incondicional y sus palabras de aliento en cada momento. Los aprecio y los amo con todo el corazón.
A MI MADRE:	A quien ya no la tengo presente, a quien hubiera deseado tenerla enfrente para enseñarle los logros que he alcanzado, sin embargo, allá en el cielo donde te encuentras, te dedico este logro y te doy las gracias por haberme enseñado y guiado mientras estuviste a mi lado. ¡TE AMO!
A MIS HERMANOS:	Por ayudarme y apoyarme en cada momento, y estar a mi lado en todo tiempo.
A TODA MI FAMILIA:	Por sus palabras de aliento que me permitieron llegar a este momento tan esperado, a todos los aprecio de una manera extraordinaria.
A MI NOVIA Y AMIGOS:	Porque siempre estuvieron conmigo en todo momento, por sus palabras motivadoras que me ayudaron a seguir adelante y me permitieron llegar a este momento trascendental.
A LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA:	Especialmente a la Facultad de Ciencias Económicas, por impartir el conocimiento y lograr engrandecer nuestra bella Guatemala, con profesionales que busquen el bien de la sociedad.

ÍNDICE GENERAL

	Página
INTRODUCCIÓN	i
CAPÍTULO I	
CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	
1.1	MARCO GENERAL
1.1.1	Antecedentes históricos del Municipio
1.1.2	Localización y extensión
1.1.3	Clima
1.1.4	Orografía
1.1.5	Aspectos culturales y deportivos
1.2	DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA
1.2.1	División política
1.2.2	División administrativa
1.2.2.1	Concejo Municipal
1.2.2.2	Alcaldías auxiliares
1.2.2.3	Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-
1.3	RECURSOS NATURALES
1.3.1	Agua
1.3.2	Bosques
1.3.3	Suelos
1.3.3.1	Tipos de suelo
1.3.3.2	Clases agrológicas del suelo
1.3.3.3	Usos del suelo
1.3.4	Fauna
1.3.5	Flora
1.3.6	Minas y canteras
1.4	POBLACIÓN
1.4.1	Población total por centro poblado y número de hogares
1.4.2	Población según género, área geográfica, grupo étnico y edad
1.4.3	Población económicamente activa –PEA–
1.4.3.1	Género
1.4.3.2	Área geográfica
1.4.3.3	Actividad productiva
1.4.4	Densidad poblacional
1.4.5	Vivienda

1.4.6	Migración	14
1.4.7	Ocupación y salarios	14
1.4.8	Niveles de ingreso	15
1.4.9	Pobreza	15
1.4.10	Desnutrición	16
1.4.11	Empleo, subempleo y desempleo	17
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	18
1.5.1	Tenencia de la tierra	18
1.5.2	Uso de la tierra	18
1.5.3	Concentración de la tierra	19
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	19
1.6.1	Educación	19
1.6.2	Salud	20
1.6.3	Agua	21
1.6.4	Drenajes	21
1.6.5	Energía eléctrica	21
1.6.6	Letrinas	21
1.6.7	Extracción de basura	22
1.6.8	Tratamiento de aguas servidas	22
1.6.9	Tratamiento de desechos sólidos	22
1.6.10	Cementerios	22
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	23
1.7.1	Vías de acceso	23
1.7.2	Puentes	24
1.7.3	Unidades de riego	24
1.7.4	Centros de acopio	25
1.7.5	Mercados	25
1.7.6	Energía eléctrica comercial e industrial	26
1.7.7	Telecomunicaciones	26
1.7.8	Transporte	27
1.7.9	Rastros	27
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	27
1.8.1	Organizaciones sociales	27
1.8.1.1	Consejos Comunitarios de Desarrollo	28
1.8.1.2	Comités pro mejoramiento	28
1.8.1.3	Organizaciones sociales de mujeres	28
1.8.1.4	Otras organizaciones sociales	28
1.8.2	Organizaciones productivas	29
1.9	ENTIDADES DE APOYO	29

1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	30
1.11	ANÁLISIS DE RIESGOS	30
1.12	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	31
1.12.1	Flujo comercial	31
1.12.2	Flujo financiero	32
1.13	INVENTARIO DE COMERCIOS Y SERVICIOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO	32
1.14	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO	33

CAPÍTULO II SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE MANGO

2.1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	34
2.2	NIVELES TECNOLÓGICOS	35
2.3	SUPERFICIE, VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN	36
2.4	RESULTADOS FINANCIEROS	36
2.4.1	Costo directo de producción	37
2.4.2	Estado de resultados	38
2.4.3	Rentabilidad	38
2.4.3.1	Rentabilidad sobre ventas	39
2.4.3.2	Rentabilidad sobre costos y gastos	39
2.4.4	Financiamiento	40
2.5	COMERCIALIZACIÓN	41
2.5.1	Proceso de comercialización	42
2.5.2	Análisis de la comercialización	43
2.5.3	Análisis institucional de la comercialización	43
2.5.3.1	Productor	43
2.5.3.2	Mayorista	43
2.5.3.3	Minorista	44
2.5.3.4	Consumidor final	44
2.5.4	Análisis funcional de la comercialización	44
2.5.4.1	Funciones físicas	44
2.5.4.2	Funciones de intercambio	45
2.5.4.3	Funciones auxiliares	46
2.5.5	Análisis estructural de la comercialización	47
2.5.6	Operaciones de comercialización	49
2.5.6.1	Canales de comercialización	49
2.5.6.2	Márgenes de comercialización	50
2.5.6.3	Factores de diferenciación	51

2.6	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	52
2.6.1	Sistema organizacional	52
2.6.2	Estructura y diseño organizacional por tamaño de finca	52
2.6.3	Nivel estratégico, táctico y operativo	54
2.7	PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	55
2.7.1	Económica	55
2.7.2	Social	55
2.7.3	Cultural	55
2.8	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	56
2.8.1	Planeación	56
2.8.2	Organización	56
2.8.3	Integración	56
2.8.4	Dirección	57
2.8.5	Control	57
2.9	GENERACIÓN DE EMPLEO	57
2.10	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN	58
2.10.1	Problemática encontrada	58
2.10.2	Propuesta de solución	59

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE PATÉ DE POLLO

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	60
3.2	JUSTIFICACIÓN	61
3.3	OBJETIVOS	61
3.3.1	General	61
3.3.2	Específicos	61
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	62
3.4.1	Oferta	62
3.4.2	Demanda	63
3.4.3	Consumo aparente	65
3.4.4	Demanda insatisfecha	66
3.4.5	Precio	67
3.4.6	Comercialización	67
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	67
3.5.1	Localización	67
3.5.1.1	Macrolocalización	68
3.5.1.2	Microlocalización	68
3.5.2	Tamaño del proyecto	69
3.5.3	Volumen y valor de la producción	69

3.5.4	Proceso productivo	70
3.5.5	Requerimientos técnicos	71
3.5.5.1	Recursos humanos	72
3.5.5.2	Recursos físicos	72
3.5.5.3	Recursos financieros	72
3.5.6	Buenas prácticas de manufactura	72
3.5.6.1	Calidad	72
3.5.6.2	Inocuidad	73
3.5.6.3	Sanitización	73
3.5.6.4	Beneficios de las buenas prácticas de manufacturas	73
3.5.7	Medidas de seguridad e higiene	73
3.5.7.1	Infraestructura	74
3.5.7.2	Salud	74
3.5.7.3	Vestimenta y accesorios	75
3.5.7.4	Higiene	75
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	76
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	76
3.7.1	Inversión fija	76
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	77
3.7.3	Inversión total y financiamiento	78
3.7.4	Estados financieros	79
3.7.4.1	Estado de costo directo de producción	80
3.7.4.2	Estado de resultados	80
3.7.4.3	Presupuesto de caja	82
3.7.4.4	Estado de situación financiera	82
3.7.5	Evaluación financiera	83
3.7.5.1	Punto de equilibrio	83
3.7.5.2	Herramientas complejas	86
3.8	IMPACTO SOCIAL	91

CAPÍTULO IV COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PATÉ DE POLLO

4.1	MEZCLA DE MERCADOTECNIA	92
4.1.1	Producto	92
4.1.1.1	Calidad	92
4.1.1.2	Características	92
4.1.1.3	Marca	93
4.1.1.4	Empaque y presentación	94

4.1.2	Precio	95
4.1.3	Plaza	96
4.1.3.1	Almacenamiento	96
4.1.3.2	Transporte	96
4.1.3.3	Cobertura	96
4.1.3.4	Inventario	97
4.1.3.5	Ubicación	97
4.1.3.6	Canales de comercialización	97
4.1.3.7	Márgenes de comercialización	98
4.1.4	Promoción	99
4.1.4.1	Publicidad	99
4.1.4.2	Ventas personales	99
4.1.4.3	Relaciones públicas	99

CAPÍTULO V ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE PATÉ DE POLLO

5.1	TIPO Y DENOMINACIÓN	100
5.1.1	Nombre comercial	100
5.2	LOCALIZACIÓN	101
5.3	JUSTIFICACIÓN	102
5.4	MARCO JURÍDICO	102
5.4.1	Normas externas	102
5.4.2	Normas internas	103
5.5	OBJETIVOS	104
5.5.1	General	104
5.5.2	Específicos	104
5.6	FUNCIONES GENERALES DE LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA	104
5.7	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	105
5.7.1	Diseño organizacional	105
5.7.2	Sistema de organización	108
5.8	FUNCIONES BÁSICAS DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS	108
5.8.1	Asamblea general	108
5.8.2	Junta directiva	108
5.8.3	Administración	109
5.8.4	Contabilidad	109
5.8.5	Producción	110
5.8.6	Comercialización	110

5.9	RECURSOS NECESARIOS	111
5.9.1	Humanos	111
5.9.2	Físicos	111
5.9.3	Financieros	111
5.10	PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	112
5.10.1	Económica	112
5.10.2	Social	112
5.10.3	Cultural	112
5.11	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	112
5.11.1	Planeación	113
5.11.1.1	Filosofía empresarial	113
5.11.2	Organización	114
5.11.3	Integración	115
5.11.4	Dirección	116
5.11.5	Control	116
	CONCLUSIONES	117
	RECOMENDACIONES	119
	BIBLIOGRAFÍA	121
	ANEXOS	

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Densidad Poblacional. Años: 1994, 2002 y 2015.	13
2	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Niveles de Pobreza Municipal, Departamental y República. Año: 2015.	16
3	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Resumen de Actividades Productivas. Año: 2015.	33
4	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Superficie, Volumen y Valor de la Producción. Año: 2015.	36
5	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Estado de Costo Directo de Producción del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015. (cifras en quetzales).	37
6	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Estado de Resultados por Tamaño de Finca del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015. (cifras en quetzales).	38
7	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Financiamiento por Tamaño de Finca según Encuesta. Año: 2015. (cifras en quetzales).	40
8	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Fuentes de Financiamiento por Tamaño de Finca Según Encuesta. Año: 2015. (cifras en quetzales).	41
9	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Márgenes de Comercialización por Tamaño de Finca. Año: 2015. (cifras en quetzales).	50

10	Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá. Departamento de Retalhuleu. Oferta Histórica y Proyectada de Productos Sustitutos. Años: 2011-2020. (expresado en unidades de 130 g).	63
11	Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá. Departamento de Retalhuleu. Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Paté de Pollo. Años: 2011-2020. (expresado en unidades de 130 g).	64
12	Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá. Departamento de Retalhuleu. Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Paté de Pollo. Años: 2011-2020. (expresado en unidades de 130 g).	65
13	Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá. Departamento de Retalhuleu. Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Paté de Pollo. Años: 2011-2020. (expresado en unidades de 130 g).	66
14	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Volumen y Valor de la Producción Proyectada. Años: 2016-2020.	69
15	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Inversión Fija. Año: 1.	76
16	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Inversión en Capital de Trabajo Mensual. Año: 1.	77
17	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Inversión Total. Año: 1. (cifras en quetzales).	78
18	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Fuentes de Financiamiento. Año: 1. (cifras en quetzales).	79
19	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Estado de Costo Directo de Producción Proyectado del 01 de enero al 31 de diciembre de cada Año. (cifras en quetzales).	80

20	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Estado de Resultados Proyectado del 01 de enero al 31 de diciembre de cada Año. (cifras en quetzales).	81
21	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Presupuesto de Caja al 31 de diciembre de cada Año. (cifras en quetzales).	82
22	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Estado de Situación Financiera Proyectado al 31 de diciembre de cada Año. (cifras en quetzales).	83
23	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Flujo Neto de Fondos -FNF-. (cifras en quetzales).	87
24	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Valor Actual Neto -VAN-. (cifras en quetzales).	88
25	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Relación Beneficio Costo -RBC-. (cifras en quetzales).	89
26	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Tasa Interna de Retorno -TIR-. (cifras en quetzales).	90
27	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Período de Recuperación de la Inversión. (cifras en quetzales).	90
28	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Márgenes de Comercialización por Unidad. Año: 2015.	98

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Niveles Tecnológicos. Año: 2015.	35
2	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Proceso de Comercialización por Tamaño de Finca. Año: 2015.	42
3	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Análisis Estructural por Tamaño de Finca. Año: 2015.	48
4	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Canales de Comercialización por Tamaño de Finca. Año: 2015.	49
5	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de Mango. Diseño Organizacional por Tamaño de Finca. Año: 2015.	53

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Flujograma del Proceso Productivo. Año: 2015.	71
2	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Punto de Equilibrio. Año: 1.	86
3	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Canal de Comercialización. Año: 2015.	97
4	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Asociación de Productores de Paté de Pollo. Organigrama Funcional. Año: 2015.	106

ÍNDICE DE IMÁGENES

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Logotipo y Eslogan. Años: 2016-2020.	93
2	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Empaque y Presentación Frontal. Años: 2016-2020.	94
3	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Empaque y Presentación Trasera. Años: 2016-2020.	95
4	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Paté de Pollo. Logotipo "Asociación de Productores de Paté de Pollo". Año: 2015.	101

INTRODUCCIÓN

El Programa de Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- de la Facultad de Ciencias Económicas, es la actividad práctica que realiza la Facultad por medio de equipo de profesores y estudiantes, a fin de lograr la integración entre la Sociedad guatemalteca y la Universidad, con el objeto de coadyuvar en una política independiente para el desarrollo económico y social de Guatemala. En tal sentido, el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- es una alternativa que el estudiante puede optar para obtener el título en el grado de licenciado en las carreras de Administración de Empresas, Contaduría Pública y Economía, y de esta forma aplicar todos los conocimientos adquiridos durante la carrera en el desarrollo de la práctica.

Este informe tiene como tema: “Comercialización y Organización Empresarial (Producción de Mango) y Proyecto: Producción de Paté de Pollo” el cual se deriva del tema general “Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Resumen de Propuestas de Inversión”.

El objetivo general de acuerdo al plan de investigación, es determinar cuál es la situación de comercialización y organización empresarial de la actividad agrícola del municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, en el año 2015.

La inadecuada gestión de comercialización y organización empresarial de la actividad agrícola, son las causas que han influido negativamente en la situación actual del Municipio, según la hipótesis del plan de investigación. Esto se determinó a través del método científico y la aplicación de sus instrumentos.

El objetivo de la investigación efectuada es poner en práctica el conocimiento científico e indagar las causas que ocasionan el problema y por consiguiente los efectos generados. Identificadas las causas y efectos el estudiante brindará

propuestas de solución que ayuden a mejorar la situación negativa que afecta al Municipio.

Para el desarrollo de la investigación científica se llevaron a cabo tres etapas; seminario general, seminario específico y trabajo de campo. La primera se basa en las cátedras impartidas en salones de clase relacionadas con temas sociales, legales y temas específicos como la investigación científica, trabajo colaborativo, métodos, técnicas e instrumentos entre otros de importancia.

Para la segunda etapa se impartieron cátedras específicas relacionadas con la carrera profesional de cada estudiante, para este caso, temas enfocados en la carrera de Administración de Empresas, tales como: estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo legal y estudio financiero; que se relacionan con proyectos.

Y en la última etapa, inicialmente se dieron directrices e inducción para la metodología a aplicar en el trabajo de campo; los primeros diez días se realizaron encuestas para recolectar datos relevantes que son de importancia para el desarrollo del informe. Posteriormente se tabularon los datos para poner en práctica los métodos, técnicas e instrumentos aprendidos en clase y se empezó con la redacción del informe. Y los últimos diez días se continuó con la redacción del informe hasta tenerlo con un avance mínimo del 80%.

El contenido del informe posee cinco capítulos: características socioeconómicas del municipio, situación actual de la producción de mango, proyecto “producción de paté de pollo”, comercialización de la producción de paté de pollo y organización empresarial de la producción de paté de pollo, los cuales se detallan en los párrafos siguientes.

Capítulo I, presenta las características socioeconómicas del municipio, marco general, división política y administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgos, flujo comercial y financieros, inventario de comercios y servicios y resumen de actividades productivas y generación de empleo.

Capítulo II, describe la situación actual de la producción de mango, descripción del producto, niveles tecnológicos, superficie, volumen y valor de la producción, resultados financieros, comercialización, organización empresarial, proyección de la organización, aplicación del proceso administrativo, generación de empleo y problemática encontrada y propuesta de solución.

Capítulo III, contiene la propuesta de inversión: producción de paté de pollo, descripción del proyecto, objetivos, justificación, estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo legal y estudio financiero; evaluación financiera e impacto social.

Capítulo IV, muestra la comercialización de la producción de paté de pollo como lo es la mezcla de mercadotecnia: producto, precio, plaza y promoción.

Capítulo V, presenta la organización empresarial de la producción de paté de pollo; tipo y denominación, localización, justificación, marco jurídico, objetivos, funciones generales de la organización propuesta, estructura organizacional, funciones básicas de las unidades administrativas, recursos necesarios, proyección de la organización y aplicación del proceso administrativo.

Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones de la investigación realizada, bibliografía y anexos que respaldan el informe, entre ellos: manual de

organización, de normas y procedimientos, cálculo de proyecciones a través del método de mínimos cuadrados, cartas que avalan el consumo per cápita y tabla nutricional del producto a realizar en el tema de proyecto.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

Se presentan las características generales del municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, tales como aspectos socioeconómicos, división política y administrativa, recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgo, flujo comercial y financiero, inventario de comercios y servicios, generación de empleo y finalmente el resumen de actividades productivas.

1.1 MARCO GENERAL

Dentro de esta variable se desarrollan los antecedentes históricos, localización y extensión, clima, orografía, y los aspectos culturales y deportivos del municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu.

1.1.1 Antecedentes históricos de Municipio

El nombre Champerico se originó de Champer & Co, que era una compañía explotadora de maderas finas en el área, a fines del año 1700, debido a la poca información acerca de esta compañía no se puede brindar más detalles de cómo fue desarrollado el nombre de éste Municipio, sin embargo queda sentado este hecho histórico en el cual influyó ésta compañía de procedencia alemana.

Champerico pertenecía al departamento de Suchitepéquez; sin embargo, al reorganizarse el departamento de Retalhuleu por Decreto Gubernativo del 16 de octubre de 1877, se dispuso que formara parte del departamento de Retalhuleu, declarado municipio en la división política de Guatemala el 31 de Marzo de 1952, aunque ya se tiene referencia del nombre de Champerico por el año 1839. Champerico es declarado Puerto Nacional en Junio de 1871, constituyéndose como tal en 1982.

Su importancia en esa época fue ser considerada la puerta principal de las exportaciones e importaciones para la zona suroccidental del país¹

1.1.2 Localización y extensión

El municipio de Champerico se encuentra situado en la parte sur del departamento de Retalhuleu en la región VI o región suroccidental, colinda al norte, este y oeste con el municipio de Retalhuleu y al sur con el océano Pacífico. Se localiza a una 5 msnm en la latitud 14° 17' 35" y en la longitud 91° 54' 50"; se localiza a una distancia de la cabecera municipal a la cabecera departamental de 36 km y a la Ciudad Capital es de 224 km²

Para llegar al Municipio desde la ciudad de Guatemala se toma la calzada Aguilar Batres en dirección sur entre la ciudad de Guatemala y el municipio de Villa Nueva y luego desplazarse a través de la carretera CA-9 sur hasta llegar a la autopista Palín, departamento de Escuintla. Posteriormente se toma la carretera CA-2 rumbo al departamento de Retalhuleu, en el km 182 municipio de San Sebastián se vira a la izquierda en dirección hacia la cabecera departamental a través de la Ruta Nacional 9-S que dirige hasta la cabecera municipal de Champerico, dicha ruta se encuentra asfaltada pero en condiciones deterioradas debido al uso y al tiempo transcurrido lo que ha provocado baches y levantamiento del asfalto.

Cuenta con una extensión territorial de 416 km² que representa el 11% de la extensión territorial del departamento de Retalhuleu además el Municipio está integrado por 39 centros poblados, que lo convierte en el cuarto municipio más poblado a nivel departamental.

¹ Plan de Desarrollo Champerico Retalhuleu. 2011-2021. GT. 2010. "Antecedentes históricos del Municipio." Guatemala. p14.

² Consejo Municipal de Desarrollo del Municipio de Champerico, GT. 2010. Plan de desarrollo Champerico, Retalhuleu. Guatemala. 97 p.

1.1.3 Clima

Champerico posee una elevación de 5 msnm, cuenta con un clima húmedo y cálido -BA- del sistema Thornthwaite, la época más fría está comprendida en los meses de diciembre y enero con temperaturas de 25.5 a 28°C y la más calurosa se presenta en abril y mayo con temperaturas que puede alcanzar hasta los 36°C.

El clima del Municipio se caracteriza por dos estaciones, una de ellas por ser muy seca en el litoral y la otra por su alto grado de humedad en el declive del Pacífico. La estación seca abarca de noviembre a abril en las regiones costeñas; solo enero y febrero tienen un promedio menor de 50mm de precipitación, lo cual se considera mínima para el crecimiento de las plantas de la región.

Según el Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología -INSIVUMEH-, La humedad relativa media es de 78%, la precipitación pluvial media anual es de 1,045 mm, con un promedio de 81 días de lluvia, la duración de esta época es de cinco o seis meses la cual inicia entre la segunda quincena de mayo y la primera de junio y finaliza en la segunda quincena del mes de octubre.

“Las condiciones extremas como vientos huracanados y granizo, no son frecuentes, pero los vientos fuertes pueden ocurrir y tienen su origen en el océano Pacífico.”³

1.1.4 Orografía

Con base en la investigación de campo realizada en el 2015, la configuración superficial de Champerico, se caracteriza por una extensa planicie la cual no cuenta con ningún sistema montañoso.

³ De Guate.com. Champerico. (en línea). Guatemala. Consultado el 07 de octubre de 2015. Disponible en: <http://www.deguate.com/municipios/pages/retalhuleu/champerico.php#.VgAzOpdCyxM>.

1.1.5 Aspectos culturales y deportivos

En esta variable se presentan aspectos culturales y deportivos relevantes que forman parte del municipio de Champerico, tal es el caso de las costumbres y tradiciones, donde se celebra la fiesta patronal del 2 al 7 de agosto en honor al patrono “Jesús Salvador del Mundo”, y una procesión que recorre las principales calles del municipio de Champerico. En la época de Semana Santa con la llegada de turistas nacionales se organiza una segunda feria, lo mismo sucede en el año nuevo.

El idioma predominante es el español, sin embargo, en las comunidades indígenas hablan su idioma, que puede ser Mam, Kiche, Kakchiquel o Ixil. El traje típico se observa en las comunidades indígenas, principalmente en las mujeres. La comida tradicional son los mariscos.

Las religiones predominantes son: la protestante que representa 56% y la católica con 29%, en esta ultima se observa una disminución de creyentes en relación a la protestante que tiene una organización horizontal, sin jerarquías. En el Municipio no existen lugares sagrados reconocidos, sin embargo, en algunas comunidades indígenas han destinado lugares para sus ceremonias pero no tienen mucho tiempo de haberse creado.

En el área urbana hay un estadio de futbol en donde se practican torneos a nivel local, una cancha de basquetbol y la playa para practica de natación y surf. En el área rural existen siete canchas de futbol en diferentes comunidades.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

En esta variable se analiza la distribución territorial conforme a la categoría de cada centro poblado y su función administrativa, los cuales deben cumplir con los requisitos establecidos en el Código Municipal para el establecimiento de su categoría.

1.2.1 División política

Según Acta No. 38-2013, de fecha 23 de mayo de 2013 de la municipalidad de Champerico y publicación en el Diario de Centro América de fecha dos de agosto de 2003, se acuerda crear y reconocer el registro de comunidades multiculturales e incorporarlas dentro del ordenamiento territorial, para que puedan ser considerados como beneficiarios plenos en el diseño y aprobación del presupuesto.

Champerico se encuentra dividido políticamente en: cinco aldeas, nueve caseríos, 24 comunidades multiculturales y un pueblo que es la zona urbana del lugar, el cual está conformado por las colonias La Felicidad y 20 de Octubre, como también por nueve barrios.

1.2.2 División administrativa

La gestión de la Municipalidad se enmarca dentro de las funciones que le define el Código Municipal, la cual se apoya en la autonomía para realizar proyectos. El Municipio tiene varios planes de desarrollo en marcha como: Plan de Ordenamiento Territorial, Plan de Turismo y Plan de Desarrollo Económico local. El Plan de Desarrollo Municipal tiene una cartera de proyectos por sector; sin embargo, la municipalidad no tiene responsables del plan ni recursos asignados anual y multianual que le den seguimiento y soporte técnico y financiero a su implementación.

1.2.2.1 Concejo Municipal

El gobierno de Champerico, está formado por el Concejo Municipal, que se integra con el alcalde municipal, síndico I, síndico II, síndico suplente I, concejal I, concejal II, concejal III, concejal IV, concejal V, concejal suplente I y concejal suplente II. El número de síndicos y concejales responde a la cantidad de población que tiene el Municipio, según Decreto Número 1-85 de la Ley Electoral y de Partidos

Políticos, en el artículo 206. La Municipalidad cuenta con la oficina de la Dirección Municipal de Planificación -DMP-, cuya función es gestionar los proyectos financiados por el Consejo Departamental de Desarrollo; también tiene el apoyo de la Oficina de la Mujer.

1.2.2.2 Alcaldías auxiliares

Las atribuciones del alcalde auxiliar se definen en el artículo 58 del Código Municipal, éstas son acordes y asumidas en su función por el presidente de los Consejos Comunitarios de Desarrollo, conformados por las comunidades del Municipio; los cuales tienen como función dirigir una comunidad en vías de lograr avances significativos que vayan en busca del desarrollo integral de sus correspondientes comunidades. Todas las comunidades se encuentran organizadas en Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-.

1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-

El COMUDE, está integrado por representantes de los distintos sectores de la población, de la municipalidad, de las entidades públicas que tienen presencia en el Municipio; entre sus funciones principales están: apoyar el funcionamiento de los COCODE, promover la participación efectiva de las comunidades, promover programas y proyectos a favor del desarrollo de la población, entre otras. Estas funciones se fundamentan según Decreto Número 11-2002, Ley de Concejos de Desarrollo Urbano y Rural.

El COMUDE está integrado por representantes de los distintos sectores de la población, entre los que están: El alcalde municipal, quien se encarga de coordinar; los síndicos I y II, concejales I y II, Representantes de 14 consejos comunitarios de desarrollo de diferentes comunidades y representantes de las siguientes entidades públicas: centro de salud, bomberos voluntarios, Registro Nacional de las Personas -RENAP-, Tribunal Supremo Electoral -TSE-.

1.3 RECURSOS NATURALES

En el municipio de Champerico se encuentran diversidad de recursos naturales tales como los hidrográficos, entre ellos: océano, ríos, zanjones, lagunas, esteros; asimismo bosques y suelos de diferentes clases, flora y fauna.

1.3.1 Agua

El municipio de Champerico cuenta con los siguientes recursos hídricos: parte del océano Pacífico, siete ríos, nueve zanjones, 12 lagunas, 12 esteros y un nacimiento de agua que está lejos de las zonas de recarga hídrica.

1.3.2 Bosques

En el Municipio existen distintos tipos de bosques los cuales son: latifoliado o de hoja ancha y manglar. Los latifoliados son arbustos considerados frondosos por sus hojas anchas y planas. Este tipo de bosque por lo general se encuentra en regiones cálidas y húmedas del país; de acuerdo a la investigación de campo, el Municipio cuenta con 488.13 ha y está conformado por las siguientes especies: cedro, ceiba, conacaste, palo blanco, guayacán, laurel, guachipilín.

Y el manglar, que son bosques cuya característica especial es establecerse en zonas costeras en relación dinámica con el agua salobre. Contribuye a mantener el equilibrio ecológico y la calidad del aire, además de ser importantes para la alta diversidad de especies que los utiliza como hábitat. Las especies principales que conforman estos bosques son: mangle blanco, rojo y negro. El Municipio cuenta con 2,070.59 ha de este tipo.

1.3.3 Suelos

“Los suelos del municipio de Champerico son de origen volcánico, por su fisiografía pertenecen a la llanura costera del pacífico formada por el abanico aluvial del río Samalá (parte distal) con 22,753.91 ha; abanico aluvial del río

Samalá (parte media) con 3,592.04 hectáreas y zonas de marismas del litoral del pacífico con 6,447.6 ha. Los suelos son planos con pendientes entre 2% y 4%.⁴

1.3.3.1 Tipos de suelos

Los suelos corresponden a la división fisiográfica del litoral del pacífico y clases misceláneas de terrenos. El litoral del pacífico es una planicie extensa de alrededor de 30 km de ancho a lo largo del océano Pacífico. Los suelos clasificados como del Litoral del Pacífico han sido divididos según su drenaje y textura en: bien drenados de textura pesada y mal drenados de textura pesada.

1.3.3.2 Clases agrológicas del suelo

La clasificación comprende ocho clases, en las que al aumentar el número y tipo de limitaciones, incrementan su valor numérico. Así, los suelos clase I no presentarán restricciones de uso, mientras que los suelos de clase VIII presentan la mayor limitación de uso.

En general, las clases I a IV poseen aptitud agropecuaria, la clase V está limitada por factores diferentes al grado de pendiente, las clases VI y VII tienen condiciones severas por lo que se destinan a protección. La clase VIII corresponde a suelo paisajístico y de recreación la cual es de importancia para la atracción del turismo.

1.3.3.3 Usos del suelo

El suelo del municipio de Champerico permite realizar distintos cultivos, entre ellos: cultivos permanentes: mango y limón; cultivos temporales: maíz, ajonjolí, maicillo, sandía, pepino, papaya y yuca; cultivos semi-permanentes: caña y plátano; pastos y bosques.

⁴ Plan de Desarrollo de Champerico, Retalhuleu.

Según datos del III Censo Nacional Agropecuario 1979 y IV Censo Nacional Agropecuario 2003, Instituto Nacional de Estadística -INE- se determinó que para 1979, el 55.15% de la superficie total del suelo de Champerico era utilizado para cultivos anuales y temporales donde el maíz era el producto más importante; para 2003, el suelo era destinado para la producción de pasto, el cual representaba el 59.50% del suelo total; mismo que era utilizado para la alimentación de ganado bovino, derivado que la actividad pecuaria era la más importante para ese año.

Para el 2015, la información recabada a través de la investigación de campo, revela que vuelven a ser los cultivos anuales y temporales los que abarcan más superficie del suelo de Champerico con el 76.91%; se deduce que vuelve a ser la actividad agrícola más importante del Municipio a través de la producción de maíz y ajonjolí.

1.3.4 Fauna

La fauna ha sido depredada hasta el peligro de extinción de muchas especies, como las iguanas, culebras, armadillos, zarigüeyas, mapaches, zorra gris. Las aves son utilizadas como mascotas, por ejemplo, loros, pericos y cotorras, entre otras; las cuales tienen una fuerte demanda por su valor en el mercado, son capturadas en la etapa de polluelos. Las aves migratorias han perdido lugares para aparearse y cambian de sitio para descansar en sus vuelos continentales. No existe protección para las garzas, pato aguja, cigüeñones, golondrinas de mar y otros, perdiéndose su valor escénico en los paisajes costeros.

En las cercanías de la colonia 20 de Octubre se conservan diferentes especies de animales, principalmente en la fauna marina, que es explotada por ser la pesca una de las actividades más importantes del lugar. Entre las especies de mariscos están: el camarón, cangrejo, jaiba, moluscos, ostiones, calamares, pulpo, concha de burro, mejillón y una gran variedad de peces. La fauna terrestre se compone

de especies de conejos, mapaches, tacuazines, iguanas. Entre las serpientes se encuentran: coral, mazacuata, barba amarilla, cascabel, zumbadora, cantil de agua, bejuquillo y tornasol.

1.3.5 Flora

Las especies forestales del Municipio que formaban los bosques, se han reducido a especies que se encuentran dispersas en zanjones, linderos, humedales y otros. Se pueden mencionar a la ceiba, cedro, conacaste, pata de mula, guayacán, mulato, laurel, guachipilín, madre cacao, volador, palo de hule, coco, mangle y otros. Los recursos naturales de Champerico se encuentran en peligro de extinción por la deforestación que se ha realizado para el cultivo de caña de azúcar, ajonjolí, maíz y pasto, este último para la explotación de ganadería. Sin embargo, aún se conservan algunas especies de árboles maderables.

Para proteger las especies de mangle, las autoridades respectivas han establecido la prohibición de su comercialización y explotación. Asimismo se cuenta con diferentes árboles frutales, sobre todo los cítricos como naranja, limón y mandarina. También existe variedad de flores como buganvilla, rosa, quinceañera, camarón, clavel, narciso, margarita, entre otras.

1.3.6 Minas y canteras

Para el 2015 en el Municipio no existía ningún tipo de extracción o explotación de minerales y recursos naturales.

1.4 POBLACIÓN

Para el estudio de la población se analizan los siguientes indicadores: número de hogares por centro poblado, población por género, población económicamente activa, densidad poblacional, vivienda, niveles de ingreso, ocupación y salarios, migración, pobreza, desnutrición, empleo, subempleo y desempleo.

1.4.1 Población total por centro poblado y número de hogares

La población total para el municipio de Champerico, de acuerdo al X Censo Nacional de Población del Instituto Nacional de Estadística –INE-, para 1994, fue de 18,263 habitantes, lo cual equivale a 3,653 hogares. Para el 2002 fue de 25,280 habitantes según el XI Censo Nacional de Población, lo cual equivale a 5,056 hogares; y para el 2015, se consideró utilizar la proyección 2015 del –INE-, la cual revela que la población total es de 38,555 habitantes y 7,711 hogares.

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

En el municipio de Champerico se registra una mayor cantidad de personas del género masculino, aunque no es una cantidad significativa respecto al género femenino. Para el 2015, del total de la población, el 50.24% son hombres y el 49.76% mujeres.

Las edades de la población oscilan entre los 20 a 50 años en un 60%. El porcentaje de la población que habita en el área rural es de 70.34%, superior comparado con el 29.66% de las personas que habitan en el área urbana del municipio. Para el 2015 se registró que el 18.59% de la población son indígenas y el 81.41% restante pertenecen a diferentes grupos étnicos, el grupo más relevante es el ladino.

1.4.3 Población económicamente activa -PEA-

De acuerdo al X Censo Nacional de Población y V de Habitación de 1994, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación de 2002, proyección del Instituto Nacional de Estadística –INE- 2015, la población económicamente activa para 1994 en promedio era de 18,263 habitantes, en 2002 de 7,184, y para el 2015 de 17,188. Esto demuestra que la población económicamente activa ha tenido altibajos con el transcurrir del tiempo.

1.4.3.1 Género

Para 1994, las mujeres representaban el 49.15% de la población económicamente activa. Para el 2002, según el Censo Poblacional, la PEA en general sufre una disminución significativa; aunque en ese año la población masculina representa el 78.54% de la población activa. Para el 2015, se observa nuevamente un aumento de la PEA donde se sigue la misma tendencia del año 2002 en relación a la clasificación por género; con un total de 17,188 personas que tienen edad y condiciones para trabajar, 11,521 son hombres, lo cual representa el 67.03% del total de la PEA; y 5,667 son mujeres, quienes representan el 32.97%. Se observa un aumento general de la PEA y un aumento en la importancia y el impacto del género femenino en relación al género masculino.

1.4.3.2 Área geográfica

En 1994, el área rural aportaba el 64.46% de la PEA y el área urbana aportó el 35.54%. En el 2002, el área rural aportó el 67.62% y el área urbana el 32.38%. Es importante mencionar que la tendencia al crecimiento de la PEA en el área rural se mantiene desde el año 1994 al 2015; en el 2015 el 70.35% en el área rural y en el área urbana 29.65%.

1.4.3.3 Actividad productiva

En 1994 no se encuentran datos disponibles de la PEA para el Municipio por actividad productiva. No obstante para el 2002 y 2015 la actividad productiva que más agrupa la PEA es la agricultura y la pesca donde se observa el 69.09% para 1994 y el 52.64% para 2015. La baja en el porcentaje anterior, se debe a la pérdida en cosechas derivado de la falta de agua y tecnificación de los procesos agrícolas.

1.4.4 Densidad poblacional

A continuación se presenta el cuadro de densidad poblacional del municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu y la república de Guatemala:

Cuadro 1
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Densidad Poblacional
Años: 1994, 2002 y 2015

Descripción	Censo 1994	Censo 2002	Investigación 2015
República de Guatemala	76.5	103.2	148.5
Población	8,331,784	11,237,196	16,176,133
Departamento de Retalhuleu	101.70	130.07	179.32
Población	188,764	241,411	332,815
Extensión territorial	1,856	1,856	1,856
Municipio de Champerico	43.90	60.77	92.68
Población	18,263	25,280	38,555
Extensión territorial	416	416	416

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación del año 1994, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación del año 2002 e investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

La densidad poblacional, ha aumentado significativamente de 1994 al 2015, duplicándose la cantidad de personas por km² (crecimiento del 111.11%) lo cual se atribuye a la asignación de tierras para su explotación en actividades productivas, además de la normalidad en relación a las teorías de crecimiento poblacional.

Champerico aporta el 11.58% del total poblacional del departamento de Retalhuleu; se concluye que es un Municipio con densidad poblacional baja en comparación con la departamental y nacional.

1.4.5 Vivienda

Con base a la encuesta 2015, se determinó que el número de hogares que cuentan con vivienda propia aumentó en un 16.47% en relación al 2002; mientras que los hogares con vivienda alquilada disminuyó en un 30.08%, lo cual es un índice positivo, debido a que las personas cuentan con un lugar propio en donde vivir, lo que mejora sus condiciones de vida por no tener que desembolsar efectivo para pagar alquiler, el cual pueden destinar a alimentación, salud y/o educación.

Es importante señalar que para el 2015, el 88.74% de los hogares cuenta con un tipo de vivienda formal. El material más utilizado en el municipio de Champerico para la construcción de las paredes es el block, en un 75.04%. Para la construcción del techo el material mas utilizado es la lámina en un 84.67%; asimismo el piso de una vivienda, el material más utilizado es el cemento con un 51.72%, seguido del piso de tierra con un 32.78%.

1.4.6 Migración

Para el 2015 con base a la investigación de campo realizada en el municipio de Champerico, se determinó que la inmigración representa el 27% del total de la población; 0.29% son inmigrantes que provienen del extranjero; 20.31% son inmigrantes que provienen de otros departamentos del país; 5.58% son de otros municipios del departamento de Retalhuleu y el 0.82% son de la Ciudad Capital.

Según encuesta 2015, la emigración representa el 1.82% del total de la población. Del total de emigrantes, el 78.57% salen de su lugar de origen hacia el extranjero y el 21.43% emigran a la Ciudad Capital.

1.4.7 Ocupación y salarios

De las personas que generan ingresos en sus hogares, se determinó que la actividad predominante en el municipio de Champerico es la agricultura; las personas que se dedican a esa actividad productiva, representan el 39.94% del total de la población que trabaja, en comparación a años anteriores, esto se debe a la baja productividad, derivado a la sequía en el Municipio y a la falta de tecnificación en los procesos agrícolas, en especial en los sistemas de riego que se utilizan.

Las personas han dejado de sembrar, para dedicarse a otras actividades productivas como el comercio y servicio; el 32.31% se dedican a la actividad de

servicios y el 7.83% al comercio. Otra actividad importante dentro del municipio de Champerico es la piscicultura, donde el 7.63% de la población se dedican a ella; aunque según la encuesta 2015 se desarrolla un alto grado como pesca de subsistencia, y un menor grado para la venta.

El 2.67% se dedica a la actividad artesanal y el 2.28% se dedica a la pecuaria; en ésta última no se toman en cuenta las grandes fincas que se dedican a la crianza y engorde de ganado bovino.

1.4.8 Niveles de ingreso

El 48.39% de la población del municipio de Champerico percibe ingresos menores a Q. 1,825.00 mensuales, esto quiere decir que deben satisfacer sus necesidades con un ingreso menor al salario mínimo establecido para el 2015 según Acuerdo Gubernativo Número 470-2014. El 41.27% de la población percibe ingresos mayores de Q. 1,826.00 y menores a Q. 3,762.00; el 10.34% restante de la población, percibe ingresos iguales o mayores a Q. 3,763.00, estas personas poseen ingresos suficientes para satisfacer sus necesidades básicas.

Con los parámetros anteriores, se puede determinar que existen problemas económicos en un 89.66% de los hogares del municipio de Champerico, debido a que no alcanzan a cubrir el costo de la canasta básica vital para el 2015, según el Instituto Nacional de Estadística –INE- es de Q. 5,925.55.

1.4.9 Pobreza

A continuación se presenta el análisis de pobreza en el municipio de Champerico, comparado con los datos de la ENCOVI 2006, 2011 y 2014, datos del mapa de pobreza de SEGEPLAN 2002 y datos de la encuesta 2015:

Cuadro 2
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Niveles de Pobreza Municipal, Departamental y República
Año: 2015

Descripción	Extrema %	No extrema %	Total %	No pobres %	Total %
República					
ENCOVI 2006	15.20	35.80	51.00	49.00	100
ENCOVI 2011	13.33	40.38	53.71	46.29	100
ENCOVI 2014	23.40	35.90	59.30	40.70	100
Departamento					
SEGEPLAN 2002	10.86	44.40	55.26	44.74	100
ENCOVI 2006	9.50	40.90	50.40	49.60	100
ENCOVI 2011	12.67	46.57	59.24	40.76	100
ENCOVI 2014	15.30	40.80	56.10	43.90	100
Municipio					
SEGEPLAN 2002	5.71	41.20	46.91	53.09	100
SEGEPLAN 2011	14.00	47.00	61.00	39.00	100
Investigación 2015	48.39	41.27	89.66	10.34	100

Fuente: elaboración propia, con base en datos de la Encuesta Nacional de Condiciones de vida 2006 y 2011, Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia –SEGEPLAN- 2002 e investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

A nivel de República existe una disminución en el porcentaje de personas en extrema pobreza, mientras que para pobreza no extrema hay un aumento. Derivado de la falta de políticas serias y eficientes que sirvan para erradicar la pobreza en Guatemala y del inevitable crecimiento poblacional, el total de pobreza en el país sufrió un aumento del 2.71%, de 2006 al 2011. Situación que es crítica en el departamento de Retalhuleu, donde el porcentaje de personas en extrema pobreza sufrió un aumento del 3.71% y en pobreza no extrema del 4.67%, con un aumento de pobreza total del 8.84%.

1.4.10 Desnutrición

Según el trabajo de campo realizado en el 2015 y datos proporcionados por el centro de salud del Municipio, se presentaron 1,154 casos de desnutrición, los cuales fueron diagnosticados y tratados con los métodos adecuados en el centro de salud; el 59.18% de casos son diagnosticados en hombres y el 40.82% en

mujeres. El 98% del total de casos, son diagnosticados como desnutrición crónica y el 2% desnutrición aguda. Según los datos proporcionados se contabilizaron siete muertes a causa de desnutrición en el Municipio, que representan el 30.43% del total de casos de la desnutrición aguda.

1.4.11 Empleo, subempleo y desempleo

El 76.62% de la Población Economicamente Activa -PEA- cuenta con un empleo por medio del cual reciben una remuneración o salario que contribuye a satisfacer sus necesidades.

Es importante indicar que solamente el 4.92% reciben beneficios económicos de un empleo formal; que representa 846 empleos otorgados por las diferentes entidades que se encuentran en el Municipio; las cuales se describen a continuación: agencias de comercio y servicios, tiendas de electrodomésticos, abarroterías y bancos, la camaronera, las fincas productoras de mangos y de caña de azúcar.

Las personas que trabajan por su cuenta en actividades productivas o informales representan el 71.70% de la PEA. El municipio de Champerico se caracteriza por la actividad agrícola, las familias de la región siembran y cosechan por su cuenta, para luego vender parte del producto y consumir el resto. La agricultura tiene mayor participación con relación a la generación de empleo en un 63.41%; le sigue la actividad pecuaria con el 31.82%, comercios y servicios con el 4.71% y artesanal con el 0.06%.

Para el municipio de Champerico se tomará como personas sin empleo, a las que no tienen un trabajo o al menos una actividad informal que les genere ingresos para satisfacer sus necesidades, esta parte de la población representan el 23.37%.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

La tierra como elemento indispensable para la producción agrícola, pecuaria y forestal en el municipio de Champerico, debe ser analizada por medio de su régimen de propiedad, uso actual y la concentración en sus diferentes estratos de finca.

1.5.1 Tenencia de la tierra

Según información del III Censo Nacional Agropecuario 1979 y IV Censo Nacional Agropecuario 2003, del Instituto Nacional de Estadística -INE- con los datos recabados de la encuesta, se muestra que hay cambios significativos en la tenencia de la tierra; predomina el régimen de propiedad arrendada, debido a que varios terratenientes han cedido sus tierras a ingenios azucareros a cuenta de una renta anual en dólares, pactada en un contrato que oscila entre uno a cinco años. Con relación al colonato no se encontró en la muestra seleccionada ninguna finca con esta clase de régimen. Se detectó un hogar con régimen de propiedad municipal y uno en usufructo.

1.5.2 Uso de la tierra

En el Municipio se identificaron cinco formas de uso actual de la tierra, entre estos se encuentran: los cultivos permanentes, semipermanentes, temporales, pastos y bosques. Al realizar el análisis de la información del IV Censo Nacional Agropecuario de 2003 e investigación de campo 2015, se verificó que existe un aumento en los cultivos anuales y temporales del 52.84%, asimismo disminución de los cultivos permanentes de 8.15%.

Lo anterior se debe al aumento considerable de la producción de caña de azúcar que es un producto semipermanente; esto también afecta el uso de la tierra destinada para bosques y pasto por la tala inmoderada de árboles y la expansión de la frontera agrícola.

Dentro de los cultivos de producción temporal, que requieren un período para su producción menor a un año, se encuentran: el maíz como producto principal, seguido por el ajonjolí y el maicillo, sandia, pepino, papaya, yuca y noni. Existen terrenos que por no ser aptos para la siembra, son utilizados como área boscosa. Asimismo se encontró en menor medida tierras no cultivadas.

1.5.3 Concentración de la tierra

La concentración de la tierra en el Municipio se da principalmente en el estrato de finca subfamiliar, seguido de las microfincas. Con el transcurrir de los años el estrato de finca subfamiliar ha aumentado debido a que en el año 2013 se realizó el Acta número 38-2013, donde el Concejo Municipal del municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, acuerda crear el registro de 24 Comunidades Multiculturales, antes constituidas como fincas y así dar paso a un nuevo ordenamiento territorial.

Según información del III Censo Nacional Agropecuario 1979 y IV Censo Nacional Agropecuario 2003 y los datos obtenidos por medio de la encuesta realizada, el coeficiente de Gini equivale a 0.9023, esto significa que hay mayor cantidad de tierra en pocas manos. Según la curva de Lorenz se demuestra que existe una concentración inequitativa de la tierra del Municipio. La desigualdad de distribución es mayor por concentrar este recurso en pocas manos.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Dentro de esta variable se analizan los siguientes servicios básicos: educación, salud, agua, drenajes, energía eléctrica, letrinas, extracción de basura, tratamiento de aguas servidas, tratamiento de desechos sólidos y cementerios.

1.6.1 Educación

Según el diagnóstico socioeconómico los habitantes de Champerico cursaron en

su mayoría el nivel primario, sin embargo sólo se han quedado con este nivel académico, debido a la falta de dinero y de interés por parte de los padres de familia; para ellos es más importante trabajar y obtener ingresos económicos para el sostenimiento del hogar, que invertir en la preparación académica de sus hijos.

Respecto a la deserción educativa 359 alumnos abandonaron los centros educativos en el año 2015, de los cuales el 81% corresponden a estudiantes del área rural y el 19% a estudiantes del área urbana. Para el mismo año del total de alumnos inscritos en todos los niveles fueron promovidos el 87%. En promedio los estudiantes que desertaron durante el 2011, 2013 y 2015, el 23% corresponde al área urbana y el 77% al área rural.

La pobreza es un factor que ha influido en la deserción, debido a que obliga a las familias a integrar a los niños a temprana edad al mercado laboral, por lo que deben abandonar sus estudios. De acuerdo a la encuesta realizada en el 2015, se determinó que el 27% de la población no sabe leer ni escribir. Existe una mejora, pero no es significativa, si se toma en cuenta que del 2002 al 2015, la tasa de analfabetismo solo disminuyó un 4%. Es necesario poner en marcha proyectos efectivos de erradicación de analfabetismo.

1.6.2 Salud

El mayor problema de salud que afrontan los pobladores del Municipio son las enfermedades de tipo respiratorias, entre ellas: resfriado común y amigdalitis aguda. En los niños, las enfermedades más comunes son: resfriado común, amigdalitis aguda, efectos secundarios por vacunas, infección en las vías respiratorias y diarrea, que representan el 78% de la morbilidad infantil. Entre las causas de mortalidad general los porcentajes representativos revelan que es la insuficiencia renal con un 9% y la diabetes con un 5%.

1.6.3 Agua

Se determinó según encuesta que el 57% del total de hogares del Municipio cuentan con servicio de agua entubada, el cual es proporcionado por la Municipalidad; 2,545 viviendas corresponden al área urbana y 1,851 al área rural. Para disponer del servicio de agua entubada se debe realizar un pago mensual de Q.15.00. Es importante mencionar que el 43% del total de hogares del Municipio no cuentan con servicio de agua entubada; 3,007 viviendas corresponden al área rural y 308 al área urbana. Por lo que el agua es obtenida a través de pozos artesanales ubicados en cada domicilio. Según los ingresos del hogar, los mecanismos para la extracción del recurso son: poleas o bomba eléctrica.

1.6.4 Drenajes

El 37% de los hogares ubicados en el Municipio cuentan con servicio de drenaje, son los que se encuentran ubicados cerca de la Cabecera Municipal. Más del 50% de los habitantes no tienen acceso a este servicio por lo que las aguas servidas corren a flor de tierra. Respecto a la cobertura de drenajes, en el censo 1994 comparado con el censo 2002 se observa un decremento de 1%, sin embargo para la investigación del 2015 hubo un aumento de 7%, esto demuestra una leve mejoría para los pobladores del Municipio.

1.6.5 Energía eléctrica

La energía eléctrica es distribuida por la Empresa Eléctrica de Guatemala, S.A. -ENERGUATE- a través de la subestación que pertenece al Instituto Nacional de Electrificación -INDE.

1.6.6 Letrinas

En el 2015 el 30% de la población tenía acceso a servicio sanitario con red de drenaje, que son los habitantes del casco urbano. Las personas que viven en el

área rural utilizan letrina o pozo ciego para hacer sus necesidades fisiológicas; representan más de la mitad de la población.

1.6.7 Extracción de basura

En el Municipio no existe el servicio de extracción de basura, los pobladores del centro urbano remuneran a terceras personas (personas que trabajan en triciclos) para que la lleven a tirar a los basureros clandestinos. En el área rural, las personas se deshacen de la basura clasificándola en orgánica para abono de los terrenos y la basura plástica es quemada.

1.6.8 Tratamiento de aguas servidas

El municipio de Champerico no cuenta con ninguna planta de tratamiento para las aguas servidas, en el área rural el agua utilizada para bañarse y para los oficios domésticos es vertida a flor de tierra y en el casco urbano es desechada en los drenajes con destino a los esteros.

1.6.9 Tratamiento de desechos sólidos

En el municipio de Champerico funciona una planta de tratamiento de desechos sólidos desde el 2011. Funciona en un terreno de cinco manzanas, en el parcelamiento El Rosario, a 10 kilómetros del área urbana, tiene capacidad para procesar 10 toneladas de desechos por semana. Se analiza la posibilidad de ampliar el proyecto y hacer otra inversión para un relleno sanitario. No obstante la mayoría de la población, especialmente en el área rural, optan por tirar la basura en espacios al aire libre o quemarla, lo cual es dañino para el medio ambiente y la salud de la población.

1.6.10 Cementerios

A través del diagnóstico socioeconómico se determinó que no todos los centros poblados tienen acceso a cementerio dentro del mismo, por lo que deben viajar a

otro centro poblado para hacer uso del mismo. Tal es el caso de los siguientes: Barrio el Palmo, Santa Ana la Selva, Parcelamiento el Rosario, Granada, La Esperanza, San Miguel, Viñas del Mar, La Felicidad, Colonia 20 de Octubre, Comunidad Aztlan, Nueva Santa Cruz Cajolá, Barrio Bella vista, Caserío el Español y San Miguel las Pilas.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Esta variable presenta indicadores que demuestran el desarrollo de la actividad productiva tales como: vías de acceso, puentes, unidades de riego, centros de acopio, mercados, energía eléctrica comercial e industrial, telecomunicaciones, transporte y rastros.

1.7.1 Vías de acceso

El Municipio se encuentra a 36 km de distancia de la cabecera departamental de Retalhuleu por la ruta 13 que entronca al final con la CA-2, y a 224 km de la Ciudad Capital, se llega a través de la ruta nacional 9-S, carretera asfaltada, la misma enlaza a Retalhuleu con la ruta Internacional del Pacífico CA-2. Cuenta con caminos de terracería como: roderas, veredas, caminos municipales, entre otros, que unen al Municipio con poblados vecinos. Las comunidades rurales están unidas entre sí por medio de caminos vecinales.

La red vial del Municipio está formada por caminos de asfalto y terracería, la carretera que comunica al Municipio con la cabecera departamental se encuentra asfaltada en su totalidad pero en malas condiciones, existe un tramo de 18 km con asfalto deteriorado el cual inicia en la aldea El Rosario y finaliza antes de la comunidad multicultural Nueva Olga María Cuchupán que comunica a la micro región I. El resto de la red vial del Municipio es de terracería, que se puede transitar todo el año si se les da el mantenimiento mínimo.

1.7.2 Puentes

Los puentes son importantes aportaciones a la infraestructura de un lugar habitado. Brindan acceso a personas y vehículos de transporte, lo cual contribuye con el comercio y la industria, ya que facilitan la interacción y la comunicación entre dos espacios físicos. Dentro del municipio de Champerico existen algunos puentes, los cuales se ubican en la carretera que conecta con la Cabecera Departamental. Cabe mencionar que no existen puentes dentro del casco urbano.

Las comunidades como el Pijuy posee tres puentes los cuales no han sido nombrados, la comunidad multicultural Stan tiene un puente que no han identificado, la comunidad multicultural parcelamiento El Rosario sector 6 Jovel, cuenta con un puente que se llama Jovel, de igual manera en la comunidad multicultural parcelamiento El Rosario sector 5 El Codo, existen tres puentes identificados como: Puente El zanjón de Lapo, puente de Nicacio y puente Mario; estos puentes son pequeños y están hechos con tubos de drenajes de cemento.

1.7.3 Unidades de riego

Se determinó a través del método de observación y por medio de entrevistas al personal de la Municipalidad, que en el casco urbano no se dedican a la actividad agrícola, por lo mismo no utilizan sistemas de riego, la mayoría de las personas que habitan en el centro se dedican a la actividad pesquera.

Sin embargo en el área rural la forma principal de riego es la lluvia, derivado de la falta de capacidad económica para adquirir un sistema de riego tecnificado; no obstante en las aldeas Granada y Las Pilas, algunos productores cuentan con sistema de riego por goteo mientras que el sistema por aspersión se utiliza únicamente en la comunidad multicultural Nueva Olga María Cuchupán.

1.7.4 Centros de acopio

En el Municipio las camaroneras tienen centros de acopio particulares y trabajan con equipo refrigerado; en el puerto pesquero están contemplados dos centros de acopio que apoyan en la producción de mariscos.

A través de entrevista a los COCODE, se determinó que algunas comunidades poseen centros de acopio, como es el caso de la Aldea Granada que cuenta con las instalaciones pero que además se utiliza como albergue, que sirve para concentrar a los habitantes de la comunidad en caso de emergencias; y la comunidad multicultural Nuevo Montecristo cuenta con las instalaciones pero por diversas razones no las utilizan. Otra comunidad que tiene centro de acopio es la aldea San Miguel las Pilas el cual se encuentra en mal estado y en el barrio El Centro existen instalaciones pero se encuentran cerradas.

1.7.5 Mercados

El municipio de Champerico cuenta con el único mercado dentro del casco urbano, el cual se encuentra ubicado en el barrio El Centro, la infraestructura no es la más adecuada para el intercambio de productos, a pesar de ello, opera de manera permanente, los días miércoles y viernes son de mayor afluencia por ser días de plaza.

Al margen del Municipio, existen espacios predeterminados para mercados pero no cuentan con la infraestructura adecuada, tal es el caso de la Colonia 20 de Octubre que ha determinado un predio para poder establecer un mercado, la Aldea Nueva Cajolá cuenta con su propio espacio, con instalaciones pequeñas, la comunidad multicultural El Triunfo posee un mercado pero no se encuentra en operaciones, las comunidades multiculturales Nueva Olga María Cuchupan y Nuevo Montecristo tienen su propio mercado para llevar a cabo las actividades de comercio.

Las otras comunidades no cuentan con un espacio que sea utilizado para realizar la compra y venta de los productos básicos, la población de las diferentes comunidades debe trasladarse a la Cabecera Municipal para abastecerse de los productos que necesiten.

1.7.6 Energía eléctrica comercial e industrial

La energía eléctrica comercial e industrial es distribuida por la empresa eléctrica de Guatemala, S.A. -ENERGUATE- a través de la subestación que pertenece al Instituto Nacional de Electrificación -INDE-, el casco urbano y las comunidades se abastecen a través de un transformador llamado Ramal de Caballo Blanco, ubicado en la salida principal del Municipio. La energía eléctrica, en el área urbana es consumida por empresas privadas como Nova Guatemala, S.A. y Servicios CM, S.A.

1.7.7 Telecomunicaciones

El Municipio cuenta con el servicio de cable y de redes telefónicas, existe un canal local que es el medio televisivo exclusivamente por medio de señal de cable local que transmite diversidad de programas. Existen 2.7 líneas de teléfono fijo por cada 100 habitantes, aunque los teléfonos celulares han suplido esa carencia. Existe servicio de internet con pagos accesibles. No existen radios comunitarias sin embargo existen dos empresas de cable con servicio domiciliario de televisión y pocas viviendas del casco urbano cuentan con el servicio de cable satelital. Los pobladores del área rural no tienen acceso al servicio de televisión por cable.

Existe un sistema de radiocomunicación denominado: Sistema de alerta temprana, que se enfoca en la prevención de desastres y que esta enlazada con la mayoría de comunidades del Municipio.

1.7.8 Transporte

Existen varias unidades que circulan dentro del Municipio como fuera de él, para viajar a la Cabecera Municipal; existen dos líneas de buses de parrilla las que transitan de Champerico hacia la Cabecera Departamental y viceversa, estas poseen tarifas que oscilan entre Q 3.00 a Q 5.00, además están los vehículos tipo microbús de 17 pasajeros que trasladan a los pobladores del casco urbano del municipio de Champerico hacia la Cabecera Departamental con tarifas que oscilan entre Q.5.00 y Q7.00.

También está el servicio de triciclos que trasladan a los pobladores hacia los distintos barrios o zonas cercanas con un costo que oscila entre Q2.00 y Q3.00 por persona, este servicio está conformado como Asociación de Tricicleros, ASTRIPAC. Además está la Asociación de pick-uperos y brindan el servicio dentro del municipio de Champerico. Además existe el transporte aéreo en algunas fincas del Municipio, sin embargo es poco habitual.

1.7.9 Rastros

El Municipio de Champerico cuenta con el único rastro municipal ubicado en el Barrio La Esperanza, que es ocupado en su mayoría por los habitantes del casco urbano, tienen la responsabilidad de pagar el arbitrio municipal de Q.15.00 de forma mensual. Este reúne las condiciones mínimas de higiene para el destace.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

En esta variable se detallan las organizaciones sociales y productivas que contribuyen al desarrollo integral y sostenible del municipio de Champerico.

1.8.1 Organizaciones sociales

Son grupos que se integran con el propósito de mejorar las condiciones y bienestar de su comunidad, su función fundamental es la gestión de su propio

desarrollo comunitario. El Municipio cuenta con las siguientes organizaciones sociales:

1.8.1.1 Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-

Se encuentran legalmente registrados en la Municipalidad 49 Centros poblados, éstos están integrados por: cinco aldeas, nueve caseríos, dos colonias, 24 comunidades multiculturales y nueve barrios, los cuales están representados por un COCODE, que se encargan de gestionar y coordinar los proyectos de desarrollo en beneficio de la población. Los Consejos se encuentran conformados por: un presidente, un vicepresidente, un tesorero, una secretaria y vocales I, II y III. Las personas que integran cada uno de los COCODE habitan en los centros poblados al que representan.

1.8.1.2 Comités pro mejoramiento

En cada centro poblado se encuentra conformado un comité de pro mejoramiento, su función es realizar todo tipo de actividad para la adquisición de fondos en beneficio de la comunidad. Estos fondos se distribuyen en los distintos comités que existen en el lugar.

1.8.1.3 Organizaciones sociales de mujeres

Las organizaciones sociales de mujeres están constituidas en cada centro poblado, se encuentran organizadas con el objetivo de supervisar las actividades que se realizan en el lugar y brindar asistencia a la población al momento de desastre o emergencia.

1.8.1.4 Otras organizaciones sociales

Dentro del Municipio se determinó que existen otros tipos de organizaciones sociales, las cuales son: iglesia católica, iglesia evangélica y el Comité de Desarrollo Campesino -CODECA-.

1.8.2 Organizaciones productivas

En el Municipio existen organizaciones productivas, las cuales se componen por Asociaciones Pesqueras y Agrícolas y Cooperativas Agrícolas. De las primeras se encuentran las siguientes: Asociación de Pescadores Artesanales de Champerico (ASOPECHAMP), Asociación de Pescadores Marinos (ASPEMACH), Asociación de Comercializadoras de Mariscos de Champerico (ASOCOMARCH) y Asociación El Pesquero. De las Asociaciones Agrícolas: ASODEMISUR y CODEICAS, ubicadas en la carretera principal del municipio. Y de las Cooperativas Agrícolas se encuentran: Cooperativa Agrícola Buenabajense, los Naranjales y las Maduras, Nueva Cajolá, El Triunfo, Santiago Agrícola y Parcelamiento El Rosario.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

El Municipio de Champerico cuenta con entidades de apoyo que contribuyen al desarrollo de la actividad productiva. Dentro de las Instituciones Estatales se encuentran: Juzgado de Paz, Policía Nacional Civil, Delegación del Tribunal Supremo Electoral, Bomberos Voluntarios, Centro de Salud, Fondo de Tierras, Registro Nacional de las Personas -RENAP-, Instituto Nacional de Bosques -INAB-, Secretaría de Obras Sociales de la Esposa del Presidente -SOSEP-, Secretaría Presidencial de la Mujer -SEPREM-, Comisión de la Niñez, Familia y Mujer -COMUNIFAM- y el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-.

De las Instituciones Municipales están: Municipalidad, Alcaldías Auxiliares, Oficina Municipal de la Mujer y la Coordinadora Municipal para la Reducción de Desastres -COMRED-.

También existen Organizaciones No Gubernamentales tales como: Oxford Committee for Famine Relief -OXFAM-, Arquitectura Sin Fronteras, Proyecto de Desarrollo Santiago -PRODESSA-, CEIBA, Agua del Pueblo, Luis Amigo y CIPAGUATE. De las entidades privadas se encuentran: Médicos sin Fronteras y

Colectivo Poder y Desarrollo -CPDL-. Y finalmente existen cuatro entidades internacionales las cuales son: Centro Regional de Formación para el desarrollo comunitario -CERFOR- Team Noruega, Agua viva y Christian Children Found.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Para el crecimiento y desarrollo social y económico del Municipio se requiere de la siguiente inversión social: Introducción de servicio de agua potable, energía eléctrica, construcción de centros educativos, mantenimiento y reparación de escuelas, construcción de mercados, introducción de alcantarillado, introducción de drenajes, construcción de puestos de salud, abastecimientos de insumos a los puestos de salud, construcción de canchas deportivas, construcción de albergue, construcción de pila comunal y construcción de planta de tratamiento de aguas servidas.

Asimismo se requiere de la siguiente inversión productiva: asistencia técnica y capacitación en producción pecuaria, construcción y mejoramiento de puentes, pavimentación de caminos, implementación de sistema de riego e inversión en fuentes de empleo. Esta inversión se requiere principalmente en los centros poblados de: Barrio Bella Vista, San Miguel; Aldeas Santiago Agrícola, El Rosario, Granada; Comunidades Multiculturales Las Victorias, La Unión, María del Mar, Andrés Girón la Verde, el Pijuy, Nuevo Montecristo; Parcelamiento el Rosario y colonia 20 de octubre.

1.11 ANÁLISIS DE RIESGOS

Dentro del Municipio se identificaron los siguientes riesgos según su clasificación: De origen natural: desbordamientos e inundaciones, sequías, sismos y temblores, huracanes o tormentas, maremotos y tsunamis y contaminación del agua por salitre; de origen socionatural: inundaciones por falta de alcantarillado, incendios forestales, contaminación ambiental y del agua por sustancias tóxicas,

contaminación del aire por quema de caña; de origen antrópico: desnutrición, epidemias y enfermedades por mal manejo de las aguas servidas y desechos sólidos, inseguridad ciudadana y accidentes viales.

Los riesgos mencionados con anterioridad se dan mayormente en los centros poblados siguientes: Barrios San Miguel, La Esperanza, Pueblo Nuevo, Bella Vista y La Felicidad; Comunidades Nueva Olga María Cuchupán, Las Maduras y Chicalito; Parcelamiento El Rosario y El Pijuy; Caserío Santa Rosa y Aldea Granada. Cabe resaltar que el riesgo más sobresaliente en el Municipio durante el 2015 fue la sequía, la cual afectó en gran manera a todo el Municipio y lo ha vuelto vulnerable ante dicha situación.

1.12 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

Se caracteriza por los diferentes intercambios de bienes de producción y de servicios tanto comercial como financiero, el movimiento de compra-venta que se desarrolla a nivel local, el intercambio de productos con el exterior por medio del cual se manifiestan las importaciones, exportaciones y el envío de remesas a nivel nacional e internacional.

1.12.1 Flujo comercial

Los principales productos que se importan en el Municipio provenientes de la ciudad capital son: productos de primera necesidad, electrodomésticos, ropa, medicamentos, calzado, lubricantes, telefonía móvil y maderas; provenientes de otros departamentos: verduras, materiales de construcción y plátano hawaiano; provenientes de México y China: artículos de primera necesidad y bisutería. Asimismo los productos principales que se exportan del Municipio a la ciudad capital son: mangos y frutas frescas; a otros departamentos: ganado bovino y trajes típicos; a China, Europa y Estados Unidos de América: ajonjolí, camarones y hamacas.

1.12.2 Flujo financiero

El municipio de Champerico cuenta con tres agencias bancarias; Banco de Desarrollo Rural –BANRURAL-, Banco de los trabajadores –BANTRAB- y Banco Azteca, estas instituciones ayudan al desarrollo económico del Municipio debido a que entre los servicios que prestan se encuentra el financiamiento de actividades productivas.

El ingreso de remesas es generado por las personas que emigran en forma temporal y permanente hacia la Ciudad Capital, otros departamentos y el extranjero, las cuales contribuyen al desarrollo económico de los hogares que perciben este tipo de ingresos.

Se determinó que el 11% de los hogares en su mayoría ubicados en la aldea Granada, barrio la Esperanza y barrio el Centro, obtienen ingresos por remesas provenientes de familiares que han emigrado hacia el extranjero, principalmente hacia los Estados Unidos de América.

1.13 INVENTARIO DE COMERCIOS Y SERVICIOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

El municipio de Champerico cuenta con diversidad de comercios y servicios que contribuyen al desarrollo socioeconómico del Municipio, debido a que son fuentes de generación de empleo de mayor importancia.

Dentro de la variedad de comercios y servicios se pueden mencionar las agencias bancarias, cooperativas de ahorro y crédito, tecnología móvil y computación de última generación, hoteles, restaurantes; además existen colegios educativos y centros de internet que son utilizados por los alumnos tanto en el área urbana como en el área rural.

La generación de empleo en el Municipio para el 2015, se deriva de comercios y servicios, aproximadamente genera ocupación para 1,494 personas, entre empleo formal e informal, de los cuales el 67% se genera en comercios, y el 33% en servicios. Se hace mención que el empleo informal no es bien remunerado y en su mayoría es de sustento familiar, son pocas personas las que tienen empleo formal, con prestaciones de ley e indemnización como lo establece el artículo 88 del Código de Trabajo.

1.14 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

A continuación se presenta el cuadro de resumen de las actividades productivas en el municipio de Champerico:

Cuadro 3
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Resumen de Actividades Productivas
Año: 2015

Actividad productiva	Valor de la producción Q	%	Generación de empleo			
			Jornales	%	Personas	%
Actividad Agrícola	8,035,401	19	20,174	63.41		
Actividad Pecuaria	32,670,265	78	10,125	31.82		
Actividad Artesanal	1,199,499	3			22	0.06
Comercios y Servicios					1,494	4.71
Totales	41,905,165	100	30,299	95.23	1,516	4.77

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

El municipio de Champerico se caracteriza por la actividad agrícola, la cual tiene una mayor participación con relación a la generación de empleo en jornales de un 63.41%, le sigue la actividad pecuaria con un 31.82%; además se realiza la actividad artesanal con un 0.06% de participación, la razón por la que no es muy significativa se debe a que la mayor parte de la población se dedica a actividades agropecuarias y en menor parte a la actividad artesanal. Además se observó diversidad de comercios y servicios que también contribuyen a la generación de empleo en un 4.71%.

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE MANGO

La agricultura es una actividad que requiere esfuerzo físico, técnicas y conocimientos para explotar el suelo. La actividad agrícola constituye una de las principales actividades productivas que realizan los habitantes del Municipio. Los conocimientos se transmiten de generación en generación y en forma empírica.

Durante el trabajo de campo se diagnosticaron diferentes productos agrícolas, sin embargo, en este capítulo únicamente se hará referencia en la producción de mango, el cual es uno de los productos más importantes en la producción agrícola del Municipio. De acuerdo al tamaño de finca estas unidades de producción se clasifican en: fincas subfamiliares y fincas multifamiliares medianas.

El estudio de la actividad agrícola en la producción de mango, se realizó de acuerdo a los niveles tecnológicos, superficie, volumen y valor de la producción, resultados financieros, comercialización, organización empresarial, proyección de la organización, aplicación del proceso administrativo, generación de empleo, problemática encontrada y propuestas de solución.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

“El mango es una fruta de la zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor. Dicha pulpa puede ser o no fibrosa. Es una fruta normalmente de color verde en un principio, y amarillo, naranja e incluso rojo-granate cuando está madura, de sabor medianamente ácido cuando no ha madurado completamente. Además es de origen asiático, India y Birmania, comprende numerosas variedades, muchas de ellas obtenidas por injerto. Por su riqueza en ácidos (málico, palmítico, p-cumárico y mirístico), vitamina C y, especialmente, por su alto contenido en vitamina A, el mango constituye una buena fruta antioxidante, capaz de neutralizar los radicales libres

y dotar al organismo de un poder defensivo en contra de la degradación de las células”.⁵

2.2 NIVELES TECNOLÓGICOS

Comprende el conjunto de conocimientos que posee el agricultor, las técnicas que aplica y las herramientas con las que cuenta para el desarrollo de la producción de mango. Esta se desarrolla en el Municipio con el nivel de tecnología bajo e intermedio.

A continuación se presenta la tabla que identifica los niveles tecnológicos en la producción de mango para los distintos tamaños de finca:

Tabla 1
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Niveles Tecnológicos
Año: 2015

Estrato / Producto	Nivel	Tecnología aplicada
Subfamiliares		
Mango	II Baja tecnología	Se aplican agroquímicos: fertilizantes (urea y 18-46-0), insecticidas (Cipermetrina), foliares (Byfolan), se recibe asistencia técnica de agroservicios, no se obtiene asistencia financiera, la mano de obra es asalariada.
Multifamiliares medianas		
Mango	III tecnología intermedia	Se aplican agroquímicos: fertilizantes (urea y 18-46-0), insecticidas (Cipermetrina), foliares (Byfolan), se utiliza el sistema de riego por aspersión (durante la época de crecimiento de la planta), se obtiene asistencia técnica y financiera, la mano de obra es asalariada.

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

⁵ VARGAS, W. G. 2002. Guía ilustrada de las plantas de las montañas del Quindío y los Andes Centrales: Colección Ciencias Agropecuarias. Colombia. Manizales. 813p.

La tabla anterior demuestra claramente que el nivel de tecnología es bajo e intermedio para las fincas subfamiliares y multifamiliares medianas respectivamente, esto significa que las primeras dependen de la lluvia para el cultivo debido a que no cuentan con tecnología adecuada como lo es el caso de las fincas multifamiliares medianas, que sí poseen mayor tecnología y pueden producir a través del sistema de riego por aspersión, factor beneficioso para conservar el cultivo de mango.

2.3 SUPERFICIE, VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN

A través del siguiente cuadro se demuestra la superficie de terreno utilizada para el cultivo de mango, el volumen de producción en cientos para cada estrato de finca y el valor monetario que representa.

Cuadro 4
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Superficie, Volumen y Valor de la Producción
Año: 2015

Estrato/ producto	Unidades económicas	Extensión en manzanas	Unidad de medida	Volumen de la producción	Precio unitario Q	Valor de la producción Q
Subfamiliares	1	2				42,000
Mango	1	2	Ciento	240	175	42,000
Multifamiliares medianas	2	87				2,646,000
Mango	2	87	Ciento	15,120	175	2,646,000
Total		89				2,688,000

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

El mango representa el 33% de la producción agrícola, lo que es equivalente a un monto significativo en cifras monetarias que tiene gran impacto en la economía del Municipio.

2.4 RESULTADOS FINANCIEROS

Los resultados financieros reflejan la situación económica en la que se encuentra

el producto de mango. Para conocer dichos resultados se determinó el costo directo de producción, estado de resultados, rentabilidad y financiamiento.

2.4.1 Costo directo de producción

Es un sistema de costeo en donde se presentan resultados de los elementos que tienen relación directa en la producción de mango, tales como: insumos, mano de obra y costos indirectos variables. A continuación se presenta el cuadro de costo directo de producción:

Cuadro 5
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Estado de Costo Directo de Producción
del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015
(cifras en quetzales)

Descripción	Subfamiliares		Multifamiliares medianas	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Elementos del costo				
Mango				
Insumos	1,735	1,735	84,540	84,540
Mano de obra	3,200	6,501	778,343	778,343
Costos indirectos variables	50	2,569	302,418	302,418
Costo directo de producción	4,985	10,805	1,165,301	1,165,301
Producción total cientos	240	240	15,120	15,120
Costo unitario por ciento	20.77	45.02	77.07	77.07

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

El cuadro nterior refleja diferencia entre los datos obtenidos según encuesta y datos imputados en ambos estratos de finca, debido a que los productores indicaron que son ellos quienes trabajan en las fincas y no cuantifican la mano de obra familiar ni otros gastos necesarios para la producción.

Para los datos imputados se tomó en cuenta el salario mínimo para el 2015 el cual es de Q. 78.72 que establece el Acuerdo Gubernativo Número 470-2014, se realizó el cálculo de la bonificación, séptimo día, cuota patronal y las prestaciones laborales.

2.4.2 Estado de resultados

Es el estado financiero que evalúa la ganancia o pérdida obtenida por los productores al momento de realizar las ventas después de haber sufragado los costos y gastos en los que incurrieron. A continuación se presentan los resultados:

Cuadro 6
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Estado de Resultados por Tamaño de Finca
del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015
(cifras en quetzales)

Estrato/producto	Sub familiares		Multifamiliares medianas	
	Encuesta	Imputados	Encuesta	Imputados
Mango				
Ventas	42,000	42,000	2,646,000	2,646,000
(-) Costo directo de producción	4,985	10,805	1,165,301	1,165,301
Ganancia marginal	37,015	31,195	1,480,699	1,480,699
(-) Costos y gastos fijos	-	-	199,455	199,455
Ganancia antes de ISR	37,015	31,195	1,281,244	1,281,244
(-) ISR 25%	9,254	7,799	320,311	320,311
Ganancia neta	27,761	23,396	960,933	960,933
Rentabilidad				
Ganancia neta / ventas netas	0.66	0.56	0.36	0.36
Ganancia neta / costos+gastos	5.57	2.17	0.7	0.7

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

De acuerdo al cuadro anterior se demuestra que el mango es rentable, debido a la naturaleza de la plantación, para el año del diagnóstico no se incurrieron en altos costos y gastos debido a que es una plantación permanente y únicamente se le da mantenimiento anual. Esto permite obtener una ganancia neta favorable para los productores de mango.

2.4.3 Rentabilidad

A través de la rentabilidad se determina la capacidad de generar un beneficio adicional sobre la inversión o esfuerzo que se hace al momento de la producción,

donde se obtiene un dato porcentual que es indispensable para determinar si es rentable el cultivo a producir. A continuación se presenta el análisis de la rentabilidad obtenida de la producción del 2015:

2.4.3.1 Rentabilidad sobre ventas

Refleja la ganancia obtenida por cada quetzal de venta efectuado. Por lo tanto se determinó que para la producción de mango por cada quetzal de venta en el estrato de finca subfamiliar se obtuvo una rentabilidad de Q. 0.66 para encuesta y Q. 0.56 para los datos imputados, y respecto al estrato de finca multifamiliar mediana se obtuvo una rentabilidad de Q. 0.36 para encuesta al igual que para los datos imputados.

Es importante mencionar que la rentabilidad para los datos imputados es menor que para los datos obtenidos según encuesta en el estrato de finca subfamiliar, debido a que los productores no consideran algunos gastos en los que se incurren, por tal razón generan información que no refleja la realidad de sus operaciones lo que provoca variación sobre la ganancia.

2.4.3.2 Rentabilidad sobre costos y gastos

Representa el monto que se recupera de la inversión respecto a los costos y gastos fijos de producción necesarios para el cultivo de mango.

A través de la investigación de campo realizada en el 2015, se determinó que por cada quetzal invertido en los costos y gastos de la producción de mango, se obtiene un rendimiento de Q. 5.57 para las fincas subfamiliares según datos de encuesta y Q. 2.17 para los imputados. Para la multifamiliar mediana según datos de encuesta e imputados el rendimiento es de Q. 0.70 por cada quetzal invertido.

Esto significa que el mango es un producto rentable en los años de cosecha, debido a que los gastos se contabilizan en la época de crecimiento de la plantación, por lo que no incurre en otros gastos en los años posteriores.

2.4.4 Financiamiento

Es el conjunto de recursos monetarios propios y ajenos que se destinarán a una empresa o individuo para que los mismos lleven a cabo una determinada actividad. A continuación se presenta el cuadro de financiamiento por tamaño de finca respecto al producto de mango:

Cuadro 7
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Financiamiento por Tamaño de Finca según Encuesta
Año: 2015
(cifras en quetzales)

Estrato/producto	Fuentes internas	Fuentes externas	Total financiamiento
Subfamiliar	4,985	-	4,985
Mango	4,985	-	4,985
Insumos	1,735	-	1,735
Mano de obra	3,200	-	3,200
Costos indirectos variables	50	-	50
Costos y gastos fijos	-	-	-
Multifamiliar mediana	1,164,756	200,000	1,364,756
Mango	1,164,756	200,000	1,364,756
Insumos	84,540	-	84,540
Mano de obra	578,343	200,000	778,343
Costos indirectos variables	302,418	-	302,418
Costos y gastos fijos	199,455	-	199,455
Total	1,169,741	200,000	1,369,741

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

A través del cuadro anterior se demuestra que en el estrato de finca subfamiliar no existe financiamiento externo para el cultivo de mango, únicamente se utiliza financiamiento interno para cubrir los costos y gastos de insumos, mano de obra, costos indirectos variables y costos y gastos fijos. Esto significa que los productores ahorran de cosechas anteriores y vuelven a reinvertir para la siguiente

cosecha. Mientras que para el estrato de finca multifamiliar mediana, sí existe financiamiento externo a través de préstamo bancario, el cual se utiliza para el pago de mano de obra. A continuación se presenta el cuadro de las fuentes de financiamiento de forma detallada por estrato de finca del producto de mango:

Cuadro 8
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Fuentes de Financiamiento por Tamaño de Finca Según Encuesta
Año: 2015
(cifras en quetzales)

Estrato/producto	Fuentes internas	Fuentes externas	Total financiamiento
Subfamiliar	4,985	-	4,985
Ahorro de cosechas anteriores	1,115	-	1,115
Aporte familiar	3,870	-	3,870
Multifamiliar mediana	1,164,756	200,000	1,364,756
Reinversión de utilidades	1,164,756	-	1,164,756
Préstamo bancario	-	200,000	200,000
Total	1,169,741	200,000	1,369,741

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

La forma de financiar las cosechas en los diferentes estratos de finca es la siguiente; en las subfamiliares utilizan únicamente los recursos propios; procedentes de ahorro de cosechas anteriores, mientras que para la multifamiliar mediana utilizan recursos propios como lo es la reinversión de utilidades y también recursos ajenos a través de préstamos bancarios obtenidos en las agencias de la localidad.

2.5 COMERCIALIZACIÓN

Se realiza mediante actividades de manipulación y transferencia de los productos; de productor a consumidor final con el fin de satisfacer las necesidades de quienes los requieren. En esta variable se determina el proceso de comercialización, análisis de la comercialización: institucional, funcional y estructural, asimismo las operaciones de comercialización del producto de mango.

2.5.1 Proceso de comercialización

Constituido por tres actividades, concentración; que es la actividad física de reunir la producción de las distintas unidades productivas, equilibrio; cuyo propósito es adaptar la oferta y la demanda sobre la base del tiempo, calidad y cantidad, dispersión; que es la fase donde el producto está listo para ser transferido al consumidor en el tiempo y lugar específico. A continuación se presenta la tabla del proceso de comercialización de mango por tamaño de finca:

Tabla 2
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Proceso de Comercialización por Tamaño de Finca
Año: 2015

Etapas / Producto	Subfamiliares	Multifamiliares medianas
Concentración	El mayorista corta el mango en el lugar de la producción, conforma lotes homogéneos y mediante servicio de flete es trasladada la producción al local de venta.	El productor es el encargado de realizar el corte de mango, mientras que la empresa exportadora llega al lugar de la cosecha para adquirir el producto.
Equilibrio	No existe equilibrio por ser un producto de tipo estacional dado que la producción no se puede almacenar. El producto no sufre ningún tipo de transformación y es vendido directamente al mayorista.	No existe equilibrio por ser un producto de tipo estacional debido a que la producción no se puede almacenar. El producto no sufre ningún tipo de transformación y es vendido directamente a la empresa exportadora.
Dispersión	El productor no incurre en gastos de transporte, vende al mayorista la producción completa de mango, quien se encarga de distribuirla al minorista y este último al consumidor final.	El productor no incurre en gastos de transporte, vende el total de su producción a la empresa exportadora, quien se encarga de llegar a las unidades productoras a recolectar el producto.

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

Como se describe en la tabla anterior, el proceso de comercialización del mango se da a través de tres fases; concentración, equilibrio y dispersión, en los estratos de finca subfamiliar y multifamiliar mediana. Cabe mencionar que el mango es un producto estacional, por tal razón no existe un equilibrio en el mismo debido a que éste no se puede almacenar por su tiempo de vida que es corto, sino que al obtener la cosecha se debe distribuir para su venta.

2.5.2 Análisis de la comercialización

Permite el estudio de los entes que tienen participación en la comercialización, se describen sus funciones y se analiza el comportamiento de los compradores y vendedores. Esta variable está conformada por los análisis institucional, funcional y estructural. A continuación se detalla cada uno de estos:

2.5.3 Análisis institucional de la comercialización

Se refiere a los entes que participan en el mercado quienes realizan funciones de comercialización. Dentro de los cuales se encuentran: productor, mayorista, minorista y consumidor final.

2.5.3.1 Productor

Es el agricultor encargado de cultivar la tierra, sembrar el árbol de mango y tener el cuidado del mismo durante el proceso de crecimiento hasta su cosecha. Posee el lugar más alto en el canal de comercialización.

2.5.3.2 Mayorista

Es el ente interesado en la compra del mango para su venta posterior, este lo adquiere a través del productor o acopiador y lo distribuye al resto de los participantes que forman parte del canal de comercialización. El mayorista se reconoce como intermediario.

2.5.3.3 Minorista

Este participante se encuentra en la parte inferior del proceso de comercialización, el cual se encarga de comprarle el producto de mango a los mayoristas en cantidades menores (uno a tres cientos), y posteriormente venderlos al consumidor final.

2.5.3.4 Consumidor final

Son las personas que compran el mango en las plazas o mercados para consumo personal, con este participante se cierra el canal de comercialización.

2.5.4 Análisis funcional de la comercialización

Consiste en el análisis de procesos para la transferencia ordenada del producto, en consideración de las utilidades a obtener en la transferencia del mango desde el productor hasta el consumidor final. Dentro de este análisis se encuentran las funciones físicas, de intercambio y auxiliares.

2.5.4.1 Funciones físicas

Consiste en la transferencia y modificaciones físicas del mango. Los elementos que la conforman son: almacenamiento, embalaje y transporte, mismos que se detallan a continuación:

- **Almacenamiento**

El mango cuenta con un almacenamiento de tipo temporal, debido a que es un producto perecedero y su tiempo de vida es corto. Esto significa que al obtener la cosecha se debe vender de forma inmediata para evitar que se arruine y se obtengan pérdidas.

- **Embalaje**

Para tener un mayor cuidado del mango y transportarlo de un lugar a otro, se

utilizan cestos que tienen periódico en la base o parte inferior, y encima se les coloca una red para resguardar el producto y evitar que se caiga. De igual forma se conserva en este mismo tipo de embalaje durante la oferta en los mercados. Sin embargo al momento de la venta se utilizan bolsas plásticas donde el cliente puede llevar el producto para el consumo.

- **Transporte**

Consiste en trasladar el producto del lugar donde se produce hasta los centros de consumo. Para transportar el mango en el Municipio se utilizan pick ups, los cuales tienen capacidad para trasladar de ocho a 10 bultos, donde cada bulto contiene 200 mangos. El costo por flete es de Q20.00 por bulto, esto significa que por transportar un pick up lleno de mango el flete tiene un costo aproximado de Q200.00.

2.5.4.2 Funciones de intercambio

Se refiere a la transferencia de derechos de propiedad de los bienes, donde destaca la compra-venta y la determinación de precios.

- **Compra-venta**

Se refiere a la compra y venta de bienes por parte de los productores, intermediarios y consumidores; participantes que forman parte del proceso de mercadeo. La compra-venta de mango se da a través de dos tipos: por inspección y por muestra. La primera se refiere a que el mayorista llega al lugar de la cosecha para revisar todo el mango y asegurarse de que se encuentre en buenas condiciones para su adquisición, de estar en mal estado, no compra el producto. La segunda consiste en que el mayorista revisa únicamente una pequeña parte de la cosecha de mango para evaluar las condiciones de la misma, con base a esto se confirma o se rechaza el negocio de compra-venta.

- **Determinación de precios**

Esta puede ser de forma liberal o regida por reglas oficiales, se da de dos formas: por regateo o subasta pública. Para el caso de la determinación del precio del mango únicamente se da por regateo, debido a que los productores establecen un precio con base a los costos y el mercado, y los mayoristas a su vez proponen un nuevo precio para la compra del producto, es decir; buscan la manera de negociar con el precio a través del regateo.

Cabe mencionar que cuando existe producción masiva, el precio del mango baja, sin embargo, cuando la producción es escasa, el precio tiende a subir.

2.5.4.3 Funciones auxiliares

Tiene como función principal contribuir a la ejecución de las funciones físicas y de intercambio. Estas se derivan en facilitadores de la comercialización, información de precios y mercados, financiamiento y aceptación de riesgos.

- **Facilitadores de la comercialización**

Son los entes encargados de facilitar el proceso de comercialización del producto en el mercado. En el Municipio existen facilitadores que permiten la comercialización del mango de forma eficiente, esto se da a través de intermediarios que compran el producto en el lugar que se produce y posteriormente lo llevan a las plazas o mercados para ofrecerlos. De esta forma se facilita la comercialización del mango.

- **Información de precios y mercados**

Los productores de mango en el Municipio, no cuentan con una organización o intermediación que les permita el acceso a la información sobre los precios del mercado.

- **Financiamiento**

Para los estratos de fincas subfamiliares, la inversión en la producción de mango la realizan los mismos productores, es decir; son recursos propios. Sin embargo, para las fincas multifamiliares medianas, se utilizan recursos propios pero también se recurren a préstamos bancarios.

No obstante, la mayor parte de los recursos se obtiene de la reinversión de cosechas o recursos propios. El cuadro ocho detalla dicho financiamiento.

- **Aceptación de riesgos**

Se refiere a los riesgos que pueden presentarse en la comercialización del mango y que sufren los productores durante el proceso de cosecha. Dentro de los cuales se mencionan los riesgos físicos, de precios y mercados.

Los primeros suelen ser por lluvias excesivas, sequías, plagas, manipuleo o transporte inadecuado. Mientras que para los segundos se enfoca en la variación de precios conforme a la oferta y demanda.

Si existe bastante producción de mango el precio del mismo será bajo, lo cual puede ocasionar pérdidas en el productor. Es importante resaltar que el riesgo físico que se da más en los productores durante el proceso de cosecha es la sequía, la cual ocasionó pérdidas relevantes en el 2015.

2.5.5 Análisis estructural de la comercialización

Se analiza la intervención que tienen los productores, intermediarios y consumidores en el proceso de comercialización de mango. A través de la siguiente tabla se presenta el análisis estructural de la comercialización:

Tabla 3
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Análisis Estructural por Tamaño de Finca
Año: 2015

Etapas / Producto	Subfamiliares	Multifamiliares medianas
Conducta	Se estableció que existe competencia perfecta, debido a que el precio se fija de acuerdo al mercado, donde se crea un balance adecuado entre productores y compradores que adquieren el producto en período de cosecha.	El precio es fijado por la empresa exportadora de acuerdo a la calidad del producto, por lo que existe un balance adecuado entre productores y compradores en la temporada de cosecha, esto da lugar a la competencia perfecta.
Estructura	Productor vende al mayorista, quien se encarga de distribuirlo al minorista, y este último al consumidor final.	Productor distribuye a la empresa exportadora, el resto de la producción se distribuye de mayorista a minorista y este último al consumidor final.
Eficiencia	Es eficiente debido a que la producción de mango no requiere mayor inversión, son árboles frutales propios del lugar, el fruto se da de forma estacional y no necesita cuidado considerable, asimismo el comprador ya está definido. De acuerdo a los márgenes de comercialización el productor obtiene un 58% de participación, el mayorista un 25% y el minorista un 17% lo que hace eficiente el mercado y todas las instituciones obtienen beneficios.	Existe eficiencia en el mercado ya que el productor vende directamente a la empresa exportadora y cumple con estándares de calidad.

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

La producción de mango por ser un producto perecedero se distribuye conforme se obtiene la cosecha; el 75% es adquirido por empresa exportadora y el 25% se traslada a los mercados cantonales por medio de mayoristas donde el productor obtiene ganancias netas debido a que los costos de concentración, transporte y mano de obra son asumidos por el mayorista. Esto significa que la producción de mango posee un mercado viable y eficiente.

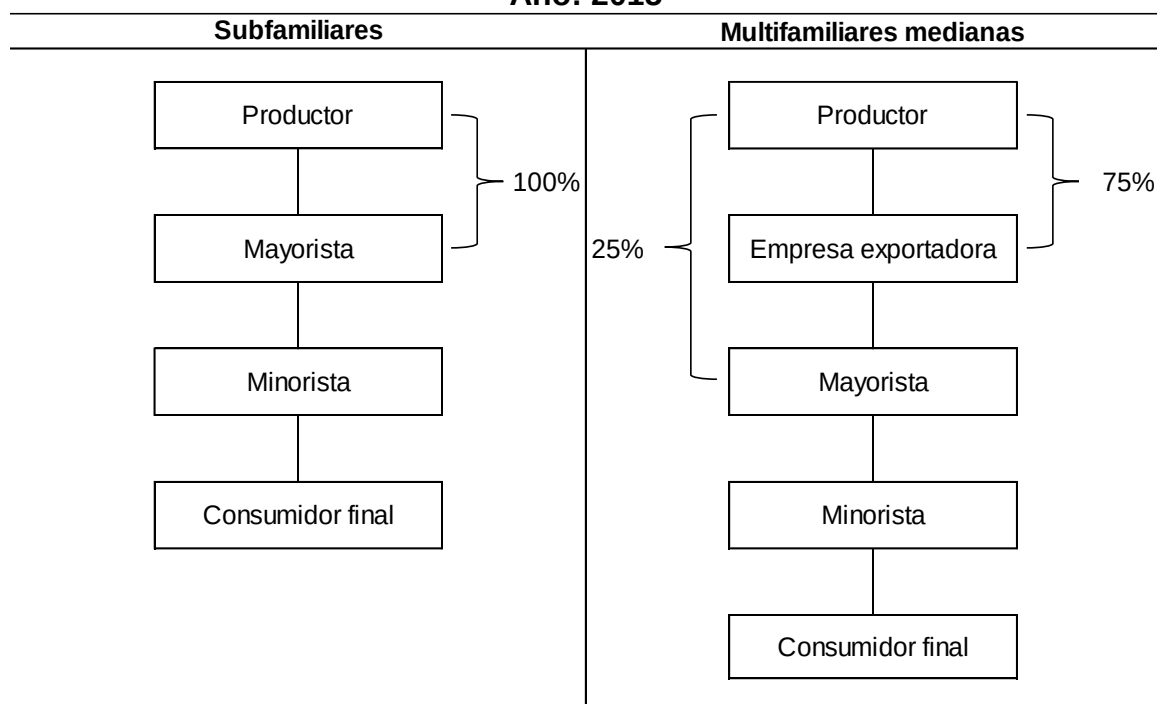
2.5.6 Operaciones de comercialización

Estas se conforman por los canales y márgenes de comercialización y los factores de diferenciación, mismos que se detallan a continuación:

2.5.6.1 Canales de comercialización

Están representados por las etapas que debe atravesar el producto en el proceso de transferencia entre productor hasta el consumidor final. En la siguiente tabla se presenta el canal de comercialización del mango en los distintos tamaños de finca:

Tabla 4
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Canales de Comercialización por Tamaño de Finca
Año: 2015



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

En las fincas subfamiliares se utiliza un canal indirecto; el 100% de la producción es distribuida al mayorista, y este se encarga de distribuirla al resto de los entes participantes, esto significa que el productor obtiene ganancias netas debido a

que los costos de concentración, transporte y mano de obra son asumidos por el mayorista. Mientras que en las fincas multifamiliares medianas el 75% de la producción es entregada a la empresa exportadora y el 25% es destinado al mercado local, significa que la empresa exportadora acapara la mayor producción.

2.5.6.2 Márgenes de comercialización

Estos se determinan mediante la diferencia que existe entre el precio que dispone el productor y con el que compra el consumidor final. A continuación se presentan los márgenes de comercialización de mango por tamaño de finca:

Cuadro 9
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Márgenes de Comercialización por Tamaño de Finca
Año: 2015
(cifras en quetzales)

Producto / estrato	Institución	Precio de venta Q.	Margen Bruto	Costos de mercadeo Q.	Margen neto	% rendimiento sobre la inversión	% de participación
Mango							
Finca subfamiliar	Productor	1.75					58
	Mayorista	2.50	0.75	0.63	0.12	7	25
	Flete			0.25			
	Mano de obra			0.31			
	Derecho de piso			0.07			
Finca multifamiliar mediana	Minorista	3.00	0.50	0.41	0.09	4	17
	Embalaje			0.03			
	Derecho de piso			0.38			
	Consumidor final						
Total			1.25	1.04	0.21		100

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

En las fincas subfamiliares y multifamiliares medianas, el mayorista incurre en un costo de Q.0.31 reflejado en la mano de obra, el cual es mayor a los demás, mientras que el minorista lo hace con el derecho de piso con un valor de Q.0.38 por cada quetzal que se invierte, no obstante ambos obtienen rendimiento sobre la inversión que les permite conservar un margen de ganancia por la venta. Cabe resaltar que el productor obtiene un 58% de participación en el mercado.

En el estrato de finca multifamiliar mediana no se agrega a la empresa exportadora en los márgenes de comercialización, debido a que el productor distribuye directamente a la empresa exportadora, por lo tanto no tiene margen de comercialización.

2.5.6.3 Factores de diferenciación

Permite obtener mayores utilidades a través del precio de venta más favorable del producto en el mercado respecto al lugar, forma, tiempo y posesión.

- **Utilidad de lugar**

La comercialización del mango dentro y fuera de Municipio es factible, debido a que la carretera principal se encuentra asfaltada, y se puede comercializar con mayor facilidad para la entrega del producto requerido.

- **Utilidad de tiempo**

Consiste en la utilidad que se le agrega a un producto para conservarlo en buenas condiciones y presentarlo al mercado en el momento oportuno. Para el caso del mango únicamente se obtiene una cosecha en el año, utilidad que se aprovecha al máximo en el período de marzo a mayo principalmente, debido a que no se puede conservar durante el resto del año por ser un producto perecedero.

- **Utilidad de posesión**

Se refiere al valor que se le da a un producto por transferirlo a quien lo necesita y crear satisfacción en él. La transferencia del mango se da a través de los canales de comercialización en donde participa el productor, mayorista y minorista; a través de éste el producto llega hasta el consumidor final y contribuye en la satisfacción de necesidades.

2.6 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

A través de la organización empresarial se pueden estructurar las interrelaciones que existen entre las diferentes actividades, funciones y niveles dentro de una institución, se mantiene un control sobre los recursos físicos, humanos y financieros, con el fin de lograr eficiencia en la realización de los planes y objetivos establecidos.

2.6.1 Sistema organizacional

El sistema de organización para las fincas subfamiliares es de tipo lineal o militar, debido a que el jefe de familia es quien toma las decisiones y tiene la responsabilidad básica del mando, este asigna el trabajo a los subordinados, quienes a su vez reportan a un solo jefe quien es el propietario. Mientras que para las fincas multifamiliares medianas se maneja un tipo de sistema lineal-funcional, donde se establece una línea jerárquica visible y cada puesto posee una responsabilidad y autoridad, sin embargo los subordinados le reportan al mayordomo y este al propietario para que finalmente tome las decisiones.

2.6.2 Estructura y diseño organizacional por tamaño de finca

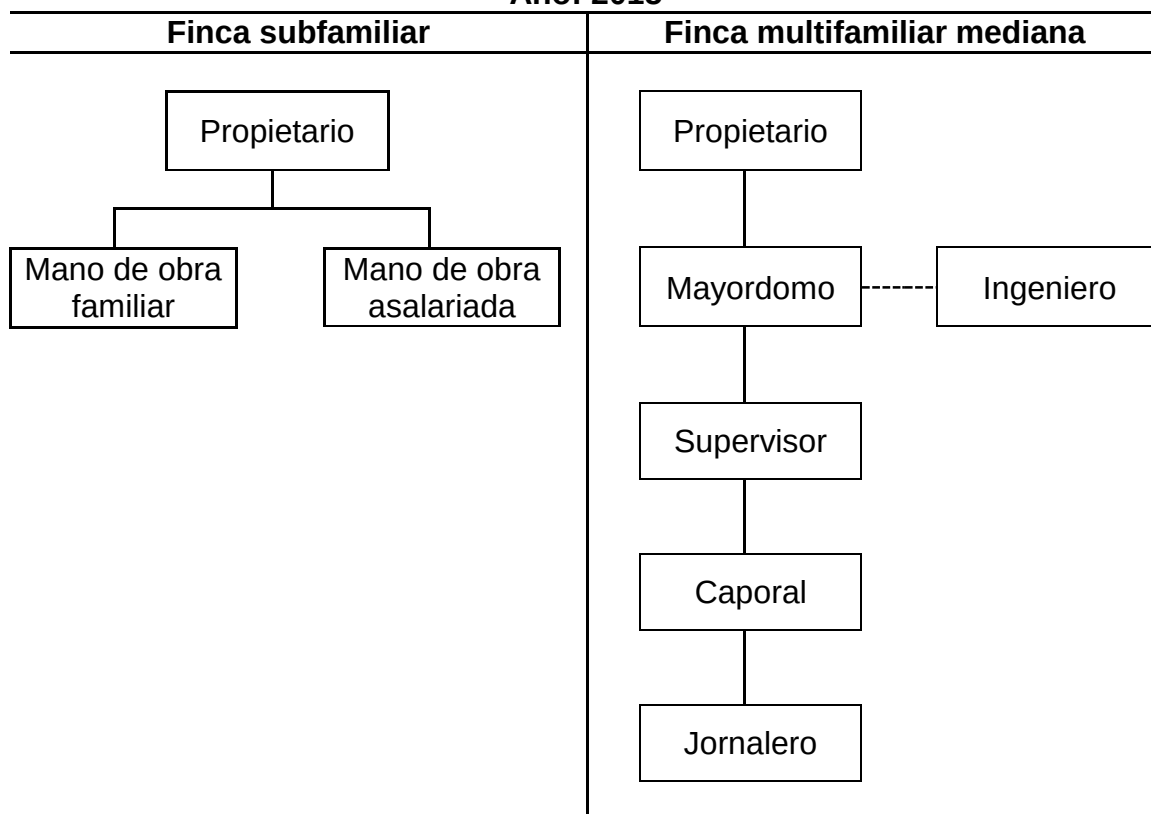
La estructura organizacional para las fincas subfamiliares la integran principalmente los miembros de la familia, sin embargo durante el proceso de producción involucran a otras personas que trabajan por jornales que se contratan principalmente en la época de siembra o cosecha.

No existe complejidad, debido a que todos los integrantes de la familia y jornaleros realizan las mismas tareas y no hay división del trabajo. La formalización no se da en este tipo de finca porque no existen reglas y procedimientos establecidos para la realización de las tareas. Todo el trabajo se centraliza en el propietario o jefe de familia, es decir; es el único que toma las decisiones.

No obstante, para las fincas multifamiliares medianas se cuenta con un comité encargado de administrar el proceso de producción. En estos tipos de finca sí existe complejidad, debido a que se da la división del trabajo y cada quien tiene tareas asignadas. De este modo la formalización se da a través de los reglamentos internos que existen dentro del comité. Además existe descentralización, debido a que cada nivel jerárquico posee autoridad y delega responsabilidades sobre las demás personas a su cargo.

A continuación se presenta de forma gráfica el diseño organizacional diagnosticado en la investigación de campo por tamaño de finca:

Tabla 5
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Mango
Diseño Organizacional por Tamaño de Finca
Año: 2015



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

En las fincas subfamiliares la fuerza de trabajo está conformada por el núcleo familiar, quienes no reciben ningún tipo de remuneración económica, sin embargo existe pago de mano de obra por jornal que se contrata para épocas específicas de siembra o cosecha, en donde la autoridad y responsabilidad recae en el propietario o jefe de familia.

En las fincas multifamiliares medianas se cuenta con una estructura organizacional conformada por el propietario, quien es el responsable de delegar funciones y atribuciones a los demás miembros, los cuales son: mayordomo; el cual cuenta con un ingeniero agrónomo que brinda asesoría técnica para el proceso de producción, también se cuenta con un supervisor, caporal y jornaleros, quienes se encargan de velar por el cumplimiento de las actividades; la autoridad y responsabilidad recae directamente en el mayordomo quien es el encargado de administrar la producción y entregar cuentas al propietario.

2.6.3 Nivel estratégico, táctico y operativo

Para las fincas multifamiliares medianas se manejan estos tres niveles jerárquicos, donde el propietario representa el nivel estratégico y se encarga de realizar las estrategias para alcanzar los objetivos a largo plazo y a su vez tomar las decisiones; mientras que el mayordomo, supervisor y caporal ejercen en el nivel táctico, quienes coordinan las actividades que se desarrollan en el nivel operativo; en este último nivel los jornaleros son los que ejercen en el proceso productivo, estos se encargan de ejecutar dichas actividades de forma eficaz y eficiente.

En el caso de las fincas subfamiliares únicamente se manejan dos niveles; estratégico y operativo, en el primero se encuentra el propietario o jefe de familia, y en el nivel operativo se encuentra la mano de obra y asalariados. Sin embargo, el propietario tiene una función combinada en ambos niveles, debido a que tiene

autoridad, responsabilidad y toma las decisiones, pero a su vez realiza las actividades productivas junto a los jornaleros asalariados y no asalariados.

2.7 PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Esta se analiza en función de los objetivos económicos, sociales y culturales. A continuación se desarrollan de forma detallada:

2.7.1 Económica

Mejorar la estructura organizacional del Municipio tendrá como resultado aumentar las utilidades de los productores y todos los demás participantes. Además con la restructuración de la organización en la producción de mango se pretende mejorar el desarrollo económico del Municipio y contribuir a la estabilidad financiera del mismo.

2.7.2 Social

Mediante una estructura organizacional bien definida y ordenada, los pobladores del Municipio tendrán mayores oportunidades de socializarse y reunirse en grupos para crear organizaciones que permitan obtener ingresos y mejorar el estatus socioeconómico de las familias. De igual forma las organizaciones ya conformadas podrán realizar el trabajo de forma efectiva y brindar asistencia técnica y administrativa a las organizaciones que todavía no poseen experiencia en dicho ámbito.

2.7.3 Cultural

Mediante la aplicación de la organización empresarial en la actividad productiva de mango, se pretende conservar y fomentar su aplicación en todas las demás organizaciones que todavía no la han aplicado, esto con el fin de mejorar la situación del Municipio y crear en los productores disciplina y conocimiento para intervenir en las actividades productivas.

2.8 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Demuestra las etapas sucesivas a través de las cuales se efectúa la administración, a través de ellas se forma un proceso integral. Este proceso esta conformado por la planeación, organización, integración, dirección y control, elementos que se detallan a continuación:

2.8.1 Planeación

Dentro de esta etapa se establecen los objetivos en los cursos de acción a seguir. Para la producción de mango en el estrato de finca subfamiliar no se aplica la planeación, debido a que el trabajo se realiza de forma empírica y no existe conocimiento para su aplicación. No obstante, para el estrato de finca multifamiliar mediana, sí se aplica esta etapa; el propietario y mayordomo son los encargados de establecer la planeación estratégica y crear objetivos y metas para alcanzarlos en el tiempo establecido. Con ello se obtendrán mayores utilidades y beneficios.

2.8.2 Organización

Se refiere a la distribución del trabajo entre los miembros del grupo y establece y reconoce las relaciones necesarias entre cada uno de ellos. Respecto al estrato de finca subfamiliar la organización se da de forma abstracta, no hay puestos definidos porque todos realizan el mismo trabajo. Sin embargo, para el estrato de finca multifamiliar mediana, si se da un tipo de organización formal y definida, donde cada integrante tiene un puesto de trabajo y funge como tal, se respetan las jerarquías y se delega autoridad y responsabilidad.

2.8.3 Integración

Consiste en contener y articular los elementos materiales y humanos que las primeras dos etapas del proceso administrativo requieren para el adecuado funcionamiento de la organización. Para el estrato de finca subfamiliar la integración se da de forma indefinida, únicamente se buscan jornales que quieran

participar en el proceso productivo de forma temporal, a quienes se les remunera por el tiempo o trabajo realizado. Mientras que para el estrato de finca multifamiliar mediana se maneja un tipo de integración más concreto, donde se utilizan contratos de trabajo para la incorporación de nuevos colaboradores, y se realiza la documentación respectiva en caso de adquisición de nuevos materiales.

2.8.4 Dirección

Se basa en instruir, desarrollar y ayudar a los miembros de la organización para ejecutar las actividades de forma adecuada. Esta etapa se aplica en ambos estratos de finca; subfamiliar y multifamiliar mediana, en la primera el propietario es quien dirige y asesora al personal a su cargo para la producción del mango, mientras que en la segunda, el propietario da las directrices al mayordomo para que éste realice el trabajo de forma adecuada, y posteriormente diriga e instruya al resto de los colaboradores que conforman el comité.

2.8.5 Control

Consiste en vigilar el trabajo de los colaboradores para asegurar y comprobar que se realice de forma adecuada y satisfactoria hacia el objetivo determinado. En relación a los estratos de finca subfamiliar y multifamiliar mediana, sí se aplica esta última etapa del proceso administrativo. En la primera se controla al personal únicamente de forma visual, mientras que en la segunda se miden los resultados a través de índices que permiten controlar el progreso de la organización y las utilidades que se obtienen a través de la ejecución de actividades.

2.9 GENERACIÓN DE EMPLEO

A través de la investigación de campo se diagnosticó que la generación de empleo es de 7,786 jornales en total respecto a la producción de mango anualmente; el 1.57% corresponde a las fincas subfamiliares y el 98.43% a las multifamiliares

medianas, esto demuestra claramente que en el último estrato de finca es donde se genera mayor empleo.

La producción de mango representa un 39% de la generación de empleo total respecto a la actividad agrícola en los diferentes estratos de finca, situación que refleja la importancia que tiene la producción de mango para contribuir al desarrollo social y económico del Municipio.

2.10 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

Se establece la problemática encontrada en el Municipio respecto a la organización empresarial y asimismo la propuesta de solución que se prevé aplicar para un mejor funcionamiento de la organización.

2.10.1 Problemática encontrada

En el municipio de Champerico se detectó el problema únicamente en el estrato de finca subfamiliar, debido a que el tipo de organización que se aplica es informal, está constituida por el núcleo familiar principalmente y en algunas ocasiones se contratan jornales para realizar las tareas productivas. El propietario, quien es el jefe de familia se encarga de asignar las tareas a los miembros, sin embargo, éste es el que empieza con el proceso de preparación de la tierra y siembra del mango, situación que no define la organización que debe de existir para la delegación de responsabilidades.

Además no se cuenta con asistencia técnica y poseen un capital reducido y limitado para la producción de mango. Los productores no cuentan con un registro de ingresos y egresos de la producción, simplemente compran todo lo necesario para la siembra y llevan un cálculo de lo que se gasta en la mente, no cuentan con una documentación escrita formal que registre los costos y gastos realizados

y determine el margen de ganancia que obtendrán al final de la venta de toda la producción.

De igual forma los productores no cuentan con una organización oportuna para la comercialización, debido a que los mayoristas llegan al lugar de la producción y estos ponen el precio; situación que perjudica a los productores y puede generar pérdidas.

2.10.2 Propuesta de solución

El propósito de esta propuesta es fomentar la organización empresarial para los productores de mango en el Municipio, que permita obtener mayores utilidades y beneficios a través de su aplicación. En tal sentido se propone la creación de un comité de productores de mango, tal y como se demuestra en el estrato de finca multifamiliar mediana.

A través de este se podrán organizar de mejor manera las actividades a realizarse, se delegará autoridad y responsabilidad a cada uno de los miembros y se establecerá un registro adecuado de los ingresos y egresos para tener un control de los recursos humanos, físicos y financieros que permita obtener mayores utilidades y beneficios.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE PATÉ DE POLLO

Esta propuesta de inversión tiene como propósito aprovechar al máximo la actividad pecuaria (avícola) que se produce en el municipio de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá. A través de esta actividad se podrán producir unidades de paté de pollo mediante la transformación de materia prima y posteriormente serán comercializadas para obtener beneficios.

Este capítulo contiene la descripción del proyecto, objetivos, justificación y cuatro estudios indispensables que se requieren para llevar a cabo el proyecto, los cuales son: estudio de mercado, técnico, administrativo legal, financiero y su respectiva evaluación financiera.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto consiste en la producción de paté de pollo que se distribuirá en los municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá. A través del estudio de mercado se determinó que existe demanda de los productos sustitutos del paté de pollo, en tal sentido la situación es favorable para la comercialización de la propuesta de inversión en el mercado.

La producción se llevará a cabo en una casa ubicada en el barrio El Centro, casco urbano del municipio de Champerico. Se estima una producción anual de 131,273 unidades de paté de pollo con una vida útil del proyecto de cinco años. Se formará una Asociación integrada por 10 mujeres originarias del Municipio, quienes darán un aporte inicial de Q5,000.00. A través del estudio financiero se dará a conocer la factibilidad del proyecto.

Esta propuesta de inversión generará empleo a seis personas de forma permanente durante la vida útil del proyecto. Además el proyecto beneficiará a las mujeres asociadas, las cuales obtendrán utilidades de forma anual.

3.2 JUSTIFICACIÓN

A través de la investigación de campo efectuada en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, se determinó que un 48.39% de la población total vive en extrema pobreza y no cuentan con ingresos económicos para satisfacer sus necesidades básicas. Esto ha provocado que en el Municipio no exista un desarrollo económico adecuado y las condiciones de vida de las familias sean inestables. Por tal razón se ha considerado poner en marcha la propuesta de inversión con el fin de contribuir al desarrollo económico del Municipio a través de la generación de empleo.

En el Municipio la situación es favorable para la implementación del proyecto, debido a la disponibilidad de materia prima que existe y que se requerirá para la fabricación del producto en cantidades adecuadas. Se proyectó utilizar 474 pollos para la producción del paté de pollo de forma anual, lo que representa el 52% de la producción total de pollos en el Municipio.

3.3 OBJETIVOS

Para la propuesta de inversión se plantean los siguientes objetivos que se consideran importantes para su puesta en marcha.

3.3.1 General

Fomentar el desarrollo socioeconómico en el Municipio, a través de la inversión en el proyecto producción de paté de pollo, que contribuya a la diversificación de productos pecuarios en la región y contribuir para mejorar el nivel de vida de los habitantes de la población.

3.3.2 Específicos

- Ofrecer el paté de pollo como un producto de calidad a un precio accesible para que los pobladores sean beneficiados.

- Crear una estructura organizacional que permita hacer uso de los recursos y de las funciones adecuadamente, para la obtención de una mejor rentabilidad.
- Implementar canales de comercialización que faciliten la distribución del producto dentro y fuera del Municipio, y con ello lograr que el producto llegue en el momento, espacio y tiempo solicitado.
- Desarrollar proyectos que no requieran de grandes extensiones de tierra, fuentes de financiamientos excesivos y que sean rentables a corto plazo.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

Este estudio presenta cuatro elementos indispensables para su desarrollo, los cuales son: oferta, demanda, precio y comercialización. Estos elementos determinan la base fundamental de todo proyecto para verificar si es viable, debido a que si la demanda insatisfecha es negativa, el proyecto no es favorable. Por otra parte, el precio es un aspecto importante para examinar si el consumidor tiene la capacidad de compra y adquirir el producto. A continuación se desarrollan cada uno de los elementos mencionados con anterioridad.

3.4.1 Oferta

La oferta se refiere a la cantidad de paté de pollo que el productor puede ofrecer a intermediarios que forman parte de un canal de comercialización o bien, directamente al consumidor final, a un precio determinado. En este caso la oferta total de paté de pollo está representada por la producción más las importaciones de los municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá, esto de forma histórica y proyectada durante cinco años.

A continuación se presenta el comportamiento de la oferta total de los años comprendidos entre 2011 a 2020:

Cuadro 10
Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá
Departamento de Retalhuleu
Oferta Histórica y Proyectada de Productos Sustitutos**
Años: 2011-2020
(expresado en unidades de 130 g)

Año	Producción	Importaciones	Oferta total
2011	-	32,066	32,066
2012	-	33,669	33,669
2013	-	35,352	35,352
2014	-	37,120	37,120
2015	-	38,976	38,976
2016	-	40,618	40,618
2017	-	42,345	42,345
2018	-	44,072	44,072
2019	-	45,800	45,800
2020	-	47,527	47,527

**Para el cuadro de oferta se utilizó como producto sustituto el paté de hígado.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015, con base a encuestas y proyecciones a través del método de mínimos cuadrados con la fórmula $Y=a+bx$, donde $a=35,437$, $b=1,727$ y $x=5$ (año 2013).

Para el cuadro de oferta se utilizaron las importaciones de los productos sustitutos: paté marca Toledo y Perry en presentaciones de 115g, los cuales son similares al producto paté de pollo que se pretende producir. Dichos datos se recabaron mediante encuestas realizadas a supermercados, abarroterías y tiendas de barrio en los municipios que conforman el mercado objetivo. Asimismo se llevó a cabo el cálculo de mínimos cuadrados para obtener la oferta proyectada, los cuales tienen un comportamiento ascendente, con una tendencia hacia el alza de 1.05% entre cada año que transcurre; esto significa que con el paso de los años es posible ofrecer más productos en el mercado y lograr estabilidad comercial.

3.4.2 Demanda

A través de la demanda se puede determinar la cantidad de personas que están interesadas en la compra del producto, y en base a ello determinar la oferta de paté de pollo que se brindará en el mercado objetivo.

Mediante la investigación de campo efectuada en los municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá, departamento de Retalhuleu, se realizaron encuestas a una muestra de la población para ver los gustos y preferencias y el consumo que obtienen de ese producto o productos sustitutos, en donde los resultados se analizaron y cuantificaron a través de los cuadros de demanda potencial histórica y proyectada, consumo aparente y demanda insatisfecha. Los resultados se presentan a continuación:

Cuadro 11
Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá
Departamento de Retalhuleu
Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Paté de Pollo
Años: 2011-2020

Año	Población total	Población delimitada 30%	Consumo per cápita anual	Demanda potencial
2011	132,360	39,708	9.00	357,372
2012	135,229	40,569	9.00	365,121
2013	138,152	41,446	9.00	373,014
2014	141,101	42,330	9.00	380,970
2015	144,049	43,215	9.00	388,935
2016	147,012	44,104	9.00	396,936
2017	150,010	45,003	9.00	405,027
2018	153,013	45,904	9.00	413,136
2019	155,994	46,798	9.00	421,182
2020	158,925	47,678	9.00	429,102

Fuente: elaboración propia, con base en el consumo per cápita proporcionado por nutricionista Stephanie Waleska Salguero Esquivel, colegiada No. 3,677. Ver Anexo 4.

En este cuadro la población se delimitó en un 30% con base a las posibilidades y recursos económicos que tiene para adquirir este producto, asimismo se tomaron en cuenta los gustos y preferencias, debido a que no a toda la población le es atractivo y de buen gusto consumir este producto. Se determinó que la presentación de cada unidad de paté de pollo será de 130g, porque es la cantidad

adecuada para conservar las propiedades alimenticias de este producto según validación de la nutricionista Sthepanie Waleska Salguero Esquivel.

El cuadro anterior demuestra un incremento del 1.02% en promedio entre cada año que transcurre respecto a la demanda potencial desde el período histórico hasta el proyectado, esto significa que el paté de pollo tiene un alcance significativo de comercialización en el mercado objetivo. El consumo per cápita es de nueve unidades de paté de pollo con un contenido neto de 130 gramos cada unidad, según validación de nutricionista Sthepanie Salguero. (Ver anexo 4)

3.4.3 Consumo aparente

El consumo aparente es la cantidad estimada de paté de pollo que se requiere para satisfacer una necesidad. Para obtener este consumo se suma la producción con las importaciones, y se restan las exportaciones. A continuación se presenta el cuadro de consumo aparente histórico y proyectado:

Cuadro 12
Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá
Departamento de Retalhuleu
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Paté de Pollo
Años: 2011-2020
(expresado en unidades de 130 g)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2011	-	32,066	-	32,066
2012	-	33,669	-	33,669
2013	-	35,352	-	35,352
2014	-	37,120	-	37,120
2015	-	38,976	-	38,976
2016	-	40,618	-	40,618
2017	-	42,345	-	42,345
2018	-	44,072	-	44,072
2019	-	45,800	-	45,800
2020	-	47,527	-	47,527

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

Los datos del cuadro anterior demuestran que el consumo de paté de pollo se incrementa en un 1.04% anual en promedio, debido a que únicamente un 35% de la población consume este producto.

3.4.4 Demanda insatisfecha

Se refiere a las personas que tienen la capacidad de compra del paté de pollo, sin embargo no satisfacen su necesidad debido a la escasez de la oferta del producto en el mercado. La demanda insatisfecha se obtuvo a través de la diferencia entre la demanda potencial y el consumo aparente. A continuación se presenta el cuadro de demanda insatisfecha histórica y proyectada:

Cuadro 13
Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá
Departamento de Retalhuleu
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Paté de Pollo
Años: 2011-2020
(expresado en unidades de 130 g)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2011	357,372	32,066	325,306
2012	365,118	33,669	331,449
2013	373,010	35,352	337,658
2014	380,973	37,120	343,853
2015	388,932	38,976	349,956
2016	396,932	40,618	356,314
2017	405,027	42,345	362,682
2018	413,135	44,072	369,063
2019	421,184	45,800	375,384
2020	429,098	47,527	381,571

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

A través del cuadro anterior se demuestra claramente que la demanda insatisfecha aumenta de forma anual en un 1.02% en promedio, esto ocurre desde el período histórico hasta el proyectado, lo cual significa que la demanda insatisfecha es constante y cada vez más personas desean adquirir el producto.

Por lo tanto, la comercialización del producto de paté de pollo será propicia y viable. Durante la vida útil del proyecto se espera cubrir el 35% de la demanda insatisfecha.

3.4.5 Precio

Para su determinación se tomaron en cuenta los costos de producción y el precio de la competencia; el paté marca Toledo tiene un precio de Q7.00 al igual que la marca Perry, con un contenido neto de 115 gramos.

3.4.6 Comercialización

Se ha contemplado una serie de actividades que serán necesarias para la comercialización del producto, donde este llega del productor hasta el consumidor final como este último lo desea.

Para la comercialización del paté de pollo se utilizará la mezcla de mercadotecnia; producto, precio, plaza y promoción. Todo lo relacionado con este punto se desarrollará en el capítulo cuatro de forma detallada.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

En este estudio se determinan las etapas del proceso productivo del paté de pollo, utilización adecuada de los recursos que se tienen, localización, tamaño y requerimientos a utilizar para la implementación y puesta en marcha del proyecto.

3.5.1 Localización

Se refiere al lugar que se destinó para llevar a cabo la producción, en donde se tomaron en cuenta la magnitud, espacio, características del entorno y el área geográfica, que son indispensables para el desarrollo del proyecto.

3.5.1.1 Macrolocalización

Las instalaciones del proyecto para la elaboración del paté de pollo estarán ubicadas en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, a una distancia de 224 km de la Ciudad Capital y de 36 km de la Cabecera Departamental, a través de una carretera asfaltada. La vía principal es por la 5ta. Avenida A de la ruta internacional del Pacífico CA-2 que conecta al municipio de Champerico con el departamento de Retalhuleu, dicha carretera es pavimentada y se encuentra en un estado transitable. Se considera que la ubicación del proyecto tendrá un impacto representativo en el Municipio.

3.5.1.2 Microlocalización

El proyecto se establecerá en una casa ubicada en el barrio El Centro, cabecera municipal de Champerico, debido a que es una área de afluencia de personas lo que permitirá mayor comercialización del producto.

Los factores que se consideraron para la ubicación del proyecto se detallan a continuación:

- **Cercanía a la obtención de materia prima**

Existen granjas de pollos en centros poblados que están aledaños a la Cabecera Municipal, estas serán proveedoras de materia prima para el proceso productivo.

- **Servicios básicos**

En la Cabecera Municipal existe servicio de energía eléctrica a través de postes y cables; con los pertinentes transformadores y contadores. De igual forma se cuenta con un sistema de obtención de agua potable, esto permitirá que los servicios básicos sean constantes y no exista ningún inconveniente de escasez en estos servicios para el proceso productivo.

- **Mano de obra**

Se cuenta con mano de obra suficiente, debido a que en la Cabecera Municipal y centros poblados aledaños, existen personas que carecen de empleo, por lo tanto se brindarán oportunidades de trabajo para ser parte del proyecto a desarrollarse.

3.5.2 Tamaño del proyecto

Se refiere a la capacidad instalada, el volumen de producción y el tiempo de duración del proyecto, lo que indica el buen uso de los recursos disponibles para obtener la producción proyectada.

La capacidad instalada para llevar a cabo la producción de paté de pollo cubrirá el 35% de la demanda insatisfecha establecida. Se tiene previsto alquilar una casa que se utilizará como planta de producción y a su vez de oficina para las operaciones administrativas, ésta medirá 200m² donde se distribuirá el espacio de forma adecuada para las operaciones respectivas.

3.5.3 Volumen y valor de la producción

A continuación se presenta el cuadro de volumen y valor de la producción anual proyectada a cinco años:

Cuadro 14
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Volumen y Valor de la Producción Proyectada
Años: 2016-2020

Año	Producción en unidades (130 g)	Merma 1% unidades (130 g)	Volumen en unidades (130 g)	Precio de venta Q.	Valor de la producción anual Q.
1	131,273	1,313	129,960	6.00	779,760
2	131,273	1,313	129,960	6.00	779,760
3	131,273	1,313	129,960	6.00	779,760
4	131,273	1,313	129,960	6.00	779,760
5	131,273	1,313	129,960	6.00	779,760
Total	656,365	6,565	649,800		3,898,800

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

En el cuadro anterior se refleja la producción de los primeros cinco años del proyecto con un valor total de Q3,898,800.00, donde se demuestra la producción uniforme y constante para todos los años.

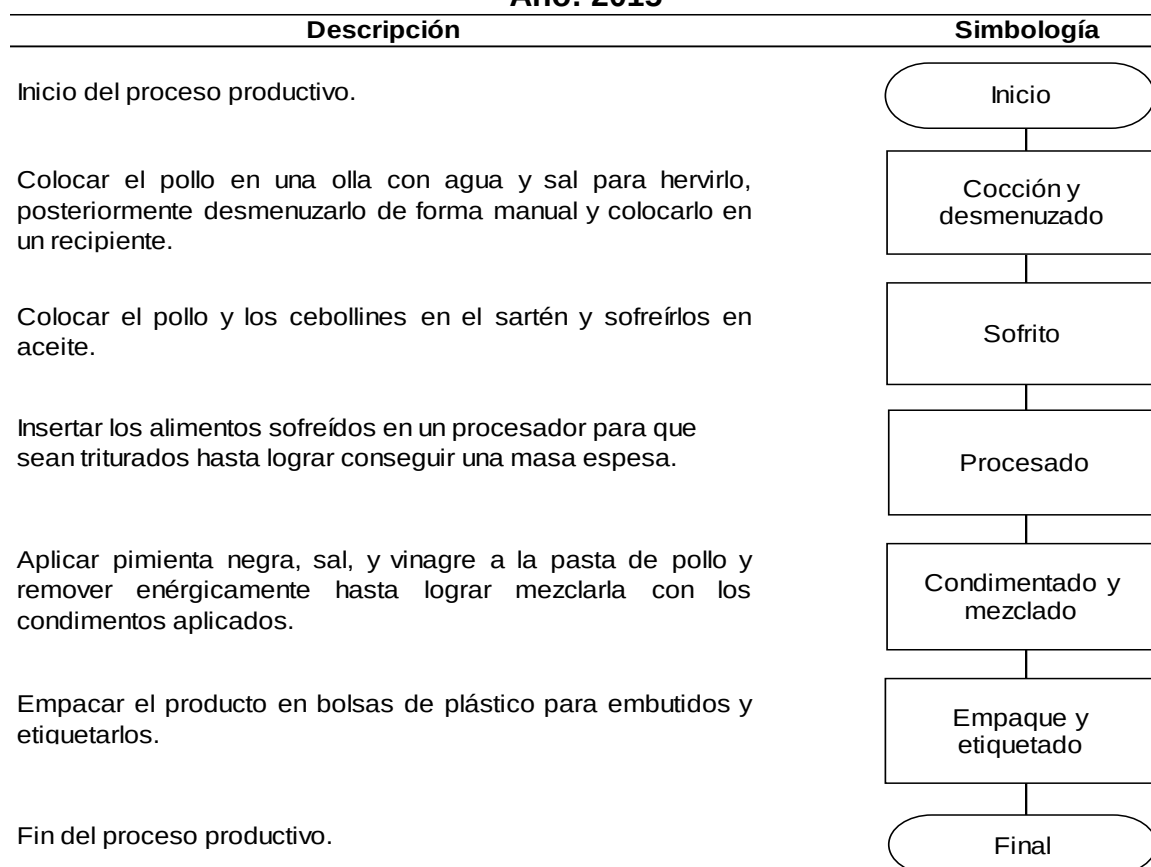
El volumen de la producción total será de 656,365 unidades de 130 gramos de paté de pollo con un valor de Q.6.00 por unidad; se considera una merma del 1% equivalente a un volumen neto de producción de 649,800 unidades que estarán disponibles para su comercialización.

La merma fue determinada con base a la producción de paté de pollo que queda en el procesador y que ya no se puede extraer, asimismo lo que es derramado mientras se realiza el empaque del producto.

3.5.4 Proceso productivo

A continuación se presenta el flujograma del proceso productivo del paté de pollo, el cual demuestra la secuencia de pasos a seguir para la elaboración del producto:

Gráfica 1
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Flujograma del Proceso Productivo
Año: 2015



Fuente: elaboración propia, con base en entrevista realizada a Ana Cecilia Chilé Raxón, ex-chef del Restaurante Vienés, Área de Repostería. Hotel Westin Camino Real.

El flujograma anterior demuestra la secuencia de pasos que se deben de seguir para la elaboración del paté de pollo, y obtener un producto de calidad que satisfaga los gustos y preferencias del consumidor.

3.5.5 Requerimientos técnicos

Estos se refieren a los recursos humanos, físicos y financieros que serán necesarios para el desarrollo de la propuesta de inversión y que forman parte de la inversión fija y en capital de trabajo.

3.5.5.1 Recursos humanos

El recurso primordial es la mano de obra; serán las personas encargadas de producir, comercializar el paté de pollo en los Municipios estipulados, y velar por la administración del proyecto para generar utilidades.

3.5.5.2 Recursos físicos

Dentro de estos recursos se encuentran: casa en alquiler que servirá de planta de producción y oficina, mobiliario y equipo, equipo de cómputo, maquinaria e insumos.

3.5.5.3 Recursos financieros

Estos se refieren a la disposición monetaria o financiera que se dispondrá para la puesta en marcha del proyecto; la aportación inicial de cada una de las asociadas y el préstamo bancario.

3.5.6 Buenas prácticas de manufactura

Garantizan que los productos cumplan satisfactoriamente los requerimientos de calidad y necesidades del cliente, puesto que se relacionan con las condiciones de instalaciones y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos, según normas aceptadas internacionalmente.

3.5.6.1 Calidad

Cumple con las necesidades del consumidor, incluyendo características de color, sabor, textura, etc. Puede considerar aspectos de marca, duración del producto, empaque, entre otras. En el caso del paté de pollo cumplirá con las características de calidad para satisfacer los gustos y preferencias del consumidor tales como el

sabor, color, empaque y sobre todo la marca que lo reconocerá en el mercado como “Nutri+”.

3.5.6.2 Inocuidad

Significa que el producto es apto para el consumo humano. La inocuidad da garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman, de acuerdo con el uso a que se destinan. En tal sentido el paté de pollo es un producto que posee inocuidad.

3.5.6.3 Sanitización

Un alimento sano es aquel que está libre de deterioro, que es causado por microorganismos, por cambios fisiológicos propios del alimento, como mal manejo (golpes, rajaduras, calor excesivo, frío extremo, poca o mucha humedad, etc.). No obstante, el paté de pollo poseerá la protección y el cuidado necesario para evitar que el producto sea de mala calidad.

3.5.6.4 Beneficios de las buenas prácticas de manufacturas

Los principales beneficios que se obtendrán al implementar las buenas prácticas de manufactura para la elaboración del paté de pollo son: producto limpio, confiable y seguro para el cliente, competitividad, aumento de la productividad, procesos y gestiones controladas, aseguramiento de la calidad de los productos, mejorar la imagen y la posibilidad de ampliar el mercado, reducción de costos, disminución de desperdicios, aumento de las utilidades, disminución de la contaminación, creación de la cultura del orden y aseo, desarrollo y bienestar de todos los empleados, desarrollo social, económico y cultural de la Asociación.

3.5.7 Medidas de seguridad e higiene

Estos programas incluyen de manera detallada aspectos como infraestructura, salud, vestimenta e higiene durante el proceso productivo. Todo el personal que esté de servicio en la zona de manipulación debe mantener la higiene personal y

utilizar todo el equipo y accesorios obligatorios, así como abstenerse del uso de maquillaje facial, anillos, colgantes, relojes y pulseras durante la manipulación de materias primas y alimentos.

3.5.7.1 Infraestructura

La casa que servirá como instalaciones para la producción de paté de pollo debe contar con estructuras sólidas y sanitariamente adecuadas. El material no debe transmitir sustancias indeseables. Las aberturas deben impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores moscas y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo o vapor. Toda el área de proceso debe estar bien iluminada, ya sea con luz natural, artificial o una mezcla de ambas, de modo que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene del producto. Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación, y manejo de los alimentos, deben ser de tipo inocuo, estar limpias y protegidas contra roturas.

3.5.7.2 Salud

La Asociación debe procurar que todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos se someta a exámenes médicos previo a su contratación y de forma periódica, es decir, por lo menos una vez al año y los resultados obtenidos deberán registrarse y archivarse de manera tal que todos mantengan su certificado de salud actualizado. Debe comunicarse al jefe inmediato de cualquier empleado que presente los siguientes padecimientos: resfriado, amigdalitis, sinusitis, alteración bronquial, diarrea, vómitos, cortadas, erupciones en la piel, quemaduras, entre otros.

Las personas que sufran de lesiones o heridas no deben seguir con la manipulación de productos ni superficies en contacto con los alimentos mientras la herida no haya sido completamente protegida mediante vendajes impermeables

o si se trata de algún padecimiento respiratorio o intestinal, deberán ser retiradas del proceso o reubicadas en puestos donde no estén en contacto con los productos. Es recomendable que cualquier padecimiento, igual o similar a los mencionados anteriormente, sean registrados en una hoja de control de enfermedades.

3.5.7.3 Vestimenta y accesorios

Todo el personal debe presentarse a trabajar de manera adecuada, y no utilizar vestuarios ostentosos que afecten a la imagen de la asociación. Dicha vestimenta debe de estar en buenas condiciones y limpia. Es obligatorio que todo el personal que ingrese al área del proceso productivo, cubra su cabeza con una redecilla para el cabello. El cabello deberá usarse de preferencia corto.

Las redecillas serán proporcionadas por la Asociación y es responsabilidad de sus usuarios mantenerlos en buenas condiciones y limpias. Para ingresar a la planta sólo se permite el uso de zapatos cerrados y de suela antideslizante. Los mismos deberán mantenerse limpios y en buenas condiciones.

3.5.7.4 Higiene

Todo el personal debe practicar buenos hábitos de higiene personal para evitar que durante el proceso productivo sea contaminado el producto. Algunos de los hábitos importantes a practicar diariamente son: bañarse, peinarse el cabello, cepillarse, cambiarse ropa interior y exterior, rasurarse, usar uñas cortas, limpias y sin esmalte, entre otros.

Asimismo antes de iniciar el proceso productivo, el personal debe lavarse las manos con agua y jabón, y durante el mismo debe evitar practicar actos que no son sanitarios tales como: rascarse la cabeza u otras partes del cuerpo, tocarse

la frente, introducir los dedos en las orejas, nariz y boca, arreglarse el cabello, entre otros.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

En este estudio se determinan las formas legales que regirán a la Asociación para su funcionamiento, y la estructura organizacional que la conformará. Para este proyecto se propone la creación de una Asociación denominada Asociación de Productores de Paté de Pollo “ASOPROPP”. Todo lo relacionado a esta variable se desarrollará de forma detallada en el capítulo cinco.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Este estudio determina los recursos financieros que serán necesarios para poner en marcha el proyecto de producción de paté de pollo, y a la vez determinar la factibilidad en que todos los costos sean cubiertos de manera adecuada, medir la rentabilidad de la inversión y hacer un comparativo del proyecto con otras opciones de inversión para validar su desarrollo.

3.7.1 Inversión fija

Son bienes tangibles e intangibles que deben adquirirse de carácter permanente durante la vida útil del proyecto. El siguiente cuadro demuestra la inversión fija que se requiere para llevar a cabo el proyecto de producción de paté de pollo:

Cuadro 15
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Inversión Fija
Año: 1

Descripción	Total Q.
Equipo de producción	10,716
Mobiliario y equipo	2,195
Equipo de computación	5,092
Gastos de organización	6,500
Total inversión fija	24,503

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

Para el inicio del proyecto se debe realizar una inversión fija de Q.24,503.00 la cual es necesaria para adquirir equipo de producción, mobiliario y equipo, equipo de computación y gastos de organización para desarrollar las actividades operativas y administrativas de la Asociación.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Esta inversión representa la materia prima, mano de obra, costos indirectos variables, costos fijos de producción y gastos de administración que se requieren para llevar a cabo el proceso productivo. En el siguiente cuadro se presentan estos elementos de forma detallada:

Cuadro 16
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Inversión en Capital de Trabajo Mensual
Año: 1

Descripción	Total Q.
Materia Prima	24,828
Mano de obra	4,874
Costos indirectos variables	13,130
Costos fijos de producción	7,657
Gastos de administración	5,042
Gastos de ventas	4,267
Gastos variables de ventas	600
Total inversión en capital de trabajo	60,398

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

El cuadro anterior demuestra que el total de la inversión en capital de trabajo para el proyecto es de Q. 60,398.00, este monto cubre los costos de materia prima, mano de obra del proceso productivo, costos indirectos variables, costos fijos de producción, gastos de administración, gastos de ventas y gastos variables de

ventas. La inversión en materia prima es la más significativa, la cual representa un 41% del total de la inversión.

3.7.3 Inversión total y financiamiento

La inversión total esta representada por la suma de la inversión fija y capital de trabajo, como se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro 17
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Inversión Total
Año: 1
(cifras en quetzales)

Descripción	Sub total	Total
Inversión fija		24,503
Equipo de producción	10,716	
Mobiliario y equipo	2,195	
Equipo de computación	5,092	
Gastos de organización	6,500	
Inversión en capital de trabajo		60,398
Materia prima	24,828	
Mano de obra	4,874	
Costos indirectos variables	13,130	
Costos fijos de producción	7,657	
Gastos de administración	5,042	
Gastos de ventas	4,267	
Gastos variables de ventas	600	
Inversión total		84,901

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

Para llevar a cabo el proyecto se necesita una inversión inicial de Q.84,901.00. La inversión fija representa el 29% de la inversión total; y el 71% para la inversión en capital de trabajo. La inversión total será financiada con recursos propios y ajenos.

El cuadro siguiente demuestra las fuentes de financiamiento a utilizar para cubrir el monto de la inversión total:

Cuadro 18
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Fuentes de Financiamiento
Año: 1
(cifras en quetzales)

Descripción	Recursos propios	Recursos ajenos	Inversión total
Inversión fija	24,503	-	24,503
Equipo de producción	10,716		10,716
Mobiliario y equipo	2,195		2,195
Equipo de computación	5,092		5,092
Gastos de organización	6,500		6,500
Inversión en capital de trabajo	25,498	34,900	60,398
Materia prima		24,828	24,828
Mano de obra	4,874		4,874
Costos indirectos variables	7,958	5,172	13,130
Costos fijos de producción	7,657		7,657
Gastos de administración	5,009	33	5,042
Gastos de ventas		4,267	4,267
Gastos variables de ventas		600	600
Total	50,001	34,900	84,901

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

Los recursos propios son los aportes de cada una de las 10 asociadas, el cual asciende a Q.5,000.10, para totalizar Q.50,001.00 y representa el 59% de la inversión. Los recursos ajenos representan el 41% de la inversión con un total de Q.34,900.00 para lo que se solicitará un préstamo pagadero en un año al Banco de Desarrollo Rural S. A. a una tasa de interés del 21% anual.

3.7.4 Estados financieros

Es el producto final de la contabilidad utilizados para conocer la situación económica de la entidad. Para el proyecto es necesario el desarrollo de los estados financieros siguientes:

3.7.4.1 Estado de costo directo de producción

En esta variable se determinan los desembolsos de forma directa e indirecta del proceso productivo, los cuales se realizarán para el desarrollo del proyecto. A continuación se presenta el cuadro que contiene el estado de costo directo de producción:

Cuadro 19
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Estado de Costo Directo de Producción Proyectado
del 01 de enero al 31 de diciembre de cada Año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia Prima	297,936	297,936	297,936	297,936	297,936
Mano de obra	58,492	58,492	58,492	58,492	58,492
Costos indirectos variables	157,558	157,558	157,558	157,558	157,558
Total costo directo	513,986	513,986	513,986	513,986	513,986
Producción en unidades	131,273	131,273	131,273	131,273	131,273
Costo directo por unidad	3.92	3.92	3.92	3.92	3.92

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

El cuadro anterior demuestra que el costo de cada unidad de paté de pollo de 130 gramos es de Q 3.92 y el costo anual de producción asciende a un monto total de Q.513,986.00.

3.7.4.2 Estado de resultados

Como su nombre lo indica, muestra los resultados para un período determinado con base a las ventas, costos y gastos de operación, tal y como se demuestra en el cuadro siguiente:

Cuadro 20
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pate de Pollo
Estado de Resultados Proyectado
del 01 de enero al 31 de diciembre de cada Año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	779,760	779,760	779,760	779,760	779,760
(-) Costo directo de producción	513,986	513,986	513,986	513,986	513,986
Contribución a la ganancia	265,774	265,774	265,774	265,774	265,774
(-) Gastos variables de ventas	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200
Ganancia marginal	258,574	258,574	258,574	258,574	258,574
(-) Costos fijos de producción	68,041	68,041	68,041	68,041	68,041
(-) Gastos de venta	51,201	51,201	51,201	51,201	51,201
(-) Gastos de administración	63,940	63,940	63,940	62,243	62,243
Ganancia en operación	75,392	75,392	75,392	77,089	77,089
(-) Gastos financieros	7,329	-	-	-	-
Ganancia antes del ISR	68,063	75,392	75,392	77,089	77,089
(-) ISR 25%	17,016	18,848	18,848	19,272	19,272
Utilidad neta	51,047	56,544	56,544	57,817	57,817

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

Para el primer año del proyecto se espera una utilidad neta de Q.51, 047.00 que será distribuida entre las asociadas, y cubrirá el 100% de la inversión inicial. Mientras que para los siguientes cuatro años se espera un aumento del 6% a cada dos años en promedio de la utilidad neta.

El impuesto sobre la renta es calculado con base a la Ley de Actualización Tributaria y sus reformas Decreto 10-2012, con un 25%, y el salario mínimo pagado para la duración del proyecto se basa en el Acuerdo Gubernativo 470-2014, donde establece que es Q. 78.72 por día.

3.7.4.3 Presupuesto de caja

Es una proyección de los flujos de fondos durante un período determinado, sirve de base para establecer la liquidez del proyecto. En el cuadro siguiente se detalla el presupuesto de caja para los cinco años de vida útil del proyecto.

Cuadro 21
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Presupuesto de Caja
al 31 de diciembre de cada Año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	864,661	878,900	942,855	1,004,978	1,067,101
Egresos	765,521	715,805	717,637	717,637	718,061
Saldo final	99,140	163,095	225,218	287,341	349,040

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

El comportamiento de los ingresos en el presupuesto de caja es ascendente cada año, al final del primer año se estima un saldo de Q99,140.00. El incremento se debe a que en el año inicial se eroga en el patrimonio físico de la Asociación y en los años siguientes se invierte únicamente en los costos de producción y otros gastos. Entre cada año existe un incremento del 38% en promedio, esto permitirá la solvencia económica para continuar con las operaciones del proyecto.

3.7.4.4 Estado de situación financiera

Este estado demuestra los bienes, derechos y obligaciones que integran las cuentas del balance general. A continuación se presenta el cuadro de estado de situación financiera del proyecto:

Cuadro 22
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pate de Pollo
Estado de Situación Financiera Proyectado
al 31 de diciembre de cada Año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo Corriente	99,140	163,095	225,218	287,341	349,040
Activo No Corriente	18,924	13,345	7,766	3,884	2
Total activo	118,064	176,440	232,984	291,225	349,042
Pasivo y patrimonio					
Pasivo Corriente	17,016	18,848	18,848	19,272	19,272
Pasivo No Corriente	-	-	-	-	-
Patrimonio	101,048	157,592	214,136	271,953	329,770
Total Pasivo y Patrimonio	118,064	176,440	232,984	291,225	349,042

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

A través del estado de situación financiera se demuestra que la propuesta de inversión será rentable durante los cinco años de vida útil, debido a que se logrará cumplir con las obligaciones y se obtendrán ganancias adecuadas para la repartición de utilidades entre las asociadas. En el balance general sobresale el activo corriente, lo cual representa a caja y bancos con un 32% de incremento en promedio entre cada año; rubro que generará liquidez para las operaciones del proyecto.

3.7.5 Evaluación financiera

La evaluación financiera es útil para medir los riesgos que conllevan la inversión y determinar si el proyecto cumple con las expectativas de ganancia que todo inversionista desea.

3.7.5.1 Punto de equilibrio

Es la cantidad exacta de unidades de paté de pollo que se deben producir y vender para que no se obtenga pérdida ni ganancia, sino que se mantenga en un punto neutro, donde se cubran los costos y gastos de producción.

El punto de equilibrio se puede presentar de dos maneras: en valores o unidades vendidas.

- **Punto de equilibrio en valores**

Representa la cantidad de quetzales que se debe vender para cubrir los gastos fijos y variables.

Porcentaje de ganancia marginal

$$\% \text{ G.M.} = \frac{\text{Ganancia marginal}}{\text{Ventas}} = \frac{258,574}{779,760} = 0.331607$$

Punto de equilibrio en valores

$$\text{P.E.V.} = \frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ de ganancia marginal}} = \frac{190,511}{0.33161} = \mathbf{Q574,503.00}$$

A través de los cálculos realizados se demuestra que las ventas deben ascender a un monto de Q574,503.00 para que no exista pérdida ni ganancia.

- **Punto de equilibrio en unidades**

Establece cuántas unidades se deben vender para cubrir los costos y gastos de producción.

Punto de equilibrio en unidades

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{Punto de equilibrio en valores}}{574,503} = \mathbf{95,751}$$

Precio de venta 6.00

Se deben vender 95,751 unidades para estar en un punto neutro, es decir que no exista ganancia ni pérdida.

- **Prueba del punto de equilibrio**

Esta comprueba que las unidades a vender son las ideales para estar en un punto neutro. A continuación se presenta el cálculo correspondiente:

Ventas en punto de equilibrio	95,751.00 x 6.0000	574,506
(-) Costos variables en punto de equilibrio	95,751.00 x 4.01035	383,995
Ganancia marginal		190,511
(-) Costos y gastos fijos		190,511
Utilidad neta		0

A través de la prueba se determinó que el resultado o la utilidad neta es igual a cero, esto demuestra que el punto de equilibrio es certero.

- **Margen de seguridad**

Este margen se refiere al período determinado en que se puede dejar de realizar ventas, sin llegar a tener pérdidas. Se determina a través de la aplicación de la siguiente fórmula:

Margen de seguridad

Fórmula: $MS = Ventas - \text{punto de equilibrio}$

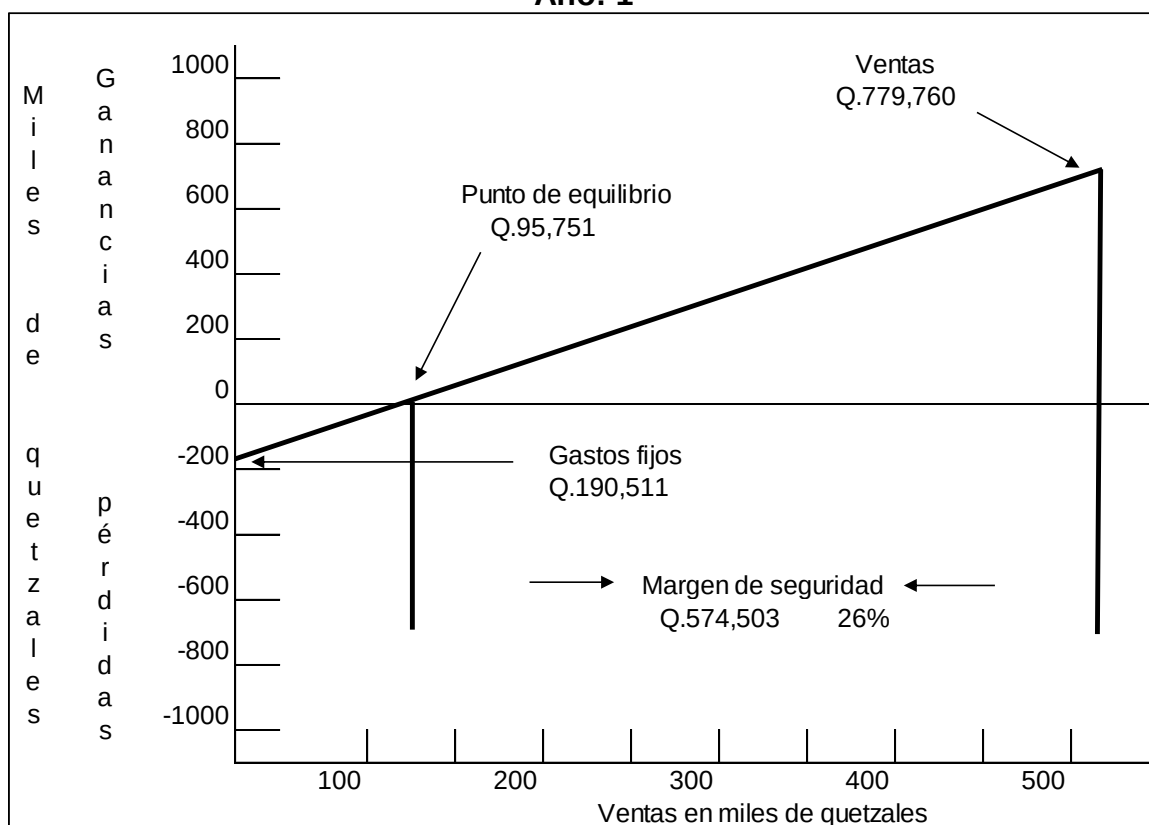
Ventas	779,760	100%
(-) Punto de equilibrio	574,503	74%
(=) Margen de seguridad	205,257	26%

Esto demuestra que el proyecto genera un margen de seguridad sobre las ventas en un 26%.

- **Gráfica del punto de equilibrio**

Esta gráfica ilustra la relación que existe entre las ventas y los gastos, donde se demuestra qué volumen de ingresos se requieren para cubrir en su totalidad los gastos. A continuación se presenta la gráfica que representa el punto de equilibrio:

Gráfica 2
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Punto de Equilibrio
Año: 1



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

La gráfica anterior demuestra la relación que existe entre las ventas, gastos fijos, punto de equilibrio y margen de seguridad. Se refleja claramente la cantidad exacta en quetzales que se debe vender para que el proyecto no genere pérdidas.

ni ganancias, es decir que se encuentre en un punto neutro. Esto es clave para la toma de decisiones respecto a la puesta en marcha del proyecto.

3.7.5.2 Herramientas complejas

Para determinar la rentabilidad del proyecto es necesario evaluar a través de las herramientas de flujo neto de fondos, valor actual neto, relación beneficio-costos, tasa interna de retorno y el período de recuperación de la inversión; las cuales se detallan a continuación:

- **Flujo neto de fondos**

La finalidad de esta herramienta es analizar y determinar la diferencia que existe entre los ingresos y egresos del proyecto, tal y como se presenta en el siguiente cuadro:

Cuadro 23
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Flujo Neto de Fondos -FNF-
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	779,760	779,760	779,760	779,760	779,760
Ventas	779,760	779,760	779,760	779,760	779,760
Valor de rescate	-	-	-	-	-
Egresos	723,134	717,637	717,637	718,061	718,061
Costo directo de producción	513,986	513,986	513,986	513,986	513,986
Gastos variables de venta	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200
Costos fijos de producción	65,898	65,898	65,898	65,898	65,898
Gastos de ventas	51,201	51,201	51,201	51,201	51,201
Gastos de administración	60,504	60,504	60,504	60,504	60,504
Gastos financieros	7,329	-	-	-	-
Impuesto Sobre la Renta	17,016	18,848	18,848	19,272	19,272
Flujo neto de fondos	56,626	62,123	62,123	61,699	61,699

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

La diferencia entre los ingresos y egresos de la Asociación refleja un saldo positivo, esto significa que se puede cubrir la totalidad de las obligaciones de cada período. Se calcula un aumento del 10% de flujo neto de fondos después del primer año de operaciones.

- **Valor actual neto -VAN-**

Tiene como propósito encontrar la diferencia entre el valor actualizado de los flujos de beneficio y el valor actualizado de la inversión inicial y otros egresos de efectivo, donde se utiliza la TREMA para el cálculo pertinente; esto significa que si el resultado está por debajo de la misma, el proyecto no será factible. A través del siguiente cuadro se demuestra el cálculo del valor actual neto del proyecto:

Cuadro 24
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Valor Actual Neto -VAN-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de fondos	Factor de actualización 20%	Valor actual neto
0	84,901		84,901	- 84,901	1.00	- 84,901
1		779,760	723,134	56,626	0.83333333	47,188
2		779,760	717,637	62,123	0.69444444	43,141
3		779,760	717,637	62,123	0.5787037	35,951
4		779,760	718,061	61,699	0.4822531	29,755
5		779,760	718,061	61,699	0.4018776	24,795
Total	84,901	3,898,800	3,679,431	219,369		95,929

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

El VAN es aceptado; si al aplicar la tasa de rendimiento mínima aceptada TREMA al flujo neto de fondos es positivo, de lo contrario se rechazará. En el caso del proyecto paté de pollo el total del valor actual neto es de Q.95,929.00 para una inversión de Q84,901.00 con base al 20% utilizado como factor de actualización.

Esto significa que el proyecto se considera aceptable debido a que es mayor a cero.

- **Relación beneficio costo**

Consiste en dividir los ingresos actualizados positivos entre los egresos actualizados; si el resultado es igual o mayor que uno se aceptará el proyecto. En el siguiente cuadro se presenta la relación beneficio costo del proyecto:

Cuadro 25
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Relación Beneficio Costo -RBC-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización (20%)	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	84,901		84,901	1.00		84,901
1		779,760	723,134	0.83	647,201	600,201
2		779,760	717,637	0.69	538,034	495,170
3		779,760	717,637	0.58	452,261	416,229
4		779,760	718,061	0.48	374,285	344,669
5		779,760	718,061	0.40	311,904	287,224
Total	84,901	3,898,800	3,668,473		2,323,685	2,228,394

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

$$\text{Relación B/C} = \frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Egresos actualizados}} = \frac{2,323,685}{2,228,394} = \text{Q1.04}$$

Para el inicio de operaciones del proyecto se espera obtener un margen de ganancia apropiado, asimismo conforme el producto se vaya dando a conocer la relación costo beneficio aumentará de forma significativa.

- **Tasa interna de retorno**

Para el cálculo de esta herramienta es necesario hacer aproximaciones sucesivas y posteriormente efectuar la interpolación entre el valor actual neto positivo y negativo con el fin de igualar a cero el flujo neto de fondos actualizados.

A continuación se presenta el cuadro que determina la tasa interna de retorno del proyecto:

Cuadro 26
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Pate de Pollo
Tasa Interna de Retorno -TIR-
(cifras en quetzales)

Año	Flujo neto de fondos	Tasa de descuento 64.415%	Flujo neto de fondos actualizado	Tasa de descuento 65.999%	Flujo neto de fondos actualizado	Factor de actualización 64.4850%	TIR
0	(84,901.00)	1.000000	(84,901.00)	1.000000	(84,901)	1.000000	-84,901
1	56,626	0.608217	34,441	0.602413	34,112	0.607958	34,426
2	62,123	0.369928	22,981	0.362902	22,545	0.369613	22,961
3	62,123	0.224996	13,977	0.218617	13,581	0.224709	13,960
4	61,699	0.136847	8,443	0.131698	8,126	0.136614	8,429
5	61,699	0.083232	5,135	0.079336	4,895	0.083055	5,125
	219,369		76.00		-1,642.00		0

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

El proyecto se considera viable debido a que se cumple la regla que si la TIR es mayor a la TREMA se considera aceptable, para este caso la TIR es de 64.485072% y la tasa de rendimiento mínima que esperan los socios es de 20%.

- **Período de recuperación de la inversión**

Establece el tiempo que se requerirá para recuperar la inversión que se realizó al inicio del proyecto, tal y como se detalla en el siguiente cuadro:

Cuadro 27
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Período de Recuperación de la Inversión
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Valor actual neto	Valor actual neto acumulado
0	84,901		
1		47,188	47,188
2		43,141	90,329
3		35,951	126,280
4		29,755	156,035
5		24,795	180,830

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

	Inversión total	84,901
(-)	Recuperación al primer año	47,188
(=)	Monto pendiente de recuperar	37,713

37,713	/	43,141	=	0.87418
0.87418	x	12	=	10.49016 meses
0.49016	x	30	=	14.70480 días

PRI= 1 año, 10 meses y 14 días

El período de recuperación de la inversión total es de un año, 10 meses y 14 días, esto demuestra que durante el transcurso del segundo año de operaciones se recuperará la inversión total, y en los siguientes tres años se obtendrán mayores ganancias debido a que la inversión estará saldada. Por tal razón el proyecto se considera rentable.

3.8 IMPACTO SOCIAL

El fin primordial de este proyecto es ayudar a promover la integración del barrio el Centro y fortalecer las relaciones sociales, económicas y comerciales entre los pobladores, de igual forma contribuir con la generación de empleo y mejorar las condiciones de vida de los habitantes del Municipio.

El proyecto tiene un impacto social considerable, debido a que las personas asociadas serán mujeres, lo cual ayuda a minimizar los prejuicios que existen acerca de la participación de las mismas en el ámbito empresarial y comercial. Cada asociada obtendrá una utilidad anual promedio de Q.5,104.70 durante la vida útil del proyecto.

Además durante el desarrollo de la propuesta de inversión, se pretende generar empleo para seis personas de forma permanente durante el ciclo de vida útil que es de cinco años, situación que contribuirá al desarrollo económico y social en los habitantes del municipio de Champerico.

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PATÉ DE POLLO

Para llevar a cabo la comercialización del paté de pollo, se requiere necesario diseñar una estrategia de mezcla de mercadotecnia que permita dar a conocer el producto en el mercado de forma eficiente, y así lograr abarcar un segmento de mercado amplio y posicionar la marca del producto en la mente del consumidor. En tal sentido, en este capítulo se presenta todo lo relacionado con la mezcla de mercadotecnia del paté de pollo.

4.1 MEZCLA DE MERCADOTECNIA

Esta herramienta se compone de cuatro instrumentos tácticos controlables de la mercadotecnia; producto, precio, plaza y promoción, los cuales se desarrollan a continuación de forma detallada para el producto paté de pollo.

4.1.1 Producto

Se refiere al conjunto de atributos tangibles e intangibles que se ofrecen al mercado meta. El paté de pollo está elaborado con base a la carne e hígado de pollo, lo que permite obtener un producto con sabor único y diferente. El fin primordial de este es llenar las expectativas, gustos y preferencias de los consumidores.

4.1.1.1 Calidad

El proceso productivo del paté de pollo se llevará a cabo de manera cuidadosa, se cumplirán con todos los requisitos de higiene y salud para conservar el producto y así contenga un alto grado de calidad que llene los gustos y preferencias del consumidor. El producto tendrá un tiempo de caducidad de 30 días, dentro del cual se podrá comercializar y consumirlo.

4.1.1.2 Características

Posee propiedades alimenticias que contribuyen en el buen funcionamiento del

cuerpo. Una de las características principales consiste en ser un alimento rico en vitamina B5 ya que 130 gramos de esta carne contienen 2.15 microgramos de vitamina B5. Este alimento también tiene una alta cantidad de vitamina B2 equivalente a 0.73 miligramos por cada 130 gramos. Asimismo posee vitamina A y contiene 738 miligramos de sodio en cada 130 gramos de este alimento.

4.1.1.3 Marca

Todo producto requiere de una marca que lo identifique en el mercado, por tal razón se consideró nombrar al producto con la marca “Nutri+”. A continuación se presenta la imagen con el logotipo de la marca y su respectivo eslogan:

Imagen 1
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Logotipo y Eslogan
Años: 2016-2020



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

Con este nombre se pretende lograr el posicionamiento de la marca en la mente del consumidor, debido a que es pequeño y con un gran significado; propone ser

un producto más nutritivo que los demás que compiten en el mercado, lo que lo transformará en un producto de prestigio y alta calidad.

4.1.1.4 Empaque y presentación

Para la distribución del paté de pollo se determinó utilizar bolsas de plástico para embutidos con una medida de 14x12cm., identificados con el nombre de la marca, logotipo, eslogan y tabla nutricional, con un contenido neto de 130 gramos. Este es un plástico que contiene una barrera para mantener los alimentos aislados del ambiente que los rodea y es termosoldable a su vez para conservar en buen estado el contenido del producto.

En la siguiente imagen se presenta el diseño del empaque de la parte frontal:

Imagen 2
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Empaque y Presentación Frontal
Años: 2016-2020



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

La imagen anterior muestra el nombre de la marca, logotipo y eslogan, elementos que harán distinción del producto al momento de lanzarlo al mercado.

A continuación se presenta el diseño de la parte trasera del empaque con las indicaciones del producto:



Fuente: elaboración propia, con base en datos proporcionados por nutricionista Sthepanie Waleska Salguero Esquivel, colegiada No. 3,677.

En la imagen anterior se demuestran las indicaciones, ingredientes, contenido, fecha de elaboración, caducidad del producto y lugar de fabricación. Asimismo se aprecian las medidas que tendrá el empaque de largo y ancho, antes de realizar la envoltura del producto. Cabe mencionar que los ingredientes plasmados en el empaque corresponden al contenido de la tabla nutricional que se detalla en el anexo 5.

4.1.2 Precio

Se refiere a la cantidad de dinero que el consumidor debe pagar por el producto que adquiere. Para determinar el precio del paté de pollo se tomó como base el

costo de producción; donde se cuantificaron los elementos del costo como insumos, mano de obra y costos indirectos variables. Por lo tanto se estableció un precio de Q6.00 cada unidad con un contenido neto de 130 gramos.

Se considera que el precio del paté de pollo se mantendrá estandarizado durante los cinco años de vida útil del proyecto, esto con el fin de dar a conocer el producto, posicionar la marca en la mente del consumidor, abarcar nuevos segmentos de mercado y lograr competitividad.

4.1.3 Plaza

Es el lugar donde se distribuye y vende el producto para tenerlo a disposición de los consumidores. A continuación se detallan las variables pertinentes a la plaza tales como: almacenamiento, transporte, cobertura, inventario y ubicación.

4.1.3.1 Almacenamiento

El paté de pollo por ser un producto perecedero y con fecha no prolongada de caducidad, será almacenado por un plazo máximo de 3 días en los enfriadores, mientras los clientes solicitan los pedidos para su distribución respectiva.

4.1.3.2 Transporte

Se contratará a una persona encargada de distribuir el producto en las tiendas que forman parte del mercado meta, ésta persona deberá de poseer motocicleta para repartir el producto en los lugares establecidos para la venta.

4.1.3.3 Cobertura

El paté de pollo tendrá una cobertura local en el municipio de Champerico, como también en la cabecera departamental de Retalhuleu y el municipio de Santa Cruz Muluá.

4.1.3.4 Inventario

La Asociación cuenta con un servicio contable externo, este llevará el control de las unidades producidas y con ello obtener un inventario de las unidades en existencia. Con base en este control se determinará cuántas unidades se deberán producir mensualmente y tener una cantidad considerable en reserva en caso de alguna requisición extra del producto. Asimismo se realizará la rotación del producto de la forma PEPS (primero en entrar, primero en salir), para evitar el vencimiento del producto durante el almacenamiento.

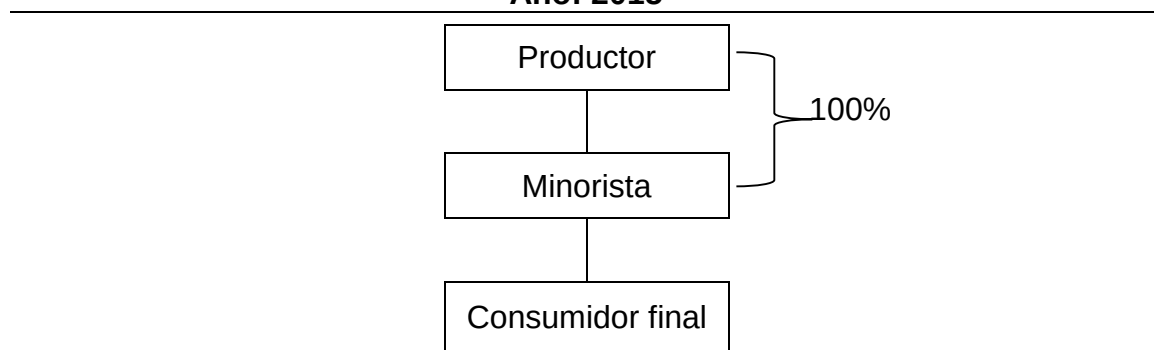
4.1.3.5 Ubicación

Las instalaciones de la Asociación estarán ubicadas en el Barrio El Centro; casco urbano del municipio de Champerico.

4.1.3.6 Canales de comercialización

Se refiere a las etapas por las cuales deben pasar los bienes en el proceso de transferencia entre el productor hasta el consumidor final. Para la producción de paté de pollo se prevé que exista un canal indirecto. En la siguiente gráfica se presenta el canal de comercialización respectivo:

Gráfica 3
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Canal de Comercialización
Año: 2015



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

Se propone utilizar el canal uno de comercialización para la distribución del paté de pollo. El productor transfiere toda la producción al minorista, es decir; distribuye el producto en las tiendas que se encuentran ubicadas en el mercado objetivo, donde finalmente las tiendas tendrán a disposición el paté de pollo para venderlo al consumidor final.

4.1.3.7 Márgenes de comercialización

Se refieren a la diferencia que hay entre el precio que paga el consumidor final por el producto de paté de pollo en relación al precio de cada participante en la comercialización de la actividad de compraventa.

A continuación se presenta el cuadro que establece los márgenes de comercialización:

Cuadro 28
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Márgenes de Comercialización por Unidad
Año: 2015

Institución	Precio de venta Q.	Margen Bruto	Costos de mercadeo	Margen neto	rendimiento sobre la inversión %	% de participación
Productor	6.00					86
Minorista	7.00	1.00	0.28	0.72	12	14
Luz			0.08			
Alquiler			0.20			
Consumidor final						
Total		1.00	0.28	0.72		100

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

A través del cuadro se demuestra que el proceso de comercialización del producto es rentable en mayor proporción para el productor, quien tiene una participación de 86%. Asimismo se percibe que el minorista obtiene un margen de ganancia

de Q0.12 por cada quetzal que invierte. Esto significa que ambos entes obtienen beneficios durante la comercialización del producto.

4.1.4 Promoción

Abarca una serie de actividades cuyo objetivo es informar, persuadir, y recordar las características, ventajas y beneficios del producto. A continuación se desarrollan las variables de publicidad, ventas personales y relaciones públicas del producto paté de pollo.

4.1.4.1 Publicidad

Para el inicio de operaciones del proyecto se utilizarán afiches y volantes para colocar y repartir en las tiendas donde se distribuirá el producto para su venta, esto con el fin de dar a conocer el producto a los consumidores finales. Además se pretende utilizar la publicidad de boca en boca, donde el producto se dé a conocer a través de comentarios de personas que ya adquirieron el producto.

4.1.4.2 Ventas personales

La persona encargada de repartir el producto, también lo ofrecerá en las tiendas que se encuentran ubicadas en el mercado meta, con el fin de abarcar un mayor segmento y obtener mayor beneficio a través de las ventas.

4.1.4.3 Relaciones públicas

La Asociación formará parte de los eventos y actividades sociales que se desarrollen dentro del Municipio, con el fin de lograr un mayor reconocimiento por la población y entidades públicas y privadas.

CAPÍTULO V

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE PATÉ DE POLLO

Para desarrollar el proyecto de producción de paté de pollo es necesario considerar los factores administrativos y legales, que validarán su aplicación en el sector comercio. En este capítulo se desarrollan las siguientes variables: tipo y denominación, localización, justificación, marco jurídico, objetivos, funciones generales de la organización propuesta, estructura organizacional, funciones básicas de las unidades administrativas, recursos necesarios, proyección de la organización y aplicación del proceso administrativo.

5.1 TIPO Y DENOMINACIÓN

La Asociación que se propone para el desarrollo del proyecto será denominada “Asociación de Productores de Paté de Pollo, cuya función principal será la producción de paté de pollo. Los objetivos de dicha Asociación estarán enfocados en la obtención de utilidades y beneficios, asimismo en el desarrollo económico y social del Municipio.

5.1.1 Nombre comercial

Se ha determinado el nombre comercial que poseerá la Asociación de productores de Paté de pollo, el cuál será: “ASOPROPP” que son las iniciales o siglas del nombre de la Asociación. Se utilizará este nombre comercial con el fin de que los pobladores y entidades públicas y privadas conozcan de su establecimiento en el Municipio.

En la siguiente imagen se presenta el logotipo de la Asociación de Productores de Paté de Pollo:

Imagen 4
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Logotipo “Asociación de Productores de Paté de Pollo”
Año: 2015



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

La imagen anterior presenta el logotipo que tendrá la Asociación de Productores de Paté de Pollo, que tiene un enfoque comercial para atraer a los pobladores y asimismo conozcan la identidad de la Asociación.

5.2 LOCALIZACIÓN

La Asociación estará ubicada en el casco urbano del municipio de Champerico, específicamente en el barrio El Centro. Se establecerá en este lugar debido a la disponibilidad de comercio, situación que será favorable para la obtención de materia prima, disponibilidad de energía eléctrica y agua potable para el proceso productivo, y sobre todo; habrá mayor facilidad de comercializar el producto por el movimiento comercial que se manifiesta en dicho lugar.

5.3 JUSTIFICACIÓN

A través de la investigación de campo se determinó que el 17.3% de la población total del municipio de Champerico se encuentra desempleada, situación que afecta en gran manera la economía de las familias. Por tal razón se consideró formar una Asociación integrada por 10 mujeres que serán las encargadas de dirigir y encaminar el proyecto de forma eficaz y eficiente hacia el éxito, y obtener beneficios a través de la puesta en marcha del mismo.

A través de un préstamo y el aporte inicial de las asociadas se pondrá en funcionamiento las actividades de la Asociación para generar utilidades y beneficios y cubrir los costos y gastos del proyecto para darle el sostenimiento adecuado. De igual forma se generará empleo para seis personas de forma permanente durante los cinco años de vida útil del proyecto, lo que ayudará a contribuir con el desarrollo económico de las familias del Municipio.

5.4 MARCO JURÍDICO

Para conformar la Asociación es indispensable respaldarlo con una base legal, la cual será necesaria para el cumplimiento de normas jurídicas que se aplicarán y así ejercer las actividades de forma adecuada y ordenada ante la ley.

Dentro de las normas que respaldan la base legal de la Asociación se encuentran las internas y externas, mismas que se detallan a continuación:

5.4.1 Normas externas

Estas son establecidas y aprobadas por el Estado de Guatemala, las cuales confieren derechos y obligaciones a las personas jurídicas. Para el caso de la Asociación ASOPROPP, a continuación se presentan las normas que son aplicables:

- Asamblea Nacional Constituyente. Acuerdo Legislativo No. 18-93. Constitución Política. Artículos 34, 43, 101, 102 y 106.
- Congreso de la República de Guatemala. Acuerdo Gubernativo 5-2013. Ley del Impuesto al Valor Agregado. Artículo 1, 2, 28, 30, 40 y 55.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Ley Número 1441-2002. Código de Trabajo. Artículos 1, 18, 22, 57, 60 y 103.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Ley Número 106. Código Civil. Artículos 15, 16, 18 y 25.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Ley Número 2-70. Código de Comercio. Artículos 6, 332, 333, 334 y 368.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Ley Número 6-91. Código Tributario. Artículos 15 y 18.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Ley Número 295. Acuerdo 97. Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social –IGSS-. Guatemala.
- Congreso de la República de Guatemala. Acuerdo Gubernativo Número 512-98. Reglamento de Inscripción de Asociaciones Civiles.
- Congreso de la República de Guatemala. Decreto Ley Número 10-2012. Ley de Actualización Tributaria, Libro 2.

5.4.2 Normas internas

Estas normas se encargan de gestionar y fiscalizar las actividades de la Asociación. Dentro de las normas internas que se establecieron para el funcionamiento adecuado de la misma se presentan las siguientes:

- Reglamento Interno
- Manual de organización
- Manual de normas y procedimientos

5.5 OBJETIVOS

A continuación se presentan los objetivos de forma general y específica:

5.5.1 General

Formar una Asociación de mujeres que genere empleo y utilidades para las asociadas, y contribuya al desarrollo socioeconómico del municipio de Champerico.

5.5.2 Específicos

- Generar empleo para los habitantes del Municipio.
- Mejorar la situación económica y social de sus miembros.
- Aprovechar al máximo la materia prima disponible de pollos y transformarla en producto terminado para su distribución y venta.
- Obtener beneficios y utilidades a través de la puesta en marcha del proyecto.
- Crear una Asociación bajo los estatutos legales y administrarla de forma eficiente.
- Aplicar el proceso administrativo en cada una de las actividades a desarrollarse en el proyecto.

5.6 FUNCIONES GENERALES DE LA ORGANIZACIÓN PROPUESTA

La Asociación Productora de Paté de Pollo posee distintas funciones que son indispensables para el desarrollo del proyecto. Las funciones generales se listan a continuación:

- Establecer objetivos y aplicar estrategias que permitan el desempeño adecuado de la organización.
- Asignar autoridad y responsabilidades a cada unidad administrativa y operativa.
- Capacitar al personal constantemente para realizar el trabajo de forma adecuada que permita alcanzar los objetivos en el menor tiempo posible.

- Aplicar controles de calidad en las actividades productivas que permitan obtener un producto de alta calidad que satisfaga las necesidades de los consumidores.
- Establecer el mercado objetivo y clientes potenciales, y con base a ello seleccionar el canal de comercialización adecuado para asegurar la correcta distribución del producto.
- Aplicar un control contable a través del registro de las ventas realizadas, costos y gastos efectuados, y evaluar el margen de ganancia para la organización.
- Brindar empleo a la población y contribuir al desarrollo social y económico del Municipio.

5.7 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

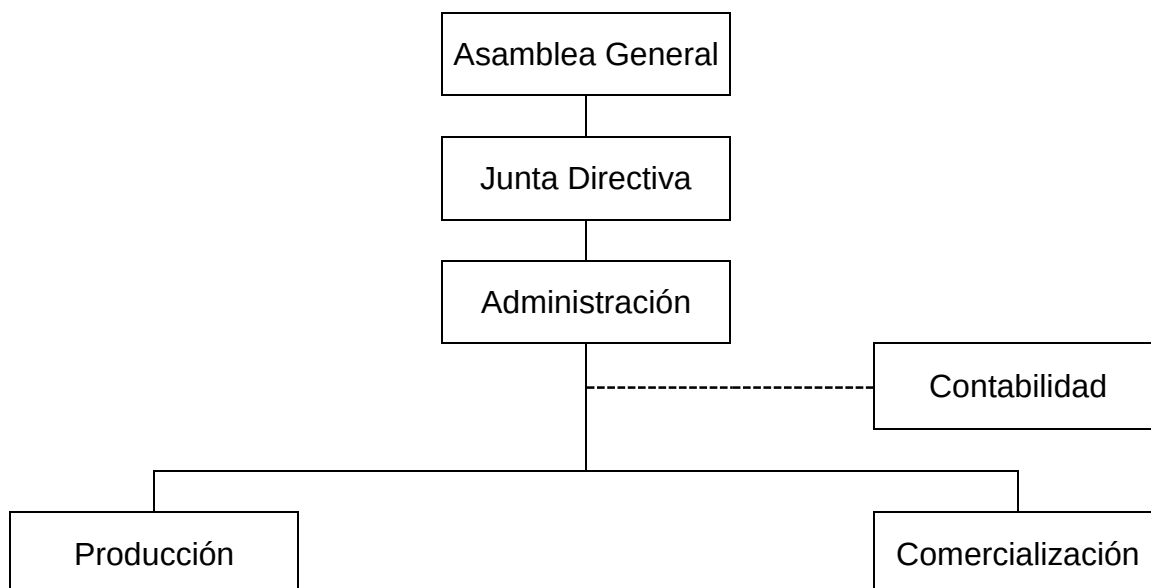
Demuestra la conformación de la Asociación en toda su estructura, la cual se conformará por 10 mujeres asociadas que serán las responsables de dirigir y coordinar las actividades y tomar decisiones adecuadas para el éxito de la misma. A través de la estructura organizacional se demuestran los niveles jerárquicos, la autoridad que se delega en cada una de las partes y la responsabilidad que se requiere en cada cargo y puesto de trabajo.

La estructura organizacional se conforma por los siguientes cargos y puestos de trabajo: Junta Directiva, Administración, Contabilidad, Producción y Comercialización. Cabe resaltar que los servicios de contabilidad serán externos.

5.7.1 Diseño organizacional

Para llevar a cabo de forma efectiva el desarrollo de las actividades de la producción de paté de pollo, se presenta la propuesta del organigrama funcional y nominal, la cual es apropiada para su aplicación debido a que es una Asociación pequeña:

Gráfica 4
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Organigrama Estructural
Año: 2015

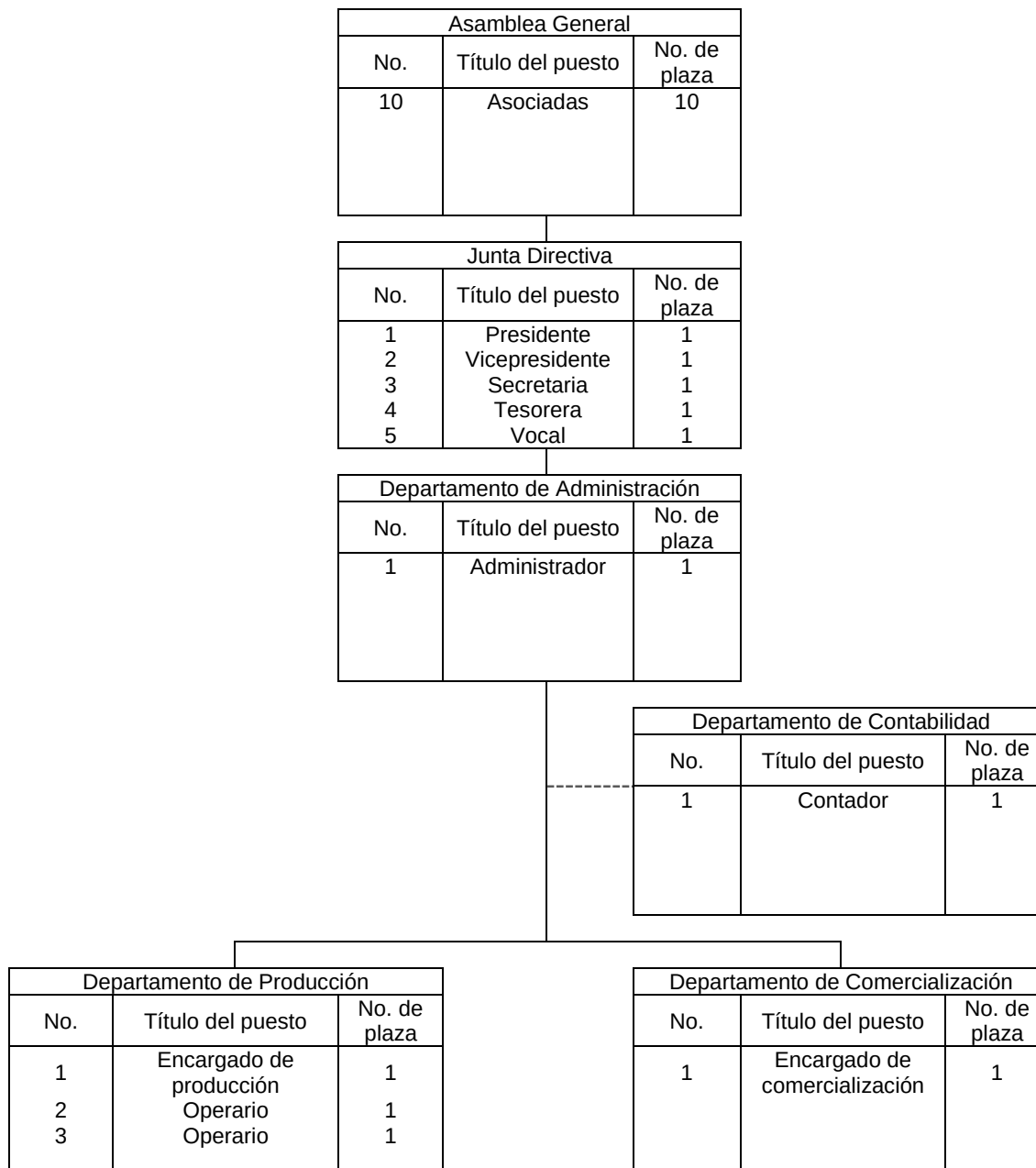


Fuente: elaboración propia, con base al Acuerdo Gubernativo Número 512-98. "Reglamento de Inscripción de Asociaciones Civiles". EPS, Segundo semestre 2015.

El organigrama que se propone demuestra que la máxima autoridad es la Asamblea General, la cual estará conformada por 10 mujeres asociadas quienes conformarán la Junta Directiva, estas unidades administrativas representan el nivel estratégico; asimismo se encargarán de delegar autoridad y responsabilidad a los demás órganos de la estructura y tomarán las decisiones. El nivel táctico esta representado por Administración y Contabilidad, y el nivel operativo por el Producción y Comercialización.

En la siguiente gráfica se presenta el organigrama nominal de forma detallada:

Gráfica 5
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Organigrama Nominal
Año: 2015



Fuente: elaboración propia, con base al Acuerdo Gubernativo Número 512-98. "Reglamento de Inscripción de Asociaciones Civiles". EPS, Segundo semestre 2015.

Al igual que el organigrama funcional, éste representa las mismas unidades administrativas, solo que de forma detallada con el número de empleados en cada departamento.

5.7.2 Sistema de organización

El sistema de organización que se propone para la Asociación es de tipo lineal, donde la autoridad y responsabilidad recae sobre el puesto de mayor jerarquía. Este sistema de organización es apropiado para su aplicación debido a que es una Asociación pequeña.

5.8 FUNCIONES BÁSICAS DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS

A continuación se describen las funciones básicas que conforman el organigrama estructural de la Asociación:

5.8.1 Asamblea general

Representa la autoridad máxima de la Asociación, la cual estará conformada por 10 mujeres asociadas, quienes velarán por el cumplimiento de las metas planificadas a corto, mediano y largo plazo.

5.8.2 Junta directiva

Se encargará de planificar, evaluar, programar y controlar las tareas principales de la misma. Además esta unidad desarrolla las siguientes funciones:

- Velar por el cumplimiento de los objetivos trazados.
- Evaluar las faltas cometidas por los colaboradores y corregirlas de manera apropiada.
- Aplicar el reglamento interno de trabajo para lograr resultados positivos.
- Elaborar reformas al reglamento interno de trabajo en caso de que se requieran, con el fin de obtener mejores resultados.

- Conocer las funciones de cada unidad administrativa y asesorarlas constantemente para evitar desviarse de los propósitos de la organización.

5.8.3 Administración

Es la unidad encargada de velar por el cumplimiento de las tareas a desarrollarse dentro de la Asociación. A continuación se presentan las funciones principales:

- Planificar todas las actividades administrativas, fijar objetivos y metas que sean medibles, alcanzables y realizables durante un tiempo específico.
- Organizar las tareas y actividades a desarrollarse en cada una de las unidades para alcanzar los objetivos.
- Integrar los recursos humanos y físicos de forma eficaz y eficiente para obtener mejores resultados de productividad.
- Dirigir de forma adecuada al personal de la organización hacia el logro de los objetivos.
- Controlar las actividades a desarrollarse en cada unidad y retroalimentarlas constantemente para lograr eficiencia en los procesos de trabajo administrativos y productivos.

5.8.4 Contabilidad

Se contratará el servicio contable externo, el cual deberá cumplir con las siguientes funciones:

- Llevar mensualmente los libros generales de compras y ventas, mediante el registro de facturas emitidas y recibidas a fin de realizar la declaración del IVA.
- Verificar que las facturas recibidas contengan correctamente los datos fiscales de la Asociación, que cumplan con las formalidades requeridas.
- Revisar y realizar el cálculo de la planilla; salario y prestaciones laborales de los trabajadores.

- Resguardar y mantener un alto grado de confidencialidad de la información suministrada por la Asociación y el cliente.
- Cualquier otra actividad fijada por el Administrador de la Asociación.

5.8.5 Producción

Esta unidad es la encargada de velar por el cumplimiento del proceso productivo, que se lleve a cabalidad y en el tiempo establecido. Cabe mencionar que dentro de esta unidad existirán tres personas, un supervisor y dos operarios. A continuación se presentan las funciones principales:

- Producir las unidades de paté de pollo conforme a los estándares de calidad y peso de 130 gramos.
- Realizar un programa de compra de insumos para el proceso productivo semana a semana.
- Controlar que la producción contenga los requisitos mínimos de calidad para que el producto final sea aceptado por el cliente.
- Cuantificar el volumen de producción y verificar que se encuentre en la cantidad requerida por el cliente.

5.8.6 Comercialización

Se encarga del movimiento de las ventas y distribución del producto en los comercios establecidos y acaparar nuevos mercados. Esta unidad cumplirá con las siguientes funciones:

- Realizar la distribución del producto y hacer entrega del mismo en la fecha requerida.
- Ofrecer el producto en el mercado para abarcar un segmento mayor.
- Establecer las ventas conforme a la requisición de los clientes.
- Realizar y presentar los reportes de venta de forma diaria.

5.9 RECURSOS NECESARIOS

Para poner en marcha las actividades de la Asociación es indispensable el uso de los recursos humanos, físicos y financieros, estos se detallan a continuación:

5.9.1 Humanos

Este recurso está conformado por las 10 asociadas y seis empleados de la Asociación, los cuales ejercerán su trabajo de forma adecuada para obtener los resultados esperados.

5.9.2 Físicos

Son los recursos palpables que la Asociación posee para ejecutar las actividades, dentro de los cuales se encuentran: herramientas, mobiliario y equipo, maquinaria, y equipo de computación. Estos se detallan a continuación:

- Herramientas: cuchillos, paletas de madera, tablas de picar, ollas, cazos para freír, cucharones, limas, recipientes plásticos, balanza, medidor, entre otros.
- Maquinaria: procesadora, empacadora al vacío, enfriador, estufa industrial, mesas.
- Mobiliario y equipo: escritorio, silla, papelería, útiles y archivo.
- Equipo de computación: computadora, impresora y UPS.

5.9.3 Financieros

Para el inicio de operaciones del proyecto se requerirá de una inversión fija de Q24,503.00 y una inversión en capital de trabajo de Q60,398.00, equivalente a una inversión total de Q84,901.00; donde el 59% se cubrirá con recursos propios o financiamiento interno (aportación de las asociadas) y el 41% con recursos ajenos o financiamiento externo (préstamo bancario).

5.10 PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

A través de la puesta en marcha del proyecto, se establece la proyección de la organización con base a tres elementos claves: económico, social y cultural, los cuales se enfocan en beneficio de la población de Champerico.

5.10.1 Económica

El propósito primordial es generar utilidad y beneficios para la Asociación, de igual forma generar empleo para la población del Municipio y por ende ingresos para los hogares. Además se pretende tener mayor participación a través de la inserción del producto en nuevos mercados y generar beneficios para los comerciantes mediante la compra de insumos para la producción del paté de pollo.

5.10.2 Social

Dentro de la Asociación se busca conservar la unidad y promover el trabajo en equipo, realizar actividades extralaborales que permitan la recreación y convivencia de los colaboradores y familiares. Además se pretende concientizar a la población a través de un buen manejo de los recursos y evitar la contaminación del medio ambiente.

5.10.3 Cultural

Se basa en los conocimientos esenciales que se proporcionan a las asociadas y colaboradores de la Asociación. Uno de los propósitos primordiales es promover los valores culturales de la comunidad a través de la organización e inculcar responsabilidad y disciplina en cada uno de los colaboradores para cumplir las actividades asignadas de forma adecuada y efectiva.

5.11 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Se refiere a los pasos a seguir para administrar de forma adecuada las actividades a desarrollarse dentro de la Asociación. Dentro del proceso administrativo se

encuentra: planeación, organización, integración, dirección y control. Estas funciones administrativas se detallan a continuación:

5.11.1 Planeación

Esta es una herramienta fundamental que se utiliza para programar las actividades a desarrollarse. La Asociación Productora de Paté de Pollo -ASOPROPP- deberá estar al tanto de todos los procesos administrativos, operativos y de comercialización, con el fin de alcanzar los objetivos de forma adecuada y optimizar los recursos.

La unidad encargada de planear es la Junta Directiva, la cual trabajará en conjunto con la unidad Administrativa para crear y definir la filosofía empresarial donde se establecerá una misión y una visión para tener metas claras y saber hacia donde se dirige la Asociación. Además los objetivos a fijarse deben de ser claros y concisos, medibles, alcanzables y realizables en un tiempo específico y se establecerán los valores que identifiquen a la Asociación.

A continuación se presenta una propuesta de filosofía empresarial para la Asociación de Productores de Paté de Pollo:

5.11.1.1 Filosofía empresarial

Se refiere a la implementación y desarrollo de un proceso sistemático de planes que permitan alcanzar propósitos u objetivos. Para el desarrollo del proyecto se establece la misión, visión, objetivos y valores.

- **Misión**

“Somos una Asociación que se dedica a la producción de paté de Pollo con el fin de satisfacer los gustos y preferencias de los consumidores ofreciéndoles un producto de alta calidad.”

- **Visión**

“Ser una Asociación reconocida a nivel Municipal y Departamental por su producto de alta calidad, y penetrar nuevos mercados con la finalidad de satisfacer las necesidades de los consumidores”.

- **Objetivos**

Los objetivos de la Asociación son los siguientes:

- Dirigir las actividades administrativas y operativas de forma eficiente para obtener mejores resultados.
- Generar rentabilidad a través del proceso productivo.
- Insertar el producto en nuevos segmentos de mercado.
- Ser competitivos en el mercado mediante el ofrecimiento de un producto de alta calidad.
- Posicionar la marca en la mente del consumidor.

- **Valores**

Dentro de los valores que la Asociación establece se encuentran:

- Responsabilidad para cumplir cada una de las actividades asignadas.
- Disciplina en la ejecución de las tareas sin esperar órdenes.
- Honradez con todos los bienes ajenos.
- Compromiso para cumplir los objetivos trazados por la Asociación.
- Puntualidad en los horarios de entrada y salida y en las tareas requeridas en el tiempo específico.
- Respeto con cada uno de los colaboradores para ser respetado.
- Dinamismo en la realización de cada una de las actividades.

5.11.2 Organización

Esta función administrativa permite disponer y coordinar los recursos humanos, materiales y financieros, con el fin de lograr los objetivos. La Asociación

Productora de Paté de Pollo “ASOPROPP”, deberá contar con los instrumentos pertinentes a la organización, tales como:

- Organigrama: demuestra la estructura en toda su dimensión y cada una de las unidades que forman parte de la misma, representadas en niveles jerárquicos (estratégico, táctico y operativo).
- Reglamento interno de trabajo: establece las normas y lineamientos que todos los colaboradores deben poner en práctica dentro del lugar de trabajo.
- Manual de organización: presenta la descripción técnica de los cargos y puestos de cada una de las unidades que forman parte de la estructura organizacional, con sus respectivas atribuciones y responsabilidades (Ver anexo 1).
- Manual de normas y procedimientos: determina la secuencia de pasos a seguir de forma gráfica e ilustrativa, para el logro de las actividades de forma eficiente. (Ver anexo 2)

5.11.3 Integración

Permite obtener y agrupar los elementos materiales y humanos que la organización y la planeación señalan como necesarios para el adecuado funcionamiento de la Asociación. Respecto a la producción de paté de pollo se contemplaron herramientas, maquinaria, mobiliario y equipo y equipo de computación, que serán necesarios para la ejecución del proyecto.

Además se contará con el activo más valioso de toda organización, el recurso humano: asociadas, que serán las encargadas de integrar y mantener al grupo en sintonía y armonía para lograr un trabajo eficaz y eficiente; empleados, son el complemento ideal de la Asociación para la ejecución de las tareas que forman parte del proceso administrativo y productivo.

5.11.4 Dirección

La máxima autoridad de la Asociación es la Junta Directiva, quien tomará las decisiones, delegará autoridad y responsabilidad a los demás entes que conforman la estructura organizacional. Además la Junta Directiva tendrá la responsabilidad de dirigir a la Asociación hacia el logro de objetivos.

Asimismo la Administración es la unidad más importante luego de la Junta Directiva, quien se encargará de guiar y velar que las demás unidades cumplan con el trabajo de forma eficiente y lograr que todos vayan encaminados hacia la misma dirección. La forma adecuada de implementar la dirección dentro de la Asociación será a través de la inducción interna que se dará a todas las unidades administrativas y operativas por parte de la Junta Directiva y la Administración.

5.11.5 Control

A través de esta última etapa del proceso administrativo se pretende inspeccionar que todo el trabajo que se realice se lleve a cabo de forma adecuada y a través de ello se cumplan con los objetivos y metas establecidas. En caso contrario, se deben tomar medidas para corregir lo inadecuado y dar retroalimentación para lograr mejores resultados.

El control se establecerá en todas las unidades administrativas y operativas, cada unidad deberá de realizar informes, reportes y programas de trabajo de forma semanal para conocer los resultados y la proyección que se tiene para la siguiente semana; estos documentos se deberán presentar a la Junta Directiva que es la máxima autoridad, los cuales le servirán para tomar decisiones de forma efectiva y certera.

CONCLUSIONES

Mediante la investigación efectuada en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, se evaluaron distintos factores con la finalidad de encontrar la problemática de dicho lugar. A continuación se presentan las conclusiones respectivas:

1. La generación de empleo es limitada en los distintos centros poblados, todo esto derivado de la escasa participación de entidades privadas o públicas que generen empleo. Predomina el régimen de propiedad arrendada; la mayoría prefiere arrendar sus tierras y no sembrar debido a la escasez de lluvia que ha generado pérdida en los últimos años, por tal razón han cedido sus tierras a ingenios azucareros a cuenta de una renta anual en dólares, pactada en un contrato aproximado de cinco años; situación que perjudica al Municipio debido al mal uso que se le dan a las tierras.
2. La educación es limitada debido a que más del 50% en promedio en los últimos años es de nivel primario y un mínimo porcentaje es de nivel medio; esto demuestra claramente que no existe un nivel superior de educación por falta de establecimientos y catedráticos profesionales. Además el analfabetismo prevalece en un porcentaje significativo de la población debido a la deserción escolar; los niños a su corta edad deben incorporarse a las actividades productivas para contribuir al ingreso económico del hogar.
3. Las enfermedades que más afectan a los habitantes son respiratorias; esto perjudica a la mayoría de la población por la carencia de centros y puestos de salud, principalmente la falta de medicamentos.
4. Los riesgos más sobresalientes en el Municipio son: contaminación del agua por salitre y del medio ambiente a causa de la quema de caña por los ingenios

azucareros; además sequedad del agua que nace en los pozos por la absorción excesiva de dichos ingenios. La sequía ha afectado en gran manera a los agricultores del Municipio, debido a que en los últimos años han tenido pérdidas representativas y únicamente han quedado endeudados con prestamistas o entidades bancarias por el préstamo inicial que requieren para el proceso productivo.

5. La producción de mango es el segundo producto agrícola más relevante en el Municipio, utiliza una tecnología baja para el estrato de finca subfamiliar y tecnología intermedia para las fincas multifamiliares medianas; esto afecta el proceso productivo por la falta de herramientas y tecnología adecuada para su ejecución. En las fincas subfamiliares no existe una estructura organizacional definida, por tal razón la autoridad y responsabilidad recae sobre una sola persona y no existe división del trabajo en la producción de mango.

6. Los productores de mango no aplican el proceso administrativo para realizar las actividades productivas, solamente hacen el trabajo de forma empírica; esto no les permite tener objetivos claros y concisos para obtener mayores utilidades y beneficios. De igual manera con el tema de comercialización; producen y venden el producto al precio que les ponen los acopiadores, sin tomar en cuenta los costos y gastos efectuados para verificar si la producción y venta del mango genera rentabilidad.

7. Una gran parte de la población carece de ingresos económicos por falta de empleo, por tal razón se evaluó la posibilidad de llevar a cabo el proyecto de “Producción de Paté de Pollo”. Dicho proyecto está conformado por cuatro estudios, los cuales son: el estudio de mercado, técnico, administrativo legal y financiero.

RECOMENDACIONES

Conforme a las conclusiones planteadas con anterioridad, se presentan las respectivas recomendaciones:

1. Que los COCODE y habitantes de cada centro poblado se organicen y aprovechen al máximo los recursos y potencialidades productivas disponibles en el Municipio, con la finalidad de conformar organizaciones lucrativas que generen empleo y utilidades a través de la producción y comercialización. Además se recomienda que los pobladores no cedan las tierras en alquiler para los ingenios azucareros, ya que esto les acarrea problemas a largo plazo como los es la contaminación del medio ambiente y la limitación de agua para los pobladores por la sequedad de pozos.
2. Que la Municipalidad vele por la educación de la población, busque alternativas para establecer nuevos centros educativos de nivel secundario y extensiones universitarias para mejorar la educación del Municipio. Además es necesario realizar reuniones mensuales con los padres de familia y autoridades de los establecimientos educativos, con el propósito de concientizar y hacerles saber que la educación de los hijos es importante, y así evitar la deserción educativa.
3. Que la Municipalidad gestione a través del gobierno apoyo económico para la creación de nuevos centros y puestos de salud para el cuidado y control de enfermedades de los pobladores y asimismo el abastecimiento de insumos para el funcionamiento adecuado de cada uno de los centros y puestos de salud establecidos.
4. Que los COCODE y habitantes de cada centro poblado se organicen para evaluar la situación ambiental y crear limitantes para los ingenios azucareros y evitar así que estos perjudiquen las condiciones de vida de las familias. Además

se recomienda que los productores de mango conformen asociaciones y se organicen para solicitar en la Municipalidad e instituciones del estado ayuda o financiamiento para invertir en sistemas de riego por aspersión para el cultivo, y no dependan de la lluvia, donde puedan obtener resultados positivos de la cosecha, recuperar la inversión y a la vez percibir utilidades.

5. Que los productores de mango se organicen en asociaciones con el fin de solicitar asistencia técnica y financiera a instituciones del estado como: Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación -MAGA-, y Ministerio de Economía e INTECAP, con la finalidad de obtener financiamiento e invertir en tecnología intermedia para mejorar los procesos productivos. Asimismo se recomienda que los productores de mango se organicen en comité para que a cada unidad administrativa y operativa se le asignen responsabilidades y autoridad, con el propósito de no recargar el trabajo en una sola persona y así facilitar el proceso productivo.

6. Que los productores de mango y COCODE se organicen en comités para solicitar asistencia administrativa y de comercialización en la Municipalidad e instituciones del estado como INTECAP, para apoyarlos en la planificación de actividades y con base en ello los productores puedan trazar objetivos medibles, alcanzables y realizables en un tiempo específico y comercializar el producto de forma adecuada y efectiva que les permita obtener mayores beneficios y utilidades.

7. Que los interesados en conformar una asociación para poner en marcha el proyecto “producción de paté de pollo” plasmado en los capítulos tres, cuatro y cinco, puedan establecerla con el propósito de contribuir al desarrollo socioeconómico y generar empleo para mejorar las condiciones de vida de las familias involucradas en dicha asociación.

BIBLIOGRAFÍA

- Acuerdo Gubernativo Número 512-98. “Reglamento de Inscripción de Asociaciones Civiles”
- Aguilar Catalán, J. A. 2015. Método para Investigación del Diagnóstico Socioeconómico: Pautas para el desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados. 4a. ed. Guatemala, Editorial Renacer. 126 p.
- Calderón, S. y Ortega, J. 2009. Mideplan: Guía para la Elaboración de Diagramas de Flujo. 1a. ed. Costa Rica. 18 p.
- Chiavenato, I. 2004. Introducción a la Teoría General de la Administración, 7ma. ed. McGraw-Hill/ Interamericana editores. México, 562 p.
- CC (Corte de Constitucionalidad). 2002. Constitución política de la República de Guatemala. Guatemala. 235 p.
- Congreso de la República de Guatemala. 2002. Código Tributario. Decreto 6-91. Guatemala. 80 p.
- Congreso de la República de Guatemala. Ley de Actualización Tributaria, Decreto No. 10-2012. 113 p.
- Congreso de la República de Guatemala. Ley de Bonificación Incentivo. Decreto 37-2001. 4 p.
- Congreso de la República de Guatemala. Ley del Impuesto al Valor Agregado I.V.A. y su Reglamento. Decreto 27-92 y sus modificaciones. 52 p.

- Consejo Municipal de Desarrollo del Municipio de Champerico. 2010. Plan de desarrollo Champerico, Retalhuleu. Guatemala. 97 p.
- De Guate.com. Clima de Champerico. (en línea). Guatemala. Consultado el 07 de octubre de 2015. Disponible en: <http://www.deguate.com/municipios/pages/retalhuleu/champerico.php#.VgAzOpdCyxM>.
- Franklin, B. 2003. Organización de Empresas. 2a. ed. México, McGraw-Hill. 360 p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). 2000-2011. Caracterización estadística de Guatemala, estadísticas sociodemográficas. Guatemala. 71 p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). 2002. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida -ENCOVI- año 2000. Guatemala. 91 p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). 2011. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida -ENCOVI- año 2011. Guatemala. s.p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). 2012. Encuesta Nacional de Empleo e Ingresos -ENEI- 2012. Guatemala. 50 p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). 2013. Caracterización departamental de Retalhuleu 2012. Guatemala. 73 p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). 2015. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida -ENCOVI- año 2014. Guatemala. 47 p.

- INE (Instituto Nacional de Estadística). 2015. Proyección Población año 2015, consolidado nacional por edad simple y sexo según área de salud, departamento y municipio. s.p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). s.f. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida -ENCOVI- año 2006. Guatemala. s.p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). s.f. III Censo Nacional Agropecuario 1979. Guatemala. 350 p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). s.f. IV Censo Nacional Agropecuario 2003. Guatemala. 179 p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). s.f. X Censo Nacional de Población y V de Habitación año 1994. 400 p.
- INE (Instituto Nacional de Estadística). s.f. XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación año 2002. 550 p.
- Jiménez de Chang, D. 2001. Norma para la elaboración de Bibliografías en Trabajos de Investigación. 2a. ed. s.p.
- Kotler, P. y Gary, A. 2008. Fundamentos de Marketing: Desarrollo de la mezcla de marketing. 8va. ed. México, Pearson Educación. 656 p.
- Ministerio de Educación. 2015. Anuarios estadísticos 2011, 2013 y 2015. (en línea). Guatemala. Consultado el 7 de noviembre de 2016. Disponible en: <http://estadistica.mineduc.gob.gt/anuario/>.
- Plan de Desarrollo de Champerico, Retalhuleu.

- Plan de Desarrollo de Champerico, Retalhuleu 2011-2021. GT. 2010. Antecedentes históricos del municipio. p14.
- Reyes Ponce. 2004. Administración de empresas: teoría y práctica. México, Limusa. 200p.
- Vargas, W. G. 2002. Guía ilustrada de las plantas de las montañas del Quindío y los Andes Centrales: Colección Ciencias Agropecuarias. Colombia. Manizales. 813 p.

ANEXOS

Anexo 1
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Manual de Organización
Año: 2018

ÍNDICE

MANUAL DE ORGANIZACIÓN, ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO –ASOPROPP-, MUNICIPIO DE CHAMPERICO, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU.

	Página
INTRODUCCIÓN	i
MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
1.1 OBJETIVOS	1
1.1.1 General	1
1.1.2 Específicos	1
1.2 FUNCIONES DEL MANUAL	1
1.3 ORGANIGRAMA GENERAL	2
1.4 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE CARGOS Y PUESTOS	3
Presidenta	4
Vicepresidenta	5
Tesorera	6
Secretaria	7
Vocales	8
Administrador	9
Encargado de contabilidad	10
Supervisor de producción	11
Operario de producción	12
Encargado de comercialización	13

INTRODUCCIÓN

Este manual sirve como base para desempeñar el trabajo de forma eficaz y eficiente en cada una de las tareas y actividades a desarrollarse para la producción de paté de pollo. Tiene como fin dar a conocer la estructura organizacional para que cada colaborador conozca cuál es su postura dentro de la Asociación, a quién debe rendirle cuentas y quiénes son los subordinados a su cargo.

Además contiene los objetivos y funciones del manual, información detallada referente al ámbito administrativo, atribuciones, estructuras y funciones de las unidades administrativas que integran la Asociación y sus respectivos descriptores de puestos. señala los niveles jerárquicos, grados de autoridad y responsabilidad, canales de comunicación y coordinación, asimismo, contiene el organigrama general que describe en forma gráfica la estructura organizacional de la Asociación.

MANUAL DE ORGANIZACIÓN

A continuación se presenta el manual de organización de la Asociación de Productores de Paté de Pollo –ASOPROPP- instrumento técnico administrativo en el cual se detallan los objetivos, funciones del manual, organigrama general y la descripción técnica de los cargos y puestos de trabajo.

1.1 OBJETIVOS

A continuación se presentan los objetivos de forma general y específica:

1.1.1 General

Servir como instrumento de apoyo que defina y establezca la estructura orgánica y funcional, así como los tramos de control y responsabilidad que permitan una funcionalidad administrativa de la organización.

1.1.2 Específicos

A continuación se detallan los objetivos específicos:

- Precisar las funciones encomendadas a cada unidad para lograr mejores resultados.
- Coadyuvar a la ejecución correcta de las labores encomendadas al personal.
- Evitar la repetición de instrucciones para ahorrar tiempo y esfuerzos en la ejecución del trabajo.
- Facilitar el reclutamiento y selección de personal.
- Orientar al personal de nuevo ingreso, para facilitar su incorporación a las distintas unidades.

1.2 FUNCIONES DEL MANUAL

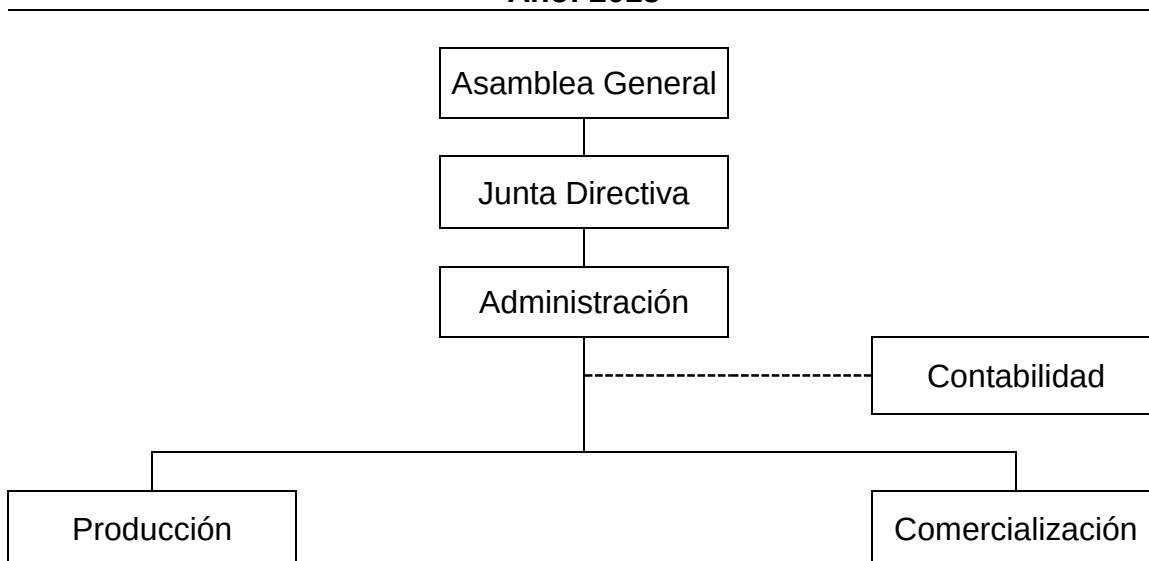
Las funciones de este manual se detallan a continuación:

- Presentar una visión clara y concisa en conjunto de la Asociación.
- Generar productividad a través de los lineamientos establecidos.
- Velar por el adecuado funcionamiento de la Asociación que permita el desarrollo social y económico, sustento, y conservación de la misma.
- Orientar al personal de la Asociación en la realización de las actividades para obtener mejores resultados.
- Conocer la jerarquía organizacional, autoridades y responsabilidades de cada una de las unidades administrativas.

1.3 ORGANIGRAMA GENERAL

A continuación se presenta el organigrama general de la Asociación de Productores de Paté de Pollo -ASOPROPP-:

Gráfica 1
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Organigrama Estructural
Año: 2015



Fuente: elaboración propia, con base al Acuerdo Gubernativo número 512-98. "Reglamento de Inscripción de Asociaciones Civiles". EPS, Segundo semestre 2015.

El organigrama que se propone demuestra que la máxima autoridad será la Junta Directiva, quien se encargará de delegar autoridad y responsabilidad a los demás órganos de la estructura, y tomará las decisiones. De la misma manera se aprecia la relación que tiene cada uno de los órganos, donde el nivel estratégico está representado por la Junta Directiva, el nivel táctico por la Administración y Contabilidad, y el nivel operativo está representado por Producción y Comercialización.

1.4 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE CARGOS Y PUESTOS

Este instrumento detalla las actividades, tiempo de ejecución, dificultad, y cualidades que debe tener una persona para aplicar a determinado puesto de trabajo, es decir; cumplir con el perfil apropiado.

A continuación se detallan cada uno de los cargos y puestos de trabajo que conforman la Asociación:

Manual de Organización
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Descriptor de Cargo
Año: 2018

I. IDENTIFICACIÓN	
Código:	001
Título del cargo:	Presidenta
Ubicación administrativa:	Junta Directiva
Jefe inmediato superior:	No tiene
Subalternos:	Integrantes de Junta Directiva y demás puestos de la Asociación.
II. DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
1. Naturaleza: Representa el cargo de máxima autoridad dentro de la Asociación, posee carácter directivo, y es de alta responsabilidad. 2. Atribuciones: • Velar por el buen funcionamiento de la Asociación; que todas las unidades ejerzan su trabajo de forma adecuada. • Coordinar reuniones con toda la Junta Directiva para tratar asuntos administrativos en busca de mejoras. • Verificar y controlar que los procesos administrativos y productivos se lleven a cabo de manera correcta. 3. Relaciones de trabajo: Tendrá constante relación y comunicación con todas las integrantes de la Junta Directiva. 4. Autoridad: Posee mando en toda la Asociación, principalmente sobre la Junta Directiva. 5. Responsabilidad: Guiar y enfocar a la Asociación hacia el logro de los objetivos establecidos.	
III. ESPECIFICACIÓN DEL CARGO	
1. Académicos: Saber leer y escribir. 2. Experiencia: Un año en puesto similar y manejo de personal (deseable). 3. Habilidades y destrezas: • Capacidad de manejo de personal • Capacidad de cálculos numéricos • Resolver problemas de forma oportuna • Liderazgo	

Manual de Organización
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Descriptor de Cargo
Año: 2018

I. IDENTIFICACIÓN	
Código:	002
Título del cargo:	Vicepresidenta
Ubicación administrativa:	Junta Directiva
Jefe inmediato superior:	Presidenta
Subalternos:	Integrantes de Junta Directiva y demás puestos de la Asociación.
II. DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
1. Naturaleza: Representa un cargo de alta jerarquía en la Asociación, prestará asistencia a la Presidenta y la apoyará en todas sus actividades. Será la sustituta de la misma en caso de ausencia. 2. Atribuciones: • Apoyar a la Presidenta en la realización de las actividades • Controlar y supervisar todas las actividades a realizar. • Presentar informes a la Presidenta de los avances obtenidos. • Representar a la Presidenta en caso de ausencia. 3. Relaciones de trabajo: Tendrá constante relación y comunicación con todas las integrantes de la Junta Directiva, principalmente con la Presidenta, y demás unidades administrativas. 4. Autoridad: Posee mando sobre la secretaria, tesorera y vocales, asimismo de las demás unidades administrativas. 5. Responsabilidad: Velar por el cumplimiento de las actividades de la Asociación en el tiempo establecido y encaminarla hacia el logro de objetivos.	
III. ESPECIFICACIÓN DEL CARGO	
1. Académicos: Saber leer y escribir. 2. Experiencia: Un año de experiencia en manejo de personal (No indispensable). 3. Habilidades y destrezas: • Capacidad para administrar personas • Fluidez en comunicación • capacidad de cálculos numéricos. • Responsable y honrada • Relaciones interpersonales	

Manual de Organización
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Descriptor de Cargo
Año: 2018

I. IDENTIFICACIÓN	
Código:	003
Título del cargo:	Tesorera
Ubicación administrativa:	Junta Directiva
Jefe inmediato superior:	Presidenta
Subalternos:	Encargado de contabilidad
II. DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
1. Naturaleza: Velar y controlar los ingresos y egresos de las operaciones de la Asociación juntamente con el contador, y manejo de caja chica de forma eficiente. 2. Atribuciones: • Vigilar que la contabilidad de la Asociación sea llevada adecuadamente a través de la administración de la misma. • Firmar la documentación que se refiere a los costos y gastos de los fondos. • Recaudar las utilidades de las asociadas y distribuirlas en el tiempo establecido. • Presentar un informe mensual del estado contable a la Junta Directiva, el cual será solicitado al contador de la Asociación. 3. Relaciones de trabajo: Tendrá constante relación y comunicación con todas las integrantes de la Junta Directiva. 4. Autoridad: Posee autoridad sobre el encargado de contabilidad. 5. Responsabilidad: Administrar los recursos financieros de forma adecuada y reportar mensualmente los ingresos y egresos generados por la Asociación.	
III. ESPECIFICACIÓN DEL CARGO	
1. Académicos: Saber leer y escribir. 2. Experiencia: Un año en puesto similar (no indispensable). 3. Habilidades y destrezas: • Análisis de datos • Capacidad de cálculos numéricos • Responsable y honrada • Ordenada	

Manual de Organización
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Descriptor de Cargo
Año: 2018

I. IDENTIFICACIÓN	
Código:	004
Título del cargo:	Secretaria
Ubicación administrativa:	Junta Directiva
Jefe inmediato superior:	Vicepresidenta
Subalternos:	Vocales
II. DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
1. Naturaleza: Elaboración de actas y documentos informativos de temas a tratarse en cada reunión por la Junta Directiva. 2. Atribuciones: • Velar por el cumplimiento de las disposiciones legales. • Redactar las actas en cada reunión a llevarse a cabo. • Organizar, ordenar y conservar el archivo. • Comunicar a las vocales todo lo plasmado por escrito. 3. Relaciones de trabajo: Tendrá constante relación y comunicación con integrantes de Junta Directiva. 4. Autoridad: Posee autoridad sobre las vocales. 5. Responsabilidad: Custodiar la documentación elaborada y archivarlas en su respectivo lugar y tiempo debido. Informar de forma anticipada a cada integrante de Junta Directiva para las reuniones respectivas.	
III. ESPECIFICACIÓN DEL CARGO	
1. Académicos: Saber leer y escribir. 2. Experiencia: No indispensable. 3. Habilidades y destrezas: • Facilidad de redacción y ortografía • Estética y orden para trabajar y archivar • Facilidad de expresión • Comunicativa	

Manual de Organización
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Descriptor de Cargo
Año: 2018

I. IDENTIFICACIÓN	
Código:	005
Título del cargo:	Vocal
Ubicación administrativa:	Junta Directiva
Jefe inmediato superior:	Secretaria
Subalternos:	Ninguno
II. DESCRIPCIÓN DEL CARGO	
1. Naturaleza: Apoyar en las actividades a desarrollarse por los miembros de la Junta Directiva y sustituir a alguna de ellas en caso de ausencia. 2. Atribuciones: • Colaborar con los demás miembros de la Junta Directiva en asuntos respectivos de la Asociación. • Sustituir por su orden, a los miembros de la Junta Directiva en caso de impedimento o ausencia temporal o definitiva de éstos, excepto a la Presidenta. • Las demás que les asignen la Junta Directiva. 3. Relaciones de trabajo: Tendrá constante relación y comunicación con integrantes de la Junta Directiva. 4. Autoridad: No Posee. 5. Responsabilidad: Estar al tanto de las actividades a desarrollarse por la Junta Directiva, y dar sus aportes al respecto.	
III. ESPECIFICACIÓN DEL CARGO	
1. Académicos: Saber leer y escribir. 2. Experiencia: No indispensable. 3. Habilidades y destrezas: • Buena comunicación • Relaciones interpersonales • Facilidad de expresión • Colaboradora	

Manual de Organización
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Descriptor de Puesto
Año: 2018

I. IDENTIFICACIÓN	
Código:	006
Título del puesto:	Administrador
Ubicación administrativa:	Administración
Jefe inmediato superior:	Presidenta de Junta Directiva
Subalternos:	Encargado de Contabilidad, Producción y Comercialización.
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
1. Naturaleza: Administrar la Asociación de forma adecuada en el ámbito administrativo, legal y financiero, velar por el cumplimiento de cada una de las actividades de forma eficaz y eficiente. 2. Atribuciones: • Velar por el cumplimiento de las actividades en el tiempo establecido. • Administrar recursos humanos, materiales y financieros de la Asociación. • Mantener informada a la Junta Directiva acerca del funcionamiento de la Asociación y actividades futuras a realizarse. • Proveer información relevante a la Junta Directiva que sirva para la toma de decisiones. • Supervisar las unidades de producción y comercialización. 3. Relaciones de trabajo: Se relacionará con todas las unidades que conforman la Asociación: Junta Directiva, Contabilidad, Producción y Comercialización. 4. Autoridad: Posee mando sobre la unidad de Contabilidad, Producción y Comercialización. 5. Responsabilidad: Velar por el cumplimiento de los objetivos y proponer una mejora continua en cada una de las actividades de la Asociación.	
III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO	
1. Académicos: Graduado a nivel diversificado de Perito en Administración de Empresas o carrera a fin. 2. Experiencia: Un año de experiencia en puestos similares (deseable). 3. Habilidades y destrezas: • Capacidad de interacción • Relaciones interpersonales • Conocimientos administrativos • Dirigir y guiar a un grupo de personas • Capacidad de análisis para asumir riesgos • Liderazgo	

Manual de Organización
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Descriptor de Puesto
Año: 2018

I. IDENTIFICACIÓN	
Código:	007
Título del puesto:	Encargado de Contabilidad
Ubicación administrativa:	Contabilidad
Jefe inmediato superior:	Administrador
Subalternos:	No posee.
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
1. Naturaleza: Responsabilidad para la ejecución del puesto, criterio y sentido común para realizar análisis contables que incidirán en el mejoramiento continuo de las operaciones de la Asociación. 2. Atribuciones: • Elaborar y presentar reportes contables. • Evaluar y controlar la ejecución de los presupuestos de los proyectos y programas a ejecutar. • Generar reportes e informes contables solicitados por la Junta Directiva o Administración. • Llevar el control y realizar el arqueo de los fondos rotativos asignado a los proyectos y programas establecidos. • Presentar estados financieros trimestrales 3. Relaciones de trabajo: Tendrá relación con el administrador y en caso de ser necesario con la Junta Directiva. 4. Autoridad: No posee. 5. Responsabilidad: Cumplir todos los requerimientos contables y financieros por parte de la Junta Directiva y Administración, presentar en el tiempo establecido los reportes e informes contables que se soliciten.	
III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO	
1. Académicos: Graduado a nivel diversificado de Perito Contador. 2. Experiencia: Un año de experiencia en puestos similares (no indispensable). 3. Habilidades y destrezas: • Capacidad de cálculos numéricos • Análisis de datos • Responsable y honrado • Puntual en la entrega de reportes • Ordenado	

Manual de Organización
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Descriptor de Puesto
Año: 2018

I. IDENTIFICACIÓN	
Código:	008
Título del puesto:	Supervisor de producción
Ubicación administrativa:	Producción
Jefe inmediato superior:	Administrador
Subalternos:	Operarios de producción
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
1. Naturaleza: Velar por la producción en el tiempo establecido, que contenga los estándares de calidad y cantidad, aplicar las técnicas apropiadas para el proceso productivo. 2. Atribuciones: • Verificar que la producción cumpla con los estándares de calidad y cantidad. • Solicitar los insumos requeridos para el proceso productivo. • Velar por el cumplimiento de las órdenes de producción solicitadas por los clientes. • Dirigir a los operarios en el proceso productivo para la elaboración del producto conforme a los procedimientos establecidos. • Supervisar la seguridad y mantenimiento de la maquinaria de producción. • Presentar los informes respectivos al Administrador de forma mensual para conocer el volumen y valor de la producción. 3. Relaciones de trabajo: Tendrá relación directa con el Administrador, operarios del área de producción y el encargado de comercialización. 4. Autoridad: Tiene mando sobre los operarios del área de producción. 5. Responsabilidad: Cumplir a cabalidad con las órdenes requeridas por los clientes en el tiempo pactado.	
III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO	
1. Académicos: Graduado a nivel diversificado. 2. Experiencia: Elaboración de alimentos. 3. Habilidades y destrezas: • Trabajo en equipo • Responsable y ordenado • Manejo de personal • Liderazgo	

Manual de Organización
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Descriptor de Puesto
Año: 2018

I. IDENTIFICACIÓN	
Código:	009
Título del puesto:	Operario de producción
Ubicación administrativa:	Producción
Jefe inmediato superior:	Supervisor de producción
Subalternos:	No tiene
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
1. Naturaleza: Elaboración del producto con base a las normas y procedimientos establecidos. 2. Atribuciones: • Elaborar la producción y cumplir con los estándares de calidad y cantidad. • Realizar el proceso productivo de forma eficaz y eficiente. • Optimizar el uso de insumos y materia prima. 3. Relaciones de trabajo: Tendrá relación directa con el Supervisor del área de producción. 4. Autoridad: No posee. 5. Responsabilidad: Producir todas las unidades requeridas en el tiempo estipulado.	
III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO	
1. Académicos: Nivel primaria. 2. Experiencia: En elaboración de alimentos o cocina. 3. Habilidades y destrezas: • Habilidad para cocinar • Trabajo en equipo • Responsable y disciplinado • Hábitos de higiene	

Manual de Organización
Asociación de Productores de Paté de Pollo
Descriptor de Puesto
Año: 2018

I. IDENTIFICACIÓN	
Código:	010
Título del puesto:	Encargado de comercialización
Ubicación administrativa:	Comercialización
Jefe inmediato superior:	Administrador
Subalternos:	No posee.
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
1. Naturaleza: Venta y distribución del producto en el mercado objetivo, utilizando los canales de comercialización establecidos. Abarcar nuevos mercados. 2. Atribuciones: • Ofrecer el producto en el mercado y abarcar nuevos segmentos de mercado. • Venta del producto en el mercado objetivo y nuevos segmentos. • Facturación y despacho del producto. • Entrega del producto en los lugares requeridos. • Llevar un control adecuado de las ventas realizadas de forma semanal. • Presentar informe de ventas de forma semanal al Administrador. 3. Relaciones de trabajo: Tiene relación directa con el Administrador y el Supervisor de producción. 4. Autoridad: No posee. 5. Responsabilidad: Buscar nuevos clientes, ofrecer y vender el producto para expandir el mercado meta y lograr mayor rentabilidad.	
III. ESPECIFICACIÓN DEL PUESTO	
1. Académicos: Nivel básico. 2. Experiencia: En ventas como mínimo un año. 3. Habilidades y destrezas: • Capacidad de negociación • Relaciones interpersonales • Fluidez verbal • Buena comunicación • Persona dinámica y proactiva	

Anexo 2
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Manual de Normas y Procedimientos
Año: 2018

ÍNDICE

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS, ASOCACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO, MUNICIPIO DE CHAMPERICO, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

	Página
INTRODUCCIÓN	i
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	
1.1 OBJETIVOS DEL MANUAL	1
1.1.1 General	1
1.1.2 Específicos	1
1.2 CAMPO DE APLICACIÓN	1
1.3 NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL	2
1.4 SIMBOLOGÍA A UTILIZAR	2
1.5 PROCEDIMIENTOS	4
PROCEDIMIENTO NO. 1: COMPRA DE INSUMOS	4
PROCEDIMIENTO NO. 2: AMPLIACIÓN DE CARTERA DE CLIENTES	7
PROCEDIMIENTO NO. 3: VENTA DEL PRODUCTO	10
PROCEDIMIENTO NO. 4: DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO	13
PROCEDIMIENTO NO. 5: CONTROL DE INVENTARIO	16

INTRODUCCIÓN

El manual de normas y procedimientos es una herramienta útil e indispensable para el desarrollo de las actividades operativas internas de la organización; de forma detallada, ordenada y sistemática. Además contiene todas las instrucciones, responsabilidades e información relacionadas con las actividades operativas que se desean realizar.

La finalidad de este manual es guiar al personal a desenvolverse de forma adecuada y ordenada en la realización de las actividades operativas con eficiencia y eficacia, y con ello obtener mejores resultados en el desempeño y maximizar las utilidades de la Asociación.

Además será de utilidad para el personal de nuevo ingreso que requiere inducción y capacitación, debido a que en este manual estará plasmada toda la información relevante y los pasos a seguir de forma sistemática para realizar cada una de las actividades que le compete.

MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

El presente manual detalla la secuencia de pasos en forma ordenada y sistemática de las actividades internas a realizarse en la Asociación, para el proyecto producción de paté de pollo.

1.1 OBJETIVOS DEL MANUAL

Estos se derivan en generales y específicos, los cuales se detallan a continuación:

1.1.1 General

Presentar una visión de forma íntegra que resalte el método de operación para el cumplimiento de las actividades dentro de la Asociación.

1.1.2 Específicos

- Determinar la secuencia lógica de los pasos que componen cada uno de los procedimientos.
- Cooperar a la correcta realización de cada una de las actividades encomendadas al personal y propiciar la uniformidad del trabajo.
- Ahorrar tiempo y esfuerzo en la ejecución del trabajo y evitar repetición de instrucciones y directrices para el desarrollo de las actividades.
- Describir de forma gráfica cada uno de los pasos a seguir para el procedimiento del trabajo a través de los flujos de las operaciones.
- Establecer la responsabilidad operativa del personal en cada unidad de trabajo.
- Inducir, adiestrar y capacitar al personal a través de un método escrito que permita el desempeño adecuado del mismo.

1.2 CAMPO DE APLICACIÓN

Este manual será aplicado en puestos de trabajo de la Asociación de Productores de Paté de Pollo, con el fin de lograr mejores resultados de desempeño en cada

uno de los colaboradores, como también a nivel general para toda la Asociación en la obtención de mayores utilidades y rentabilidad.

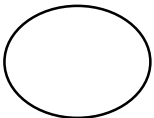
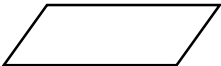
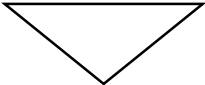
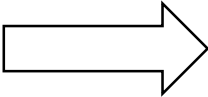
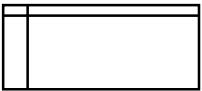
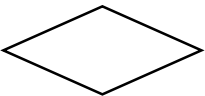
1.3 NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL

- Para la aplicación de este manual primeramente debe ser entregado a cada uno de los colaboradores para su lectura, conocimiento y análisis, y con ello lograr una inducción previa para su aplicación respectiva.
- El manual debe de aplicarse en cada uno de los procesos de forma correcta tal y como está plasmado, y respetar cada uno de los procedimientos establecidos.
- Se evaluará de forma constante al personal para verificar si se está cumpliendo con el procedimiento establecido en el manual.
- Cada uno de los colaboradores es responsable en la ejecución de las actividades.

1.4 SIMBOLOGÍA A UTILIZAR

En este apartado se hace mención el uso del lenguaje llamado ASME, el cual es un tipo de simbología que se utiliza para la realización de los procedimientos en cada una de las actividades.

Para tener una mejor panorámica de lo que se refiere este lenguaje, a continuación se presenta cada símbolo con su respectivo concepto:

SIMBOLOGÍA DEL LENGUAJE ASME	
Símbolo	Descripción
	Inicio o fin de procedimiento.
	Operación, actividad o proceso: Describe las actividades que realizan las personas que forman parte del proceso.
	Inspección, revisión o verificación: Verifica que las actividades se lleven a cabo de forma adecuada.
	Conector fuera de página: este sirve para hacer una conexión del procedimiento y continuar con la descripción del mismo en la siguiente página.
	Archivo final: Se utiliza para archivar documentos de forma definitiva.
	Archivo temporal: Indica el archivo de los documentos en un período de tiempo corto.
	Documento: símbolo que representa la realización de un documento pertinente al procedimiento.
	Transferencia: Se refiere al traslado de documentos.
	Archivo de documentos: Como su nombre lo indica, archiva todos los documentos.
	Multidocumento: Se utiliza cuando se necesitan documentos con originales y copias.
	Decisión: Sirve para tomar decisiones en el procedimiento. Tiene dos puntos de vista; positivo (derecha) y negativo (izquierda).

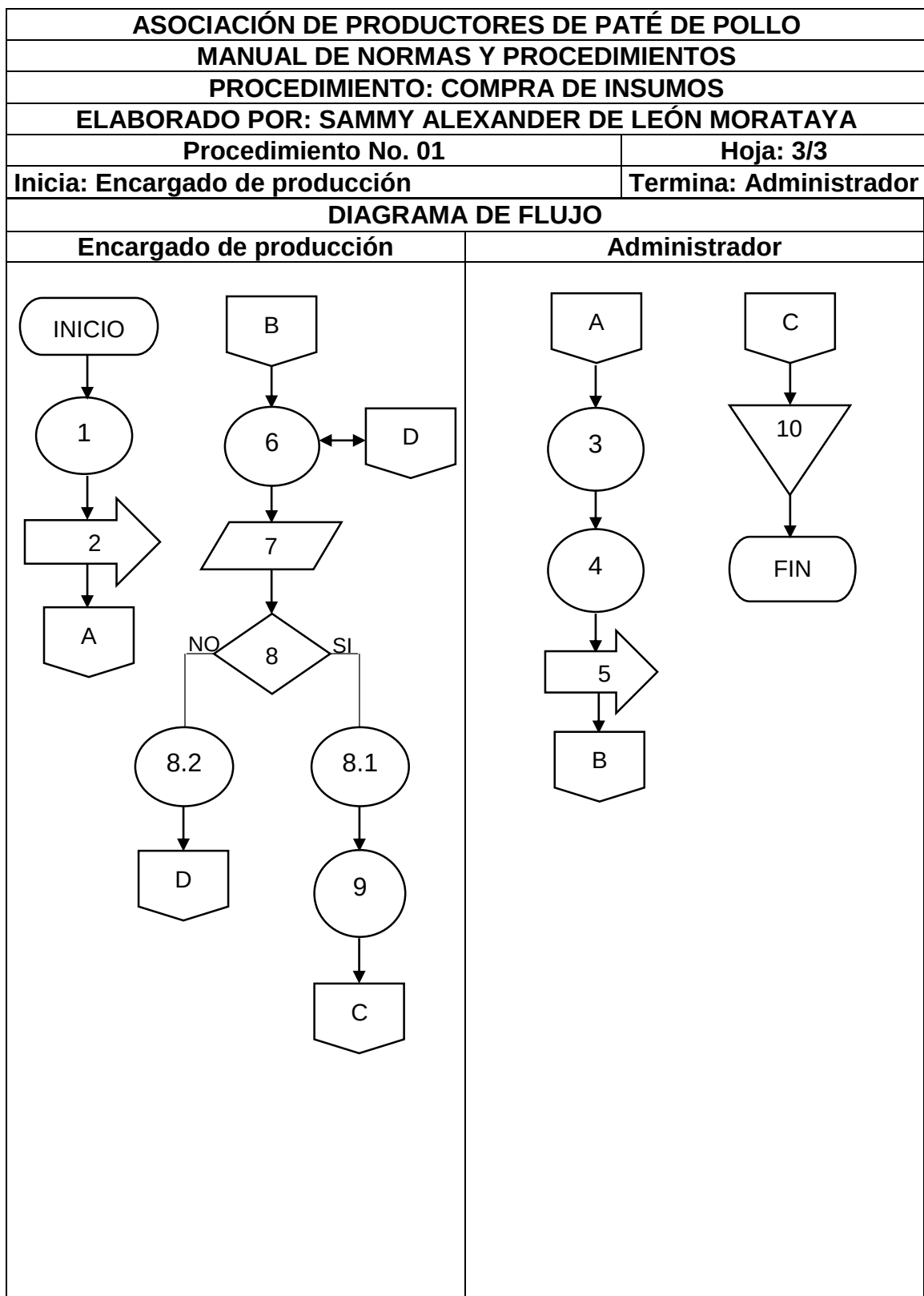
Fuente: Elaboración propia con base al documento del Mideplan: Guía para la Elaboración de Diagramas de Flujo. Normas ASME.

1.5 PROCEDIMIENTOS

Estos se refieren a la secuencia de pasos a seguir para realizar las actividades de forma efectiva y eficiente. A continuación se presentan los procedimientos de la Asociación de Productores de Paté de Pollo:

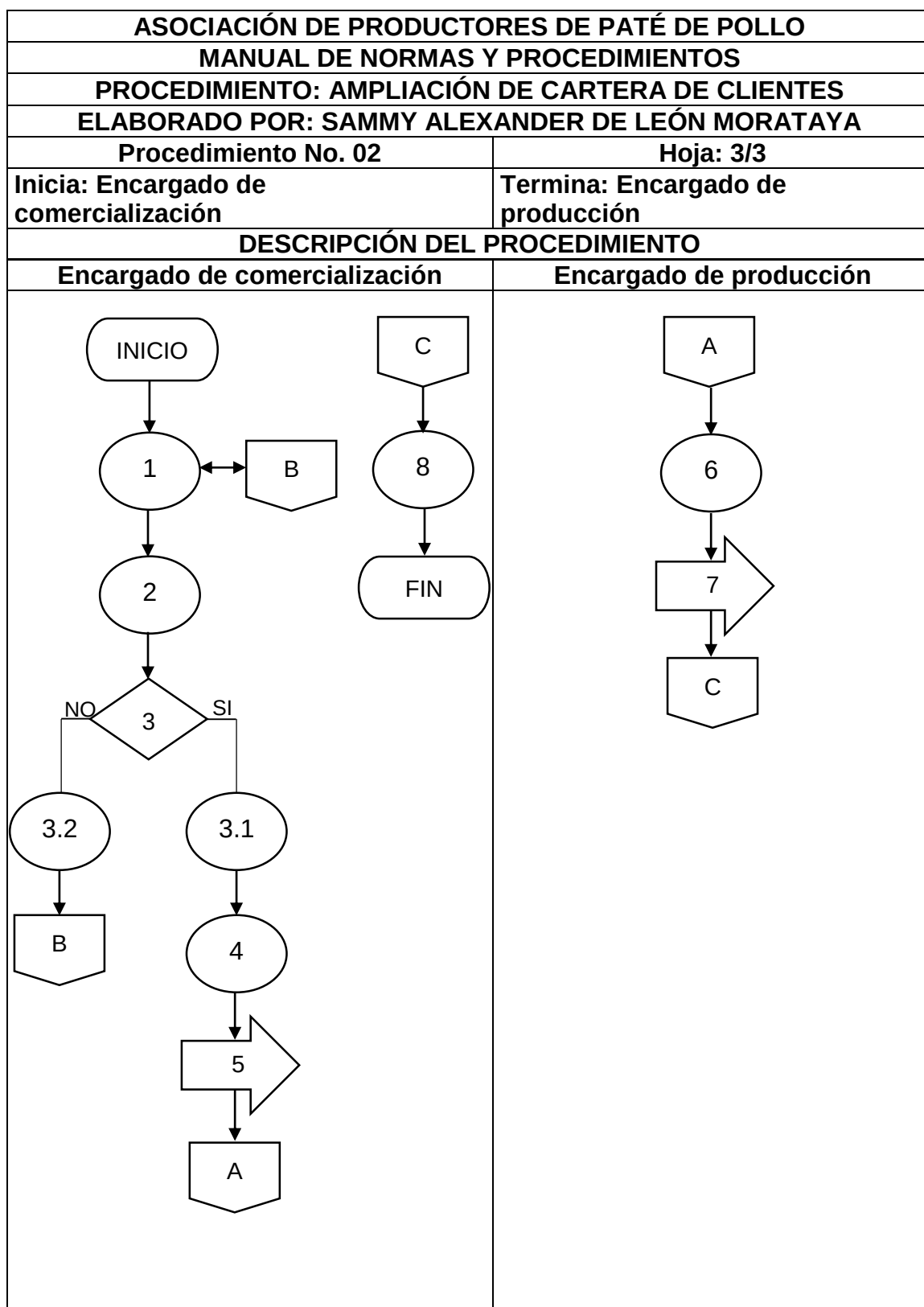
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO	
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	
PROCEDIMIENTO: COMPRA DE INSUMOS	
ELABORADO POR: SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA	
Procedimiento No. 01	Hoja: 1/3
Inicia: Encargado de producción	Termina: Administrador
I. DEFINICIÓN DEL PROCESO Es la obtención de insumos a través de cotizaciones previas basándose en el precio más bajo, con el fin primordial de obtener mayor rentabilidad en la venta del producto paté de pollo. Posterior a la compra se archivan todos los documentos que respaldan la adquisición de insumos para el proceso productivo. II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS • Adquirir los insumos al precio más bajo para generar mayores utilidades en las operaciones de la Asociación. • Obtener insumos de alta calidad que no repercutan en el sabor del producto a elaborarse. • Conocer los establecimientos de compra adecuados y negociar con ellos para obtener los mejores precios y se conviertan en proveedores de insumos. III. NORMAS ESPECÍFICAS • Toda solicitud de compra debe de ser firmada y autorizada por el Administrador para su adquisición posterior. • Para determinar la cantidad adecuada de insumos, se deberá revisar el programa de producción de la semana siguiente para validar la cantidad requerida. Caso contrario no se autorizará la compra de insumos. • Únicamente se comprarán los insumos necesarios para la producción de la siguiente semana, para evitar el deterioro y pérdida de los insumos.	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO			
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS			
PROCEDIMIENTO: COMPRA DE INSUMOS			
ELABORADO POR: SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA			
Procedimiento No. 01			Hoja: 2/3
Inicia: Encargado de producción			Termina: Administrador
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
Ubicación administrativa	Puesto	Paso	Actividad
Producción	Encargado de producción	01	Con base a las existencias realiza la solicitud de compra.
		02	Traslada la solicitud al administrador.
Administración	Administrador	03	Recibe la solicitud y cotiza con proveedores la mejor propuesta.
		04	Analiza la mejor propuesta y autoriza su compra.
		05	Traslada los documentos al encargado de producción.
Producción	Encargado de producción	06	Realiza la solicitud de insumos al proveedor.
		07	Recibe el pedido, lo revisa y verifica que venga completo.
		08	Decide sobre compra de insumos.
		8.1	Si esta completo el pedido, realiza la compra y avanza al paso 9.
		8.2	Si no esta completo, rechaza el pedido y regresa al paso 6.
Administración	Administrador	9	Almacena los insumos y traslada la factura al administrador.
		10	Recibe la factura y la archiva en el lugar correspondiente.



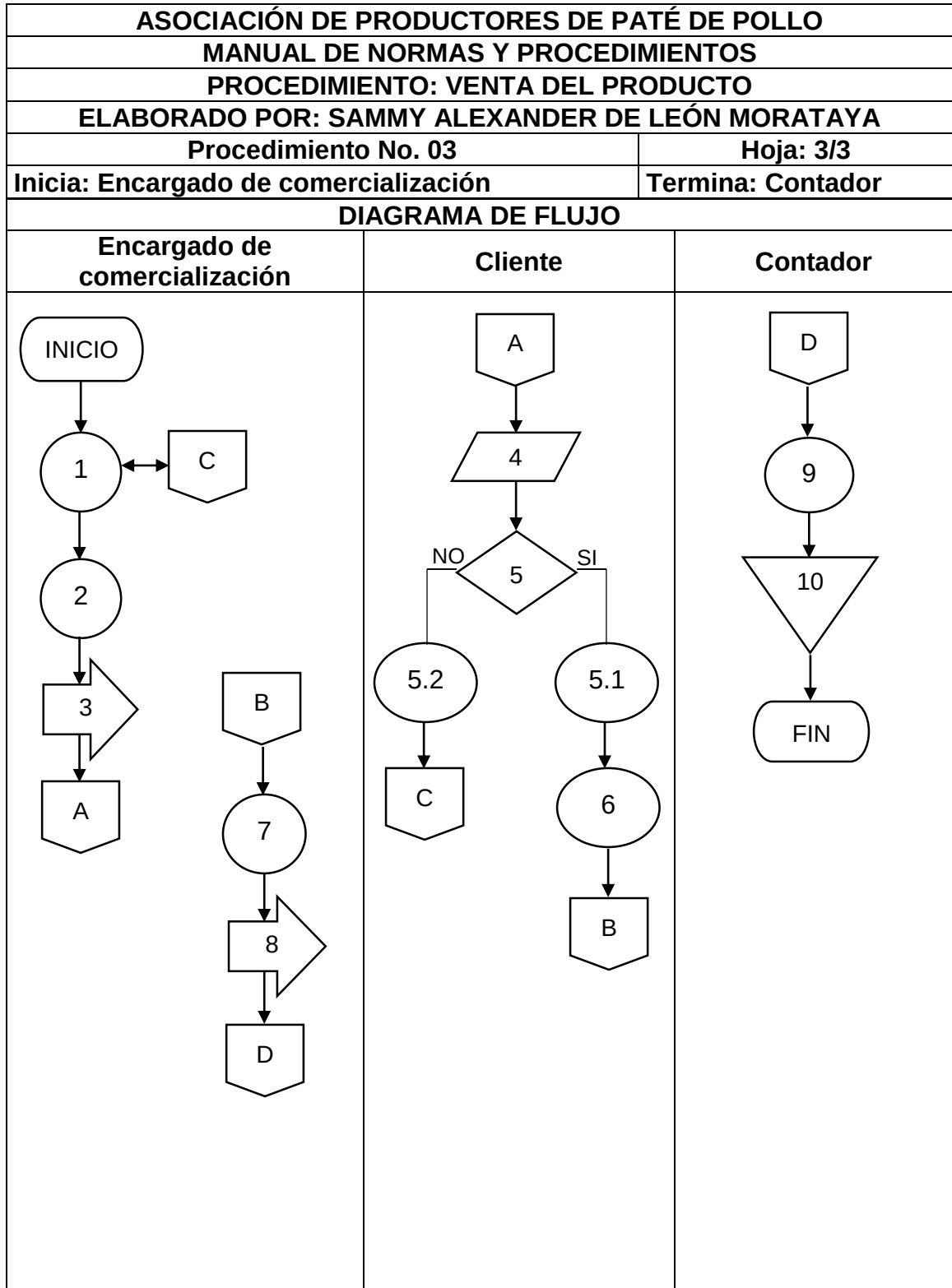
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO	
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	
PROCEDIMIENTO: AMPLIACIÓN DE CARTERA DE CLIENTES	
ELABORADO POR: SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA	
Procedimiento No. 02	Hoja: 1/3
Inicia: Encargado de comercialización	Termina: Administrador
I. DEFINICIÓN DEL PROCESO Consiste en acaparar nuevos clientes y aumentar el número de estos para obtener mayores ganancias y expandir el mercado meta. Empieza desde ofrecer el producto a nuevos clientes, negociar y cerciorar el trato con ellos para convertirlos en clientes nuevos de la Asociación. II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS • Buscar clientes nuevos y ofrecerles un producto de calidad. • Aumentar el número de clientes para expandirse en el mercado. • Posicionar la marca en la mente del consumidor. • Obtener mayor rentabilidad a través de la venta del producto a los clientes nuevos. III. NORMAS ESPECÍFICAS • El encargado de comercialización es el responsable de buscar nuevos establecimientos comerciales para ofrecer el producto. • Este debe de negociar con los clientes y tomar nota del pedido solicitado por los mismos. • El encargado de comercialización debe reportarle al supervisor de producción y al administrador el pedido solicitado por los clientes para su producción y facturación. • Se debe establecer una base de datos de los clientes obtenidos con anterioridad y asimismo de los nuevos clientes que formarán parte de la cartilla de la Asociación, esto con el fin de darles seguimiento y conservarlos para tener solidez en las operaciones de la misma.	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO			
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS			
PROCEDIMIENTO: AMPLIACIÓN DE CARTERA DE CLIENTES			
ELABORADO POR: SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA			
Procedimiento No. 02			Hoja: 2/3
Inicia: Encargado de comercialización			Termina: Administrador
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
Ubicación administrativa	Puesto	Paso	Actividad
Comercialización	Encargado de comercialización	01	Busca nuevos clientes en el mercado.
		02	Interactúa con ellos para darles a conocer el producto y la forma de pago para la adquisición del producto.
		03	Decisión del encargado de comercialización.
		3.1	Si el cliente está interesado le ofrece el producto, y avanza al paso 4.
		3.2	Si el cliente no está interesado, regresa al paso 1.
		04	Toma nota del pedido solicitado.
		05	Traslada la información al encargado de producción.
Producción	Encargado de producción	06	Recibe la documentación y procede a producir el pedido.
		07	Traslada la producción al encargado de comercialización.
Comercialización	Encargado de comercialización	08	Recibe la producción y distribuye el pedido a los clientes nuevos.



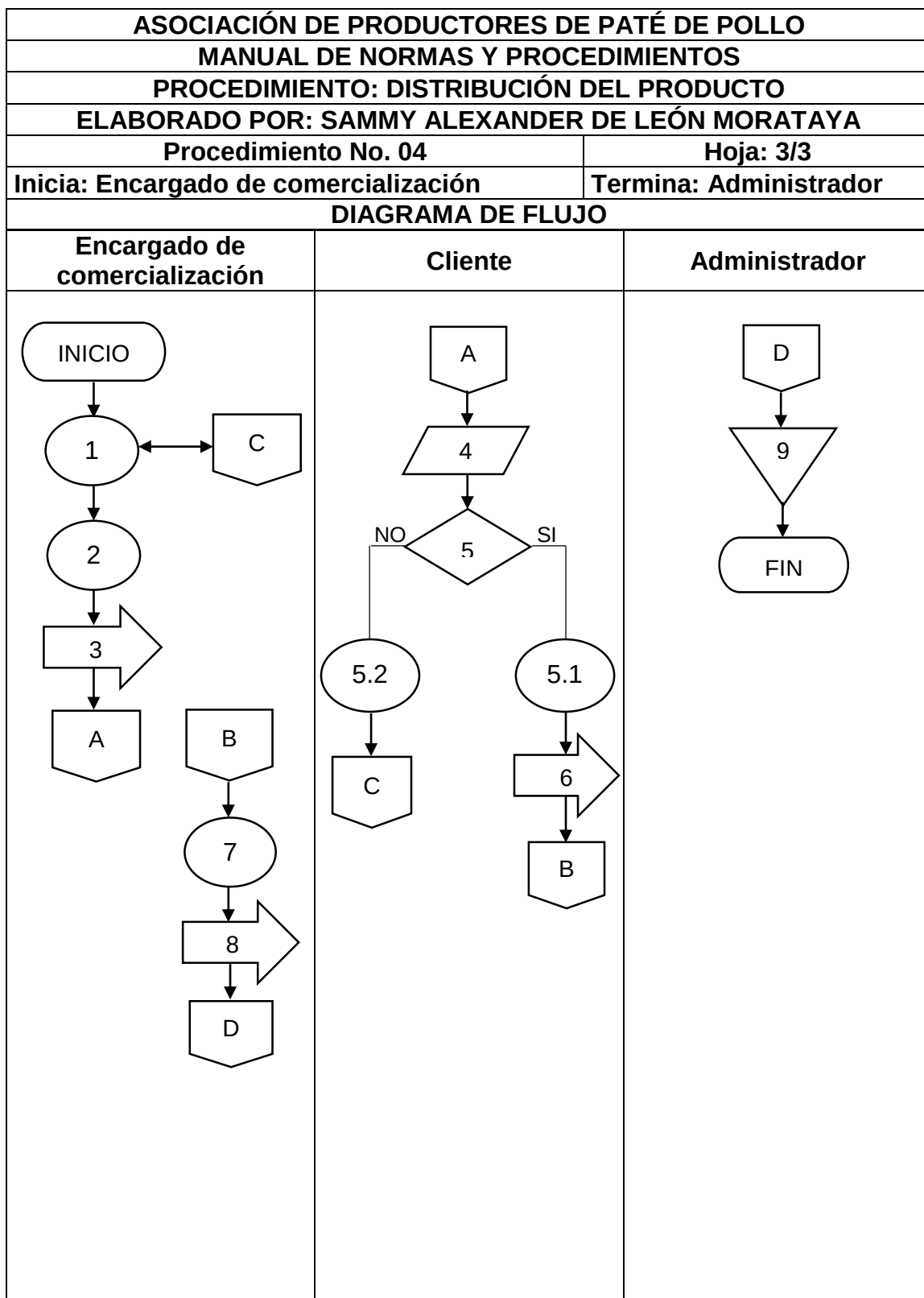
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO	
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	
PROCEDIMIENTO: VENTA DEL PRODUCTO	
ELABORADO POR: SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA	
Procedimiento No. 03	Hoja: 1/3
Inicia: Encargado de comercialización	Termina: Contador
I. DEFINICIÓN DEL PROCESO Este proceso es definido como el contrato a través del cual se transfiere una cosa propia a dominio ajeno por el precio pactado. El cliente adquiere el producto a cambio de una cantidad de dinero que se ha establecido en el mercado. II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS • Realizar la venta del producto en el mercado objetivo. • Satisfacer las necesidades de los clientes a través del producto que adquirirán. • Lograr las metas establecidas por la Asociación respecto a la venta del producto. III. NORMAS ESPECÍFICAS • Mantener el precio del producto que se ha establecido en el mercado para lograr que los clientes lo adquieran a menudo y estén satisfechos con el mismo. • Vender el producto únicamente en el mercado objetivo, mientras se logra la expansión del mismo en nuevos segmentos de mercado. • Conservar el producto en buen estado para su venta y verificar que la fecha de caducidad este dentro del plazo adecuado.	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO			
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS			
PROCEDIMIENTO: VENTA DEL PRODUCTO			
ELABORADO POR: SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA			
Procedimiento No. 03			Hoja: 2/3
Inicia: Encargado de comercialización			Termina: Contador
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
Ubicación administrativa	Puesto	Paso	Actividad
Comercialización	Encargado de comercialización	01	Ofrece el producto a los clientes de forma presencial o telefónica.
		02	Toma nota del pedido que le realiza el cliente.
		03	Entrega el producto al cliente con base al pedido realizado.
No aplica	Cliente	04	Revisa que el pedido esté completo y en óptimas condiciones.
		05	Decisión del cliente.
		5.1	Si el pedido tiene lo requerido, avanza al paso 6.
		5.2	Si el pedido no tiene lo requerido, lo devuelve.
		6	Cancela el pago del producto.
Comercialización	Encargado de comercialización	7	Recibe el dinero y factura la venta del producto.
		8	Entrega la copia de factura y el dinero al contador.
Contabilidad	Contador	9	Recibe el dinero y la factura para el registro contable respectivo.
		10	Archiva la factura.



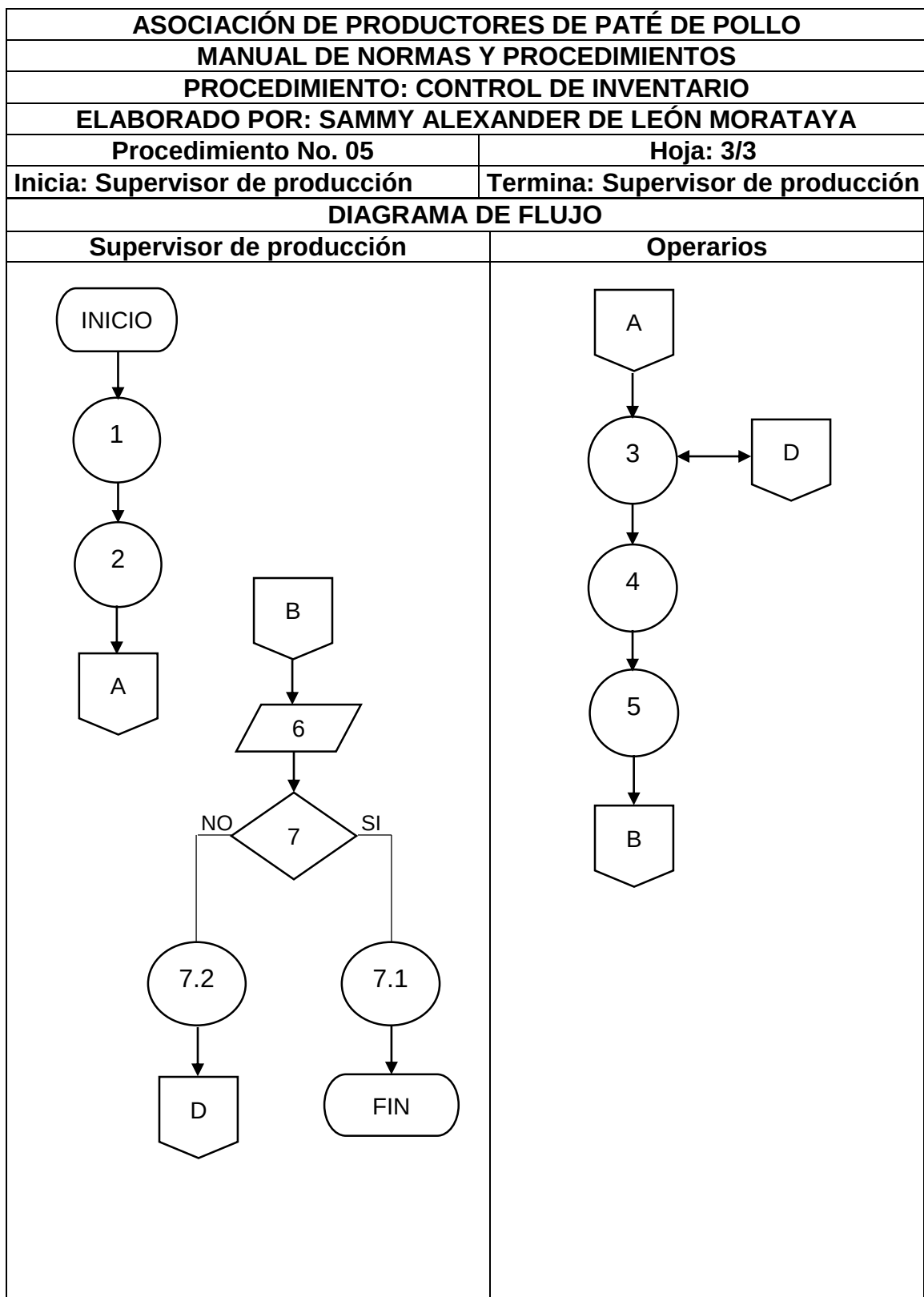
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO	
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	
PROCEDIMIENTO: DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO	
ELABORADO POR: SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA	
Procedimiento No. 04	Hoja: 1/3
Inicia: Encargado de comercialización	Termina: Administrador
I. DEFINICIÓN DEL PROCESO Describe la forma en que se realiza la entrega del producto de forma efectiva con cada uno de los clientes potenciales. II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS • Entregar el producto en el tiempo establecido. • Cumplir con los estándares de calidad y cantidad al momento de la entrega del producto. • Velar por el cuidado adecuado del producto durante el trayecto y entregarlo en buenas condiciones. • Abarcar nuevos segmentos de mercado. III. NORMAS ESPECÍFICAS • Revisar la cantidad de producto cada vez que se realice la entrega para cerciorarse que la cantidad es la adecuada conforme a la solicitud emitida por el cliente. • El encargado de comercialización es el responsable de cargar el producto a su motocicleta y realizar la entrega de forma efectiva. • Cada vez que el cliente reciba el producto, el encargado de comercialización es responsable de que el cliente le firme de recibido la papelería adjunta a la factura. • Al finalizar el día laboral el encargado de comercialización debe entregar la papelería al administrador para que este proceda a archivar la documentación.	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO			
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS			
PROCEDIMIENTO: DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO			
ELABORADO POR: SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA			
Procedimiento No. 04		Hoja: 2/3	
Inicia: Encargado de comercialización		Termina: Administrador	
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
Ubicación administrativa	Puesto o responsable	Paso	Actividad
Comercialización	Encargado de comercialización	01	Carga el producto en la motocicleta para su respectiva entrega.
		02	Se dirige hacia el lugar de entrega.
		03	Entrega el producto al cliente.
No aplica	Cliente	04	Recibe el producto y revisa que contenga lo requerido.
		05	Decisión de aceptación del producto.
		5.1	Si contiene lo requerido, avanza al paso 6.
		5.2	Si no contiene lo requerido, devuelve el producto.
		06	Realiza el pago respectivo y firma de recibido.
Comercialización	Encargado de comercialización	07	Recibe el efectivo, documentos y regresa a la Asociación.
		08	Traslada los documentos al Administrador.
Administración	Administrador	09	Recibe los documentos y los archiva en su lugar respectivo.



ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO	
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	
PROCEDIMIENTO: CONTROL DE INVENTARIO	
ELABORADO POR: SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA	
Procedimiento No. 05	Hoja: 1/3
Inicia: Encargado de producción	Termina: Encargado de producción
I. DEFINICIÓN DEL PROCESO Es el control que se llevará a cabo para cada una de las unidades producidas con el fin de conservar las unidades requeridas para su venta y distribución en el tiempo y espacio establecido. II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS • Administrar de forma adecuada el inventario de las unidades producidas. • Lograr abastacer el mercado objetivo. • Cumplir a cabalidad con las requisiciones de los clientes. III. NORMAS ESPECÍFICAS • Producir las unidades necesarias para conservar el inventario en un nivel óptimo. • Realizar la rotación respectiva del inventario conforme al método PEPS (primero en entrar, primero en salir). • Conservar el área de insumos en óptimas condiciones respecto a la seguridad e higiene. • Mantener ordenado el área de inventario.	

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE PATÉ DE POLLO			
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS			
PROCEDIMIENTO: CONTROL DE INVENTARIO			
ELABORADO POR: SAMMY ALEXANDER DE LEÓN MORATAYA			
Procedimiento No. 05		Hoja: 2/3	
Inicia: Encargado de producción		Termina: Encargado de producción	
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
Ubicación administrativa	Puesto o responsable	Paso	Actividad
Producción	Encargado de producción	01	Analiza los pedidos requeridos por los clientes.
		02	Solicita a los operarios la cantidad necesaria a producir.
Producción	Operarios de producción	03	Producen la cantidad requerida por el encargado de producción.
		04	Colocan las unidades producidas en el congelador para su conservación.
		05	Rotan el producto conforme el método PEPS (primero en entrar, primero en salir).
Producción	Encargado de producción	06	Verifica que esté abastecido el inventario para cualquier requisición extraordinaria y verifica que se efectúe la rotación del producto adecuadamente.
		07	Decisión del encargado de producción.
		7.1	Si el inventario está abastecido, se termina el proceso.
		7.2	Si el inventario no está abastecido, se regresa al paso 3.



Anexo 3
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Proyecciones de Importaciones y Exportaciones
Método de Mínimos Cuadrados
Años: 2016-2020

- Cálculo de las importaciones a través del método de mínimos cuadrados

Año		Importaciones	X	XY	X²
2011	1	32,066	-2	-64,131	4
2012	2	33,669	-1	-33,669	1
2013	3	35,352	0	0	0
2014	4	37,120	1	37,120	1
2015	5	38,976	2	77,952	4
	Σ	177,183		17,272	10

$$a = (177,183/5) = 35,437$$

$$b = (17,272/10) = 1,727$$

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

Aplicación de fórmula:

$$Y = a + bx$$

$$\text{Cálculo año 2016 } Y = 35,437 + (1,727 \cdot 3) = 40,618$$

$$\text{Cálculo año 2017 } Y = 35,437 + (1,727 \cdot 3) = 42,345$$

$$\text{Cálculo año 2018 } Y = 35,437 + (1,727 \cdot 3) = 44,072$$

$$\text{Cálculo año 2019 } Y = 35,437 + (1,727 \cdot 3) = 45,800$$

$$\text{Cálculo año 2020 } Y = 35,437 + (1,727 \cdot 3) = 47,527$$

Año	Importaciones
2016	40618
2017	42345
2018	44072
2019	45800
2020	47527

- Cálculo de las exportaciones a través del método de mínimos cuadrados

Año		Exportaciones	X	XY	X²
2011	1	0	-2	0	4
2012	2	0	-1	0	1
2013	3	0	0	0	0
2014	4	0	1	0	1
2015	5	0	2	0	4
	Σ	0		0	10
	a	=	0		
	b	=	0		

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

Año	Exportaciones
2016	0
2017	0
2018	0
2019	0
2020	0

Anexo 4

Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu

Proyecto: Producción de Paté de Pollo

Consumo Per cápita del Paté de Pollo

Consumo per cápita del paté de pollo

Licda. Stephanie Salguero Esquivel
Av. Bolívar 21-73 zona 1
Guatemala, Guatemala
Tel: 22328017/ 41284166

Guatemala 11 de Febrero de 2016

Licenciados
Facultad de Ciencias Económicas
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–
Universidad de San Carlos de Guatemala

Por este medio se hace constar la validación de consumo per cápita anual con contenido neto de 130gramos cada unidad del siguiente producto:

PATE DE POLLO 9 UNIDADES

El dato anterior es un estimado general que puede presentar variaciones dependiendo de la dieta, preparación y necesidades de cada persona.

Por lo anterior firmo y sello la presente; para el uso que a los interesados convengan.



Licda. Stephanie Salguero E.
Nutricionista
Colegiada No. 3,674

Licda. Stephanie Waleska Salguero Esquivel

Anexo 5
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Paté de Pollo
Tabla Nutricional del Paté de Pollo

Tabla nutricional del paté de pollo

Licda. Stephanie Salguero Esquivel
Av. Bolívar 21-73 zona 1
Guatemala, Guatemala
Tel: 22328017/ 41284188

Guatemala 11 de Febrero de 2016

Licenciados
Facultad de Ciencias Económicas
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–
Universidad de San Carlos de Guatemala

Por este medio se hace constar que de acuerdo a la observación de documentos: Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica – INCAP-. El valor nutricional calculado por cada 130g de porción comestible del siguiente producto es:

TABLA NUTRICIONAL (PATE DE POLLO)
Composición por 130 g de peso neto

Componente	Contenido
Agua	85.33 %
Energía	261 Kcal
Proteína	17.48 grs
Grasa total	17.03 grs
Carbohidrato	8.51 grs
Ceniza	1.64 grs
Calcio	13 mg
Fosforo	227 mg
Hierro	11.95 mg
Tiamina	0.06 mg
Riboflavina	1.82 mg
Niacina	9.77 mg
Vitamina C	13 mg
Vitamina A	282 mg
Ac. Grasos Monoinsaturados	7.54 grs
Ac. Grasos Poliinsaturados	3.19 grs
Ac. Grasos Saturados	5.2 grs
Colesterol	508 mg
Potasio	123 mg
Sodio	501 mg
Zinc	2.78mg
Magnesio	17mg
Vitamina B6	0.34mg
Vitamina B12	10.49 mcg

En Guatemala en su mayoría el paté se utiliza como una pasta para untar, la cual en su mayoría la población la utiliza para agregar en panes o galletas. El consumo de dicho producto en Guatemala se da en su mayor porcentaje es en área Urbana, por facilidad de acceso y disponibilidad del producto, por lo que en áreas rurales el acceso, disponibilidad y consumo es muy poco.

La tabla anterior puede presentar variaciones dependiendo de la dieta y necesidades de cada persona.

Por lo anterior firmo y sello la presente, para el uso que a los interesados convengan.



Licda. Stephanie Waleska Salguero Esquivel

Licda. Stephanie Salguero E.
Nutricionista
Colegiada No. 3,674