

MUNICIPIO DE CHAMPERICO
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

“ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PANADERÍA) Y
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MANGO DESHIDRATADO”

WALDA ARGENTINA CASTILLO HERRERA

TEMA GENERAL

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

MUNICIPIO DE CHAMPERICO
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

TEMA INDIVIDUAL

“ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PANADERÍA) Y
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MANGO DESHIDRATADO”

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 8

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

“ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PANADERÍA) Y
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MANGO DESHIDRATADO”

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

WALDA ARGENTINA CASTILLO HERRERA

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADA

Guatemala, marzo 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 5.3.82 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MANGO DESHIDRATADO", municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu.

Presentó

WALDA ARGENTINA CASTILLO HERRERA

Para su graduación profesional como: ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

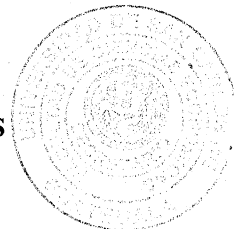
Previo a la aprobación por parte de Junta Directiva de la Facultad, el trabajo citado sufrió el trámite de evaluación correspondiente, de acuerdo al Reglamento vigente del Ejercicio Profesional Supervisado, autorizándose su impresión.

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

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



M.CH.

DEDICATORIA

- A DIOS:** Por mi vida, por las bendiciones que me he dado a lo largo de este camino, por guiarme y protegerme en todo momento y por darme la fortaleza necesaria para culminar esta meta.
- A MI MAMÁ
Y ABUELA:** Mirtha Herrera y Vitalina Gómez. Por su apoyo incondicional, su sacrificio, su amor, buenos ejemplos, sabios consejos y sus oraciones.
- A MI ESPOSO:** Cristian Contreras. Por su apoyo incondicional, su amor y su comprensión.
- A MIS
HERMANAS:** Deborah, Diana y Mónica. Por todo su apoyo.
- A MI FAMILIA:** Mis tíos, tías, primos y mi cuñado. Por el apoyo que me brindaron cuando más lo necesite. Gracias por sus oraciones y buenos deseos.
- A MADRINA:** Janene Ternes. Por toda su ayuda a lo largo de mi vida ya que fue muy edificante para mí, sus palabras y sus oraciones. GRACIAS POR SER PARTE IMPORTANTE DE ESTE PROYECTO.
- A MI AMIGA:** Myrna Hernández. Gracias por acompañarme en todo este proceso, ya que juntas logramos hacer esta meta una realidad, NO FUE FÁCIL PERO LO LOGRAMOS.
- A ESTA CASA
DE ESTUDIOS:** UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, por brindarme sus conocimientos necesarios, para culminar mi carrera profesional.

ÍNDICE GENERAL

	Página
INTRODUCCIÓN	i
CAPÍTULO I	
CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	
1.1 MARCO GENERAL	1
1.1.1 Contexto nacional	1
1.1.2 Contexto departamental	2
1.1.3 Antecedentes históricos del Municipio	2
1.1.4 Localización y extensión	3
1.1.5 Clima	3
1.1.6 Orografía	3
1.1.7 Aspectos culturales y deportivos	3
1.2 DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA	4
1.2.1 División política	4
1.2.2 División administrativa	4
1.2.2.1 Concejo Municipal	4
1.2.2.2 Alcaldías auxiliares	5
1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-	5
1.3 RECURSOS NATURALES	5
1.3.1 Agua	5
1.3.1.1 Océano	5
1.3.1.2 Ríos	5
1.3.1.3 Lagunas	6
1.3.1.4 Esteros	6
1.3.2 Bosques	6
1.3.3 Suelos	6
1.3.3.1 Tipos de suelo	6
1.3.3.2 Clases agrológicas del suelo	7
1.3.3.3 Usos del suelo	7
1.3.4 Fauna	7
1.3.5 Flora	8
1.3.6 Minas y canteras	8
1.4 POBLACIÓN	8
1.4.1 Población total por centro poblado y número de hogares	8
1.4.2 Población según género, área geográfica, grupo étnico y edad	9

1.4.3	Población económicamente activa –PEA–	9
1.4.3.1	Género	9
1.4.3.2	Área geográfica	9
1.4.3.3	Actividad productiva	9
1.4.4	Densidad poblacional	10
1.4.5	Vivienda	10
1.4.6	Migración	10
1.4.6.1	Inmigración	11
1.4.6.2	Emigración	11
1.4.7	Ocupación y salarios	11
1.4.8	Nivel de ingresos	11
1.4.9	Pobreza	12
1.4.9.1	Extrema	12
1.4.9.2	No extrema	12
1.4.9.3	Pobreza total y no pobres	12
1.4.10	Desnutrición	13
1.4.11	Empleo	13
1.4.12	Subempleo	13
1.4.13	Desempleo	13
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	14
1.5.1	Tenencia de la tierra	14
1.5.2	Uso de la tierra	14
1.5.3	Concentración de la tierra	14
1.5.3.1	Coefficiente de Gini	15
1.5.3.2	Curva de Lorenz	16
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	16
1.6.1	Educación	16
1.6.2	Salud	16
1.6.2.1	Infraestructura de salud, equipamiento y recurso humano	16
1.6.2.2	Cobertura de Salud	17
1.6.2.3	Morbilidad y mortalidad	18
1.6.3	Agua	18
1.6.4	Drenajes	18
1.6.5	Energía eléctrica	19
1.6.5.1	Domiciliar	19
1.6.5.2	Alumbrado público	19
1.6.6	Letrinas	19
1.6.7	Extracción de basura	19

1.6.8	Tratamiento de aguas servidas	20
1.6.9	Tratamiento de desechos sólidos	20
1.6.10	Cementerios	19
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	20
1.7.1	Vías de acceso	21
1.7.2	Puentes	21
1.7.3	Unidades de riego	21
1.7.4	Centros de acopio	22
1.7.5	Mercados	22
1.7.6	Energía eléctrica comercial e industrial	22
1.7.7	Telecomunicaciones	23
1.7.8	Transporte	23
1.7.9	Rastros	23
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	24
1.8.1	Organizaciones sociales	24
1.8.1.1	Consejos Comunitarios de Desarrollo	24
1.8.1.2	Comités pro mejoramiento	24
1.8.1.3	Organizaciones sociales de mujeres	24
1.8.1.4	Otras organizaciones sociales	25
1.8.2	Organizaciones productivas	25
1.9	ENTIDADES DE APOYO	25
1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	25
1.11	ANÁLISIS DE RIESGOS	26
1.11.1	Matriz de identificación de riesgos	26
1.11.2	Matriz de vulnerabilidades	27
1.11.3	Historial de desastres	27
1.12	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	28
1.12.1	Flujo comercial	28
1.12.1.1	Exportación en el Municipio	28
1.12.1.2	Importación en el Municipio	28
1.12.2	Flujo financiero	29
1.12.2.1	Remesas familiares	29
1.13	INVENTARIO DE COMERCIO Y SERVICIOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO	29
1.13.1	Comercios	29
1.13.2	Servicios	30
1.13.3	Generación de empleo	30
1.14	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO	30
1.14.1	Actividad agrícola	30

1.14.2	Actividad pecuaria	31
1.14.3	Actividad artesanal	31
1.14.4	Comercios y servicios	31

CAPÍTULO II SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE PANADERÍA

2.1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	32
2.1.1	Descripción genérica	32
2.1.2	Variedades	33
2.1.2.1	Pan dulce	33
2.1.2.2	Pan francés	33
2.1.3	Uso	34
2.2	PRODUCCIÓN	34
2.2.1	Proceso productivo	34
2.2.2	Volumen y valor de la producción	38
2.3	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	39
2.4	COSTOS	40
2.4.1	Estado de resultados	41
2.5	RENTABILIDAD	42
2.5.1	Rentabilidad sobre ventas	42
2.5.2	Rentabilidad sobre costos y gastos	42
2.6	FINANCIAMIENTO	43
2.7	COMERCIALIZACIÓN	44
2.7.1	Mezcla de mercadotecnia	44
2.7.2	Análisis de comercialización	45
2.7.2.1	Análisis estructural	45
2.7.3	Operaciones de comercialización	46
2.7.3.1	Canales de comercialización	46
2.7.3.2	Márgenes de comercialización	47
2.8	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	47
2.8.1	Sistema organizacional	47
2.8.2	Estructura organizacional	47
2.8.2.1	Diseño organizacional	48
2.8.3	Niveles de la organización	49
2.8.3.1	Nivel estratégico	49
2.8.3.2	Nivel táctico	49
2.8.3.3	Nivel operativo	49
2.8.4	Proyección de la organización	49
2.8.4.1	Económica	49
2.8.4.2	Social	50

2.8.4.3	Cultural	50
2.8.5	Aplicación del proceso administrativo	50
2.8.5.1	Planeación	50
2.8.5.2	Organización	51
2.8.5.3	Integración	51
2.8.5.4	Dirección	51
2.8.5.5	Control	51
2.9	GENERACIÓN DE EMPLEO	51
2.10	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN	52
2.10.1	Problemática encontrada	52
2.10.2	Propuesta de solución	53

**CAPÍTULO III
PROPUESTA DE INVERSIÓN
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MANGO
DESHIDRATADO**

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	54
3.1.1	Presentación del producto propuesto	54
3.1.2	Producción anual	55
3.1.3	Mercado meta	55
3.2	JUSTIFICACIÓN	55
3.3	OBJETIVOS	55
3.3.1	Objetivo general	56
3.3.2	Objetivos específicos	56
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	56
3.4.1	Descripción del producto	57
3.4.2	Usos del producto	57
3.5	OFERTA	57
3.5.1	Oferta histórica y proyectada	58
3.5.2	Demanda	59
3.5.3	Consumo	60
3.5.3.1	Consumo aparente histórico y proyectado	60
3.5.4	Demanda insatisfecha proyectada	61
3.5.5	Precio	62
3.6	COMERCIALIZACIÓN	63
3.6.1	Mezcla de mercadotecnia	63
3.6.1.1	Producto	63
3.6.1.2	Mercado objetivo	68
3.6.2	Precio	68

3.6.3	Plaza	69
3.6.4	Promoción	70
3.6.4.1	Elementos de la Mezcla Promocional	70
3.7	ESTUDIO TÉCNICO	72
3.7.1	Localización	72
3.7.1.1	Macro localización	73
3.7.1.2	Micro localización	73
3.7.2	Tecnología utilizada	73
3.7.3	Tamaño	73
3.7.4	Distribución de la planta	74
3.7.5	Materia Prima	76
3.7.6	Volumen y valor de la producción	76
3.7.7	Proceso productivo	77
3.7.7.1	Descripción del proceso productivo	77
3.7.8	Requerimientos técnicos	80
3.7.8.1	Recursos	80
3.7.9	Buenas prácticas de manufactura	81
3.7.9.1	Seguridad e higiene laboral	81
3.7.9.2	Normas de sanitización	81
3.7.9.3	Inocuidad de los alimentos	82
3.8	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	82
3.9	ESTUDIO FINANCIERO	83
3.9.1	Inversión fija	83
3.9.1.1	Inversión en capital de trabajo	84
3.9.1.2	Inversión total	85
3.9.2	Financiamiento	85
3.9.2.1	Fuentes Internas	86
3.9.2.2	Fuentes Externas	86
3.9.3	Estados Financieros	87
3.9.3.1	Estado de costo directo de producción	87
3.9.3.2	Estado de Resultados	87
3.9.4	Presupuesto de caja	89
3.9.5	Estado de situación financiera	90
3.9.5.1	Evaluación financiera	91
3.9.6	Flujo neto de fondos	93
3.9.7	Valor actual neto	94
3.9.8	Relación beneficio costo	95
3.9.9	Tasa interna de retorno	96
3.9.10	Periodo de recuperación de la inversión	97
3.10	IMPACTO SOCIAL	98

CAPÍTULO IV
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN
DE MANGO DESHIDRATADO

4.1	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA	100
4.1.1	Tipo y denominación	100
4.1.1.1	Tipo de organización empresarial propuesta	100
4.1.1.2	Denominación de la organización	100
4.1.2	Localización	101
4.1.3	Justificación	101
4.1.4	Marco jurídico	101
4.1.4.1	Normativa externa	102
4.1.4.2	Normativa interna	102
4.1.5	Objetivos	103
4.1.5.1	General	103
4.1.5.2	Específicos	103
4.1.6	Funciones generales de la organización propuesta	104
4.1.7	Estructura organizacional	104
4.1.7.1	Diseño organizacional	104
4.1.7.2	Sistema de organización	107
4.1.7.3	Funciones básicas de las unidades administrativas	107
4.2	RECURSOS NECESARIOS	109
4.2.1	Humanos	109
4.2.2	Financieros	110
4.2.3	Materiales	110
4.3	PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN	110
4.3.1	Económica	110
4.3.2	Social	111
4.3.3	Cultural	111
4.4	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	111
4.4.1	Planeación	111
4.4.1.1	Misión	112
4.4.1.2	Visión	112
4.4.1.3	Valores	112
4.4.1.4	Estrategias	112
4.4.2	Organización	113
4.4.3	Integración	113
4.4.4	Dirección	114
4.4.5	Control	114

CONCLUSIONES	115
RECOMENDACIONES	117
BIBLIOGRAFÍA	119
ANEXOS	

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de pan. Volumen y Valor de la Producción. Año: 2015.	38
2	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de pan. Estado de Costo Directo de Producción, del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015.	40
3	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de pan. Estado de Resultados, del 1 de enero al 31 de diciembre de 2015.	41
4	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de pan. Financiamiento. Año: 2015.	43
5	Municipio de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá Departamento de Retalhuleu. Oferta Histórica y Proyectada Mango Deshidratado. Años: 2011-2020.	58
6	Municipio de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá Departamento de Retalhuleu. Demanda Potencial Histórica y Proyectada Mango Deshidratado. Años: 2011-2020.	59
7	Municipio de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá Departamento de Retalhuleu. Consumo Aparente Histórico y Proyectado Mango Deshidratado. Años: 2011-2020.	61
8	Municipio de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá Departamento de Retalhuleu. Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada Mango Deshidratado. Años: 2011-2020.	62
9	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Volumen y Valor de la Producción Proyectada para Detallistas. Años: 2015 - 2019.	76
10	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Inversión Fija. Año: 1.	83
11	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Inversión en Capital de Trabajo. Año: 2015.	84

12	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Inversión Total. Año: 1.	85
13	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Fuentes de Financiamiento. Año: 1.	86
14	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Estado de Costo Directo de Producción Proyectado, del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	85
15	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Estado de Resultados Proyectado, del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	88
16	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Presupuesto de Caja, del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año.	89
17	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Estado de Situación Financiera Proyectado, al 31 de diciembre de cada año.	90
18	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Flujo Neto de Fondos -FNF-.	94
19	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Valor Actual Neto -VAN-.	95
20	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Relación Beneficio Costo -RBC-.	96
21	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Tasa Interna de Retorno -TIR-.	97
22	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Período de Recuperación de la Inversión -PRI-.	98

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de pan. Flujograma del Proceso Productivo. Año: 2015.	37
2	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de pan. Características Tecnológicas. Año: 2015.	39
3	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de pan. Mezcla de Mercadotecnia. Año: 2015.	44
4	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de pan. Canales de Comercialización. Año: 2015.	46
5	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Producción de pan. Estructura Organizacional. Año: 2015	48
6	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Canal de Comercialización Indirecto. Año: 2015.	69
7	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Flujograma del Proceso Productivo. Año: 2015.	79
8	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Requerimientos Técnicos. Año: 2015.	80
9	Municipio de Champerico, Departamento de Retalhuleu. Propuesta de Organigrama. Producción de Mango Deshidratado. Año: 2015	105
10	Municipio de Champerico, Departamento de Retalhuleu. Organigrama Nominal Propuesto. Producción de Mango Deshidratado. Año: 2015	106

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Punto de Equilibrio. Año: 1	93

ÍNDICE DE IMAGENES

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Nombre y Marca Propuesta.	65
2	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Eslogan Propuesto.	66
3	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Etiqueta Propuesta.	67
4	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Afiche Propuesto.	72
5	Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Proyecto: Producción de Mango Deshidratado. Distribución de Planta de Producción.	75

INTRODUCCIÓN

La Universidad de San Carlos de Guatemala, a través de la Facultad de Ciencias Económicas, dentro de las opciones para poder otorgar el título universitario de las carreras de Administración de Empresas, Economía, Contaduría Pública y Auditoría promueve dentro de su pensum de estudios, la práctica del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–. Cuyo propósito principal consiste en realizar una investigación de campo para concientizar al estudiante de los problemas socioeconómicos de las comunidades del interior de Guatemala y aplicar los conocimientos adquiridos y plantear soluciones que contribuyan al desarrollo del país.

La investigación se llevó a cabo en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, en el segundo semestre del 2015. Con el desarrollo del tema general “DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS, RESUMEN DE PROPUESTAS DE INVERSIÓN”, derivado de ello se presenta el tema individual nombrado: “ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (panadería)” el cual consiste en analizar la forma en que están organizados actualmente los artesanos, con base en esto se elaborara una nueva estructura que ayude a mejorar los procedimientos, asimismo se presenta una propuesta de inversión denominada “PROYECTO PRODUCCIÓN DE MANGO DESHIDRATADO”, puntos que se tratan en el presente informe.

La información obtenida, se recabó mediante el trabajo de campo realizado en el mes de octubre de 2015, período en el cual se tuvo acercamiento con la comunidad del Municipio, para determinar los problemas.

Se realizó el trabajo de campo, utilizando el método científico en su fase indagadora, demostrativa y expositiva a través del cual se identificaron los

problemas sociales y económicos que afectan al Municipio. Por último, se procedió a elaborar el trabajo de gabinete, que comprende el análisis e interpretación de la información recabada. Adicionado a esto se utilizaron las técnicas de: Observación, entrevista y encuesta.

La hipótesis sobre la cual se sustenta la investigación es: la situación socioeconómica en la que se encuentra el municipio de Champerico en el 2015, se considera que ha empeorado si se compara con la de los años 1994 y 2002.

El objetivo general de la investigación es establecer la situación del Municipio en el 2015, en relación a los censos poblacionales de los años 1994 y 2002, por medio de un diagnóstico socioeconómico que permita conocer los cambios y avances del mismo.

El presente informe se encuentra integrado por cuatro capítulos los cuales se presentan a continuación:

En el capítulo I, se presenta la descripción general del Municipio, los antecedentes históricos, su división política y administrativa, recursos naturales, servicios básicos, infraestructura productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgo, flujo comercial y financiero, y las actividades productivas con las que cuenta el Municipio.

En el capítulo II, se describe el diagnóstico de la elaboración de pan, el que identifica las generalidades, tecnología aplicada, producción, aspectos contables financieros, comercialización y organización de la producción.

Todos estos factores son importantes para determinar la problemática y dar propuestas de solución.

En el capítulo III, contiene la propuesta inversión, la cual consiste en: Producción de mango deshidratado, donde se detallan los estudios de mercado, tecnológico y financiero, que son necesarios para comprender el desarrollo e importancia que conlleva la realización del proyecto. Con el propósito de dar a conocer a la población otras fuentes de aprovechamiento de los recursos del Municipio.

En el capítulo IV, se propone la creación de un comité, denominado Comité de Productores de Mango Deshidratado de Champerico, para la producción del producto, el cual ayudara al desarrollo del Municipio.

Por último, se presentan conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos en donde se presentas el instrumento administrativo, necesario para la organización, que comprende el manual de organización.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

Se presentan las características 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 el resumen de actividades productivas.

1.1 MARCO GENERAL

En esta variable se describe de forma detallada las generalidades del municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu.

1.1.1 Contexto nacional

“La República de Guatemala tiene una extensión territorial de 108,889 km² y se encuentra dentro de las coordenadas geográficas 13° 44' a 87° 03' latitud norte y de 87° 03' a 92° 13' longitud oeste, en el Meridiano de Greenwich; limita al norte y oeste con México; al sur, con el océano Pacífico y al este, con Belice, Honduras, El Salvador y el océano Atlántico”.¹

Su división política está conformada por 22 departamentos y 340 municipios, dos de las terceras partes del territorio están formadas por montañas, algunas de origen volcánico. Guatemala se caracteriza por ser un país multilingüe, multiétnico y pluricultural, por estar conformado por cuatro etnias: Xinca, Garífuna, Ladina y Maya, por la existencia de 21 idiomas que se hablan en distintas regiones del País. El idioma oficial es el español.

¹Academia de Geografía e Historia. 1923. Excursión a lugares históricos. Edición 2014. Guatemala. s.p.

1.1.2 Contexto departamental

Retalhuleu, que por sus habitantes es también conocido como “La Capital del Mundo”. Su etimología proviene de las voces quichés *retal* que significa Señal, *hul* que significa hoyo y *uleu* que significa tierra, lo que quiere decir hoyo en la tierra; con los elementos del idioma quiché, esto se traduce en: “Señal de la Tierra”.² El desarrollo de su economía se incrementó desde que fue habilitado oficialmente el puerto de Champerico el 10 de junio de 1871. Este departamento fue creado por Decreto número 194 del 16 de octubre de 1877, momento en el que se separa de Suchitepéquez.

La cabecera departamental es Retalhuleu, está a 239.39 m snm y a una distancia de 190 km de la capital de Guatemala. Su extensión territorial es de 1,856 km², limita al norte con Quetzaltenango, al sur con el océano Pacífico, al este con Suchitepéquez; y al oeste con San Marcos y Quetzaltenango. El clima es generalmente cálido todo el año, sus temperaturas van de los 22 a los 34 °C. Población total es de 318,319 habitantes y una representación del 2% de la población nacional para el 2013; para el 2015 se estima una población de 332,815 habitantes que representa el 2.06% de la población total del país.

1.1.3 Antecedentes históricos del Municipio

“El nombre Champerico se originó de Champer & Co, que era una compañía explotadora de maderas finas en el área, a fines de 1700, debido a la poca información acerca de esta compañía no se puede dar más detalles de cómo se desarrolló el nombre de éste Municipio, sin embargo queda sentado este hecho histórico. Champerico pertenecía al departamento de Suchitepéquez; sin embargo, al reorganizarse el departamento de Retalhuleu, se dispuso que formara

² Plan de desarrollo departamental. Guatemala. Consultado el 05 de octubre de 2015. Disponible en: <http://www.segeplan.gob.gt/Retalhuleu#Historia>.

parte del departamento de Retalhuleu, declarado municipio en la división política de Guatemala el 31 de marzo de 1952.

1.1.4 Localización y extensión

Champerico se encuentra situado en la parte sur del departamento de Retalhuleu en la región VI o Región Sur-occidental. Se localiza en la latitud 14° 17' 35" y en la longitud 91° 54' 50". Su extensión territorial es de 416 km² que representa el 11.38% de la extensión territorial del departamento de Retalhuleu.

1.1.5 Clima

La época más fría del año está comprendida en los meses de diciembre y enero, y la más calurosa se presenta en abril y mayo. 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.

1.1.6 Orografía

Para el 2015, la configuración superficial de Champerico, se caracteriza por una extensa planicie la cual, no cuenta con un sistema montañoso.

1.1.7 Aspectos culturales y deportivos

A continuación se detallan los aspectos culturales y deportivos del Municipio:

Costumbres y tradiciones: Se celebra la fiesta patronal del 2 al 7 de agosto en honor al patrono "Jesús Salvador del Mundo".

- **Idioma:** El que predomina es el español, sin embargo, en las comunidades indígenas hablan su idioma, entre ello: Mam, Kiche o Kakchiquel.

- **Folklore:** El traje típico se observa en las comunidades indígenas, principalmente en las mujeres.
- **Religión:** Las religiones predominantes son: la protestante que representa 56% y la católica con 29%.
- **Deporte:** En el área urbana hay un estadio de fútbol, una cancha de basquetbol. En el área rural existen siete canchas de fútbol.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

En la siguiente variable se analiza la distribución territorial conforme a la categoría de cada centro poblado y su función administrativa.

1.2.1 División política

Para el 2015 el Municipio se encuentra conformado por 39 centros poblados, Champerico se encuentra dividido políticamente en: cinco aldeas, nueve caseríos y 24 comunidades multiculturales. Existe un pueblo que es la zona urbana del lugar, el cual está conformado por dos colonias y 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.

1.2.2.1 Concejo Municipal

El gobierno de Champerico, está formado por el Concejo Municipal, que se integra con un Alcalde, dos Síndicos, un Síndico Suplente, cinco Concejales y dos Concejales Suplentes, electos directa y popularmente. 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.

1.2.2.2 Alcaldías auxiliares

Las atribuciones del alcalde auxiliar son acordes y asumidas en su función por el presidente de los Consejos Comunitarios de Desarrollo. Todas las comunidades se encuentran organizadas en Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-.

1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE-

Está integrado por representantes de los distintos sectores de la población, 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.

1.3 RECURSOS NATURALES

Entre los principales recursos naturales se encuentran:

1.3.1 Agua

Cuenta con los siguientes recursos hídricos: parte del océano Pacífico, siete ríos, nueve zanjones, 12 lagunas, 12 esteros y un nacimiento de agua.

1.3.1.1 Océano

Al sur se encuentra el océano Pacífico, cuenta con 1.35 km de playa. Aporta a la economía un sustento importante derivado de la actividad de la pesca, desarrollada por los pobladores y el uso que le dan como atractivo turístico.

1.3.1.2 Ríos

Existen varios ríos que atraviesan el Municipio, entre ellos están el río Bolas o Rosario, Comepan, Jesús ó Ixquiyá, y San Lucas y Manacales.

- **Zanjones:** Existen los siguientes: El Español, El Tigre, San Lucas, Monacal, Las Balonas, Jabalín, Barbudo, El Escapulario y El Pijuy. Durante la época de invierno los pobladores abren y cierran la represa.

1.3.1.3 Lagunas

Entre las lagunas están: laguna Grande, Espínola, Las Maduras, La Escondida, Del Negro, Peñas, Raizales, Pargos, Sábalos, La Zarca, El Chuchel y El Negrito.

1.3.1.4 Esteros

Al sur en el Océano Pacífico, se encuentran los esteros: Acapolón, Champericón, Ixtán, Chapán, Acapán, Negro, Manchón, Del Negrito, Agua Caña, El Chico, Jovel y Majagual.

1.3.2 Bosques

En el lugar se encuentran extensiones de bosques de mangle en los esteros: Champericón, Ixtán, Jovel, Acapolón y Manchón, aunque se han perdido grandes extensiones de bosque por el avance de la frontera agrícola y la tala inmoderada de árboles para la producción de caña de azúcar.

1.3.3 Suelos

Los suelos del Municipio, son de origen volcánico, por su fisiografía pertenece a la llanura costera del pacífico.

1.3.3.1 Tipos de suelo

Los suelos clasificados como del Litoral del Pacífico han sido divididos según su drenaje y textura en:

- **Suelos bien drenados de textura pesada:** Se caracterizan por su fina textura al otorgarle una elevada retención de agua y nutrientes, los elementos que

contienen este tipo de suelo son: arcilla, limo y arena. Se clasifican en Ixtán Arcilloso y Limoso Franco.

- **Suelos mal drenados de textura pesada:** Ocupan depresiones en la planicie y pueden inundarse en la época lluviosa. Están clasificados en: Suelos bucul y Suelo Champerico.
- **Clases misceláneas de suelos:** Incluyen áreas en que no domina ningún suelo en particular y donde alguna característica geológica u otro factor, limita su uso agrícola permanente.

1.3.3.2 Clases agrológicas del suelo

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.

1.3.3.3 Usos del suelo

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

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. En las cercanías de la colonia 20 de Octubre se conservan varias especies de animales, principalmente en la fauna marina, misma que es explotada, por ser la pesca. Entre las especies de mariscos están: 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. Existe una variedad de serpientes.

1.3.5 Flora

Las especies forestales del Municipio que formaban los bosques, se han reducido a especies que se encuentran en zanjones, linderos, humedales y otros. Se pueden mencionar a la Ceiba, cedro, conacaste, laurel, madre cacao, volador, palo de hule, coco, mangle entre otros. Para proteger las especies de mangle, las autoridades respectivas han establecido la prohibición de su comercialización y explotación. Asimismo, se cuenta con variedad de árboles frutales como naranja, limón y mandarina. Existe variedad de flores como buganvilia, rosa, quinceañera, camarón, clavel, narciso, margarita, entre otras.

1.3.6 Minas y canteras

Actualmente en el Municipio no existe 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:

1.4.1 Población total por centro poblado y número de hogares

De acuerdo al X Censo Nacional de Población del Instituto Nacional de Estadística –INE-, la población total del Municipio, en 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 38,557 habitantes y 7,711 hogares.

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

Para el 2015, del total de la población, el 50.24% son hombres y el 49.76% mujeres. El porcentaje de la población que habita en el área rural, es de 70.34%, comparado con el 29.66% de las personas que habitan en el área urbana. En el 2015 se registró que el 18.59% de la población son indígenas y el 81.41% pertenecen a diferentes grupos étnicos, el grupo más relevante es el ladino.

1.4.3 Población económicamente activa -PEA-

La población económicamente activa se encuentra distribuida según:

1.4.3.1 Género

Para el 2002, según el Censo Poblacional, la PEA en general sufre una disminución significativa; la población masculina representaba el 78.54% de la población activa. En el 2015, se observa un aumento donde sigue la tendencia del 2002, 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; y 5,667 son mujeres, quienes representan el 32.97%. Se observa un aumento general de la PEA, específicamente 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%. La tendencia al crecimiento de la PEA en el área rural se mantiene desde 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

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

De 1994 al 2015, ha aumentado significativamente, 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. Champerico aporta el 11.58% del total poblacional del departamento de Retalhuleu.

Para los años analizados, el nivel de densidad poblacional es baja en comparación con la departamental y nacional.

1.4.5 Vivienda

De acuerdo a la encuesta 2015, el número de hogares que cuentan con vivienda propia aumentó un 16.47% en relación al 2002; los hogares con vivienda alquilada disminuyeron el 30.08%, lo cual es un índice positivo, esto mejora sus condiciones de vida.

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, para la construcción de las paredes es el block, en un 75.04%. Para la construcción del techo es la lámina en un 84.67% y en piso de una vivienda, el material más utilizado es el cemento con un 51.72%.

1.4.6 Migración

La necesidad de encontrar oportunidades laborales y salariales, medios de trabajo para desarrollar una actividad productiva y el mejoramiento en la calidad de vida de las personas, produce movimientos en la población que pueden ser temporales o permanentes, dentro del país o en el extranjero.

1.4.6.1 Inmigración

Según investigación de campo 2015, se determinó que la inmigración en el Municipio 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.

1.4.6.2 Emigración

Según encuesta 2015, la emigración del Municipio 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 es la agricultura; las personas que se dedican a esa actividad productiva, representan el 39.94% del total de la población que trabaja. El 32.31% se dedican a la actividad de servicios y el 7.83% al comercio. Otra actividad importante es la piscicultura, donde el 7.63% de la población se dedican a ella; se desarrolla un alto grado de 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.

1.4.8 Niveles de ingreso

El 48.28% de la población del Municipio percibe ingresos menores a Q. 1,825.00 mensuales, ellos 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 10.45% 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 94.93% de los hogares, debido 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

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%.

1.4.9.1 Extrema

Del total de la población en el municipio de Champerico, un 48.39% vive en extrema pobreza, según datos obtenidos por la encuesta realizada en el 2015, en la cual para efectos de análisis, se toma como extrema pobreza, a los hogares que perciben ingresos menores o iguales a Q. 1,825.00.

1.4.9.2 No extrema

Para efectos de análisis, se toma como pobreza no extrema a los hogares que perciben ingresos mensuales mayores o iguales a Q. 1,826.00 y menores o iguales a Q. 3,762.00. Rango en el que se encuentra el 41.27% de la población total del Municipio.

1.4.9.3 Pobreza total y no pobres

Se determinó que el 89.66% de la población vive en pobreza y el 10.34% tiene ingresos suficientes para cubrir sus necesidades básicas y de subsistencia.

1.4.10 Desnutrición

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, son diagnosticados como desnutrición crónica y el 2% desnutrición aguda. Se contabilizaron siete muertes a causa de desnutrición, que representan el 30.43% del total de casos de la desnutrición aguda.

1.4.11 Empleo

El 76.62% de la Población Económicamente Activa -PEA- cuenta con un empleo por medio del cual reciben una remuneración o salario. 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.

1.4.12 Subempleo

El Municipio se caracteriza por la actividad agrícola, se practica de manera informal, ya que las familias de la región siembran y cosechan por su cuenta, para luego vender parte del producto y consumir el resto. La agricultura representa el 63.41% con relación a la generación de empleo; le sigue la actividad pecuaria con el 31.82%, comercios y servicios con el 4.71% y artesanal con el 0.06%. La pesca es una actividad importante en el Municipio, donde existen estratos diferenciados por su acceso a las actividades pesqueras, que generan subempleo.

1.4.13 Desempleo

Las personas que no tienen participación en ninguna actividad productiva representan el 23.37% de la población total.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

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

1.5.1 Tenencia de la tierra

Al realizar la comparación de la información del III Censo Nacional Agropecuario 1979 y IV Censo Nacional Agropecuario 2003, 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.

1.5.2 Uso de la tierra

Se identificaron cinco formas de uso actual de la tierra, entre estos se encuentran: los cultivos permanentes, semipermanentes, temporales, pastos y bosques. Según información del IV Censo Nacional Agropecuario de 2003 y la 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%. Esto se debe al aumento considerable de la producción de caña de azúcar. Dentro de los cultivos de producción temporal, están: maíz, ajonjolí, maicillo, sandía, pepino, papaya, yuca y noni. Existen terrenos que por no ser aptos para la siembra, son utilizados como área boscosa.

1.5.3 Concentración de la tierra

La mayoría de fincas que se encontraron en el Municipio por su extensión corresponden a fincas subfamiliares, las cuales son concentraciones de tierra que

van de una a menos de 10 manzanas y en menor cuantía a microfincas que tienen una dimensión menor a una manzana. El aumento en fincas subfamiliares se debe a que en el 2013 se realizó el Acta número 38-2013, donde el Concejo Municipal, acuerda crear el registro de 24 Comunidades Multiculturales, antes constituidas como fincas y así dar paso a un nuevo ordenamiento territorial.

1.5.3.1 Coeficiente de Gini

Para efectos del presente estudio se definirá como un índice que permite determinar el grado de concentración de la tierra; el resultado siempre estará en la escala de cero a uno, cuanto más se acerque el valor a cero más equitativa es la distribución. La fórmula aplicada para obtener el coeficiente de Gini es la siguiente:

$$CG = \frac{\sum X(Y1+1) - \sum Y(X1+1)}{100}$$

En donde las variables representan:

X= al número de fincas en porcentaje acumulado y

Y= a la superficie de fincas en porcentaje acumulado

Al sustituir los valores en la fórmula resultan los siguientes coeficientes de Gini:

CG (CENSO 1979) =	<u>9,560.81</u>	-	<u>1,404.18</u>	=	0.8157
	100				
CG (CENSO 2003) =	<u>11,145.60</u>	-	<u>2,709.43</u>	=	0.8436
	100				
CG (CENSO 2015) =	<u>10,091.82</u>	-	<u>1,068.93</u>	=	0.9023
	100				

Según estudio del coeficiente de Gini la concentración de la tierra en los años analizados, es muy alta. Esto quiere decir que hay mayor cantidad de tierra en pocas manos.

1.5.3.2 Curva de Lorenz

Este instrumento ayuda a medir la desigualdad de la concentración de la tierra, debido a que relaciona los porcentajes acumulados de la población como la tenencia de la tierra. Para el 2015 existe una concentración inequitativa de la tierra del municipio de Champerico. La desigualdad de distribución es mayor por concentrar este recurso en pocas manos. Dato similar con respecto al 2003.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Las personas cubrir sus necesidades básicas entre ellas:

1.6.1 Educación

El 80% de los centros educativos pertenecen al sector oficial, el 16% al sector privado y el 4% al sector por cooperativa, de los mismos el 27% se encuentran ubicados en el área urbana y el 73% en el área rural. El 87% del sector oficial corresponden al nivel preprimaria y primaria, al nivel básico y diversificado el 13%. Para el 2015 los niveles preprimaria y primaria tenían una cobertura del 14% y 53% respectivamente que comprende las edades de tres a 14 años y de seis a 15 años; mientras que para básicos y diversificado de 12 a 21 años se logró cubrir el 18% y el 8% respectivamente. Es importante resaltar que el déficit de cobertura es alto para el Municipio; el 86% para el nivel preprimario, 47% para el nivel primario, básicos y diversificado 82% y 92% respectivamente.

1.6.2 Salud

Es el estado en el que los seres vivos no padecen de ninguna alteración física.

1.6.2.1 Infraestructura de salud, equipamiento y recurso humano

Existen instituciones públicas, privadas y estatales, entre ellas: centro de salud, puestos de salud, clínicas médicas, ONG denominada Médicos sin Fronteras y consultorio del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-.

- **Infraestructura**

En el pueblo de Champerico se ubica el centro de salud. El área urbana cuenta con seis clínicas médicas privadas, un consultorio del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-. En el área rural existen ocho puestos de salud ubicados en: colonia 20 de Octubre, comunidad multicultural Nueva Olga María Cuchupán, comunidad multicultural parcelamiento el Rosario Sector 5 El Codo, comunidad multicultural parcelamiento el Rosario Sector 1, comunidad multicultural Nueva Cajolá, comunidad multicultural Nuevo Montecristo, aldea Santiago Agrícola y aldea El Rio.

- **Equipamiento**

Entre el equipo de atención médica que tiene el centro de salud se encuentran: camilla de rodos, balanza de tallímetro mecánico, balanza pediátrica, refrigeradora para la conservación de vacunas, gradilla con dos peldaños, silla plástica, bancas de espera, silla de ruedas, ambulancia, escritorio de recepción, librera de metal, archivo vertical, estantería de metal y en los puestos de salud poseen camillas, tensiómetro manual y balanzas.

- **Recurso humano**

El personal del centro de salud está integrado por: médico general, enfermeras, secretaria y piloto. Asimismo en los puestos de salud está constituido por enfermeras, médico general para consultas programadas.

1.6.2.2 Cobertura de Salud

Se tiene una cobertura institucional del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social del 86%, -IGSS- tiene un alcance de 8%, población sin acceso 4% y otras entidades privadas como clínicas y ONG del 2%.

1.6.2.3 Morbilidad y mortalidad

Durante el 2014, la morbilidad general fue de cinco personas por cada 1,000 habitantes, la mortalidad materna tuvo una tasa de 10%; la mortalidad infantil de 15% y la mortalidad en niños de uno a cinco años fue de dos por cada 1,000 habitantes. El mayor problema de salud que afrontan los pobladores son las enfermedades de tipo respiratorias. En los niños, las enfermedades más comunes son: resfriado común y amigdalitis aguda. Las causas de mortalidad general e infantil son: neumonías y bronconeumonías con un 10%, diarrea y septicemia un 20%, estas son las enfermedades que más afectan a los niños. Entre las causas de mortalidad general los porcentajes 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.

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%.

1.6.5 Energía eléctrica

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

1.6.5.1 Domiciliar

Este tipo de energía es utilizada por las familias para iluminar la casa de habitación y conectar aparatos para funcionamiento en el hogar.

1.6.5.2 Alumbrado público

La energía eléctrica tuvo una mejora considerable de 1994 al 2015. El 94% de la población tiene acceso al servicio. Los hogares que no cuentan con el servicio buscan otro tipo de recursos para cubrir sus necesidades, tal es el caso de los hogares que utilizan candelas para iluminar y leña para cocinar (energía por combustión). En el área rural aún existen lugares sin iluminación y los centros poblados que cuentan con el servicio tienen postes con focos separados y no iluminan por completo los caminos.

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 para que la lleven a tirar a los basureros clandestinos. En el área rural 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

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.

1.6.9 Tratamiento de desechos sólidos

Funciona una planta de tratamiento de desechos sólidos desde el 2011. Se encuentra 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. Dentro del Municipio 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.

1.6.10 Cementerios

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: 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

Existen tierras fértiles para la actividad agrícola, derivado de ello se considera que tiene potencial para el cultivo. La producción agrícola es el sustento de las familias debido a que se produce y comercializa el maíz y ajonjolí; en los últimos años como consecuencia de la sequía se ha visto afectada la producción por lo que no se tienen los recursos necesarios que brinden ayuda a los agricultores.

1.7.1 Vías de acceso

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. 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.

1.7.2 Puentes

Dentro del Municipio 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.

1.7.3 Unidades de riego

Según se determinó a través del método de observación, que la agricultura es un medio de subsistencia y desarrollo económico. En la mayoría de comunidades se dedican a la siembra de maíz y ajonjolí, 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 comunidad multicultural 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 Cuchuapan.

1.7.4 Centros de acopio

En el Municipio las camaroneras tienen centros de acopio particulares y trabajan con equipo refrigerado, asimismo las empacadoras de mango; en el puerto pesquero están contemplados dos centros de acopio que apoyaría la producción de mariscos. El puerto pesquero con todo su equipamiento será un factor determinante en el proceso de desarrollo. Se pudo establecer a través de entrevista a los COCODE, que algunas comunidades poseen centros de acopio, como es el caso de la Aldea Granada, comunidad multicultural Nuevo Montecristo, aldea San Miguel las Pilas y el barrio El Centro, que en su mayoría son utilizadas como albergue, en caso de emergencias.

1.7.5 Mercados

Existe un 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 tienen la infraestructura adecuada, tal es el caso de la Colonia 20 de Octubre, la Aldea Nueva Cajolá, las comunidades multiculturales Nueva Olga María Cuchuapan y Nuevo Montecristo tienen su propio mercado para llevar a cabo las actividades de comercio.

1.7.6 Energía eléctrica comercial e industrial

La energía eléctrica comercial e industrial es distribuida por la Empresa de Energía Eléctrica de Guatemala, -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.

1.7.7 Telecomunicaciones

Existe el servicio de cable, redes telefónicas e internet. No existen radios comunitarias. Pocas viviendas del casco urbano utilizan 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 está enlazada con la mayoría de comunidades del Municipio. Champerico es uno de los lugares de Guatemala que cuenta con medio de comunicación vía marítima debido que arriban pequeñas embarcaciones.

1.7.8 Transporte

El transporte público circulan desde Champerico hasta la cabecera departamental de Quetzaltenango y otros solo del Municipio a la cabecera departamental de Retalhuleu y viceversa. Por otro lado están los vehículos tipo microbús que trasladan a los pobladores del casco urbano hacia la Cabecera Departamental. Dentro del Municipio funciona el servicio de triciclos que trasladan a los pobladores hacia los distintos barrios o zonas cercanas. Existe transporte aéreo, aunque es irregular.

1.7.9 Rastros

El único rastro municipal se encuentra 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 que corresponde a Q. 15.00 al mes. Posee una infraestructura que se ocupa para el destace de ganado mayor y menor, reúne las condiciones mínimas de higiene.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Las organizaciones pueden ser sociales o productivas.

1.8.1 Organizaciones sociales

La función fundamental es la gestión de su propio desarrollo comunitario.

1.8.1.1 Consejos Comunitarios de Desarrollo

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.

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

Para el 2015 se encuentran conformadas seis cooperativas agrícolas entre ellas: Cooperativa Agrícola Buenabajense, los Naranjales y las Maduras, Nueva Cajolá, El Triunfo, Santiago Agrícola y Parcelamiento El Rosario. Cuatro asociaciones pesqueras entre ellas: Asociación de Pescadores Artesanales de Champerico, Asociación de Comercializadoras de Mariscos de Champerico y Asociación de Pescadores Marinos. Dos asociaciones agrícolas.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

El Municipio existen varias entidades que dan su aporte al desarrollo del lugar; entre ellas se encuentran: Instituciones Estatales entre ellas: Juzgado de Paz, Policía Nacional Civil, Delegación del Tribunal Supremo Electoral, Bomberos Voluntarios, Centro de Salud, Fondo de Tierras, RENAP (Registro Nacional de las Personas), INAB (Instituto Nacional de Bosques), SOSEP (Secretaría de Obras Sociales de la Esposa del Presidente), SEPREM (Secretaría Presidencial de la Mujer), COMUNIFAM (Comisión de la Niñez, Familia y Mujer) y IGSS (Instituto Guatemalteco de Seguridad Social).

Instituciones Municipales: Municipalidad, Alcaldías Auxiliares, Oficina Municipal de la Mujer y Coordinadora Municipal para la reducción de desastres (COMRED).

Organizaciones No Gubernamentales –ONG-: PRODESSA (Proyecto de Desarrollo Santiago), CEIBA, Luis Amigó y CIPAGUATE (Cultura Indígena Principado de Asturias). Y Entidades Privadas están: Médicos sin Fronteras y

CPDL (Colectivo Poder y Desarrollo). Hacen falta entidades que apoyen a emprendedores con buenos planes de negocio, por lo tanto se necesita incentivar a la micro, pequeña y mediana empresa. Por otra parte los recursos públicos son limitados, por lo cual se pueden generar inversiones privadas por medio de ONG, cooperativas o entidades internacionales. También se requieren entidades financieras que abran sus puertas a los pobladores, con el objetivo de otorgarles financiamiento para sus actividades rurales.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Atender la necesidad sobre la infraestructura productiva, facilita la comercialización y el traslado de los bienes que producen en el sector agrícola, pecuario y artesanal, incluso generar empleos en el sector de comercios y servicios. Abastecer los centros de salud con insumos juega un papel muy importante y significativo debido a su particular función en el tratamiento de enfermedades y lesiones. Mejorar el nivel educativo de los habitantes permitirá el desarrollo de habilidades y destrezas en las actividades económicas en que se desenvuelven, esto complementado con los servicios básicos y recreación promoverá que los habitantes puedan tener una vida digna.

1.11 ANÁLISIS DE RIESGOS

Se hace en función de la prevención de un desastre provocado por fenómenos naturales, socio-naturales o antrópicos.

1.11.1 Matriz de identificación de riesgos

En el 2015 el Municipio pasó por una temporada larga de sequía el cual perjudicó la productividad agrícola y provocó que los pozos artesanales se secaran, principalmente en el área rural, fenómeno que puede ser socionatural debido a su origen.

Con relación a los riesgos de origen antrópico, existe un alto grado de inseguridad derivado a la delincuencia en el casco urbano y en el área rural. Otro de los riesgos de origen antrópico son enfermedades y epidemias generadas por el mal manejo de las aguas servidas en las comunidades, las cuales que sirven como criaderos de zancudos.

1.11.2 Matriz de vulnerabilidades

Se observó en el Municipio un elevado grado de vulnerabilidad de diferentes categorías que pone en riesgo la vida de los pobladores y pérdidas materiales ante diferentes amenazas, las más críticas son: ambiental-ecológica debido a la falta de regulación en el uso de químicos tóxicos en las plantaciones y el consumo excesivo de agua por parte de las grandes empresas agrícolas, lo cual genera contaminación ambiental y una prolongada sequía.

El aspecto social es afectado debido al incremento de la delincuencia común en diferentes barrios y comunidades. El ámbito económico también se ha visto perjudicado por el bajo nivel de empleo y la pérdida de cosecha en la actividad productiva agrícola.

1.11.3 Historial de desastres

Según los datos obtenidos de la Coordinadora Departamental para la Reducción de Desastres, -CODRED- y la Coordinadora Municipal para la Reducción de Desastres -COMRED- se evidencia que del 2005 al 2015 han ocurrido alrededor de siete desastres naturales en Champerico, generados principalmente por los fenómenos climáticos y sismológicos.

Los desastres han tenido mayor repercusión debido a que el Municipio se encuentra a la orilla del Océano Pacífico, además cuenta con tres ríos que se

desbordan e inundan diferentes centros poblados tanto en el casco urbano como en el área rural, estos ríos son: río Samalá, río Bolas y el río Español.

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

La economía y producción del Municipio se basan en las actividades de producción agrícola, pecuaria, artesanal, comercial y pesquera, las cuales son de importancia debido a que constituye una fuente de ingresos a los hogares del Municipio.

En la actividad agrícola los productos principales son el ajonjolí, maíz, caña de azúcar, mango y maicillo; el bovino y el porcino son los principales ganados explotados en la actividad pecuaria; en la actividad artesanal se encuentra la producción de pan, carpintería y herrería como las actividades de mayor relevancia; la actividad pesquera se desarrolla en los esteros.

1.12.1.1 Exportación en el Municipio

Dentro de los principales productos que exporta el Municipio se encuentra el ajonjolí, el mango, ganado bovino, camarones, hamacas y trajes típicos.

1.12.1.2 Importación en el Municipio

Los principales productos que se importan en el Municipio son: plátano hawaiano, verduras, productos de primera necesidad, electrodomésticos, ropa,

medicamentos, calzado, lubricantes, bisutería, telefonía móvil, maderas y materiales de construcción.

1.12.2 Flujo financiero

El Municipio posee tres agencias bancarias; Banco de Desarrollo Rural – BANRURAL-, Banco de los trabajadores –BANTRAB- y Banco Azteca, estas instituciones ayudan al desarrollo económico del Municipio.

1.12.2.1 Remesas familiares

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

Existe diversidad de comercios y servicios que contribuyen al desarrollo socioeconómico del lugar debido a que son las fuentes de generación de empleo de mayor importancia dentro del Municipio. Dentro de la variedad de comercios y servicios se pueden mencionar las agencias bancarias, cooperativas de ahorro y crédito, hoteles, restaurantes además existen colegios educativos y centros de internet. En cuanto a la generación de empleo para el Municipio la mayoría se concentra en las actividades agrícolas, pecuarias, artesanales y la actividad pesquera luego están la diversidad de restaurantes y hoteles a la orilla del mar.

1.13.1 Comercios

De la concentración de comercios para el Municipio, el 57% se encuentra en el área rural de los cuales predominan las tiendas, tortillerías, bares, cantinas y abarroterías; en el área urbana también predominan las tiendas, tortillerías y los

restaurantes. La cantidad de empleos generados por el rubro de comercios asciende a 1,008 en todo el Municipio.

1.13.2 Servicios

El 56% de los servicios se encuentran en el área urbana, donde predomina el servicio de transporte en triciclo, en cuanto al área rural el servicio que predomina son los molinos de nixtamal.

1.13.3 Generación de empleo

La generación de empleo para el 2015 se deriva de comercios y servicios aproximadamente crea ocupación para 1,494 personas, entre empleo formal e informal. 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

El Municipio 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 diversidad de comercios y servicios también contribuyen a la generación de empleo en un 4.71%.

1.14.1 Actividad agrícola

Esta actividad se considera que tiene una mayor contribución a la economía del Municipio. Entre los productos con mayor relevancia están: ajonjolí, maíz, mango, maicillo, entre otros. Además existe cultivo de caña de azúcar y palma africana que contribuye a la generación de empleo.

1.14.2 Actividad pecuaria

En esta actividad se observa una minoría de pobladores que se dedican a la crianza de animales, debido a que son de consumo familiar y no para comercializar, algunas de las especies y actividades que prevalecen son: crianza y engorde de ganado bovino, engorde de ganado porcino y caprino y aves de corral. La actividad más importante es la crianza y engorde de ganado bovino.

1.14.3 Actividad artesanal

Esta actividad contribuye a la economía en un menor porcentaje pero no menos importante, está conformada por: la pesca, panadería, telares, elaboración de hamacas y atarrayas clasificándose en pequeños y medianos artesanos; dicha actividad es de tradición familiar y representa un aporte al sustento de los hogares en el Municipio.

1.14.4 Comercios y servicios

Además de las actividades mencionadas existe diversidad de comercios y servicios entre los cuales se puede encontrar: tiendas, tortillerías, abarroterías, bancos, barberías, salones de belleza, fletes, molinos de nixtamal, pinchazos, servicios de transporte, entre otros. Dichos comercios y servicios además de satisfacer necesidades de los pobladores del Municipio. Dentro de estas actividades el comercio asciende a un total de 726 centros de los cuales se da una cobertura a 1,008 empleados y para los servicios existe un total 360 centros que generan 486 empleos.

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE PANADERÍA

En este capítulo se presenta la actividad principal (panadería) de pequeños artesanos del municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu. Así como los estados financieros, la comercialización y organización empresarial.

Con base en la investigación realizada, se observó que la actividad se lleva a cabo tanto en el área rural como en el área urbana del Municipio. La actividad de panadería es realizada principalmente por todos los integrantes de la familia.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan. Es un alimento de consumo diario, básico que forma parte de la dieta tradicional de las personas. Se elabora mediante el horneado de la masa, la cual se prepara con una variedad de ingredientes, se amasa, fermenta y cocina al horno. En algunas ocasiones suele contener levadura para que fermente y sea más esponjosa.

El producto es elaborado por personas que han adquirido conocimiento por medio de la experiencia de años, con un familiar o conocido.

2.1.1 Descripción genérica

El pan es un producto hecho de harina de trigo, la textura va a depender según la fórmula utilizada en la preparación de la masa así como de sus ingredientes.

Los ingredientes básicos en la preparación son harina, agua, sal y levadura; otros son: azúcar, huevos y leche.

El producto aporta proteínas vegetales procedentes del grano del cereal llamado gluten. Es una fuente de vitaminas (tiamina o B1, riboflavina o B2, piridoxina o B6) y minerales como fósforo, magnesio y potasio. La variedad de cereales son las más ricas en fibra.

2.1.2 Variedades

Las unidades dedicadas a la panadería ofrecen a la población diversidad de estos productos por ejemplo: pan francés, conchas, manteca, pepinos, gusanos y molletes. Asimismo, producto sustituto como pasteles y galletas.

Se vende en talleres artesanales, por lo que no utilizan intermediarios, lo que favorece a la economía de los habitantes al tener un canal directo de comercialización.

2.1.2.1 Pan dulce

Elaborado con harina de trigo suave, margarina, royal, levadura, huevo, aceite, manteca vegetal, azúcar y agua. La variedad que más se comercializa en el Municipio es el pan dulce mediano y grande.

La harina suave o blanda con la que es elaborado este producto son de los trigos blandos contienen bajo porcentaje de proteínas y bajo poder de absorción. Son de un color más claro y sedosas al tacto. Este tipo de harina se destina para pan dulce, bizcochos, galletas, etcétera.

2.1.2.2 Pan francés

Hecho con harina de trigo dura, manteca vegetal, royal, sal, azúcar, leche, agua y huevo es utilizado como acompañante de las comidas como sustituto de la tortilla. La variedad de este producto es francés y pirujo.

Este producto es elaborado con harina de trigo duro posee una elevado grado de protección y tiene una color cremas. Posee gran poder de absorción, es decir, "absorben" mucha agua durante la preparación de la masa.

2.1.3 Uso

El principal uso del pan es para la alimentación diaria y se emplea como acompañante de las comidas, en el desayuno o la cena, es parte de una dieta alimenticia diaria. Según datos del INE³ e INTECAP⁴ el pan se ha convertido en parte de la canasta básica.

2.2 PRODUCCIÓN

El pan se elabora los siete días de la semana con el objetivo de cubrir la demanda que existe en Municipio. El producto se realiza en negocios individuales, constituidos por el panadero y uno o dos ayudantes o aprendices, quienes utilizan herramientas simples manuales.

2.2.1 Proceso productivo

Se determinó que las unidades artesanales de panadería en su mayoría tienen el proceso de producción siguiente:

- **Adquisición de materia prima**

El artesano no posee un inventario de materias primas, por lo que el proceso de producción inicia con la adquisición de la misma. El cual consiste en seleccionar a los proveedores de cada uno de los insumos que intervienen en las fórmulas panaderas y adquirirlos de acuerdo a la producción.

³ El pan forma parte de la canasta básica. Guatemala. Consultado el 10 de enero de 2017. Disponible en <https://www.ine.gob.gt>.

⁴ Importancia de consumo de pan. Guatemala. Consultado el 10 de enero de 2017. Disponible en <https://www.intecap.edu.gt>.

- **Pesado**

Esta fase es importante, porque determina la proporción o cantidad de los insumos que intervienen en el proceso. Esta actividad se realiza al cálculo, según la experiencia adquirida por el panadero.

- **Mezclado**

Los ingredientes ya pesados se mezclan, se agrega agua en proporciones adecuadas para poder obtener la masa apropiada, según la experiencia del panadero.

- **Reposo**

Ya mezclada la masa se deja reposar por un tiempo prudencial para que se fermente.

- **Amasado**

Este proceso conlleva realizar movimientos rotatorios, para que los ingredientes estén totalmente mezclados.

- **Boleado**

Consiste en cortar la masa en partes iguales, que va de acuerdo al tamaño del pan que se va a elaborar, se redondean con la palma de la mano y sobre la mesa de trabajo, luego se ponen en las latas de metal.

- **Figurado**

El proceso es dar forma a las bolas de masa obtenidas del boleado. La figura o forma que se desea dar, varía según los conocimientos que tenga el panadero. Efectuada la figuración de las bolas de masa, se dejan en reposo nuevamente, el proceso es llamado crecimiento final.

- **Horneado**

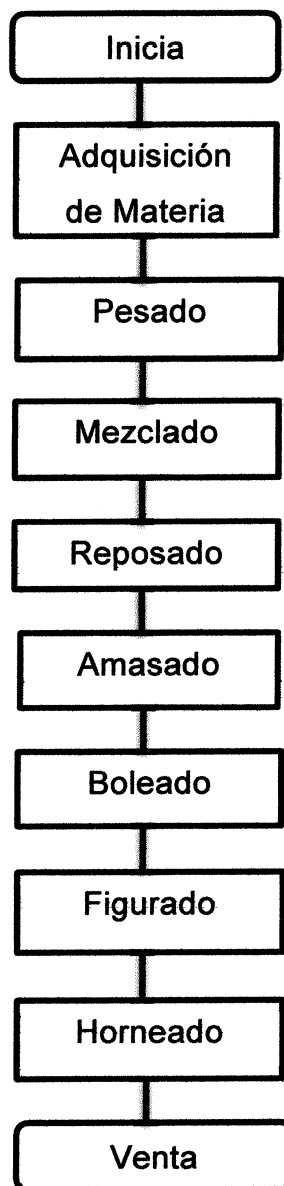
Proceso que se inicia con el calentamiento del horno, con cuidado que el calentamiento sea lo más uniforme posible, para que el cocimiento del pan sea adecuado. Cuando el horno tenga la temperatura adecuada, se introduce las latas con el pan, dejándolo un tiempo prudencial de media hora.

- **Venta**

El producto terminado se vende al consumidor final en un local que en algunas ocasiones está ubicado en la casa de habitación de los artesanos.

A continuación se muestra gráficamente el proceso productivo.

Tabla 1
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Pan
Flujograma del Proceso Productivo
Año: 2015



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015. Y Normas ANSI, Organización de Empresas, Análisis, Diseño y Estructura (1998).

En la tabla anterior se encuentra la representación gráfica del proceso productivo de la variedad de pan.

2.2.2 Volumen y valor de la producción

Se determinó la existencia de las panaderías, como principales actividades económicas artesanales del Municipio. Se comprobó que no en todos los centros poblados existe una panadería.

El valor y volumen de la producción de una panadería, se refiere al número de panes que un panadero está dispuesto a elaborar de acuerdo al tamaño y capacidad de su negocio. Por lo que la producción de cada panadero está ligada a la disposición de su capital en activo fijo y su tecnología.

A continuación se presenta el cuadro de volumen y valor de la producción del Municipio:

Cuadro 1
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de pan
Volumen y Valor de la Producción
Año: 2015

Actividad (panadería)	Unidades productivas	Unidad de medida	Volumen de la producción	Precio unitario Q.	Valor de la producción Q.
	5				
Pan dulce		Unidad	289,440	1.00	289,440.00
Pan francés		Unidad	321,360	0.83	266,729.00
Total			610,800		556,169.00

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

Se estableció que para el 2015, el volumen de producción de pan dulce es del 47% y el pan francés es el 53%. El pan francés tiene mayor volumen, pero el precio es menor por lo que en el valor de la producción, representa el 48% y pan dulce el 52%.

2.3 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

Constituyen el nivel de conocimiento, técnicas, herramientas y habilidades que posee el artesano para la realización de sus actividades.

Para ello será necesario analizar los materiales, mano de obra, herramientas utilizadas en la producción, maquinaria empleada, asistencia técnica y financiera; así como la comercialización y organización para la producción de pan y con ello determinar qué clase de características tecnológicas se aplican.

A continuación se presenta la tabla que describe las características tecnológicas empleadas:

Tabla 2
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Pan
Características Tecnológicas
Año: 2015

Producto	Características
Panadería	No se utiliza materia prima de primera calidad, la mano de obra que predomina es familiar y la contratación de personal se da en un bajo nivel, las herramientas que poseen son rudimentarias y no reciben asistencia crediticia por falta de garantías.

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

La actividad de panadería pertenece al estrato de pequeños artesanos, los materiales que utilizan son esenciales y básicos, las herramientas y maquinarias son rudimentarias, no existe la división del trabajo, la mano de obra es familiar, no cuenta con apoyo técnico y financiero y utilizan su vivienda como taller de trabajo.

2.4 COSTOS

El sistema por el cual se determina el costo del pan es con base en los gastos directos y variables de la producción. Los elementos que intervienen en el proceso productivo son: materia prima, mano de obra y costos indirectos variables. A continuación se presenta el cuadro del estado de costos directos de producción:

Cuadro 2
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Pan
Estado de Costo Directo de Producción
del 01 de enero al 31 de diciembre del 2015
(cifras en quetzales)

Descripción	Pequeño artesano	
	Encuesta	Imputados
Elementos del costo		
Panadería		
Pan dulce		
Materia prima	130,854	130,854
Mano de obra	10,680	14,190
Costos indirectos variables	16,929	22,421
Costo directo de producción	158,463	167,465
Producción total	289,440	289,440
Costo unitario	0.55	0.58
Pan francés		
Materia prima	93,837	93,837
Mano de obra	11,340	15,066
Costos indirectos variables	17,087	22,918
Costo directo de producción	122,264	131,821
Producción total	321,360	321,360
Costo unitario	0.38	0.41

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

Como resultado del estudio se tienen variaciones entre los datos encuestados y los datos imputados, esto se debe a que los panaderos no cuantifican la mano de obra familiar, y no incluyen otros gastos que son necesarios para la producción. Para los datos imputados se tomó de referencia el salario mínimo para el 2015, el cual asciende a Q. 78.72 diarios según Acuerdo Gubernativo Número 470-2014 y se efectuó el cálculo correspondiente a prestaciones laborales según la legislación de Guatemala, la cuota patronal del Instituto

Guatemalteco de Seguridad Social y la cuota del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad.

2.4.1 Estado de resultados

Por medio del estado financiero se reflejan los ingresos, costos y gastos así como la utilidad neta, en un periodo de tiempo determinado. Los ingresos están conformados por las ventas; los egresos están conformados por el costo directo de producción que incluye los materiales, la mano de obra y los costos indirectos variables, además se incluye los costos y gastos fijos que son las erogaciones que no intervienen directamente en el proceso productivo.

A continuación se presenta el estado de resultados de la actividad de panadería del municipio de Champerico:

Cuadro 3
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Pan
Estado de Resultados
del 01 de enero al 31 de diciembre del 2015
(cifras en quetzales)

Producto	Pequeño artesano	
	Encuesta	Imputados
Panadería		
Ventas	556,169	556,169
Pan dulce	289,440	289,440
Pan francés	266,729	266,729
(-) Costos directo de producción	280,725	299,286
Pan dulce	158,462	167,464
Pan francés	122,263	131,822
Ganancia marginal	275,444	256,883
(-) Costos y gastos fijos	3,480	36,510
Ganancia antes de ISR	271,964	220,373
(-) ISR 25%	67,991	55,093
Ganancia neta	203,973	165,280

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

Como resultados se muestra los ingresos, costos y gastos de panadería según el volumen y valor de la producción para el 2015; esta actividad es la más importante dentro de la economía del Municipio. La cual refleja una ganancia neta de Q. 203,973.00 según encuesta y de Q. 165,280.00 en datos imputados. Esto es debido a que dentro de los costos se realizaron los cálculos de mano de obra en base al salario mínimo para el 2015 así mismo el de las prestaciones laborales y de seguridad social, lo cual causa un efecto negativo en la generación de renta de esta actividad.

2.5 RENTABILIDAD

Es la capacidad de generar beneficio de una inversión en un periodo determinado y se expresa por medio de la relación entre los resultados obtenidos y los recursos empleados en la actividad.

2.5.1 Rentabilidad sobre ventas

Es la capacidad de generar márgenes antes de los gastos de operación e impuestos.

La actividad de panadería, en la producción de pan dulce y francés es la que genera mayor rentabilidad en relación con las demás actividades artesanales con un 37% según datos encuestados y un 30% en datos imputados.

2.5.2 Rentabilidad sobre costos y gastos

Da a conocer la ganancia por cada quetzal invertido en relación a los costos y gastos fijos y de operación. La actividad de panadería genera una ganancia de Q.0.72 según datos encuestados y Q.0.49 para los datos imputados, por cada quetzal que se invierte.

2.6 FINANCIAMIENTO

Son los recursos económicos o medio necesarios para el funcionamiento de una actividad productiva, lo cual se utiliza para la adquisición de activos fijos e insumos que se requieren para empezar o incrementar las operaciones productivas. Los financiamientos pueden ser internos o externos. A continuación se presenta el cuadro de financiamiento de la actividad de panadería, según datos obtenidos en encuesta:

Cuadro 4
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Pan
Financiamiento
Año: 2015
(cifras en quetzales)

Descripción	Total financiamiento	%
Fuentes internas	268,478	94
Fuentes externas	15,729	6
Total Financiamiento	284,207	100

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

Con base en los datos, se determinó que el financiamiento de la actividad de panadería es de dos formas; una por medio de fuentes internas con Q. 268,478.00 que representa el 94% y otra parte de fuentes externas con Q. 15,729.00 que equivale al 6% del total del financiamiento. Del 94% de financiamiento interno que poseen los panaderos son los recursos monetarios de reinversiones, es decir de trabajos anteriores o de capital que poseen, y 6% corresponden a financiamiento externo.

En el Municipio no existen instituciones que brinden financiamiento específicamente a las unidades artesanales, existen oportunidades de financiamiento pero en una mínima parte, ya que obtienen préstamos de particulares o de algún familiar.

2.7 COMERCIALIZACIÓN

Comprende todas las operaciones que conlleva el movimiento de los productos desde el lugar de su producción hasta llegar al consumidor final.

2.7.1 Mezcla de mercadotecnia

Son el conjunto de variables (producto, precio, plaza y promoción) que combinadas logran un resultado en el mercado con la finalidad de influir en la demanda para generar ventas.

A continuación se describen las variables de la mezcla de mercadotecnia del principal producto diagnosticado según encuesta.

Tabla 3
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Pan
Mezcla de Mercadotecnia
Año: 2015

Sub-variables	Producto diagnosticado
	Panadería
Producto:	Pan
Variedad:	Dulce y francés
Calidad:	Mantiene estándares de calidad, de acuerdo a los gustos y preferencias del cliente
Precio:	La determinación del precio es realizada con base en los precios de la competencia. El precio con que se comercializa al consumidor final es de Q. 1.00 el pan dulce y Q. 0.83 el pan francés.
Plaza:	La comercialización se efectúa a nivel local, el producto es entregado de forma directa al consumidor final sin que haya participación de intermediarios debido a que es un producto perecedero, no existe inventario, la producción es realizada en los hogares y ahí mismo se realiza la venta.
Promoción:	La técnica de promoción utilizada por los productores es la comúnmente denominada de boca en boca, la cual consiste en pasar información por medio verbal de persona a persona.
Fuerza de ventas:	El propietario y su núcleo familiar son los encargados de ofrecer el producto, toma de pedidos y despachos.

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

La mezcla de mercadotecnia que realizan para la comercialización de sus productos de los pequeños artesanos, en este caso panadería, es de forma empírica. No cuentan con una marca, empaque, diseño para el producto, como distintivo de los demás; para la determinación del precio se basan en la competencia, haciendo un cálculo aproximado de sus gastos, sin tener un conocimiento real de los costos y ganancia que genera; no cuenta con distribución a mayoristas o subsidiarias que le ayuden a comercializar su producto y le permitan contar con una adecuada fuerza de ventas y una mayor promoción de su producto.

2.7.2 Análisis de comercialización

Comprende el estudio de las etapas del proceso de comercialización.

2.7.2.1 Análisis estructural

Se refiere a la forma en que se encuentra conformada la estructura, conducta y eficiencia del mercado en el Municipio.

- **Estructura de mercado**

Se encuentra integrado por el artesano, quien vende la totalidad del producto al consumidor final.

- **Conducta de mercado**

En lo que se refiere a la conducta del mercado en el Municipio, es de forma directa, ya que no existe ningún intermediario en la venta del producto.

- **Eficiencia de mercado**

La comercialización es realizada de forma eficiente, ya que los panaderos venden la producción de pan a diario con las condiciones que requieren los demandantes.

2.7.3 Operaciones de comercialización

Estas operaciones se encuentran los canales y márgenes de comercialización.

A continuación se describe los canales y márgenes de comercialización:

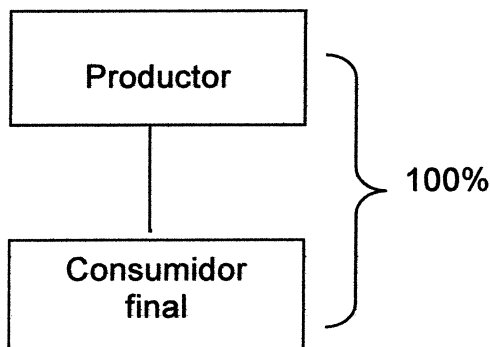
2.7.3.1 Canales de comercialización

Son las etapas que deben pasar los bienes en el proceso de transferencia entre productor y consumidor final.

En la siguiente tabla se muestra el canal de comercialización que utilizan los productores de pan en el Municipio.

Tabla 4
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Pan
Canales de Comercialización
Año: 2015

Pequeño artesano/Panadería
Canal directo



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

En la tabla se anterior se muestra que el canal de comercialización para la producción de pan en el Municipio, es de forma directa, es decir que no cuentan con intermediarios para que el producto llegue al consumidor final. Es realizado directamente de productor a consumidor final.

2.7.3.2 Márgenes de comercialización

Se refiere a los costos en los que incurren los intermediarios que participan en el proceso de comercialización, para hacer llegar el bien desde el productor hasta el consumidor final, determinando el margen de rendimiento de la inversión y el porcentaje de participación generado por cada uno de los participantes.

En el caso de las panaderías no aplican los márgenes de comercialización, debido a que no existen intermediarios.

2.8 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Se refiere a la estructura, las funciones jerárquicas y actividades de las unidades artesanales. Se establece que no existe una organización formal, debido a que la administración y planificación son realizadas de forma empírica.

2.8.1 Sistema organizacional

El sistema de organización de las panaderías del Municipio es de forma lineal o militar, esto significa que la autoridad se encuentra en una sola persona, que por lo general es el propietario, quien da las instrucciones de las actividades a realizar.

2.8.2 Estructura organizacional

Se refiere a la forma en que se dividen, agrupan y coordinan las actividades en cuanto a las relaciones entre los distintos niveles jerárquicos y los empleados. La estructura de las panaderías cuenta con una autoridad centralizada debido a que el propietario es el encargado de tomar las decisiones. No existe división del trabajo y no cuentan con manuales administrativos.

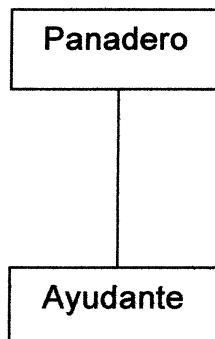
2.8.2.1 Diseño organizacional

Es la representación gráfica, se refleja por medio de un organigrama.

A continuación se presenta la tabla de la estructural de la actividad de panadería:

Tabla 5
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Producción de Pan
Estructura Organizacional
Año: 2015

Pequeño y mediano artesano



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

En la tabla anterior se representa la estructura organizacional de la actividad de panadería, se determinó que solo el propietario y un ayudante son los que realizan el proceso productivo y en la mayoría es mano de obra familiar.

Se establece que para la actividad de panadería existe un sistema organizacional simple o familiar, por lo que el propietario es quien toma las decisiones, administra la panadería y no delega atribuciones.

En cuanto a la complejidad, no existe división del trabajo, debido a que el único que coordina los procesos es el propietario. Así mismo se determinó que existe centralización.

2.8.3 Niveles de la organización

Los niveles de la organización se dividen en: estratégico táctico y operativo.

2.8.3.1 Nivel estratégico

Este es el nivel superior de toda organización, se encuentra integrado por el propietario o gerente de la organización. En el caso de las panaderías en este nivel se encuentra el dueño del negocio, quien coordina las actividades a realizar y toma las decisiones.

2.8.3.2 Nivel táctico

El nivel táctico es un nivel medio, que por lo general se encuentra integrado por un administrador o supervisor, pero en el caso de la panadería no existe, por lo que es el mismo propietario quien supervisa las actividades que se realizan.

2.8.3.3 Nivel operativo

Este nivel se encuentra integrado por los obreros y su función es realizar de forma eficaz y eficiente las actividades operacionales, la cual se encuentra integrado por los ayudantes de los panaderos, quienes realizan parte del trabajo operativo.

2.8.4 Proyección de la organización

Las proyecciones de las organizaciones se dividen en tres que son: económica, social y cultural.

2.8.4.1 Económica

Las actividades de panadería en el municipio de Champerico favorecen en gran parte a la economía del lugar, por medio de la actividad de panadería se

generara empleo a las personas que se involucren a realizar esta actividad artesanal.

2.8.4.2 Social

Incentivar a los colaboradores de esta actividad, en buscar soluciones a los diferentes problemas, con el fin de promover el bienestar social de los colaboradores y sus familiares.

2.8.4.3 Cultural

Para constituir un avance cultural, en la comunidad será necesario realizar capacitaciones constantes en instituciones de apoyo, para poner en práctica los conocimientos que allí se adquieran.

2.8.5 Aplicación del proceso administrativo

Para el buen funcionamiento de la actividad de panadería se deberá ejecutar las funciones administrativas que son: planeación, organización, integración, dirección y control, implementado en las distintas áreas identificadas.

Debido a que no se realizan los procesos adecuados, en algunos casos se realiza de forma empírica.

2.8.5.1 Planeación

Esta deberá realizar un programa de actividades para alcanzar las metas y objetivos a corto y largo plazo, se debe establecer instrumentos que ayuden a tener parámetros de comparación y así verificar si estos se cumplen.

Las panaderías no realizan una planificación adecuada, lo hacen de forma empírica.

2.8.5.2 Organización

Lo constituyen los manuales de organización, así como de normas y procedimientos, los que contribuirán a formar el equipo necesario y capaz para realizar la actividad. No cuentan con una organización adecuada, debido a que no existe división del trabajo y buena coordinación.

2.8.5.3 Integración

Para operar con eficiencia se requiere de recursos de carácter humano, material, financiero y técnico, los cuales deben obtenerse, integrarse, conservarse y desarrollarse de manera correcta.

Debido a que el propietario es el mismo que administra, no efectúa los procedimientos adecuados, por la falta de conocimientos.

2.8.5.4 Dirección

Es el elemento de la administración que logra que se cumpla de forma efectiva todo lo planeado. La dirección estará a cargo del propietario, quien tendrá que supervisar dirigir, coordinar, tomar decisiones y dar lineamientos a los demás a los colaboradores.

2.8.5.5 Control

Tiene como fundamento comparar las actividades con los objetivos planeados a fin de detectar errores y realizar ajustes necesarios para mejorar las acciones, el propietario controlará las actividades de las distintas áreas, en el proceso productivo.

2.9 GENERACIÓN DE EMPLEO

La panadería es la actividad productiva artesanal con mayor representación en el municipio de Champerico, tomando en cuenta que para la generación

de empleo es poco significativa, debido a que la mano de obra es familiar, esto significa que las personas que participan en el proceso de producción son los hijos y esposa.

De acuerdo a la muestra obtenida en la investigación de campo se determinó que del total de personas que laboran en el área artesanal, el 64% trabajan en la actividad de panadería, que corresponde a pequeños artesanos y 36% restante pertenecen a los medianos artesanos del Municipio. Es una cantidad poco significativa para el desarrollo económico del lugar. Se hace mención que la actividad que más genera empleo en el Municipio es la panadería.

2.10 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

Como resultado de la investigación realizada en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu en relación a la elaboración de pan se plantea un breve resumen de la problemática encontrada y las propuestas de solución.

2.10.1 Problemática encontrada

Las panaderías no se encuentran organizadas de forma adecuada, el panadero se encarga de la administración, producción y comercialización del producto. Realizan las funciones del proceso administrativo en una forma empírica. Poseen un capital mínimo, no generan excedentes económicos que le permitan ampliar o mejorar sus negocios.

Las unidades productivas no solicitan préstamo a los bancos o entidades de préstamos por las siguientes razones: No tienen una organización formal. Por desconocer los trámites necesarios para obtener un crédito bancario. No usan el financiamiento por temor a perder el patrimonio.

Todo ello no permite administrar los recursos humanos, materiales y financieros para diversificar la producción y expandirse a nuevos mercados.

2.10.2 Propuesta de solución

Implementar el proceso productivo y promover el trabajo en equipo en busca de objetivos mutuos, que generen mayores ganancias y a su vez satisfagan sus necesidades, para fomentar el desarrollo económico y social de Municipio. Para mejorar el proceso de producción de pan e incrementar el volumen de producción, es necesario solicitar al Instituto de Capacitación y Productividad -INTECAP- la asesoría administrativa, técnica y contable que les permita desarrollar y conocer con certeza los costos en que incurren para realizar actividades de producción y comercialización de manera eficaz y eficiente.

Para poder expandirse a nuevos mercados, será necesario que las unidades productivas adquieran financiamiento externo, para compra de maquinaria. Se solicitará al personal de las entidades bancaria den a conocer los requisitos necesario para obtener préstamos.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE MANGO DESHIDRATADO

De acuerdo a la investigación de campo realizada en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, se determinó que la producción de mango Tommy es uno de los productos de mayor cultivo, por lo que se considera viable, para el proyecto de producción de mango deshidratado. Lo cual contribuirá al desarrollo económico del lugar.

Se desarrollan los estudios de mercado, técnico, administrativo legal, y financiero.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto de deshidratación de mango se establecerá como una propuesta de inversión factible en el Municipio, en la cual utiliza una técnica de deshidratadores solares de fabricación artesanal, que permitirán mantener el valor nutritivo y original del mango, con la finalidad de reducir pérdidas en épocas de abundancia, permite su almacenaje para venta o consumo aun cuando no haya cosecha o la misma sea escasa en el lugar.

3.1.1 Presentación del producto propuesto

Se determinó que el mango es uno de los principales cultivos, por lo que existe potencial para realizar la producción mango deshidratado y comercializarlo en bolsas de 50 gramos.

El mango deshidratado ofrece numerosos beneficios para la salud. Contiene un alto nivel de potasio y carbohidratos, rico en fibra y moderadas calorías, además mantiene su sabor, olor y apariencia, siendo competitivo en precio y tiempo de vida que es más extenso que el de la fruta fresca.

3.1.2 Producción anual

Durante la vida útil del proyecto se producirán 56,079 bolsas de cincuenta gramos de mango deshidratado, de lo cual se descontará una merma estimada del 1%, quedando una producción anual de 55,518 unidades al año, a un precio de venta a detallistas de Q. 7.00 cada bolsa de 50 gramos, al final de los cinco años se pretende obtener un valor total de Q. 1,943,130.00.

3.1.3 Mercado meta

El producto se distribuirá por medio de un vendedor rutero en los municipios: Champerico, Santa Cruz Muluá y Retalhuleu, en tiendas de barrio, abarroterías y principales supermercados.

3.2 JUSTIFICACIÓN

Derivado de la investigación realizada se considera la transformación de mango como una potencialidad, se utilizará como materia prima para la elaboración de mango deshidratado 56,079 unidades por año, esto representa un 3.70% del total de la producción del Municipio, de esta forma se logrará la reducción de los costos de producción, con el fin de generar fuentes de empleo para contribuir al mejoramiento socioeconómico de la población.

El mango deshidratado ofrece numerosos beneficios para la salud. Contiene un alto nivel de potasio y carbohidratos, rico en fibra y moderadas calorías, además mantiene su sabor, olor y apariencia, siendo competitivo en precio y tiempo de vida que es más extenso que el de la fruta fresca.

3.3 OBJETIVOS

Son las metas que la organización espera alcanzar en la producción y comercialización de mango deshidratado, en determinado tiempo, a continuación se detallan el objetivo general y los objetivos específicos.

3.3.1 Objetivo general

Proporcionar a las personas que estén interesadas de participar en la producción y comercialización de mango deshidratado, un estudio que les sirva como herramienta para la implementación del proyecto, con la finalidad de que los productores puedan diversificar sus productos y a su vez contribuya al desarrollo del Municipio.

3.3.2 Objetivos específicos

- Determinar por medio de un estudio de mercado la aceptación por parte de los consumidores potenciales.
- Conocer por medio del estudio técnico los factores necesarios para llevar a cabo el proceso productivo y que la fabricación cumpla con los estándares de calidad.
- Plantear una estructura administrativa que permita un adecuado funcionamiento, integrando esfuerzos para maximizar utilidades.
- Establecer la inversión fija necesaria para iniciar el proyecto, considerar las opciones factibles de fuentes de financiamiento tomando en cuenta los resultados de la evaluación financiera.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

En este apartado se realizarán las investigaciones que contribuyen el punto de partida para la producción de mango deshidratado.

El estudio de mercado está conformado por la “determinación y cuantificación de la oferta, la demanda, el análisis de los precios y el estudio de la comercialización, cuyo objetivo general es verificar la posibilidad real de penetración del producto en un mercado determinado, tomando en cuenta el riesgo”.⁵

⁵ Baca Urbina, G. 2010. “Evaluación de proyectos”. 6ta. Edición, México. Mc Graw Hill. P. 7.

3.4.1 Descripción del producto

Las frutas y algunas verduras son ideales para deshidratar debido a su alto contenido de azúcares y ácidos que contribuyen a su conservación, tal es el caso del mango Tommy Atkins, por lo que se presenta un alternativa de preservarlo deshidratándolo para evitar que se malogre y pierda su valor.

3.4.2 Usos del producto

El mango deshidratado puede ser utilizado como un bocadillo, botana o *snacks*, con un alto contenido nutritivo, que puede ser consumido entre comidas, o en un momento de esparcimiento.

En la actualidad las personas buscan crear hábitos saludables, sin embargo es común que consuman pequeñas raciones entre comidas, algunos lo hacen con la finalidad de nutrirse y otros para subir su energía o bien mejorar su estado de ánimo; esto hace que busquen una opción conveniente y nutritiva.

Puede ser consumido como un bocadillo saludable, en cualquier momento, lugar, no necesita refrigeración para su almacenamiento, es un producto libre de grasas y colesterol, se puede combinar con yogures, cereales, ensaladas, postres, entre otros; son ideales como golosinas para los pequeños de la casa.

3.5 OFERTA

“Se conoce la relación que muestran las distintas cantidades de una mercancía que los vendedores estarían dispuestos y podrían poner a la venta precios alternativos durante un período de tiempo”.⁶

⁶ William J. Stanton, “*Fundamentos de Mercadotecnia*”. McGrawhill, 7ª Edición pag. 204.

Se considera una oferta total proyectada para los consumidores de los municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá para el período comprendido del año 2016 al 2020 de 154,122 bolsitas de 50 gramos tomando como referencia productos similares, considerando que no existe producción de mango deshidratado en el Municipio.

3.5.1 Oferta histórica y proyectada

Se determina conforme a las cantidades del producto de los importadores y los productores nacionales para intercambiar o vender a los consumidores reales y potenciales a quienes se pretende satisfacer sus necesidades.

En el cuadro a continuación se presentan los datos de la oferta histórica y proyectada, para el cálculo de las proyecciones se utilizó el método de mínimos cuadrados, aplicándolo a partir del 2016.

Cuadro 5
Municipio de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá
Departamento de Retalhuleu
Oferta Histórica y Proyectada Mango Deshidratado
Años: 2011-2020
(expresado en bolsas de 50 g)

Año	Producción	Importaciones	Oferta total
2011	-	22,427	22,427
2012	-	23,548	23,548
2013	-	24,726	24,726
2014	-	25,962	25,962
2015	-	27,260	27,260
2016	-	28,409	28,409
2017	-	29,617	29,617
2018	-	30,824	30,824
2019	-	32,032	32,032
2020	-	33,240	33,240

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015. Con base en boletas de encuesta y proyecciones a través del método de mínimos cuadrados ($Y = a + bx$), donde: $a = 24,785$ $b = 1,208$ y $x = 3$ (año 2016).

La oferta total presenta una conducta que tiende al alza en un 4% anual con respecto al año anterior, por lo que se considera que el mercado de mango deshidratado es competitivo.

3.5.2 Demanda

“Son las distintas cantidades de una mercancía que los compradores desearían y serían capaces de adquirir a precios alternativos posibles durante un período de tiempo”.⁷

Para determinar la demanda potencial se establece un consumo per cápita consultando con especialista, de 24 bolsas de 50 gramos al año.

Cuadro 6
Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá
Departamento de Retalhuleu
Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Mango Deshidratado
Años: 2011 -2020

Año	Población total	Población delimitada 20%	Consumo per cápita anual unidades de 50 g	Demanda potencial
2011	132,360	26,472	24	635,328
2012	135,229	27,046	24	649,104
2013	138,152	27,630	24	663,120
2014	141,101	28,220	24	677,280
2015	144,049	28,810	24	691,440
2016	147,012	29,402	24	705,648
2017	150,010	30,002	24	720,048
2018	153,013	30,603	24	734,472
2019	155,994	31,199	24	748,776
2020	158,925	31,785	24	762,840

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015. Datos de consumo per cápita proporcionados por Nutricionista licenciada Helene Marie Sliwinski Herrera Colegiado No. 4355. (Ver anexo 2).

⁷ William J. Stanton, op.cit.pag.90.

Para efectos del presente estudio se tomó el consumo per cápita ideal de 24 unidades de 50 gramos por persona al año, basados en la consulta respectiva con un especialista en el tema (Ver anexo 2).

La demanda potencial proyectada asciende a un total de 3,671,784 bolsas, de lo cual se pretende cubrir un 8% por medio del proyecto.

3.5.3 Consumo

Se refiere a los bienes o servicios adquiridos por las personas, los cuales les permiten satisfacer una necesidad, dentro de las clases de consumo se encuentra el consumo per cápita y consumo aparente.

3.5.3.1 Consumo aparente histórico y proyectado

Se representa con la cantidad de un producto determinado que fue consumido en años anteriores, así como lo que se espera para años futuros, se representa con las variables de producción nacional, importaciones y exportaciones.

A continuación el cuadro que representa el consumo aparente histórico y proyectado de mango deshidratado.

Cuadro 7
Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá,
Departamento de Retalhuleu
Consumo Aparente Histórico y Proyectado Mango Deshidratado
Años: 2011-2020
(expresado en bolsas de 50 g)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2011	-	22,427	-	22,427
2012	-	23,548	-	23,548
2013	-	24,726	-	24,726
2014	-	25,962	-	25,962
2015	-	27,260	-	27,260
2016	-	28,409	-	28,409
2017	-	29,617	-	29,617
2018	-	30,824	-	30,824
2019	-	32,032	-	32,032
2020	-	33,240	-	33,240

Fuente: elaboración propia, con base a datos del cuadro 5.

Se observa el consumo aparente histórico y proyectado de productos sustitutos, los datos muestran un incremento cada año, se estima que el consumo aumenta de acuerdo al crecimiento de la población y las importaciones, lo cual es favorable para el proyecto, ampliando las posibilidades de lograr la aceptación en el mercado.

3.5.4 Demanda insatisfecha proyectada

Se refiere a la demanda en la cual las personas no han logrado acceder al producto, o no están satisfechos con el mismo, se obtiene restando a la demanda potencial, el consumo aparente.

A continuación el cuadro de demanda insatisfecha proyectada de mango deshidratado.

Cuadro 8
Municipios de Champerico, Retalhuleu y Santa Cruz Muluá
Departamento de Retalhuleu
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada Mango Deshidratado
Años: 2011 -2020
(expresado en bolsas de 50 g)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2011	635,328	22,427	612,901
2012	649,104	23,548	625,556
2013	663,120	24,726	638,394
2014	677,280	25,962	651,318
2015	691,440	27,260	664,180
2016	705,648	28,409	677,239
2017	720,048	29,617	690,431
2018	734,472	30,824	703,648
2019	748,776	32,032	716,744
2020	762,840	33,240	729,600

Fuente: elaboración propia, con base en datos de los cuadros 6 y 7.

Se observa una tendencia al alza en la cantidad de demanda insatisfecha de mango deshidratado, dicha demanda no ha sido cubierta por los distribuidores de productos similares o bien de mango deshidratado, de acuerdo al estudio realizado se observa que hay altas probabilidades de aceptación del producto en el Municipio.

3.5.5 Precio

Según la investigación de campo, realizada a productos de consumo en meriendas tales como Cashitas, se observó un precio al consumidor final de Q.8.00 por bolsa de 50 gramos, con el fin de posicionar el producto propuesto y dadas sus características: beneficios, exclusividad, marca, lugar de venta y costos de producción, entre otros aspectos, se considera un precio al detallista de Q.7.00 la bolsa de 50 gramos.

3.6 COMERCIALIZACIÓN

El presente capítulo comprende las transacciones de comercialización que deben realizarse para la distribución y venta de mango deshidratado, con el fin de abastecer la demanda insatisfecha de los mercados de los municipios de Champerico, Santa Cruz Muluá y Retalhuleu.

3.6.1 Mezcla de mercadotecnia

“La combinación de un producto, cómo y cuándo se distribuye, como se promueve y su precio. Juntos, estos cuatro componentes de la estrategia deben satisfacer las necesidades del mercado o mercados meta y, al propio tiempo, lograr los objetivos de la organización”.⁸

Es el conjunto de variables que se combinan para lograr un resultado en el mercado, con la finalidad de influir en la demanda y generar ventas.

A continuación se describen las variables de la mezcla de mercadotecnia, las cuales son: producto, precio, plaza y promoción.

3.6.1.1 Producto

“Se requieren estrategias para decidir que producto hay que introducir, para administrar los productos existentes en el tiempo y para desechar los productos que no son viables. También hay que tomar decisiones estratégicas en lo relativo al manejo de marca, el empaque y otras características del producto, como las garantías. El producto no sólo incluye la unidad física, sino su empaque, garantía, servicio posterior a la venta, nombre de la marca, imagen de la compañía, valor y muchos factores más. Compramos cosas, no sólo por lo que hacen (beneficios), sino por lo que significan para nosotros (posición, calidad o reputación)”.

⁸ Stanton, William J., Etzel, Michael J., Walker, Bruce J. 2007

- **Identificación del producto**

El 63% de la población del Municipio, se dedica a la producción agrícola, entre los principales productos se encuentra la siembra de mango Tommy Atkins, siendo la materia prima que se utiliza para la producción de mango deshidratado.

- **Características**

Dentro de las características del mango deshidratado, se pueden mencionar principalmente las siguientes:

- Materia prima mango Tommy Atkins.
- Es un producto 100% natural.
- No contiene azúcares simples
- No contiene químicos y preservantes.
- Sabor agradable a cualquier paladar.
- Precio competitivo.

- **Nombre y marca**

Se propone para la comercialización de mango deshidratado el nombre: "*Cortaditos*", el cual se relaciona con la presentación del producto, porque el mango se corta en tajadas, con el fin de diferenciarlo de la competencia.

La marca se identifica con un Imagotipo, el cual está conformado con el Logotipo o palabra y el Isotipo o símbolo.

Imágen 1
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Nombre y Marca Propuesta
Año: 2015



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

En la imagen se muestra cual es el nombre del producto, y la marca con la que se va a reconocer en el mercado.

- **Eslogan**

Es el lema publicitario que se entiende como frase identificativa en un contexto comercial y como expresión repetitiva de una idea o de un propósito publicitario resumida y representada en un dicho.

Por lo anterior, se propone utilizar el siguiente eslogan: "*Desquítate del hambre*", el cual define uno de los principales atributos del producto, en éste caso cuando el hambre apremia y se requiere de algo para aplacar esa necesidad básica del ser humano.

A continuación se presenta la imagen del eslogan propuesto:

Imágen 2
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Eslogan Propuesto
Año: 2015

Desquitate del hambre

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

El eslogan define uno de los principales atributos del producto, cuando el hambre apremia y se requiere de algo para aplacar esa necesidad básica del ser humano.

- **Presentación**

La presentación del mango deshidratado se hará en bolsas cristal transparente, para que el producto pueda ser visible y más atractivo para el comprador, lo cual crea en el consumidor la percepción de higiene, confiabilidad y uso práctico para su movilización y consumo.

- **Tamaño y peso**

El tamaño de las bolsas es de 10 centímetros de ancho por 15 de largo, con un contenido neto de 50 gramos, siendo ésta la presentación que se considera de mayor comercialización en el mercado por la accesibilidad al precio.

- **Etiqueta**

La etiqueta es la parte donde se identifica el producto y se diferencia del resto, permitiendo al cliente conocer el nombre, la marca, características del producto,

propiedades e instrucciones de la forma de uso, así como también información del productor y el distribuidor.

Imágen 3
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Etiqueta propuesta
Año: 2015



Valores Nutricionales

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Contenido.....	50 gramos
Valor Energético, kcal.....	157
Proteína, g.....	1%
Grasas, g.....	1%
Carbohidratos, g.....	48%

Producto hecho en Champerico Guatemala

email: cortaditos@gmail.com
 telefono: 2366-9900

En la etiqueta se incluirá nombre, marca, contenido tabla nutricional, donde se produce, correo electrónico y número de teléfono de la organización.

3.6.1.2 Mercado objetivo

El mercado objetivo consiste en un “conjunto de compradores que tienen necesidades y/o características comunes a los que la empresa u organización decide servir”.⁹

Para el presente estudio se consideró los siguientes factores: gustos y preferencias de hombres y mujeres comprendidos en un rango de edades de 7 a 60 años, poder adquisitivo de los pobladores de los municipios de Champerico, Santa Cruz Muluá y Retalhuleu, con un perfil socioeconómico bajo y medio.

3.6.2 Precio

El precio es la cantidad de dinero que el cliente tiene que pagar a cambio de un bien o servicio, es la transferencia de valor monetario por un bien; representa también la única variable de la mezcla de mercadeo que genera ingreso para la empresa.

Se utilizará la estrategia de precio de “penetración de mercado”, considerando que es un lanzamiento de nuevo producto y debe ser atractivo para los consumidores. Se fijará un precio bajo inicial por debajo o comparado a la competencia indirecta existente, lo cual permitirá mantener volúmenes de ventas que reduzcan los costos de producción y mantener el precio en el mercado.

⁹ Kotler, P. Armstrong, G. 2008. *Fundamentos de Marketing*. 8ta. Edición, México. Pearson Prentice Hall. P. 50.

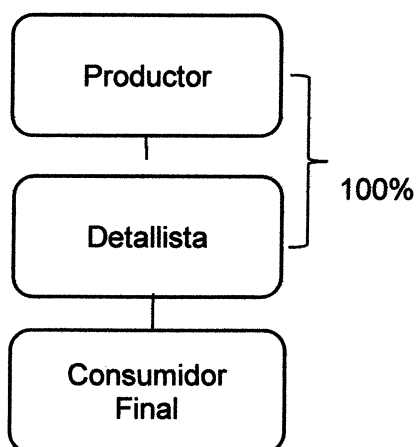
El método para fijar los precios será con base a los costos, y se manejarán dos precios uno para detallista y un precio sugerido para consumidor final. El precio para la comercialización de la bolsa de mango deshidratado en presentación de 50 gramos será Q.7.00 para el detallista, en supermercados, abarroterías y tiendas de barrio, quien finalmente le otorga al consumidor final.

3.6.3 Plaza

Comprenden la colocación y distribución del mercado en donde se posiciona un producto. Son todas aquellas actividades que se llevan a cabo para ubicar un producto a disposición del mercado meta.

Para la comercialización de mango deshidratado se implementará un canal de distribución indirecto con la participación de los siguientes entes: productor, detallista y consumidor final como se presenta en la siguiente gráfica.

Tabla 6
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Canal de Comercialización Indirecto
Año: 2015



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

En la tabla anterior se observan los tres entes participantes en la comercialización de mango deshidratado. El productor es el comité encargado de producir, el segundo ente lo componen los detallistas quienes son: supermercados, abarroterías y tiendas de barrio quienes finalmente lo venden al consumidor.

3.6.4 Promoción

Es comunicar, informar y persuadir al cliente y otros interesados sobre los productos de la empresa y sus ofertas para el logro de los objetivos organizacionales.

3.6.4.1 Elementos de la mezcla promocional

El programa total de comunicaciones de mercadotecnia de una compañía, llamado su mezcla promocional, está formado por la mezcla específica de publicidad, promoción de ventas, relaciones públicas y ventas personales que utiliza la compañía para alcanzar sus objetivos de publicidad y mercadotecnia.

- **Publicidad:** Se colocarán afiches publicitarios con información general del producto, con la finalidad de darlo a conocer a los visitantes de supermercados, abarroterías y tiendas de barrio.
- **Promoción de ventas:** Se refiere a incentivos a corto plazo para alentar las compras o ventas de un producto o servicio, en el caso del mango deshidratado de momento no se contempla algún tipo de promoción.
- **Relaciones públicas:** El rutero será el encargado de persuadir, informar y escuchar las inquietudes de los clientes.

- **Ventas personales:** El rutero hará la presentación en una conversación con uno o más compradores posibles con la finalidad de realizar una venta.

Se propone el uso de publicidad para dar a conocer el nuevo mango deshidratado "Cortaditos", para lo cual se presenta el siguiente propuesta:

La instalación de afiches publicitarios en las tiendas de barrio para promocionar el mango deshidratado "Cortaditos", para que el mercado objetivo pueda observar y conocer el producto que se está vendiendo en dichos puntos, esto para ayudar a que la publicidad sea efectiva en la comercialización.

Esta publicidad será colocada durante el primer año del proyecto y para el segundo año se cambiará cada seis meses el diseño publicitario.

Imágen 4
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Afiche propuesto
Año: 2015



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

3.7 ESTUDIO TÉCNICO

Para la transformación de mango deshidratado, se determinará la localización, materia prima, equipo y herramientas, mano de obra, distribución de las instalaciones para llevar a cabo la ejecución del proyecto.

3.7.1 Localización

Por el tipo de proyecto se deberán analizar diversos elementos entre ellos la disponibilidad de los insumos, mano de obra, vías de acceso en buen estado para el transporte y distribución del producto. El área geográfica factible de

selección para la ubicación del proyecto, se divide en macro y micro localización.

3.7.1.1 Macro localización

Las instalaciones para la elaboración de mango deshidratado deberán ubicarse en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, la distancia de la cabecera municipal a la cabecera departamental es de 36 kilómetros y a la Ciudad Capital es de 224 kilómetros, a través de una carretera asfaltada. El acceso 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.

3.7.1.2 Micro localización

Para la transformación se contará con productores directos del cultivo de mango Tommy Atkins en el Municipio, por lo que la localización del área de producción se recomienda en el barrio central, debido a la cercanía del sector comercial en Champerico, las vías de acceso, proximidad a las fuentes de materia prima e insumos, además la existencia de servicios básicos, agua entubada, energía eléctrica, transporte, aunado a esto el clima cálido que es óptimo para el uso de deshidratadores solares.

3.7.2 Tecnología utilizada

Para el desarrollo del proyecto se utilizarán deshidratadores solares de fabricación artesanal y herramientas poco complejas, algunas de ellas encuentran detalladas en la tabla 8 página 80, aparte de ello también se va a utilizar tenazas, temporizador, pelador de mango, bandejas, cuchillos y tabla para picar.

3.7.3 Tamaño

Se pretende cubrir un 8% de la demanda insatisfecha, debido a que no es un producto de consumo básico, durante la vida útil del proyecto que es de cinco

años, el tamaño de las instalaciones para llevar a cabo el proceso productivo es de 200 metros cuadrados distribuidos de tal manera que se optimice el espacio.

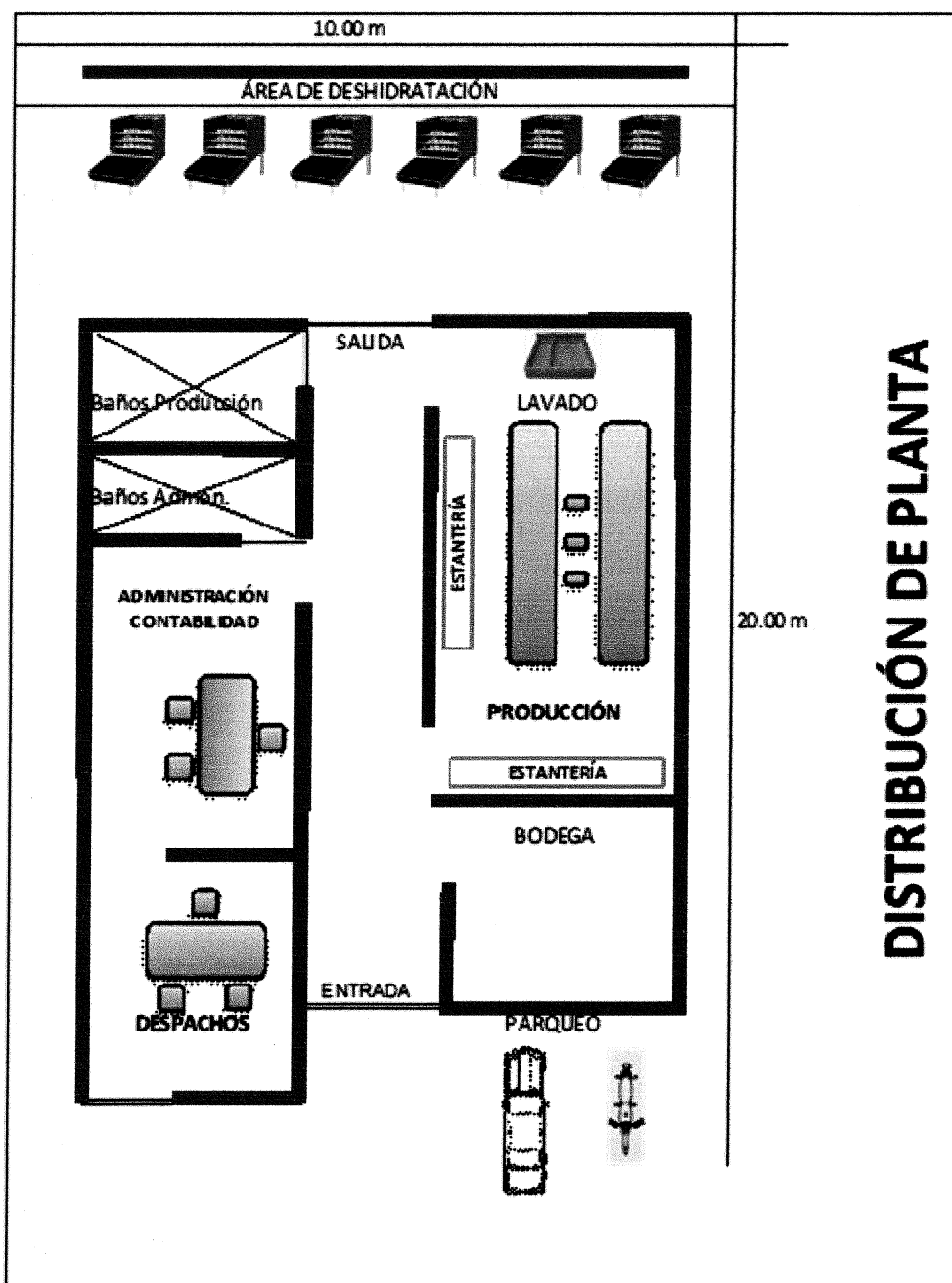
3.7.4 Distribución de la planta

La planta es el lugar que se utilizará para llevar a cabo el proceso de deshidratación de mango, el espacio se distribuye de la siguiente manera:

- Departamento de producción
- Departamento de administración y ventas

Las instalaciones están distribuidas de la siguiente forma:

Imágen 5
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Distribución de Planta de Producción
Año: 2015



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

3.7.5 Materia Prima

La materia prima es el mango Tommy Atkins y la adquisición se hará de acuerdo al avance de deshidratación, debido a que una parte se almacenará para mantener un stock y otra parte se irá a empaque para la venta, cabe mencionar que la vida útil del mango deshidratado en recipientes herméticos es de 1 año y ya empacado para la venta, en un ambiente adecuado es de 6 meses.

3.7.6 Volumen y valor de la producción

Por medio del cual se cuantifica el valor de la producción y venta de mango deshidratado durante los próximos 5 años los cuales se detallan a continuación:

Cuadro 9
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Volumen y Valor de la Producción
Proyectada para Detallista
Años: 2015 - 2019

Año	Producción al año	Merma 1%	Volumen en unidades	Precio de venta Q.	Valor Q.
1	56,079	561	55,518	7.00	388,626
2	56,079	561	55,518	7.00	388,626
3	56,079	561	55,518	7.00	388,626
4	56,079	561	55,518	7.00	388,626
5	56,079	561	55,518	7.00	388,626
Total	280,395	2,805	277,590		1,943,130

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

De acuerdo a los valores obtenidos se espera una producción de 56,079 unidades, menos la merma del uno por ciento que equivale a 561 unidades, como resultado quedan 55,518 unidades de 50 gramos para la venta de mango deshidratado, a un precio de para detallistas de Q. 7.00 cada unidad, para dar un total de ingresos anuales de Q. 388,626.00 quetzales.

3.7.7 Proceso productivo

Se conforma por todas las actividades que se deben realizar desde la selección, lavado y desinfectado de la limpieza de la materia prima, hasta el sellado y etiquetado del mango deshidratado.

En dicho proceso se integran recursos como materia prima, mano de obra, herramientas y equipo, para brindar un producto que cumpla y satisfaga las características requeridas por los consumidores.

3.7.7.1 Descripción del proceso productivo

La deshidratación de mango es un proceso no complejo que requiere de mano de obra no especializada, deshidratadores solares y algunas herramientas poco complejas para el procesamiento, el cual se detalla a continuación:

- **Selección, lavado y desinfectado**

Seleccionar los mangos que no estén dañados, lavar con agua y desinfectar sumergiendo la fruta en agua con desinfectante para frutas y verduras de 5 a 10 minutos. Colocar por cada litro de agua una cucharadita (5 cc).

- **Pelado y cortado**

Pelar y cortar la fruta en tajadas largas de un grosor lo más uniforme posible.

- **Colocado y deshidratado**

Distribuir la fruta en toda la bandeja, procurando que las no quede muy junta para que la deshidratación sea la correcta, evitar que quede un pedazo sobre otro, llevar las bandejas al deshidratador, cada media hora dar vuelta a la fruta.

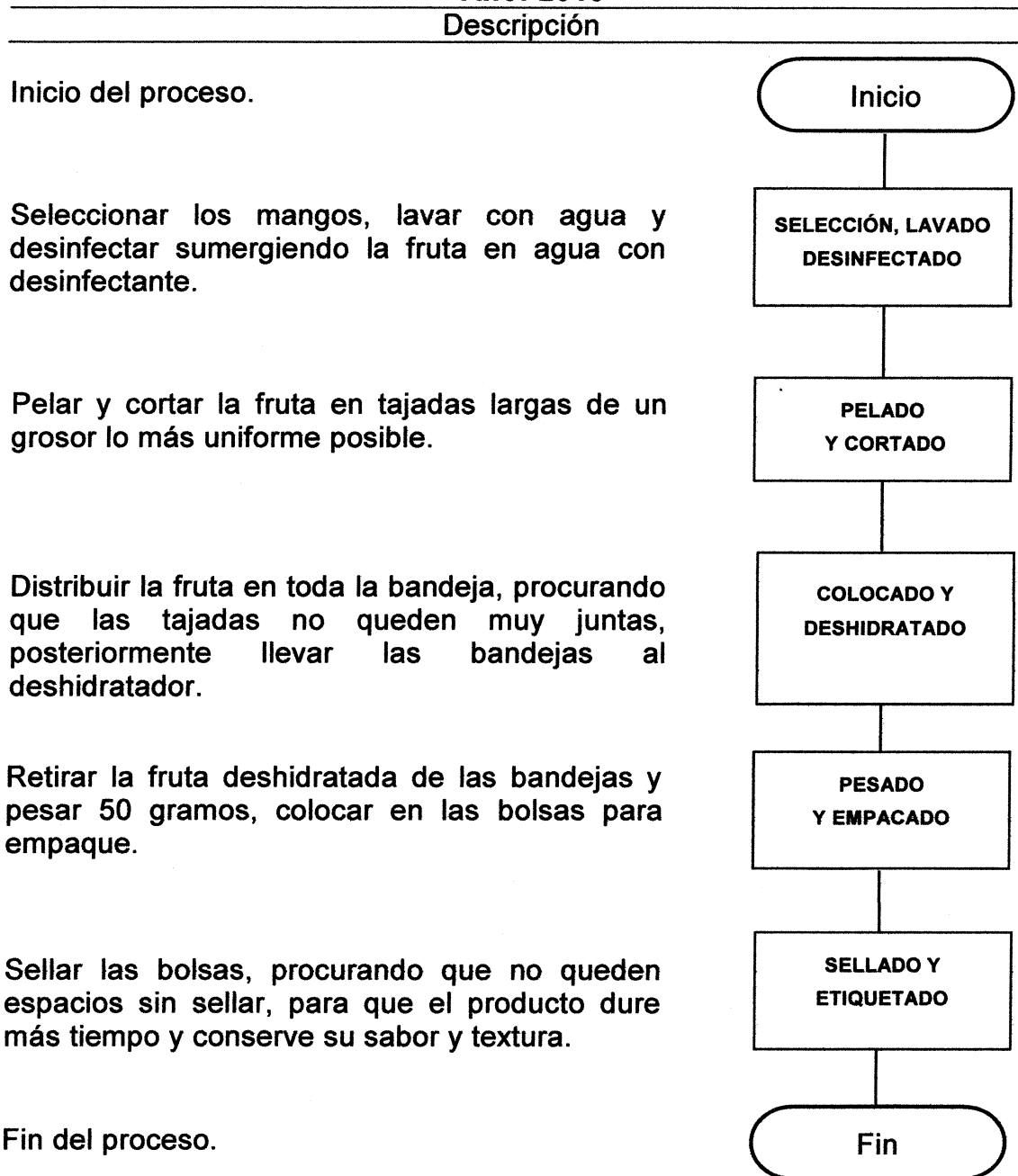
- **Pesado y empaque**

Retirar la fruta deshidratada de las bandejas, cada bolsita debe pesar 50 grs (Aprox. 2 onzas).

- **Sellado y etiquetado**

Sellar las bolsas procurando que no queden espacios sin sellar, para que el producto dure más tiempo y conserve su sabor y textura. Luego se procederá a engrapar la etiqueta en la parte superior, para trasladarse a bodega.

Tabla 7
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Flujograma del Proceso Productivo
Año: 2015



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015. Y Normas ANSI, Organización de Empresas, Análisis, Diseño y Estructura (1998).

3.7.8 Requerimientos técnicos

Para el desarrollo de la deshidratación de mango se requiere una serie de recursos humanos, físicos y financieros, en la siguiente tabla se detalla cada uno de los activos fijos que se deben adquirir para la producción.

Tabla 8
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Requerimientos Técnicos
Año: 2015

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Equipo de producción		
Rallador de mango	Unidad	2
Estantería	Unidad	2
Deshidratador solar	Unidad	6
Pesa	Unidad	2
Sellador de bolsas	Unidad	2
Mesa de trabajo	Unidad	2
Mobiliario y equipo		
Caja de moto para repartir	Unidad	1
Escritorio y silla secretarial	Unidad	1
Archivo de metal	Unidad	1
Equipo de computación		
Computadora	Unidad	1
Impresora	Unidad	1
UPS	Unidad	1
Insumos		
Mango	Unidad	8,466

Fuente: elaboración propia, con base en cotizaciones.

3.7.8.1 Recursos

Para el comité propuesto es necesario integrar los elementos físicos y financieros.

- **Humanos**

Se contara al inicio del proyecto con 10 asociados, para el proceso productivo será necesario: un administrador, un supervisor, dos operarios, un vendedor

rutero y un contador que no será contratado directamente para la organización, solo se le pagara honorarios por sus servicios prestados.

- **Físicos**

Son todos aquellos bienes que sean de utilidad para la ejecución del proyecto entre los que se pueden mencionar: bandejas, tablas, cuchillos, pelador, tenazas, deshidratador solar, pesa, sellador de bolsas, gabachas, guantes, mobiliario y equipo entre otros.

3.7.9 Buenas prácticas de manufactura

Se refiere a las condiciones de infraestructura y que deberán establecerse para el proceso de producción, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad en la producción de mango deshidratado según normas aceptadas internacionalmente, comprende condiciones de la planta de producción, ubicación, abastecimiento de agua, manejo y disposición de desechos sólidos, higiene del personal, programa de limpieza y desinfección de las instalaciones, materias primas, retiro del producto, transporte.

3.7.9.1 Seguridad e higiene laboral

Es el conjunto de normas y procedimientos que deben observarse con la finalidad de mantener las condiciones físicas y psicológicas del personal, orientadas a garantizar la salud de los empleados.

3.7.9.2 Normas de sanitización

La sanitización va más allá de la limpieza que se refiere a remover la suciedad visible, por ejemplo: restos de polvo, grasa, basura, materia orgánica e inorgánica en general, durante el proceso de sanitización se eliminan los microorganismos, para lo cual se deben tomarse en cuenta los siguientes aspectos: la superficie a limpiar, productos químicos como detergentes,

sanitizantes, calidad del agua, utensilios y los procedimientos de acuerdo al uso de la superficie.

3.7.9.3 Inocuidad de los alimentos

Comprende todas las medidas encaminadas a garantizar que en éste caso, el mango deshidratado no cause daño al consumidor, las cuales deben considerarse desde la preparación hasta el consumo; con la finalidad de que estén libres de bacterias, hongos, mohos dañinos, químicos perjudiciales para la salud del ser humano, por lo que será necesario seguir con ciertos lineamientos, entre ellos:

- Lavarse las manos antes de preparar el producto y con frecuencia durante su preparación.
- Lavarse las manos después de ir al baño.
- Usar equipos y utensilios diferentes, como cuchillos y tablas de cortar.
- Lavar y desinfectar todas las superficies y equipos usados en la preparación.
- Usar agua segura o tratarla para que lo sea, el agua sin tratar de ríos y canales no es segura, puede contener parásitos.
- Proteger el producto y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales.
- Mantener cubiertos el producto o en recipientes cerrados.
- Mantener los animales domésticos fuera de las zonas de preparación.
- Entre otros.

3.8 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Es importante el estudio Administrativo Legal porque analiza los aspectos legales de constitución y las formas de organización. Este tema se desarrolla en el capítulo IV del presente informe página 100.

3.9 ESTUDIO FINANCIERO

Consiste en la evaluación de costos y proyección de ingresos y egresos, gastos, que se establece para la inversión inicial de un proyecto, donde se identifican las fuentes de financiamiento y se elaboran los presupuestos y rubros de las cuentas para la elaboración de estados financieros del proyecto.

3.9.1 Inversión fija

Comprende todos los bienes tangibles e intangibles, necesarios para iniciar operaciones del proyecto seleccionado. El siguiente cuadro contiene la inversión fija del proyecto.

Cuadro 10
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Inversión Fija
Año: 1

Descripción	Total Q.
Equipo de producción	12,490
Mobiliario y equipo	3,990
Equipo de computación	5,092
Gastos de organización	6,000
Total inversión fija.	27,572

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

En el cuadro anterior se visualiza que para el proyecto de mango deshidratado se debe de realizar una inversión fija de Q. 27,572, donde se justifica la adquisición de cuatro rubros como lo son: equipo de producción, mobiliario y equipo, equipo de computación, y los gastos de organización; todos necesarios para el inicio de las operaciones o puesta en marcha del proyecto.

3.9.1.1 Inversión en capital de trabajo

Representado por el capital adicional con que se cuenta para que empiece a funcionar el proyecto.

Es el capital que se necesita para cubrir gastos hasta el funcionamiento del proyecto, como el siguiente cuadro:

Cuadro 11
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Inversión en Capital de Trabajo
Año: 2015

Descripción	Total Q.
Insumos	14,816
Mano de obra	4,874
Costos indirectos variables	5,211
Costos fijos de producción	12,300
Gastos de ventas	4,154
Gastos de administración	4,473
Total inversión en capital de trabajo	45,828

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

El cuadro anterior muestra el total de capital de trabajo que será necesario para invertir en el proyecto y asciende a la cantidad total de Q. 45,828 y se integra por materia prima, mano de obra aquí se encuentra contemplado el salario del encargado de comercialización que es de Q. 2,394.00, costos indirectos variables, costos fijos de producción, y gastos de administración, en el cual se encuentra contemplado el sueldo del Administrador que corresponde a Q. 3,000.00. Entre los costos fijos de producción se encuentra el sueldo del encargado de producción que es de Q. 2,600.00.

3.9.1.2 Inversión total

Integrada por la inversión fija más el capital de trabajo, y estos conforman la cantidad total con que se contará para que inicie el proyecto hasta que alcance generar sus propios ingresos; el cuadro siguiente muestra estos rubros.

Cuadro 12
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Inversión Total
Año: 1
(cifras en quetzales)

Descripción	Total
Inversión fija	27,572
Inversión en capital de trabajo	45,828
Inversión Total	73,400

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

El cuadro anterior muestra la inversión total con que se cuenta para poner en marcha el proyecto. Para desarrollar el proyecto de producción de mango deshidratado se invertirá Q. 73,400.00.

3.9.2 Financiamiento

Permite evidenciar la forma de cómo se financiará el proyecto, ya sea con fuentes internas o fuentes externas.

A continuación se detalla la forma de financiamiento:

Cuadro 13
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Fuentes de Financiamiento
Año: 1
(cifras en quetzales)

Descripción	Internas	Externas	Inversión total
Inversión fija			27,572
Equipo de producción	972	11,518	12,490
Mobiliario y equipo		3,990	3,990
Equipo de computación		5,092	5,092
Gastos de organización		6,000	6,000
Inversión en capital de trabajo			38,528
Materia prima	14,816		14,816
Mano de obra	4,874		4,874
Costos indirectos variables	5,211		5,211
Costos fijos de producción	12,300		12,300
Gastos de ventas	4,154		4,154
Gastos de Administración	4,987		4,987
Total	46,800	26,600	73,400

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

Las fuentes de financiamiento del proyecto están divididas en dos, fuentes internas y fuentes externas.

3.9.2.1 Fuentes internas

Para este tipo de financiamiento se conformará por el aporte de 10 socios, lo que constituye la parte de capital de trabajo, por lo que cada socio aportará Q 4,680.00.

3.9.2.2 Fuentes externas

Para el financiamiento externo se financiará por medio de un préstamo al Banco de Desarrollo Rural –Banrural-, con una tasa de interés al 21% anual.

3.9.3 Estados financieros

Contienen información financiera de un negocio y sirven como parámetros de análisis, dan a conocer la situación económica, financiera; donde se registran todas las operaciones del proyecto y proporcionan información veraz y oportuna, para la toma de decisiones.

3.9.3.1 Estado de costo directo de producción

Integra los diferentes elementos que intervienen en el proceso productivo y los cuales determinan el costo directo de producción. En el siguiente cuadro muestra el estado financiero para el proyecto.

Cuadro 14
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Estado de Costo Directo de Producción Proyectado
del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia prima	88,893	88,893	88,893	88,893	88,893
Mano de obra	29,249	29,249	29,249	29,249	29,249
Costos indirectos variables	31,267	31,267	31,267	31,267	31,267
Total costo directo	149,409	149,409	149,409	149,409	149,409
Producción anual	56,079	56,079	56,079	56,079	56,079
Costo directo por bolsita	2.6643	2.6643	2.6643	2.6643	2.6643

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

El costo directo de producción para el proyecto de la deshidratación de mango el cual determinara el costo de cada bolsita que será de Q 2.6643 y serán de 56,079 unidades producidas en cada año.

3.9.3.2 Estado de resultados

Estado financiero que muestra los resultados de las operaciones de una entidad a un periodo determinado, que refleja los ingresos y egresos, costos y

gastos, y la utilidad neta. El siguiente cuadro el Estado de Resultados del proyecto:

Cuadro 15
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Estado de Resultados Projectado
del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	388,626	388,626	388,626	388,626	388,626
(-) Costo directo de producción	149,409	149,409	149,409	149,409	149,409
Contribución a la Ganancia	239,217	239,217	239,217	239,217	239,217
Gastos variables de venta	240	240	240	240	240
Ganancia Marginal	238,977	238,977	238,977	238,977	238,977
(-) Costos Fijos de Producción	51,168	51,168	51,168	51,168	51,168
(-) Gastos de administración	57,371	57,371	57,372	55,674	55,674
Gastos de ventas	49,851	49,851	49,851	49,851	49,851
Ganancia en operación	80,587	80,587	80,586	82,284	82,284
(-) Gastos financieros	5,586	-	-	-	-
Ganancia antes del ISR	75,001	80,587	80,586	82,284	82,284
(-) ISR 25%	18,750	20,147	20,147	20,571	20,571
Costo directo por bolsita	56,251	60,440	60,440	61,713	61,713

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

En cuanto a la utilidad neta esperada del proyecto para el primer año es de Q 56,251 y se mantiene en aumento para los años siguientes. El impuesto sobre la renta se calculara en base a la Ley Decreto 10-2012 y sus reformas, y el reglamento Acuerdo Gubernativo Número 213-2013, por un tipo impositivo

del 25% y los salarios pagados a las personas de producción se basan al Acuerdo Gubernativo 470-2014.

3.9.4 Presupuesto de caja

Estado financiero básico que refleja el flujo de efectivo o comportamiento de los ingresos y egresos de fondos necesarios de un periodo determinado para la ejecución del proyecto. A continuación se presenta el siguiente cuadro:

Cuadro 16
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
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	462,026	489,048	557,078	623,712	690,345
Saldo inicial	-	100,422	168,452	235,086	301,719
Ventas	388,626	388,626	388,626	388,626	388,626
Aportación de los asociados	46,800	-	-	-	-
Préstamo	26,600	-	-	-	-
Egresos	361,604	320,596	321,993	321,992	322,417
Equipo de producción	12,490	-	-	-	-
Mobiliario y Equipo	3,990	-	-	-	-
Equipo de computación	5,092	-	-	-	-
Gastos de organización	6,000	-	-	-	-
Costo directo de producción	149,409	149,409	149,409	149,409	149,409
Gastos variables de venta	240	240	240	240	240
Costos Fijos de Producción	48,670	48,670	48,670	48,670	48,670
Gastos de Administración	53,676	53,676	53,676	53,676	53,676
Gastos de Ventas	49,851	49,851	49,851	49,851	49,851
Amortización del préstamo	26,600	-	-	-	-
Intereses sobre préstamo	5,586	-	-	-	-
Impuesto Sobre la Renta	-	18,750	20,147	20,147	20,571
Saldo final	100,422	168,452	235,086	301,719	367,929

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

El comportamiento de los ingresos sobre los egresos para el proyecto en el primer año es de Q 100,422.00 y es de forma ascendente en relación al primer año, esto se debe a que en el año inicial se realiza la inversión fija y los años siguientes cumple las obligaciones contraídas. Y en cada año existe una disponibilidad suficiente para continuar las operaciones.

3.9.5 Estado de situación financiera

Muestran la situación financiera al final de cada periodo contable, donde se revela a detalle las cuentas de activo, pasivo, capital y patrimonio neto, expresados en moneda nacional.

Cuadro 17
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
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	100,422	168,452	235,086	301,719	367,929
Activo No Corriente	21,379	15,186	8,992	4,496	-
Total activo	121,801	183,638	244,078	306,215	367,929
Pasivo Corriente	18,750	20,147	20,147	20,571	20,571
Total Pasivo	18,750	20,147	20,147	20,571	20,571
Patrimonio	103,051	163,491	223,931	285,644	347,358
Total Pasivo y Patrimonio	121,801	183,638	244,078	306,215	367,929

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

El total de activo con que contará el proyecto será de Q. 121,801.00; y lo conforma el activo corriente con caja y bancos; y el activo no corriente con los activos fijos del proyecto. El pasivo lo integra el pago de ISR, para el primer año ascenderá a Q. 18,750.00, lo cual representa el 15%; el total de patrimonio lo constituye el 85%, y lo integra el aporte de los socios de Q. 46,800.00;

conjuntamente la utilidad del ejercicio de Q. 53,642; para un total de pasivo y patrimonio de Q. 121,801.00.

3.9.5.1 Evaluación financiera

Su utilidad radica en medir los porcentajes de ganancia del proyecto, mide los riesgos de la inversión y determina si es factible el proyecto. A continuación se presentan algunas razones financieras.

- **Punto de equilibrio**

Establece el nivel del proyecto donde se logra determinar el momento en que las ventas cubrirán exactamente sus costos o donde no se obtiene utilidades ni tampoco pérdidas. Así mismo se puede decir que es el momento donde cesan las pérdidas y empiezan las ganancias.

- **Punto de equilibrio en valores**

Indica el valor en que deben de alcanzar las ventas para cubrir sus costos, y mantener el equilibrio de la situación financiera de la empresa, y se inicia a generar utilidades.

Fórmula: $PEV = \frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ de ganancia marginal}}$

$$P.E.V. = \frac{163,976}{0.6155467} = Q \ 266,391$$

El punto de equilibrio entre ingresos y gastos será de Q. 266,391.00 donde significa que se tendrá que vender esa cantidad para no existe ni ganancia ni pérdida.

- Punto de equilibrio en unidades

Es la cantidad en unidades que se necesitan producir durante el año como mínimo para cubrir los costos.

Fórmula: $PEU = \frac{\text{Punto de equilibrio en valores}}{\text{Precio de venta}}$

$$P.E.U. = \frac{266,391}{7.00} = \mathbf{Q\ 38,056}$$

- Margen de Seguridad

Representa el porcentaje o valor en que pueden disminuir las ventas sin producir pérdida alguna.

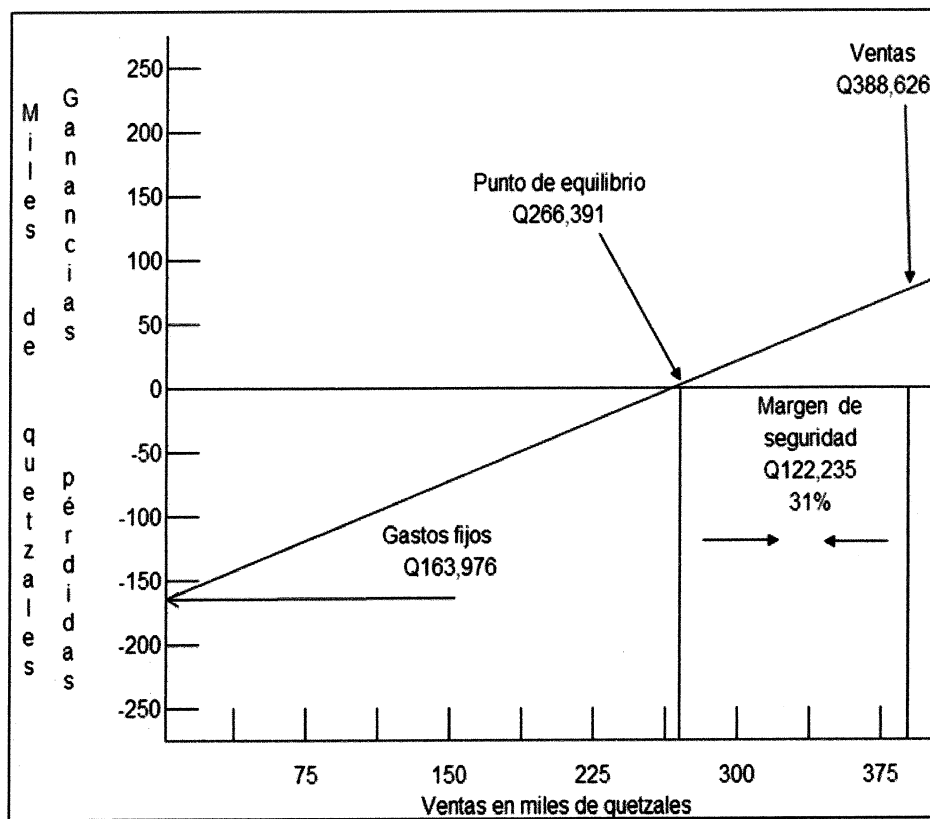
Fórmula: $MS = \frac{\text{Ventas} - \text{punto de equilibrio}}{\text{Ventas}} \times 100$

$$M.S. = \frac{388,626 - 266,391}{388,626} \times 100 = \mathbf{31\%}$$

Para el presente proyecto representa el 31%, lo que significa que por debajo de ese porcentaje las ventas disminuyen y por ende habrá pérdida en el proyecto.

- Grafica del punto de equilibrio

Gráfica 1
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Punto de Equilibrio
Año: 1



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

La anterior grafica representa las ventas necesarias que se deben de realizar para alcanzar el punto de equilibrio del proyecto de mango deshidratado.

3.9.6 Flujo neto de fondos

Se constituye por los ingresos, egresos y valor de rescate que se originan de las operaciones normales del proyecto, de cada año de vida útil estimado del proyecto, no se incluye las depreciaciones y amortizaciones de cada periodo. Además sirve de base para la evaluación financiera de un proyecto al tomar en cuenta el valor del dinero en el tiempo.

El siguiente cuadro muestra el flujo neto de fondos para el proyecto.

Cuadro 18
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Flujo Neto de Fondos -FNF-
(cifras en quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	388,626	388,626	388,626	388,626	388,626
Ventas	388,626	388,626	388,626	388,626	388,626
Valor de rescate	-	-	-	-	-
Egresos	326,182	321,992	321,992	322,416	322,416
Gastos variables de venta	240	240	240	240	240
Costo directo de producción	149,409	149,408	149,408	149,408	149,408
Costos fijos de producción	48,670	48,670	48,670	48,670	48,670
Gastos de administración	53,676	53,676	53,676	53,676	53,676
Gastos de ventas	49,851	49,851	49,851	49,851	49,551
Gastos financieros	5,586	-	-	-	-
Impuesto Sobre la Renta	18,750	20,147	20,147	20,571	20,571
Flujo neto de fondos	62,444	66,634	66,634	66,210	66,210

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

La diferencia entre los ingresos y egresos del proyecto refleja un saldo positivo por lo que se considera que pueden cubrir la totalidad de las obligaciones de cada periodo, y se originan de las operaciones normales, sin incluir depreciaciones y amortizaciones, las cuales no requieren erogación de efectivo, en cuanto al flujo neto de fondos para el primer año es de Q. 62,444, y para el siguiente año se incrementa en un 6 %.

3.9.7 Valor actual neto

Este tipo de evaluación consiste en encontrar la diferencia entre el valor actualizado de ingresos y el valor actualizado de egresos, incluyendo la inversión total. Utilizando la tasa de rendimiento mínima aceptada –TREMA–,

de la que no debe de estar debajo a esta, ya que indicaría que el proyecto no debe efectuarse.

Cuadro 19
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Valor Actual Neto -VAN-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de fondos	Factor de actualización 20%	Valor actual neto
0	73,400		73,400	(73,400)	1.000000	(73,400)
1		388,626	326,182	62,444	0.833333	52,037
2		388,626	321,992	66,634	0.694444	46,273
3		388,626	321,992	66,634	0.578704	38,561
4		388,626	322,417	66,210	0.482253	31,930
5		388,626	322,417	66,210	0.401878	26,608
Total	73,400	1,943,130	1,688,400	254,732		122,009

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

Se utilizará la tasa de rendimiento mínima aceptada –TREMA- del 20% y con ello el valor actual neto para el total del proyecto alcance Q. 122,009.00 y con esto se obtenga un buen resultado.

3.9.8 Relación beneficio costo

También conocido como índice de deseabilidad, resultado de dividir flujos netos actualizados positivos entre flujos netos actualizados negativos, incluyendo la inversión total. Si el resultado da igual o mayor que la unidad el proyecto se acepta, si da menor el proyecto se rechaza.

Determina la eficiencia de la utilización de recursos de un proyecto.

Cuadro 20
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Relación Beneficio Costo -RBC-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización (20%)	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	73,400		73,400	1.000000		73,400
1		388,626	326,182	0.833333	323,855	271,818
2		388,626	321,992	0.694444	269,879	223,606
3		388,626	321,992	0.578704	224,900	186,338
4		388,626	322,417	0.482253	187,416	155,486
5		388,626	322,417	0.401878	156,180	129,572
Total	73,400	1,943,130	1,688,400		1,162,230	1,040,221

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

El beneficio que se espera obtener por cada quetzal invertido, después de saldar los costos y gastos es de Q. 1.12 por lo tanto el proyecto de deshidratación de mango se considera rentable y se acepta.

3.9.9 Tasa interna de retorno

Tasa de actualización entre el valor actual de los flujos netos de fondos y la inversión total del proyecto. Mide la rentabilidad del proyecto, si es mayor o igual que la TREMA, debe de aceptarse, de lo contrario se rechaza y garantiza que el proyecto será rentable y generará más que su rendimiento esperado.

Cuadro 21
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Tasa Interna de Retorno -TIR-
(cifras en quetzales)

Año	Flujo neto de fondos	Tasa de descuento 83.2000%	Flujo neto de fondos actualizado	Tasa de descuento 84.0000%	Flujo neto de fondos actualizado	Factor de actualización 83.7853%	TIR
0	(73,400)	1.000000	(73,400)	1.000000	(73,400)	1.000000	(73,400)
1	62,444	0.545852	34,085	0.543478	33,937	0.544113	33,977
2	66,633	0.297954	19,854	0.295369	19,681	0.296059	19,727
3	66,633	0.162639	10,837	0.160526	10,696	0.161090	10,734
4	66,209	0.088777	5,878	0.087243	5,776	0.087651	5,803
5	66,209	0.048459	3,208	0.047414	3,139	0.047692	3,159
	245,967		462		(170)		(0)

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

El proyecto se considera viable ya que la Tasa Interna de Retorno (TIR) es de 83.7853%, y es mayor a la tasa de rendimiento mínima aceptada –TREMA- del 20%, por lo que el proyecto generará más de lo esperado.

3.9.10 Periodo de recuperación de la inversión

Es el tiempo necesario que se utiliza para la recuperación de la inversión efectuada, mediante utilidades retenidas del proyecto. Acumulación de flujos netos actualizados hasta que se recupere la inversión hecha.

El proyecto propuesto creará una organización productiva que generará fuentes de empleo en la región con 1,095 días aproximadamente, empleando a seis personas, integrado de forma directa por dos operarios, un supervisor; un administrador, un contador y un repartidor. El proyecto pretenderá beneficiar a un total de 10 familias de los asociados del Comité.

En las fuentes informales se pueden mencionar a los intermediarios, los productores de materia prima, proveedores y acreedores donde serán adquiridos los bienes y servicios.

El impacto que la población obtendrá, es mejorar la calidad de vida, oportunidad de cubrir sus necesidades básicas, mayor acceso a la educación y consumir productos saludables que mejorarán la alimentación al consumir mango deshidratado.

Cuadro 22
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Período de Recuperación de la Inversión –PRI–
Año 2016
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Valor actual neto	Valor actual neto acumulado
0	73,400	-	-
1	-	52,037	52,037
2	-	46,273	98,3102
3	-	38,561	136,871
4	-	31,930	168,801
5	-	26,608	195,409

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

El tiempo necesario para recuperar la inversión para el presente proyecto será de un año, cinco meses y dieciséis días.

3.10 IMPACTO SOCIAL

El proyecto permitirá alcanzar o incrementar los beneficios económicos y sociales para los pobladores del Municipio y las personas que estarán involucradas.

La producción de mango deshidratado tendrá un impacto significativo en el Municipio, será un producto de consumo para la población, se visualizará un proyecto que permitirá explotar el recurso agrícola, lo cual permitirá aumentar su productividad.

Según se determinó de acuerdo al estudio de mercado, técnico, administrativo legal y financiero, el proyecto de mango deshidratado, se establece como una propuesta de inversión factible para el Municipio; y será una nueva forma de invertir en un negocio rentable y emprendedor, la cual beneficia a la población e incrementará al desarrollo socioeconómico del Municipio.

El proyecto propuesto creará una organización productiva que generará fuentes de empleo en la región con 1,095 días aproximadamente, empleando a seis personas, integrado de forma directa por dos operarios, un supervisor; un administrador, un contador y un repartidor. El proyecto pretenderá beneficiar a un total de 10 familias de los asociados del Comité.

En las fuentes informales se pueden mencionar a los intermediarios, los productores de materia prima, proveedores y acreedores donde serán adquiridos los bienes y servicios.

El impacto que la población obtendrá, es mejorar la calidad de vida, oportunidad de cubrir sus necesidades básicas, mayor acceso a la educación y consumir productos saludables que mejorarán la alimentación al consumir mango deshidratado.

CAPÍTULO IV

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA PRODUCCIÓN DE MANGO DESHIDRATADO

En este capítulo se desarrollará la creación de una organización para el proyecto propuesto de producción de mango deshidratado, en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, que busca establecer una estructura y diseño organizacional en los aspectos legales y administrativos, para poder identificar los derechos y las obligaciones dentro de la organización.

4.1 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA

Para cumplir con los objetivos se propone establecer un comité, con el que tendrán un respaldo jurídico, el cual facilitará la obtención de financiamiento y asistencia técnica. Se encargara de planificar, dirigir organizar y controlar las actividades del proyecto. A continuación se presenta el tipo y denominación.

4.1.1 Tipo y denominación

Se describe el tipo de organización empresarial así como su denominación, las cuales se presentan a continuación.

4.1.1.1 Tipo de organización empresarial propuesta

Se considera que el tipo de organización que más se adecua a las necesidades de la comunidad es un comité, el cual es una estructura pequeña que se adapta a las necesidades, también permite minimizar los costos derivado a que se mejora la utilización de los recursos esenciales para la producción.

4.1.1.2 Denominación de la organización

El comité llevará por nombre “Comité de Productores de Mango Deshidratado de Champerico”, con el fin que se obtenga crecimiento económico y social como

beneficio de comercializar el producto, tanto para los asociados, como para la comunidad, el cual estará conformado por 10 asociados.

4.1.2 Localización

Algunos aspectos que se tomaron en consideración al determinar el área geográfica donde se establecerá el proyecto son: ubicación topográfica, vías de acceso, ente otros. El proyecto se encontrará ubicado en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, a 36 kilómetros de la Cabecera Municipal a la Cabecera Departamental y a 224 kilómetros de la Ciudad Capital. El lugar de operaciones será en el área urbana, en el barrio El Centro.

4.1.3 Justificación

El proyecto surge de la necesidad de generar desarrollo económico y social en el Municipio y con ello incentivar a la población a elevar su nivel de vida, por medio de la producción de mango deshidratado, se crean nuevas fuentes de empleo y de ingresos. El financiamiento será de forma interna y externa.

Este tipo de organización poseerá personalidad jurídica, estará formado voluntariamente con personas con intereses comunes. Se obtendrá mejores precios en la compra de insumos y de equipo adecuado para lograr producir productos de calidad.

4.1.4 Marco jurídico

Para la existencia y adecuado funcionamiento de toda organización existen normas y leyes de carácter jurídico que sirve de base legal a la misma. El Comité estará sustentado en su organización y funcionamiento por medio de normas internas y externas, las que permitirán que en la realización de sus operaciones tenga una base legal adecuada, las cuales se describen a continuación.

4.1.4.1 Normativa externa

- Acuerdo Gubernativo 512-98, inscripción de Asociaciones Civiles.
- Constitución Política de la República de Guatemala (Artículo 28. Derecho de Petición, Artículo 34. Derecho de asociación, Artículo 39. Propiedad Privada, Artículo 43. Derecho de industria, comercio y trabajo, Artículo 101 Derecho al trabajo).
- Código Municipal (Decreto Número 12-2002 del Congreso de la República de Guatemala), regula la tributación de arbitrios municipales, artículo 18 Organización de vecinos.
- Código Civil Decreto-Ley Número 106 decretado por Enrique Peralta Azurdia Jefe del Gobierno de la República de Guatemala (Artículo 15. Personas jurídicas, Inciso Número 3).
- Código de Trabajo Decreto Número 1441 del Congreso de la República de Guatemala y sus reformas (Artículo 61. Obligaciones de los patronos y Artículo 63. Obligaciones de los trabajadores).
- Acuerdo Gubernativo Número 697-93 del Congreso de la República de Guatemala (Artículo Número 1).

4.1.4.2 Normativa interna

La Asamblea General será el ente encargado de regular el funcionamiento interno del comité, a través de las siguientes normas:

- Acta de constitución del comité autorizada por el alcalde del Municipio.
- Elección de la junta directiva a través de acta notarial.
- Políticas que regirán el funcionamiento del comité.
- Reglamento interno de trabajo (aprobado por la asamblea general como máxima autoridad del comité y por la Inspección General de Trabajo).
- Manual de organización y manual de normas y procedimientos.

4.1.5 Objetivos

Los objetivos son el camino a seguir para alcanzar las metas establecidas y la propuesta de desarrollo trazada. A continuación se presentan los objetivos generales y específicos, que persigue la organización.

4.1.5.1 General

Establecer una organización que fomente el bienestar social, adecuado eficaz y eficiente para el manejo de recursos humanos, físicos y financieros por medio del impulso de la producción y comercialización de producción de mango deshidratado, con el fin de obtener rentabilidad y crecimiento económico de la organización.

4.1.5.2 Específicos

- Contribuir al desarrollo socioeconómico de los miembros del comité.
- Generar fuentes de empleo en el Municipio con la producción y comercialización de mango deshidratado.
- Capacitar a los asociados que intervienen en el proceso productivo, para que puedan aprovechar mejor los recursos disponibles y lograr los objetivos de la organización.
- Establecer los mecanismos necesarios para la correcta administración de la organización y sus recursos.
- Comercializar la producción de mango deshidratado a precios competitivos y con canales adecuados que contribuyan a la eficaz colocación del producto en el mercado.
- Extender la cartera de clientes a los distintos lugares del Municipio.

4.1.6 Funciones generales de la organización propuesta

Para lograr trabajar con eficiencia y obtener los objetivos establecidos, se deberán establecer relaciones afectivas de comportamiento entre las personas que integran el comité. Tendrá las funciones siguientes:

- Facilitar el desarrollo efectivo dinámico y ordenado de los objetivos del comité, por medio de una adecuada estructura administrativa.
- Ser el medio adecuado para realizar trámites de financiamiento y gestiones necesarias para el desarrollo de proyectos.
- Planificar las actividades que se deberán realizar.
- Controlar los recursos humanos, financieros y materiales, para que sean utilizados de manera adecuada.

4.1.7 Estructura organizacional

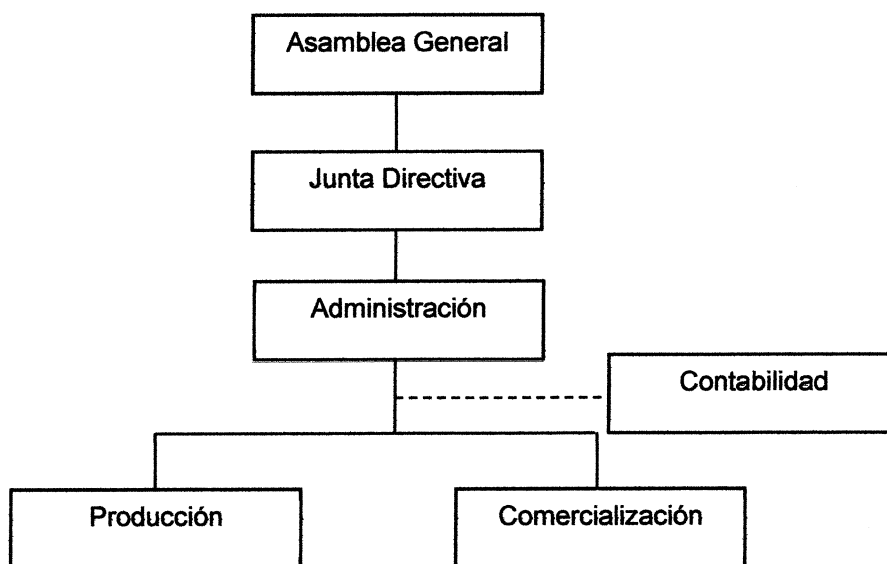
Para el comité de productores de mango deshidratado se diseña una sistema lineal, el cual contará con un buen control de comunicación, la autoridad será centralizada debido a que la Asamblea General es la encargada de tomar las decisiones. Se tendrán manuales administrativos y existirán reglas para el comportamiento de los empleados.

4.1.7.1 Diseño organizacional

Para llevar a cabo de forma efectiva el desarrollo de las actividades del comité de productores de mango deshidratado se propone la siguiente representación gráfica en la cual se muestran los diferentes niveles jerárquicos, departamentalización y división de trabajo.

A continuación se presenta el organigrama funcional:

Tabla 9
Municipio de Champerico, Departamento de Retalhuleu
Propuesta de Organigrama
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Año: 2015

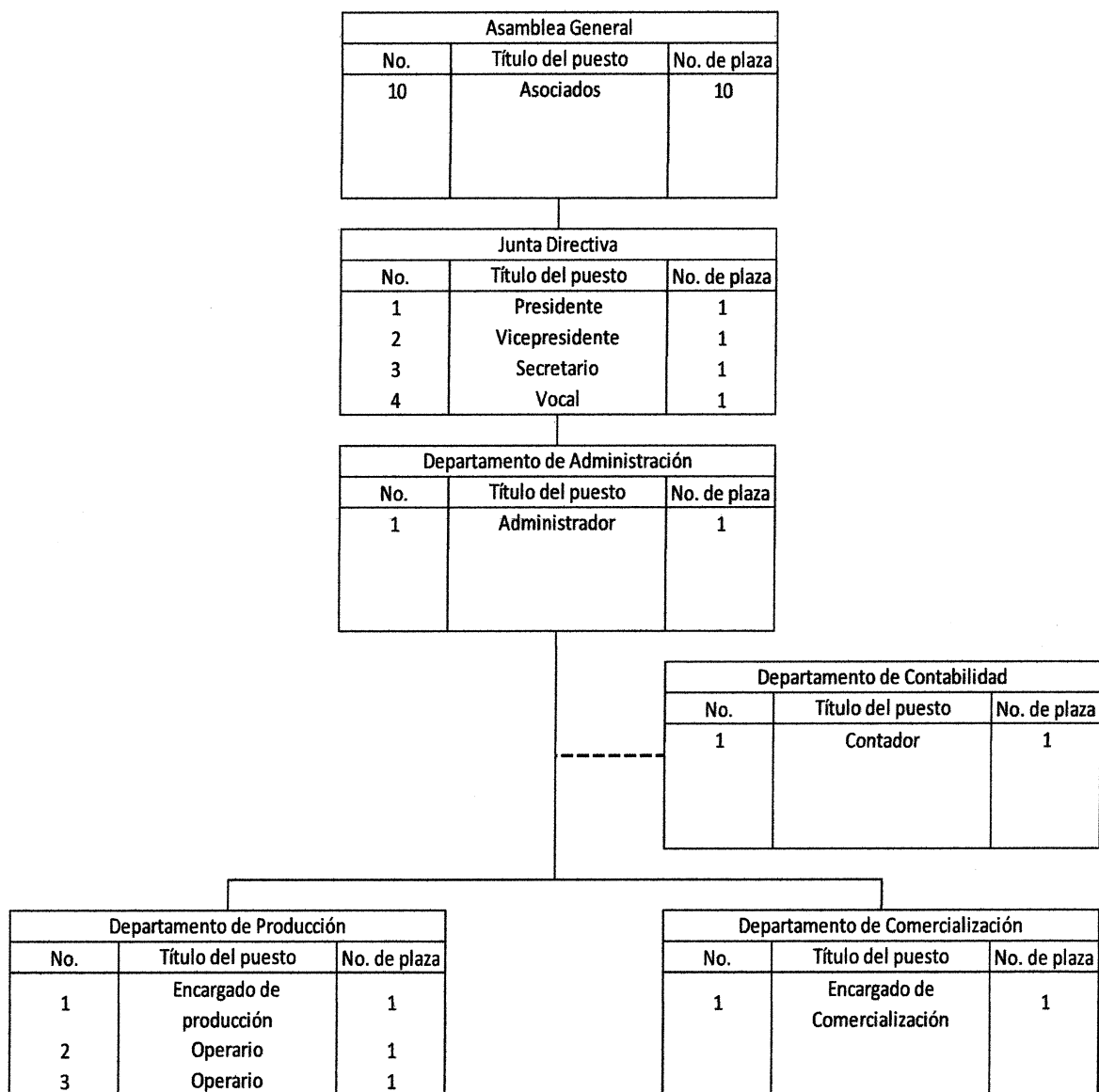


Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

En la tabla anterior se muestra el diseño organizacional propuesto, el cual está estructurado de la siguiente forma: el nivel estratégico lo conforma la Asamblea General y la Junta Directiva, en tanto que el nivel táctico está conformado por la Administración y por último pero no menos importante, el nivel operativo conformado por Comercialización y Producción, de esta forma se integran los departamentos que conformarán el comité, a fin lograr la colaboración de todos las personas que participantes en la organización.

A continuación se presenta el organigrama nominal:

Tabla 10
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Organigrama Nominal Propuesto
Comité de Productores de Mango Deshidratado de Champerico
Año: 2015



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

En la tabla anterior se presenta el organigrama nominal donde se detalla quienes y cuantos ocupan cada uno de los puestos.

4.1.7.2 Sistema de organización

Se organizará con la participación de todos los miembros en igualdad de derechos y obligaciones, tendrán funciones específicas de acuerdo a la escritura de constitución.

Es indispensable establecer líneas de mando por lo que será utilizado un diseño estructural para conservar la autoridad y responsabilidad transmitida a través del jefe de cada área, para mantener principios de división de trabajo, aprovechar la preparación y aptitudes de los colaboradores. Permitiendo líneas de mando definidas y de esta forma evitar duplicidad de funciones.

4.1.7.3 Funciones básicas de las unidades administrativas

De acuerdo a la gráfica organizacional establecida se detallan cada una de las unidades administrativas, se indican los deberes, responsabilidades y métodos a emplear para realizar el trabajo, técnicas, sistemas, procedimientos y relaciones que deben existir entre cada unidad, para satisfacer los requerimientos de la organización en lo referente a productividad, calidad y eficiencia del comité.

➤ Asamblea General

Es el máximo órgano que integra el comité. Estará constituido por los 10 asociados.

Entre las funciones básicas se encuentran:

- Aprobar o rechazar las modificaciones y ejecuciones de las actividades que proponga la Junta Directiva y la Administración.

- Analizar periódicamente los Estados Financieros de la organización, para tomar acciones, así como otros informes de la Junta Directiva.
- Aprobar y modificar el plan de trabajo y el presupuesto de ingresos y egresos del comité.
- Aprobar normas, procedimientos, políticas y estrategias propuestas por Junta Directiva que se puedan obtener a corto y largo plazo.

➤ **Junta Directiva**

Las funciones de la Junta Directiva son:

- Cumplir y hacer que se cumplan las normas y reglamentos de régimen interno aprobados por la Asamblea General.
- Promover las actividades para el mejoramiento del comité.
- Velar por el cumplimiento de todas las actividades programadas y ejecutar los planes propuestos.
- Realizar convocatorias para las sesiones ordinarias y extraordinarias y supervisar la administración ante la Asamblea General.

➤ **Administración**

Este órgano administrativo estará a cargo de las actividades diarias que realizan los departamentos a su mando.

Debe realizar las siguientes funciones:

- Supervisar las operaciones de todos los departamentos.
- Presentar un plan de trabajo en el cual se detallen las distintas actividades.
- Controlar el cumplimiento de los reglamentos internos del comité.
- Coordinar actividades con el Departamento de Producción y Comercialización.
- Elaborar informes administrativos.

- Buscar mercados competitivos que aseguren la comercialización del producto y beneficien a los productores asociados con mejores ganancias
- Responder por la calidad de los productos de acuerdo a los estándares definidos y sistemas establecidos.

➤ **Departamento de producción**

Responsable de ejecutar las actividades que tiene a su cargo:

- Verificar los estándares de calidad, como control de materias primas, procedimientos de producción y cantidades.
- Planificar la adquisición de insumos necesarios para la producción.

➤ **Departamento de comercialización**

Realizará las siguientes funciones:

- Cumplir con las proyecciones de venta.
- Realizar informes con datos actualizados de los clientes.
- Verificar los precios de venta que se manejan en el mercado.
- Buscar nuevos mercados para el producto.
- Presentar reportes de ventas al administrador.
- Determinar el canal de comercialización más eficiente.

4.2 RECURSOS NECESARIOS

Para el desarrollo del proyecto, se deberá contar con recursos humanos físicos y financieros los cuales se detallan a continuación.

4.2.1 Humanos

Es el recurso más importante dentro de toda organización debido a que este es quien realiza las actividades y hace uso de los recursos tanto financieros como materiales. El comité estará conformado por 10 asociados, los cuales ocupan

cada área de la estructura organizacional propuesta, eligiéndose los altos rangos por medio de la Asamblea General.

Dentro de los puestos que se contrataran están: Dos (2) operario, un (1) supervisor, un (1) administrador, un (1) vendedor y un contador externo, que se le pagara por servicios profesionales.

4.2.2 Financieros

Está constituido por la cantidad monetaria necesaria para llevar a cabo la ejecución del proyecto, el cual está constituido por un aporte inicial de Q. 4,000.00 equitativo por cada asociado y un financiamiento externo de Q. 26,600.00 el cual será realizado en una entidad del Sistema Bancario Nacional. Para un total de Q. 66,600.

4.2.3 Materiales

Constituido por todo lo necesario para que el proyecto pueda funcionar; se necesita arrendamiento de instalaciones donde se llevarán a cabo las operaciones del Proyecto, siendo necesarios también el uso de enseres, mobiliario, equipo y otros; el detalle de los materiales antes mencionados se refleja en el estudio técnico y financiero del presente informe.

4.3 PROYECCIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Indica la dirección que pretende alcanzar la organización a través del presente estudio en lo referente al desarrollo en diversos aspectos los cuales se describen a continuación:

4.3.1 Económica

La integración de un grupo de personas dedicadas a la producción y comercialización de mango deshidratado, obtendrá la rentabilidad que será de

beneficio económico. Tiene la ventaja de estar en constantes mejoras tecnológicas para producir cada vez más y de mejor calidad, al más bajo costo, lo cual trae creará un desarrollo económico que será de beneficio para la Municipio.

4.3.2 Social

El comité se caracterizará por incentivar al equipo de trabajo en la participación de la búsqueda de soluciones a los diferentes problemas con el fin de promover el bienestar social de los asociados y sus familias, con actividades recreativas. Con esa proyección, el comité servirá como ejemplo a los habitantes que no se encuentran integrados y demostrará que cuando los esfuerzos se unen se alcanza el éxito.

4.3.3 Cultural

Al momento de conformar un comité de productores en el lugar constituye un avance cultural, en virtud que se pondrán en práctica conocimientos adquiridos por medio de capacitaciones constantes de instituciones de apoyo y de la gestión administrativa de la organización ante las autoridades del gobierno.

4.4 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Para el buen funcionamiento del comité se deberá ejecutar las funciones administrativas de planeación, organización, integración, dirección y control, implementado en las distintas áreas identificadas.

4.4.1 Planeación

Proceso para establecer metas y un curso de acción adecuado para alcanzarlas. El comité debe de establecer objetivos que pretendan alcanzar y los medios para lograrlos; así mismo programar todas las actividades a realizar y velar que se cumplan en cada una de las áreas. Para un mejor funcionamiento de la

organización, se propone que el comité cuente con: misión, visión, valores y estrategias.

4.4.1.1 Misión

“Somos un comité de artesanos dedicado a la producción y comercialización de mango deshidratado, del municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, comprometidos con el desarrollo económico y social del Municipio”.

4.4.1.2 Visión

“Ser reconocido a nivel nacional, como un comité líder en la producción y comercialización de mango deshidratado, con altos estándares calidad, que ofrece al consumidor una alternativa saludable y económica”.

4.4.1.3 Valores

El Comité de Productores de Mango Deshidratado de Champerico, está basado en ciertos principios los cuales son la plataforma para dar a conocer la misión y objetivos trazados, que se fundamenta en una base cultural para la organización y promueve el respeto entre los asociados y el personal laboral, entre ellos están:

- Responsabilidad
- Honradez
- Honestidad
- Respeto
- Compromiso
- Eficiencia
- Trabajo en equipo

4.4.1.4 Estrategias

- Realizar programas de capacitación.
- Motivar al personal con el fin de aumentar la productividad.

- Implementar nuevas herramientas en el proceso productivo.

4.4.2 Organización

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

El comité deberá poseer una estructura formal que represente a la organización, a través de los siguientes aspectos: división del trabajo, estructura organizacional, jerarquía y coordinación. La función principal de la organización será velar porque los recursos humanos, materiales y financieros se administren de tal manera que permitan alcanzar los objetivos y las metas propuestas y de acuerdo al marco legal en que se desarrollen las distintas actividades. Deberá contar con los instrumentos de organización apropiados a su naturaleza.

4.4.3 Integración

Integrar es obtener y articular los elementos humanos con los materiales para poner en movimiento el organismo social y de esa forma cumplir con lo establecido en la planeación y la organización. Este proceso lo realiza el departamento de administración, a través de los procedimientos de selección, reclutamiento, inducción y evaluación del personal con el propósito de alcanzar las metas y objetivos del proyecto.

Para la ejecución del presente proyecto se contempló la adquisición de materia prima, mobiliario y equipo de oficina para el desempeño de las actividades. Es necesario evaluar las capacidades y habilidades de los encargados del área de producción para llenar los requerimientos de fuerza de trabajo y adaptarlos al puesto con el compromiso de tecnificarlos constantemente para un mejor

rendimiento. Es conveniente efectuar reuniones periódicamente para mantener la unión del grupo, ya que el objetivo que persiguen es el mismo para todos.

4.4.4 Dirección

Este proceso se realiza cuando el proyecto esté en marcha, el administrador es el encargado de dirigir y supervisar el trabajo desempeñado por los empleado establecer las políticas administrativas que ayuden a alcanzar los objetivos deseados, por medio de la comunicación, supervisión, liderazgo y motivación.

4.4.5 Control

En esta etapa corresponde a los niveles jerárquicos altos y sirve para evaluar la ejecución de los planes, objetivos y metas trazadas con anterioridad, para lograrlo se debe establecer cuatro procesos necesarios como: establecimiento de normas, medición de resultados, corrección y retroalimentación.

El control debe estar presente en todas las actividades de la organización así como producción, administración y comercialización, para el efecto los encargados de las áreas elaborarán informes, reportes, cuadros y programas de trabajo para rendir cuentas ante los órganos directivos de la organización, quienes verificarán lo actuado y dictarán lo procedente.

CONCLUSIONES

De acuerdo con el estudio realizado, en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, en el trabajo de campo se determinó que:

1. El Municipio afronta varios problemas con la cobertura de los servicios básicos tales como: educación, salud, drenajes, tratamiento de aguas servidas, extracción de basura y cementerios en el área rural.
2. La educación en el municipio de Champerico, no ha logrado mayor avance, derivado que del 2002 al 2015 solo se ha logrado un 4% de disminución en analfabetismo. La causa principal es que los estudiantes en su mayoría cursan únicamente el nivel primario, esto por de falta de dinero y desinterés por parte de los padres de familia.
3. En el Municipio solo el 37% de los hogares que se encuentran cerca de la Cabecera Municipal cuentan con servicio de drenajes, más del 50% de los hogares no tienen cobertura de drenajes, por lo que las aguas servidas corren a flor de tierra.
4. Existe un alto grado de contaminación en el medio ambiente, debido a que en el Municipio no existe el servicio de extracción de basura, en el área rural la basura es clasificada en orgánica para abono y lo plástico es quemado.
5. Se determinó que en El Barrio el centro se encuentra el único mercado con el que cuenta el Municipio, existen espacios predeterminados para mercados, pero no cuentan con la infraestructura adecuada para el mismo.

6. Los productores de pan carecen de los recursos financieros, porque desconocen los requisitos para obtener un préstamo, esto no les permite lograr la diversificación y comercialización de su producción de una forma óptima.
7. Los panaderos tienen bajos niveles de tecnología, carecen de capacitación técnica, razón por la cual no tienen el acceso a por expandir su mercado.
8. La propuesta de inversión de Producción de Mango Deshidratado es un producto potencial que puede aportar beneficios a la comunidad, debido a que el Municipio posee la materia prima necesaria para el proceso productivo.
9. Se determinó que es necesario promover proyectos de inversión para favorecer la economía formal en el Municipio, que contribuya al desarrollo y mejore el nivel de vida de la población.
10. La propuesta de organización empresarial, por medio del comité está conformada por una estructura adecuada, para poner en marcha el proyecto de Producción de Mango Deshidratado.

RECOMENDACIONES

De acuerdo a la hipótesis formulada, por medio del estudio de campo efectuado en el municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, se rechaza, debido a que la situación socioeconómica en el mayor de indicadores socioeconómicos ha mejorado significativamente en comparación con los años 1994 y 2002, por lo que se recomienda lo siguiente:

1. Que la población solicite a la oficina de servicios públicos conjuntamente con la oficina de planificación municipal y al gobierno central, la implementación de proyectos para una mejor cobertura de los servicios básicos.
2. Que las autoridades del Municipio, por medio del ministerio de educación ponga en marcha proyectos efectivos que erradiquen el analfabetismo, que ampliar la cobertura y calidad de la educación y que motiven a los padres de familia para que los niños sigan estudiando.
3. Que la municipalidad ejecute planes para la implementación de drenajes, en las comunidades en donde las aguas corren a flor de tierra.
4. Que habitantes del Municipio realicen una solicitud por medio de los COCODE, a las autoridades municipales para que se implemente el servicio de recolección de basura y de esa manera no sigan contaminando el ambiente al momento de quemar la misma.
5. Que los COCODE soliciten en la Municipalidad, se gestione la construcción de nuevos mercados, en donde existe el espacio predeterminado para ello.

6. Que los productores de pan, soliciten a las entidades bancarias den a conocer los requisitos necesarios para obtener créditos, para mejorar el nivel tecnológico, las instalaciones y diversidad de sus productos.
7. Que los panaderos, gestionen ante el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad -INTECAP- cursos de capacitación para tecnificar la producción de pan y de esta forma mejorar el nivel tecnológico de las organizaciones.
8. Que los artesanos del Municipio consideren la propuesta del proyecto Producción de Mango Deshidratado, esto traerá beneficios sociales y económicos; tanto a las personas que participen en ello, como la comunidad donde se desarrolle.
9. Que las personas involucradas en el comité pongan en marcha el proyecto, para que se generen oportunidades de empleo en el Municipio y lograr un mejor nivel de vida de las personas.
10. Que las personas involucradas en el comité consideren necesario, se implementar la organización propuesta, para lograr el correcto funcionamiento del proyecto.

BIBLIOGRAFÍA

- Academia de Geografía e Historia. 1923. Excursión a lugares históricos. Edición 2014. Guatemala. s.p.
- 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.
- Baca Urbina, G. 2010. "Evaluación de proyectos". 6ta. Edición, Mc Graw Hill. México, 267p.
- Chiavenato, I. 2004. Introducción a la Teoría General de la Administración, 7ma. ed. McGraw-Hill/ Interamericana editores. México, 562 p.
- Congreso de la República de Guatemala. Ley de Bonificación Incentivo. Decreto 37-2001. 4 p.
- Franklin, B. 2003. Organización de Empresas. 2a. ed. México, McGraw-Hill. 360 p.
- Gregory, J., Herrera, J. E. y Quiroz Guardia, R. 2005. Mercadeo Agrícola: Metodología de Investigación. Guatemala. 443 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, Dina. 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.**
- **Stanton, William J "Fundamentos de Mercadotecnia". Mcgrawhill, 7ª Edición. 204p.**

ANEXOS

Anexo 1

Manual de organización propuesto

“Comité de Productores de Mango Deshidratado de Champerico”

Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu

Contenido

Descripción	Página
INTRODUCCIÓN	i
I. JUSTIFICACIÓN	01
II. OBJETIVOS DEL MANUAL	01
III. APROBACIÓN	01
IV. CAMPO DE APLICACIÓN	02
V. MISIÓN Y VISIÓN	02
V. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	02
VI. DESCRIPCIÓN DE CARGOS Y PUESTOS	05

INTRODUCCIÓN

El Manual de Organización es un instrumento administrativo, con el cual se espera lograr un mejor desarrollo de las actividades de la organización, este documento contiene información detallada, de forma ordenada y sistemática las funciones generales del comité, marco jurídico institucional, estructura organizacional, funciones, organigrama, niveles jerárquicos y los grados de autoridad y responsabilidad. Representa una guía administrativa para realizar en forma eficiente los procesos administrativos y operativos, con el fin de lograr los objetivos propuestos. La administración requiere de una buena comunicación y ésta es precisamente la función del manual.

Este manual fue elaborado en forma clara y sencilla con el objeto que sea comprensible para todos los involucrados.

I. JUSTIFICACIÓN

Para un buen funcionamiento del Comité de productores de Mango Deshidratado de Champerico, es necesario la elaboración de un manual de organización, ya que es una herramienta indispensable para la organización.

II. OBJETIVOS DEL MANUAL

Los objetivos del manual son los siguientes:

➤ Objetivo General:

Proporcionar a los miembros del comité el instrumento para la adecuada realización de las distintas actividades.

➤ Objetivos Específicos:

- Proporcionar un instrumento que sirva de guía para la realización de las tareas del personal, así como para alcanzar los objetivos establecidos en el comité.
- Establecer las funciones, atribuciones y responsabilidades de cada uno de los miembros de la organización, por medio de una guía que oriente a la ejecución de las actividades de cada puesto de trabajo.
- Proporcionar a cada integrante del comité, un medio para perfeccionar la ejecución de las actividades a desempeñar.
- Establecer los canales de comunicación.

III. APROBACIÓN

La Junta Directiva será la encargada de estudiar y analizar el contenido del manual y al momento de que entre en vigencia, pueda ser sujeto a modificaciones periódicas para adaptarlo a los cambios que se den en el comité.

III. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente manual será empleado y ejecutado por todo el personal que trabajará en el comité, servirá para determinar las responsabilidades de los miembros; así mismo también será útil para facilitar y coordinar las actividades con el propósito que el trabajo sea más eficiente y eficaz con el menor esfuerzo.

IV. MISIÓN Y VISIÓN

- **MISIÓN**

“Somos un comité de artesanos dedicado a la producción y comercialización de mango deshidratado, del municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu, comprometidos con el desarrollo económico y social del Municipio”.

- **VISIÓN**

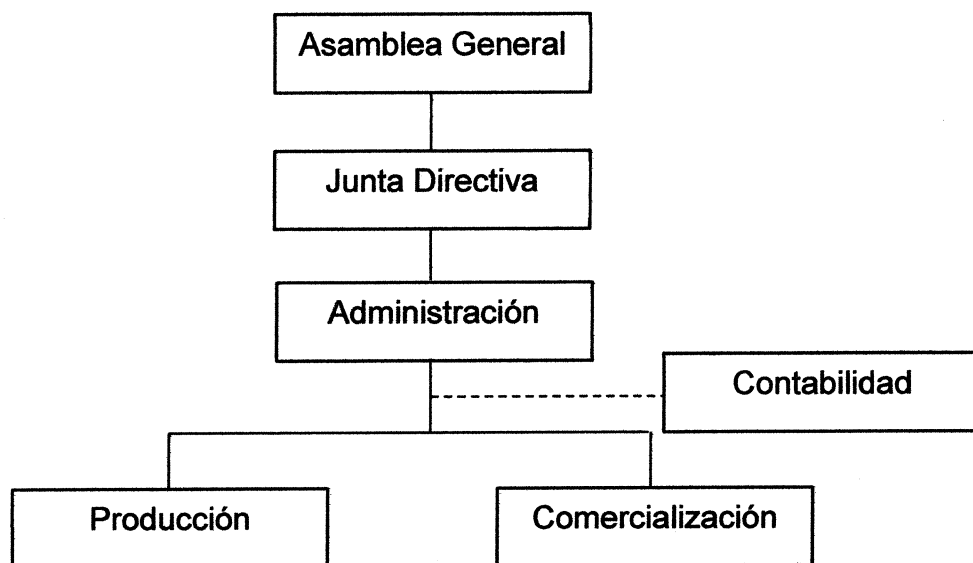
“Ser reconocido a nivel nacional, como un comité líder en la producción y comercialización de mango deshidratado, con altos estándares calidad, que ofrece al consumidor una alternativa saludable y económica”.

V. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Es la representación gráfica de la estructura que más se adecua al ambiente, la estrategia, tecnología, personas, actividades y tamaño de la organización de los diferentes niveles jerárquicos, así como las funciones y relaciones de autoridad que componen la organización.

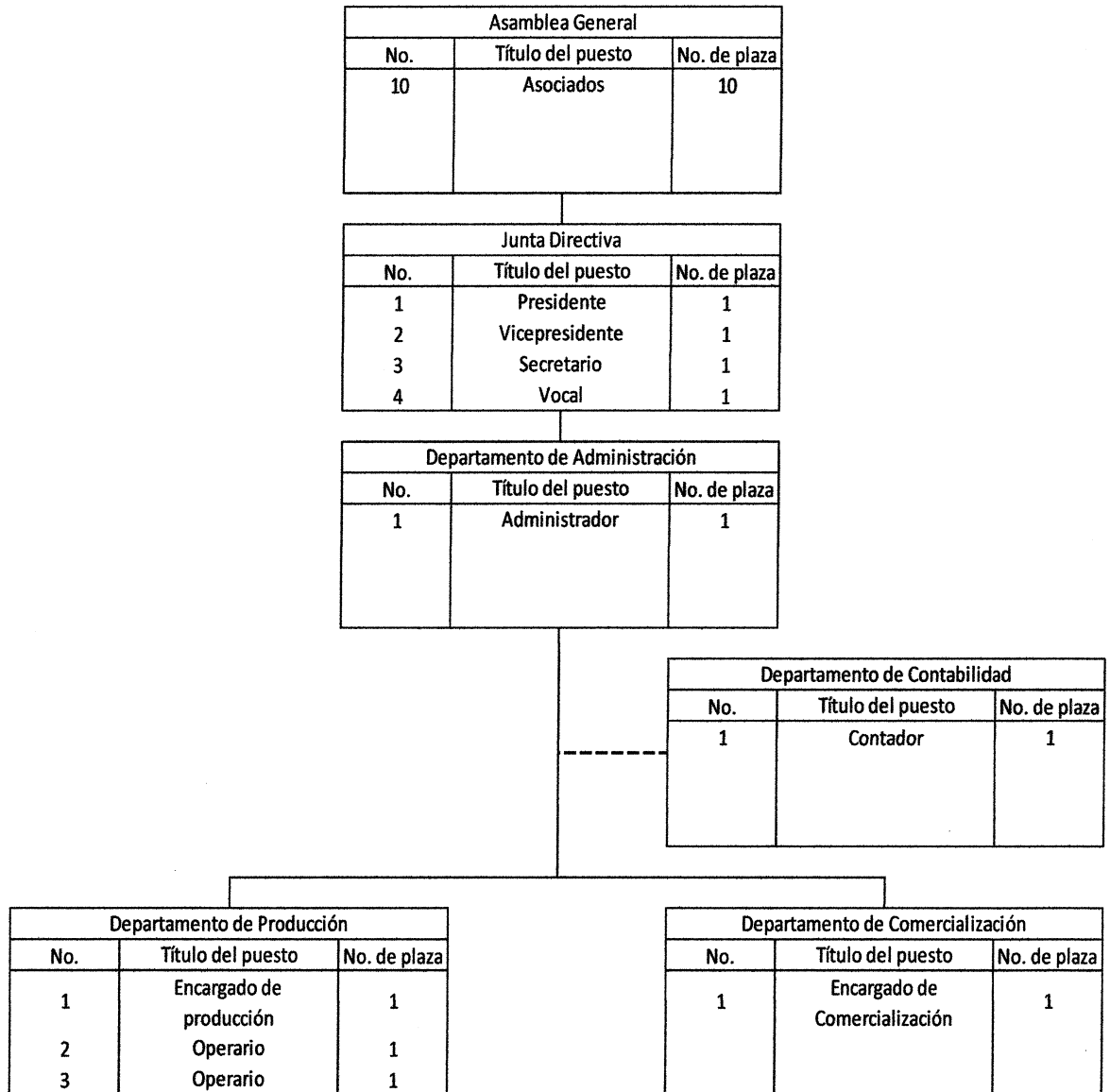
A continuación se presenta la gráfica.

Gráfica 01
Municipio de Champerico, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Propuesta de Organigrama
Año: 2015



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

Gráfica 02
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Organigrama Nominal Propuesto
Comité de Productores de Mango Deshidratado de Champerico
Año: 2015



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

VI. DESCRIPCIÓN DE CARGOS Y PUESTOS

A continuación se presenta la descripción técnica de los puestos de la organización:

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COMITÉ DE PRODUCTORES DE MANGO DESHIDRATADO
CHAMPERICO, RETALHULEU**

Descripción Técnica del Cargo

III. IDENTIFICACIÓN

Código:	0001
Título del cargo:	Presidente
Ubicación administrativa:	Junta Directiva
Jefe inmediato superior:	Asamblea General
Sub-alternos:	Administrador

II. DESCRIPCIÓN

Naturaleza:

Trabajo administrativo, que preside y representa la autoridad máxima del comité, responsable de funciones asignadas y vela porque se cumplan. Recibe órdenes directas de la Asamblea General.

Atribuciones:

- Planificar y organizar proyectos de régimen interno, someterlos a consideración y aprobación de la Asamblea General.
- Controlar y supervisar las operaciones realizadas por las diferentes unidades y puestos administrativos.
- Administrar los recursos de la organización de acuerdo a normas y políticas.
- Coordinar y dirigir actividades a realizar por la Asamblea General y la Junta Directiva.

Relaciones de trabajo:

Mantener relaciones laborales efectivas con todos los miembros de la organización, coordinar las actividades de la producción, con el fin de planificar, organizar y controlar las actividades del comité.

Autoridad:

Posee la autoridad de coordinar y dirigir actividades a realizar dentro de la organización y ejercer mando sobre demás miembros de junta directiva, unidad de producción y comercialización.

Responsabilidad:

- Velar porque se cumplan lo establecido en la ley.
- Cumplir con los objetivos y realizar el correcto uso de los recursos disponibles.

III. ESPECIFICACIONES DEL CARGO

Educación: De preferencia tener aprobado nivel básico.

Experiencia: Haber participado en organizaciones comunitarias.
Tener conocimiento en actividades artesanales.

Habilidades y Destrezas: Buenas relaciones humanas y don de liderazgo.

Otros requisitos: Vivir en el Municipio.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COMITÉ DE PRODUCTORES DE MANGO DESHIDRATADO
CHAMPERICO, RETALHULEU**

Descripción Técnica del Cargo

III. IDENTIFICACIÓN

Código:	0002
Título del cargo:	Vicepresidente
Ubicación administrativa:	Junta Directiva
Jefe inmediato superior:	Asamblea General
Sub-alternos:	Administrador

II. DESCRIPCIÓN

Naturaleza:

Puesto administrativo, que conlleva alto grado de responsabilidad, debido a que asiste en las actividades del presidente y en algunas ocasiones debe sustituirlo.

Atribuciones:

- Auxiliar al presidente en las funciones asignadas.
- Sustituir al presidente cuando se encuentre ausente.
- Supervisar constantemente las actividades del comité.

Relaciones de trabajo:

Establecer buenas relaciones con todos los miembros del comité y estar siempre informado sobre los requerimientos de cada unidad administrativa.

Autoridad:

Posee la autoridad de coordina y delega actividades al secretario y tesorero.

Responsabilidad:

- Velar por el buen funcionamiento y requerimientos del comité.
- Mantener discreción de toda la información confidencial.

III. ESPECIFICACIONES DEL CARGO

Educación: De preferencia haber aprobado nivel básico.

Experiencia: Participación en organizaciones comunitarias.
Tener conocimiento en actividades artesanales.

Habilidades y Destrezas: Buenas relaciones humanas y don de liderazgo.

Otros requisitos: Vivir en el Municipio.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COMITÉ DE PRODUCTORES DE MANGO DESHIDRATADO
CHAMPERICO, RETALHULEU**

Descripción Técnica del Puesto

III. IDENTIFICACIÓN

Código:	0003
Título del puesto:	Administrador
Ubicación administrativa:	Administración
Jefe inmediato superior:	Junta Directiva
Sub-alternos:	Departamento de producción y comercialización

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Naturaleza

Trabajo administrativo que consiste en planificar, organizar y ejecutar las operaciones administrativas y operativas de la organización, tiene a su cargo presenta informes ante el Presidente de la Junta Directiva.

Atribuciones

- Supervisar las operaciones de todos los departamentos.
- Presentar un plan de trabajo en el cual se detallen las distintas actividades.
- Controlar el cumplimiento de los reglamentos internos del comité.
- Coordinar actividades con el Departamento de Producción y Comercialización.
- Elaborar informes administrativos.
- Buscar mercados competitivos que aseguren la comercialización del producto y beneficien a los productores asociados con mejores ganancias
- Responder por la calidad de los productos de acuerdo a los estándares definidos y sistemas establecidos.

Relaciones de trabajo:

Es responsable de los procesos productivos. Debe de mantener relaciones cordiales con todos los miembros del comité, con el departamento de producción y comercialización, con el fin de cumplir con la producción establecida.

Autoridad:

Delegar actividades específicas al personal del departamento de producción y comercialización según normas establecidas.

Responsabilidad:

- Responsable de cumplir con las labores de su puesto y de las actividades de los departamentos que integran el comité.
- Optimizar los recursos.

III. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

Educación: Título de nivel medio de preferencia Perito Contador.

Experiencia: En actividades sociales del Municipio.
Conocimientos básicos del funcionamiento de comités.

Habilidades y Destrezas: Buenas relaciones humanas.
Manejo de personal y toma de decisiones.

Otros requisitos: Vivir en el Municipio.

Salario: Q. 3,000.00 mensuales.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COMITÉ DE PRODUCTORES DE MANGO DESHIDRATADO
CHAMPERICO, RETALHULEU**

Descripción Técnica del Puesto

III. IDENTIFICACIÓN

Código:	0004
Título del puesto:	Encargado de Producción
Ubicación administrativa:	Departamento de Producción
Jefe inmediato superior:	Administrador
Sub-alternos:	Personal Operativo

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Naturaleza

Controlar el proceso productivo y la calidad del producto.

Velar por la producción por la producción diaria y la existencia de la materia prima.

Atribuciones

- Planificar y controlar los niveles de producción, por medio del uso de técnicas que contribuyen a elevar los estándares de calidad en el proceso productivo.
- Entregar reportes mensuales de la producción de mango deshidratado, e inventario de materia prima en existencia.
- Contactar proveedores de insumos.

Relaciones de trabajo:

- Comunicación directa con Gerente Administrativo.
- Coordinar con el departamento de comercialización niveles de venta y de producción.

Autoridad:

Delegar actividades específicas al personal del departamento de producción y comercialización según normas establecidas.

Responsabilidad:

- Responsable de cumplir con las labores de su puesto y de las actividades de los departamentos que integran el comité.
- Optimizar los recursos.

III. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

Educación:	De preferencia haber aprobado nivel básico.
Experiencia:	En actividades sociales del Municipio. Conocimientos básicos del funcionamiento de comités.
Habilidades y Destrezas:	Buenas relaciones humanas. Manejo de personal y toma de decisiones.
Otros requisitos:	Vivir en el Municipio.
Salario:	Q. 3,000.00 mensuales.

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COMITÉ DE PRODUCTORES DE MANGO DESHIDRATADO
CHAMPERICO, RETALHULEU**

Descripción Técnica del Puesto

III. IDENTIFICACIÓN

Código:	0005
Título del puesto:	Encargado de comercialización
Ubicación administrativa:	Departamento de comercialización
Jefe inmediato superior:	Administrador
Sub-alternos:	Personal operativo

II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Naturaleza

Tiene a su cargo todas las actividades relacionadas con la promoción y ventas del producto necesarias para el proceso de comercialización.

Atribuciones

- Cumplir con las proyecciones de venta.
- Realizar informes con datos actualizados de los clientes.
- Verificar los precios de venta que se manejan en el mercado.
- Buscar nuevos mercados para el producto.
- Presentar reportes de ventas al administrador.
- Determinar el canal de comercialización más eficiente.

Relaciones del trabajo:

Deberá estar en constante relación con el encargado de producción y miembros de la Junta Directiva.

Autoridad:

Autoridad sobre el personal que interviene en el proceso de comercialización para lograr los objetivos de las ventas.

Responsabilidad:

- Velar por la correcta comercialización del producto.
- Atender bien a los clientes, para que estos queden satisfechos y vuelvan a adquirir el producto.

III. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO

Educación:	De preferencia haber aprobado nivel básico.
Experiencia:	En actividades sociales del Municipio. Conocimientos básicos del funcionamiento de comités.
Habilidades y Destrezas:	Buenas relaciones humanas. Manejo de personal y toma de decisiones.
Otros requisitos:	Vivir en el Municipio.
Salario:	Q 2394.00 mensuales.

Anexo 2

Anexo 2
Municipio de Champerico, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Mango Deshidratado
Consumo Per Cápite

Licda. Helene Marie Sliwinski Herrera Nutricionista

Guatemala, 29 de febrero de 2016

Señores
Facultad de Ciencias Económicas
Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-
Universidad de San Carlos de Guatemala

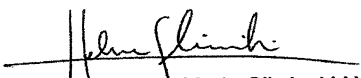
Según la composición nutricional del MANGO TOMMY DESHIDRATADO, éste aporta alrededor de 345 Kcal por cada 100 g, siendo la mayor parte aporte de carbohidratos. Esta cantidad variará dependiendo del porcentaje de humedad presente en la fruta después del proceso de deshidratación y el estado de maduración de la fruta utilizada.

En base a una dieta de 2000Kcal/día (la cual varía de acuerdo a la edad, sexo, talla, actividad física, y condiciones especiales de cada individuo), se recomienda un consumo máximo de Mango Tommy Deshidratado de:

58 g/día

Siendo esto un equivalente a 5 porciones de fruta diarias. Debido a que durante el proceso de deshidratación se anula el aporte de vitaminas, es recomendable mantener una dieta balanceada con frutas y verduras frescas.

Por lo anterior, firmo y sello la presente según los usos que a los interesados convengan.


Licenciada Helene Marie Sliwinski Herrera
Nutricionista
Colegiado No. 4355

Licda. Helene M. Sliwinski H.
Nutricionista
Colegiada No. 4355

