

MUNICIPIO DE SAN MARTÍN ZAPOTITLÁN
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

“COMERCIALIZACIÓN (PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE
EXFOLIANTE DE CAFÉ”

MYNOR DAVID VÁSQUEZ GÓMEZ

TEMA GENERAL

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

MUNICIPIO DE SAN MARTÍN ZAPOTITLÁN
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

TEMA INDIVIDUAL

“COMERCIALIZACIÓN (PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE
EXFOLIANTE DE CAFÉ”

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

SAN MARTÍN ZAPOTITLÁN-VOLUMEN 7

2-80-20-AE-2015

Impreso en Guatemala, C. A.

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COMERCIALIZACIÓN (PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE
EXFOLIANTE DE CAFÉ”

MUNICIPIO DE SAN MARTÍN ZAPOTITLÁN
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

MYNOR DAVID VÁSQUEZ GÓMEZ

previo a conferírsele el título

de

ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, marzo de 2018

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 5.3.67 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN (PANADERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE EXFOLIANTE DE CAFÉ", municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu.

Presentó

MYNOR DAVID VÁSQUEZ GÓMEZ

Para su graduación profesional como: ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

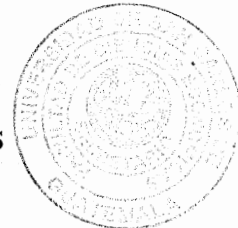
Previo a la aprobación por parte de Junta Directiva de la Facultad, el trabajo citado sufrió el trámite de evaluación correspondiente, de acuerdo al Reglamento vigente del Ejercicio Profesional Supervisado, autorizándose su impresión.

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

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAR A TODOS"

LIC. CARLOS ROBERTO CÁBRESA MORALES
SECRETARIO



M.CH.

ACTO QUE DEDICO:

- A Dios: Por haber puesto tu mirada en mi y en darme a tu hijo en amor. Creo que nunca entenderé porque hallé gracia ante tus ojos, solo puedo decirte, ¡Gracias!
- A mí amada Esposa: Dairin Juliana Cruz Salas: mi morena hermosa. Gracias por amarme tal como soy, por ser mi ayuda idónea y mi mejor amiga. Eres más de lo que un día soñé.
- A mí Madre: Berta Gómez Grijalva: por haberte entregado en cuerpo y alma por tus hijos. Incansable luchadora, durante tanto tiempo lloraste pero nunca te rendiste, eres un ejemplo de superación madrecita. Nunca terminaré de agradecerte todo lo que has hecho por mí, este logro es tuyo.
- A mí Padre: Juan Francisco Vásquez Escobar: Tenaz trabajador y amoroso servidor.
- A mí Hermano: Marvin Estuardo Vásquez Gómez: mi bobo, siempre serás mi hermano mayor, un gran soñador y visionario, un padre entregado a su familia y mi modelo a seguir. Te Amo May.
- A mi Cuñada: Yaya, gracias por todo tu apoyo, consejos y enseñanzas durante mi desarrollo académico, personal y espiritual. Sos una gran bendición.
- A mis Sobrinos: Emir, Joyce y Dante. Ustedes volarán tan alto, que las personas sabrán que en Dios todo es posible.

A mi gran Amigo:

MSc. Gabriel Lucas. Gracias por hacer de la docencia un camino hacia la libertad. Siempre se ré un Rey, les guste o no.

A mis compañeros:

Solo puedo decir gracias por su amistad, siempre los llevaré conmigo en los momentos vividos.

A la tricentenaria Universidad de San Carlos de Guatemala

En especial a la Facultad de Ciencias Económicas, por haberme permitido adquirir los conocimientos que me ayudarán en el ejercicio de mi profesión.

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
1.3.2	Bosques 5
1.3.3	Suelos 6
1.3.3.1	Tipos de suelo 6
1.3.3.2	Clases agrológicas del suelo 6
1.3.3.3	Usos del suelo 7
1.3.4	Fauna 7
1.3.5	Flora 7
1.3.6	Minas y canteras 7
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 8
1.4.3	Población económicamente activa -PEA- 8
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	9
1.4.5	Vivienda	9
1.4.6	Niveles de ingreso	10
1.4.7	Ocupación y salarios	10
1.4.8	Migración	10
1.4.8.1	Inmigración	10
1.4.8.2	Emigración	10
1.4.9	Pobreza	11
1.4.9.1	Extrema	11
1.4.9.2	No extrema	11
1.4.9.3	Pobreza total y no pobres	11
1.4.10	Desnutrición	11
1.4.11	Empleo	12
1.4.12	Subempleo	12
1.4.13	Desempleo	12
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	12
1.5.1	Tenencia de la tierra	13
1.5.2	Uso de la tierra	13
1.5.3	Concentración de la tierra	13
1.5.3.1	Coefficiente de Gini	14
1.5.3.2	Curva de Lorenz	14
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	14
1.6.1	Educación	14
1.6.2	Salud	15
1.6.3	Agua	15
1.6.4	Drenajes	16
1.6.5	Energía eléctrica	16
1.6.6	Letrinas	16
1.6.7	Extracción de basura	17
1.6.8	Tratamiento de aguas servidas	17
1.6.9	Tratamiento de desechos sólidos	17
1.6.10	Cementerio	17
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	17
1.7.1	Vías de acceso	18
1.7.2	Puentes	18
1.7.3	Unidades de riego	18
1.7.4	Centros de acopio	18
1.7.5	Mercados	19

1.7.6	Energía eléctrica comercial e industrial	19
1.7.7	Telecomunicaciones	19
1.7.8	Transporte	19
1.7.9	Rastro	19
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	19
1.8.1	Organizaciones sociales	20
1.8.2	Organizaciones productivas	20
1.9	ENTIDADES DE APOYO	20
1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	20
1.11	ANÁLISIS DE RIESGO	21
1.11.1	Matriz de identificación de riegos	21
1.11.2	Matriz de vulnerabilidades	22
1.12	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	22
1.12.1	Flujo comercial	22
1.12.2	Flujo financiero	22
1.13	INVENTARIO DE COMERCIO Y SERVICIOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO	23
1.14	RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO	23
1.14.1	Agrícola	23
1.14.2	Pecuaria	23
1.14.3	Artesanal	24

CAPÍTULO II SITUACIÓN ACTUAL DE LA ACTIVIDAD DE PANADERÍA

2.1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	25
2.1.1	Descripción genérica	26
2.1.2	Varietades	26
2.1.3	Usos	26
2.2	PRODUCCIÓN	26
2.2.1	Volumen y valor de la producción	27
2.3	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	28
2.4	COSTOS	28
2.4.1	Costo directo de producción	28
2.4.2	Estado de resultados	30
2.5	RENTABILIDAD	31
2.6	FINANCIAMIENTO	31

2.7	COMERCIALIZACIÓN	34
2.7.1	Mezcla de mercadotecnia	34
2.7.2	Operaciones de comercialización	36
2.7.2.1	Canales de comercialización	36
2.7.2.2	Márgenes de comercialización	37
2.8	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	38
2.8.1	Estructura y diseño organizacional	38
2.9	GENERACIÓN DE EMPLEO	40
2.10	PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN	40

CAPÍTULO III PROYECTO: PRODUCCIÓN DE EXFOLIANTE DE CAFÉ

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	42
3.2	JUSTIFICACIÓN	42
3.3	OBJETIVOS	43
3.3.1	General	43
3.3.2	Específicos	43
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	44
3.4.1	Oferta	44
3.4.2	Demanda	45
3.4.2.1	Consumo aparente histórico y proyectado	47
3.4.2.2	Demanda insatisfecha histórica y proyectada	47
3.4.3	Precio	48
3.4.4	Comercialización	49
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	49
3.5.1	Localización	49
3.5.1.1	Macrolocalización	49
3.5.1.2	Microlocalización	49
3.5.2	Tamaño	50
3.5.3	Volumen y valor de la producción	51
3.5.4	Proceso productivo	51
3.5.5	Buenas prácticas de manufactura	53
3.5.6	Seguridad e higiene laboral	54
3.5.7	Normas de sanitización	54
3.5.8	Inocuidad	55
3.5.9	Requerimientos técnicos	55
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	56

3.6.1	Organización propuesta	57
3.6.2	Tipo y denominación	57
3.6.3	Localización	57
3.6.4	Justificación	58
3.6.5	Marco jurídico	58
3.6.5.1	Normativa externa	59
3.6.5.2	Normativa interna	60
3.6.6	Objetivos	60
3.6.6.1	General	61
3.6.6.2	Específicos	61
3.6.7	Funciones generales de la organización propuesta	61
3.6.8	Estructura organizacional	62
3.6.8.1	Diseño organizacional	63
3.6.8.2	Sistema de organización	64
3.6.9	Funciones básicas de las unidades administrativas	64
3.6.10	Recursos necesarios	65
3.6.10.1	Humanos	66
3.6.10.2	Financieros	66
3.6.10.3	Materiales	66
3.6.11	Proyección de la organización	66
3.6.11.1	Económica	66
3.6.11.2	Social y cultural	67
3.6.12	Aplicación del proceso administrativo	67
3.6.12.1	Planeación	67
3.6.12.2	Organización	68
3.6.12.3	Integración	69
3.6.12.4	Dirección	69
3.6.12.5	Control	71
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	71
3.7.1	Inversión fija	71
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	72
3.7.3	Inversión total	74
3.7.4	Financiamiento	74
3.7.5	Estados financieros	76
3.7.5.1	Estado de costo directo de producción proyectado	76
3.7.5.2	Estado de resultados proyectado	77
3.7.5.3	Presupuesto de caja	78
3.7.5.4	Estado de situación financiera proyectado	79
3.7.6	Evaluación financiera	80

3.7.6.1	Punto de equilibrio	80
3.7.6.2	Flujo neto de fondos	84
3.7.6.3	Valor actual neto	84
3.7.6.4	Relación beneficio costo	85
3.7.6.5	Tasa interna de retorno	86
3.7.6.6	Período de recuperación de la inversión	88
3.8	IMPACTO SOCIAL	89

CAPÍTULO IV COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE EXFOLIANTE DE CAFÉ

4.1	COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA	90
4.1.1	Mezcla de mercadotecnia	90
4.1.1.1	Producto	90
4.1.1.2	Precio	94
4.1.1.3	Plaza	95
4.1.1.4	Promoción	97
	CONCLUSIONES	102
	RECOMENDACIONES	104
	BIBLIOGRAFÍA	106
	ANEXOS	

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal de Panadería, Volumen y Valor de la Producción, Año: 2015	27
2	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal - Panadería, Estado de Costo Directo de Producción, Del 1 de enero al 31 de diciembre del 2015 (cifras en quetzales)	29
3	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal – Panadería, Estado del Resultado, Del 1 de enero al 31 de diciembre del 2015 (cifras en quetzales)	30
4	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal, Financiamiento, Por Tamaño de Empresa y Producto Datos Según Encuesta, Año 2015, (cifras en quetzales).	32
5	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal, Fuentes de Financiamiento, Por Tamaño de Empresa y Producto Datos Según Encuesta, Año 2015, (cifras en quetzales).	33
6	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal – Panadería, Márgenes de Comercialización, Año: 2015	38
7	Municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Oferta Histórica y Proyectada de Exfoliante de Café, Período: 2011-2020 (en frascos 125 ml)	44
8	Municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Exfoliante de Café, Período: 2011-2020 (en frascos 125 ml)	46
9	Municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Consumo Aparente	

	Histórico y Proyectada de Exfoliante de Café, Período: 2011-2020 (unidades en frascos)	47
10	Municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Exfoliante de Café, Período: 2011-2020 (unidades en frascos)	48
11	Municipio San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café Volumen y Valor de la Producción, Años: 1al 5	51
12	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Inversión Fija, Año: 2015	72
13	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Inversión en Capital de Trabajo, Año: 1	73
14	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Inversión Total, Año: 1 (cifras en quetzales)	74
15	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Fuentes de Financiamiento, Año: 2015 (cifras en quetzales)	75
16	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Plan de Amortización del Préstamo Año: 1 (cifras en quetzales)	76
17	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Estado de Costo Directo de Producción Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año, (cifras en quetzales)	77
18	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Estado de Resultados Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año (cifras en quetzales)	77

19	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Presupuesto de Caja Proyectado, Al 31 de diciembre de cada año (cifras en quetzales)	78
20	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Estado de Situación Financiera Proyectado, Al 31 de diciembre de cada año (cifras en quetzales)	79
21	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Flujo Neto de Fondos -FNF- (cifras en quetzales)	84
22	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Valor Actual Neto -VAN- (cifras en quetzales)	85
23	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Relación Beneficio Costo -RBC- (cifras en quetzales)	86
24	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Tasa Interna de Retorno -TIR- (cifras en quetzales)	87
25	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Período de Recuperación de la Inversión (cifras en quetzales)	88
26	Municipio San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Márgenes de Comercialización, Año: 2015	97

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal – Panadería, Canales de Comercialización, Año: 2015	37
2	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal – Panadería, Estructura Organizacional, Año: 2015	39
3	Municipio San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Flujoograma del Proceso Productivo, Año: 2015	52
4	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Estructura Organizacional, Comité de Productores de Exfoliante de Café, Año: 2015	62
5	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café Punto de Equilibrio, Año: 2015	83
6	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Canales de Comercialización, Año: 2015	96
7	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Proceso de Venta Personal, Año: 2015	100

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal - Panadería, Mezcla de Mercadotecnia, Año: 2015	34
2	Municipio Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Requerimientos Técnicos, Año: 2015	55

ÍNDICE DE IMÁGENES

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café Tamaño de Planta, Año: 2015	50
2	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Envase, Año: 2105	92
3	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café Marca y Eslogan, Año: 2015	93
4	Municipios de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Etiqueta, Año: 2015	94
5	Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu, Proyecto: Producción de Exfoliante de Café, Diseño de Afiche Publicitario, Año: 2015	98

INTRODUCCIÓN

La Universidad de San Carlos de Guatemala y la Facultad de Ciencias Económicas, a través del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, proyecta sus acciones de extensión universitaria a la población, para que el estudiante aplique los conocimientos teóricos y le permitan conocer los problemas de orden económico y social que afrontan las comunidades, asimismo contribuir a dar soluciones a la problemática detectada.

El presente informe se denomina “Comercialización (Panadería) y Proyecto: Producción de Exfoliante de Café”, el cual se deriva del estudio “Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Resumen de Propuestas de Inversión” realizado en el municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu, durante el segundo semestre del año 2015.

Tiene como objetivo general determinar las causas fundamentales que describen las condiciones de los componentes del proceso de comercialización (producto, precio, plaza y promoción) de la actividad productiva artesanal de panadería mediante técnicas e instrumentos de investigación aplicables en el trabajo de campo. La hipótesis sobre la cual se basó el diagnóstico, atribuía que la situación de los productores de pan en el municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu ha mejorado al año de estudio. Al finalizar el estudio se confirmará o negará la misma.

Con el propósito de darle validez al proceso de investigación, se aplicó el método científico en sus fases: indagadora, demostrativa y expositiva. Dentro de las técnicas de investigación se utilizaron: observación, entrevistas y encuestas, con la finalidad de recopilar la información necesaria.

El informe individual está estructurado en cuatro capítulos, los cuales se resumen a continuación:

Capítulo I. Describe las generalidades del Municipio, por medio de la variable marco general; asimismo, incluye un análisis comparativo de los datos históricos y el desarrollo de las variables socioeconómicas siguientes: división política y administrativa, recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión productiva, análisis de riesgo, flujo comercial y financiero, inventario de comercio y servicios y generación de empleo y resumen de actividades productivas y generación de empleo.

Capítulo II. Presenta la situación actual de las panaderías del Municipio. El análisis comprende la descripción del producto, producción, características tecnológicas, costos, rentabilidad, financiamiento, proceso de comercialización, organización empresarial, generación de empleo, resumen de la problemática encontrada y propuesta de solución.

Capítulo III. Detalla el proyecto producción de exfoliante de café por medio de los estudios: técnico, administrativo legal y financiero, con el fin de dar a conocer a la población otras fuentes de aprovechamiento de los recursos que posee y fomentar la inclusión ciudadana en proyectos de inversión que mejoren sus condiciones de vida.

Capítulo IV. Desarrolla el estudio de mercado por medio del análisis de mezcla de mercadotecnia: producto, precio, plaza y promoción, para el proyecto producción de exfoliante de café.

Por último se presentan las conclusiones derivadas de la investigación, recomendaciones, bibliografía consultada y en el apartado de anexos se elabora el manual de normas y procedimientos de las principales actividades que realizará el comité productor de exfoliante de café.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

El presente capítulo desarrolla el análisis socioeconómico del municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu por medio de las siguientes variables: marco general, división política y administrativa, recursos naturales, población, estructura agraria, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgo y flujo comercial y financiero.

1.1 MARCO GENERAL

En este apartado se presentan los principales indicadores económicos, sociales y ambientales del contexto nacional y departamental. También se detallan aspectos como: antecedentes históricos, localización y extensión, clima, orografía, aspectos culturales y deportivos del Municipio.

1.1.1 Contexto nacional

La República de Guatemala está ubicada en la parte norte del territorio centroamericano, limita al oeste y al norte con México, al este con Belice y el golfo de Honduras, al sureste con Honduras y El Salvador y al sur con el océano Pacífico; con una latitud norte entre los paralelos de 13° 44' a 18° 30' y entre los meridianos 87° 24' a 92° 14' longitud oeste.¹

La extensión territorial es de 108,889 kilómetros cuadrados, el clima varía de acuerdo con la topografía del terreno, por lo que va de clima cálido, templado a muy frío; las estaciones climáticas del año son: invierno y verano. Está dividido en ocho regiones, 22 departamentos y 340 municipios. Guatemala es una nación

¹Límites de la República. 2015. Guatemala. Extensión territorial Guatemala. (en línea) Guatemala. Consultado el 4 de sep. 2015. Disponible en: http://www.inforpressca.com/.com/municipal/mapas_web/guatemamala.php

pluricultural, multiétnica y multilingüe, esto debido a la diversidad étnica de sus habitantes.

1.1.2 Contexto departamental

El departamento de Retalhuleu se encuentra situado en la región sur occidental de Guatemala. Limita al norte con Quetzaltenango, al sur con el océano Pacífico, al este con Suchitepéquez y al oeste con San Marcos. La Cabecera Departamental se encuentra a una distancia de 190 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala.

Retalhuleu cuenta con una extensión territorial de 1,856 kilómetros cuadrados, posee clima cálido todo el año, la temperatura va desde los 22 a los 34 °C; la población es de 332,316 habitantes, los grupos étnicos que predomina son: ladino, zamba y mestiza. Los idiomas oficiales son español y quiché.

1.1.3 Antecedentes históricos del Municipio

Los primeros pobladores que habitaron en el Municipio fueron de raza Zunil en la época de los indígenas, fue asiento de uno de los importantes Señoríos del Reino Cackchiquel. El pueblo fue organizado por los españoles durante la Colonia, como era costumbre, le dieron la advocación de San Martín Obispo y así figura en el índice alfabético de las ciudades, villas y pueblos del Reino de Guatemala, adscrito al Curato de Cuyotenango, en el partido de Suchitepéquez.

El nombre del Municipio está compuesto por la palabra "Zapotitlán", que significa muchísimos Zapotes: Zapotl: Zapotes y Tlan: Abundante.

En el año de 1836, don Mariano Gálvez, para mejorar la población de esta rica región, repartió tierras entre las comunidades indígenas; el 27 de agosto del mismo año el municipio de San Martín Zapotitlán, fue creado por Acuerdo y en

un principio formó parte del departamento de Suchitepéquez. En el año de 1877 por Decreto Gubernativo Número 194 de fecha 16 de octubre del mismo año, fue incorporado al departamento de Retalhuleu.

1.1.4 Localización y extensión

Se localiza a 12 kilómetros de la cabecera departamental y a 182 kilómetros de la Ciudad Capital. Tiene una extensión territorial de 24 kilómetros cuadrados, que representa 1.29% respecto a la extensión total del departamento de Retalhuleu. Se ubica a una altura de 524.15 metros sobre el nivel del mar, latitud de 14°36"25" y una longitud de 91°36"25".

1.1.5 Clima

Según datos del Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología -INSIVUMEH-, el Municipio posee un clima cálido, mantiene una temperatura mínima de 24.45 grados centígrados y una máxima de 35.88 grados centígrados. La humedad promedio es del 52% por la relación de temperatura y precipitación. La velocidad media del viento es de 11 kilómetros por hora.

1.1.6 Orografía

Se determinó que no se registran grandes elevaciones de tierra; sin embargo, se localizan pequeños cerros que por su poca importancia y extensión no están identificados con nombres propios, también se puede inferir que la topografía es irregular, la cual registra pequeños valles y hondonadas, lo que crea pintorescos parajes.

1.1.7 Aspectos culturales y deportivos

La Casa de la Cultura fomenta el desarrollo cultural por medio de clases de música, arte y danza; asimismo se efectúan actividades como: feria patronal, conciertos de marimba, desfiles hípicas y bailes folclóricos entre otros. Durante

la fiesta patronal se prepara el plato típico Chojín. El 40% de la población profesan la religión católica, 50% son Evangélicos, 3% Testigos de Jehová y 7% no tienen ninguna religión.

El fútbol, basquetbol y ciclismo, son los deportes que practica la población con mayor relevancia.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

Comprende la organización y estructura del Municipio en sectores poblados, así como la gestión del gobierno en las funciones administrativas.

1.2.1 División política

El Municipio está conformado por un pueblo, siete aldeas, un caserío, dos comunidades y un cantón, para un total de 12 centros poblados, mismos que han sufrido cambios en su denominación debido al crecimiento poblacional.

1.2.2 División administrativa

La administración del Municipio está a cargo de un Concejo Municipal, electo libre y democráticamente, según artículo 254 de la Constitución Política de la República de Guatemala. Cabe mencionar que la Municipalidad, por ser un ente autónomo decide su propia forma de organización según sus necesidades y capacidades financieras.

1.2.2.1 Concejo Municipal

El Concejo Municipal de San Martín Zapotitlán al año 2015, se encuentra conformado por el alcalde, dos síndicos y cuatro concejales.

1.2.2.2 Alcaldía auxiliares

En el Municipio no existen alcaldías auxiliares, los Consejos Comunitarios de Desarrollo –COCODE– de todos los centros poblados, cumplen la función de la misma.

1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE–

El Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE– es presidido por el Alcalde Municipal como presidente e integrado por los síndicos, concejales, representantes del Consejo Comunitario de Desarrollo –COCODE– de cada centro poblado, entidades públicas y civiles de la localidad tales como: Policía Nacional civil, Puesto de Salud, Oficina Municipal de Planificación, RENAP, Juzgado de Paz, Supervisión de Educación, Tribunal Supremo Electoral y Coordinadora Nacional para la Reducción de Desastres –CONRED–.

1.3 RECURSOS NATURALES

Los recursos naturales con que cuenta el Municipio se desarrollan a continuación.

1.3.1 Agua

El Municipio cuenta con diez ríos, estos en su mayoría se encuentran contaminados por la desembocadura de drenajes y las malas prácticas de los habitantes de tirar basura y utilizar el caudal para lavar ropa. Los ríos identificados son los siguientes: Ajaxá, Cangrejo de Oro, Ixcoy, Maricón, Pacacó, Samalá, Sucio, Tineco, Zarco y No Te Fíes.

1.3.2 Bosques

Los bosques que caracterizan al Municipio son árboles altos, densos, propios de sus zonas de vida: húmedo subtropical cálido y de cultivos permanentes. En el año 2015, se determinó que no existen extensiones de suelo destinados a

bosques, no obstante, predominan fincas que se dedican al cultivo de hule. Los árboles de hule están catalogados como bosques artificiales, tienen una altura que oscila entre 10 y 20 metros, estos se pueden distinguir por las cicatrices de forma oblicua que son producidas con machete para extraer el látex.

1.3.3 Suelos

“Es la capa más superficial y laborable de la tierra, compuesta por la infinita cantidad de materiales orgánicos, inorgánicos y/o minerales, que sirven de base y sustentación a los vegetales y animales que viven en y sobre el mismo.”²

1.3.3.1 Tipos de suelo

Según la clasificación de reconocimiento de los suelos de la Secretaria General de Planificación y programación de la Presidencia -SEGEPLAN-, el Municipio se caracteriza por contar con tres series de suelos fértiles, debido a que sus características sirven como drenaje natural por su textura, suelos Chócola, suelos Samayac y Suelos Suchitepéquez.

1.3.3.2 Clases agrológicas del suelo

De acuerdo con la caracterización agronómica, los suelos del Municipio se clasifican en: clase agrológica II y III con una extensión de 714.34 hectáreas, destinados para cultivos temporales, semipermanentes y permanentes. También se encuentra la “clase agrológica IV con una extensión de 224.91 hectáreas, con fines para agroforestería, que consiste en combinar la siembra de cultivos con especies forestales, para incrementar la masa boscosa y por ende la producción agrícola y forestal.”³

²Piloña Ortiz, G. A. 2003. Recursos Económicos de Guatemala y Centroamérica. 2ª. Ed. Guatemala. p. 33.

³SEGEPLAN (Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia, GT). 2013. Sistema Nacional de Información Territorial-Departamento Retalhuleu. Guatemala. p. 37.

1.3.3.3 Usos del suelo

El principal uso de los suelos en el Municipio es para cultivos de café, hule, árboles frutales y otras plantaciones. Los cultivos permanentes poseen 56% del total de extensión de tierra cultivable, los bosques artificiales representan el 31% del total y el 13% restante se refieren a los suelos ocupados por ríos y caminos.

1.3.4 Fauna

En el Municipio se identificaron las siguientes especies: Animales vertebrados: armadillo, ardilla, conejo y tacuacín. Aves: chilote, urraca, pijuy, paloma, chacha, loro, perica, pato cenzontle, zopilote, gavilán, búho, garza, el bejuquillo y buxnayera. Peces: debido a la contaminación de los ríos la actividad pesquera ha disminuido.

1.3.5 Flora

Existe variedad de maderas como el laurel, guayabo o volador, chonte, guachipilín y madre cacao, que se emplea en construcciones de casas. Para trabajos de ebanistería, el palo de hule sirve para fabricar baquetas para uso en la marimba y plumilla. El principal producto es el grano de "oro" café, caña de azúcar, zapote, banano, naranja, plátano, y otras en menor escala.

También existe variedad de frutas como: mango, papaya, limón persa, mandarina, nance, cushin, jocote marañón, mangostán, lima, rambután, carambola, chirimoya, chinkuya y pataste. Entre las plantas medicinales están: albahaca, apazote, flor de muerto, ruda, verbena y apacín.

1.3.6 Minas y canteras

En el municipio de San Martín Zapotitlán, no existe actividad minera.

1.4 POBLACIÓN

Para el análisis de esta variable se toma como base el X Censo Nacional de Población y V Habitación de 1994, XI Censo Nacional de Población y VI de habitación del año 2002 y proyecciones de población de 2015, del Instituto Nacional de Estadística –INE–.

1.4.1 Población total por centro poblado y número de hogares

Según censo de 1994 la población del Municipio era de 5,777 personas y 1,220 hogares, para el año 2002 la población incrementó 40% respecto al censo anterior. Según proyección para el año 2015, el –INE– registra 12,610 habitantes y 2,521 hogares, con un promedio de cinco habitantes por familia.

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

Se establece que en los años de 1994 y 2002 existe paridad porcentual en la población, debido a que el 50% son hombres y 50% mujeres; para el año 2015 existe predominio de mujeres con el 51% y los hombres equivalen 49% sobre el total de población en el Municipio. En los tres años analizados existe mayor concentración de personas en el área rural; al año 2015 constituye el 80% de la población total.

La población indígena en el año de 1999 representaba el 42% de la población; sin embargo, en los años 2002 y 2015 se refleja que el 10% de los habitantes se consideran pertenecientes a un grupo étnico.

Se considera que el Municipio cuenta con una población joven adulta representada por el 51% del total de la población.

1.4.3 Población económicamente activa -PEA-

La proyección de 2015 registra una población de 12,610 habitantes de los cuales

5% conforman la PEA en el Municipio. Del total de población económicamente activa encuestada, la mayor parte se desarrolla en el área rural, en actividades agrícolas, de servicios y comercios.

1.4.3.1 Género

Se determinó que el 73% de la población está representada por los hombres y el 27% lo conforma la PEA de mujeres.

1.4.3.2 Área geográfica

La población económicamente activa distribuida por área geográfica presenta un comportamiento similar, debido a que en promedio el 80% se concentra en el área rural.

1.4.3.3 Actividad productiva

Está conformada por la población agrupada de acuerdo con la actividad productiva en la que se ocupa. Se establece que la PEA en el sector servicios es la más representativa con el 57%, seguido por los comercios.

1.4.4 Densidad poblacional

El Municipio registra una densidad poblacional de 525 habitantes por kilómetro cuadrado lo que representa una densidad alta si se compara con la densidad nacional y departamental.

1.4.5 Vivienda

En el Municipio predomina la tenencia propia de la vivienda, clasificada de tipo formal; en su mayoría están construidas con paredes de block, techo de lámina y piso de concreto.

1.4.6 Niveles de ingreso

Se determina que, de 506 hogares encuestados en el año 2015, el 54% de hogares perciben un ingreso inferior a Q.2,460.00, lo que demuestra un ingreso menor al salario mínimo establecido en ley.

1.4.7 Ocupación y salarios

Se establece que el 57% de la –PEA– se ocupa en el sector de servicios, principalmente en albañilería, seguido por 15% en comercio, 9% tienen diferentes ocupaciones, 8% se dedican a la actividad agrícola, 4% labores domésticas, 4% en la actividad artesanal, el sector pecuario representa el 1% y la agroindustria ocupa al 2% restante de la población.

1.4.8 Migración

Se le denomina al cambio de residencia habitual de un lugar de origen a un lugar de destino, lo cual implica atravesar un límite geográfico de un país, departamento o Municipio.

1.4.8.1 Inmigración

Se refiere al ingreso de personas en forma permanente o temporal, las cuales son incentivadas por la búsqueda de un mejor empleo para garantizar y brindar una mejor calidad de vida a su familia. Se estableció que el 84% de la población es originaria del Municipio y el 16% han inmigrado de otros departamentos y municipios aledaños.

1.4.8.2 Emigración

Este se refiere al egreso de personas, permanente o temporal, en busca de un mejor futuro para sus familiares. Se determinó que un 2.7% de la población ha emigrado a la Ciudad Capital y Estados Unidos de América, entre otros.

1.4.9 Pobreza

Al momento de la investigación, el municipio de San Martín Zapotitlán tiene índices de pobreza extrema, pobreza no extrema y no pobres, detallado a continuación:

1.4.9.1 Extrema

Es el nivel de pobreza en el que se encuentran las personas que no alcanzan a cubrir el costo de consumo mínimo de alimentos. Según la Encuesta Nacional de Condiciones de Vida –ENCOVI– 2014 este costo asciende a Q.3,289.00 mensuales. El 22% de la población del Municipio se encuentra con un nivel de pobreza extrema, es decir, que los ingresos de los hogares no superan el costo de consumo mínimo de alimentos mensuales.

1.4.9.2 No extrema

Este tipo de pobreza se localiza en los hogares que sí cubren el costo de consumo mínimo de alimentos, pero no el costo de la canasta básica vital establecida por el –INE– a mayo de 2015 en Q.6,128.65. El 68% de los hogares encuestados viven en condiciones de pobreza no extrema.

1.4.9.3 Pobreza total y no pobres

La pobreza total está conformada por la población en pobreza extrema y no extrema; el Municipio registra el 90% de pobreza total. Se define como población no pobre a los hogares con el nivel suficiente de ingresos para absorber los costos mínimos de alimentos de la canasta básica y el costo adicional de otros bienes y servicios básicos. La población no pobre en el Municipio representa sólo el 10% sobre la totalidad.

1.4.10 Desnutrición

Dentro de las principales afecciones por desnutrición registrada en el Municipio

se encuentran la desnutrición aguda y moderada, bajo peso y retardo en el crecimiento. Según el Centro de Salud al año 2015, se han registrado 123 casos de retardo del desarrollo de crecimiento debido a desnutrición proteico calórica, lo que representa el 17% de los 736 casos de morbilidad infantil.

1.4.11 Empleo

El empleo constituye una de las principales fuentes de ingreso para las familias. La tasa de empleo en el Municipio es de 86%, del cual se establece que el 80% trabaja de forma permanente en actividades tales como: servicios, agrícola, pecuario y artesanal, entre otros; el 20% restante trabaja de forma temporal.

1.4.12 Subempleo

El 20% de la población se encuentra ocupada en más de una actividad porque desempeñan trabajos de albañilería y en el sector agrícola, considerándose un trabajo temporal.

1.4.13 Desempleo

Esta característica de la población destaca a la persona que tiene la capacidad y la edad para laborar pero carece de empleo. Del total de personas encuestadas se determinó que un 14% de la población no trabaja y el 35% de éste no trabaja por falta de empleo.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

Se refiere al conjunto de elementos interrelacionados de la vida agraria, y su situación con las estructuras ajenas al sector, mediante flujos de entradas y salidas. Comprende las relaciones de trabajo del hombre con la tierra y sus frutos, los elementos a estudiar son: uso, tenencia y concentración de la tierra entre la población.

1.5.1 Tenencia de la tierra

Al momento de la investigación prevalece la tenencia propia de la tierra, debido a que en el transcurso del tiempo los habitantes han recibido herencias familiares o adquisición directa de terrenos.

Las fincas propias en 1979 representaban el 99.45% de la superficie en manzanas; según censo del 2003, la tenencia propia disminuye 8.6% y una mínima parte que no es explotada por el propietario, es dada en arrendamiento a los agricultores, por tal razón, las fincas arrendadas aumentaron 5.94 puntos porcentuales con relación al censo anterior.

1.5.2 Uso de la tierra

En el Municipio prevalece el uso de la tierra para los cultivos anuales y permanentes, tales como: hule, caña de azúcar, café, banano, limón persa, mangostán, rambután, coco, plátano, frijol, maíz y cacao. Para el año de 1999 representaban el 87.67% de la superficie en manzanas, según el censo de 2003 registraban el 60.2% de la superficie y al año 2015 equivale el 98.53% del total de la superficie en manzanas.

El uso de la tierra para pastos, bosques y otras tierras, reflejan incremento notable en comparación con el censo de 1979, debido a que las plantaciones de hule son consideradas como bosques.

1.5.3 Concentración de la tierra

Según datos del III Censo Nacional Agropecuario de 1979, se registraron 277 fincas; para el año 2003 el número de fincas se redujo 6% en comparación al censo anterior. Para el año 2015 se registraron 114 fincas, de las cuales 89 son microfincas, 18 fincas subfamiliares, 3 fincas familiares y 4 multifamiliares.

1.5.3.1 Coeficiente de Gini

Se establece que en tanto el índice sea elevado, mayor será la concentración de la tierra. En el censo 1979 y 2003 se representa un coeficiente de 0.8647 y 0.8994 de forma respectiva. En el año 2015 el coeficiente es de 0.8747 con una muy alta concentración de la tierra.

1.5.3.2 Curva de Lorenz

La curva de Lorenz para el año 2015 se separa de la línea de distribución en relación con la línea del 2003, esto indica que la concentración de la tierra favorece la excesiva concentración del poder y la riqueza e impide el uso más racional y justo de este factor productivo.

1.6 **SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA**

Los principales servicios con los que se cuentan son: educación, salud, agua, drenaje, energía eléctrica, letrinas, extracción de basura y cementerio.

Estos servicios cuentan con el apoyo de las autoridades municipales por medio de los COCODE y en algunos casos, son prestados por la municipalidad y entidades privadas.

1.6.1 Educación

El tres de junio del año 2012, el Municipio fue declarado libre de analfabetismo por el Comité Nacional de Alfabetización –CONALFA–, con un índice del 1.03% de personas analfabetas y con proyección de disminución en los siguientes años.

Según las estadísticas del Ministerio de Educación, en el año 2015 se inscribieron 4,294 alumnos que representa un decremento de 1.29% respecto al año 2014, de los cuales 83% pertenecen al sector oficial, 15% sector privado y

2% por cooperativa; además el 51% se encuentra en el área urbana y 49% en el área rural.

Según datos del Ministerio de Educación existen 43 establecimientos educativos, de los cuales 37% se encuentran ubicados en el área urbana y 63% en el área rural.

1.6.2 Salud

Los servicios de salud son prestados por medio de un Centro de Salud localizado en la Cabecera Municipal y un puesto de salud en la aldea Ceiba Blanca ubicado a 4.5 kilómetros del Casco Urbano. El recurso humano y equipamiento del Centro de Salud permite brindar a la población los siguientes servicios: control prenatal, infantil, vacunación y curaciones; no obstante, el puesto de salud solo atiende por: consultas externas, vacunaciones, curaciones y emergencias.

La mortalidad general es de 3.56 por cada mil habitantes, dentro de las razones más significativas las causas naturales y accidentes. La mortalidad infantil es del 0%, porcentaje que se ha mantenido durante los tres años anteriores. La tasa de natalidad es de 18 niños por cada mil habitantes. La tasa de morbilidad general e infantil es de 420 y 848 casos respectivamente por cada mil habitantes.

1.6.3 Agua

El servicio de agua potable es proporcionado por cuatro ejes de producción de agua, el primero fue adquirido en el año 1927 con la construcción de un pozo en la jurisdicción de San Felipe, con el pasar de los años y el crecimiento de la población este ya no fue suficiente, dicha situación provocó que en el año 1982 la población adquiriera agua en los municipios de San Felipe y Suchitepéquez.

Al momento de la investigación, el servicio es regulado por los –COCODE– de cada comunidad. Para la captación se utilizan nacimientos de agua a través de pozos mecánicos, sólo en el cantón Maricón se utiliza un sistema por gravedad. Los habitantes cancelan Q.60.00 al año por mantenimiento de dicho sistema.

1.6.4 Drenajes

Existe una red de drenajes que fue construida en 1977; cubre 1,800 metros lineales, tiene una cobertura de 74% en el área urbana. La población rural carece de infraestructura para el servicio.

1.6.5 Energía eléctrica

El servicio de energía eléctrica lo proporciona el Instituto Nacional de Electrificación –INDE–, por medio de ENERGUATE Distribuidora de Electricidad de Occidente, S.A. –DEOCSA–.

Se determinó que el servicio de energía eléctrica residencial tiene una cobertura de 84% equivalente a 2,052 hogares con servicio y 391 sin el mismo.

En la Cabecera Municipal se tiene una cobertura total; sin embargo, en el área rural, el servicio se encuentra en un 97% de su instalación y es calificado como regular.

1.6.6 Letrinas

De acuerdo con el XI Censo de Población y VI de Habitación del año 2002, el servicio de letrinas o pozo ciego representaba el 42%. En el año 2015, se establece que el 25% de los hogares utilizan el excusado lavable y 31% de los sanitarios están conectados a una red de drenaje.

1.6.7 Extracción de basura

La Municipalidad brinda el servicio de extracción basura, por medio de un tren de aseo. Tiene una cobertura de 33% sólo en el área urbana y comunidades aledañas.

El 67% de los hogares utiliza distintos métodos para el tratamiento de la basura generada, entre los que se pueden mencionar: reciclaje de basura inorgánica como plástico y latas de aluminio. La basura orgánica, se utiliza como abono para las plantaciones dentro de las comunidades y en época lluviosa, la basura la entierran dentro de las propiedades.

1.6.8 Tratamiento de aguas servidas

En el Municipio no existe una planta de tratamiento de aguas servidas o residuales. Lo que afecta de forma directa a los ríos y la salud de los pobladores.

1.6.9 Tratamiento de desechos sólidos

No existe una planta de tratamiento de desechos sólidos, esto incrementa la contaminación del medio ambiente y deterioro de los suelos.

1.6.10 Cementerio

El cementerio general del Municipio ocupa un área de 1.62 manzanas, está ubicado a 0.45 kilómetros del Casco Urbano y brinda el servicio tanto del área urbana como rural.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Dentro de esta variable se analizan las vías de acceso, puentes, unidades de riego, centros de acopio, mercados, energía eléctrica de uso comercial e industrial, telecomunicaciones, transporte y otras edificaciones o construcciones que promuevan y fortalezcan la actividad productiva.

1.7.1 Vías de acceso

El Municipio se encuentra localizado a una distancia de 12 kilómetros de la Cabecera Departamental y 182 kilómetros de la Ciudad Capital por la ruta CA-2 carretera Guatemala hacia México, la cual esta asfaltada, y en el kilómetro 126 donde se ubica el puesto de socorro El Zarco Cruz Roja por la carretera CITO-180 entronca con la carretera CA-2, que une a Retalhuleu con el departamento de Quetzaltenango, esta carretera favorece la comercialización y desplazamiento de personas, lo que beneficia el turismo y la producción agrícolas con la Ciudad de Guatemala y México.

El estado de las vías de acceso al Municipio es regular, debido a la falta de mantenimiento lo que provoca el deterioro de los vehículos que transitan por la misma.

1.7.2 Puentes

Se determina que la estructura de los puentes tiene una condición aceptable porque están contruidos de concreto.

1.7.3 Unidades de riego

Una minoría de productores de la finca Las Cruces utiliza sistema de riego para tener dos o más cosechas en el año; el resto de los productores en el Municipio carece de sistemas riego.

1.7.4 Centros de acopio

Las comunidades utilizan sus casas para concentrar los productos, esto derivado de la falta de centros de acopios formales.

1.7.5 Mercados

El Municipio no cuentan con mercados formales que fomente la actividad de compra-venta de los productos generados en las comunidades.

1.7.6 Energía eléctrica comercial e industrial

El Municipio cuenta con fluido eléctrico apto para la industria y uso comercial.

1.7.7 Telecomunicaciones

Se establece que el 84.68% de la población poseen servicio de teléfono, el 15.32% no cuenta con este servicio, del primero corresponde a líneas fijas y teléfonos celulares. De acuerdo con el estudio realizado el 16% tiene acceso a internet y un 84% a señal de cable.

1.7.8 Transporte

Se cuenta con 15 líneas de transporte que atraviesan el Municipio por las rutas principales. Para prestar el servicio de transporte urbano, se cuenta con microbuses, taxis y moto taxis. Para el transporte comercial se utiliza: camiones de carga y microbuses cuando la producción es en menor cantidad.

1.7.9 Rastro

En ningún centro poblado se cuenta con lugares específicos dedicados al destace de animales.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Es la forma en que se organizan los entes económicos y sociales del Municipio con el fin de alcanzar el desarrollo socioeconómico de la población.

1.8.1 Organizaciones sociales

Entre ellas se encuentran: Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE– y los Consejos Comunitarios de desarrollo –COCODE–.

Las asociaciones sociales identificadas apoyan al desarrollo del Municipio, descritas a continuación:

- Asociación mam de desarrollo integral saq'jal de mujeres tejedoras
- Asociación de moto-taxistas de San Martín Zapotitlán
- Asociación de alcohólicos anónimos

Dentro de las congregaciones religiosas están: 10 iglesias católicas, 21 iglesias evangélicas y seis de otras religiones, las cuales brindan apoyo a las comunidades, participan en fechas importantes para la comunidad, en festividades, celebraciones y servicios a beneficio de la población.

1.8.2 Organizaciones productivas

Al momento de la investigación sólo existe una organización productiva llamada: Asociación Pro-desarrollo Los Brillantes –ASOPRODEB–, está conformada por 150 integrantes, cuyo objetivo es la producción de hule, cacao y cítricos.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

Las entidades de apoyo identificadas en el Municipio son las siguientes: oficina de Correos, Juzgado de Paz, Centro de Salud, Puesto de Salud, Tribunal Supremo Electoral, Registro Nacional de las Personas –RENAP–, Banco de Desarrollo Rural, S.A, Banco Industrial, S.A. y Municipalidad.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Los requerimientos de inversión social con mayor demanda por la población son la construcción de: centros de salud, estación de bomberos, plantas de

tratamiento de aguas residuales y de basura, así como el mejoramiento de centros educativos y la ampliación de cobertura de los servicios básicos.

Los requerimientos de inversión productiva se detallan a continuación: capacitación y asistencia técnica al sector agropecuario, construcción de mercado y centros de acopio, asimismo el mantenimiento de vías de acceso.

1.11 ANÁLISIS DE RIESGO

El municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu, por su topografía, clima, la convergencia de diferentes ríos y la insuficiente o nula cultura de prevención de desastres, lo ubican como una zona de riesgo.

1.11.1 Identificación de riesgos

En el Municipio se identificaron riesgos de origen natural, socionatural y antrópicos. En los riesgos naturales están: lluvias severas que han provocado el desbordamiento de ríos e inundaciones, sismos telúricos, tormentas tropicales y derrumbes. Las comunidades con mayor riesgo por su ubicación geográfica se son: aldeas Ajaxá, Ceiba Blanca, Balcones, comunidades San Antonio Ortiz y La Loma.

Como consecuencia de la tala inmoderada de árboles y el mal manejo de la basura y contaminantes, los centros poblados de: aldeas El Zapote, Esquipulas, Armenia Ortiz, Ajaxá, comunidades La loma y San Antonio Ortiz, se ven afectados por la erosión de la tierra, desvíos de cauces de ríos y contaminación de las caudales de agua.

Dentro de los riesgos antrópicos identificados se pueden mencionar: contaminación ambiental y del agua, inseguridad ciudadana, epidemias o

enfermedades; derivado de la ubicación del Municipio existe un alto grado de riesgo de accidentes de tránsito por la carretera CITO-180.

1.11.2 Vulnerabilidades

Se establece que a mayor cantidad de vulnerabilidad existe alta probabilidad de que acontezcan los riesgos descritos con anterioridad. El incremento de las vulnerabilidades impide preservar la integridad física de la población, condiciona la actividad productiva de las comunidades y afecta el desarrollo económico.

1.12 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

El Municipio, se caracteriza por ser productor de bienes y servicios, entre ellos se mencionan las principales actividades económicas de acuerdo al ingreso que aportan a sus propietarios: agrícola, pecuario, artesanal y comercial.

1.12.1 Flujo comercial

El flujo comercial se basa en las actividades productivas desarrolladas por agricultores, artesanos y comerciantes, para distribuir sus productos a los municipios de Quetzaltenango, Retalhuleu, Santa Cruz Muluá, San Andrés Villaseca y El Asintal. Los productos con mayor demanda de exportación son: tejidos típicos, caña de azúcar, hule, cacao, café, rambután, mangostán, yuca, banano, leche, queso, miel y productos de herrería.

El origen de los principales productos que se importan proviene del municipio de San Felipe, San Sebastián, cabecera departamental de Retalhuleu, Quetzaltenango y ciudad capital.

1.12.2 Flujo financiero

Las remesas del exterior constituyen un elemento importante en la economía del Municipio, debido a que satisface la necesidad básica y en ocasiones es

utilizada como fuente de inversión que contribuye al desarrollo de las familias. Durante el año 2015, se percibió en concepto de divisas, el equivalente a \$77,659.64, que representa el 15% de las remesas pagadas en BANRURAL.

1.13 INVENTARIO DE COMERCIO Y SERVICIOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

En el Municipio existen 46 negocios que prestan servicios, del cual 20% son molinos. Los servicios generan empleo a 127 personas y 24% del mismo es por el sector hotelero. También se identificaron 136 establecimientos comerciales ubicados en la Cabecera Municipal, que proporcionan empleo a 143 personas; sin embargo, las tiendas representan el 53% porque se encuentran en los 12 centros poblados y generan el 50% de los empleos.

1.14 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

En este apartado se presenta el resumen de las actividades agrícola, pecuaria y artesanal.

1.14.1 Agrícola

La producción agrícola aporta a la economía del Municipio 3% sobre el valor total de actividades productivas, además es la principal generadora de empleo. Entre los principales cultivos se encuentra: caña de azúcar, café, hule y banano.

1.14.2 Pecuaria

La producción pecuaria es la más importante de las actividades productivas del Municipio porque representa el 94% del valor total, del cual, la producción avícola participa con el 99% en la economía del Municipio, cuyo rubro está integrado por la producción de huevo de gallina y el engorde de pollo.

1.14.3 Artesanal

Se determinó que la actividad artesanal se conforma por: carpintería, panadería, herrería, cestería, artesanías, tejido típico y elaboración de chocolate, estas unidades productivas contribuyen con el 3% en la economía del Municipio.

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA ACTIVIDAD DE PANADERÍA

En este capítulo se presenta un diagnóstico del sector artesanal referente a las panaderías en el municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu. La actividad artesanal contribuye a la economía del Municipio con el 3% sobre el valor total de actividades.

Al momento de la investigación se identificaron dos unidades productivas dedicadas a la elaboración de pan, ubicadas en el área urbana, con la finalidad de satisfacer las necesidades alimenticias de la población de la Cabecera Municipal y comunidades aledañas.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

“El pan constituye la base de la alimentación desde hace 7000 u 8000 años (Bourgeois y Larpent, 1995). Al principio era una pasta plana, no fermentada, elaborada con una masa de granos machacados groseramente y cocida, muy probablemente sobre piedras planas calientes. El pan es el producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable”.⁴

El pan puede ser elaborado con levadura (pan fermentado) o sin levadura (pan ácimo). “Por cada 100 gramos, el pan aporta 261 kilocalorías, 7.7 g de proteínas, 2.0 g de grasa y 53.1 g hidratos de carbono. Además, es fuente rica en almidón, fibra”.⁵

⁴Mesas, J.M. y Alegre, M.T. 2002. El pan y su proceso de elaboración. Ciencia y Tecnología Alimentaria. 3ª Ed. México. p. 307-313.

⁵FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). 2004. Nutrientes en los alimentos (en línea) México. Consultado el 15 de dic. 2016. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-y5740s/y5740s16.pdf>

La participación económica de las panaderías en el Municipio representa el 23% en comparación con las demás actividades artesanales. Se clasifica como mediano artesano, debido a la mano de obra que participa en el proceso, tipos de mobiliario, herramientas y equipo que utiliza.

2.1.1 Descripción genérica

“El pan es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo, agua, manteca, azúcar, sal y saborizantes. Para que el pan sea de buena calidad debe alcanzar suficiente volumen, aspecto atractivo, tanto en forma como en color y una miga finamente vesiculada y suficientemente suave para permitir una fácil masticación”.⁶

2.1.2 Variedades

Los productores de pan ofrecen a los consumidores variedad y brindan apelativos según la forma, consistencia y peso del pan. En el Municipio se produce: pan frances, pan dulce y pan renovado. Sin embargo, en días específicos del año se produce el pan de muerto y la rozca de reyes.

2.1.3 Usos

El pan se elabora en diferentes presentaciones para satisfacer necesidades de alimentación porque forma parte de la dieta de los habitantes y debido a su valor monetario en ocasiones es sustituto de la tortilla.

2.2 PRODUCCIÓN

El volumen de producción de pan, lo determina la cantidad de harina procesada y el rendimiento en unidades producidas por quintal.

⁶FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). 2004. Nutrientes en los alimentos (en línea) México. Consultado el 15 de dic. 2016. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-au166s.pdf>

El pan se elabora los siete días de la semana con el objetivo de cubrir la demanda existente en el Municipio y lugares aledaños. En forma anual se produce un total de 1,159,000 panes, no obstante, con mayor frecuencia se elabora el pan francés.

Los ingredientes que se utilizan para la elaboración del pan son: harina, azúcar, levadura, sal, manteca y royal.

El pan se elabora de forma artesanal, dentro de los principales utensilios que se utilizan están: bandejas de metal, palas y raspadores. La cocción se realiza en horno de barro y calentados con leña, este proceso es el que brinda el sabor distintivo.

2.2.1 Volumen y valor de la producción

Para determinar el volumen y valor de la producción anual de pan francés, dulce y renovado, se presenta el siguiente cuadro.

Cuadro 1
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Producción Artesanal de Panadería
Volumen y Valor de la Producción
Año: 2015

Tamaño de Artesano	Unidades económicas	Unidad de medida	Volumen total	Precio unitario Q.	Valor de la producción Q.
Panadería	2				
Pan francés		Unidad	540,000	0.45	243,000
Pan dulce		Unidad	330,000	0.45	148,500
Pan renovado		Unidad	289,000	0.45	130,050
Totales	2		1,159,000		521,550

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

La elaboración de pan constituye una fuente de ingresos para los productores. De acuerdo con el valor de la producción, representa el 23% sobre el total de actividades artesanales.

Con relación al valor de la producción se observa que el pan francés genera el 47% de ingresos económicos, pan dulce representa 28% y el pan renovado 25%.

2.3 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

La actividad artesanal de panadería cuenta con división de trabajo, porque tiene operarios para cada una de las actividades. La mano de obra que utiliza es asalariada y familiar. Los proveedores de materia prima de manera ocasional brindan información sobre el uso de los insumos; sin embargo, se establece que las unidades carecen de asistencia técnica. Se utiliza hornos de adobe y las herramientas son rudimentarias.

2.4 COSTOS

A continuación se presentan los resultados financieros de panadería con los productos de pan francés, dulce y renovado; el costo directo de producción detalla los insumos, mano de obra y costos indirectos variables que se utilizan para la producción; el estado de resultados detalla las ventas, gastos y utilidad del año.

2.4.1 Costo directo de producción

Para determinar los costos anuales de producción de pan francés, dulce y renovado, se tomaron todos los elementos proporcionados por las encuestas realizadas, que reflejan el costo de producción anual y los datos imputados.

El costo de producción de pan francés, dulce y renovado, comparativo entre encuestas e imputados durante el periodo en estudio, se muestra en el cuadro 2.

Cuadro 2
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Producción Artesanal - Panadería
Estado de Costo Directo de Producción
Del 1 de enero al 31 de diciembre del 2015
(cifras en quetzales)

Producto	Mediano artesano	
	Encuesta	Imputados
Panadería		
Pan francés		
Materia prima	92,664	92,664
Mano de obra	24,300	30,099
Costos indirectos variables	2,250	14,611
Costo directo de producción	119,214	137,374
Costo unitario por pan	0.22	0.25
Pan dulce		
Materia prima	75,364	75,364
Mano de obra	14,850	18,394
Costos indirectos variables	1,375	8,929
Costo directo de producción	91,589	102,687
Costo unitario por pan	0.28	0.31
Pan renovada		
Mano de obra	15,300	18,951
Costos indirectos variables	1,417	9,199
Costo directo de producción	91,339	102,772
Costo unitario por pan	0.32	0.36

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015

Las variaciones en los rubros de mano de obra y costos indirectos variables entre los datos de encuesta e imputados, reflejan que el productor si contempla el pago de mano de obra que participa en el proceso productivo, pero sólo realiza un pago a destajo de Q.90.00 por quintal de harina y no considera el pago de bonificación, séptimo día, cuota patronal y prestaciones laborales.

El costo de materia prima no difiere en los datos de encuesta e imputados con relación a que los precios y cantidades son iguales para ambos casos.

2.4.2 Estado de resultados

Muestra la utilidad o pérdida económica para la actividad de panadería, durante un período determinado. Los resultados obtenidos según información proporcionada por los artesanos dedicados a esta actividad e investigación en el Municipio, se detalla a continuación:

Cuadro 3
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Producción Artesanal - Panadería
Estado del Resultado
Del 1 de enero al 31 de diciembre del 2015
(cifras en quetzales)

Producto	Mediana empresa	
	Encuesta	Imputados
Panadería		
Ventas	521,550	521,550
Pan Francés	243,000	243,000
Pan Dulce	148,500	148,500
Pan Renovada	130,050	130,050
(-) Costo directo de producción	302,142	342,833
Pan Francés	119,214	137,374
Pan Dulce	91,589	102,687
Pan Renovada	91,339	102,772
Contribución a la ganancia	219,408	178,717
(-) Gastos variables de venta	1,200	1,200
Combustible	1,200	1,200
Ganancia marginal	218,208	177,517
(-) costos y gastos fijos	-	-
Ganancia antes del ISR	218,208	177,517
(-) ISR 25%	54,552	44,379
Ganancia neta	163,656	133,138
Rentabilidad		
Ganancia neta / ventas netas	31.38%	25.53%
Guanancia neta / costo + gastos	53.95%	38.70%

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

Con base en el cuadro anterior se establece el rendimiento obtenido de la actividad de panadería en el Municipio. El estado de resultados presenta

variaciones entre datos de encuesta e imputados, debido a que el productor no contempla dentro de sus costos el pago de bonificación incentivo, séptimo día, cuota patronal y prestaciones laborales en el rubro de mano de obra que participa en el proceso productivo.

2.5 RENTABILIDAD

La rentabilidad mide dos tipos de índices financieros; el primero refleja en porcentajes la utilidad obtenida de la ganancia neta con relación a ventas netas, y el otro índice refleja la utilidad que se obtiene de la ganancia neta en función a los costos y gastos.

- **Rentabilidad sobre ventas**

Se concluye que, por cada quetzal vendido, se obtuvo una rentabilidad de Q. 0.31 centavos en los datos según encuesta y para datos imputados se obtuvo una rentabilidad de Q. 0.26 por cada quetzal.

- **Rentabilidad sobre costos y gastos**

La rentabilidad obtenida por cada quetzal gastado según datos de encuesta es de Q. 0.54 y para el dato imputado es de Q. 0.39 por quetzal gastado.

2.6 FINANCIAMIENTO

Éste constituye el conjunto de recursos monetarios financieros para llevar a cabo una actividad productiva, utilizado por los artesanos para la adquisición de materiales e insumos, mano de obra y costos indirectos variables que son requeridos para la producción, estos pueden ser internos y externos.

El financiamiento interno es el más utilizado por los productores de pan en el Municipio; este proviene de ingresos propios, ingresos familiares y reinversión por la venta de los productos.

Los artesanos consideran riesgoso solicitar financiamiento externo para sus actividades productivas, debido a las limitaciones que se presentan en el medio, entre las cuales se puede mencionar: falta de capacidad de pago, desconocimiento de los requisitos, altas tasas de intereses y temor a no poder pagar la deuda. El financiamiento externo utilizado en la actividad de panadería es a través de anticipos a cuenta de la producción, mismos que son liquidados al momento de su entrega.

Para el análisis del financiamiento se presenta a continuación el cuadro que detalla el origen de los recursos utilizados según la actividad artesanal:

Cuadro 4
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Producción Artesanal
Financiamiento
Por Tamaño de Empresa y Producto Datos Según Encuesta
Año 2015
(cifras en quetzales)

Empresa/producto	Fuentes internas	Fuentes externas	Total financiamiento
Panadería			
Pan francés	59,607	59,607	119,214
Materia prima	33,057	59,607	92,664
Mano de obra	24,300	-	24,300
Costos indirectos variables	2,250	-	2,250
Costos y gastos fijos	-	-	-
Pan dulce	45,794	45,795	91,589
Materia prima	29,569	45,795	75,364
Mano de obra	14,850	-	14,850
Costos indirectos variables	1,375	-	1,375
Costos y gastos fijos	-	-	-
Pan renovada	45,669	45,670	91,339
Materia prima	28,952	45,670	74,622
Mano de obra	15,300	-	15,300
Costos indirectos variables	1,417	-	1,417
Costos y gastos fijos	-	-	-
Totales	151,070	151,072	302,142

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

La inversión realizada al inicio del negocio en la actividad de panadería se reinvierte rápidamente, porque el pan es vendido de manera diaria, esto justifica la falta de interés en solicitar un préstamo. En caso de pedidos al por mayor, los artesanos requieren de sus clientes anticipos del 50%, que se utilizan para la compra de materiales.

El siguiente cuadro muestra el origen del financiamiento artesanal:

Cuadro 5
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Producción Artesanal
Fuentes de Financiamiento
Por Tamaño de Empresa y Producto Datos Según Encuesta
Año 2015
(cifras en quetzales)

Empresa/producto	Fuentes internas	Fuentes externas	Total financiamiento
Mediano artesano			
Panadería			
Pan francés	59,607	59,607	119,214
Actividades propias	33,057	-	33,057
Ahorros	26,550	-	26,550
Anticipo de clientes	-	59,607	59,607
Pan dulce	45,794	45,795	91,589
Actividades propias	29,569	-	29,569
Ahorros	16,225	-	16,225
Anticipo de clientes	-	45,795	45,795
Pan renovada	45,669	45,670	91,339
Actividades propias	28,952	-	28,952
Ahorros	16,717	-	16,717
Anticipo de clientes	-	45,670	45,670
Totales	151,070	151,072	302,142

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

El financiamiento interno utilizado por el mediano artesano proviene de los ingresos de la venta de la producción anterior y ahorros familiares, el cual se destina para subsidiar el negocio. El financiamiento externo se obtiene del

anticipo de los clientes, destinado para la compra de materiales e iniciar con la elaboración del producto.

2.7 COMERCIALIZACIÓN

Es una serie de actividades que constituyen la manipulación y transferencia de productos, que aceleran el movimiento de bienes y servicios desde el fabricante hasta el consumidor final, incluye todo lo relacionado con la publicidad, distribución, técnicas de mercadeo, planificación del producto, promoción, investigación y desarrollo, ventas, transporte y almacenamiento de bienes y servicios.

2.7.1 Mezcla de mercadotecnia

También se denomina Marketing Mix, “este es el conjunto de herramientas que se deben de combinar para producir la respuesta deseada en el mercado meta o mercado a quien va dirigido el producto”⁷.

En la mezcla de mercadotecnia se debe considerar la herramienta más “conocida como las 4P’s, producto, precio, plaza y promoción”.⁸A continuación se desarrolla la mezcla de mercadotecnia para la actividad de panadería en el Municipio:

Tabla 1
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Producción Artesanal - Panadería
Mezcla de Mercadotecnia
Año: 2015

Sub variables	Panadería
Variedad de productos	La actividad es altamente flexible para la diversificación del producto; dentro de los que se comercializan con frecuencia y alto valor a la producción son el pan dulce, pan francés y pan renovado.

Continúa en la página siguiente...

⁷Kotler, P y Armstrong, G. 2011. Fundamentos de marketing. 8^a. Ed. México. 52

⁸ Ibid.

...Continuación de tabla 1

Sub variables	Panadería
Calidad	Los productos que se elaboran poseen características como: buen sabor, debido a la elaboración del producto de manera artesanal y cocción en hornos de barro, así como el tamaño el cual es acorde al precio.
Diseño	No poseen moldes para realizar el diseño de los diferentes panes, pero se utiliza la habilidad de los panaderos para los diferentes estilos.
Características	Los productos son elaborados con harina, azúcar, levadura, sal, manteca y royal.
Marca	No tiene marca distintiva.
Embalaje	Para el traslado se utilizan cajas plásticas y papel kraft.
Tamaño	6cm de diámetro aproximado.
Servicios	Los artesanos realizan entregas en distintos puntos de venta en el Municipio.
Empaque	Los productos se empaacan en bolsas plásticas por los detallistas.
Etiqueta	No tiene etiqueta que describa el producto.
Garantías	Cambio del producto.
Precio de lista	El precio de los productos al mercado se indica a continuación: pan dulce, pan francés y renovado Q. 0.50 por unidad al consumidor final y Q. 0.45 al minorista.
Tipo de precio	El precio se determina a través de la evaluación de costos.
Descuento	Se ofrece un 10% de descuento para minoristas.
Periodo de pago	Se trabaja únicamente al contado.
Condiciones de crédito	No se ofrece crédito sobre la producción de pedidos.
Canales	Se utiliza un canal indirecto para la comercialización del pan.
Cobertura	Se cubre el área rural y urbana del Municipio.
Surtido	Se cuenta con un alto surtido de productos, derivado de la flexibilidad de la materia prima.
Ubicación	La actividad artesanal de panadería se ubica en la vivienda del propietario. Cuenta con distribuidores en el área rural y urbana, dentro y fuera del Municipio.
Inventario	Existencia de materia prima.
Transporte	Para transportar los productos y entrega de los mismos, se utiliza motocicleta.
Logística	Se entrega el producto a distribuidores por medio de flete.
Promoción	De boca en boca, debido a la satisfacción que genera los productos vendidos.
Venta personal	Lo lleva a cabo los distribuidores.
Relaciones públicas	Se manejan buenas relaciones con los clientes.
Promoción de ventas	No aplica dicha variable.

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

El pan es un producto de consumo diario y forma parte de la dieta alimenticia de la población. En el proceso de elaboración se utilizan hornos de adobe que

proporciona un sabor y textura distinta comparada con la utilización de gas natural. Carecen de marca que lo diferencie de la competencia, pero por ser oferentes conocidos en el Municipio se les facilita la comercialización.

El precio se determina de acuerdo con la estimación de costos y con base competencia; se ofrecen ventajas a los distribuidores para incentivar la venta y la forma de pago es al contado.

2.7.2 Operaciones de comercialización

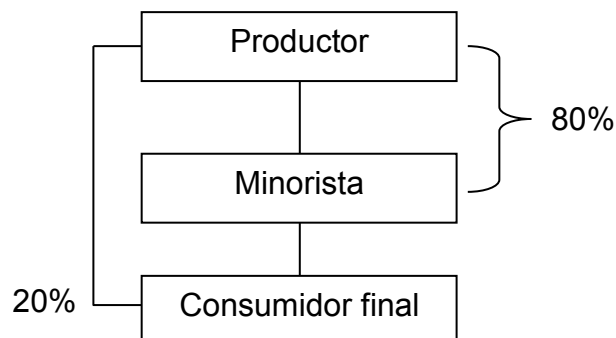
En este proceso se desarrollan los canales de comercialización y márgenes de comercialización.

2.7.2.1 Canales de comercialización

La función de los canales de comercialización es hacer más accesible la producción de pan para su consumo.

En la gráfica 1 se presenta el canal de comercialización para la actividad de panadería en el Municipio.

Gráfica 1
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Producción Artesanal - Panadería
Canales de Comercialización
Año: 2015
Panadería



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

La panadería utiliza el canal de comercialización indirecto, porque la producción se realiza al por mayor y requiere de un minorista para hacer llegar el pan al consumidor final. Tiene una producción total de 96,550 unidades mensuales dentro de las que se incluye el pan francés, pan dulce y renovado; el producto se distribuye por medio de tiendas en el área rural, a quienes el productor ofrece una ganancia del 10% sobre el valor del producto vendido.

2.7.2.2 Márgenes de comercialización

En el cuadro 6 se presentan los márgenes de comercialización para la actividad artesanal de panadería:

Cuadro 6
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Producción Artesanal - Panadería
Márgenes de Comercialización
Año: 2015

Panadería / francés, dulce y renovado						
Institución	Precio de venta Q.	Margen bruto Q.	Costos de mercadeo Q.	Margen neto Q.	% Rendimiento s/inversión	% de participación
Productor	0.45					90
Minorista	0.50	0.05	0.01	0.04	9	10
Embalaje			0.01			
Consumidor final						
Total		0.05	0.01	0.04		100

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

El productor en la panadería tiene un 90% de participación en el mercado, debido a que la inversión monetaria que realiza en materia prima y mano de obra es mayor. El minorista obtiene 9% de rendimiento sobre la inversión, es decir Q.0.09 por pan vendido.

2.8 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Las actividades productivas realizadas por el mediano artesano carecen de una organización formal, debido a que son pequeñas empresas con un sistema lineal en donde participan los miembros del núcleo familiar, carece de organigrama y herramientas administrativas para optimizar el funcionamiento.

Los productos son elaborados con materia prima necesaria, maquinaria tradicional y algunas herramientas obtenidas de fábrica; se utiliza mediano capital.

2.8.1 Estructura y diseño organizacional

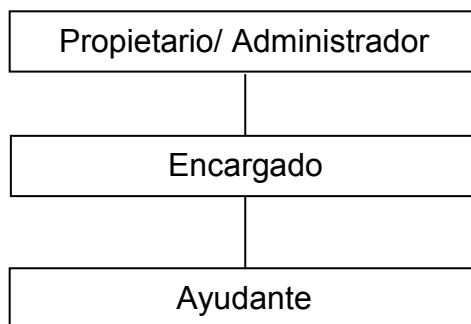
Se estableció que la estructura organizacional de las panaderías es simple debido a los escasos niveles jerárquicos con que cuenta, la especialización del

trabajo es por las tareas repetitivas que los propietarios enseñan a los familiares y al personal asalariado.

A continuación, se presenta la estructura organizacional de la actividad de panadería en el Municipio:

Gráfica 2
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Producción Artesanal - Panadería
Estructura Organizacional
Año: 2015

Mediano Artesano: Panadería



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

En la gráfica anterior se observa una estructura organizacional directa con dos niveles organizacionales: el nivel estratégico, integrado por el propietario de la unidad económica, que se dedica al control de la producción y proporciona directrices al nivel táctico conformado por el encargado del taller artesanal y la elaboración del proceso productivo.

Por último, se encuentra el nivel operativo representado por el ayudante; en este caso es el trabajador, a quien le paga un salario para ejecutar las actividades propias del proceso de elaboración de los productos.

El propietario del taller es el encargado de coordinar y supervisar el proceso productivo, centralizándose en él la toma de decisiones. La comunicación es de forma verbal, se transmite la idea de forma rápida, clara y existe retroalimentación en el proceso. Los puestos de trabajo no se encuentran estandarizados y no tienen manuales administrativos para la ejecución de las actividades, por lo que se determinó que carecen de formalización.

2.9 GENERACIÓN DE EMPLEO

La producción artesanal genera 40 empleos equivalente al 11% de participación sobre el total de empleos que proporcionan las otras actividades productivas en el Municipio. De este porcentaje, la actividad de panadería contribuye con tres empleos, que representa el 12.5%.

Para la distribución de pan a las tiendas en el área rural se emplea de forma indirecta a 22 personas.

2.10 PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN

Al realizar la investigación de campo en el Municipio, se observó que la problemática que presentan las unidades artesanales que elaboran pan es la siguiente:

- Falta de capacitación en las mejores prácticas actuales para la elaboración de pan.
- Falta de modernización para el incremento de la producción, así como el desarrollo de la actividad productiva de panadería.
- La planificación, procesos productivos y comercialización se realiza en forma empírica, porque se basan en la experiencia.
- Los productores no aplican herramientas mercadológicas que facilite la comunicación entre productor y consumidor final. Esto permitiría

atraer la atención del cliente potencial y despertar el deseo de realizar la compra con la finalidad de captar nuevos segmentos de mercado.

- Poco interés en obtener fuentes de financiamiento externas; esto limita el crecimiento de dicha actividad y la expansión a otros Municipios.
- Falta de organización de los propietarios de las panaderías.

Para subsanar el impacto de la anterior problemática se presentan las siguientes alternativas de solución, con la finalidad de enfrentar los problemas encontrados en las unidades artesanales que elaboran pan:

- Gestionar ante el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad -INTECAP-, la realización de talleres de capacitación para mejorar las técnicas, diversificar la línea de productos y crear la mezcla de los mismos.
- Utilizar la mercadotecnia para ampliar la cobertura del mercado, por medio de la planificación y ejecución de estrategias que permitan divulgar, persuadir e incentivar la compra, con la finalidad de captar nuevos mercados.
- Identificar y analizar opciones de financiamiento externo para esta actividad artesanal en el Municipio, con el fin de mejorar la tecnificación y fomentar el crecimiento.
- Agrupación de los productores de pan por medio de un comité, que sirva de patrón en el desempeño de las actividades de producción y comercialización, así como obtener mayor beneficio en aspectos como acceso al crédito, comercialización y apertura de mercados más atractivos.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE EXFOLIANTE DE CAFÉ

El proyecto producción de exfoliante de café tiene como fin fomentar la asociación de los productores en las diversas comunidades del municipio de San Martín Zapotitlán y ofrecer un producto de calidad para satisfacer las necesidades del mercado.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El producto propuesto se podrá utilizar por mujeres en edades comprendidas entre los 25 a 50 años. La finalidad de dicho producto es exfoliar la piel y brindar revitalización mediante la separación de las células muertas; ayuda a prevenir el acné, reduce la apariencia de las líneas finas de expresión, la hiperpigmentación y además suaviza la piel.

3.2 JUSTIFICACIÓN

Al momento de la investigación se estima que, del total de la población, el 51% son mujeres, del cual el 27% son económicamente activas. El mercado meta comprenden mujeres en edades de 25 a 50 años económicamente activas, que residan en los municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán, que gusten del uso constante de exfoliante para el cuidado de la piel, por medio de la aplicación personal o visitas a salones de belleza.

El Municipio posee siete unidades productivas que generan 6,210 quintales de café al año, cinco de ellas son fincas familiares, una microfinca y una finca subfamiliar. Estas proporcionan un precio similar a la venta por quintal el cual varía de Q.100 a Q.115. Se estima que para la factibilidad del proyecto es necesario utilizar el 1.06% por año de la producción total de café del Municipio.

La realización del proyecto generará a los pobladores ingresos económicos y fuentes de empleo, desde la adquisición del café la cual es la materia prima principal, hasta el momento de la comercialización realizada por medio de salones de belleza.

El producto propuesto no genera reacciones nocivas en la aplicación de la piel del consumidor debido a la combinación química de sus ingredientes naturales. La recomendación de uso es de dos aplicaciones a la semana, esto de acuerdo con entrevista realizada a Ingeniero Químico.

3.3 OBJETIVOS

Entre los objetivos que se pretenden alcanzar con la realización del proyecto se encuentran.

3.3.1 General

Fomentar el aprovechamiento y comercialización de la materia prima existente, para la combinación de los materiales propuestos de manera artesanal, esto a su vez brindará desarrollo socioeconómico al Municipio por medio de la participación social e inclusión ciudadana.

3.3.2 Específicos

- Proponer e incentivar la organización ciudadana por medio de la creación de un comité para la ejecución del proyecto de inversión local.
- Crear oportunidades de empleo durante el desarrollo del proyecto, desde la elaboración del producto, así como durante su comercialización para facilitar el desarrollo comercial en el Municipio.
- Aprovecharla producción de café, miel y azúcar en el Municipio para explotar la producción del exfoliante de café.

- Ofrecer el uso alternativo de la materia prima existentes en el Municipio, para la diversificación y amplitud de la línea de productos que se ofrecen al mercado local como de exportación.
- Facilitar mediante el análisis administrativo legal y financiero la factibilidad del proyecto para la atracción de inversiones locales, departamentales o internacionales.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

Se presenta a continuación los elementos del estudio de mercado realizado para analizar la viabilidad del proyecto.

3.4.1 Oferta

Se conoce como la relación que muestran las distintas cantidades de una mercancía que los vendedores están dispuestos a poner a la venta a precios alternativos durante un período de tiempo.

Se muestra a continuación la oferta total, histórica y proyectada de las importaciones de exfoliante.

Cuadro 7
Municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán,
Departamento de Retalhuleu
Oferta Histórica y Proyectada de Exfoliante
Período: 2011-2020
(en frascos 125 ml)

Año	Producción	Importación	Oferta total
2011	-	1,110	1,110
2012	-	1,233	1,233
2013	-	1,371	1,371
2014	-	1,523	1,523
*2015	-	1,692	1,692
**2016	-	1,822	1,822
2017	-	1,967	1,967

Continúa en la página siguiente...

...Viene del cuadro 7

2018	-	2,112	2,112
2019	-	2,258	2,258
2020	-	2,403	2,403

* Proyección del año 2016 al 2020.

** Método de mínimos cuadrados, $y= a+b(x)$, en donde $a= 1,386$ para la producción y $b= 145$ para la importación; $x=$ el año de estudio.

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

Para el cálculo de los datos históricos se tomaron en consideración los siguientes aspectos: el uso de dos frascos de exfoliante al año por persona, dato que se obtuvo mediante entrevista realizada a ingeniera química. Se tomó el 25% de la población por año de acuerdo con las características del segmento de mercado, así como los datos obtenidos por las encuestas realizadas a los distintos centros de distribución locales como mercados y salones de belleza.

Se determina que no existen productores de exfoliante o competencia directa dentro del Municipio; por lo tanto, la oferta total es considerada por las importaciones provenientes de México y Ciudad Capital.

La oferta histórica muestra una tendencia de incremento promedio del 11% hasta el año 2015. Durante los siguientes años el incremento que se espera es del 7% promedio al año anterior.

3.4.2 Demanda

Se estima en función de la cantidad de exfoliante que la población deberá consumir en un período determinado. La demanda potencial se calcula con base en la compra que realiza una persona, determinándose el uso de dos frascos por año, este dato se propone de acuerdo con recomendaciones realizada por profesional (ver anexo 3) y entrevista realizada a mujeres que utilizan productos similares. Se presenta en el cuadro 8 la demanda histórica y proyectada de la unidad objeto de estudio.

Cuadro 8
Municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán,
Departamento de Retalhuleu
Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Exfoliante de Café
Período: 2011-2020

Año	Población	Población delimitada (25%)	Uso per cápita (en frascos 125 ml)	Demanda potencial (en frascos 125 ml)
2011	120,108	30,027	2	60,054
2012	122,161	30,540	2	61,080
2013	126,127	31,532	2	63,064
2014	128,967	32,242	2	64,484
2015	131,813	32,953	2	65,906
2016	134,684	33,671	2	67,342
2017	137,594	34,399	2	68,798
2018	140,520	35,130	2	70,260
2019	143,534	35,884	2	71,768
2020	146,310	36,578	2	73,156

Fuente: elaboración propia, con base en proyecciones 2000 - 2020 del XI Censo de Población del Instituto Nacional de Estadística -INE- e investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

De acuerdo a lo anterior se analiza la demanda potencial del mercado meta de la cual se busca satisfacer un 25% de la población delimitada, las cuales comprenden mujeres en edades de 25 a 50 años económicamente activas, que gusten del uso constante de exfoliante para el cuidado de la piel, por medio de la aplicación personal o visitas a salones de belleza. Según entrevista con ingeniero químico, se recomienda el uso máximo de dos veces por semana.

El uso per cápita se determina de acuerdo al total de semanas al año, por el número de aplicación propuesto por un profesional, dividido el total de producto propuesto en cada envase, así como entrevistas realizadas a mujeres que utilizan productos similares.

La demanda potencial cuenta con un incremento promedio anual del 2.22% respecto al año anterior. En el año 2015 la demanda asciende a 65,908 frascos de exfoliante.

3.4.2.1 Consumo aparente histórico y proyectado

El consumo aparente es la cantidad de producto que realmente se consume y resulta de la producción en la unidad objeto de estudio, más las importaciones, menos las exportaciones; detallado a continuación:

Cuadro 9
Municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán,
Departamento de Retalhuleu
Consumo Aparente Histórico y Proyectada de Exfoliante de Café
Período: 2011-2020
(en frascos 125 ml)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2011	-	1,110	-	1,110
2012	-	1,233	-	1,233
2013	-	1,371	-	1,371
2014	-	1,523	-	1,523
2015	-	1,692	-	1,692
2016	-	1,822	-	1,822
2017	-	1,967	-	1,967
2018	-	2,112	-	2,112
2019	-	2,258	-	2,258
2020	-	2,403	-	2,403

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

De acuerdo con el estudio de mercado, el consumo aparente está representado únicamente por las importaciones que se realizan en el Municipio, debido a que no se producen dentro del mismo o se exportan. Para el año 2015 se consumieron 1,692 frascos.

3.4.2.2 Demanda insatisfecha historia y proyectada

Esta resulta de la diferencia de la cantidad de producto que el mercado requiere y la cantidad de producto que se le ofrece. En el cuadro 10 se presenta la demanda insatisfecha histórica y proyectada de la unidad objeto de estudio.

Cuadro 10
Municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán,
Departamento de Retalhuleu
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Exfoliante de Café
Período: 2011-2020
(en frascos 125 ml)

Año	Demanda potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2011	60,054	1,110	58,944
2012	61,080	1,233	59,847
2013	63,064	1,371	61,693
2014	64,484	1,523	62,961
2015	65,906	1,692	64,214
2016	67,342	1,822	65,520
2017	68,798	1,967	66,831
2018	70,260	2,112	68,148
2019	71,768	2,258	69,510
2020	73,156	2,403	70,753

Fuente: elaboración propia con base en el cuadro de demanda potencial y consumo aparente.

De acuerdo con los datos anteriores la demanda insatisfecha histórica tiene un incremento anual promedio del 2.05%. En el año de estudio se tiene una demanda insatisfecha de 64,216 frascos de exfoliante. De la anterior demanda se estima atender a un 25.64% con el proyecto propuesto.

3.4.3 Precio

Esta variable “es la cantidad de dinero que los clientes deben pagar para obtener el producto”⁹.

Durante la realización del estudio de mercado en los Municipios de San Martín Zapotitlán, San Felipe y Retalhuleu, se determinó que los exfoliantes utilizados por el mercado meta oscilan entre los precios de Q.35.00 y Q.45.00 en una presentación de 125ml.

⁹Kotler, P. y Armstrong, G. 2002. Op.Cit. p. 52.

3.4.4 Comercialización

Este estudio se desarrolla en el capítulo IV del presente informe.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

Permite el análisis de los aspectos de localización, tamaño, volumen y valor de la producción, proceso productivo y requerimientos técnicos para poner en marcha el proyecto producción de exfoliante de café.

El objetivo es determinar la ubicación del comité, definir el tamaño óptimo de las instalaciones, considerándose la materia prima, herramientas y mano de obra necesaria para poner en función el proyecto.

3.5.1 Localización

Es el proceso de ubicación adecuado para el desarrollo del proyecto, y comprende la Macrolocalización y Microlocalización.

3.5.1.1 Macrolocalización

El proyecto se ejecutará en el municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu, ubicado a 12 kilómetros de la Cabecera Departamental y a 182 kilómetros de la Ciudad Capital.

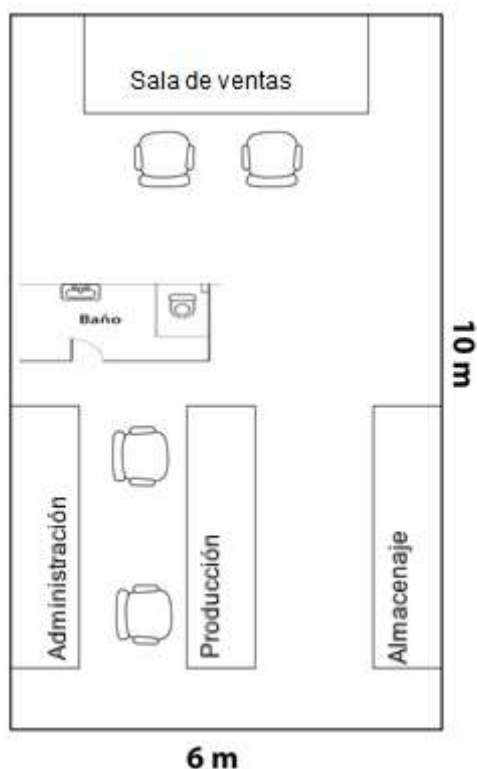
3.5.1.2 Microlocalización

De manera específica el proyecto tendrá su sede en un local ubicado en la Cabecera Municipal. Las principales características que se tomaron en cuenta para su ubicación son: vías de accesos, servicios básicos e insumos necesarios a utilizar en el proceso de producción y comercialización.

3.5.2 Tamaño

El tamaño del proyecto se determinó en función de la capacidad productiva y características del lugar. El tamaño de la planta se muestra a continuación:

Imagen 1
Municipio San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Tamaño de Planta
Año: 2015



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

El tamaño de la planta para el proyecto es de 10 metros por 6 metros, tiene una estructura simple, en donde se realizarán las tareas administrativas, producción y ventas. Se utilizará un local en régimen de alquiler, ubicado en la cabecera Municipal.

3.5.3 Volumen y valor de la producción

Para determinar la participación, se pretende cubrir el 25.64% del mercado con relación a la demanda insatisfecha, se toma como base; el volumen de producción proyectado, merma, precio de venta por unidad y valor total en ventas. A continuación, se presenta el volumen y valor de la producción.

Cuadro 11
Municipio San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Volumen y Valor de la Producción
Años: 1 al 5

Año	Volumen de la Producción en frascos 125 ml	Merma 2%	Producción neta en frascos 125 ml	Precio de venta Q.	Total Q.
1	16,800	336	16,464	25	411,600
2	16,800	336	16,464	25	411,600
3	16,800	336	16,464	25	411,600
4	16,800	336	16,464	25	411,600
5	16,800	336	16,464	25	411,600
Total	84,000	1,680	82,320		2,058,000


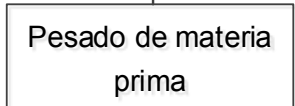
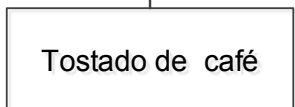
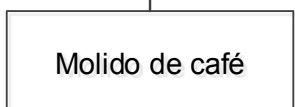
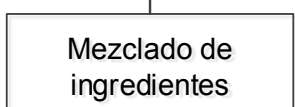
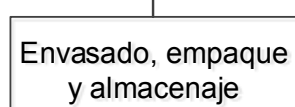

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

Se espera obtener una producción de 16,800 frascos anuales, con un precio de venta de Q 25.00, se estima una merma del 2%, por pérdidas en el recipiente, materia prima en mal estado o residuos en el proceso. La producción neta es de 16,464 frascos anuales, para estimar durante cinco años de vida útil del proyecto un valor total de Q 2,058,000.

3.5.4 Proceso productivo

La elaboración del exfoliante de café es de forma manual, con herramientas sencillas. En la gráfica 3 se definen todas las etapas necesarias para el proceso de producción.

Gráfica 3
Municipio San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Flujograma del Proceso Productivo
Años: 2015

Simbología	Descripción
	Inicio de proceso productivo.
	Se procede al pesado por separado de los ingredientes.
	Se tuesta el café oro.
	Se muele el café oro.
	Se agrega el café molido así como el azúcar, miel de abeja y aceite de oliva. Se mezcla hasta el punto de consistencia deseado.
	Colocar la mezcla en envases, empacar y trasladar para su almacenaje.
	Fin del proceso productivo.

Fuente: elaboración propia, con base en datos de clínica dermatológica PROSALUD. S.A.

Para realizar la producción de 1,372 frascos 125 ml mensuales, se necesitan 2 obreros que trabajen 24 días cada uno.

El proceso inicia con el pesado de los ingredientes: miel 20 g, azúcar blanca 60 g, aceite de oliva 45 g. Continúa con el tostado y molido de café de esta materia prima se utiliza 73 g.

La mezcla de ingredientes requiere primero los ingredientes secos y luego se agrega poco a poco el aceite de oliva y la miel, con la mezcla se obtiene una pasta que será el contenido del producto.

En el proceso de envasado y empaque, se tomará en cuenta las normas de salubridad. Se colocan cajas de cartón con 12 unidades en la estantería para su almacenaje.

3.5.5 Buenas prácticas de manufactura

Con el fin de alcanzar rendimientos al comité, se implementa las buenas prácticas de manufactura aplicables a la instalación y al personal, establecidas por la ley; como un conjunto de normas que aseguran la calidad del producto a los consumidores.

Los principales requerimientos:

- Debe de existir por escrito funciones y atribuciones en cada puesto de trabajo identificado en el organigrama.
- El personal debe de tener educación necesaria acorde a las funciones asignadas a desempeñar.
- Se debe verificar la buena salud del colaborador, por medio de la tarjeta de salud vigente anual.
- Los equipos y herramientas que utilizar deben limpiarse y desinfectarse de acuerdo con su uso.
- En la planta se realizará el proceso de limpieza de pisos, paredes y ventanas para prevalecer la higiene del producto.
- En el área de producción el operario realizará el lavado de manos, no utilizará aretes, anillos, debe recoger el cabello, colocar redecilla, guantes y mascarilla. Lo anterior se utilizará hasta finalizar con el proceso de almacenaje.

- El encargado de producción realizará un control de calidad al finalizar la elaboración al producto.

3.5.6 Seguridad e higiene laboral

Busca garantizar el bienestar físico, mental y social del integrante del comité y con ello obtener mayor eficiencia en su trabajo.

- Se realizará señalización de seguridad en los lugares de trabajo, se utilizará los códigos de colores.
- Se realizará señales de evacuación, se identifica la salida, botiquín de primeros auxilios, para evitar accidentes laborales y atender las emergencias que se presenten.
- Se realizará señales de prohibición, como: fumar, ingreso a un área restringida.
- Señales de recomendación, tales como: lavarse las manos, tirar basura, usar guantes y mascarilla en el área de producción.

3.5.7 Normas de sanitización

El proceso para eliminar la mayor cantidad de microbios dentro de la planta y los métodos físicos a utilizar son:

- Verificación de que los equipos a utilizar o herramientas estén desinfectados y funciones adecuadamente, el propósito es tener un mejor control de los procesos y obtener productos de calidad.
- Verificar si se cumple con las normas de higiene necesarias en el área de producción.
- Utilizar agua purificada en el proceso de producción.

3.5.8 Inocuidad

Las condiciones que preservan la calidad de producto están:

- Estudio de los productos a utilizar, para garantizar la seguridad del cliente, por medio de un dermatólogo.
- Realizar una inspección en el área de producción y el producto final, este proceso lo realizará el encargado de producción.

3.5.9 Requerimientos técnicos

Son los recursos humanos, materiales y técnicos necesarios para iniciar el proyecto de exfoliante de café. Descritos a continuación:

Tabla 2
Municipio Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Requerimientos Técnicos
Años: 2015

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Equipo de producción		
Balanza	Unidad	1
Molino	Unidad	1
Mesa de trabajo	Unidad	1
Mobiliario y equipo		
Escritorio secretarial	Unidad	1
Mostrador	Unidad	1
Silla secretarial	Unidad	1
Silla plástica	Unidad	4
Estantería	Unidad	2
Calculadora	Unidad	1
Teléfono	Unidad	1
Papelera	Unidad	2
Equipo de computación		
Computadora	Unidad	1
Impresora con sistema continuo	Unidad	1

Continúa en la página siguiente...

...Continuación de tabla 2

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Gastos de organización		
Constitución e inscripción		1
Autorización de libros contables		1
Licencia sanitaria		1
Materia prima		
Café pergamino	Libra	225
Azúcar	Libra	185
Aceite de oliva	Litro	63
Miel de abeja	Litro	28
Mano de obra		
Pesado de materia prima	Día	7
Tostado de café	Día	9
Molido de café	Día	7
Mezclado de ingredientes	Día	9
Envasado y empaque	Día	9
Almacenaje	Día	7
Costos indirectos variables		
Frascos 125 ml	Unidad	1.400
Etiquetas adhesivas	Unidad	2.800
Cajas de cartón	Unidad	117
Leña	Tarea	1

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

Los requerimientos son elementales, debido a que en forma global contribuirán para obtener un producto de calidad y las pérdidas sean mínimas.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Consiste en determinar la estructura, tipo, sistema y diseño organizacional propuesto; se definen las unidades administrativas que la conforman y el marco jurídico que regirá el funcionamiento del comité.

3.6.1 Organización propuesta

Al momento de la investigación no existen organizaciones empresariales dedicadas a la producción de exfoliante de café, por lo tanto, la organización propuesta es un comité conformado por 10 personas, cuyos integrantes serán responsables de administrar de manera eficiente el proyecto, apegándose a las disposiciones contenidas en el Acuerdo Gubernativo Número 512-98 Reglamento de Inscripción de Asociaciones Civiles, del Ministerio de Gobernación, así como las normas internas que se dictaminen.

3.6.2 Tipo y denominación

Se determinó que la organización que mejor se adapta al proyecto de inversión, es la formación de un comité el cual funcionará con personería jurídica, cuya razón social será Comité de Productores de Exfoliante de Café, con las siglas “COPREC”. Este tipo de organización presenta las siguientes ventajas:

- Participación de diversas personas en conducción de funcionamiento del proyecto.
- Aumenta la satisfacción por el trabajo y mejora el desempeño individual.
- No necesita un gran número de asociados.
- Ayuda a mejorar el nivel de vida económico y social de sus integrantes, así como de la comunidad.

3.6.3 Localización

El Comité de Productores de Exfoliante de Café –COPREC–, tendrá la sede en la Cabecera Municipal de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu, en donde se rentará un local, para ubicar las oficinas e iniciar operaciones. Para la localización de la planta se consideró el acceso a servicios básicos, vías de

acceso, mano de obra disponible, materia prima, materiales y aspectos socioculturales de los habitantes.

3.6.4 Justificación

Se evidenció la falta de organización formal en las actividades productivas del Municipio, caracterizados por artesanos que trabajan de manera individual con mano de obra familiar.

El Municipio posee las condiciones climatológicas adecuadas para la producción de café y los volúmenes producidos en forma anual, hacen factible la adquisición de materia prima para llevar a cabo el proyecto de inversión de exfoliante de café.

Derivado de lo anterior se propone la creación de un comité de productores, se considera este tipo de organización sencillo, cuyo objetivo será la producción y comercialización de exfoliante de café, se utilizarán los recursos disponibles y promoverá la participación de los habitantes para mejorar su nivel de vida.

Estará integrado por 10 productores, con igualdad de derechos y obligaciones, quienes desarrollarán sus habilidades, destrezas y relaciones humanas, con el fin de obtener los resultados deseados y en el futuro ser emprendedores de nuevos proyectos.

3.6.5 Marco jurídico

La base legal interna y externa que regula la formación del comité, debe cumplir con las siguientes normas:

3.6.5.1 Normas externas

Son todas aquellas de carácter legal, en las que se puede mencionar las siguientes:

- Constitución Política de la República de Guatemala, creado por la Asamblea Nacional Constituyente de 1985. Artículo 34 (Derecho de asociación), artículo 43 (Libertad de industria, comercio y trabajo), artículo 101 (Derecho al trabajo) y el artículo 106 (Irrenunciabilidad de los derechos laborales).
- Ley de Actualización Tributaria. Libro I. Impuesto Sobre la Renta -ISR- Decreto Número 10-2012 y Reformas Decreto Número 19-2013 Capítulo II.
- Ley del Impuesto al Valor Agregado. Decreto Número 27-92 y sus Reformas Ley de Actualización Tributaria. Libro IV. Ley del Impuesto al Valor Agregado Decreto Número 10-2012.
- Ley del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social –IGSS–. Decreto Número 295
- Código Civil, Decreto Ley 106 Jefatura de Gobierno. Artículos 15, 16, 18, 19, 20, 23, 27 y 38.
- Código de Comercio, Decreto Número 2-70 del Congreso de la República de Guatemala.
- Código Municipal, Decreto Número 12-2002 del Congreso de la República de Guatemala. Artículos 18, 19 y 175.
- Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República de Guatemala. Título II, Capítulo III, De los productos farmacéuticos y otros afines. Artículos 162, 164, 165 y 170.
- Reglamento de Inscripción de Asociaciones Civiles, Acuerdo Gubernativo Número 512-98 del Ministerio de Gobernación.

- Reglamento para el Control Sanitario de los medicamentos y productos afines, Acuerdo Gubernativo Número 712-99 del Ministerio De Salud Pública y Asistencia Social.
- Reglamento de Salud y Seguridad Ocupacional y sus reformas, Acuerdo Gubernativo No. 229-2014 del Ministerio de Trabajo y Prevención Social.
- Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, Reglamento General sobre Higiene y Seguridad en el Trabajo.

3.6.5.2 Normas internas

Son los documentos elaborados por el Comité de acuerdo con las leyes, reglamentos y contratos vigentes que lo afecten. A continuación, se describen las normas internas:

- Manual de organización, normas y procedimientos, que orientarán la realización de las actividades, aprovechamiento de recursos y cumplimiento con los objetivos propuestos. La elaboración estará a cargo de la administración.
- Acta de constitución que identificará la personalidad jurídica y explique las normas, reglamentos y políticas del Comité.
- Reglamento interno de trabajo.
- Políticas en las unidades administrativas para el adecuado desarrollo de las funciones dentro de la organización.

3.6.6 Objetivos

Es a donde se orienta y dirige las actividades del Comité, para lograr una adecuada administración y obtención de resultados planeados.

3.6.6.1 General

Crear una organización que más se adapte a las necesidades los integrantes, que permitan optimizar los recursos humanos, materiales y financieros, por medio del esfuerzo y trabajo en equipo, con el fin de promover el desarrollo de productores dentro del Municipio.

3.6.6.2 Específicos

- Definir de forma gráfica la estructura de la organización, grados de autoridad y responsabilidades que existirán en las unidades administrativas.
- Establecer las funciones de cada unidad administrativa.
- Tecnificar la mano de obra por medio de programas de capacitación dentro de la organización.
- Generar ingresos y mejorar el nivel de vida de los integrantes, optimizando los recursos, por medio de una adecuada administración y comercialización del producto.

3.6.7 Funciones generales de la organización propuesta

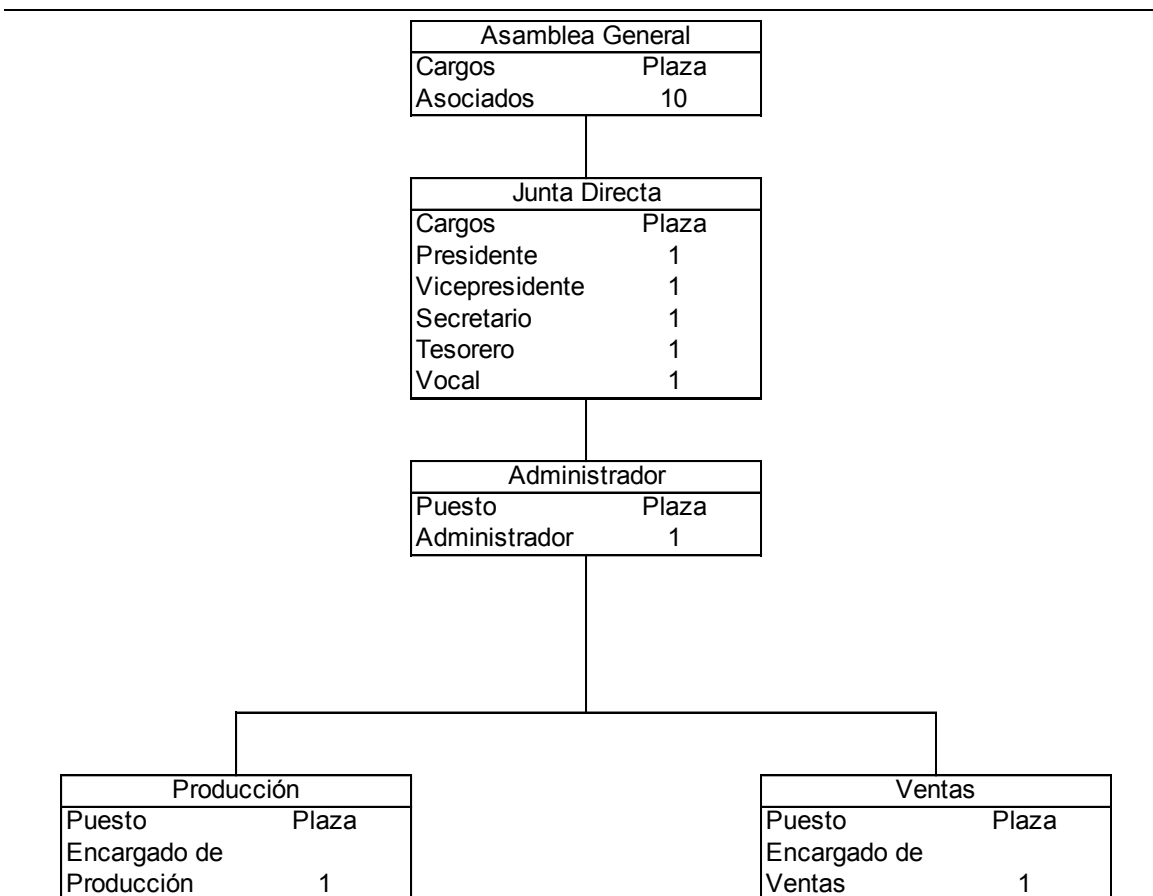
Las principales funciones del Comité –COPREC– son las siguientes:

- Definir con claridad la estructura administrativa del Comité.
- Definir las estrategias y políticas que corresponden a cada unidad administrativa, con el fin de alcanzar los objetivos propuestos.
- Asesorar, apoyar y reforzar los aspectos administrativos y técnicos para alcanzar los objetivos.
- Establecer los procesos de control de calidad, con el fin de brindar un producto de calidad al consumidor.
- Establecer los canales de comercialización adecuados para la distribución del producto.

3.6.8 Estructura organizacional

Se determina por medio de la complejidad, formalización y centralización de las actividades de organización, permite conocer la estructura, niveles jerárquicos, nivel de autoridad y las funciones básicas de las unidades administrativas, con el fin de alcanzar la eficiencia de la organización. Se presenta el organigrama propuesto:

Gráfica 4
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Estructura Organizacional
Comité de Productores de Exfoliante de Café
Año: 2015



Fuente: elaboración propia, con base en Acuerdo Gubernativo Número 512-98 del Ministerio de Gobernación.

Permite observar una estructura lineal simple y fácil comprensión, existe división de trabajo en menor escala con el fin de aprovechar los conocimientos de los integrantes de las unidades que conforman el Comité. Los niveles jerárquicos se describen a continuación:

- Nivel estratégico. Está a cargo de la Asamblea General y Junta Directiva, quien formulará procedimientos y tomará decisiones pertinentes sobre el avance del proyecto.
- Nivel táctico. Realizará sus tareas de forma coordinada y eficiente para cumplir con los objetivos propuestos; planificará, ejecutará y controlará las actividades de las unidades bajo su mando, con la finalidad de realizar una correcta gestión de los recursos y patrimonio de la organización. Estará integrado por el departamento de administración/contabilidad.
- Nivel operativo. Se conforma por los departamentos de producción y ventas, con el objetivo de cumplir las instrucciones de trabajo que se generan en los niveles jerárquicos superiores.

3.6.8.1 Diseño organizacional

La estructura organizacional presenta división de actividades por medio de la departamentalización, con la finalidad de que los trabajadores y asociados del Comité lleven a cabo las tareas de manera eficaz y eficiente. El diseño organizacional propuesto facilitará la supervisión, toma de decisiones y establecerá los canales idóneos de comunicación para obtener los resultados deseados en la administración del proyecto.

La máxima autoridad la representa la Asamblea General, conformada por 10 asociados.

3.6.8.2 Sistema de organización

La estructura organizacional tendrá un sistema de tipo lineal, porque delega la responsabilidad en orden jerárquico. Este sistema se utiliza en pequeñas empresas porque permite facilitar la supervisión en las unidades administrativas. Cada empleado tendrá un solo jefe para dar cumplimiento a la unidad de mando.

3.6.9 Funciones básicas de las unidades administrativas

A continuación, se detallan las principales funciones de cada una de las unidades administrativas en el Comité.

- Asamblea general

Dentro de sus funciones esta la elección de los miembros de la Junta Directiva, autorizar y establecer políticas generales, tomar decisiones adecuadas para la realización de las diferentes actividades que afecten o beneficien al Comité, autorizar y establecer políticas generales, aprobar reglamentos, estatutos y presupuestos que presente la junta directiva. Se realizarán reuniones mensuales y se tomarán decisiones con base en la mayoría de los votos.

- Junta directiva

Ejercerá la representación legal del Comité a través de su presidente; su función es coadyuvar al cumplimiento de normas y procedimientos, definir lineamientos para el funcionamiento adecuado del Comité, tomar decisiones estratégicas en cuanto la administración, comercialización y producción, coordinar las relaciones comerciales, revisar y autorizar las actas de las sesiones, así como elaborar el reglamento interno de trabajo.

- Administración

Este departamento estará a cargo de una persona que tiene la responsabilidad de elaborar planes, proyectos y programas del proceso administrativo,

producción y comercialización, tendrá alto grado en toma de decisiones y velará por el óptimo manejo de los recursos humanos, materiales y financieros.

- Contabilidad

Para esto se contratará los servicios de una oficina contable que tendrá responsabilidad de registrar de forma ordenada documentación fiscal establecida en el marco jurídico externo, presentar estados financieros que permitan evaluar actividades operativas en un periodo específico, controlar el flujo de ingresos y egresos, conciliar cuentas bancarias, elaboración de planilla de pago y efectuar dictamen del análisis de resultado.

- Producción

Este departamento estará a cargo por un miembro del Comité y tendrá las funciones de dirigir y ejecutar de manera coordinada las etapas del proceso del proceso productivo, optimizar los recursos disponibles, disminuir la merma y controlar la existencia de insumos. Cabe mencionar que el proceso de producción lo realizarán dos operarios encargados de utilizar de forma eficiente la materia prima y serán remunerados de forma diaria.

- Ventas

Estará a cargo de una persona que tiene la función de atender la sala de ventas, crear una comunicación adecuada con el cliente y asesorarlo, coordinar tareas de ventas, diseñar estrategias, controlar resultados y realizar informes al encargado de administración.

3.6.10 Recursos necesarios

Para el funcionamiento del proyecto se necesitará los siguientes recursos: humanos, materiales y financieros.

3.6.10.1 Humanos

Para implementar el proyecto será necesario contar con 10 integrantes, tendrá un pago de salario los cargos de Administración, Comercialización y Producción. Las personas que integren la junta directiva desempeñarán sus funciones ad-honorem.

3.6.10.2 Financieros

El proyecto requiere una inversión total de Q. 37,334.00, el aporte de cada integrante asciendo a un monto de Q. 2,733.40 para conformar un total de Q 27,334.00, el resto de la inversión será por medio de préstamo al Banco de Desarrollo Rural S.A., por la cantidad de Q. 10,000.00.

3.6.10.3 Materiales

El Comité alquilará un local en la Cabecera Municipal. La materia prima, herramientas, mobiliario y equipo necesario para realizar de manera óptima cada una de las tareas, se describe en los requerimientos técnicos del presente informe.

3.6.11 Proyección de la organización

La implementación del proyecto brindará nuevas fuentes de empleo y proveerá de mejores ingresos económicos a los integrantes del Comité, así como a cada miembro de la cadena de distribución.

3.6.11.1 Económica

La implementación del proyecto creará nuevas fuentes de empleo y proveerá de mejores ingresos económicos a los integrantes del Comité. Utilizará todos los recursos de forma racional y eficiente para alcanzar utilidades.

3.6.11.2 Social y cultural

El Comité tiene como objetivo fomentar el liderazgo y trabajo en equipo de sus integrantes, con el fin de promover el desarrollo en la comunidad, incentivar a la población para utilizar los recursos existentes y crear nuevos proyectos. En lo cultural, permitirá a los integrantes intercambio de ideas, se fortalecerán los valores y costumbres simbólicas de la cultura del Municipio.

3.6.12 Aplicación del proceso administrativo

Para el funcionamiento del proyecto se estima la aplicación del proceso administrativo, integrado por las etapas de planeación, organización, integración, dirección y control; la aplicación eficaz y eficiente de cada una de las etapas permitirá mayores beneficios.

3.6.12.1 Planeación

Etapas en la que se formulará la misión, visión, objetivos, valores necesarios para alcanzar los resultados deseados.

- Misión

“Somos un Comité dedicado a la producción y comercialización de exfoliante de café, que satisface las necesidades de nuestros clientes, se cuenta con el recurso humano calificado para crear un producto de calidad y buen precio que genere utilidades al Comité y mejore la calidad de vida de los productores”.

- Visión

“Ser reconocidos por nuestros clientes como el mejor Comité de producción de exfoliante para el cuidado de la piel en la región en donde operamos, en función de liderazgo, trabajo en equipo, calidad de producto y buen servicio, por medio de la optimización de recursos”

- Valores
 - Responsabilidad: cumplir con los compromisos adquiridos y proporcionar productos de calidad al consumidor.
 - Honestidad: actuar con rectitud, veracidad y protección de los bienes del Comité.
 - Lealtad: cumplir con las políticas establecidas por el Comité.
 - Trabajar en equipo: todos los integrantes tendrán un fin común y trabajarán con armonía para crear un excelente ambiente de trabajo.
 - Eficiencia: optimizar todos recursos para la producción.

- Políticas

Son guías de orientación para la toma de decisiones en cada uno de los departamentos. Dentro del Comité se encuentran las siguientes:

- Cumplir con los pedidos de los clientes en tiempo justo.
- Determinar los precios con base en la oferta y demanda.
- El producto debe cumplir con los estándares de calidad.

3.6.12.2 Organización

Se establece una estructura administrativa lineal con el objetivo de que los asociados y trabajadores conozcan las funciones, identifiquen la jerarquía en la organización, determinen los canales de comunicación e interactúen de manera eficiente.

Para la organización propuesta se elabora el respectivo manual de organización, con el propósito de ser guía al realizar los procesos administrativos como productivos.

3.6.12.3 Integración

Es la ocupación de los puestos contenidos en la estructura organizacional; la organización debe poseer el recurso humano adecuado que permita desarrollar sus funciones de forma eficiente. La etapa de integración en el Comité adoptará los procesos siguientes: inducción, selección, contratación y capacitación.

- Inducción: familiarizar al nuevo trabajador con el Comité, con los compañeros de trabajo, su cultura, historia, políticas y manuales administrativos.
- Selección: se evaluará al candidato que cumpla con los requisitos descritos en el manual de organización.
- Contratación: el administrador realizará una entrevista al candidato seleccionado, para obtener información adicional que permita evaluar el interés del puesto y compatibilidad con los objetivos del Comité, luego realizará la respectiva contratación.
- Capacitación: se sensibilizará a los trabajadores sobre el proyecto a implementar y objetivos que se pretenden alcanzar. El administrador realizará visitas a cada uno de los departamentos para monitorear el desempeño de sus funciones y brindar retroalimentación de los procesos juntamente con el encargado de su respectiva unidad administrativa.

3.6.12.4 Dirección

Constituye el proceso para guiar las actividades de los asociados y trabajadores del Comité, con la finalidad de orientar, comunicar, capacitar y motivar al recurso humano, así como conducirse efectivamente con entusiasmo y contribuir al logro de los objetivos.

- Motivación

Incentivar a los colaboradores a obtener la autorrealización, realizar las actividades de forma eficiente y por ende el cumplimiento de los objetivos institucionales. El Comité implementará los siguientes incentivos: reconocimiento a los trabajadores sobresalientes, horarios flexibles y felicitaciones a cumpleaños, entre otros.

Se brindará el apoyo mediante días de descanso (no mayor de un día) con goce de sueldo en casos de enfermedad, emergencia familiar u otro acontecimiento de fuerza mayor que sea justificable mediante documento oficial, esto con el fin de obtener la fidelidad a la institución y lograr la motivación del empleado.

- Comunicación

La comunicación será ascendente y descendente, de tipo verbal y escrita. Se realizarán reuniones para analizar el avance de objetivos e intercambiar ideas sobre el proceso administrativo, producción y ventas para la mejora continua.

La comunicación es fundamental con el propósito de promover el trabajo en equipo y crear armonía en la organización, porque de ella depende que se logre los resultados que se desean alcanzar.

- Liderazgo administrativo

El estilo de liderazgo será participativo, cada uno de los integrantes debe demostrar su interés por lograr objetivos en las unidades de trabajo, por medio de aportación de ideas, innovación, así como la propuesta de mejoras en los procesos.

En la organización se fomentará el liderazgo con el fin que tomen iniciativa y desarrollen nuevas estrategias en cada función que realicen.

- Supervisión

Cada uno de los encargados de los departamentos deberá ejercer supervisión directa sobre sus subalternos, para detectar deficiencias y proponer soluciones, con el objetivo de maximizar el tiempo y uso adecuado de la materia prima, mano de obra y herramientas que ayuden a realizar el proceso de trabajo.

3.6.12.5 Control

Esta etapa del proceso administrativo consistirá en verificar si la planificación del Comité se realiza conforme a lo programado, con la finalidad de identificar las desviaciones y errores como mitigar su ocurrencia.

La administración establecerá controles de entradas, salidas, horarios de refacción y almuerzo; los encargados de cada una de las áreas de trabajo entregarán un informe mensual al Administrador y Junta Directiva, en donde se evaluará: planes de trabajo, controles financieros y controles de los procesos productivos, con el objetivo de obtener información real, clara y precisa de la situación del Comité.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Es el proceso por medio del cual se establece la inversión inicial de un proyecto, se identifican las fuentes de financiamiento, se elaboran los presupuestos de los rubros y cuentas que permiten la realización de los estados financieros y al final se evalúa los resultados desde el punto de vista financiero donde se podrá identificar si dicho proyecto es viable.

3.7.1 Inversión fija

Está formada por todos los activos tangibles e intangibles permanentes que deben adquirirse, dichos activos se incorporan a la productividad del proyecto

durante su ciclo de vida o hasta su extinción, la cual se dará por obsolescencia o depreciación.

A continuación se detalla la inversión fija necesaria para iniciar el proyecto de producción de exfoliante.

Cuadro 12
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Inversión Fija
Año: 2015

Descripción	Total Q.
Tangible	8,000
Equipo de producción	1,070
Mobiliario y equipo	2,880
Equipo de computación	4,050
Intangible	2,000
Gastos de organización	2,000
Total	10,000

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

Para iniciar la producción de exfoliante se necesita una inversión fija de Q. 10,000.00, cantidad que representa el 26% de la inversión total requerida, siendo el rubro más significativo en el área tangible, ya que es el apartado donde más recurso se necesita en comparación al intangible.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Se encuentra representado por efectivo disponible para la inversión inicial, destinada para cubrir los costos de producción; materia prima, mano de obra, costos indirectos y gastos de administración y costos fijos necesarios para la ejecución del proyecto. En el cuadro 13 se detalla la inversión en capital de trabajo necesario para la producción del primer mes.

Cuadro 13
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Inversión en Capital de Trabajo
Año: 2015

Descripción	Total Q.
Materia prima	8,198
Mano de obra	4,874
Costos indirectos variables	4,810
Costos fijos de producción	5,181
Gastos de venta	3,881
Gastos de administración	5,206
Total	32,150

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

La inversión en capital de trabajo para la primera producción de exfoliante tendrá una duración de un mes, esto representa 76% de la inversión total y se conforma por los elementos necesarios insumos, mano de obra, costos indirectos variables, gastos variables de venta, gastos de venta, costos fijos de producción y gastos de administración.

Se consideran los gastos de venta dentro del capital de trabajo, debido a que estos se efectuarán antes de las ventas, ya que es necesario dar a conocer el exfoliante de café en los lugares que se distribuirá, por medio de la publicidad que se le dará a dicho producto.

Los enseres comprenderán una compra trimestral de tres recipientes de vidrio, seis paletas de madera, tres cucharas de medición, seis limpiadores de tela, doce redecillas, dos cajas de guantes plásticos, cuatro gabachas y un comal para tostar, los cuales son recursos necesarios para llevar a cabo el proceso productivo, mismos que se les considera una vida útil de tres meses.

3.7.3 Inversión total

Está integrada por la sumatoria de la inversión fija e inversión en capital de trabajo necesaria para llevar a cabo el proyecto, es decir la cantidad total inicial con que hay que contar para iniciar el mismo. En el siguiente cuadro se muestra la inversión total del proyecto de producción de exfoliante de café.

Cuadro 14
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Inversión Total
Año: 2015
(cifras en quetzales)

Descripción	Total
Inversión fija	10,000
Inversión en capital de trabajo	32,150
Inversión total	42,150

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

Para iniciar el proyecto se necesita una inversión total de Q.42,150.00, monto que se conforma por la inversión en capital de trabajo que representa el 76% del total invertido y constituye el mayor desembolso para los asociados que participarán en el proyecto en comparación a los recursos que serán utilizados en la inversión fija que equivale al 24%.

3.7.4 Financiamiento

Está integrado por fuentes internas y externas necesarias para la ejecución del proyecto; las fuentes internas son aportaciones que se tiene por parte de los socios del Comité y las fuentes externas se obtienen por el financiamiento de instituciones que se dedican a conceder este tipo de créditos a mediano o largo plazo.

En el cuadro 15 se muestran las fuentes de financiamiento con las que se deberá sustentar el proyecto.

Cuadro 15
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Fuentes de Financiamiento
Año: 2015
(cifras en quetzales)

Descripción	Fuentes internas	Fuentes externas	Inversión total
Inversión fija	-	10,000	10,000
Inversión en capital de trabajo	32,150	-	32,150
Total	32,150	10,000	42,150

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

El financiamiento interno o propio constituye el 76% y el externo o ajeno un 24% de la inversión total, lo que detalla cómo se invertirá el dinero que será financiado por los 10 integrantes del Comité.

- **Fuentes internas**

Representan la cantidad de Q.32,150.00 del valor necesario para la producción, que deberá ser aportado por los 10 miembros que integran el Comité, según cálculos financieros a cada integrante le corresponde un aporte inicial de Q.3,215.00, para solventar la cantidad total mostrada de las fuentes internas.

- **Fuentes externas**

Se obtendrán mediante un préstamo de Q.10,000.00, el cual representa el 24% del total de la inversión, las condiciones del préstamo que se deberán cumplir son: una tasa de interés del 21%, a un plazo de 1 año, con una amortización vencida, se pagarán intereses mensuales sobre saldos y una garantía fiduciaria.

En el cuadro 16 se muestra el monto total del préstamo consolidado con los respectivos desembolsos y amortizaciones

Cuadro 16
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Plan de Amortización del Préstamo
Año: 2015
(cifras en quetzales)

Año	Amortización a capital	Tasa de interés 21%	Total	Saldo de capital
0	-	-	-	10,000
1	10,000	2,100	12,100	-
Total	10,000	2,100	12,100	-

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

El préstamo se solicitará en el primer año, debido a que la aportación de los socios es insuficiente para cubrir los costos de la primera producción, por la tasa de interés de 21% se pagará Q. 2,100.00, al sumar el capital más interés se cancelará la cantidad de Q. 12,100.00.

3.7.5 Estados financieros

Son informes que se emiten sobre la situación financiera y económica del Comité en un período determinado.

3.7.5.1 Estado de costo directo de producción proyectado

Está integrado por los tres elementos que intervienen en la producción: materia prima, mano de obra y costos indirectos variables, que se utilizan para producir frascos de exfoliante de café en una presentación de 125 ml, costos que son proyectados a cinco años duración que tiene el proyecto.

En el cuadro 17 se muestra el cuadro del costo directo de producción de exfoliante de café:

Cuadro 17
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Costo Directo de Producción Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Años				
	1	2	3	4	5
Materia prima	98,376	98,376	98,376	98,376	98,376
Mano de obra	58,488	58,488	58,488	58,488	58,488
Costos indirectos variables	57,720	57,720	57,720	57,720	57,720
Costo directo de producción	214,584	214,584	214,584	214,584	214,584
Costo directo por frasco	12.77	12.77	12.77	12.77	12.77

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

El costo de producción de 16,464 frascos de exfoliante para el primer año es de Q. 214,584.00 con un costo directo por unidad de Q. 12.77. Se espera que la producción se mantenga durante los cinco años de la vida útil del proyecto.

3.7.5.2 Estado de resultados proyectado

Son los ingresos y gastos de una actividad, que refleja la ganancia o pérdida que se puede dar en el ejercicio del proyecto de exfoliante de café, proyectado a cinco años para su desarrollo.

Cuadro 18
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Estado de Resultados Proyectado
Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Años				
	1	2	3	4	5
Ventas	411,600	411,600	411,600	411,600	411,600
(-) Costo directo de producción	214,584	214,584	214,584	214,584	214,584
Ganancia marginal	197,016	197,016	197,016	197,016	197,016
(-) Costos fijos de producción	57,180	57,180	57,180	57,180	57,180
(-) Gastos de venta	46,572	46,572	46,572	46,572	46,572
(-) Gastos de administración	64,798	64,798	64,798	63,448	63,448
Ganancia en operación	28,466	28,466	28,466	29,816	29,816

Continúa en la página siguiente...

...Continuación de cuadro 18

Descripción	Años				
	1	2	3	4	5
(-) Gastos financieros	2,100	-	-	-	-
Intereses sobre préstamos	2,100	-	-	-	-
Ganancia antes de I.S.R.	26,366	28,466	28,466	29,816	29,816
(-) Impuesto sobre la renta 25%	6,592	7,117	7,117	7,454	7,454
Utilidad neta	19,774	21,349	21,349	22,362	22,362

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

Refleja la estabilidad económica para los asociados, ya que se obtendrán ganancias durante los cinco años y ayudará a evaluar la rentabilidad del proyecto.

3.7.5.3 Presupuesto de caja

Refleja el comportamiento de los ingresos y egresos durante los cinco años proyectados que son necesarios para la ejecución del proyecto y presenta como resultado el saldo final de caja y liquidez monetaria inmediata que tiene el Comité para cancelar sus deudas a corto plazo. Se detalla a continuación el presupuesto anual de los próximos cinco años, tiempo que dura el proyecto.

Cuadro 19
Municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Presupuesto de Caja Proyectado
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Años				
	1	2	3	4	5
Ingresos	449,869	460,196	485,676	510,631	535,586
Saldo inicial	-	48,596	74,076	99,031	123,986
Aportación de los asociados	28,269	-	-	-	-
Préstamo bancario	10,000	-	-	-	-
Ventas	411,600	411,600	411,600	411,600	411,600
Egresos	401,273	386,120	386,645	386,645	386,982
Saldo final de cada año	48,596	74,076	99,031	123,986	148,604

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

El cuadro de presupuesto de caja muestra el flujo de efectivo que se tendrá durante la vida útil del proyecto en donde los ingresos van en aumento cada año

en relación con los egresos, lo que indica la correcta utilización de los recursos monetarios disponibles y por lo tanto el proyecto tendrá una liquidez para poder operar los costos y gastos.

3.7.5.4 Estado de situación financiera proyectado

Refleja que, a lo largo de la duración del proyecto, el Comité contará con solidez, situación que permitirá desarrollar todas las actividades de una manera normal y eficaz. A continuación, se presenta el estado de situación financiera al 31 de diciembre de cada año.

Cuadro 20
Municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Estado de Situación Financiera Proyectado
Al 31 de diciembre de cada año
(cifras en quetzales)

Descripción	Años				
	1	2	3	4	5
Activo Corriente	51,056	75,470	99,359	123,248	146,800
Efectivo	51,056	75,470	99,359	123,248	146,800
Activo no corriente	7,460	4,920	2,380	1,190	-
Equipo de producción	1,070	1,070	1,070	1,070	1,070
(-) Depreciación acumulada	(214)	(428)	(642)	(856)	(1,070)
Mobiliario y equipo	2,880	2,880	2,880	2,880	2,880
(-) Depreciación acumulada	(576)	(1,152)	(1,728)	(2,304)	(2,880)
Equipo de computación	4,050	4,050	4,050	-	-
(-) Depreciación acumulada	(1,350)	(2,700)	(4,050)	-	-
Gastos de organización	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
(-) Amortización acumulada	(400)	(800)	(1,200)	(1,600)	(2,000)
Total activo	58,516	80,390	101,739	124,438	146,800
Pasivo y patrimonio					
Pasivo Corriente	6,592	7,117	7,117	7,454	7,454
I.S.R. por pagar	6,592	7,117	7,117	7,454	7,454
Patrimonio	51,924	73,273	94,622	116,984	139,346
Aportación de los asociados	32,150	32,150	32,150	32,150	32,150
Utilidad del ejercicio	19,774	21,349	21,349	22,362	22,362
Utilidad no distribuida	-	19,774	41,123	62,472	84,834
Total pasivo y patrimonio	58,516	80,390	101,739	124,438	146,800

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

El estado de situación financiera refleja que el proyecto es capaz de cubrir con sus obligaciones a corto plazo, lo que demuestra estabilidad financiera. Esto se debe al adecuado nivel de liquidez y endeudamiento que se presupuesta, lo que resulta favorable para los asociados del Comité ya que podrán cumplir con las obligaciones contraídas al inicio del proyecto el cuál se presupuesta a cinco años de producción.

3.7.6 Evaluación financiera

Es el proceso que mide la rentabilidad del proyecto y determina los riesgos que se pueden presentar con el objetivo de reducirlos, e indica al inversionista las expectativas de ganancia que la propuesta de inversión posee.

Esta evaluación contiene: el punto de equilibrio, flujo neto de fondos, valor actual neto, relación beneficio costo, tasa interna de retorno y período de recuperación de la inversión.

3.7.6.1 Punto de equilibrio

Es el valor de las ventas que son necesarias durante un periodo determinado, que permitirán recuperar los costos y gastos, en este punto no se genera ganancias ni pérdidas.

Para determinar el punto de equilibrio se pueden utilizar dos métodos, por medio de la utilización de fórmula o ecuación y por el método gráfico; previo a su cálculo necesita clasificar de forma independiente los costos variables, los fijos y determinar la ganancia marginal, como se muestra a continuación:

- Porcentaje de ganancia marginal

$$\% \text{ G.M.} = \frac{\text{Ganancia marginal}}{\text{Ventas}} = \frac{197,016}{411,600} = 0.478659$$

La ganancia marginal en relación a las ventas durante el primer año, es de 47.87%, quiere decir que por cada quetzal de venta se obtendrá Q. 0.48 de utilidad.

- Punto de equilibrio en valores

Es la cantidad expresada en dinero, que representa el total de las ventas que son necesarias para recuperar los gastos y costos fijos en que incurre el proyecto, sin tener pérdida o ganancia. Se determina de la siguiente forma.

$$\text{P.E.V.} = \frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ de ganancia marginal}} = \frac{170,650}{0.478659} = 356,516$$

Para llegar al punto de equilibrio en valores es necesario tener un volumen de ventas por Q. 356,516.00.

- Punto de equilibrio en unidades

Para llegar a este punto de equilibrio es necesario saber cuántas unidades mínimas se deben de producir, para ello se detalla dicho cálculo.

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{Punto de equilibrio en valores}}{\text{Precio de venta}} = \frac{356,516}{25.00} = 14,260.64$$

El punto de equilibrio en unidades refleja que para alcanzar el monto indicado del punto de equilibrio en valores es necesario vender 14,261 frascos de exfoliante a un precio de Q. 25.00.

- Prueba del punto de equilibrio

Esta herramienta permite establecer la diferencia en punto de equilibrio entre las ventas y los costos variables, el resultado de esta operación debe ser igual a los costos y gastos fijos mostrados dentro del estado de resultados.

A continuación, se muestra la forma de determinarse la prueba del punto de equilibrio del proyecto:

Ventas en punto de equilibrio	14,260.64 x 25.00000 =	356,516
(-) Costos variables en punto de equilibrio	14,260.64 x 13.03353 =	<u>185,866</u>
Ganancia marginal		170,650
(-) Costos y gastos fijos		<u>170,650</u>
Utilidad neta		<u>-</u>

El cálculo indica que el proyecto alcanzará el punto de equilibrio cuando las ventas asciendan a Q. 356,516.00.

- Margen de seguridad

Representa el valor o porcentaje en que pueden disminuir las ventas sin llegar a tener pérdida, este se obtiene de la diferencia entre las ventas y el punto de equilibrio.

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

Ventas	411,600	100%
(-) Punto de equilibrio en valores	<u>356,516</u>	<u>87%</u>
(=) Margen de seguridad	55,084	13%

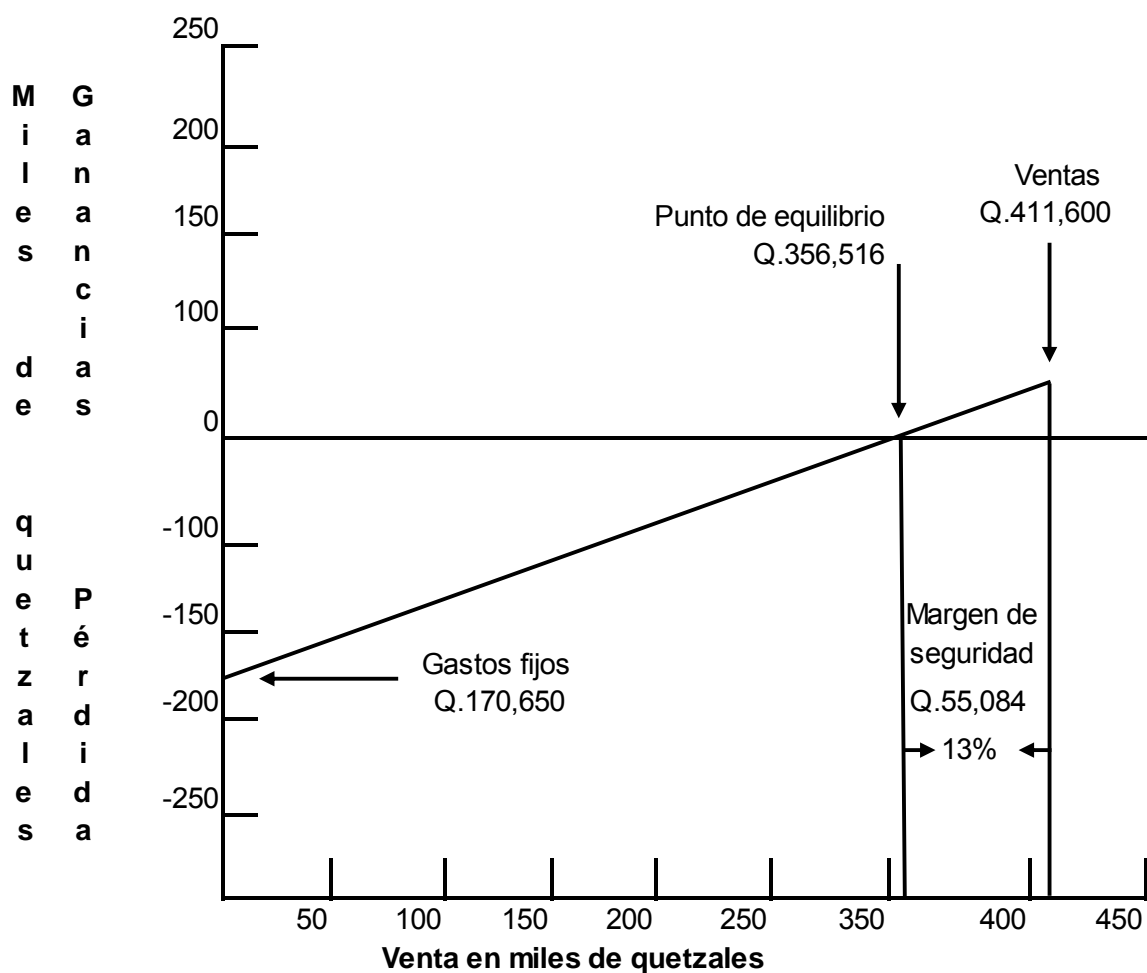
Se determinó que existe un margen de seguridad de 13%, el cual indica una estabilidad aceptable.

- Gráfica del punto de equilibrio

Consiste en representar mediante un cuadro de coordenadas, tres elementos los cuales son: ventas, gastos fijos y gastos variables.

En la gráfica 5, se muestra la gráfica del primer año del punto de equilibrio del proyecto de producción de exfoliante de café.

Gráfica 5
Municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Punto de Equilibrio
Año: 2015



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

El punto de equilibrio se encuentra cuando se alcanza un volumen de ventas por Q.356,516.00 equivalente a 14,261 frascos de exfoliante, es decir en donde las ventas alcanzan a cubrir los gastos y costos incurridos en el proyecto.

3.7.6.2 Flujo neto de fondos –FNF–

Está constituido por los ingresos y egresos que se originan de las operaciones del giro normal del mismo, en cada uno de los años de su vida útil estimada. Se determina con el objetivo de establecer la diferencia entre los ingresos y egresos.

Cuadro 21
Municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Flujo Neto de Fondos –FNF–
(cifras en quetzales)

Descripción	Años				
	1	2	3	4	5
Ingresos	411,600	411,600	411,600	411,600	411,600
Egresos	389,286	387,711	387,711	388,048	388,048
Flujo neto de fondos	22,314	23,889	23,889	23,552	23,552

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

El flujo neto de fondos del proyecto como se observa tiene la suficiente capacidad de pago para cubrir todos los gastos y costos incurridos durante la ejecución del mismo.

- Tasa de rendimiento mínima aceptada –TREMA–

La TREMA es la tasa de rendimiento mínima que un inversionista espera recibir al llevar a cabo un proyecto. Establece el límite inferior sobre el cual se puede invertir y se debe justificar la que se utilice, está deberá ser igual o superior a las existentes en el sistema bancario, la TREMA para el proyecto de producción de exfoliante de café será del 20%.

3.7.6.3 Valor actual neto –VAN–

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

La tasa que se utiliza para descontar los flujos es la tasa de rendimiento mínima aceptada –TREMA– 20%, por debajo de la cual un proyecto no debe efectuarse. Se detalla en el siguiente cuadro el valor actual neto del proyecto.

Cuadro 22
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Valor Actual Neto –VAN–
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de fondos	Factor de actualización 20%	Valor actual neto
0	42,150	-	42,150	(42,150)	1.00000	(42,150)
1	-	411,600	389,286	22,314	0.83333	18,595
2	-	411,600	387,711	23,889	0.69444	16,589
3	-	411,600	387,711	23,889	0.57870	13,825
4	-	411,600	388,048	23,552	0.48225	11,358
5	-	411,600	388,048	23,552	0.40188	9,465
Total	42,150	2,058,000	1,982,954	75,046		27,682

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

Como se observa el valor actual neto obtenido dio como resultado un factor positivo dando la cantidad de Q.27,682.00, después de haber aplicado el factor de actualización, por lo tanto, según criterios de aceptación, el proyecto de producción de exfoliante de café es viable y aconsejable su inversión.

3.7.6.4 Relación beneficio costo

Es el resultado de dividir los ingresos actualizados positivos entre los egresos actualizados. Permite establecer la eficiencia con que se utiliza los recursos en un proyecto, ya que si el resultado de la operación es igual o mayor que la unidad el proyecto debe de aceptarse si es menor debe de rechazarse.

En el cuadro 23 se muestra el cuadro en donde se detallan los cálculos para obtener la relación beneficio costo.

Cuadro 23
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Relación Beneficio Costo -RBC-
(cifras en quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización 20%	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	42,150	-	42,150	1.00000	-	42,150
1	-	411,600	389,286	0.83333	342,999	324,404
2	-	411,600	387,711	0.69444	285,832	269,242
3	-	411,600	387,711	0.57870	238,193	224,368
4	-	411,600	388,048	0.48225	198,494	187,136
5	-	411,600	388,048	0.40188	165,414	155,949
Total	42,150	2,058,000	1,982,954		1,230,932	1,203,249

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

$$\text{RBC} = \frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Egresos actualizados}} = \frac{1,230,932}{1,203,249} = \text{Q1.02}$$

La relación costo beneficio es de 1.02, esto significa que por cada quetzal invertido se obtiene Q.0.02, por lo tanto el proyecto de producción de exfoliante es viable ya que da como resultado una cantidad mayor que la unidad, es decir los ingresos actualizados superan a los egresos y se cubre la totalidad de los costos y gastos.

3.7.6.5 Tasa interna de retorno

Es el indicador financiero por medio del cual se conocerá la cantidad o valor monetario que retorna al capital, con respecto a la inversión realizada. Mide la rentabilidad de un proyecto, si es igual o mayor que la TREMA debe de aceptarse, de lo contrario se rechaza, es importante mencionar que esta tasa se obtiene por medio del método de prueba y error.

En el cuadro 24 se presenta el cuadro que muestra la tasa interna de retorno para el proyecto de producción de exfoliante de café.

Cuadro 24
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Tasa Interna de Retorno –TIR–
(cifras en quetzales)

Año	Flujo neto de fondos	Tasa de descuento 47.11%	FNF actualizado	Tasa de Descuento 47.13%	FNF actualizado	TIR 47.12% 56.677%	TIR
0	(42,150)	1.00000	(42,150)	1.00000	(42,150)	1.00000	(42,150)
1	22,314	0.67976	15,168	0.67967	15,166	0.67972	15,167
2	23,889	0.46208	11,039	0.46195	11,036	0.46202	11,037
3	23,889	0.31410	7,504	0.31398	7,501	0.31404	7,502
4	23,552	0.21352	5,029	0.21340	5,026	0.21346	5,027
5	23,552	0.14514	3,418	0.14504	3,416	0.14509	3,417
Total	75,046		8		(5)		-

Fuente: Investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015

$$TIR = (R+) + \left[(DR) \frac{(VAN+)}{(VAN+) - (VAN-)} \right]$$

$$TIR = 0.4711 + \left[(0.0002) \frac{8}{(8) - (-5)} \right]$$

$$TIR = 0.4711 + \left[(0.0002) \frac{8}{13} \right]$$

$$TIR = 0.4711 + \left[0.0002 \times 0.61538 \right]$$

$$TIR = 0.47122 * 100 =$$

$$TIR = \mathbf{47.12\%}$$

La tasa interna de retorno da como resultado un 47.12% que iguala el valor neto a cero, lo cual hace que el proyecto sea aceptado debido a que este valor es mayor que la tasa de rendimiento mínima aceptada –TREMA–, que es de un 20%.

3.7.6.6 Período de recuperación de la inversión

Es el tiempo que se requiere para recuperar la inversión inicial del proyecto en donde los costos y gastos de operación son cubiertos por los ingresos netos de efectivo.

En el siguiente cuadro se establece el tiempo necesario para la recuperación de la inversión del proyecto.

Cuadro 25
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Período de Recuperación de la Inversión
(cifras en quetzales)

Año	Inversión total	Valor actual neto	Valor actual neto acumulado
0	42,150	-	-
1	-	18,595	18,595
2	-	16,589	35,184
3	-	13,825	49,009
4	-	11,358	60,367
5	-	9,465	69,832

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

	Inversión total	42,150
(-)	Recuperación en el segundo año	<u>35,184</u>
(=)	Monto pendiente de recuperar	6,966

$$\text{PRI} = \text{Q}6,966 / \text{Q}13,825 = 0.50387$$

$$\text{PRI} = 0.50387 \times 12 = 6.04644 \text{ meses}$$

$$\text{PRI} = 0.04644 \times 30 = 1.39320 \text{ días}$$

$$\text{PRI} = 2 \text{ años, } 6 \text{ meses, } 1 \text{ día.}$$

Como se observa la inversión será recuperada en dos años, seis meses y un día, lo que refleja que el proyecto es rentable porque la inversión se recuperará antes de que termine el tiempo de vida.

3.8 IMPACTO SOCIAL

Es importante señalar que para esta actividad económica, el proyecto repercute de forma positiva en el desarrollo socioeconómico del Municipio lo cual crea una nueva actividad que permite generar fuentes de empleo para la población.

La implementación del proyecto de producción de exfoliante de café en la Cabecera Municipal tendrá como finalidad incentivar a los pobladores a organizarse e involucrarse en el proyecto de beneficio social y económico debido a que no requiere de mayor conocimiento técnico para la participación en el mismo, el cual impulsará al comercio dentro y fuera del Municipio generará ingresos y optimizará las condiciones y calidad de vida de los habitantes.

El proyecto beneficiará a los integrantes del Comité el cual está conformado por 10 personas que obtendrán un porcentaje significativo de ganancias, se emplearan 576 jornales al año para la mano de obra que beneficiaran a las familias del Municipio.

En general se obtiene un beneficio dirigido a toda la población para acceder a nuevos conocimientos en la elaboración de productos no tradicionales en donde los habitantes de la región deben formar parte activa de la economía del Municipio.

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE EXFOLIANTE DE CAFÉ

En el presente capítulo se desarrolla la comercialización propuesta para el proyecto producción de exfoliante de café en el municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu, con el objetivo de establecer un proceso adecuado para introducir al mercado de los municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán del departamento de Retalhuleu.

4.1 COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA

La comercialización se refiere a las actividades desde la producción, manipulación y transferencia del producto, con el objetivo de llegar al consumidor final y obtener el mayor beneficio en cada etapa.

4.1.1 Mezcla de mercadotecnia

Para el análisis de la comercialización del exfoliante de café se desarrollará la mezcla de mercadotecnia, también llamada marketing mix, la cual se define como el “conjunto de herramientas de marketing tácticas y controlables que la empresa combina para producir la respuesta deseada en el mercado meta, producto, precio, plaza y promoción”.¹⁰

4.1.1.1 Producto

La variable producto “se refiere a la combinación de bienes y servicios que la empresa ofrece al mercado meta”.¹¹

El exfoliante de café consiste en un producto para realizar una exfoliación y revitalización de la piel del rostro; la exfoliación limpia la epidermis, contribuye a prevenir el acné, reduce la aparición de las líneas finas de expresión, hiperpigmentación y suaviza la piel. Se recomienda usar el producto dos veces a

¹⁰Kotler, P. y Armstrong, G. 2002. Op.Cit p. 52.

¹¹Ibid.

la semana. Los ingredientes básicos son: aceite de oliva 45 ml, azúcar blanca 60 gr, miel 20 ml y café 73 g, con esta mezcla de ingredientes naturales se logra la exfoliación que da como resultado una piel fresca, suave e hidratada.

Debido a que se trata de un producto nuevo, durante el desarrollo el proyecto se tendrá un crecimiento lento en las ventas por el período de aceptación del mercado meta. Esta fase del ciclo de vida del producto es denominada introducción, la cual consiste en distribuir el producto para su posterior venta.

- Variedad

El Comité manejará una presentación del exfoliante de café; sin embargo, los materiales e ingredientes para la elaboración de este, son altamente flexibles para ampliar la línea de productos a largo plazo. Entre la variedad de productos que se pueden producir están: cremas hidratantes, jabón para aromaterapias, champú y otros.

- Calidad

El producto busca crear valor y satisfacción en los clientes debido a la selección de ingredientes 100% naturales, los cuales brindan beneficios como: antioxidantes y ácidos glicólico que permiten penetrar la piel a estratos más profundos así como vitaminas C y B.

Además de los beneficios descritos anteriormente, el exfoliante de café es un excelente activador de la circulación sanguínea y brinda una sensación de confort por la hidratación de la piel. El producto es ideal para aplicar en la comodidad del hogar o en los puntos de distribución, constituidos por los salones de belleza en el Municipio.

El tiempo de caducidad del exfoliante de café es de ocho meses; para evitar los cambios o sensación acerca del color y olor, deberá ser almacenado en un lugar seco y fresco a temperatura ambiente.

- Envase

El diseño del envase propuesto para la comercialización del producto se observa en la siguiente imagen, esta ofrece una idea clara de las dimensiones del mismo el cual contendrá el producto para consumidores finales.

Imagen 2
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Envase
Año: 2015



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

La presentación será en envase plástico de 125 ml. La medida de alto es 6 cm, el cual contendrá el producto propuesto, con un diseño fresco y que facilita la manipulación de este.

- Marca

La marca se orienta a identificar el origen del producto, así como características

relevantes del Municipio con el objetivo de diferenciarlo de los competidores directos. Por lo anterior se propone para el proyecto la marca “Exfolia Tineca”.

- Eslogan

El eslogan propuesto busca hacer énfasis en los beneficios del producto y posicionarlo en la mente del consumidor. Detallado a continuación:

Imagen 3
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Marca y Eslogan
Año: 2015



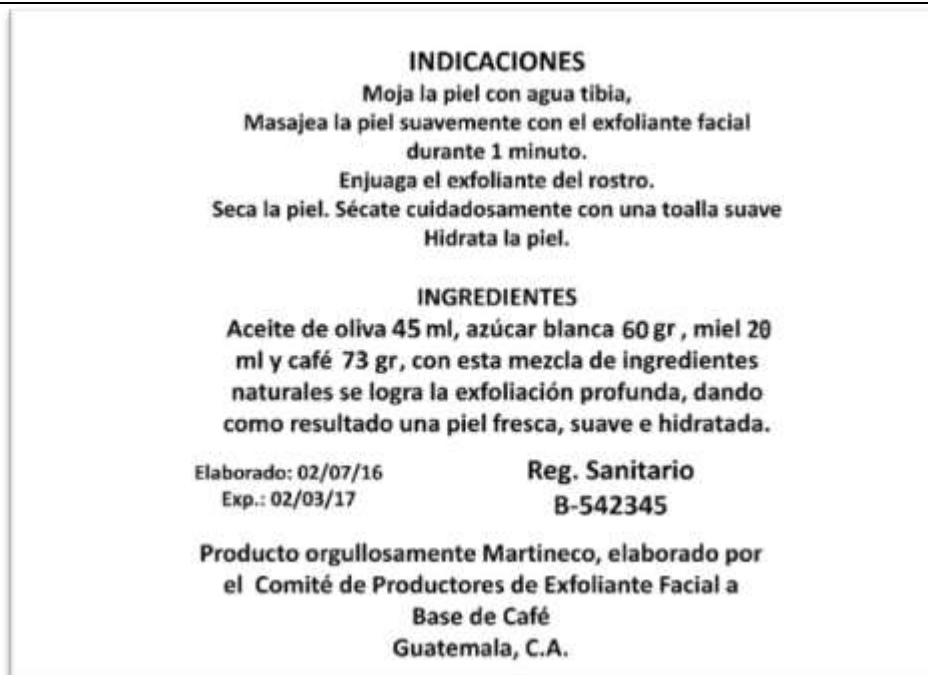
Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2015.

La marca y eslogan nacen del nombre coloquial que distingue a pobladores del Municipio “Tinecos”, por lo que se propone una marca de origen que identifique al mercado meta y haga alusión a los beneficios que brinda.

- Etiqueta

En la imagen 4 se presenta la etiqueta que identifica el producto, la marca y cantidad del mismo dentro del envase, a través de un diseño atractivo así como la descripción del uso.

Imagen 4
Municipios de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Etiqueta
Año: 2015



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

La etiqueta está diseñada con elementos que hacen referencia al componente principal del producto y la relación de su uso con el sexo femenino, consiste en un diseño impreso en material adhesivo para pegar en el contorno del envase.

- **Empaque**

Se propone el uso de cajas de cartón para la venta de 12 unidades, las cuales serán entregadas a los detallistas en los salones de belleza.

4.1.1.2 Precio

El precio para el proyecto se establece con base en el nivel de ingresos de la población, costos de producción y de acuerdo con el precio de la competencia.

- Precio de lista

La estrategia de precio establecida es denominada: penetración, porque consiste en fijar un precio inicial bajo, para conseguir una aceptación rápida de mercado y eficaz para atraer a los consumidores.

El precio que maneja el productor a detallista es de Q. 25.00 y un precio sugerido de Q. 30.00 para el consumidor final.

4.1.1.3 Plaza

La variable “plaza (o punto de venta) incluye las actividades de la empresa que ponen el producto a disposición de los consumidores meta”.¹²

El Comité alquilará un local en la Cabecera Municipal, con los siguientes ambientes: administración, producción, almacenaje y sala de ventas. El tamaño de la planta se encuentra descrito en el estudio técnico del presente informe.

El mercado meta estará conformado por mujeres de 25 a 50 años; la producción de exfoliante de café cubrirá la demanda de los municipios de Retalhuleu, San Felipe y San Martín Zapotitlán del departamento de Retalhuleu.

Para hacer llegar el producto al consumidor final de manera eficiente y en el momento oportuno, se presentan los canales y márgenes de comercialización.

- Canales de comercialización

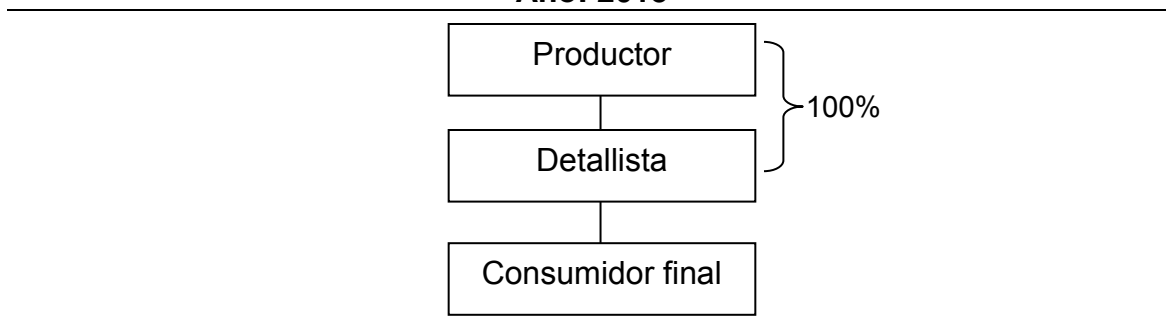
El canal de comercialización se define como “conjunto de organizaciones independientes que participan en el proceso de poner un producto o servicio a disposición del consumidor final o de un usuario industrial”.¹³

¹²Kotler, P. y Armstrong, G. 2002. Op.Cit. p. 52.

¹³Loc.Cit. p. 300.

Para la distribución del producto se propone el canal indirecto, con la participación de un intermediario detallista.

Gráfica 6
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Canales de Comercialización
Año: 2015



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

La cobertura propuesta es a nivel regional, con uso del canal uno de comercialización, en donde intervenga solo un intermediario integrado por los salones de belleza de los municipios, quienes recibirán la totalidad de la producción para distribuirla al consumidor final.

- **Márgenes de comercialización**

Se define como la diferencia que existe entre el precio que paga el consumidor final por un producto y el precio recibido por el productor.

En el cuadro 26 se presenta el margen de comercialización del producto propuesto.

Cuadro 26
Municipio San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Márgenes de Comercialización
Año: 2015

Institución	Precio de venta Q.	Margen bruto Q.	Costos de mercadeo	Margen neto	Rendimiento s/inversión %	% de participación
Productor	25					83
Detallista	30	5	0.83	4.17	17	17
Flete			0.83			
Consumidor final						
Total		5		4.17		100

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

Se determinó que el detallista obtiene Q.4.17 de margen bruto por cada frasco de exfoliante vendido, este tiene una rentabilidad sobre la inversión de 17% y el productor tiene una participación en el mercado del 83%.

El costo de mercadeo influye únicamente al detallista, debido que el flete para el traslado del producto hasta los salones de belleza será costado por el propietario del mismo. La venta del producto se realizará en la planta de producción.

4.1.1.4 Promoción

La variable “promoción comprende actividades que comunican las ventajas del producto y convencen a los consumidores meta de comprarlo”.¹⁴

Debido al presupuesto asignado para la comercialización del exfoliante de café, se utilizarán los siguientes elementos de la etapa de promoción: publicidad y ventas personales.

¹⁴Kotler, P. y Armstrong, G. 2002.Op.Cit. p. 52.

- Publicidad

Se utilizará para informar y convencer al mercado meta, consiste en el material en el punto de venta –POP–, con información específica de las características del producto, precio y contacto de la organización.

Se presenta a continuación el diseño propuesto del afiche publicitario.

Imagen 5
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Diseño de Afiche Publicitario
Año: 2015



El diseño del afiche describe los beneficios que brinda el producto, mediante un mensaje claro, sencillo y orientado al mercado meta. Se utilizará un tamaño doble carta 27.94 cm por 43.18 cm que capte la atención, comunique la idea y haga referencia a la marca.

- **Venta personal**

La venta del exfoliante de café será por medio de un único vendedor, quien realizará el proceso de venta, descrito a continuación.

- **Búsqueda de clientes**

Por medio de un inventario de salones de belleza en los municipios determinados como mercado meta, se elaborará una base de datos de futuros puntos de distribución.

- **Acercamiento**

Es el contacto con los posibles proveedores para promocionar el exfoliante de café y concretar una cita para la presentación de las propiedades y bondades del producto.

- **Presentación y demostración**

Se realiza la presentación de las propiedades del producto, expone la modalidad de comercialización así como, el origen del producto y el impacto económico que generará en las comunidades del Municipio al comercializar dicha marca de exfoliante.

- **Manejo de objeciones**

Durante la presentación de las propiedades del producto, el vendedor deberá de resolver preguntas como objeciones expuestas por el futuro detallista.

– Cierre

Se concreta la venta y se notifica al encargado de producción.

– Seguimiento

El vendedor contactará al detallista para realizar una retroalimentación de la aceptación del producto. Se presenta a continuación el proceso de venta.

Gráfica 7
Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Proceso de Venta Personal
Año: 2015



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

Se colocarán afiches en los salones de belleza para que el mercado meta, conozca y se informe del nuevo producto.

- Estrategia de promoción

Como parte de la mezcla de promoción y para el lanzamiento del producto nuevo, se utilizará una estrategia de empuje, la cual busca que el consumidor acceda con mayor facilidad al producto, ya sea por el abastecimiento del producto en el mercado o con publicidad.

Esta estrategia implica empujar el producto hacia los consumidores finales a través de los canales de distribución. El Comité dirigirá sus actividades de mercadotecnia para incitar a que trabajen y promuevan el exfoliante de café. También se trata de convencer a los intermediarios de que pueden obtener mejores utilidades y los estimula a realizar más pedidos de producto para empujarlo a sus clientes.

CONCLUSIONES

Como resultado de la investigación realizada en el municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu, se rechaza la hipótesis general la cual consiste en validar que la situación de los componentes del proceso de comercialización de la actividad productiva artesanal de panadería ha mejorado en el Municipio. Lo anterior debido a la falta de organización, innovación y apoyo Municipal, las variables han sufrido de deterioro y retroceso en su correcta aplicación.

1. No existen políticas planteadas por las instituciones públicas ni privadas para la conservación de los recursos naturales, lo cual provoca el deterioro de los bosques y recursos hidrológicos.
2. El servicio de salud que brinda el Estado por medio del Centro de Salud y puesto de salud en el Municipio, carece de medicamentos, recurso humano y equipamiento para atender la demanda de los pobladores.
3. Las personas que se dedican a la elaboración de pan no aplican todas las variables del proceso de comercialización y sus herramientas; esto no les permite tener un crecimiento sostenido en el mercado.
4. En el Municipio no se cuenta con productores de exfoliante de café ni sustitutos del mismo, aún cuando el producto importado tiene alta demanda.
5. El café constituye uno de los productos con mayor producción del Municipio, considerándose la materia prima para la elaboración del exfoliante de café.

6. El estudio de mercado realizado reflejó la existencia de demanda insatisfecha de exfoliante, la cual no es cubierta por los productores nacionales más las importaciones.

RECOMENDACIONES

De acuerdo con las conclusiones planteadas, se derivan las siguientes recomendaciones.

1. Que las autoridades municipales soliciten apoyo al Instituto Nacional de Bosques –INAB– , para promover la conservación de los recursos naturales del Municipio, por medio de una campaña de divulgación, para crear y dar a conocer políticas de concientización de la importancia del cuidado de los recursos naturales.
2. Que los líderes comunitarios –COCODE– de los distintos centros poblados del Municipio, gestionen ante el Ministerio de Salud e instituciones gubernamentales y no gubernamentales, la ejecución de un proyecto para equipar y abastecer los centros de salud, con el fin de brindar una atención médica eficiente a los habitantes.
3. Que los productores de pan en el Municipio se organicen, para obtener mejores beneficios en la productividad y comercialización, a la vez, soliciten asesoría técnica con el objetivo de ampliar la cobertura de mercado.
4. Que los pobladores del Municipio interesados en la propuesta de inversión de exfoliante de café se organicen en un Comité y tomen en consideración el estudio técnico, administrativo legal y financiero, detallado en el presente informe.
5. Que los pobladores aprovechen la producción de café e implementen el proyecto de inversión, para mejorar las condiciones de vida y por ende el desarrollo socioeconómico del Municipio.

6. Que el Comité de productores de exfoliante de café propuesto, tome como base el estudio de mercado para comercializar el producto en los canales de comercialización descritos, con el propósito de obtener márgenes de utilidad y contribuir al desarrollo social, cultural y económico del Municipio.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Catalán, J.A. 2009. Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico (Pautas para el Desarrollo de las Regiones, en Países que han sido Mal Administrados). 2ª Ed. Guatemala. Editorial Praxis. 177 p.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). 2004. Nutrientes en los alimentos (en línea) México. Consultado el 15 de dic. 2016. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-y5740s/y5740s16.pdf>.
- Kotler, P y Armstrong, G. 2011. Fundamentos de marketing. 8ª. Ed. México. 656 p.
- Límites de la República. 2015. Guatemala. Extensión territorial Guatemala. (en línea). Guatemala. Consultado el 4 de septiembre 2015. Disponible en: http://www.inforpressca.com/.com/municipal/mapas_web/guatemamala.php.
- Mesas, J.M. y Alegre, M.T. 2002. El pan y su proceso de elaboración. Ciencia y Tecnología Alimentaria. 3ª. Ed. México. 313 p.
- Piloña Ortiz, G. A. 2003. Recursos Económicos de Guatemala y Centroamérica. 2ª. Ed. Guatemala. 312 p.
- SEGEPLAN (Secretaria de Planificación y Programación de la Presidencia, GT). 2010. Plan de desarrollo San Martín Zapotitlán, Retalhuleu 2011-2025. Guatemala. 77 p.

- SEGEPLAN (Secretaria de Planificación y Programación de la Presidencia, GT). 2013. Sistema Nacional de Información Territorial-Departamento Retalhuleu. Guatemala. 104 p.
- Universidad de San Carlos de Guatemala. División de Desarrollo Organizacional. 2011. Instructivo para elaborar manual de normas y procedimientos. Guatemala, 16 p.

ANEXOS

Anexo 1
Municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Ficha Técnica
Año: 2015



FICHA TÉCNICA
PRODUCTO: EXFOLIANTE FACIAL A BASE DE CAFÉ

Descripción

Exfoliantes facial a base de café, azúcar, miel de abeja y aceite de oliva.

Principios Activos Destacados

Café: Café molido oro, utilizado para exfoliación de aplicación humano.

Azúcar: Partícula exfoliantes por medio de frotación mecánica

Miel de abeja: Empleada para limpieza y restauración del cutis.

Aceite de oliva: Compuesto por glucósidos, es conocido por sus beneficios como hidratante natural.

Resultados

Exfoliación con suavidad para eliminar células muertas de la superficie de la piel sin resecarla.

Modo de Empleo

Masajeo constante con movimientos circulares durante 3 minutos. El producto debe retirarse con abundante agua y secar cuidadosamente con una toalla seca.

Tipo de piel

Todo tipo de piel.

Frecuencia de uso

Una vez a la semana de aplicación nocturna.

Composición

30% coffea, 20% sacarosa, 35% mielera y 15%aceite de oliva

Ing. Irene Alejandra Reyes Guzmán
Ingeniera Química
Departamento Técnico
Colegiado No. 2137



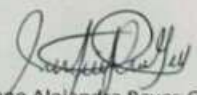
Alimex, S.A.
5ª. Ave. 1-30 zona 1, Tel. (502) 2251 – 6727,
www.alimex.com.gt – ireyes@alimex.com.gt
Guatemala, Guatemala, C.A.

Anexo 2
Municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu
Proyecto: Producción de Exfoliante de Café
Certificación
Año: 2015



A quien interese,

Por medio de la presente me dirijo a usted para constar que el procedimiento e ingredientes utilizados para la elaboración de exfoliante facial a partir de café, siguió los lineamientos técnicos establecidos, así como productos totalmente naturales para lograr la clasificación productos cosmético. De acuerdo a las pruebas de calidad realizadas tanto a las materias primas como al producto terminado, se pudo determinar que el producto puede ser utilizado en el área de cutis sin ningún inconveniente. Para los usos académicos que los interesados convengan se extiende la presente en la ciudad de Guatemala a los 3 días del mes de julio del año dos mil dieciséis.


Ing. Irene Alejandra Reyes Guzmán
Ingeniera Química
Departamento Técnico
Colegiado No. 2137



Alimex, S.A.
5ª. Ave. 1-30 zona 1, Tel. (502) 2251 – 6727,
www.alimex.com.gt – ireyes@alimex.com.gt
Guatemala, Guatemala, C.A.

**MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
“COMITÉ DE PRODUCTORES DE EXFOLIANTE DE CAFÉ”**

**MUNICIPIO DE SAN MARTÍN ZAPOTITLÁN
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU**

CONTENIDO

	Página
Introducción	i
I. OBJETIVOS	1
II. CAMPO DE APLICACIÓN	1
III. NORMAS GENERALES	1
IV. SIMBOLOGÍA	2
V. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS PROCEDIMIENTOS	3

INTRODUCCIÓN

El manual de normas y procedimientos del Comité tiene como propósito fundamental servir de guía para la descripción secuencial de las actividades como la producción y comercialización del exfoliante de café.

Este manual se realizó para asegurar y facilitar a las personas que ocupen los diferentes puestos, la ejecución correcta de sus labores, al sistematizar en forma clara las principales funciones que se desarrollarán.

El manual de normas y procedimientos está estructurado de la siguiente manera: objetivos del manual, campo de aplicación, normas generales a implementar, simbología utilizada para los respectivos diagramas de flujo y la descripción técnica de los procedimientos más relevantes para el Comité de productores de exfoliante de café.

I. OBJETIVOS

Los objetivos que se persiguen con el presente manual de normas y procedimientos son los siguientes:

- Normar y ordenar las diferentes actividades administrativas, para aprovechar los recursos y evitar la duplicidad de esfuerzos.
- Contribuir al fortalecimiento del sistema de organización y al proceso administrativo en su conjunto.
- Servir de guía o ayuda a todo el personal que desempeña labores administrativas a efecto de obtener mayor eficiencia en las operaciones de la organización.
- Proporcionar un instrumento por medio del cual pueda guiarse y conocer en forma detallada la manera en que deben participar los puestos para determinado procedimiento.

II. CAMPO DE APLICACIÓN

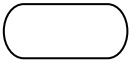
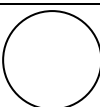

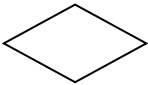




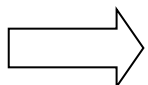
El manual de normas y procedimientos será para uso exclusivo del Comité de Productores de Exfoliante de Café, del municipio de San Martín Zapotitlán, departamento de Retalhuleu.

III. NORMAS GENERALES

- El manual de normas y procedimientos deberá ser revisado periódicamente y actualizado conforme se desarrolle o ajuste las actividades del Comité.
- La Junta Directiva es el único autorizado, para aprobar y efectuar modificaciones a este manual.
- Debe estar disponible para todos los asociados y trabajadores del Comité.
- El manual de normas y procedimientos se utilizará en los procesos de inducción de personal, capacitación y supervisión.

IV. SIMBOLOGÍA

Los diagramas de flujo o flujogramas utilizan una simbología que representa cada una de las acciones contenidas. Se utiliza como lenguaje para simplificar la comprensión del número de acciones y pensamientos dentro del procedimiento, por consiguiente, deben relacionarse los símbolos de acuerdo con el número designado en su narración escrita. A continuación se presenta la simbología utilizada:

Símbolo	Nombre	Descripción
	Inicio o Fin	Representa el inicio y final del procedimiento.
	Operación	Se utiliza para representar las acciones del procedimiento.
	Inspección	Muestra la revisión, inspección o verificación.
	Decisión	Indica un punto del flujo en que son posibles varios caminos alternativos. Una respuesta negativa que conlleva a la paralización del proceso, o una afirmativa que lo continúa.
	Documento	Representa cualquier tipo de documento.
	Archivo o almacenaje temporal	Indica el archivo de documentos o papelería en forma temporal, para su uso posterior.
	Archivo o almacenaje final	Indica que se guardan documentos de forma definitiva.
	Conector de página	Representa una conexión o enlace con otra hoja diferente en la que continúa el diagrama de flujo.
	Transferencia	Se utiliza cuando en el proceso interviene otra sección y representa transporte de documentos.

Fuente: Universidad de San Carlos de Guatemala. 2011. Instructivo para elaborar manual de normas y procedimientos. Guatemala, 6 p.

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 14	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Pro-1	Hoja: 1 de 5
Procedimiento: compra de insumos	Elaborado por: Mynor Vásquez	

DEFINICIÓN:

Responsable de coordinar en forma clara los pasos a seguir durante el proceso de compra de materia prima para la elaboración del producto total según proyección de ventas.

OBJETIVO:

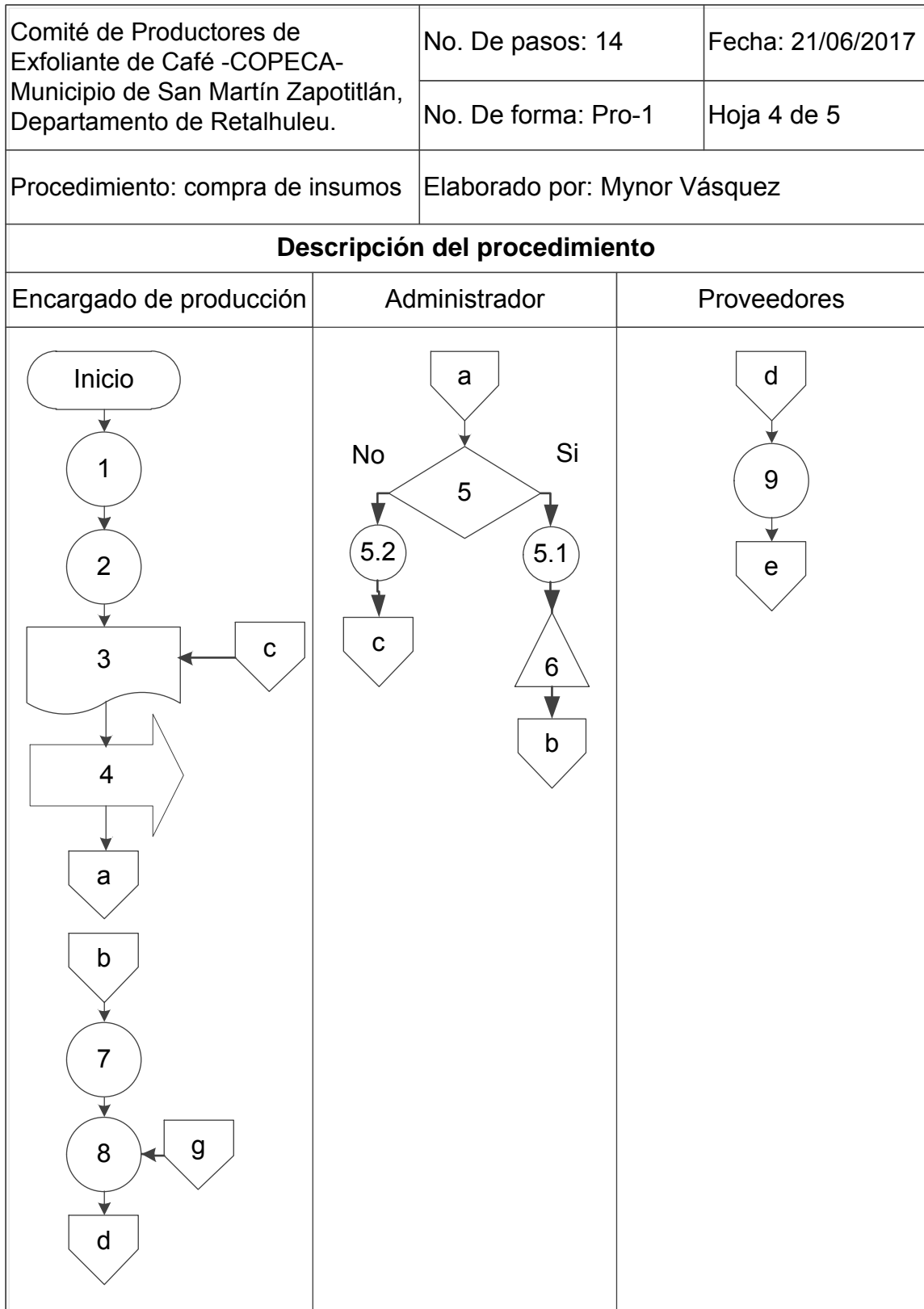
Establecer de forma ordenada el procedimiento a seguir durante las relaciones de negocio entre el comité y los productores así como con los proveedores.

NORMAS:

- Las compras se realizarán únicamente con el visto bueno del administrador.
- Todo pago debe realizarse en efectivo.
- El costo del transporte se deberá negociar para que la entrega se realice en la unidad de producción del Comité. Si no se pudiera entregar en dicha dirección se deberá negociar descuento.
- El responsable del pedido será el encargado de producción.

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.		No. De pasos: 14	Fecha: 21/06/2017
		No. De forma: Pro-1	Hoja 2 de 5
Procedimiento: compra de insumos		Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento			
Responsable	Paso No.	Descripción de la operación	
Encargado de producción	1	De acuerdo a proyección de ventas del mes, calcula insumos necesarios para la producción del mes.	
	2	De acuerdo a los insumos necesarios, realiza calculo de efectivo a gastar.	
	3	Elabora solicitud de desembolso de efectivo para cancelar pedido.	
	4	Traslada solicitud a administrador para su análisis y visto bueno.	
Administrador	5	Recibe solicitud y evalúa documento.	
	5.1	Si esta bien, realiza desembolso para el pago de insumos requeridos.	
	5.2	Si esta errónea, traslada a encargado de producción para su modificación.	
	6	Archiva documento para registro de traslados.	
Encargado de producción	7	Recibe desembolso de efectivo para cancelar factura de insumos solicitados	
	8	Contacta a proveedores/productores para realizar el pedido de los insumos necesarios.	
Proveedores	9	Hace entrega de insumos solicitados.	
Encargado de producción	10	Recibe pedido de proveedores.	
	11	Revisa si coinciden con lo solicitado.	

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.		No. De pasos: 14	Fecha: 21/06/2017
		No. De forma: Pro-1	Hoja 4 de 5
Procedimiento: compra de insumos		Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento			
Responsable	Paso No.	Descripción de la operación	
Encargado de producción	11.1	Si esta bien, realiza desembolso para el pago de insumos requeridos.	
	11.2	Si esta erróneo, notifica del error al productor y solicita cantidad correcta.	
	12	Almacena insumos solicitados.	
	13	Confirma a administrador de la recepción de los insumos.	
Administrador	14	Recibe confirmación y archiva documento.	
Fin del proceso.			



Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 14	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Pro-1	Hoja 5 de 5
Procedimiento: compra de insumos	Elaborado por: Mynor Vásquez	

Descripción del procedimiento

Encargado de producción	Administrador	Proveedores
<pre> graph TD e{{e}} --> 10((10)) 10 --> 11{11} 11 -- No --> 11.2((11.2)) 11.2 --> g{{g}} 11 -- Si --> 11.1((11.1)) 11.1 --> 12(/12/) 12 --> 13((13)) 13 --> f{{f}} </pre>	<pre> graph TD f{{f}} --> 14(/14/) 14 --> Fin([Fin]) </pre>	

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 14	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Pro-2	Hoja: 1 de 4
Procedimiento: producción de exfoliante.	Elaborado por: Mynor Vásquez	

DEFINICIÓN:

Instrumento que se utiliza para coordinar en forma clara los pasos a seguir durante el proceso de elaboración del exfoliante de café

OBJETIVO:

Establecer de una forma ordena y estructurada el procedimiento de la elaboración del exfoliante de café, para evitar demora en el mismo y desperdicio de materia prima así como el cumplimiento del total de producción proyectada.

NORMAS:

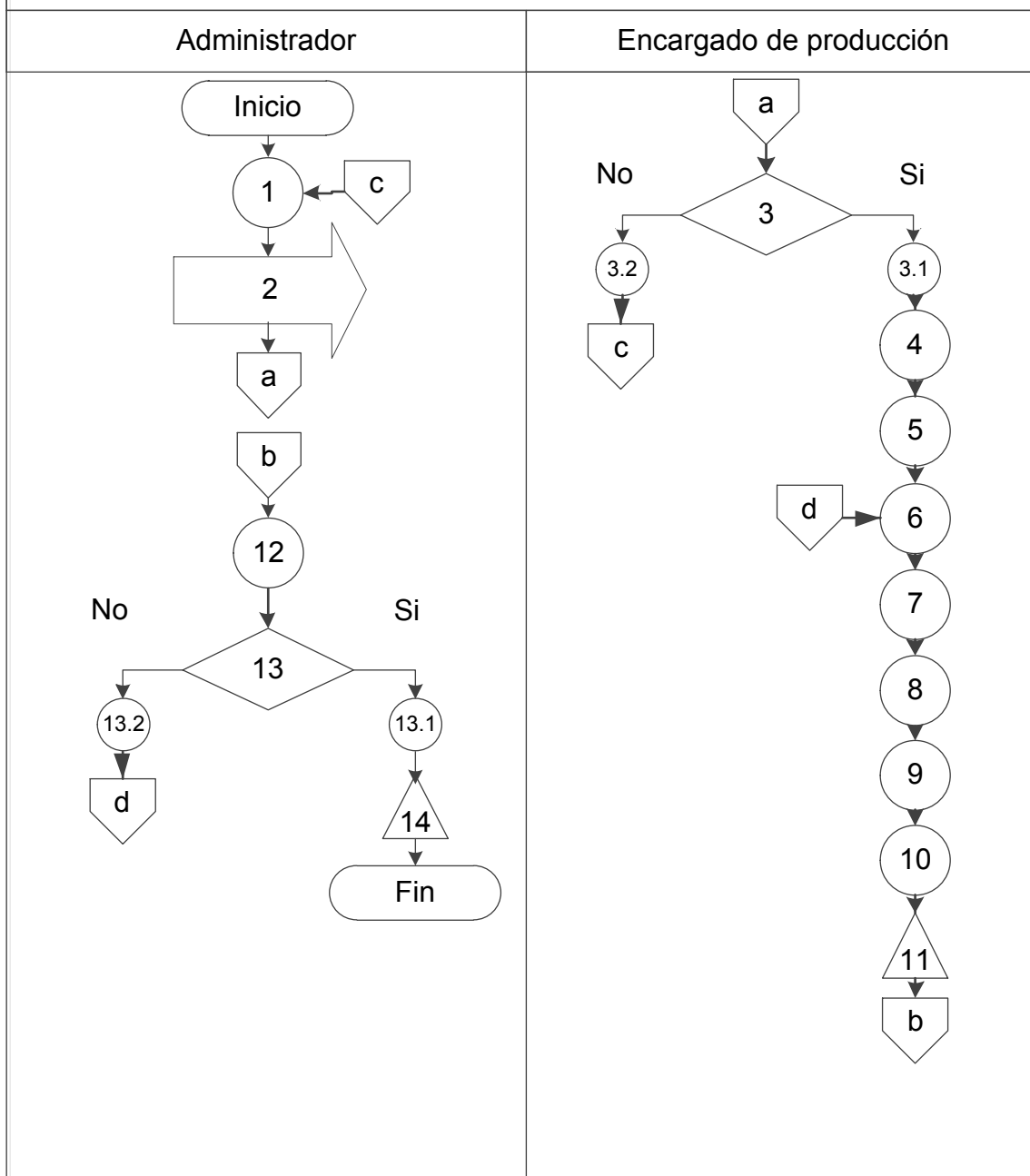
- El proceso de la elaboración del exfoliante únicamente dará inicio con la aprobación del encargado de producción.
- Para dar inicio al proceso de producción, se deberá cumplir con las normas de higiene establecidas.
- No se deberá producir mayor cantidad de exfoliante que el proyectado para evitar excedentes y pérdidas.

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.		No. De pasos: 14	Fecha: 21/06/2017
		No. De forma: Pro-2	Hoja 2 de 4
Procedimiento: producción de exfoliante.		Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento			
Responsable	Paso No.	Descripción de la operación	
Administrador	1	Elabora solicitud para la producción de exfoliante de acuerdo a proyección mensual.	
	2	Traslada al encargado de producción solicitud de cantidad de exfoliante a elaborar.	
Encargado de producción	3	Recibe solicitud de producción y analiza si cuenta con materia prima a utilizar.	
	3.1	Si cuenta con materia prima, procede a la elaboración.	
	3.2	Si no cuenta con la cantidad, notifica al administrador para modifique solicitud.	
	4	Selecciona insumos a utilizar para la elaboración de exfoliante de acuerdo al requerimiento recibido.	
	5	Muele café de acuerdo a producción requerida.	
	6	Pesa cantidad de insumos a utilizar.	
	7	Vierte insumos en recipiente y mezcla los mismos para crear el exfoliante.	
	8	Pesa la cantidad de 90 gramos de mezcla para cada unidad.	
	9	Vierte en envase la cantidad de exfoliante previamente pesado y posterior, sella.	
	10	Etiqueta el producto final.	
	11	Almacena producción.	

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.		No. De pasos: 14	Fecha: 21/06/2017
		No. De forma: Pro-2	Hoja 3 de 4
Procedimiento: producción de exfoliante.		Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento			
Responsable	Paso No.	Descripción de la operación	
Encargado de producción	12	Notifica a administrador de cumplimiento del requerimiento.	
Administrador	13	Inspecciona el total de exfoliante producido tanto en peso como en presentación.	
	13.1	Si cumple con las normas mínimas para la venta, valida.	
	13.2	Si no cumple con las normas establecidas, notifica a encargado de producción para su ajuste.	
	14	Administrador archiva requerimiento.	
Fin del proceso.			

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 14	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Pro-2	Hoja 4 de 4
Procedimiento: producción de exfoliante.	Elaborado por: Mynor Vásquez	

Descripción del procedimiento



Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 10	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Pro-3	Hoja: 1 de 5
Procedimiento: venta de exfoliante	Elaborado por: Mynor Vásquez	

DEFINICIÓN:

Responsable de describir de forma clara los pasos que se deberá seguir para concretar la venta del producto propuesto así como las condiciones de pago y crédito.

OBJETIVO:

Establecer de una forma ordena y estructurada el procedimiento de venta del exfoliante de café al detallistas.

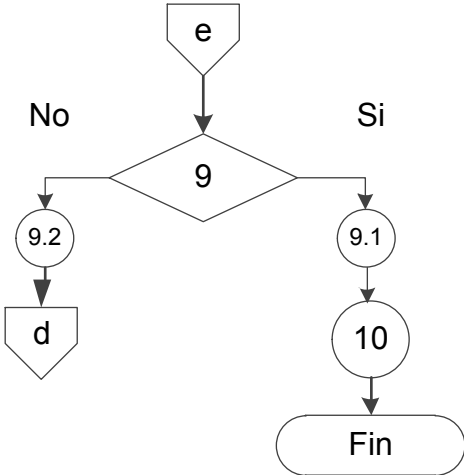
NORMAS:

- Las compras se realizarán únicamente con el visto bueno del administrador.
- Todo pago debe realizarse en efectivo.
- El costo del transporte se deberá negociar para que la entrega se realice en la unidad de producción del Comité. Si no se pudiera entregar en dicha dirección se deberá negociar descuento.
- El responsable del pedido así como del resguardo del dinero generado posterior a la venta será el encargado de comercialización.

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.		No. De pasos: 10	Fecha: 21/06/2017
		No. De forma: Pro-3	Hoja 2 de 5
Procedimiento: venta de exfoliante		Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento			
Responsable	Paso No.	Descripción de la operación	
Encargado de comercialización	1	Elabora base de datos de posibles puntos de distribución (salones de belleza).	
	2	Visita posibles puntos de distribución y expone propiedades y bondades del producto.	
	3	Consulta si existe objeciones y las resuelve, así como propone fecha de entrega del producto.	
	4	Plantea condiciones de pago y propone cierre de venta.	
	4.1	Si el detallista se encuentra interesado se procede a la venta.	
	4.2	Si el detallista no se encuentra interesado, actualiza base de datos y agenda próximos clientes.	
	5	Recibe pedido de detallista y notifica a encargado de producción.	
Encargado de producción	6	Verifica cantidad de producto en almacén.	
	6.1	Si se cuenta con existencia, procede a preparar pedido solicitado.	
	6.2	Si no se cuenta con existencia, notifica a encargado de comercialización para cambiar fecha de entrega.	
	7	Notifica a encargado de comercialización que el pedido solicitado se encuentra listo para su venta.	
Encargado de comercialización	8	Concreta venta y resguarda efectivo de venta realizada en caja de seguridad.	
	9	Posterior a la venta, se agenda cita para evaluar retroalimentación de aceptación del producto.	

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.		No. De pasos: 14	Fecha: 21/06/2017
		No. De forma: Pro-1	Hoja 4 de 5
Procedimiento: compra de insumos		Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento			
Responsable	Paso No.	Descripción de la operación	
Encargado de comercialización	9.1	Si el producto fue aceptado, se plantea la venta de una cantidad mayor.	
	9.2	Si el producto no fue aceptado, consulta motivos y resuelve.	
	10	Inicia el proceso de venta de la cantidad solicitada.	
Fin del proceso.			

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 10	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Pro-3	Hoja 4 de 5
Procedimiento: venta de exfoliante	Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento		
Encargado de comercialización	Encargado de producción	
<pre> graph TD Inicio([Inicio]) --> 1((1)) b1{{b}} --> 1 1 --> 2((2)) 2 --> 3((3)) d1{{d}} --> 3 3 --> 4{4} 4 -- No --> 4.2((4.2)) 4 -- Si --> 4.1((4.1)) 4.2 --> b2{{b}} 4.1 --> 5((5)) d2{{d}} --> 5 5 --> a1{{a}} c1{{c}} --> 8((8)) 8 --> e1{{e}} </pre>		
<pre> graph TD a2{{a}} --> 6{6} 6 -- No --> 6.2((6.2)) 6 -- Si --> 6.1((6.1)) 6.2 --> d3{{d}} 6.1 --> 7((7)) 7 --> c2{{c}} </pre>		

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 10	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Pro-3	Hoja 5 de 5
Procedimiento: venta de exfoliante	Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento		
Encargado de comercialización	Encargado de producción	
 <pre> graph TD e{{e}} --> 9{9} 9 -- No --> 9.2((9.2)) 9.2 --> d{{d}} 9 -- Si --> 9.1((9.1)) 9.1 --> 10((10)) 10 --> Fin([Fin]) </pre>		

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 9	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Inv-1	Hoja: 1 de 4
Procedimiento: control de inventario.	Elaborado por: Mynor Vásquez	

DEFINICIÓN:

Responsable de describir de forma clara los pasos que se deberán de seguir para la solicitud de nuevo inventario así como la evaluación del avance en las ventas previstas.

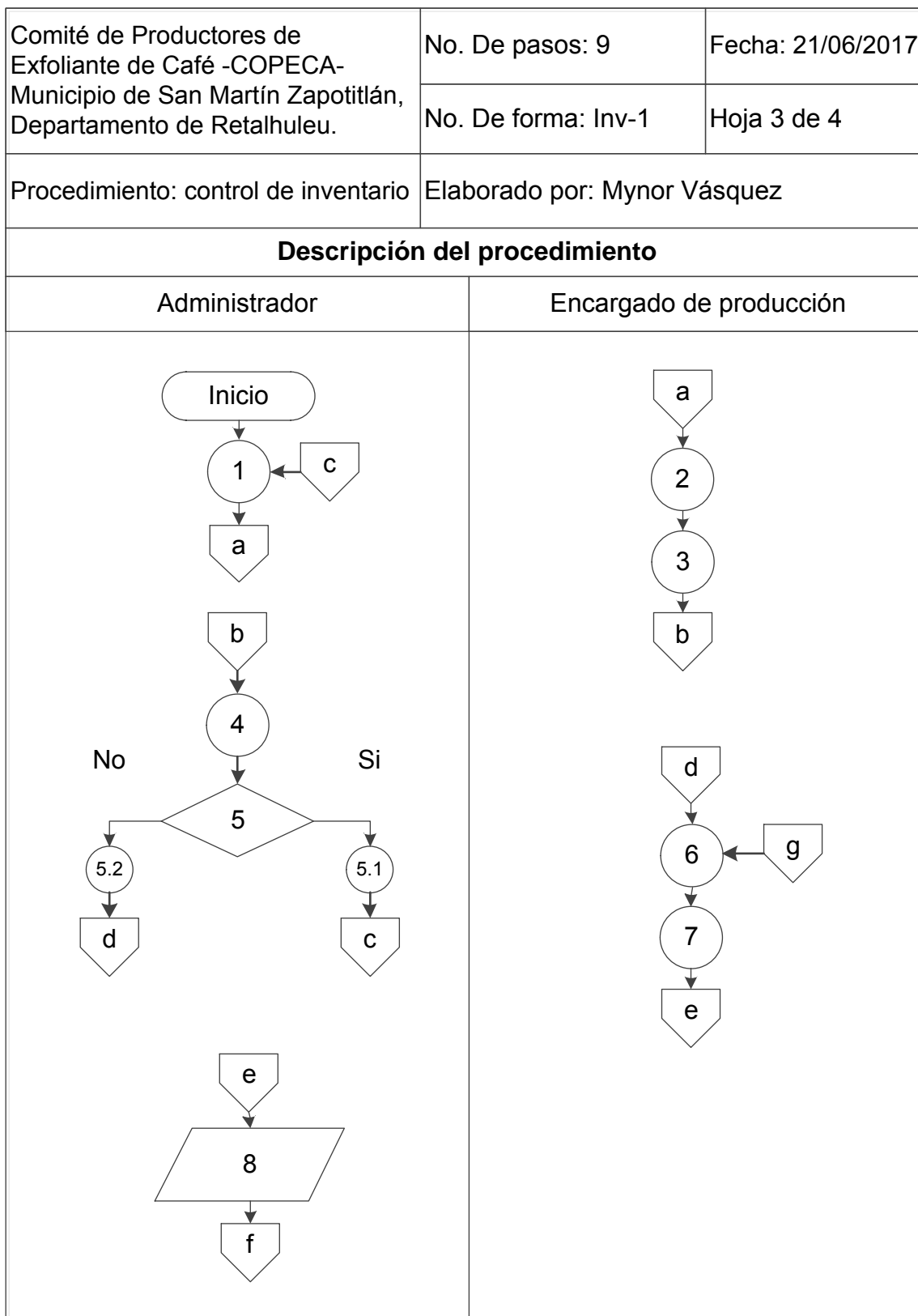
OBJETIVO:

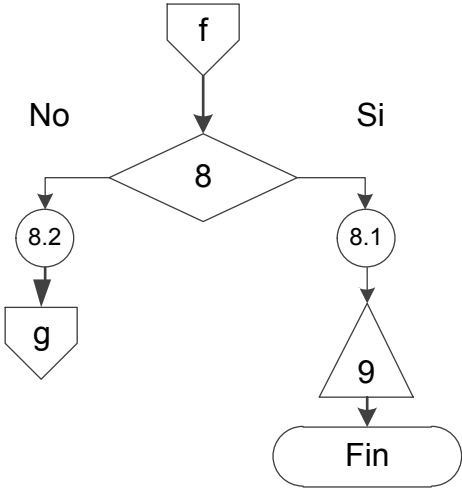
Establecer de una forma ordena y estructurada el procedimiento para la evaluación del inventario existente así como el necesario para las ventas mensuales.

NORMAS:

- La evaluación del inventario se realizará una vez por mes .
- El encargado de realizar el recuento del inventario será el encargado de producción a solicitud del administrador .
- Al iniciar cada mes el total de unidades que deberá de estar almacenados son 1372 unidades.
- Se utilizará el control de inventarios -PEPS-, primeros en entrar primeros en salir.

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.		No. De pasos: 10	Fecha: 21/06/2017
		No. De forma: Inv-1	Hoja 2 de 4
Procedimiento: control de inventario		Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento			
Responsable	Paso No.	Descripción de la operación	
Administrador	1	Solicita el total de unidades de exfoliante en existencia y registra información.	
Encargado de producción	2	Realiza inventario de acuerdo a las unidades físicas.	
	3	Notifica a administrador del total de unidades en existencia.	
Administrador	4	Recibe información y registra.	
	5	Analiza cantidad de exfoliante requerida en el mes contra existencia.	
	5.1	Si cumple con la cantidad de exfoliante, registra la información.	
	5.2	Si no cumple, se traslada al encargado de producción el numero de exfoliante a producir.	
Encargado de producción	6	Recibe solicitud del administrador y procede a la producción del exfoliante.	
	7	Notifica a administrador del cumplimiento de la producción del exfoliante faltante.	
Administrador	8	Recibe información, analiza y verifica el cumplimiento.	
	8.1	Si cumple con la cantidad de exfoliante necesario para cubrir la demanda, valida documento.	
	8.2	Si no cumple, requiere ajuste complementario.	
	9	Archiva documento.	
Fin de proceso			



Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 9	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Inv-1	Hoja 4 de 4
Procedimiento: control de inventario	Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento		
Encargado de comercialización	Encargado de producción	
 <pre> graph TD f{{f}} --> 8{8} 8 -- No --> 8.2((8.2)) 8.2 --> g{{g}} 8 -- Si --> 8.1((8.1)) 8.1 --> 9(9) 9 --> Fin([Fin]) </pre>		

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 11	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Inv-2	Hoja: 1 de 4
Procedimiento: evaluación de caducidad.	Elaborado por: Mynor Vásquez	

DEFINICIÓN:

Responsable de describir de forma clara los pasos que se deberán de seguir para la evaluación de la caducidad de los productos elaborados por el Comité.

OBJETIVO:

Establecer de una forma ordena y estructurada el procedimiento para la evaluación de la caducidad del inventario existente, esto con el objetivo de brindarle al consumidor final, productos de primera calidad.

NORMAS:

- La evaluación de caducidad del inventario existente se realizará tres veces por año, en los meses de abril, agosto y diciembre.
- La evaluación de la caducidad del producto estará a cargo del encargado de producción.
- El producto caduco se reciclará para abono orgánico, mismo que será entregado a los líderes comunitarios para su utilización.
- El tiempo de vida del producto son 8 meses como máximo. Para la venta únicamente 6 meses.

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.		No. De pasos: 12	Fecha: 21/06/2017
		No. De forma: Inv-2	Hoja 2 de 4
Procedimiento: evaluación de caducidad		Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento			
Responsable	Paso No.	Descripción de la operación	
Encargado de producción	1	Se realiza programación para la evaluación de productos.	
	2	De acuerdo a programación se revisan etiquetas y fechas de vencimiento en el inventario existente.	
	2.1	Si el producto tiene más de siete meses de su elaboración, se documenta en control interno.	
	2.2	Si el producto tiene menos de siete meses se registra y se programa una próxima revisión.	
	3	Se elabora documento con cantidad de producto pronto a vencer.	
	4	Se traslada documento a administración para análisis.	
Administrador	5	Recibe documento y analiza hallazgos.	
	5.1	Si el producto cumple con las políticas de tiempo de caducidad, se procede a separa del inventario.	
	5.2	Si no cumple con las políticas de tiempo de caducidad, se documenta y se reprograma revisión.	
	6	Se contacta a líder comunitario para la entrega del producto depurado.	
	7	Se entrega total de unidades prontas a vencer para su reciclaje.	
	8	Solicita a encargado de producción la elaboración del total de producto depurado.	
Encargado de producción	9	Recibe solicitud del administrador y procede a la elaboración de unidades solicitadas.	

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.		No. De pasos: 12	Fecha: 21/06/2017
		No. De forma: Inv-2	Hoja 3 de 4
Procedimiento: evaluación de caducidad		Elaborado por: Mynor Vásquez	
Descripción del procedimiento			
Responsable	Paso No.	Descripción de la operación	
Encargado de producción	10	Notifica a administrador del cumplimiento de la producción solicitada.	
Administrador	11	Verifica que el inventario se encuentre completo.	
	11.1	Si se encuentra completo, registra la información.	
	11.2	Si no se encuentra completo, se solicita a encargado de producción el complemento del inventario.	
	12	Archiva documento.	
Fin del proceso.			

Comité de Productores de Exfoliante de Café -COPECA- Municipio de San Martín Zapotitlán, Departamento de Retalhuleu.	No. De pasos: 12	Fecha: 21/06/2017
	No. De forma: Inv-2	Hoja 4 de 4
Procedimiento: evaluación de inventario.	Elaborado por: Mynor Vásquez	

Descripción del procedimiento

