

**MUNICIPIO DE CONCEPCIÓN HUISTA  
DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO**

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (HERRERÍA) Y  
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE GALLETAS CON AROMA DE CAFÉ”**

**ELIZABETH VIRGINIA MONROY BURRIÓN**

**TEMA GENERAL**

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

**MUNICIPIO DE CONCEPCIÓN HUISTA  
DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO**

**TEMA INDIVIDUAL**

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (HERRERÍA) Y  
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE GALLETAS CON AROMA 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

CONCEPCIÓN HUISTA – VOLUMEN 12

2-81-15-AE-2016

Impreso en Guatemala, C.A.

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

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (HERRERÍA) Y  
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE GALLETAS CON AROMA DE CAFÉ”**

**MUNICIPIO DE CONCEPCIÓN HUISTA  
DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO**

**INFORME INDIVIDUAL**

**Presentado a la Honorable Junta Directiva y el**

**Comité Director**

**del**

**Ejercicio Profesional Supervisado de**

**la Facultad de Ciencias Económicas**

**por**

**ELIZABETH VIRGINIA MONROY BURRIÓN**

**previo a conferírsele el título**

**de**

**ADMINISTRADORA DE EMPRESAS**

**en el grado Académico de**

**LICENCIADA**

**Guatemala, mayo 2018.**

**HONORABLE JUNTA DIRECTIVA  
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA**

<b>Decano:</b>	<b>Lic. Luis Antonio Suárez Roldán</b>
<b>Secretario:</b>	<b>Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales</b>
<b>Vocal Primero:</b>	<b>Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez</b>
<b>Vocal Segundo:</b>	<b>MSc. Byron Giovanni Mejía Victorio</b>
<b>Vocal Cuarto:</b>	<b>P.C. Marlon Geovani Aquino Abdalla</b>
<b>Vocal Quinto:</b>	<b>P.C. Carlos Roberto Turcios Pérez</b>

**COMITÉ DIRECTOR DEL  
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

<b>Decano:</b>	<b>Lic. Luis Antonio Suárez Roldán</b>
<b>Coordinador General:</b>	<b>Lic. MSc. Felipe de Jesús Pérez Rodríguez</b>
<b>Director de la Escuela de Economía:</b>	<b>Lic. William Edgardo Sandoval Pinto</b>
<b>Director de la Escuela Contaduría Pública y Auditoría:</b>	<b>Lic. Felipe Hernández Sincal</b>
<b>Director de la Escuela de Administración de Empresas:</b>	<b>Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez</b>
<b>Director del IIES:</b>	<b>Lic. Franklin Roberto Valdez Cruz</b>
<b>Jefe del Depto. de PROPEC:</b>	<b>Lic. Hugo Rolando Cuyán Barrera</b>
<b>Delegado Estudiantil Área de Economía:</b>	
<b>Delegado Estudiantil Área de Contaduría Pública y Auditoría:</b>	
<b>Delegado Estudiantil Área de Administración de Empresas:</b>	

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 07 de junio de 2018, según Acta No. 17-2018 Punto QUINTO inciso 5.3 subinciso 5.3.36 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (HERRERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE GALLETAS CON AROMA DE CAFÉ", municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango.

Presentó

**ELIZABETH VIRGINIA MONROY BURRIÓN**

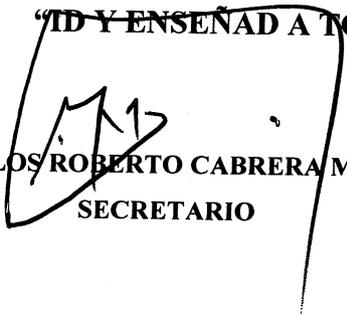
Para su graduación profesional como: ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

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

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

Atentamente,

"DID Y ENSEÑAD A TODOS"

  
LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES  
SECRETARIO



M.CH.

## **ACTO QUE DEDICO**

**A DIOS**

Por su misericordia y nunca soltar mi mano, por guiar mi camino, por darme sabiduría y paciencia para lograr el objetivo deseado.

**A MIS PADRES**

Guadalupe Monroy Grijalva (+) y Virginia Vda. de Monroy gracias por su amor incondicional, sacrificios, enseñanzas, dedicación, que este logro lo sienta mi mamá como suyo y mi papá desde el cielo lo vea.

**A MI ESPOSO**

Byron Chamalé por su amor, apoyo, tolerancia, comprensión en el recorrido hasta culminar la meta deseada.

**A MIS HIJOS**

Diego, Jimena y Tatiana por ser ese motorcito que me impulsa día a día para ser una mejor persona que sea un ejemplo de superación para ellos.

**A MIS HERMANOS**

Melvin Javier, Johan Alexander y Dora Ruth por todo su apoyo y sus palabras de aliento para no rendirme.

**A MIS SOBRINOS**

Que sea un ejemplo para su vida que con perseverancia y trabajo pueden lograr lo que se propongan.

**A MIS SUEGROS**

Efraín Chamalé y Sonia Cerezo por su ayuda en todo momento, por sus consejos, por sus palabras de motivación y por estar conmigo siempre.

**A MIS CUÑADOS**

Carolina, Marcos y David gracias por todo, acompañarme y estar conmigo.

**A MIS COMPAÑEROS  
DE EPS**

Por todas las vivencias compartidas, los buenos y malos momentos en especial a Flor Mun y Gloria Siney por la amistad que surgió en este proceso el cual vemos culminar juntas.

## **ACTO QUE DEDICO**

**A MIS DOCENTES  
SUPERVISORES**

Lic. Felix Alfonzo Gonzales Peralta, Msc Licda. Ana Lorena Escalante, Licda. Nidia Yadira Blass Sandoval por su asesoría, orientación y por compartir sus conocimientos en cada una de las etapas.

**A LA COMUNIDAD DE  
CONCEPCIÓN HUISTA**

Que tan amablemente nos proporcionó información abriéndonos las puertas de sus hogares para poder realizar el informe de EPS.

**A LA UNIVERSIDAD DE  
SAN CARLOS DE  
GUATEMALA**

Y a la Facultad de Ciencias Económicas por los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera y así formar parte de los profesionales egresados de esta casa de estudios.

**Y ESPECIALMENTE A  
USTED**

Gracias por compartir conmigo este momento tan especial.

## ÍNDICE GENERAL

Página

### INTRODUCCIÓN

i

### CAPÍTULO I CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL MUNICIPIO

<b>1.1</b>	<b>MARCO GENERAL</b>	
1.1.1	Antecedentes históricos del Municipio	1
1.1.2	Localización y extensión territorial	2
1.1.2.1	Localización	2
1.1.2.2	Extensión territorial	2
1.1.3	Clima	4
<b>1.2</b>	<b>DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA</b>	4
1.2.1	División política	4
1.2.2	División administrativa	7
<b>1.3</b>	<b>RECURSOS NATURALES</b>	8
1.3.1	Agua	8
1.3.1.1	Ríos	8
1.3.1.2	Arroyo Secheu	9
1.3.1.3	Quebrada Yalanculutz	10
1.3.1.4	Nacimientos de agua	10
1.3.2	Bosques	10
1.3.2.1	Tipo de bosques	10
1.3.2.2	Cobertura forestal	11
1.3.3	Tipos de suelo	12
1.3.3.1	Coatán	12
1.3.3.2	Jacaltenango	12
1.3.3.3	Toquiá	12
1.3.3.4	Chixoy	12
<b>1.4</b>	<b>POBLACIÓN</b>	13
1.4.1	Población total, por centro poblado y número de hogares	13
1.4.2	Población económicamente activa -PEA-	14
1.4.3	Niveles de ingreso	15
<b>1.5</b>	<b>SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA</b>	16
1.5.1	Educación	16
1.5.1.1	Cobertura por nivel educativo	17

1.5.2	Salud	18
1.5.2.1	Infraestructura física	18
1.5.3	Agua, drenajes y energía eléctrica	19
1.5.4	Cobertura de servicio sanitario	20
1.5.5	Extracción de basura	20
1.5.6	Tratamiento de aguas servidas	20
1.5.7	Tratamiento de desechos sólidos	20
<b>1.6</b>	<b>INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA</b>	<b>21</b>
1.6.1	Vías de acceso	21
<b>1.7</b>	<b>ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA</b>	<b>26</b>
1.7.1	Organización social	26
1.7.2	Organización productiva	26
<b>1.8</b>	<b>ENTIDADES DE APOYO</b>	<b>27</b>
<b>1.9</b>	<b>FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO</b>	<b>27</b>
1.9.1	Remesas financieras	29
<b>1.10</b>	<b>RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO</b>	<b>29</b>

## CAPÍTULO II DIAGNÓSTICO DE LAS HERRERÍAS

<b>2.1</b>	<b>CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS</b>	<b>31</b>
<b>2.2</b>	<b>VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN</b>	<b>32</b>
<b>2.3</b>	<b>RESULTADOS FINANCIEROS</b>	<b>33</b>
2.3.1	Costo directo de producción	33
2.3.2	Estado de resultados	36
2.3.3	Financiamiento	38
<b>2.4</b>	<b>COMERCIALIZACIÓN</b>	<b>39</b>
2.4.1	Mezcla de mercadotecnia	40
2.4.2.	Canales de comercialización	41
<b>2.5</b>	<b>ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL</b>	<b>42</b>
2.5.1	Estructura organizacional	43
<b>2.6</b>	<b>GENERACIÓN DE EMPLEO</b>	<b>44</b>
<b>2.7</b>	<b>RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN</b>	<b>45</b>
2.7.1	Problemática encontrada	45
2.7.2	Propuesta de solución	45

**CAPÍTULO III**  
**PROYECTO: PRODUCCIÓN DE GALLETAS CON AROMA**  
**DE CAFÉ**

<b>3.1</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO</b>	<b>47</b>
<b>3.2</b>	<b>JUSTIFICACIÓN</b>	<b>48</b>
<b>3.3</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>48</b>
3.3.1	General	48
3.3.2	Específicos	49
<b>3.4</b>	<b>ESTUDIO DE MERCADO</b>	<b>49</b>
3.4.1	Identificación del producto	50
3.4.1.1	Características	50
3.4.1.2	Usos	50
3.4.1.3	Importancia nutricional	50
3.4.2	Oferta histórica y proyectada	51
3.4.3	Demanda potencial histórica y proyectada	53
3.4.4	Consumo aparente histórico y proyectado	54
3.4.5	Demanda insatisfecha histórica y proyectada	54
3.4.6	Precio	55
3.4.7	Comercialización	56
<b>3.5</b>	<b>ESTUDIO TÉCNICO</b>	<b>56</b>
3.5.1	Localización	56
3.5.1.1	Macrolocalización	56
3.5.1.2	Microlocalización	56
3.5.2	Tamaño del proyecto	57
3.5.2.1	Volumen y valor de la producción	57
3.5.3	Flujograma del proceso productivo	58
3.5.4	Requerimientos técnicos	59
3.5.4.1	Humanos	59
3.5.4.2	Físicos	59
3.5.4.3	Financieros	60
<b>3.6</b>	<b>ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL</b>	<b>60</b>
<b>3.7</b>	<b>ESTUDIO FINANCIERO</b>	<b>60</b>
3.7.1	Inversión fija	62
3.7.2	Inversión en capital de trabajo y total	62
3.7.3	Financiamiento	63
3.7.4	Estados financieros	64
3.7.4.1	Costo de producción	65
3.7.4.2	Estado de resultados	66

3.7.5	Evaluación financiera	68
3.8	<b>IMPACTO SOCIAL</b>	69

**CAPÍTULO IV  
COMERCIALIZACIÓN  
PROYECTO : PRODUCCIÓN DE GALLETAS CON AROMA  
DE CAFÉ**

4.1	<b>MEZCLA DE MERCADOTECNIA</b>	71
4.2	<b>COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA</b>	73
4.2.1	Segmentación de mercado	73
4.2.2	Mercado meta	73
4.2.3	Marca	73
4.2.4	Logotipo	74
4.2.5	Slogan	75
4.3	<b>CANAL DE COMERCIALIZACIÓN</b>	75
4.3.1	Márgenes de comercialización	76

**CAPÍTULO V  
ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL  
PROYECTO: PRODUCCIÓN GALLETAS CON AROMA DE  
CAFÉ**

5.1	<b>JUSTIFICACIÓN</b>	78
5.2	<b>OBJETIVOS</b>	79
5.2.1	General	79
5.2.2	Específicos	79
5.3	<b>TIPO Y DENOMINACIÓN</b>	80
5.4	<b>MARCO JURÍDICO</b>	80
5.4.1	Normatividad externa	82
5.4.2	Normatividad interna	82
5.5	<b>RAZON SOCIAL</b>	83
5.6	<b>ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL</b>	83
5.7	<b>FUNCIONES BASICAS DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS</b>	85
5.7.1	Asamblea general	86
5.7.2	Comisión de vigilancia	86
5.7.3	Consejo de administración	87
5.7.4	Comité de educación	87

5.7.5	Administración	87
5.7.6	Producción	88
5.7.7	Comercialización	88
<b>5.8</b>	<b>APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO</b>	<b>89</b>
5.8.1	Planeación	89
5.8.1.1	Misión	89
5.8.1.2	Visión	89
5.8.1.3	Objetivos	90
5.8.1.4	Estrategias	90
5.8.1.5	Políticas	90
5.8.1.6	Valores	91
5.8.1.7	Metas	92
5.8.2	Organización	92
5.8.2.1	Departamentalización	92
5.8.2.2	Niveles organizacionales	93
5.8.2.3	Autoridad de línea	93
5.8.3	Integración	93
5.8.3.1	Reclutamiento	94
5.8.3.2	Selección	94
5.8.3.3	Inducción	94
5.8.3.4	Capacitación y desarrollo	94
5.8.4	Dirección	94
5.8.4.1	Motivación	95
5.8.4.2	Comunicación	95
5.8.4.3	Liderazgo	95
5.8.5	Control	95
5.8.5.1	Establecimiento de estándares	96
5.8.5.2	Medición de resultados	96
5.8.5.3	Corrección	96
5.8.5.4	Retroalimentación	96
	<b>CONCLUSIONES</b>	<b>97</b>
	<b>RECOMENDACIONES</b>	<b>99</b>
	<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>101</b>
	<b>ANEXOS</b>	<b>103</b>

## ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Resumen Centros Poblados por Categoría, Años: 1994, 2002, y 2016.	4
2	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Población Total, por Número de Hogares y por Centro Poblado, Años: 1994, 2002 y 2016.	13
3	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Población económicamente activa -PEA-, Por Género, Área Geográfica y Actividad Productiva, Años: 1994, 2002 y 2016.	15
4	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Niveles de Ingresos Mensuales por Hogar, Año: 2016.	16
5	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Indicadores de Educación, Años: 2005, 2014 y 2016.	17
6	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Tipo de Servicio de Salud, Año: 2016.	18
7	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Resumen de Actividades Productivas, Año: 2016.	30
8	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Volumen y Valor de la Producción, Artesanal, Año: 2016.	32
9	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Estado del costo directo de producción, Herrería, Del 01 al 31 de diciembre de 2016.	33

- 10 Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Estado de Resultados, Herrerías, Del 01 al 31 de diciembre de 2016. 37
- 11 Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Fuentes de Financiamiento para la Producción, Herrería, Año: 2016. 38
- 12 Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y San Antonio Huista, departamento de Huehuetenango, Oferta Histórica y Proyectada de Productos Sustitutos, Período: 2011-2021. 52
- 13 Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y San Antonio Huista, departamento de Huehuetenango, Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Galletas con Aroma de Café, Período: 2011-2021. 53
- 14 Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y San Antonio Huista, departamento de Huehuetenango, Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Galletas con Aroma de Café, Período: 2011-2021. 54
- 15 Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y San Antonio Huista, departamento de Huehuetenango, Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Galletas con Aroma de Café, Período: 2011-2021. 55
- 16 Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Volumen y Valor de la producción, Años: 1-5. 57
- 17 Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Inversión Fija, Año: 2016. 61
- 18 Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Inversión en Capital de Trabajo y Total, Año: 2016. 62

- 19 Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Financiamiento, Año: 2016. 64
- 20 Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Costo Directo de Producción Proyectado, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año. 65
- 21 Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Estado de Resultados, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año. 66
- 22 Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Resumen de Cálculos Evaluación Financiera, Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año. 68
- 23 Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Márgenes de Comercialización, Año: 2016. 76

## ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Flujo Comercial, Año: 2016.	28
2	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Canal de Comercialización, Herrería, Año: 2016.	42
3	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Estructura Organizacional, Mediano Artesano Herrería, Año: 2016.	43
4	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Flujograma de Proceso Productivo, Año: 2016.	58
5	Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y San Antonio Huista, Proyecto: Galletas con Aroma de Café, Canal de Comercialización, Año: 2016.	75
6	Municipio de Concepción Huista, Departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Organigrama General COOPECA, R.L., Año: 2016.	84
7	Municipio de Concepción Huista, Departamento de Huehuetenango, Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café, Organigrama General COOPECA, R.L., Año: 2016.	85

## ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Vías de Acceso, Año: 2016.	21
2	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Infraestructura Productiva, Año: 2016.	24
3	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango. Organización Social y Productiva, Año: 2016.	26
4	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Entidades de Apoyo, Año: 2016.	27
5	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Mezcla de Mercadotecnia, Herrería, Año: 2016	40
6	Valor Nutricional Galleta con Sabor a Café, Año: 2016.	51
7	Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y San Antonio Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecó: Galleta con Sabor a Café, Mezcla de Mercadotecnia, Año: 2016.	72

## **ÍNDICE DE FIGURAS**

<b>No.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Pág.</b>
1	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Organigrama Municipal, Año: 2016.	7
2	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Galletas con Aroma de Café, Propuesta de Marca, Año: 2016.	74
3	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Proyecto: Galletas con Aroma de Café, Propuesta de Logotipo, Año: 2016.	74

## ÍNDICE DE MAPAS

No.	Descripción	Pág.
1	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, Localización Geográfica, Año: 2016.	3
2	Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, División Política, Año: 2016.	6

## **INTRODUCCIÓN**

La Universidad de San Carlos de Guatemala a través del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la Facultad de Ciencias Económicas estableció como alternativa de evaluación final a nivel profesional previo a conferírseles el título de Administración de Empresas en el grado de Licenciatura, la elaboración de la investigación social y económica por medio de la cual se da a conocer la realidad y problemática social, el cual se denomina “Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Resumen de Propuestas de Inversión”. La cual tiene como propósito que se apliquen los conocimientos adquiridos durante la formación académica para proponer alternativas que contribuyan al desarrollo de las comunidades en el interior de la República.

El presente documento se elaboró con base al informe general el cual se realizó en el municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango durante el mes de junio del año 2016, derivado de este se determinó el tema individual, una de las actividades de mayor participación económica, la cual es “COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (HERRERÍA) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE GALLETAS CON AROMA DE CAFÉ”.

El objetivo general del estudio es conocer la situación actual de la comercialización y organización de las herrerías en el Municipio, los sistemas de distribución, con el fin de proporcionar a los artesanos las herramientas teóricas que les permitan diversificar sus alternativas y maximizar los beneficios.

El presente documento está compuesto por cinco capítulos los cuales se describen a continuación:

Capítulo I, contiene aspectos generales del Municipio como marco general, división política y administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, flujo comercial y financiero y resumen de actividades productivas más relevantes.

En el capítulo II, se analizó la situación de la actividad artesanal herrería, cuadro de volumen y valor de la producción, análisis del estado de costo de producción y estado de resultados, fuentes de financiamiento, comercialización; dentro de la cual se detallan la mezcla de mercadotecnia así como los canales, estructura organizacional y generación de empleo.

Además de la problemática encontrada en comercialización y organización, como las propuestas de solución para la actividad artesanal herrería.

Capítulo III, la propuesta de inversión es el proyecto de Producción de Galletas con aroma de café dentro del cual se presentan la descripción del producto y el estudio de mercado, técnico y financiero.

Capítulo IV, se desarrolla la comercialización propuesta para el proyecto de Producción de galletas con aroma de café el cual contiene la mezcla de mercadotecnia, segmento y mercado meta así como también la propuesta de marca, logotipo y slogan dentro de las operaciones de comercialización se muestran los canales y márgenes de comercialización.

Capítulo V, se propone el tipo de organización, justificación, objetivos, estructura organizacional, normatividad interna y externa, funciones básicas de la unidades administrativas propuestas y aplicación del proceso administrativo en sus cinco

fases para que ayude a la cooperativa a desarrollar una buena gestión empresarial.

Para finalizar las conclusiones y recomendaciones, posteriormente se estructura la bibliografía consultada en la elaboración del informe y como anexo se presentan los manuales de organización así como también el de normas y procedimientos.

# **CAPÍTULO I**

## **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL MUNICIPIO**

Dentro del presente capítulo se desarrollan aspectos generales, las condiciones sociales, económicas y productivas en las cuales se encuentran los habitantes del municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango dentro de los temas sobre los cuales se trata están marco general, división política y administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, flujo comercial y financiero y resumen de actividades productivas y generación de empleo

### **1.1 MARCO GENERAL**

Contiene los aspectos relevantes del Municipio, entre los que cabe mencionar: los antecedentes históricos, la localización y extensión territorial y el clima.

#### **1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio**

De acuerdo a la historia que se ha trasladado de generación en generación los pobladores de Jacaltenango exigían a los de Concepción contribuciones para cubrir los gastos comunes del Municipio por lo que los pobladores se negaron a pagar y se dispusieron a viajar a la entonces Ciudad de Santiago de los caballeros a exponer su caso y con ello se les permitió fundar un pueblo por aparte.

El día 29 de septiembre de 1821 el secretario del ayuntamiento de Concepción, Juan Rafael, comunicó que se juró la independencia de ese pueblo “en la misma conformidad que en Jacaltenango, uniéndose con éste a la ciudad de

Guatemala, si ésta adoptase el mismo sistema; y de lo contrario, unirse con Ciudad Real, a México".<sup>1</sup>

En el año 2015 la aldea de Santiago Petatán con la autorización del Decreto Número 6-2015 del Congreso de la República de Guatemala en la que se crea oficialmente el municipio de Petatán. Por lo cual queda separado de Concepción Huista

#### 1.1.2 Localización y extensión territorial

Se define como la ubicación en la que se encuentra ubicado en Municipio así como también los límites que abarca y la cantidad de kilómetros cuadrado que posee.

##### 1.1.2.1 Localización

Se encuentra situado en la parte central del Departamento, se localiza en el kilómetro 382 desde la Ciudad Capital hasta la Cabecera Municipal. Colinda al norte con San Miguel Acatan y Jacaltenango, al este con San Juan Ixcoy, al sur con Todos Santos Cuchumatán y al oeste con Petatán.

##### 1.1.2.2 Extensión territorial

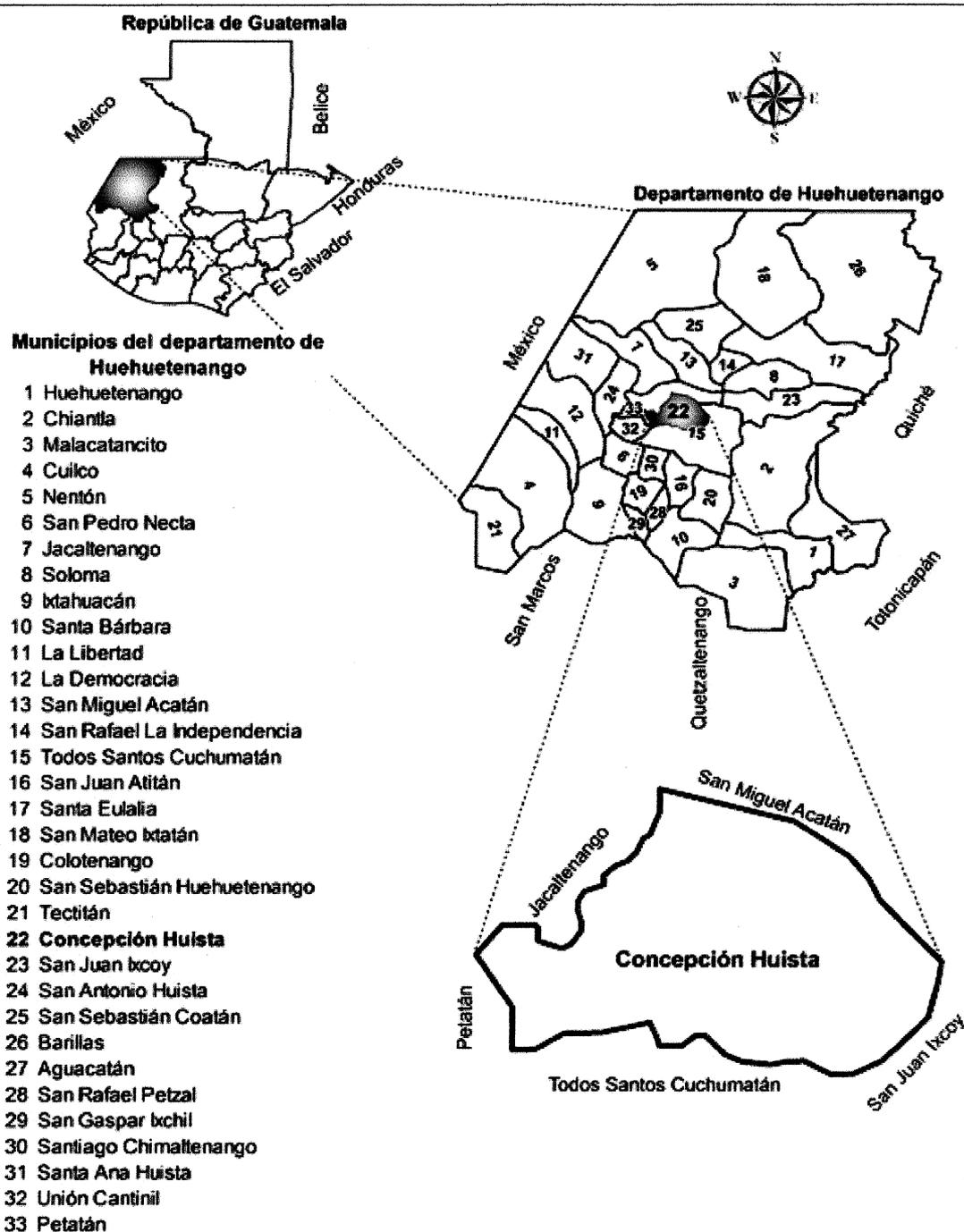
Su extensión territorial era de 136 km<sup>2</sup> el cual se redujo a 119.33 km<sup>2</sup> debido a que el 27 de octubre de 2015 perdió parte de su territorio al ser autorizado por el Congreso de la República de Guatemala con el Decreto Número 6-2015 la creación del municipio de Petatán.

Se muestra el siguiente mapa con la ubicación del municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango.

---

<sup>1</sup> Alva Saucedo, M. 2010. Datos Históricos. (en línea). Guatemala. Consultado el 16 de junio de 2016. Disponible en: <http://cpdmuniconcepcionhuista.blogspot.com/>

**Mapa 1**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Localización Geográfica**  
**Año: 2016**



Fuente: elaborado por Ing. Margoth Laura Carolina Cruz Navichoc, colegiado número 6043, Colegio de Ingenieros Agrónomos de Guatemala, año 2016.

Como se puede observar en el mapa Concepción Huista es uno de los Municipios que conforman el departamento de Huehuetenango y se encuentra situado en la parte central del mismo es parte activa de la mancomunidad Huista.

### 1.1.3 Clima

El Municipio se encuentra a una altura de 2,220 msnm lo que provoca que su clima sea frío. Tiene dos estaciones marcadas durante el año las cuales son verano e invierno. La temperatura media anual es de 15.6°C, la temperatura máxima media es de 21.9°C y la temperatura mínima media es de 9.3°C.

## 1.2 DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

Esta se refiere a los centros poblados en que se encuentra dividido el Municipio, tanto en el área urbana como rural. La división administrativa representa la forma en que se realiza la administración del gobierno municipal.

### 1.2.1 División política

Dentro de esta se mencionan los centros poblados que existen en el Municipio y las variaciones que se ha tenido con el paso del tiempo. Es importante indicar que a partir del 27 de octubre de 2015, con el Decreto Número 6-2015, se crea el municipio de Petatán los siguientes centros poblados: aldea Santiago Petatán y los caseríos: Cobic, Canalaj y Los Trapichitos dejaron de pertenecer al Municipio. A continuación se presentan las variaciones del número de centros poblados en relación a la estructura del pueblo, número de aldeas y caseríos:

**Cuadro 1**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Resumen de Centros Poblados por Categoría**  
**Años: 1994, 2002 y 2016**

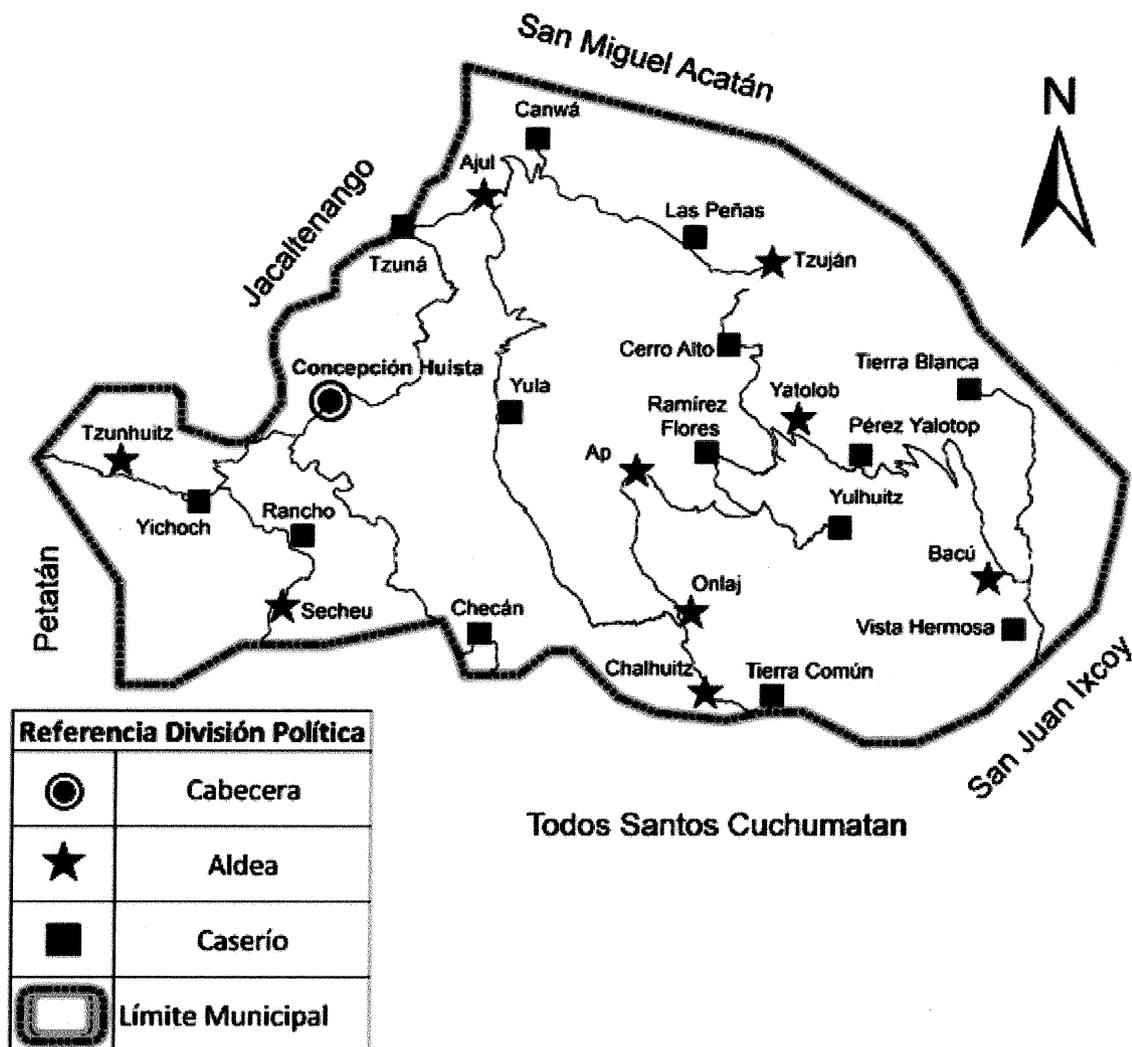
<b>Categoría</b>	<b>Censo 1994</b>	<b>Censo 2002</b>	<b>Año 2016</b>
Pueblo	1	1	1
Aldea	7	7	6
Caserío	15	12	17
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>24</b>

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo de Población y V de Habitación 1994, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 del Instituto Nacional de Estadística -INE- e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Según información de los censos de población de los años 1994 y 2002, se determinó que el transcurso del tiempo la cantidad de centros poblados ha variado ya que para el año 2002, existe una disminución de tres caseríos los cuales son: la Montaña, Capul y Mujel; sin embargo mediante la investigación de campo realizada en el año 2016, la separación de la aldea Santiago Petatán y caseríos Cabic, Canalaj y Los Trapichitos y derivado del crecimiento de la población del Municipio, aumentó a ocho caseríos.

Se presenta el mapa con la descripción de los centros poblados a continuación:

**Mapa 2**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**División Política**  
**Año: 2016**



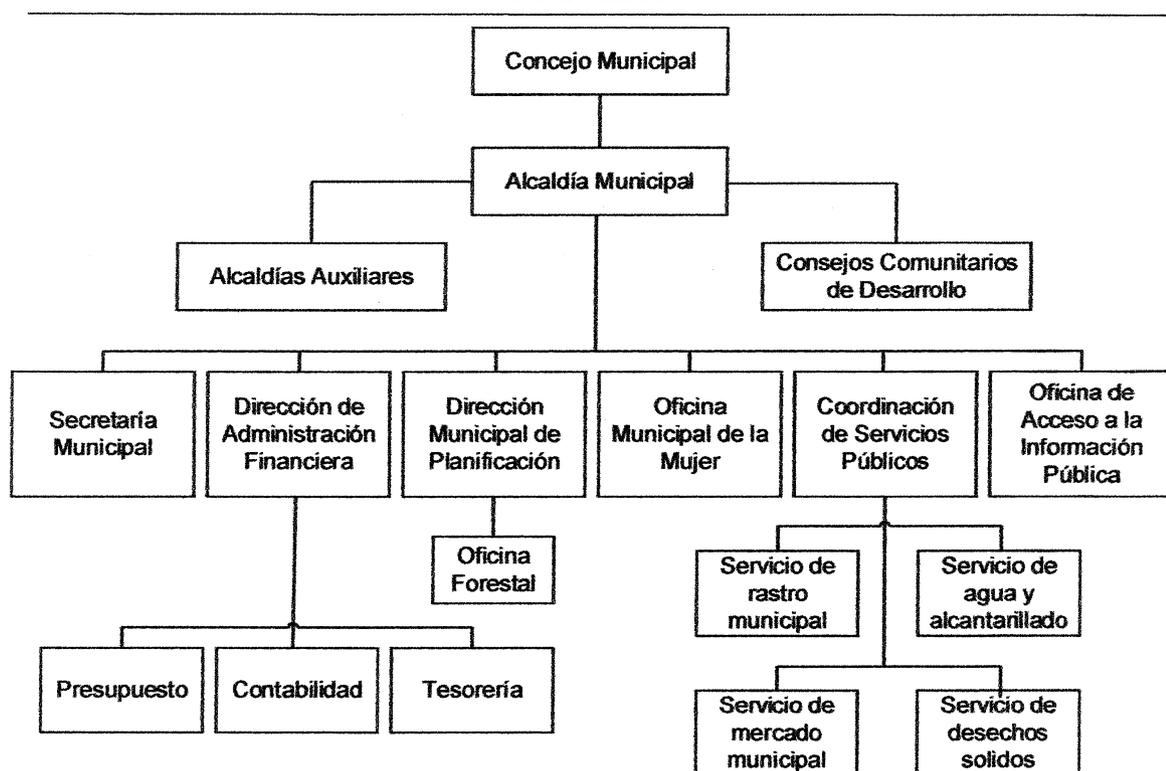
Fuente: elaborado por Ing. Margoth Laura Carolina Cruz Navichoc, colegiado número 6043, Colegio de Ingenieros Agrónomos de Guatemala, con base en información de la Dirección Municipal de Planificación, Municipalidad de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, año 2016.

Se puede observar la ubicación que tienen dentro del Municipio, cada uno de los centros poblados, cabecera, aldeas y caseríos, así como los municipios que colindan con el mismo.

### 1.2.2 División administrativa

Dentro de los órganos que la conforman se encuentran la Corporación Municipal, el Consejo Municipal de Desarrollo y Alcaldías Auxiliares. A continuación se presenta el Organigrama Municipal donde se puede observar como está estructurado.

**Figura 1**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Organigrama Municipal**  
**Año: 2016**



Fuente: información proporcionada por Unidad de Acceso a la Información Pública -UAIP- Municipalidad de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango.

La sede se ubica en la Cabecera Municipal, tiene la facultad de disponer de los recursos, atender los servicios públicos y locales, el ordenamiento territorial de la jurisdicción y el cumplimiento de los fines propios.

La Municipalidad de Concepción Huista está integrada por las siguientes dependencias: Alcaldía Municipal; Secretaría Municipal; Dirección de Administración Financiera, la cual está conformada por las unidades de presupuesto contabilidad y tesorería; Dirección Municipal de Planificación, que tiene a su cargo la Oficina Forestal; Oficina Municipal de la Mujer; Coordinación de Servicios Públicos y Oficina de Acceso a la Información Pública.

### **1.3 RECURSOS NATURALES**

Son bienes que proporciona la naturaleza los cuales pueden ser transformados para ser convertidos en bienes económicos. Dentro de los recursos naturales con los que cuenta el Municipio se tienen los siguientes:

#### **1.3.1 Agua**

Son las fuentes de agua existentes en el Municipio, "en el Municipio existen los ríos: Azul, Tzuján, Rancho Viejo, Catalina, el arroyo Secheu, la quebrada Yalanculutz, y cinco nacimientos de agua según el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN-".<sup>2</sup>

##### **1.3.1.1 Ríos**

Dentro del Municipio se pueden observar cuatro ríos importantes los cuales describen a continuación:

---

<sup>2</sup> -MARN- (Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales). 2004. Atlas temático de las cuencas hidrográficas de la República de Guatemala. Municipio de Concepción Huista. s.n. p. 13.

– Azul

El Río Azul es el más caudaloso e importante del Municipio, sirve como abastecimiento de agua para uso doméstico y riego de cultivos, su caudal es permanente, sin embargo, disminuye en verano. Se encuentra contaminado debido a los residuos de los drenajes que desembocan en su cauce. Posee potencialidad turística debido color azul cielo de su agua.

– Tzuján

El Río Tzuján tiene un recorrido aproximadamente de 22 km, es utilizado por las comunidades cercanas para actividades domésticas y riego para los cultivos, su caudal es permanente y no ha desbordado su cauce en época de lluvia. Se observa que se encuentra contaminado con basura.

– Rancho Viejo

Fluye al este del caserío Rancho al sur de la Cabecera Municipal, tiene un recorrido de aproximadamente 35 km y se encuentra contaminado con basura, es utilizado para uso doméstico y riego de cultivos, el caudal es permanente y disminuye en verano.

– Catalina

Es el río más pequeño del Municipio y cuenta con un recorrido de aproximadamente 10 km, se puede observar que se encuentra contaminado con basura, sirve para uso doméstico, así como riego de cultivos, el caudal es permanente y disminuye su cauce en verano.

#### 1.3.1.2 Arroyo Secheu

Se origina en la aldea Secheu, fluye al oeste, tiene una longitud de siete km.

### 1.3.1.3 Quebrada Yalanculutz

Se determinó que existe una fuente de agua la cual tiene su origen en la aldea.

### 1.3.1.4 Nacimientos de agua

En el Municipio se pueden observar cinco nacimientos de agua los cuales son: Yulhuitz, Toloc, Onlaj, Ojo de agua y Tierra Común.

## 1.3.2 Bosques

Los bosques del municipio de Concepción Huista pertenecen al clima húmedo subtropical templado, clima húmedo montano bajo subtropical y clima muy húmedo montano bajo subtropical. El Municipio cuenta con 4,868.77 hectáreas de bosque el cual se divide en 2,799.95 de bosque coníferas, 24.28 de bosque latifoliado y 2,044.54 bosque mixto, según datos del Instituto Nacional de Bosques -INAB-<sup>3</sup>.

### 1.3.2.1 Tipo de bosques

En la investigación de campo realizada se logró identificar tres tipos de bosques, los cuales se mencionan a continuación.

#### – Bosque coníferas

Se caracterizan por presentar marcada diferencia estacional y con frecuencia van acompañados de una capa uniforme de arbustos pequeños. Generalmente están formados por una o varias especies, representados principalmente por especies de pino, pinabete, ciprés, sabino o ahuehuete.

De acuerdo a información proporcionada por el Instituto Nacional de Bosques -INAB- en el municipio de Concepción Huista existen 2,799.95 hectáreas de este tipo de bosque.

---

<sup>3</sup> INAB (Instituto Nacional de Bosques, GT) 2012. Mapa forestal por Tipo y Subtipo de Bosque: Dinámica Forestal. Municipio de Concepción Huista, Guatemala. s.n. p. 17.

– **Bosque latifoliado**

Son árboles de hoja ancha, las principales especies son: caoba, cedro, hormigo, nogal considerados frondosos por sus hojas anchas y planas, son importantes para fuente de productos forestales de exportación y por la diversidad de especies que los utiliza como hábitat. Al año 2016 el Municipio cuenta con 24.28 hectáreas de bosque latifoliado.

– **Bosque mixto**

Son aquellos que combinan equilibradamente árboles de angiospermas con gimnospermas, es decir, es una combinación de bosques de hoja ancha (frondosos) de tipo latifoliado y coníferos, los cuales son aciculares y perennifolias.

Suelen ser de clima templado, con marcada diferencia estacional y generalmente forman un bosque de transición entre el de coníferas y el templado latifoliado, predomina el pinus y quercus; sin embargo, hay algunas especies de la familia betulaceae y de la familia lauraceae, entre otras. Con información del Instituto Nacional de Bosques -INAB- se tienen 2,044 hectáreas en el Municipio.

### 1.3.2.2 Cobertura forestal

Con respecto a la dinámica forestal de 2001-2006 proporcionada por el -INAB- se logró determinar que existe en el Municipio una cobertura de 4,835.16 hectáreas de bosque y de acuerdo a la dinámica forestal del año 2010 existe una cobertura de 5,011.56 hectáreas de área boscosa.

En años recientes la cobertura forestal se ha reducido en el Municipio debido a la tala inmoderada de bosques, la ampliación de la frontera agrícola y al no existir programas que ayuden a la reforestación. Esto como resultado que la leña es fuente principal que utiliza la población al cocinar.

### 1.3.3 Tipos de suelo

Dentro de los tipos de suelo con que cuenta el Municipio son los siguientes: Coatán, Jacaltenango, Toquiá y Chixoy los cuales tienen potencial para cultivos de trigo, avena, cebada, papa, frutales, hortalizas y flores, bosques energéticos, mixtos y de coníferas. A continuación, se presentan las distintas series de suelo.

#### 1.3.3.1 Coatán

Se encuentran en relieves ondulados o pendientes mayores, ofrecen muy buen potencial para la producción forestal y para la conservación de recursos naturales se encuentran en los caseríos de Las Peñas, Canwá, Yula y Checán.

#### 1.3.3.2 Jacaltenango

Son tipos de suelos ligeramente ácidos a neutros el cual acepta cultivos como granos básicos, se les encuentran en las aldeas Ap y Ajul; caseríos Tierra Blanca, Pérez Yatolop, Cerro Alto Ramírez Flores, Tierra Común, Chalhuitz, Tzunhuitz, Tzuná y Yula.

#### 1.3.3.3 Toquiá

Es común encontrarlos en relieves planos o casi planos, se debe de planificar su aprovechamiento, se localizan en las aldeas Onlaj, Tzuján, Yatolop, Bacú; caserío Vista Hermosa y Yulhuitz.

#### 1.3.3.4 Chixoy

Son suelos de profundidad variable la mayoría poco profundos se encuentran en la aldea Secheu y caserío Rancho y Yichocho.

## 1.4 POBLACIÓN

Es el recurso más importante y relevante de la sociedad, es la razón fundamental para el desarrollo del diagnóstico socioeconómico de acuerdo al estudio de esta variable se conocen las características de la misma. Su estudio es fundamental para elaborar planes de desarrollo encaminados a mejorar las condiciones de vida del Municipio.

### 1.4.1 Población total, por centro poblado y número de hogares

Los censos nacionales realizados por el Instituto Nacional de Estadística expresan en los resultados de los datos de la población total y número de hogares.

**Cuadro 2**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Población Total, por Número de Hogares y por Centro Poblado**  
**Años: 1994, 2002 y 2016**

Centro Poblado	Censo 1994 habitantes	Número de hogares	Censo 2002 habitantes	Número de hogares	Proyección 2016 habitantes	Número de hogares
Concepción Huista	5,292	1,058	5,454	1,091	6,264	1,253
Ap	857	171	766	153	880	176
Ajul	811	162	1,029	206	1,182	236
Onlaj	647	129	525	105	603	121
Secheu	562	112	840	168	965	193
Tzuján	779	156	888	178	1,020	204
Yatolop	755	151	798	160	916	183
Bacú	444	89	492	98	565	113
Canwá	256	51	291	58	334	67
Tierra Común	361	72	273	55	314	63
Tzunhuitz	264	53	412	82	473	95
Tzuná	293	59	350	70	402	80
Yula	57	11	98	20	113	23
Yulhuitz	128	26	201	40	231	46
Checán	102	20	223	45	256	51

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Centro Poblado	Censo 1994 habitantes	Número de hogares	Censo 2002 habitantes	Número de hogares	Proyección 2016 habitantes	Número de hogares
Chalhuitz	255	51	165	33	188	38
Ramírez Flores	-	-	-	-	-	-
Rancho	-	-	-	-	-	-
Las Peñas	-	-	-	-	-	-
Cerro Alto	-	-	-	-	-	-
Pérez Yatolop	-	-	-	-	-	-
Vista Hermosa	-	-	-	-	-	-
Yichoch	-	-	-	-	-	-
Tierra Blanca	-	-	-	-	-	-
Pérez Joaquín	-	-	-	-	-	-
Cipresales	-	-	-	-	-	-
Petatán	1,898	380	2,367	473	-	-
Cabic	845	169	1,127	225	-	-
Canalaj	86	17	241	48	-	-
Los Trapichitos	271	54	421	84	-	-
La Montaña	27	5	-	-	-	-
Capul	172	34	-	-	-	-
Mujel	42	8	-	-	-	-
<b>Total</b>	<b>15,204</b>	<b>3,038</b>	<b>16,961</b>	<b>3,392</b>	<b>14,706</b>	<b>2,942</b>

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1994, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 y proyecciones de población para el año 2016 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

Para el análisis de población por centro poblado se determinó que para el año 1994 respecto al año 2002 incremento un 5% aproximadamente, donde el área urbana muestra mayor incremento respecto a la proyección año 2016 a pesar que el Municipio ya no cuenta con los centros poblados de Petatán y caseríos Cabic, Canalaj y Los Trapichitos, hubo un incremento del 10% en el área urbana en comparación al año 2002.

#### 1.4.2 Población económicamente activa –PEA–

Representa la población con edad de 15 años en adelante que participan en la producción económica. Formada por la población que efectivamente se

encuentran ofreciendo su fuerza de trabajo, estén o no ocupados. De acuerdo a los datos obtenidos de los Censos 1994 y 2002 y la proyección 2016 se presenta el cuadro de Población económicamente activa –PEA–.

**Cuadro 3**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Población Económicamente Activa –PEA– por Género,**  
**Área Geográfica y Actividad Productiva**  
**Años: 1994, 2002 y 2016**

Descripción	Censo 1994	Censo 2002	Proyección 2016
<b>PEA por género</b>			
Masculino	3,985	3,755	4,629
Femenino	249	503	388
<b>Total</b>	<b>4,234</b>	<b>4,258</b>	<b>5,017</b>
Descripción	Censo 1994	Censo 2002	Proyección 2016
<b>Población por área geográfica</b>			
Rural	2,811	3,129	3,509
Urbana	1,423	1,129	1,508
<b>Total</b>	<b>4,234</b>	<b>4,258</b>	<b>5,017</b>
<b>Actividad productiva</b>			
Actividad agrícola y pecuaria	2,636	459	1,832
Actividad artesanal	117	313	254
Comercio y servicios	1,481	3,486	2,931
<b>Total</b>	<b>4,234</b>	<b>4,258</b>	<b>5,017</b>

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación 1994, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2002 y proyecciones de población para el año 2016 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

Existe un incremento de 5% entre el año 1994 y 2002 que corresponde a 354 hogares; para el año 2016 el área urbana presenta incremento por lo cual la tendencia poblacional va en aumento.

#### 1.4.3 Niveles de ingreso

Son los rangos que percibe la población para sufragar las necesidades básicas, los cuales se presentan a continuación.

**Cuadro 4**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Niveles de Ingreso Mensuales por Hogar**  
**Año: 2016**

Nivel de ingresos Q		Hogares encuestados	Porcentaje
De	A		
1.00	615.00	14	3
616.00	1,230.00	23	5
1,231.00	1,825.00	53	11
1,826.00	2,460.00	39	8
2,461.00	3,075.00	31	6
3,076.00	3,762.00	46	9
3,763.00	4,305.00	246	49
Más de	4,306.00	47	9
<b>Total</b>		<b>499</b>	<b>100</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

De acuerdo a la investigación de campo realizada, se determinó que del total de hogares encuestados un 38% viven en pobreza extrema, debido que los ingresos no son suficientes para cubrir la canasta básica de alimentos; un 42% están en condiciones de pobreza no extrema y únicamente el 20% están en la categoría de no pobres.

## 1.5 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

El municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango cuenta con los siguientes servicios básicos: educación, salud, agua, drenajes, energía eléctrica, cobertura de servicio sanitario, extracción de basura y cementerios.

### 1.5.1 Educación

De acuerdo a la investigación de campo se logró determinar que se cuentan con 30 establecimientos públicos los cuales dos se encuentran en el área urbana y 28 en el área rural en los cuales se imparte únicamente nivel primario, hay muy pocos establecimientos donde se imparte básicos y carecen de establecimientos

públicos donde se imparta nivel diversificado. Conforme información de Conalfa para el año 2016 el 92% de la población es alfabeta y el 8% es analfabeta.

#### 1.5.1.1 Cobertura por nivel educativo

Es por medio del cual se mide la capacidad que tiene el sistema para atender a la población que requiere del servicio. La cobertura por niveles educativos del municipio de Concepción Huista se presenta de la siguiente manera:

**Cuadro 5**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Indicadores de Educación**  
**Años: 2005, 2014 y 2016**

Nivel	Alumnos en edad	Alumnos inscritos	Cobertura %
<b>Año 2005</b>			
Preprimaria	1,154	657	57
Primaria	3,180	4,414	139
<b>Medio</b>			
Básico	1,393	218	16
Diversificado	-	-	-
<b>Total</b>	<b>5,727</b>	<b>5,289</b>	<b>92</b>
<b>Año 2014</b>			
Preprimaria	1,130	768	68
Primaria	3,219	4,472	139
<b>Medio</b>			
Básico	1,464	701	48
Diversificado	1,340	203	15
<b>Total</b>	<b>7,153</b>	<b>6,144</b>	<b>86</b>
<b>Año 2016</b>			
Preprimaria	1,277	554	43
Primaria	2,466	3,183	129
<b>Medio</b>			
Básico	1,136	456	40
Diversificado	1,044	92	9
<b>Total</b>	<b>5,923</b>	<b>4,285</b>	<b>72</b>

Fuente: elaboración propia, con base en datos estadísticos del Ministerio de Educación –MINEDUC–, años 2005, 2014 y 2016.

Para el año 2014, el nivel primario presenta mayor participación de alumnos inscritos, esto se debe a que en dicha edad los niños, en su mayoría, están en cuidado de sus padres, quienes se preocupan porque reciban la educación

primaria; con respecto a los otros niveles la participación es mínima, ya que la agrupación de la población para esos niveles es mínima.

En básicos y diversificado disminuye la inscripción de alumnos, debido a que la edad de estos se encuentra entre 13 a 18 años, etapa en la que inician la vida laboral debido a que deben apoyar en la economía familiar o en otros casos se forma un nuevo núcleo familiar, lo que ocasiona que se tenga que anteponer el trabajo al estudio.

### 1.5.2 Salud

Se cuenta con dos puestos de salud, uno ubicado en la Cabecera Municipal y el otro ubicado en la aldea Onlaj, siete centros de convergencia ubicados en las aldeas Ap, Yatolop y Bacú. Aunque se cuentan con dos puestos de salud en el Municipio estos no tienen insumos ni equipo adecuado para atender a toda la población.

#### 1.5.2.1 Infraestructura física

Está conformado por las instalaciones existentes dentro del Municipio, el más relevante es el del casco urbano. Por lo anterior se presenta el siguiente cuadro con la información detallada.

**Cuadro 6**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Tipo de Servicio de Salud**  
**Año: 2016**

<b>Tipo de servicio</b>	<b>Cantidad</b>
Puestos de salud	1
Puesto de salud fortalecido	1
Unidades notificadoras	2
<b>Total</b>	<b>4</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

El puesto de salud que se encuentra ubicado en la Cabecera Municipal da cobertura a los cuatro cantones del casco urbano a las aldeas Yula, Ajul, Tzunhuitz, Tzuján, Canwá, Cerro alto, Las Peñas, Secheu, Checán y Yichoch. El puesto de salud ubicado en la aldea Onlaj le da cobertura a las aldeas de Onlaj, Tierra Común, Yatolop, Yulhuitz, Chalhuitz, Bacú, Tierra Blanca, Ap, Ramírez Flores y Los Pérez. El espacio físico de las instalaciones es limitado y el mobiliario y equipo que se requiere para realizar el trabajo es insuficiente. Los medicamentos con que cuentan son escasos y estos no cubren las necesidades de la población.

### 1.5.3 Agua, drenajes y energía eléctrica

El agua es del todo fundamental para la vida tal como la conocemos. El desarrollo de las comunidades ha estado estrechamente vinculado con el agua. El servicio está a cargo de la Municipalidad por el cual la población paga Q.60 al año. La cobertura de agua para el área urbana al año 2016 es de 36% con servicio y 7% no lo tiene y para el área rural 18% cuenta con agua y 40% no lo tiene. La red de drenajes se considera inadecuada, la mayoría de viviendas del área urbana cuenta este servicio, en el área rural carecen de este y de las condiciones sanitarias necesarias para proteger a la población de enfermedades. La cobertura de este servicio para el año 2016 en el área urbana es de 38% tiene drenajes y 5% no cuenta con drenajes y para el área rural el no cuentan con drenajes. La energía eléctrica la obtienen a través de la Empresa Distribuidora de Electricidad de Occidente, S.A. -DEOCSA-, que se encarga de llevar el fluido eléctrico a los hogares; el Municipio tiene servicio de energía eléctrica desde el año 1978. Con respecto a la cobertura para el año 2016 en el área urbana es de 43 % con cuenta con ella y no existe población sin el servicio y para el área rural 43% si tiene y 14% no cuenta con esté.

#### 1.5.4 Cobertura de servicio sanitario

Es un servicio importante con el que deben contar los hogares tanto en el área urbana como en el área rural, en el que debe existir intervención del gobierno municipal, los ciudadanos así como las personas encargadas del mantenimiento con la finalidad de garantizar un mejor nivel de cobertura.

En relación a la cobertura de servicios sanitarios aún existe población sin este servicio, por lo que el 61% utiliza letrina o pozo ciego especialmente en el área rural lo que afecta al Municipio ya que genera contaminación en las comunidades.

#### 1.5.5 Extracción de basura

La Municipalidad presta el servicio de recolección de basura en un 90% únicamente en el casco urbano y como parte de este servicio se cuenta con unidades de limpieza y ordenamiento, lo que contribuye a conservar el medio ambiente. La cuota que se paga es de un quetzal por costal de basura. En el área rural no cuentan con el servicio de extracción de basura, por lo que la queman, la tira en lugares baldíos o la entierran.

#### 1.5.6 Tratamiento de aguas servidas

No se cuenta con tratamiento de aguas servidas, en las viviendas existen fosas sépticas y drenajes a flor de tierra, por tal motivo se genera contaminación del medio ambiente.

#### 1.5.7 Tratamientos de desechos sólidos

Se verificó que en ninguna de las comunidades del Municipio existe tratamiento de los desechos sólidos lo cual provoca contaminación para el casco urbano y rural, debido al inadecuado manejo de la basura. El barranco es botadero municipal de basura; sin embargo, éste no cuenta con un sistema de tratamiento para los desechos.

## 1.6 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Es de gran utilidad dentro del Municipio ya que por medio de ella se facilita la producción, el transporte y la comercialización de productos de las actividades las cuales pueden ser agrícolas, pecuarias y artesanales, especificando también las condiciones físicas en que se encuentran para su buen funcionamiento que impulse la economía del Municipio.

### 1.6.1 Vías de acceso

Se definen como las carreteras de acceso de la cabecera a centros poblados del Municipio de Concepción Huista, los cuales se describen con sus características en la siguiente tabla:

**Tabla 1**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Vías de Acceso**  
**Año: 2016**

Centro poblado	Tipo de acceso	Distancia a la cabecera (Km)	Tiempo (Hr)	Situación de la vía
Ap	Terracería	11	3.00	Carretera en mala condición, con áreas montañosas expuestas a derrumbes y accidentes.
Ajul	Terracería	10	2.50	Carretera en mala condición, con áreas rocosas expuestas a derrumbes y accidentes.
Onlaj	Terracería	18	2.00	Carretera en mala condición con áreas arenosa expuestas a accidentes.
Secheu	Terracería	6	0.50	Carretera en buena condición con buena accesibilidad.

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

<b>Centro poblado</b>	<b>Tipo de acceso</b>	<b>Distancia a la cabecera (Km)</b>	<b>Tiempo (Hr)</b>	<b>Situación de la vía</b>
Tzuján	Terracería	15	3.50	Carretera en mala condición con áreas montañosas expuestas a derrumbes.
Yatolop	Terracería	25	2.50	Carretera en mala condición con área montañosa de difícil acceso, expuestas a accidentes y solo se puede ingresar con vehículo de doble tracción.
Bacú	Terracería	25	3.50	Carretera en mala condición con área montañosa de difícil acceso, expuestas a accidentes accesible únicamente con vehículo de doble tracción.
Tzunhuitz	Terracería	8	0.50	Carretera en regular condición con fácil acceso.
Chalhuitz	Terracería	7	2.00	Carretera en regular condición con fácil acceso.
Canwá	Terracería	11	3.00	Carretera en mala condición con áreas expuestas a derrumbes.
Tierra Común	Terracería	18	2.50	Carretera en mala condición con áreas expuestas a derrumbes.
Yula	Terracería	6	0.50	Carretera en mala condición con áreas expuestas a derrumbes y accidentes.
Yulhuitz	Terracería	14	2.50	Carretera en mala condición con área expuesta a derrumbes.
Checán	Terracería	8	2.00	Carretera en regular condición con buena accesibilidad.

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

<b>Centro poblado</b>	<b>Tipo de acceso</b>	<b>Distancia a la cabecera (Km)</b>	<b>Tiempo (Hr)</b>	<b>Situación de la vía</b>
Ramírez Flores	Terracería	18	2.00	Carretera en mala condición con áreas expuestas a derrumbes y accidentes.
Rancho	Terracería	17	2.00	Carretera en mala condición con áreas expuestas a derrumbes y accidentes.
Las Peñas	Terracería	17	1.50	Carretera en mala condición expuesta a que ocurran accidentes.
Cerro Alto	Terracería	16	3.00	Carretera en mala condición con áreas expuestas a derrumbes y accidentes.
Pérez Yatolop	Terracería	28	3.00	Carretera en mala condición accesible únicamente con vehículo de doble tracción.
Vista Hermosa	Terracería	25	3.50	Carretera en mala condición, accesible únicamente con vehículo de doble tracción.
Yichoch	Terracería	6	0.50	Carretera en buena condición con fácil acceso.
Tierra Blanca	Terracería	28	3.50	Carretera en mala condición con áreas montañosa expuestas a derrumbes y accidentes.

Fuente: elaboración propia, con base en datos proporcionados por la -DMP- Municipalidad de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

A continuación se presenta la tabla por medio de la cual se analiza la infraestructura productiva del Municipio.

**Tabla 2**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Infraestructura Productiva**  
**Año: 2016**

<b>Sub variables</b>	<b>Descripción</b>
<b>Unidades de riego</b>	Se localizan algunas unidades de riego de tipo formal para el cultivo de tomate, chile pimiento, maíz, frijol, repollo, zanahoria y brócoli en las aldeas de Ajul y Secheu. En el resto de centros poblados la actividad agrícola se realiza sin mayores niveles tecnológicos aprovechando únicamente el agua de lluvia.
<b>Centros de acopio</b>	Para el flujo comercial que se genera en el Municipio son escasos los centros de acopio. En el área urbana existen centros de acopio denominados: ADEMI y ADINTEC que pertenecen a la Asociación de Desarrollo Integral Productivo Yamanoh (ADIPY), instituciones que comercializan café orgánico a través de la Coordinadora de Organizaciones de Desarrollo de Concepción Huista (CODECH). Los demás productos agrícolas son recolectados por acopiadores rurales, quiénes son los mayores beneficiados del flujo comercial que desarrollan los productores de la región.
<b>Silos y bodegas</b>	Los productores en un 90% utilizan la casa de habitación para almacenar la cosecha y un 5% utilizan bodega formal y silos.
<b>Mercados</b>	Existe un mercado el cual se localiza en el centro del Municipio, cuenta dos niveles en donde se ubican 32 puestos. En el primer nivel existen 20 puestos que comercializan: carnes, verduras, granos básicos y ventas de comida. En el segundo nivel se ubican 12 locales formales con ventas de ropa, zapatos y accesorios así como dos servicios sanitarios. El edificio está abierto al público todos los días de 6:00 a 18:00 horas; el día de plaza es el domingo. La Municipalidad a través de la tesorería cobra a los inquilinos del mercado Q.50.00 mensuales y un Q1.00 por el uso de servicios sanitarios. El mercado está dirigido a los pobladores del lugar así como a aldeas vecinas.
<b>Puentes</b>	El Municipio cuenta con tres puentes ubicados en el casco urbano los cuales se localizan en Cantón Méndez y Cantón Pozo. En el área rural existen tres puentes, uno en la ruta que conduce a la Aldea Yula, otro de Yula hacia Chalhuitz y el último en Caserío Tzunwitz.

Continúa en la página siguiente...

...viene de la página anterior

Sub variables	Descripción
<b>Energía eléctrica</b> (comercial / industrial)	El servicio de energía eléctrica es a través de la empresa Distribuidora de Energía de Occidente, S.A. -DEOCSA-, según investigación de campo se determinó que en el año 2016 el 98% de los comercios cuenta con fluido eléctrico por lo que se observa una mejor distribución del servicio tanto el área urbana como en el área rural.
<b>Telecomunicaciones</b>	<p><b>Servicio de telefonía</b> No se cuenta con servicio de línea domiciliar únicamente con servicios prepago de teléfono celular de las empresas: Claro, Tigo y Movistar con bajo nivel de señal.</p> <p><b>Correos y telégrafos</b> La empresa El Correo, S. A., cuyas oficinas están ubicadas en la Cabecera Municipal desde el año de 1994; presta los servicios de telegramas, cartas, paquetes y encomiendas a nivel nacional e internacional. Para las áreas lejanas este servicio es prestado a través de las alcaldías auxiliares.</p> <p><b>Radio emisora</b> El Municipio cuenta con el servicio de una radioemisora de circuito cerrado la cual se encarga de transmitir a la población mensajes de importancia.</p>
<b>Transporte</b>	Existen medios de transporte que cubren diversas rutas con excepción de la Aldea Bacú que cuenta con servicio de transporte por el lado de San Juan Ixcuy. Para el resto de centros poblados el tipo de transporte que se utiliza es un 40% de camionetas extraurbanas y un 60% de microbuses los cuales prestan el servicio una vez al día tanto en la salida como el ingreso de los centros poblados.
<b>Rastros</b>	Las instalaciones que ocupan el rastro del Municipio fueron construidas en el año 1996, se ubica en el cantón Ciprés. La construcción es de block y no reúnen las condiciones mínimas de salubridad. El día de destace es el miércoles; el ganado proviene regularmente del municipio de Chiantla y el cobro que efectúa la Municipalidad por res asciende a Q. 10.00.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Se presentó una descripción de cada una de las subvariables que comprenden la infraestructura productiva que facilitan las actividades comerciales del municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango.

## 1.7 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Se refiere a la forma en que están organizados todos aquellos grupos o asociaciones sociales y económicas que se integran el Municipio con el fin de promover el desarrollo del mismo.

### 1.7.1 Organización social

Son grupos que se integran con el fin de mejorar las condiciones de bienestar para su comunidad; su función fundamental es la gestión de su propio desarrollo comunitario, se integra con los distintos comités y grupos pro-mejoramiento.

### 1.7.2 Organización productiva

Es la base para su desarrollo integral, está conformada por los comités, asociaciones, grupos o cooperativas de productores.

**Tabla 3**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Organización Social y Productiva**  
**Año: 2016**

<b>Social</b>	<b>Productiva</b>
Consejos Comunitarios de Desarrollo (COCODES)	Asociación de Desarrollo Integral Productivo Yamanonh (ADIPY)
Consejo Municipal de Desarrollo (COMUDE)	Cooperativa La Esperanza R.L
Iglesias Evangélicas	CODECH
Mancomunidad de Huista	Project Concern International -PCI-
Oficina Municipal de la Mujer (OMM)	Asociación del Desarrollo Integral Concepción Huista –ADINTEC–
Pastoral Social	ADEMI

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

La comunicación que existe entre la Municipalidad y los Consejos de Desarrollo –COCODES) ha sido eficaz, dado que tienen participación en la aprobación de proyectos. En el Municipio los líderes de las distintas comunidades están

organizados entre sí y tienen reuniones generales donde expresan las principales necesidades de las comunidades.

### **1.8 ENTIDADES DE APOYO**

Son organizaciones gubernamentales y no gubernamentales así como entidades privadas lucrativas y no lucrativas que prestan servicio a la comunidad las cuales contribuyen al desarrollo económico social de la población. Las entidades de apoyo existentes se describen en la siguiente tabla:

**Tabla 4**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Entidades de Apoyo**  
**Año: 2016**

---

#### **Institución Gubernamental**

---

Registro Nacional de Personas -RENAP-  
 Subdelegación del Tribunal Supremo Electoral  
 Coordinación Técnico Administrativa del Ministerio de Educación  
 Policía Nacional Civil -PNC-  
 Delegación de Comité Nacional de Alfabetización -  
 CONALFA-  
 Juzgado de Paz  
 Correos y telégrafos

---

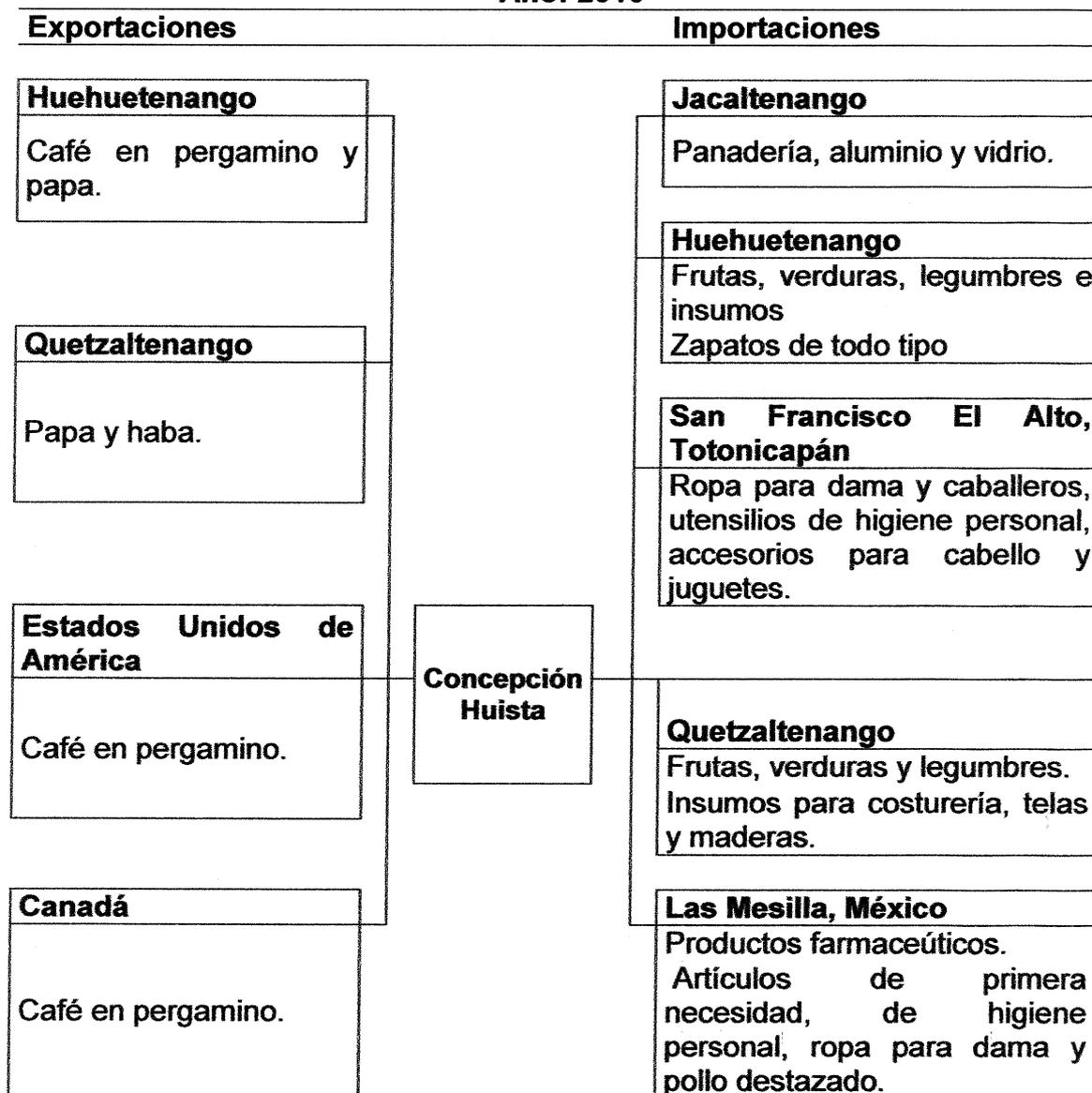
Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Las instituciones públicas que existen en el Municipio tienen como finalidad brindar el apoyo necesario a la población así como productores agrícolas, según las funciones de cada una.

### **1.9 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO**

De acuerdo a las indagaciones realizadas se determinó que las relaciones comerciales como actividades agrícolas, pecuarias y artesanales del Municipio necesitan la utilización de materiales e insumos provenientes de otros municipios como Jacaltenango, Unión Cantinil, Todos Santos Cuchumatán y San Martín.

**Gráfica 1**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Flujo Comercial**  
**Año: 2016**



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

En el Municipio se exporta hacia los departamentos de Huehuetenango, Quetzaltenango y hacia los países de Estados Unidos de América y Canadá, los productos que se exportan son papa, haba y café en pergamino.

Con respecto a las importaciones desde el municipio de Jacaltenango, de los departamentos de Huehuetenango y Totonicapán y del país de México.

#### 1.9.1 Remesas financieras

Se logró identificar que la única institución financiera que presta este servicio es Banrural, brinda cobertura de recepción y envió de remesas a través de la empresa Western Union Financial Services Inc. con el sub remesador Vigo.

De acuerdo a la información recolectada 36 familias en promedio al mes reciben remesas provenientes de Estados Unidos y México.

Por ello se constató que los ingresos por familia oscilan en promedio entre USD 235 a USD 350 dólares mensuales a un tipo de cambio promedio de Q. 7.61 por dólar que representa un ingreso promedio por familia de Q. 2, 226 mensual. Por medio de la boleta de encuesta se determinó que 7.21 % de hogares encuestados reciben ingresos por concepto de remesas familiares.

### 1.10 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

La principal fuente de empleo es la que se genera con la actividad agrícola, seguido de los comercios y servicios, para quedar con pecuaria, artesanal y agroindustrial. Lo anterior se presenta en el siguiente resumen de las actividades que generan ingresos económicos al Municipio:

**Cuadro 7**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Resumen de Actividades Productivas**  
**Año: 2016**

Actividad productiva	Valor de la producción Q.	Generación de empleo			
		Jornales	%	Personas	%
Agrícola	2,506,509	15,874	61.46	846	45.22
Pecuario	3,090,400	9,955	38.54	260	13.90
Artesanal	2,163,300	-	-	100	5.34
Agroindustrial	942,880	-	-	55	2.94
Comercios	-	-	-	427	22.88
Servicios	-	-	-	183	9.78
<b>Totales</b>	<b>8,703,089</b>	<b>25,829</b>	<b>100.00</b>	<b>1,871</b>	<b>100.00</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

De acuerdo a datos de encuesta la actividad con mayor importancia en el Municipio es la agrícola, debido a que la producción de papa es la que genera más empleos y el producto se comercializa. Para el estrato microfinca y subfamiliares genera 53 y 34 empleos lo que equivale a 1,937 y 2,116 jornales.

La actividad pecuaria representa el tercer lugar de generación de empleos en el Municipio, representa el 38.54% de generación de empleo en el Municipio.

La actividad artesanal representa el 5.34% de empleos en el Municipio, se posiciona en el antepenúltimo lugar. La elaboración de güipil genera 60 empleos a pequeños artesanos y con los medianos, la herrería emplea a 18 personas. La panadería, carpintería y la elaboración de tejidos típicos proporciona trabajo a 12 personas.

La actividad agroindustrial genera el 2.94% de empleos debido a que la actividad se realiza únicamente en las aldeas donde se produce y procesa el café. En el estrato microfinca y subfamiliares se identificó a 17 y 38 personas empleadas, respectivamente.

## **CAPÍTULO II**

### **DIAGNÓSTICO DE LAS HERRERÍAS**

Los trabajos realizados en la producción artesanal son elaborados manualmente con herramientas rudimentarias, con poca tecnología, dichos trabajos se dan en los hogares de los propietarios y por los jefes de familia y los hijos así como también mano de obra asalariada.

Los principales productos que se elaboran son puertas de metal, ventanas de metal y aluminio y balcones los cuales no son elaborados a gran escala y se diseñan de acuerdo a las especificaciones del cliente. Los temas que son desarrollados en este capítulo son las características tecnológicas, volumen y valor de la producción, resultados financieros, financiamiento, comercialización, organización empresarial y generación de empleo.

#### **2.1 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS**

Se refiere al conjunto de conocimiento y habilidades los cuales se desarrollan en los talleres para lograr de una forma más eficiente la producción hasta la comercialización.

Los talleres de herrería se encuentran ubicados en medianos artesanos y se caracterizan por utilizar un modesto capital, logra generar pequeños excedentes económicos que le permiten reinvertir en algunas herramientas, maquinaria y equipo; la mano de obra se combina con la familiar y asalariada.

Las máquinas para la producción de puertas, ventanas de metal y balcones son cortadora para hacer las piezas, máquina para soldar con la cual se unen, pulidora para dejar el metal liso para el proceso de pintura, compresor para pintar los productos terminados, barrenos para atornillar chapas y las

herramientas que utilizan manualmente son sierras para cortar metal, prensa para sostenerlo cuando se corta, metro para medir la cantidad de material, el proceso productivo varía de acuerdo al producto.

## 2.2 VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN

Esta identifica la cantidad que un artesano pueda elaborar en un período determinado de acuerdo a la capacidad productiva con la que cuenta. A continuación se presenta el valor y volumen de la producción anual por producto:

**Cuadro 8**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Volumen y Valor de la Producción**  
**Artisanal**  
**Año: 2016**

Tamaño producto	Unidades productivas	Unidad de medida	Volumen	Precio unitario Q.	Valor Q.
<b>Mediano artesano</b>					
<b>Herrería</b>	<b>6</b>				
Puerta		Unidad	648	950	615,600
Ventana de aluminio		Unidad	624	450	280,800
Ventana de metal		Unidad	672	350	235,200
Balcón		Unidad	528	350	184,800
<b>Totales</b>			<b>2,472</b>		<b>1,316,400</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

El volumen de producción asciende a 2,472 unidades de las cuales la más representativa en cantidad son las ventanas de metal, seguido por la puertas y las ventanas de aluminio por último los balcones, se logra observar que no existe diferencia significativa en relación a cantidad pero en relación al valor monetario la puertas aportan un 46% debido a que poseen el valor monetario más alto, seguido por un 21% de las ventanas de aluminio, un 18% de las de metal y por último un 14% de los balcones la actividad artesanal herrería aporta Q. 1,315,600.

## 2.3 RESULTADOS FINANCIEROS

Son constituidos por la generación monetaria de los bienes y derechos económicos y los compromisos y deudas adquiridos por una empresa en este caso las herrerías por lo cual proporciona información financiera sobre las operaciones realizadas, y es de utilidad para la toma de decisiones, los cuales serán establecidos por el período del 01 de enero al 31 de diciembre 2016.

### 2.3.1 Costo directo de producción

Se identifican con un producto y está integrado por los siguientes elementos: materiales, mano de obra y costos indirectos e indirectos los cuales intervienen para la producción de los artículos que serán fabricados por las herrerías en el Municipio.

A continuación se presenta el cuadro de los costos directos de producción de puertas, ventanas de metal, aluminio y balcones de los medianos artesanos datos de encuesta e imputados.

**Cuadro 9**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Estado de Costo Directo de Producción**  
**Herrerías**  
**Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2016**  
**(cifras en quetzales)**

Tamaño/producto	Mediano	
	Encuesta	Imputado
<b>Herrería</b>		
<b>Puertas</b>		
<b>Materiales</b>	<b>350,087</b>	<b>350,087</b>
Tubo cuadrado de 1"	32,508	32,508
Tubo abierto de 1 ¼	32,400	32,400
Tubo entorchado	3,694	3,694
Plano de ½	3,240	3,240
Angular de 1"	47,520	47,520
Lámina 3x7	123,120	123,120
Chapa	64,800	64,800
Pintura	21,870	21,870

Continúa en la página siguiente...

Viene de la página anterior...		
Bisagra	6,804	6,804
Electrodos	11,215	11,215
Thinner para pintar	2,916	2,916
<b>Mano de obra</b>	<b>32,400</b>	<b>85,238</b>
Medición y corte	4,860	9,947
Forma y soldadura	16,200	33,157
Pintura	1,620	3,316
Colocación de vidrio y acabado	9,720	19,894
Bonificación incentivo	-	6,747
Séptimo día	-	12,177
<b>Costo indirectos variables</b>	<b>3,532</b>	<b>37,456</b>
Cuota patronal (12.67%)	-	9,945
Prestaciones laborales (30.55%)	-	23,979
Thinner para limpiar	292	292
Wipe	3,240	3,240
<b>Costo directo de producción</b>	<b>386,019</b>	<b>472,781</b>
<b>Producción total</b>	<b>648</b>	<b>648</b>
<b>Costo unitario</b>	<b>595.71</b>	<b>729.60</b>
<b>Ventana de aluminio</b>		
<b>Materiales</b>	<b>239,720</b>	<b>239,720</b>
Aluminio	72,800	72,800
Riel inferior	10,920	10,920
Cabezal sierra	10,608	10,608
Operador de mariposa	31,200	31,200
Tornillos 8x3/4	1,872	1,872
Vidrio	112,320	112,320
<b>Mano de obra</b>	<b>10,920</b>	<b>28,729</b>
Medición y corte	3,120	6,386
Forma y atornillado	6,240	12,772
Colocación de vidrio y acabados	1,560	3,193
Bonificación incentivo	-	2,274
Séptimo día	-	4,104
<b>Costo indirectos variables</b>	<b>-</b>	<b>11,434</b>
Cuota patronal (12.67%)	-	3,352
Prestaciones laborales (30.55%)	-	8,082
<b>Costo directo de producción</b>	<b>250,640</b>	<b>279,883</b>
<b>Producción total</b>	<b>624</b>	<b>624</b>
<b>Costo unitario</b>	<b>401.67</b>	<b>448.53</b>
<b>Ventana de metal</b>		
<b>Materiales</b>	<b>189,172</b>	<b>189,172</b>
T 3/4"	8,176	8,176
Angular de 1"	24,640	24,640

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Pintura	22,680	22,680
Electrodos	9,692	9,692
Vidrio	120,960	120,960
Thinner para pintar	3,024	3,024
<b>Mano de obra</b>	<b>16,800</b>	<b>44,198</b>
Medición y corte	3,360	6,877
Forma y soldadura	10,080	20,631
Colocación de chapa	1,680	3,439
Pintura y acabados	1,680	3,439
Bonificación incentivo	-	3,498
Séptimo día	-	6,314
<b>Costo indirectos variables</b>	<b>3,662</b>	<b>21,253</b>
Cuota patronal (12.67%)	-	5,157
Prestaciones laborales (30.55%)	-	12,434
Thinner para limpiar	302	302
Wipe	3,360	3,360
<b>Costo directo de producción</b>	<b>209,634</b>	<b>254,623</b>
<b>Producción total</b>	<b>672</b>	<b>672</b>
<b>Costo unitario</b>	<b>311.96</b>	<b>378.90</b>
<b>Balcón</b>		
<b>Materiales</b>	<b>133,648</b>	<b>133,648</b>
Angular de 3/4"	17,600	17,600
Tubo entorchado 3/8"	50,160	50,160
Plano de 1/2	39,600	39,600
Pintura	17,820	17,820
Electrodos	6,092	6,092
Thinner para pintar	2,376	2,376
<b>Mano de obra</b>	<b>12,540</b>	<b>32,990</b>
Medición y corte	2,640	5,403
Forma y soldadura	7,920	16,210
Pintura y acabados	1,980	4,053
Bonificación incentivo	-	2,611
Séptimo día	-	4,713
<b>Costo indirectos variables</b>	<b>2,878</b>	<b>16,008</b>
Cuota patronal (12.67%)	-	3,849
Prestaciones laborales (30.55%)	-	9,281
Thinner para limpiar	238	238
Wipe	2,640	2,640
<b>Costo directo de producción</b>	<b>149,066</b>	<b>182,646</b>
<b>Producción total</b>	<b>528</b>	<b>528</b>
<b>Costo unitario</b>	<b>282.32</b>	<b>345.92</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Determina el valor total que los propietarios de herrerías invierten en las distintas fases de elaboración de los productos que se comercializan en el Municipio, mismo que debe ser recuperado a través de la determinación del precio de venta.

Las variaciones entre los datos de encuesta e imputados en los rubros de mano de obra y costos indirectos, se deriva que el artesano no considera la bonificación incentivo, séptimo día, cuota patronal y prestaciones laborales.

La tendencia muestra que la materia prima es la que requiere mayor inversión por parte del productor, para proveer los mejores materiales, acabados de mayor resistencia y durabilidad.

### 2.3.2 Estado de resultados

Mide los resultados económicos ganancia o pérdida de un negocio en particular, durante un determinado período de tiempo.

A continuación se presenta el detalle de los elementos que intervinieron para determinar cómo se encuentra la situación de las herrerías en el Municipio.

**Cuadro 10**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Estado de Resultados**  
**Herrerías**  
**Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2016**  
**(cifras en quetzales)**

Tamaño/producto	Mediano	
	Encuesta	Imputado
<b>Herrería</b>		
<b>Ventas</b>	<b>1,316,400</b>	<b>1,316,400</b>
Puertas	615,600	615,600
Ventanas de aluminio	280,800	280,800
Ventanas de metal	235,200	235,200
Balcones	184,800	184,800
<b>(-) Costo directo de producción</b>	<b>995,359</b>	<b>1,189,933</b>
Puertas	386,019	472,781
Ventanas de aluminio	250,640	279,883
Ventanas de metal	209,634	254,623
Balcones	149,066	182,646
<b>Ganancia marginal</b>	<b>321,041</b>	<b>126,467</b>
<b>(-) Costo y gastos fijos</b>	<b>1,970</b>	<b>1,970</b>
Energía eléctrica	720	720
Depreciaciones	1,250	1,250
<b>Ganancia antes del ISR</b>	<b>319,071</b>	<b>124,497</b>
<b>(-) ISR 25%</b>	<b>79,768</b>	<b>31,124</b>
<b>Ganancia neta</b>	<b>239,303</b>	<b>93,373</b>
<b>Rentabilidad</b>		
Ganancia neta / ventas netas	0.18	0.07
Ganancia neta / costos + gastos	0.24	0.08

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

De acuerdo a los costos reales o imputados la ganancia de los productos disminuye, en comparación con los datos de encuesta debido a que no se incluye los costos fijos y no se cuantifican en términos monetarios. Por medio de los datos de la encuesta se logró determinar que se obtiene una ganancia neta de Q.239,303 anual, y al imputar los costos obtiene una ganancia de Q.93,373 que contribuyen a mejorar la economía de los hogares.

### 2.3.3 Financiamiento

Son todos los recursos financieros que se utilizan para cubrir los costos, se define también como la cantidad de dinero necesaria para la realización de una actividad o proyecto de una persona, ente público o empresa, puede encontrarse en forma de recursos propios o internos y ajenos o externos.

Para las herrerías se puede definir como la actividad monetaria que los artesanos necesitan para poder realizar su producción.

El financiamiento que estos utilizan proviene de fuentes internas o externas, como es el caso de algunos trabajos que solicitan anticipo, con el cual financian gran parte de la elaboración de los productos solicitados. Se presenta el cuadro en el cual se describen las fuentes internas y externas que son utilizadas por los artesanos.

**Cuadro 11**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Fuentes de Financiamiento para la Producción**  
**Herrería (mediano artesano)**  
**Año: 2016**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Tamaño/producto</b>	<b>Interno</b>	<b>Externo</b>	<b>Total</b>
<b><u>Mediano</u></b>			
<b>Herrería</b>			
<b>Puertas</b>	<b>193,100</b>	<b>193,099</b>	<b>386,199</b>
Materiales	175,044	175,043	350,087
Mano de obra	16,200	16,200	32,400
Costo indirectos variables	1,766	1,766	3,532
Costos y gastos fijos	90	90	180
<b>Ventana de aluminio</b>	<b>125,410</b>	<b>125,410</b>	<b>250,820</b>
Materiales	119,860	119,860	239,720
Mano de obra	5,460	5,460	10,920
Costos y gastos fijos	90	90	180
<b>Ventana de metal</b>	<b>104,907</b>	<b>104,907</b>	<b>209,814</b>
Materiales	94,586	94,586	189,172
Mano de obra	8,400	8,400	16,800

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Costo indirectos variables	1,831	1,831	3,662
Costos y gastos fijos	90	90	180
<b>Balcón</b>	<b>74,623</b>	<b>74,623</b>	<b>149,246</b>
Materiales	66,824	66,824	133,648
Mano de obra	6,270	6,270	12,540
Costo indirectos variables	1,439	1,439	2,878
Costos y gastos fijos	90	90	180

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Los medianos artesanos de herrería no cuentan con el apoyo financiero de las cooperativas existentes. En esta actividad el financiamiento es con recursos internos los cuales se obtienen por medio de ahorros, inversión de utilidades, ganancia por artículos vendidos.

Así mismo se solicita al cliente un anticipo del 50% el cual se emplea para la compra de materiales, pago de mano de obra, costos indirectos variables y costos y gastos fijos el cual es tomado como financiamiento externo.

## 2.4 COMERCIALIZACIÓN

Se refiere a una serie de actividades de operación y transferencia de productos, por medio del traslado de bienes y servicios, desde el fabricante, hasta el consumidor final, por medio del cual se coordina la producción distribución y el consumo. La comercialización en la producción artesanal se realiza a través de la mezcla de mercadotecnia o marketing mix. El objetivo de la comercialización es ofrecer el producto en el momento y lugar que el comprador desea, en la actividad herrería los productos son trasladados al consumidor final para su instalación en el lugar indicado.

La herrería es una actividad artesanal realizada por el jefe de familia y representa una fuente de ingresos para sí mismo y la comunidad ya que proveen de empleo a las personas siendo esta una de las actividades principales generadoras de empleo en el Municipio.

### 2.4.1 Mezcla de mercadotecnia

Combina las herramientas de mercadeo tales como: producto, precio, plaza y promoción, las cuales son esenciales para el éxito de la comercialización de la actividad artesanal herrería.

A continuación se presenta la tabla con la mezcla de mercadeo con las variables que se aplican en la actividad artesanal herrería:

**Tabla 5**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Mezcla de Mercadotecnia**  
**Herrería**  
**Año: 2016**

<b>Subvariables</b>	<b>Mediano artesano</b>
<b>Producto</b>	
Calidad	<b>Herrería:</b> la calidad de los productos depende de los requerimientos del cliente en lo que se refiere a materiales utilizados en las puertas, ventanas de metal, aluminio y balcones.
Diseño	<b>Herrería:</b> existe variedad de diseños para la elaboración de los productos, estos dependen de los diferentes tipos de materiales utilizados en su elaboración el producto líder son las puertas de meta.
Características	<b>Herrería:</b> durabilidad de los productos, precios accesibles, variedad en su elaboración.
<b>Precio</b>	
Valor	El precio de las puertas según el diseño oscila entre Q. 850 a Q. 950, las ventanas y balcones a Q. 350.
Descuento	No se realiza descuentos
<b>Plaza</b>	
Canales	Se vende el 100% de la producción al consumidor final.
Transporte	Los productos se venden en el lugar que se fabrican, el comprador es el encargado del transporte.
<b>Promoción</b>	
Publicidad	Existe publicidad de boca en boca.
Promoción de ventas	No se realiza ningún tipo de promoción de ventas.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

De acuerdo a la investigación de campo, la herrería es una de las actividades artesanales principales y el producto más comercializado son las puertas de metal seguido por las ventanas de metal, aluminio y balcones, los cuales son fabricados con distintos materiales de metal, el diseño depende de las necesidades del cliente, los precios de las puertas varían de acuerdo a los diseños que se requieran el precio va de Q. 850 a Q. 950, las ventanas y balcones a Q. 350 de un metro por un metro aproximadamente.

La publicidad se realiza de boca en boca, ya que los mismos clientes recomiendan el producto a otros compradores y no existe ningún tipo de promoción de ventas.

#### 2.4.2. Canales de comercialización

Se refiere a una serie de actividades que se realizan para la transferencia de los bienes, desde el productor hasta el consumidor final en la actividad artesanal.

El punto de partida del canal de comercialización es el productor, quien se encarga de transformar la materia prima en bienes, utilizando herramientas, para trasladarlos al consumidor, existe un conjunto de personas entre el productor denominados minoristas, que se encargan de vender el producto terminado para el caso de la herrería no existen intermediarios por lo que les beneficia debido a que no existe quien aumente el precio de los productos.

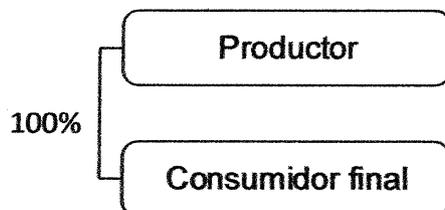
A continuación se presentan los canales utilizados por los medianos artesanos, para hacer llegar los productos hacia los consumidores finales en donde se puede observar que no existen canales de comercialización debido a que el producto es vendido directamente al consumidor final.

**Gráfica 2**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Canal de Comercialización**  
**Herrería**  
**Año: 2016**

---

**Medianos artesanos**

---



---

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Los medianos artesanos venden el 100% producción total al consumidor final, sin que intervenga ningún intermediario, lo que les permite obtener un mayor margen de ganancia.

No existen canales de comercialización los productos se fabrican en los hogares del propietario y son instalados en el lugar solicitado por el cliente.

## **2.5 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

La organización es una actividad de la administración que sirve para estructurar todos los recursos (humanos y no humanos), con el fin de alcanzar los objetivos fijados.

Según la investigación los artesanos no poseen ningún tipo de organización, planificación y control, situación que provoca la escasa optimización de los recursos.

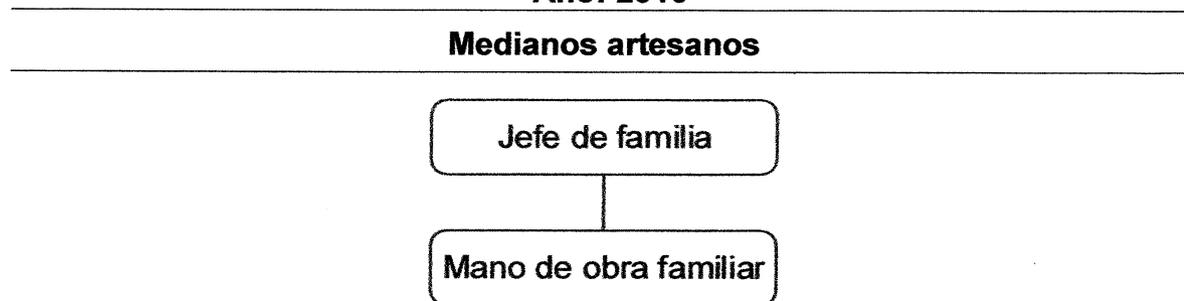
Poseen un sistema de coordinación informalmente organizado, no establecen ningún tipo de autoridad, definiendo las actividades de cada trabajador por medio del propietario en forma verbal, para alcanzar los objetivos.

Se lleva a cabo de manera informal, no cuentan con manuales organizacionales, manuales de normas y procedimientos.

### 2.5.1 Estructura organizacional

Se refiere a los niveles de organización que se identifican dentro de una institución con el objeto de alcanzar un objetivo. Se presenta una estructura lineal de esta actividad.

**Gráfica 3**  
**Municipio de Concepción, departamento de Huehuetenango**  
**Estructura Organizacional**  
**Mediano Artesano Herrería**  
**Año: 2016**



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Con base al proceso de investigación se logró determinar que los medianos artesanos de herrería, utilizan una estructura lineal o militar ya que la autoridad se transmite del propietario hacia sus empleados, es decir existe una línea de mando directa de este hacia sus empleados.

El propietario es el único con autoridad y es quien delega la responsabilidad a cada uno de sus empleados en el desarrollo del proceso productivo, así mismo la administración es llevada en base a la experiencia sin contar con un proceso administrativo establecido.

No existen documentos que les permita establecer puestos de trabajo y niveles jerárquicos, la división del trabajo se da a través de asignación de tareas de acuerdo a las habilidades de cada persona por medio del propietario, la mano de obra utilizada es familiar y asalariada, se carecen de manuales de organización y de normas y procedimientos.

El propietario es el encargado de llevar control de las actividades, las órdenes se dan de forma verbal. La escasa organización de la actividad artesanal dificulta el crecimiento de los negocios.

## **2.6 GENERACIÓN DE EMPLEO**

De acuerdo a la investigación se logró determinar que existen seis unidades productivas en el Municipio las cuales generan dos empleos cada una para un total de 12 empleos, es la actividad mejor remunerada y la que más ingresos aporta y la más representativa en términos monetarios, sin embargo los empleados no reciben el salario mínimo de ley y tampoco cuentan con prestaciones laborales debido a que la ganancia que obtiene el propietario le es insuficiente para cubrir prestaciones laborales, por lo que no existe motivación para los empleados lo cual incide en la baja productividad, con lo cual no existe crecimiento para las unidades productivas y que puedan generar más empleo en el Municipio.

## **2.7 RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA Y PROPUESTA DE SOLUCIÓN**

De acuerdo a la investigación realizada se abordará el tema de la problemática con relación al tema de la actividad artesanal herrería y los motivos por los cuales dicha actividad no tiene un crecimiento de las unidades productivas y el inexistente desarrollo que poseen, así mismo se proponen soluciones las cuales al implementarlas sean de beneficio y ayuden al desarrollo de las herrerías en el Municipio.

### **2.7.1 Problemática encontrada**

De acuerdo a la comercialización únicamente se vende al consumidor final no a empresas constructoras con quienes tendrían oportunidad de crecimiento. Los artesanos de la actividad herrería venden su producto al consumidor final, a quienes solicitan el 50% de anticipo para la compra de materiales y pago de ayudantes y el precio es de acuerdo a la calidad de los materiales y el diseño que el cliente elija, el trato es únicamente verbal, los productos son elaborados en los hogares de los propietarios por lo que no cuentan con espacio adecuado para trabajar y poder aumentar su volumen de producción, únicamente utilizan la publicidad de boca en boca ya que las personas a las que les han trabajado los recomiendan con sus conocidos por lo que es muy difícil darse a conocer en otros Departamentos.

Con respecto a organización las herrerías en el Municipio no cuentan con ningún tipo de organización son inexistentes las instituciones que agrupen a herrerías o cualquier forma de organización que les permita desarrollarse y crecer.

### 2.7.2 Propuesta de solución

De acuerdo a la problemática encontrada y con el fin de proporcionar las herramientas teóricas para su implementación se desarrolla la propuesta de solución con respecto a los temas de comercialización y organización de la actividad artesanal herrería, en el tema de comercialización se propone la mezcla de marketing producto, precio, plaza y promoción. De acuerdo a la organización se propone asociarse para obtener beneficios mutuos. Se espera que los medianos artesanos en herrería puedan desarrollarse y de esta forma generar empleo y mejorar las condiciones de vida de sus familias.

## **CAPÍTULO III**

### **PROYECTO: PRODUCCIÓN DE GALLETAS CON AROMA DE CAFÉ**

Como propuesta de opciones saludables y nutricionales que contribuyan a la alimentación y desarrollo del Municipio a través de la generación de empleos se presenta el proyecto de Producción de galletas con aroma de café.

Dentro de los temas sobre los cuales se describen en el presente capítulo se tienen la descripción del proyecto, justificación, objetivos, estudio de mercado, estudio técnico y estudio financiero.

#### **3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

El proyecto denominado producción de galletas con aroma de café se llevará a cabo en el municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, con el objetivo de ofrecer a las comunidades de Jacaltenango y San Antonio Huista galletas elaboradas a base de harina de trigo y café molido para darle el sabor característico, adicional serán fortificadas con zinc, que brindara el aporte vitamínico del producto para la población.

Debido a que no existe la producción de galletas, se realizará el estudio de mercado en el cual se incluye la oferta, demanda y precio, el técnico con el volumen y valor de la producción, y el flujograma del proceso productivo, el administrativo legal con el organigrama nominal y la normativa interna y externa y el financiero con los recursos necesarios a utilizar, en el Municipio se instalará el área de producción para promover la generación de empleo, de esta forma aprovechar la mano de obra disponible.

El proyecto tendrá una capacidad de producción anual de 243,600 unidades, el mercado meta está segmentado en hombres y mujeres a partir de los cinco años de edad.

### **3.2 JUSTIFICACIÓN**

En el Municipio una de las producciones que prevalece es la de café, del cual se obtendrá la materia prima para la elaboración de galleta con aroma de café, asimismo crear una alternativa diferente de las actividades productivas.

Debido a que no existe la producción de galleta con aroma de café es factible realizar el proyecto; esta actividad permitirá que los productores se organicen en una cooperativa para poder ejecutarlo.

El proyecto de producción de galletas con aroma de café fortificada con zinc, aportará a la economía del Municipio en generar fuentes de empleo. Asimismo, ayudará a elevar el nivel de nutrición y desarrollo de hombres, mujeres y niños a partir de los cinco años de edad.

Se distribuirá a municipios aledaños como Jacaltenango y San Antonio Huista, que cuentan con vías de acceso para comercializar el producto y transportarlo a los distintos puntos de venta.

### **3.3 OBJETIVOS**

Los objetivos que se pretende alcanzar en el proyecto se detallan a continuación:

#### **3.3.1 General**

Mejorar las condiciones nutricionales de las comunidades en el Municipio, así como también en los municipios de Jacaltenango y San Antonio Huista a través

de un producto diferente y vitaminado, de la misma forma generar fuentes de empleo para aumentar las condiciones de vida de la población objeto de estudio.

### 3.3.2 Específicos

- Dar a conocer en los Municipios seleccionados un producto nuevo y diferente.
- Implementar el proceso de comercialización necesario para facilitar la distribución del producto.
- Generar fuentes de empleo y desarrollo en el municipio de Concepción Huista.
- Establecer los elementos técnicos para desarrollar el proyecto.
- Plantear un estudio administrativo-legal y determinar el tipo de organización a constituir de acuerdo a los requerimientos del proyecto.
- Establecer fuentes de financiamiento, que proporcionen los recursos necesarios, a efecto de realizar el proyecto.
- Evaluar la viabilidad económica que tendrá el proyecto por medio del análisis financiero.

### 3.4 ESTUDIO DE MERCADO

El objetivo es determinar la oferta, demanda, precios y los canales de comercialización que serán utilizados para llevar a cabo el proyecto galletas con aroma de café al consumidor final y de esta forma evaluar la viabilidad que el producto tendrá, de igual manera es el punto de partida para el estudio técnico, administrativo legal y financiero.

El estudio se realizó por medio de fuentes primarias en los municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y San Antonio Huista.

### 3.4.1 Identificación del producto

Las galletas con aroma de café es un producto alimenticio pequeño, dulce, su ingrediente principal es el café son elaboradas con harina, azúcar glass, mantequilla, huevos, agua potable, adicionalmente se agrega el zinc, tiene un sabor diferente a los demás productos distinguiéndolo de los demás y el zinc es un nutriente el cual fortalece el sistema inmunitario previniendo enfermedades.

#### 3.4.1.1 Características

Su color es café debido al ingrediente principal utilizado y su sabor es dulce parecido a la combinación del pan dulce remojado en café, el empaque son bolsas plásticas selladas y permite que se conserve crujiente, adicionalmente tendrá información nutricional, fecha de vencimiento, y la marca.

#### 3.4.1.2 Usos

Las galletas son muy populares en el mercado, como se logró observar en el Municipio es alto el consumo del pan dulce en la población y debido a que es un producto que puede sustituir al pan se deduce que existe demanda del producto en los distintos mercados.

#### 3.4.1.3 Importancia nutricional

El producto ofrecido es altamente nutritivo ya que es un producto que posee carbohidratos por la harina, proteínas por los huevos, azúcar glass, adicionalmente el café que contiene vitamina B. El zinc que es un nutriente que ayuda a fortalecer el sistema inmunitario.

A continuación se presenta tabla de información nutricional de las galletas con aroma de café.

**Tabla 6**  
**Valor Nutricional Galleta Con Aroma De Café**  
**Año: 2016**  
**(datos por cada 30 gramos)**

<b>Tabla nutricional</b>	
Tamaño de ración 30 gramos	
Porciones por bolsa	1
Energía	170
Grasa total g	4
Grasa saturada g	2
Grasa trans g	0
Colesterol mg	15
Sodio mg	170
Carbohidratos totales g	30
Fibra dietética g	1
Azúcar g	6.25
Proteína g	3
Vitamina B1 g	0.08
Zinc g	0.00399

Valores diarios basados en una dieta de 2000 calorías

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016

Dentro de los principales nutrientes que posee la galleta de café podemos mencionar la vitamina b1 la cual es proveída por el café y el zinc que es un nutriente que ayuda a disminuir las enfermedades debido a que fortalece el sistema inmune adicionalmente aporta energía y fibra dietética, carbohidratos y proteína que el cuerpo necesita.

#### 3.4.2 Oferta histórica y proyectada

Está compuesta por la cantidad de productos que se pueden colocar en el mercado, permite en perspectiva conocer el comportamiento de la producción e importaciones históricas y proyectas. Se detalla la oferta del período comprendido de los años 2012 al 2021.

**Cuadro 12**  
**Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y**  
**San Antonio Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Oferta Histórica y Proyectada de Productos Sustitutos**  
**Período: 2012-2021**

Año	Producción (unidad de 30 gramos)	Importaciones (unidad de 30 gramos)	Oferta total (unidad de 30 gramos)
2012	-	20,734	20,734
2013	-	21,770	21,770
2014	-	22,858	22,858
2015	-	24,000	24,000
2016	-	25,200	25,200
2017	-	26,260	26,260
2018	-	27,376	27,376
2019	-	28,492	28,492
2020	-	29,608	29,608
2021	-	30,724	30,724

Para el cuadro de oferta se utilizaron como productos sustitutos galleta de harina de trigo.  
Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016 y con base al método de mínimos cuadrados donde  $a = 22,912$ ,  $b = 1,116$ , año base 2014.

Se realizó la delimitación del 4% del total de tiendas, abarroterías y supermercados ubicados en los municipios objeto de estudio y de acuerdo a esto se proyectó el consumo de galletas con aroma de café.

Para determinar la oferta de galletas con aroma de café se analizó el consumo mensual según los datos obtenidos en el trabajo de investigación de campo para los municipios de: Concepción Huista con un consumo mensual de 18 unidades, Jacaltenango 28 unidades y San Antonio Huista con 24 unidades. La oferta total para el año 2016 se conforma con los cálculos realizados del consumo de unidades de galletas.

Para la determinación de la oferta se propuso un crecimiento del 5% anual, para los años del 2012 a 2016. Se realizó la proyección para los años 2017 al 2021 con base al método de mínimos cuadrados donde  $a = 22,912$  y  $b = 1,116$ . Se

determinó la oferta total proyectada para los años 2017 al 2021 que se utilizarán en el estudio de mercado del proyecto producción de galleta con sabor a café.

### 3.4.3 Demanda potencial histórica y proyectada

Es la encargada de determinar la población que puede cubrir o que puede adquirir el producto. Y ésta se establece con base a la población delimitada y el consumo per cápita. Se presenta el cuadro de demanda potencial histórica y proyectada.

**Cuadro 13**  
**Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y**  
**San Antonio Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Galletas con Aroma de Café**  
**Período: 2012-2021**

<b>Año</b>	<b>Población</b>	<b>Población delimitada 35%</b>	<b>Consumo per cápita (unidad de 30 gramos)</b>	<b>Demanda potencial (unidad de 30 gramos)</b>
2012	81,745	28,611	24	686,658
2013	83,253	29,139	24	699,325
2014	84,726	29,654	24	711,698
2015	86,137	30,148	24	723,551
2016	82,732	28,956	24	694,949
2017	84,050	29,418	24	706,020
2018	85,321	29,862	24	716,696
2019	86,523	30,283	24	726,793
2020	87,639	30,674	24	736,168
2021	88,889	31,111	24	746,668

Fuente: elaboración propia con base en datos de estimaciones y proyecciones de población 2002-2020 según datos del XI Censo de Población y VI de Habitación 2002 del -INE-, proyecciones no oficiales -INE- 2021 y Hoja de Balance de Alimentos -HBA- del -INE-, ver anexo.

La demanda potencial histórica y proyectada se realizó de acuerdo a las proyecciones del -INE- de la población de los Municipios objeto de estudio, se establece el 35% con un consumo per-cápita de 24 unidades de galletas por

persona al año de acuerdo a información proporcionada por nutricionista por los cual se determina la demanda que existe para los años de 2011 al 2021.

#### 3.4.4 Consumo aparente

Por medio del cual se puede identificar el consumo de las galletas en años anteriores y las que se consumirán en los años siguientes, a continuación se presenta el cuadro del consumo aparente.

**Cuadro 14**  
**Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y**  
**San Antonio Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Consumo Aparente Histórica y Proyectada de Galletas con Aroma de Café**  
**Período: 2012-2021**

<b>Año</b>	<b>Producción</b>	<b>Importaciones</b>	<b>Exportaciones</b>	<b>Consumo aparente</b>
2012		20,734	0	20,734
2013		21,770	0	21,770
2014		22,858	0	22,858
2015		24,000	0	24,000
2016		25,200	0	25,200
2017		26,260	0	26,260
2018		27,376	0	27,376
2019		28,492	0	28,492
2020		29,608	0	29,608
2021		30,724	0	30,724

Fuente: elaboración propia con base en los datos obtenidos del cuadro 12 de oferta histórica y proyectada.

Según datos obtenidos en el cuadro 12 de oferta histórica y proyectada se puede observar que el consumo aparente muestra una tendencia ascendente para los próximos años, lo cual resulta positivo debido a que existe una porción de la población que necesita satisfacer el producto galletas con aroma de café.

### 3.4.5 Demanda insatisfecha histórica y proyectada

Se les llama así a los consumidores que están dispuestos a adquirir un producto y tienen la capacidad de compra pero la producción es insuficiente para satisfacer su necesidad. La demanda insatisfecha histórica y proyectada en los próximos cinco años se muestra en el cuadro a continuación:

**Cuadro 15**  
**Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y**  
**San Antonio Huista departamento de Huehuetenango**  
**Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada Galletas Con Aroma De Café**  
**Período: 2012-2021**

<b>Año</b>	<b>Demanda potencial (unidad)</b>	<b>Consumo aparente (unidad)</b>	<b>Demanda insatisfecha (unidad)</b>
2012	686,658	20,734	665,924
2013	699,325	21,770	677,555
2014	711,698	22,858	688,840
2015	723,551	24,000	699,551
2016	694,949	25,200	669,749
2017	706,020	26,260	679,760
2018	716,696	27,376	689,320
2019	726,793	28,492	698,301
2020	736,168	29,608	706,560
2021	746,668	30,724	715,944

Fuente: elaboración propia con base en los datos obtenidos en los cuadros 12 y 13.

Los datos que se presentan corresponden al producto sustituto y los de la demanda insatisfecha proyectada, que indican que para los siguientes años permanecerá, lo que hace posible efectuar el proyecto; lo elaborado no cubre las necesidades del consumo de este producto. La demanda insatisfecha que se presenta es el nicho de mercado que tienen las galletas con aroma a café.

### 3.4.6 Precio

La estrategia utilizada para la determinación del precio fue a través de la comparación de los productos sustitutos existentes en las tiendas y abarroterías

de los Municipios estudiados. El valor que tiene las galletas de harina es de Q.2.00 en los mercados estudiados.

#### 3.4.7 Comercialización

Se abordará este tema en el capítulo IV de este informe individual debido a que es un tema de gran importancia.

### 3.5 ESTUDIO TÉCNICO

A través de este estudio se determinan elementos de una manera estratégica, con el fin de garantizar la factibilidad del proyecto de Producción de galletas con aroma de café, en el área urbana del municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango.

Para llevar a cabo esta tarea se debe establecer la localización, tamaño, volumen, valor de producción y requerimientos técnicos.

#### 3.5.1 Localización

Indica la ubicación física exacta y considera todos los factores necesarios para llevar a cabo el proyecto, se divide en macrolocalización y microlocalización:

##### 3.5.1.1 Macrolocalización

El área donde se llevará a cabo el proyecto se encuentra ubicado en el municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango a 382 km de la Ciudad Capital.

##### 3.5.1.2 Microlocalización

Se ubicará en el cantón Méndez, que se encuentra a 106 km de la cabecera Departamental, las características que determinaron el lugar fueron: vías de

acceso transitables, cercanía del mercado, servicios básicos y proximidad a fuentes de materiales e insumos.

### 3.5.2 Tamaño del proyecto

El proyecto se establece según la demanda insatisfecha determinada en el estudio de mercado, que se realizó para el presente proyecto, contará con una duración de cinco años.

El proyecto tendrá capacidad para producir 1,218,000 unidades de galletas con aroma de café y un total de Q. 2,110,185 para los cinco años del proyecto.

#### 3.5.2.1 Volumen y valor de la producción

En el proyecto se producirá anualmente 241,164 galletas. Información que se detalla en el siguiente cuadro:

**Cuadro 16**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Galletas con Aroma de Café**  
**Volumen y Valor de la Producción**  
**Años: 1-5**

<b>Año productivo</b>	<b>Producción</b>	<b>Merma 1% (unidades)</b>	<b>Producción neta</b>	<b>Precio de venta por galleta en Q.</b>	<b>Valor total de la producción en Q.</b>
1	243,600	2,436	241,164	1.75	422,037
2	243,600	2,436	241,164	1.75	422,037
3	243,600	2,436	241,164	1.75	422,037
4	243,600	2,436	241,164	1.75	422,037
5	243,600	2,436	241,164	1.75	422,037
<b>Total</b>	<b>1,218,000</b>	<b>12,180</b>	<b>1,205,820</b>		<b>2,110,185</b>

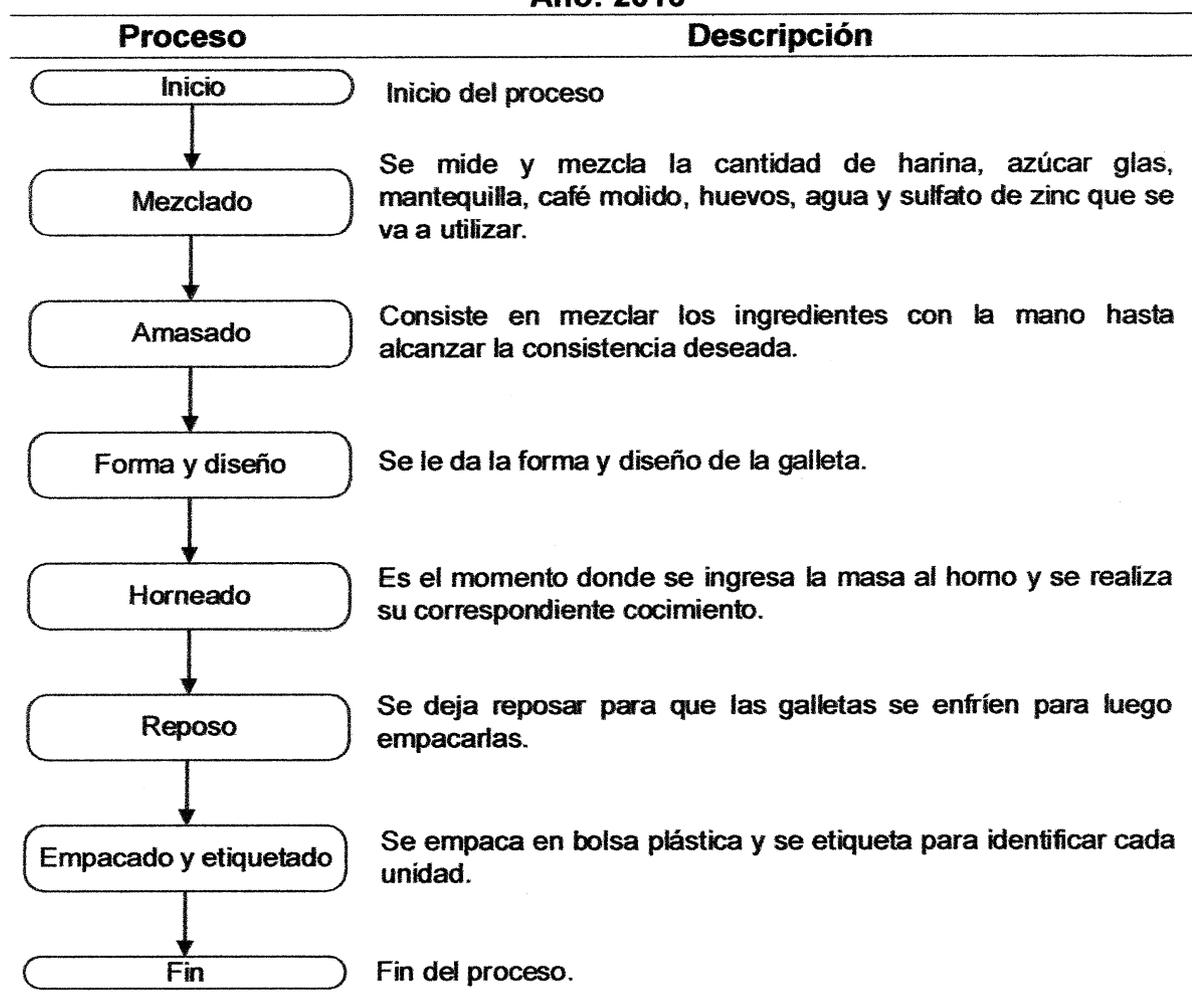
Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

La merma de 1% debido al producto dañado, quebrado y otros imprevistos, el volumen de producción establecida para los cinco años de vida. Se abarcará un promedio del 35% del total de la demanda insatisfecha proyectada.

### 3.5.3 Flujograma del proceso productivo

Son las distintas etapas que se realizan desde el inicio de la producción hasta obtener el producto terminado.

**Gráfica 4**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café**  
**Flujograma del Proceso Productivo**  
**Año: 2016**



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Muestra los pasos que comprende el proceso productivo para la elaboración de galletas, al llevar a cabo cada una de las actividades definidas, permitirá brindar un producto de calidad, que satisfaga las expectativas de los consumidores. Los

insumos necesarios para la producción de galletas con aroma de café incluyen 279 gramos de harina, 127 gramos de azúcar glass, 152 gramos de mantequilla, 5 cucharadas de café molido, 2 huevos, 5 cucharadas de agua y 81 gramos de sulfato de zinc.

#### 3.5.4 Requerimientos técnicos

Éstos son constituidos por todos los elementos indispensables para el desarrollo del proyecto galletas con aroma de café para su ejecución en la vida útil del proyecto y dentro de los cuales tenemos:

##### 3.5.4.1 Humanos

Estará conformada por una persona para el proceso de producción de las galletas con aroma de café, la mezcla y batido, horneado y empaque. Adicionalmente una persona para entrega de las galletas con aroma de café a los minoristas. La jornada laboral será de lunes a domingo, en un horario de 5:00 de la mañana a 3:00 de la tarde. Así mismo los miembros de la Asamblea General, Consejo de administración, Comisión de Vigilancia, Comité de Educación, Administración, Producción y Comercialización.

##### 3.5.4.2 Físicos

Se contará para la producción de galletas con aroma de café una mezcladora para la elaboración de la masa base y unirlo con el café, batidora para darle forma a la mezcla, horno para cocinarlas, un refrigerador para guardar lo necesario. Se contará con un lavatrastos, mesas, bandejas, rodillo, espátulas, sellados de bolsas, sillas, divisor de masas y clavijero con bandas. En el área administrativa, un escritorio con silla, dos sillas de espera, una computadora y una impresora.

#### 3.5.4.3 Financieros

Son los recursos monetarios que serán utilizados para iniciar el proyecto de las galletas con aroma de café los cuales se describen en el estudio financiero tales como la inversión fija y en capital de trabajo.

### 3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

Se refiere a la constitución y administración de un negocio, para el proyecto producción de galletas con aroma de café se desarrollará ampliamente en el capítulo V de este informe individual.

### 3.7 ESTUDIO FINANCIERO

El estudio es vital para el proyecto consiste en la cuantificación de la inversión de los activos, que se requieren para la determinación del monto, tanto de inversión fija como de la inversión de capital de trabajo para el buen funcionamiento de su implementación. Es oportuno el uso racional de los recursos, lo que incidirá en el éxito de la inversión.

#### 3.7.1 Inversión fija

La inversión fija es el conjunto de recurso que son adquiridos durante la etapa de creación y se usan a lo largo de la vida útil del proyecto. Está constituida por los activos tangibles e intangibles los cuales serán obtenidos al inicio del proyecto.

En el siguiente cuadro se detalla la inversión fija que es necesaria para iniciar la producción de galletas con aroma de café.

**Cuadro 17**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Galletas con Aroma de Café**  
**Inversión Fija**  
**Año: 2016**

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
<b>Mobiliario y equipo</b>				<b>2,180</b>
Balanza	Unidad	1	450	450
Filtro de agua	Unidad	1	500	500
Mesa de trabajo (80 x 150cms)	Unidad	1	200	200
Estantería	Unidad	1	250	250
Mostrador (vitrina)	Unidad	1	800	800
Reloj de pared	Unidad	1	100	100
Sillas plásticas	Unidad	4	40	160
Caja plástica	Unidad	2	60	120
<b>Equipo de computación</b>				<b>4,100</b>
Computadora	Unidad	1	3,500	3,500
Impresora	Unidad	1	800	800
Regulador de voltaje UPS	Unidad	1	550	550
<b>Equipo de producción</b>				<b>21,350</b>
Cilindro	Unidad	1	200	200
Horno de gas	Unidad	1	20,000	20,000
<b>Vehículo</b>				<b>10,000</b>
Moto	Unidad	1	10,000	10,000
<b>Intangible</b>				<b>5,000</b>
<b>Gastos de organización</b>				<b>5,000</b>
Gastos de organización			5,000	5,000
<b>Total</b>				<b>42,630</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Son los recursos necesarios para el desarrollo del proyecto, los cuales representan el 63% de la inversión total. Están conformados por los bienes que se utilizarán en el proceso de transformación de la materia prima en galletas con aroma de café y los que sirven de apoyo a las operaciones normales del proyecto, los rubros que lo integran están sujetos a depreciaciones.

### 3.7.2 Inversión en capital de trabajo y total

La inversión en capital de trabajo puede decirse que es el patrimonio en cuenta corriente, que necesitan las empresas para atender las operaciones de producción, distribución de bienes y/o servicios. La inversión total se obtiene de la sumatoria de la inversión fija y el capital de trabajo, estos son necesarios para llevar a cabo la ejecución de la propuesta. A continuación se presenta el cuadro integrado:

**Cuadro 18**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Galletas con Aroma de Café**  
**Inversión en Capital de Trabajo y Total**  
**Año: 2016**

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario Q.	Valor total Q.
<b>Materia prima</b>				<b>7,107</b>
Harina	Gramos	279,125	0.00573	1,599
Azúcar glass	Gramos	126,875	0.01212	1,538
Mantequilla	Gramos	152,250	0.01433	2,182
Café molido	Cucharada	5,075	0.04409	224
Huevos	Unidad	2,030	0.75000	1,523
Agua	Cucharada	5,075	0.00794	40
Sulfato de zinc	Gramos	81	0.02000	2
<b>Mano de obra</b>				<b>3,523</b>
Mezclado	Día	3.52	81.87000	289
Amasado	Día	7.05	81.87000	577
Forma y diseño	Día	10.57	81.87000	866
Horneado	Día	7.05	81.87000	577
Reposo	Día	1.76	81.87000	144
Empacado y etiquetado	Día	3.52	81.87000	289
Bonificación incentivo		33.48	8.33000	279
Séptimo día				503
<b>Costos indirectos variables</b>				<b>7,401</b>
Cuota patronal		3,244	0.12670	411
Prestaciones laborales		3,244	0.30550	991
Gas propano	Unidad	1	254.00000	254
Mantequilla	Gramos	38,366	0.01433	550
Empaque unidad (bolsa plástica)	Unidad	20,300	0.05000	1,015
Etiqueta	Unidad	20,900	0.20000	4,180
<b>Costos fijos de producción</b>				<b>1,500</b>

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Moldes	Unidad	4	5.00000	20
Bandejas (45 x 65 cm)	Unidad	6	75.00000	450
Rodillo	Unidad	2	25.00000	50
Espátulas	Unidad	2	20.00000	40
Pichel medidor	Unidad	1	55.00000	55
Selladora de bolsas	Unidad	1	285.00000	285
Alquiler de local	Mensual	1	500.00000	500
Agua	Mensual	1	5.00000	5
Guantes, redecillas y gabachas	Mensual	1	95.00000	95
<b>Gastos de administración</b>				<b>5,704</b>
Sueldo administrador	Mensual	1	2,600.00000	2,600
Bonificación incentivo	Mensual	1	250.00000	250
Cuota patronal		2,600	0.12670	329
Prestaciones laborales		2,600	0.30550	794
Honorarios de contador	Mensual	1	1,500.00000	1,500
Energía eléctrica	Mensual	1	50.00000	50
Extracción de basura	Mensual	1	30.00000	30
Telefonía	Mensual	1	100.00000	100
Papelería y útiles	Mensual	1	50.00000	50
<b>Inversión en Capital de Trabajo</b>				<b>25,235</b>
<b>Inversión Fija</b>				<b>42,630</b>
<b>Inversión Total</b>				<b>67,865</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Los bienes utilizados para el proceso de transformación de la materia prima y el desarrollo de las operaciones en la ejecución del proyecto, los que están sujetos a depreciaciones. Estos son los recursos necesarios para el desarrollo del proyecto. Para dar inicio al proyecto es necesario contar con un capital de trabajo de Q.25,235 los costos indirectos estiman estos gastos para la producción de 243,600 galletas. La inversión total muestra el desembolso que se debe efectuar el primer año para ejecutar el proyecto de producción, se encuentra integrada por la inversión fija que ocupa el 62% y capital de trabajo que requiere un 38%.

### 3.7.3 Financiamiento

El financiamiento es la forma mediante la cual pueden obtenerse los fondos necesarios para la realización del proyecto, a través de fuentes internas y

externas. La totalidad de recursos son destinados al desarrollo del proceso productivo, como se muestra en el presente cuadro:

**Cuadro 19**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Galletas con Aroma de Café**  
**Financiamiento**  
**Año: 2016**

Descripción	Recursos propios	Recursos ajenos	Inversión total
<b>Inversión fija</b>	<b>42,630</b>	-	<b>42,630</b>
Mobiliario y equipo	2,180	-	2,180
Equipo de computación	4,100	-	4,100
Equipo de producción	21,350	-	21,350
Vehículo	10,000	-	10,000
Gastos de organización	5,000	-	5,000
<b>Inversión en capital de trabajo</b>	<b>15,236</b>	<b>10,000</b>	<b>25,236</b>
Materia prima	7,107	-	7,107
Mano de obra	3,523	-	3,523
Costos indirectos variables	3,106	4,296	7,402
Costos fijos de producción	1,500	-	1,500
Gastos de administración	-	5,704	5,704
<b>Total</b>	<b>57,866</b>	<b>10,000</b>	<b>67,866</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Las aportaciones que realizarán los asociados, cubren el 85% de la inversión y será utilizado en mobiliario y equipo, insumos, costos fijos de producción y gastos de organización y el 15% restante es necesario realizar un préstamo bancario y para cubrir los costos indirectos variables y el pago de mano de obra para el primer año de ejecución del proyecto y así cubrir la inversión total del proyecto.

#### 3.7.4 Estados financieros

Muestran la situación económica de una empresa, la capacidad de pago a una fecha determinada, los mismos reflejan en forma sintetizada los resultados

(utilidad o pérdida) del período, para su análisis e interpretación y así con base a ellos puedan tomar decisiones. Dentro de los instrumentos que reflejan la situación económica del proyecto, se encuentra el estado de costo directo de producción, estado de resultados.

#### 3.7.4.1 Costo de producción

Este presenta la integración de las sumas de dinero para cubrir el total de la producción durante los cinco años que dure el proyecto, este costo constituye aquellos gastos que se destinan en función directa al proceso productivo de galletas de café. A continuación se presenta el cuadro con el costo directo de producción proyectado:

**Cuadro 20**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Galleta con Aroma de Café**  
**Costo Directo de Producción Proyectado**  
**Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Descripción</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>Materia prima</b>	<b>85,284</b>	<b>85,284</b>	<b>85,284</b>	<b>85,284</b>	<b>85,284</b>
Harina	19,193	19,193	19,193	19,193	19,193
Azúcar glass	18,453	18,453	18,453	18,453	18,453
Mantequilla	26,181	26,181	26,181	26,181	26,181
Café molido	2,685	2,685	2,685	2,685	2,685
Huevos	18,270	18,270	18,270	18,270	18,270
Agua	484	484	484	484	484
Sulfato de zinc	19	19	19	19	19
<b>Mano de obra</b>	<b>42,280</b>	<b>42,280</b>	<b>42,280</b>	<b>42,280</b>	<b>42,280</b>
Mezclado	3,462	3,462	3,462	3,462	3,462
Amasado	6,925	6,925	6,925	6,925	6,925
Forma y diseño	10,387	10,387	10,387	10,387	10,387
Horneado	6,925	6,925	6,925	6,925	6,925
Reposo	1,731	1,731	1,731	1,731	1,731
Empacado y etiquetado	3,462	3,462	3,462	3,462	3,462
Bonificación incentivo	3,347	3,347	3,347	3,347	3,347
Séptimo día	6,040	6,040	6,040	6,040	6,040

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

<b>Costos indirectos variables</b>	<b>88,824</b>	<b>88,824</b>	<b>88,824</b>	<b>88,824</b>	<b>88,824</b>
Cuota patronal	4,933	4,933	4,933	4,933	4,933
Prestaciones laborales	11,894	11,894	11,894	11,894	11,894
Gas propano	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500
Mantequilla	6,597	6,597	6,597	6,597	6,597
Empaque unidad (bolsa plástica)	12,180	12,180	12,180	12,180	12,180
Etiqueta	48,720	48,720	48,720	48,720	48,720
<b>Total</b>	<b>216,388</b>	<b>216,388</b>	<b>216,388</b>	<b>216,388</b>	<b>216,388</b>
Producción en unidades	243,600	243,600	243,600	243,600	243,600
Costo directo por galleta	0.89	0.89	0.89	0.89	0.89

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Los montos del costo directo de producción de cada año que se muestran están basados en la producción anual, la cantidad y el precio de materia prima, mano de obra y costos indirectos variables se mantendrán estandarizados a lo largo del proyecto, ya que en todas las producciones se utilizan las mismas medidas.

### 3.7.4.2 Estado de resultados

Son los ingresos, gastos, utilidad y pérdidas netas del proyecto para un período determinado. A continuación se presenta el cuadro de estado de resultados para los primeros cinco años del proyecto Producción de galleta con aroma de café.

**Cuadro 21**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Galletas con Aroma de Café**  
**Estado de Resultados**  
**Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año**  
**(cifras en quetzales)**

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>Ventas</b>	<b>422,037</b>	<b>422,037</b>	<b>422,037</b>	<b>422,037</b>	<b>422,037</b>
(-) Costo directo de producción	216,387	216,387	216,387	216,387	216,387
<b>Contribución a la ganancia</b>	<b>205,650</b>	<b>205,650</b>	<b>205,650</b>	<b>205,650</b>	<b>205,650</b>
<b>Gastos variables de venta</b>	<b>2,820</b>	<b>2,820</b>	<b>2,820</b>	<b>2,820</b>	<b>2,820</b>
Combustibles	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Publicidad (Afiches)	420	420	420	420	420

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

<b>Ganancia marginal</b>	<b>202,830</b>	<b>202,830</b>	<b>202,830</b>	<b>202,830</b>	<b>202,830</b>
<b>(-) Costos fijos de producción</b>	<b>12,370</b>	<b>12,370</b>	<b>12,370</b>	<b>12,370</b>	<b>12,370</b>
Alquiler de local	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Agua	60	60	60	60	60
Herramientas y utensilios de producción	900	900	900	900	900
Guantes, redecillas y gabachas	1,140	1,140	1,140	1,140	1,140
Depreciación equipo de producción	4,270	4,270	4,270	4,270	4,270
<b>(-) Gastos de ventas</b>	<b>48,514</b>	<b>48,514</b>	<b>48,514</b>	<b>48,514</b>	<b>48,514</b>
Sueldo vendedor	29,964	29,964	29,964	29,964	29,964
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuota patronal	3,796	3,796	3,796	3,796	3,796
Prestaciones laborales	9,154	9,154	9,154	9,154	9,154
Mantenimiento de vehículo	600	600	600	600	600
Depreciación vehículos	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
<b>(-) Gastos de administración</b>	<b>72,448</b>	<b>72,448</b>	<b>72,447</b>	<b>71,081</b>	<b>71,081</b>
Sueldo administrador	31,200	31,200	31,200	31,200	31,200
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuota patronal	3,953	3,953	3,953	3,953	3,953
Prestaciones laborales	9,532	9,532	9,532	9,532	9,532
Honorarios de contador	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000
Dietas	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Energía eléctrica	600	600	600	600	600
Extracción de basura	360	360	360	360	360
Telefonía	1,200	1,200	1,200	1,200	1,200
Papelería y útiles	600	600	600	600	600
Depreciación mobiliario y equipo	436	436	436	436	436
Depreciación equipo de computación	1,367	1,367	1,366	-	-
Amortización gastos de organización	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
<b>Ganancia en operación</b>	<b>69,498</b>	<b>69,498</b>	<b>69,499</b>	<b>70,865</b>	<b>70,865</b>
<b>(-) Gastos financieros</b>	<b>1,800</b>	-	-	-	-
Intereses sobre préstamos	1,800	-	-	-	-
<b>Ganancia antes del ISR</b>	<b>67,698</b>	<b>69,498</b>	<b>69,499</b>	<b>70,865</b>	<b>70,865</b>
Impuesto Sobre la Renta (25%)	16,925	17,375	17,375	17,716	17,716
<b>Ganancia neta</b>	<b>50,773</b>	<b>52,123</b>	<b>52,124</b>	<b>53,149</b>	<b>53,149</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

El estado de resultados refleja el movimiento de las operaciones que son necesarias para la realización del proyecto, más el cálculo de las depreciaciones de los activos fijos utilizando el método de línea recta y aplicación los porcentajes máximos legales.

El estado de resultados refleja las ganancias proyectadas anualmente, para el primero, segundo y tercer año se obtendrá un 12% de utilidad neta y el 13% para los dos años restantes.

### 3.7.5 Evaluación financiera

Esto permite determinar el rendimiento del capital que se quiere invertir, para que los asociados tengan una perspectiva de los resultados que obtendrían, una vez implementado el mismo, se utilizarán las herramientas complejas que a continuación se indican.

**Cuadro 22**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café**  
**Resumen de Cálculos de Evaluación Financiera**  
**Del 01 de enero al 31 de diciembre de cada año**  
**(cifras en quetzales)**

Descripción	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>Flujo neto de fondos</b>						
Ingresos		422,037	422,037	422,037	422,037	422,037
Egresos		362,191	360,841	360,841	361,182	361,182
<b>Total flujo neto de fondos</b>		<b>59,846</b>	<b>61,196</b>	<b>61,196</b>	<b>60,855</b>	<b>60,855</b>
<b>Valor actual neto</b>						
Inversión	67,866					
Flujo neto de fondos	(67,866)	59,846	61,196	61,196	60,855	60,855
Factor de actualización 22%	1.00000	0.81967	0.67186	0.55071	0.45140	0.37000
<b>Total valor actual neto</b>	<b>(67,866)</b>	<b>49,054</b>	<b>41,115</b>	<b>33,701</b>	<b>27,470</b>	<b>22,516</b>
<b>Total VAN = 105,991</b>						
<b>Relación beneficio costo</b>						
Inversión	67,866					
Factor de actualización 22%	1.00000	0.81967	0.67186	0.55071	0.45140	0.37000
Ingresos actualizados	-	345,932	283,551	232,419	190,507	156,153
Egresos actualizados	67,866	296,878	242,436	198,718	163,037	133,637
<b>Relación B/C = 1.10</b>						
<b>Tasa interna de retorno</b>						
Flujo neto de fondos	(67,866)	59,846	61,196	61,196	60,855	60,855
Factor de actualización 85.045303	1.00000	0.54041	0.29204	0.15782	0.08529	0.04609
<b>Total tasa interna de retorno</b>	<b>(67,866)</b>	<b>32,341</b>	<b>17,872</b>	<b>9,658</b>	<b>5,190</b>	<b>2,805</b>

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
<b>Período de recuperación de la inversión</b>						
Inversión	67,866					
Valor actual neto		49,054	41,115	33,701	27,470	22,516
Valor actual neto acumulado		49,054	90,169	123,870	151,340	173,857
<b>PRI=1 año 5 meses y 14 días</b>						
PE Valores	362,302					
PE Unidades	207,030					

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Se presenta el flujo neto de fondos refleja que, en los cinco años del proyecto de galletas con aroma de café, es rentable al momento de restarle las depreciaciones y amortizaciones. Para el proyecto el factor de actualización es del 22%, lo que genera un valor actual neto positivo de Q.105,991, lo que demuestra la viabilidad en el retorno del capital invertido porque es mayor que la tasa de interés.

La relación beneficio costo es mayor a la unidad es decir que por cada Q.1 que se invierte en el proyecto retorna Q.1.10, por lo tanto, el proyecto se considera rentable.

Se determinó que la TIR es de 85.05%, mayor que la TREMA que es del 22%, esto demuestra que el rendimiento del proyecto es factible. El tiempo que se necesita para recuperar la inversión es de un año cinco meses y 14 días.

### 3.8 IMPACTO SOCIAL

El proyecto de elaboración de galletas de café tiene como fin aumentar los niveles nutricionales en los municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y San Antonio Huista del departamento de Huehuetenango, debido a que los mismos son muy bajos en la población objeto de estudio y esto se pretende por medio de la venta de galletas de café fortificadas con zinc y de esta forma ofrecerle a las comunidades un producto delicioso y saludable de igual forma

mejorar las condiciones económicas y sociales de dichas comunidades por medio de la generación de 12 fuentes de empleo a través del proyecto.

Adicionalmente aprovechar el café que se produce en el Municipio y que es la materia prima que le da el sabor distintivo a las galletas y de esta forma brindar un aporte a los productores de café.

**CAPÍTULO IV**  
**COMERCIALIZACIÓN**  
**PROYECTO: PRODUCCIÓN DE GALLETAS CON AROMA DE CAFÉ**

Con el objetivo de llevar a cabo el proceso de comercialización es imprescindible realizar varias operaciones para vender las galletas con sabor a café y llevarlos al consumidor final. En el municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango no existe venta de galletas de café por lo cual es un mercado el cual se puede aprovechar muy bien, existe gran cantidad de comercios en los cuales se puede distribuir el producto y poder brindar a la población un producto de calidad y vitaminado para contrarrestar el problema de desnutrición que existe debido a que las galletas además de café incluye zinc y es una opción deliciosa y saludable.

Los temas que se desarrollarán en el presente capítulo es el proceso de comercialización, la comercialización propuesta y las operaciones de comercialización.

#### **4.1 MEZCLA DE MERCADOTECNIA**

Es el conjunto de las herramientas controlables que se combinan para obtener la respuesta deseada en el mercado objetivo. A continuación se presenta el desarrollo de la mezcla de mercadotecnia de las variables producto, precio, plaza y promoción para la Producción de galleta con aroma de café:

**Tabla 7**  
**Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y**  
**San Antonio Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Galletas con Aroma de Café**  
**Mezcla de Mercadotecnia**  
**Año: 2016**

<b>Subvariables</b>	<b>Descripción</b>
<b>Producto</b>	
Calidad	Los ingredientes utilizados son de calidad y terminada la producción se puede verificar que las galletas con aroma de café posean las características necesarias para la posterior comercialización.
Diseño	Es de forma redonda, crujiente, con granos de café lo cual hace referencia al sabor de las galletas; el empaque es transparente, con logotipo y slogan el cual va en el empaque "kape galletas nutritivas y deliciosas".
Características	Viene en empaque plástico sellado de una galleta, su color es café debido a los ingredientes utilizados y su sabor es dulce.
<b>Precio</b>	
Valor	El precio al minorista será de Q.1.75 la unidad.
Descuento	No se realiza descuento debido que es un producto de recién ingreso en el mercado y no tiene el posicionamiento adecuado.
<b>Plaza</b>	
Canales	Se vende el 100% de la producción a minoristas en abarroterías y tiendas.
Transporte	Se dispone de una motocicleta para la distribución del producto.
<b>Promoción</b>	
Publicidad	Se colocaran afiches en tiendas y abarroterías para dar a conocer el producto además de publicidad de boca en boca.
Promoción de venta	Se utiliza venta personal.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Como se muestra el producto es una galleta de café adicionada con zinc la cual tiene un sabor agradable y se vende en paquetes de con una unidad. El precio será de Q. 1.75 se tomará la estrategia de precio fue de la competencia y se realizó comparación de los precios en tiendas y abarroterías de los Municipios estudiados.

es de boca en boca debido a que no es necesario incurrir en ningún costo únicamente se le solicita a los encargados de las tiendas que ofrezcan el producto a los clientes para que lo conozcan.

## **4.2 COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA**

Se refiere a la comercialización más conveniente en la producción de galleta de café en este apartado se desarrollan la segmentación de mercado, determinación del mercado meta, marca, slogan y logotipo debido que la mezcla de mercadeo ya se abordó anteriormente.

### **4.2.1 Segmentación de mercado**

Son los habitantes del Municipio de Concepción Huista, San Antonio Huista y Jacaltenango quienes adquirirán el producto de las tiendas y abarroterías.

### **4.2.2 Mercado meta**

Hombres, mujeres y niños a partir de cinco años de edad, del municipio de Concepción Huista, Jacaltenango y San Antonio Huista identificados como clientes potenciales a quienes se dirigirá los esfuerzos de mercadeo, comercializándose con minoristas para su adecuada distribución.

### **4.2.3 Marca**

La marca es el signo distintivo de todo producto, el nombre que distinguirá el producto, innovador por los ingredientes adicionales que contiene y único en los Municipios de Concepción Huista, San Antonio Huista y Jacaltenango, del departamento de Huehuetenango. El nombre de marca es "kapes" se eligió debido a que las galletas están elaboradas con café y con el objeto de distinguir y el producto en la región.

**Figura 2**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Galletas con Aroma de Café**  
**Propuesta de Marca**  
**Año: 2016**



Fuente: elaboración propia e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016

La marca propuesta para la galleta de café tendrá el nombre de kapes la cual será una cinta color café con el slogan que dice "galletas nutritivas y deliciosas".

#### 4.2.4 Logotipo

Es el símbolo que identificará al producto y este se utilizará en las etiquetas del envase, con el diseño siguiente:

**Figura 3**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Galletas con Aroma de Café**  
**Propuesta de Logotipo**  
**Año: 2016**



Fuente: elaboración propia e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016

Se colocará una imagen con una galleta color café la cual se ve crujiente y unos granos de café colocados a lado con lo cual se hace referencia al ingrediente distintivo de la galleta.

#### 4.2.5 Slogan

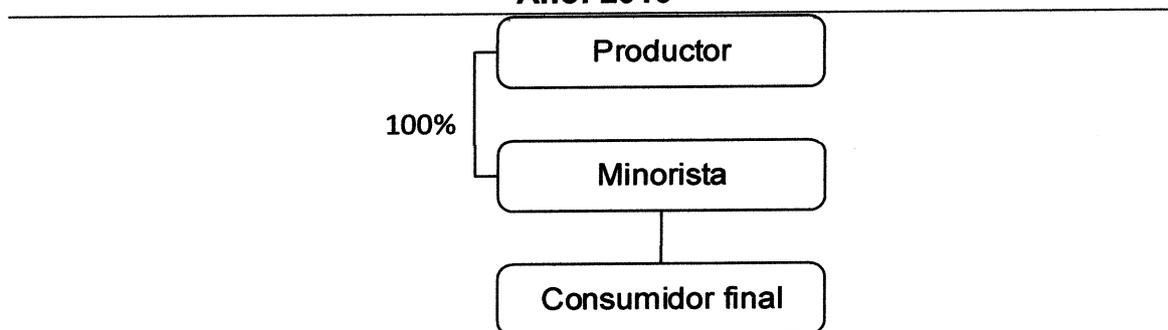
Será la frase distintiva que acompañará la marca del producto, por tal razón se ha elaborado la siguiente:

**“kapes galletas nutritivas y deliciosas”**

### 4.3 CANAL DE COMERCIALIZACIÓN

Es un proceso de transferencia de las galletas de café (producto final) entre el productor y el consumidor final. El canal de comercialización propuesto para el proyecto se detalla a continuación.

**Gráfica 5**  
**Municipios de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Canal de Comercialización**  
**Proyecto: Galletas con Aroma de Café**  
**Año: 2016**



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

Para que la producción de galleta llegue al consumidor final, el primer participante del canal es el productor quien lo traslada al minorista que es el

segundo participante, los cuales serán tiendas y abarroterías de los Municipios quienes lo trasladarán al último participante el cual consumirá el producto.

#### 4.3.1 Márgenes de comercialización

Es el porcentaje de utilidad que obtiene el productor y el minorista en la distribución de los productos. A continuación se detallan los cuadros de márgenes de comercialización.

**Cuadro 23**  
**Municipios de Concepción Huista, Jacaltenango y San Antonio,**  
**departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Galletas con Aroma de Café**  
**Márgenes de Comercialización**  
**Año: 2016**

<b>Concepción Huista</b>						
Institución	Precio de venta Q.	Margen bruto	Costos de mercadeo	Margen neto	% Rendimiento sobre inversión	% de participación
Productor	1.75					71
Minorista	2.45	0.70	<u>0.16</u>	0.54	30	29
Almacenaje			0.16			
Consumidor final						
<b>TOTAL</b>						<b>100</b>
<b>Jacaltenango</b>						
Productor	1.80					72
Minorista	2.50	0.70	<u>0.20</u>	0.50	28	28
Almacenaje			0.20			
Consumidor final						
<b>TOTAL</b>						<b>100</b>
<b>San Antonio Huista</b>						
Productor	1.90					73
Minorista	2.60	0.70	<u>0.22</u>	0.48	25	27
Almacenaje			0.20			
Consumidor final						
<b>TOTAL</b>						<b>100</b>

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

El canal utilizado para distribuir el producto es hacia el minorista y este lo pueda vender al consumidor final, el productor tiene un porcentaje de rendimiento sobre la inversión más alto lo obtiene el productos mientras que el minorista obtiene un porcentaje más bajo La participación del productor es del 71% y el minorista tiene una participación del 29%, en la distribución del producto. Para el municipio de Jacaltenango el porcentaje de rendimiento sobre la inversión más alto lo obtiene el productor. Y para San Antonio Huista la participación del productor es del 72% y el minorista tiene una participación del 28%, en la distribución del producto.

## **CAPÍTULO V**

### **ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL**

#### **PROYECTO: PRODUCCIÓN DE GALLETAS CON AROMA DE CAFÉ**

En el presente estudio se enumeran cada uno de los pasos para la creación de una cooperativa, analizar y evaluar el ambiente externo, con lo cual se busca establecer la estructura y filosofía organizacional adecuada tanto interna como externa, los puestos de trabajo necesarios para su operación, las normativas y lineamientos a implementar que permitan generar excedentes y competitividad que contribuya el desarrollo de los productores.

Los temas que se desarrollan en el capítulo son justificación, objetivos, tipo y denominación, marco jurídico, razón social, estructura organizacional, funciones básicas de las unidades administrativas y aplicación del proceso administrativo.

#### **5.1 JUSTIFICACIÓN**

Con el propósito de promover el desarrollo económico y social de los pobladores del municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango, surge la necesidad de organizar por medio de la creación de la Cooperativa de pequeños productores de café, Responsabilidad Limitada (COOPECA, R.L), su finalidad principal es promover en un esfuerzo común, el bienestar social y económico de sus asociados, bajo los principios de libertad de adhesión y retiro voluntario, todas las aportaciones nominativas de igual valor únicamente transferibles entre los asociados. Su objetivo principal será la fabricación y comercialización de galletas de café, creando fuentes de empleo fijas e ingresos para los habitantes del municipio a través de esta actividad.

La cooperativa estará integrada por 20 asociados con un objetivo en común, generar mejoras en la producción a través de asistencia técnica y mejorar las condiciones sociales y económicas de sus asociados.

## **5.2 OBJETIVOS**

Dentro de los objetivos que se pretenden alcanzar con la creación de COOPECA, R.L. se pueden mencionar los siguientes:

### **5.2.1 General**

Crear una cooperativa con estructura formal que cumpla con los procedimientos administrativos, aspectos legales, laborales, fiscales y obligaciones que rigen en la Ley General de Cooperativas, con el fin de fomentar el bienestar de los pobladores del municipio de Concepción Huista departamento de Huehuetenango.

### **5.2.2 Específicos**

- Desarrollar la cooperativa bajo las bases legales del Estado de Guatemala.
- Brindar un ambiente justo y de desarrollo en la estructura organizacional de la cooperativa, para los asociados y colaboradores.
- Promover el desarrollo social y económico de los productores del municipio a través del esfuerzo común de sus socios.
- Crear fuentes de trabajo con las condiciones adecuadas que brinden calidad de vida a sus colaboradores.
- Motivar a la población del municipio a emprender nuevos proyectos para mejora de su familia.

### **5.3 TIPO Y DENOMINACIÓN**

La Cooperativa de pequeños productores de café, Responsabilidad Limitada (COOPECA, R.L) podrá desarrollar cualquier actividad lícita comprendida en los sectores de la producción de galletas con aroma de café.

Sus parámetros la identifican como tipo de producción de galleta con aroma de café, de denominación "cooperativa". Es de responsabilidad limitada, por consiguiente las obligaciones que contraiga responde únicamente al patrimonio que posea la cooperativa, constituida por todos los asociados.

De acuerdo con la manera en que las tareas son divididas, agrupadas, coordinadas y controladas, la estructura organizacional de COOPECA, R. L., será de tipo línea-staff, con relaciones de autoridad de forma descendente y de responsabilidad de los niveles superiores hacia los inferiores, y asesoría en el área financiera-contable, para elaboración de los libros financieros de los ejercicios fiscales.

### **5.4 MARCO JURÍDICO**

El marco legal es el conjunto de normas jurídicas sobre las cuales el funcionamiento de la cooperativa se ampara de manera legal.

Según la Ley General de Cooperativas de Guatemala, capítulo III: Constitución e inscripción de cooperativas en el artículo 19, establece que podrá constituirse una cooperativa por medio de escritura pública o acta constitutiva autorizada por el alcalde municipal o por un notario. Dicho documento deberá contener los siguientes requisitos generales:

- El tipo de cooperativa de que se trate
- La denominación de la cooperativa

- El objeto social
- El domicilio
- El valor de las aportaciones, su forma de pago y de reintegro
- La forma de constituir las reservas
- La forma y reglas de distribución de los resultados obtenidos durante el ejercicio social respectivo
- El porcentaje que se destine a la reserva irrepartible, el cual no puede ser inferior al cinco por ciento (5%) de los excedentes
- La forma de transmitir las aportaciones entre los asociados
- Forma en que se otorga la representación legal de la cooperativa
- Fijación del ejercicio social, el cual deberá ser anual
- Reglas para la disolución o liquidación de la cooperativa y los estatutos de la cooperativa o indicación de si se adoptan estatutos uniformes aprobados por el Instituto Nacional de Cooperativas (INACOP)

Para realizar la inscripción se presentará una escritura o certificación del acta constitutiva, con duplicado, al Registro de Cooperativas dentro del mes siguiente al acto de constitución. Seguido a ello, el registrador deberá comprobar si los requisitos se cumplen y de ser afirmativo procederá a la inscripción de la cooperativa, en caso de ser negativo se debe razonar indicando el motivo del rechazo.

La Cooperativa de pequeños productores de café, COOPECA, R.L. contempla el marco legal que regirá su actividad, funcionamiento y tributación; por lo que se describe a continuación la legislación a la que está sujeta:

#### 5.4.1 Normatividad externa

Dentro de las principales normas a ser consideradas en el marco jurídico que regula los diferentes actos de las cooperativas se mencionan las siguientes:

- La Constitución Política de la República de Guatemala
- Código de Comercio. Decreto Número 2-10 Art. 9
- Ley General de Cooperativas
- Código Civil, Decreto Número Ley 106
- Código de Trabajo, Decreto Número 1441
- Ley del Organismo Ejecutivo, Decreto Número 114-97
- Código Penal, Decreto Número 17-93
- Ley del Impuesto al valor agregado, Decreto Número 27-92
- Reglamento de la Ley del Impuesto al Valor Agregado
- Código de Salud, Decreto Número 90-97
- Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos
- Código Tributario
- Ley del Impuesto de Timbres Fiscales y de Papel Sellado Especial para Protocolos
- Normas Coguanor
- Ley de Actualización Tributaria, Decreto 10-2012

#### 5.4.2 Normatividad interna

Son reglamentos internos que han de observarse por parte de asociados y colaboradores entre los cuales están las disposiciones, regulaciones y políticas para los miembros de COOPECA, R.L. las principales son:

- Acta de constitución
- Escritura pública de constitución
- Reglamento interno

- Estatutos para la cooperativa
- Reglas para la disolución o liquidación de la cooperativa
- Manual de organización
- Manual de normas y procedimientos

En el desarrollo de las actividades y cumplimiento de los objetivos los colaboradores y asociados tendrán que aceptar y respetar las cláusulas de los estatutos y reglamentos que se dicten en la Asamblea General, ya que los mismos contendrán la forma en que se fiscalizará y administrará internamente la cooperativa. Tales reglamentos incluyen: Manuales de Normas y Procedimientos, Manuales de Conducta, Manuales de Puestos, Manuales de Políticas, entre otros que puedan sumarse con el tiempo.

La cooperativa deberá inscribirse en INACCOOP, SAT y la inscripción de la marca en el Registro Mercantil, para poder realizar las funciones de acuerdo a las leyes vigentes en Guatemala.

## **5.5 RAZÓN SOCIAL**

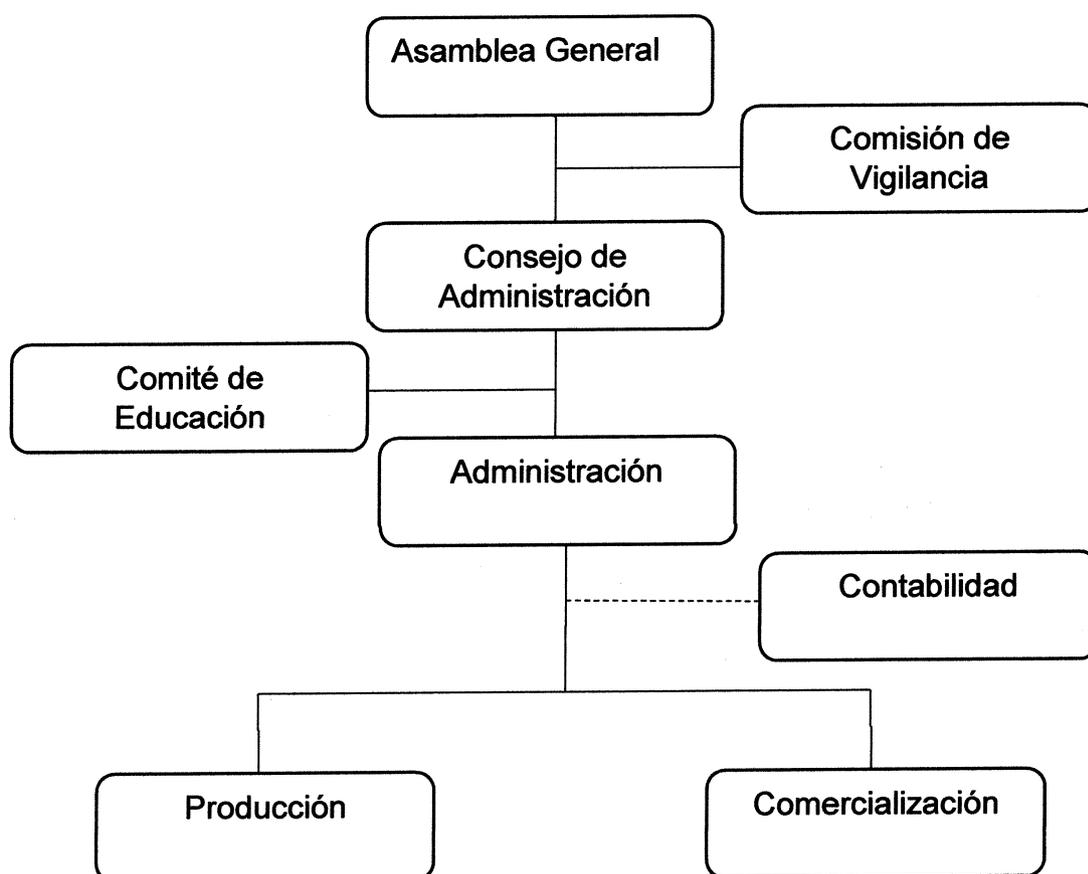
La Cooperativa de pequeños productores de café, Responsabilidad Limitada (COOPECA, R.L) es el nombre que será utilizado para ser conocida la cooperativa.

## **5.6 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL**

Constituye la forma como se distribuyen las unidades administrativas de **COOPECA, R. L.**, aprovechar los recursos disponibles, humanos, financieros y determinar de manera funcional las responsabilidades, atribuciones, relaciones internas y externas de cada área de trabajo que garanticen su adecuado funcionamiento.

A continuación se presentan el organigrama estructural y nominal que se sugiere implementar:

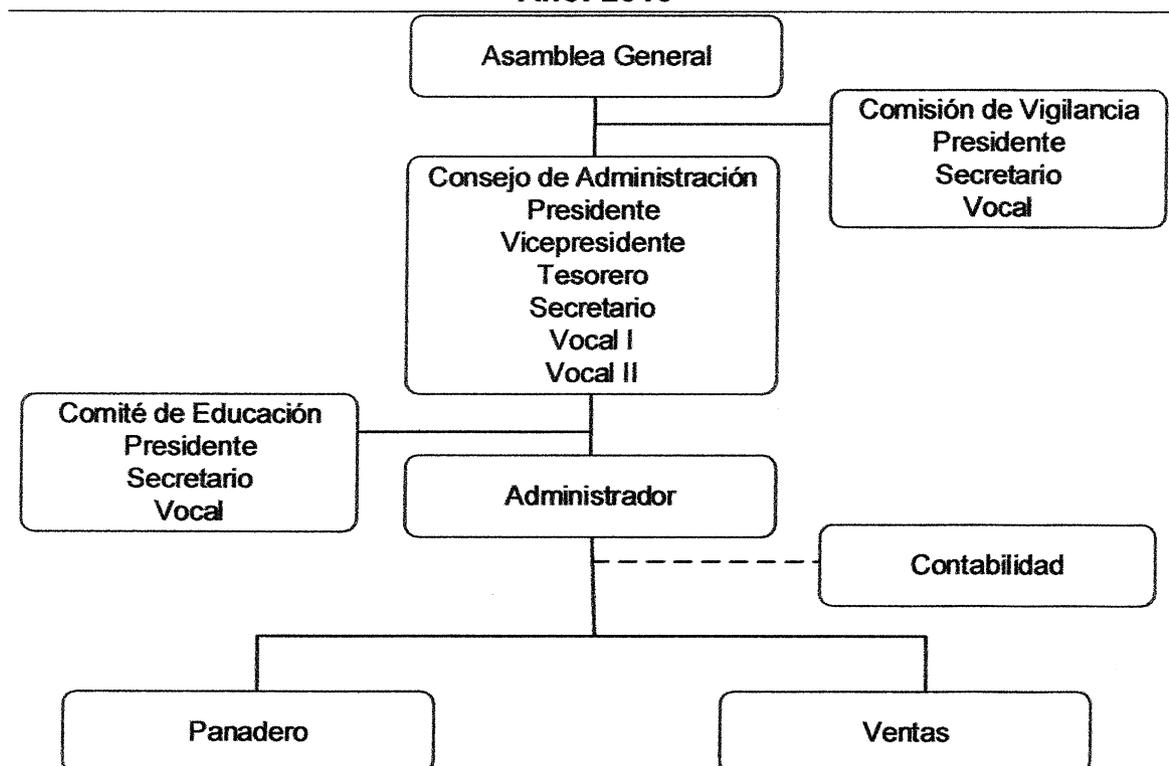
**Gráfica 6**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café**  
**Organigrama Estructural COOPECA, R. L.**  
**Año: 2016**



Fuente: elaboración propia, con base en el Artículo Número 12, Órganos del Reglamento de la Ley General de Cooperativas Decreto Número 82-78 e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

El organigrama está conformado por la Asamblea General la cual es el ente que tiene la máxima autoridad y la Comisión de Vigilancia siguiendo por el Consejo de Administración, Administración, Comité de Educación, así como Contabilidad el cual es subcontratado y por último las unidades de Producción y Comercialización.

**Gráfica 7**  
**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café**  
**Organigrama Nominal COOPECA, R. L.**  
**Año: 2016**



Fuente: elaboración propia, con base en el Artículo Número 12, Órganos del Reglamento de la Ley General de Cooperativas Decreto Número 82-78 e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

La Asamblea General representa la máxima autoridad, seguido por la Comisión de Vigilancia, Consejo Administrativo, Comité de Educación, el Departamento de Administración, el departamento de contabilidad el cual es subcontratado y por último el Departamento de Producción y el Departamento de Comercialización.

## 5.7 FUNCIONES BASICAS DE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS

Representan las funciones que competen a cada departamento propuesto en la estructura organizacional que permitirán el buen desempeño de la organización.

### 5.7.1 Asamblea general

Conformada por el 100% de los asociados de la cooperativa. La principal función es tomar las decisiones importantes, cuando sea necesario y en el momento oportuno para beneficio de las actividades de la cooperativa. Es encargada de elegir a los integrantes del Consejo Administrativo y de aprobar el presupuesto anual y estados financieros. Dentro de sus funciones principales se encuentran:

- Aprobar planes de trabajo.
- Asignar presupuesto anual.
- Revisar informes del consejo administrativo.
- Velar por el cumplimiento de las actividades programadas y cualquier otra función que sea de su competencia.
- Proponer a los asociados aptos para que integren el Consejo Administrativo de la comisión de vigilancia y comité de capacitación.

### 5.7.2 Comisión de vigilancia

Es el órgano encargado del control y fiscalización de la cooperativa. La función principal es verificar que se realicen las actividades de manera transparente y busquen el bien común de los asociados. A continuación, se presentan las funciones específicas:

- Controlar las funciones realizadas en la cooperativa.
- Supervisar que los empleados y asociados cumplan con las actividades asignadas.
- Verificar que los empleados y asociados cumplan con lo contenido en los estatutos.
- Evaluar el uso adecuado de equipo, maquinaria e insumos.

### 5.7.3 Consejo de administración

Cuenta con el empoderamiento y potestad para la toma de decisiones de la cooperativa, teniendo entre sus funciones principales:

- Elaborar planes de trabajo para la toma de decisiones de la asamblea general.
- Supervisar la ejecución de los planes de trabajo propuestos.
- Autorizar los presupuestos anuales y verificar el buen uso de los recursos administrativos, financieros y económicos.
- Aprobar los reglamentos, normativos manuales de funcionamiento.
- Rendir informes a la asamblea general.

### 5.7.4 Comité de educación

Tiene la responsabilidad de impulsar permanentemente la capacitación integral de los asociados de COOPECA, R.L. y de los miembros del Municipio. La capacitación y formación debe contemplar todos los aspectos necesarios para el desarrollo y fortalecimiento de la cooperativa. A continuación, se mencionan sus funciones.

- Programar las capacitaciones a realizar.
- Promover la capacitación para los miembros de la cooperativa.
- Impulsar programas para desarrollo de los integrantes de la cooperativa.
- Brindar apoyo con becas a estudiantes sobresalientes.

### 5.7.5 Administración

Las principales atribuciones serán dirección y planificación de todas las actividades de la cooperativa necesarias para su adecuado funcionamiento, en

las áreas de comercialización y finanzas. Dentro de sus funciones principales tenemos:

- Representar legalmente a la cooperativa.
- Verificar que se cumplan los objetivos establecidos.
- Coordinar las gestiones administrativas dentro de la cooperativa.
- Elaborar la planificación anual y verificar su cumplimiento.
- Realizar reglamentos internos, normativos y manuales.

#### 5.7.6 Producción

Esta unidad es la responsable de la fabricación de las galletas con aroma de café, utilizando insumos y recursos necesarios, estará a cargo del administrador ya que al inicio del proyecto no se contará con un encargado de producción, quien tendrá dentro de sus responsabilidades velar por el cumplimiento de los programas.

Dentro de las principales funciones están:

- Dirigir operaciones de producción.
- Verificar el proceso productivo de las galletas con aroma de café.
- Control de la calidad del producto antes de ser sellados.
- Verificar el suministro de insumos e inventario.
- Elaborar plan de producción a corto, mediano y largo plazo.
- Llevar inventarios de materia prima, equipo y herramientas.

#### 5.7.7 Comercialización

Esta unidad es la encargada de la transferencia de los productos empaquetados al minorista y el proceso de dar a conocer el producto a los clientes para aumentar las ventas.

A continuación, se presentan las principales funciones:

- Buscar nuevos mercados y clientes para las galletas con aroma de café.
- Integrar reportes de ventas mensuales.
- Estudiar los canales de comercialización para elegir el que más se adecue a las necesidades.
- Elaborar estrategias de promoción de ventas para llevar el producto a otros mercados.

## **5.7 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO**

Es necesario en toda organización la utilización de herramientas que guíen el desarrollo de la actividad empresarial con lo cual se propone para el proyecto de galletas con aroma de café el modelo de proceso administrativo a implementar.

### **5.8.1 Planeación**

En esta etapa se deben establecer los objetivos estratégicos y definir las directrices que tendrá que seguir la organización para el logro de los fines de la cooperativa.

#### **5.8.1.1 Misión**

“Somos una cooperativa que produce y comercializa galletas de marca Kapes, utilizando las mejores materias primas y mano de obra calificada, bajo altos estándares de calidad, impulsando el desarrollo socioeconómico de sus asociados y del municipio de Concepción Huista”.

#### **5.8.1.2 Visión**

“Ser reconocida como la cooperativa líder, en su área de producción, enfocada en generar resultados, contribuir al progreso y mejorar la calidad de vida de sus asociados y del municipio”.

### 5.8.1.3 Objetivos

Dentro de los objetivos que se pretenden alcanzar con la creación de COOPECA, R.L. se pueden mencionar los siguientes:

#### – Generales

Realizar una distribución adecuada de las galletas con aroma de café, para cubrir el 45% de la demanda insatisfecha existente en el municipio de Concepción Huista. Durante el desarrollo del proyecto ampliar los mercados y canales de comercialización.

#### – Específicos

- Crear fuentes de trabajo con las condiciones adecuadas que brinden calidad de vida a sus colaboradores.
- Motivar a la población del municipio a emprender nuevos proyectos para mejora de su familia.

### 5.8.1.4 Estrategias

A continuación se sugieren las estrategias a implementar en la cooperativa COOPECA, RL., para el logro de los objetivos.

- Contar con recursos humanos de alta calidad.
- Expansión a mercados nacionales.
- Excelencia en producción y comercialización.

### 5.8.1.5 Políticas

Para el adecuado funcionamiento de la Cooperativa se necesitará implementar normar por medio de las siguientes políticas:

- Política para asociados
- Política de producción
- Política de ventas
- Política de colaboradores

#### 5.8.1.6 Valores

COOPECA, R. L., para cumplir con su objetivo principal que es la generación de mejoras sociales y económicas para sus asociados, son de vital importancia la práctica de los siguientes valores:

- **Cooperación**

Trabajo en equipo de todos los asociados para generar beneficios mutuos e igualitarios.

- **Igualdad**

El objetivo principal es el desarrollo de todos los socios sin discriminación y preferencia de grupo o persona particular.

- **Responsabilidad**

Actuamos de manera responsable y equitativa en las comunidades donde participamos. Contribuimos de la mejor manera posible con la preservación del medio ambiente a través de acciones sustentables.

- **Integridad**

Somos un actor ético, honesto y confiable que actúa de manera apropiada y respetuosa con sus asociados, colaboradores y comunidades.

– Productividad

Promover el máximo aprovechamiento de los recursos disponibles para mantener el nivel alto de producción, a través del trabajo en equipo, puntualidad y solidaridad, bajo las normas de calidad.

#### 5.8.1.7 Metas

- Llegar a tener la participación de 20 asociados para iniciar el funcionamiento de la cooperativa.
- Contribuir al 3% de desarrollo municipal del municipio de Concepción Huista.
- Crear alianzas estrategias para el desarrollo tecnológico y social de los socios.

#### 5.8.2 Organización

Es la estructura de las relaciones que deben existir entre los niveles jerárquicos y las líneas de mando en una empresa para que exista una adecuado gestión administrativa.

##### 5.8.2.1 Departamentalización

Se basa en la agrupación de funciones de las unidades administrativas necesarias para llevar a cabo el proyecto de producción de galletas con aroma de café dentro de las cuales tenemos:

- Asamblea General
- Comisión de Vigilancia
- Consejo de Administración
- Comité de Educación
- Administración
- Departamento de Producción

- Departamento de Comercialización

#### 5.8.2.2 Niveles organizacionales

La estructura de la cooperativa COOPECA, R.L., está dividida en tres niveles los cuales se describen a continuación:

- Nivel estratégico

Corresponde a los niveles de mayor grado jerárquico dentro de la organización, se le atribuye la toma de decisiones y definición de estrategias. Dentro de los cuales se encuentran la Asamblea General y Junta Directiva.

- Nivel táctico

Nivel en el que ejecutan las estrategias y se controlan para el funcionamiento óptimo de la cooperativa. Se encuentra el Consejo de Administración y el Departamento de Comercialización.

- Nivel operativo

Es el nivel más importante de la empresa y es el responsable directo de la ejecución de las actividades básicas de la empresa. El cual es el Departamento de Producción.

#### 5.8.2.3 Autoridad de línea

La máxima autoridad se encuentra en la parte más alta de la estructura organizacional de la cooperativa y desciende hacia los demás niveles, por tal motivo los encargados de cada área contribuyen al logro de los objetivos.

#### 5.8.3 Integración

Es la tercera etapa del proceso administrativo la cual permite obtener los recursos humanos para el adecuado funcionamiento del proyecto producción de

galletas dentro de la cooperativa COOPECA, R.L., los cuales se presentan a continuación:

#### 5.8.3.1 Reclutamiento

El Consejo de Administración realizará el proceso para atraer a las personas que cubran el puesto vacante previo a la elaboración del perfil establecido.

#### 5.8.3.2 Selección

Se llenará una solicitud de empleo con los datos necesarios de los aspirantes y se realizarán entrevistas a las personas que cumplan con los requisitos del puesto el encargado es el Consejo de Administración.

#### 5.8.3.3 Inducción

El Consejo de Administración le proporcionará información al nuevo trabajador de la misión y visión de la cooperativa así como también de los valores, objetivos y lo llevará a conocer su lugar de trabajo y lo presentará con el personal para que lo conozcan de igual forma le describirá las funciones que debe realizar en su trabajo y su jefe inmediato.

#### 5.8.3.4 Capacitación y desarrollo

La Junta Directiva será la encargada de velar por el desarrollo del personal para que puedan realizar su trabajo de la mejor manera por lo cual se pueden gestionar capacitaciones para los empleados por medio de INTECAP.

#### 5.8.4 Dirección

Es la manera positiva que los líderes de la cooperativa influyen en sus subordinados para que exista un adecuado funcionamiento de sus labores y este sea en beneficio de la cooperativa.

#### 5.8.4.1 Motivación

Es de gran importancia que el empleado se sienta parte importante de la cooperativa para que su desempeño sea alto y esto contribuya a las metas de esta por lo cual el Administrador realizará actividades como bonos de productividad, celebración de cumpleaños, otorgar días de descanso, certificados de regalo, entre otros.

#### 5.8.4.2 Comunicación

Es de gran importancia establecer los canales formales e informales para todos los miembros de la cooperativa el Consejo de Administración los establecerá. Dentro de los canales que se proponen por medio de circulares se les proporcionará información a los empleados y se colocará un pizarrón para colocar anuncios.

#### 5.8.4.3 Liderazgo

Se propone el liderazgo democrático en la resolución de conflictos en donde ambas partes participen para que exista una relación de confianza y respeto para contribuir a un ambiente agradable de trabajo.

#### 5.8.5 Control

Con esta etapa se concluye el proceso administrativo y es de gran importancia aplicar técnicas de control de acuerdo a los objetivos establecidos y así verificar el cumplimiento de estos y realizar las medidas correctivas, por lo cual se presentan los siguientes elementos:

##### 5.8.5.1 Establecimiento de estándares

Es necesario el establecimiento de estándares para poder compararlos con los resultados reales, por lo cual el encargado de cada área será el encargado de establecerlos para así evaluar si los cumplen.

#### 5.8.5.2 Medición de resultados

Es importante que se evalué en cada departamento los estándares establecidos y así poder evaluar si efectivamente se cumplen los objetivos planteados por cada jefe de departamento.

#### 5.8.5.3 Corrección

De acuerdo a los resultados obtenidos sean estos positivos o negativos es necesario implementar medidas correctivas de tipo retroalimentación por lo cual se debe replantear los objetivos, mejorar la selección de personal y llamadas de atención al personal.

#### 5.8.5.4 Retroalimentación

Para que el control sea efectivo es necesaria la retroalimentación con el propósito de determinar si se cumplen con los objetivos planteados por cada jefe de departamento deben informar a los empleados lo que están haciendo bien y lo que pueden mejorar para lograr los objetivos.

## CONCLUSIONES

De acuerdo a los resultados obtenidos en la investigación de campo realizada en el municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango se presentan las siguientes conclusiones:

1. En el área urbana existen dos establecimientos de educación primaria y en el área rural cada aldea cuenta con una escuela, sin embargo son pocos los niños que logran terminar el nivel primario y escaso los que logran terminar la educación media lo cual incide en el desarrollo económico y social de la población.
2. La actividad artesanal herrería se da de manera empírica con herramientas rudimentarias y con bajos niveles de producción, no existe acceso a capacitación, diversificación de productos, por lo cual no permite que dicha actividad se desarrolle y brinde mejores niveles económicos y condiciones de vida para las familias que se dedican a esta actividad.
3. El proyecto producción de galleta con aroma de café es innovador debido a que en el Municipio no existe la producción de este tipo de producto y se cuenta con la materia prima disponible y adicionalmente contiene zinc con lo cual se propone contrarrestar el problema de desnutrición.
4. En la comercialización se propone la mezcla de mercadotecnia para el proyecto producción de galleta con sabor de café, el segmento de mercado, mercado meta y la propuesta de marca, logotipo y slogan.

5. La propuesta de organización es una cooperativa denominada COOPECA, RL., el cual contará con Asamblea General, Junta Directiva, Consejo de Administración y los departamentos de Producción y Comercialización, de la misma forma las actividades de la entidad deberán mantener observancia en el marco legal interno y externo.

## RECOMENDACIONES

De acuerdo a las conclusiones planteadas se presentan las siguientes recomendaciones:

1. Que el Alcalde Municipal por medio del Ministerio de Educación desarrolle proyectos para concienciar a la población sobre la preparación educativa de la población menor de 15 años, y de esta forma que no se anteponga la obligación de trabajar a la educación y se considere como beneficio a largo plazo.
2. Que los medianos artesanos de herrería por medio de la Municipalidad soliciten asesoría técnica, administrativa y financiera para la actividad y de esta manera aumentar el nivel de producción para desarrollarse y crecer mejorando el nivel de vida sus familias y la comunidad.
3. Que los líderes de los Consejos Comunitarios de Desarrollo promuevan la implementación del proyecto de Producción de galleta con aroma de café por medio de la creación de una cooperativa y de esta forma crear fuentes de empleo y desarrollo económico y social para las comunidades.
4. Que el Administrador y el Encargado del Departamento de Comercialización implementen la mezcla de mercadotecnia propuesta y los canales establecidos para el proyecto de la misma forma mantenga buenas relaciones con clientes y proveedores además de los departamentos.

5. Que los miembros de la cooperativa por medio de Administración implementen la propuesta de estructura organizacional ya que las unidades son fundamentales para llevar a cabo el proyecto eficientemente en el cual se estableció el sistema lineal donde la máxima autoridad es la Asamblea General.

## BIBLIOGRAFÍA

Al Ries y Laura Ries, 2000. Las 22 leyes Inmutables de la Marca. 1ª. Edición en español. McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V. 184 p.

Aguilar Catalán, J.A. 2011. Método para la Investigación del Diagnóstico Socioeconómico (Pautas para el desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados), 3ª. Edición. Ciudad de Guatemala, Guatemala. 126 p.

Congreso de la República de Guatemala. Código de Comercio. Decreto 2-70 Ediciones Alenro. Año 1970. s.e 230 p.

Gall, F. 1976. Diccionario geográfico de Guatemala. Guatemala. 2ª. Ed. Instituto Geográfico Nacional. 44 p.

Instituto de Agricultura, Recursos Naturales y Ambiente de la Universidad Rafael Landívar. 2006. Panorama del medio ambiente en Guatemala: perfil ambiental. Guatemala. 120 p.

Instituto Nacional de Estadística (INE). Características generales de población. X Censo Nacional de población y VI de habitación de 1994.

\_\_\_\_\_ 2002. XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación. 271 p.

James Stoner y Edward Freeman, 2000. Administración. 5ta. Edición. Editorial Prentice Hall. 744 p.

Jiménez de Chang, D. 2001. Normas para la Elaboración de Bibliografías en Trabajos de Investigación. Segunda Edición, Universidad de San Carlos de Guatemala. 17 p.

Phillip Kotler y Gary Armstrong, 2003. Fundamentos de Marketing. 6ta. Edición. México. Editorial Pearson Educación. 680 p.

Robbins S.P. 1993. Comportamiento organizacional: conceptos y aplicaciones. 6ta. Edición. México. Editorial Prentice Hall Hispanoamericana, S.A. Inc. 780 p.

SEGEPLAN (Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia). Dirección de Planificación Territorial. 2010. Guatemala. Plan de Desarrollo Departamental –PDD–.

Simmons S. C. 1959. Clasificación del uso de los suelos de la República de Guatemala. Guatemala. Editorial del Ministerio de Educación Pública José de Pineda Ibarra. 718 p.

# ANEXOS

**MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS**  
**“COOPERATIVA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ”**

## ÍNDICE

		Página
	<b>INTRODUCCIÓN</b>	i
<b>No.</b>	<b>Descripción</b>	
1	DEFINICIÓN DEL MANUAL	2
2	OBJETIVOS	2
3	CAMPO DE APLICACIÓN	2
4	NORMAS GENERALES	2
5	SIMBOLOGÍA	3

## **INTRODUCCIÓN**

El presente manual de Normas y Procedimientos es una herramienta por medio de la cual se describe la forma secuencial de los procedimientos que deben seguir las unidades administrativas para el logro de los objetivos de la cooperativa COOPECA, R. L., se pretende que este documento pueda orientar a las personas involucradas en los mismos en el desarrollo de las funciones asignadas.

Para llevar a cabo cada uno de los procedimientos diseñados será necesaria la colaboración de cada uno de los empleados de la cooperativa, por lo cual se debe observar y cumplir las normas para alcanzar el éxito de las actividades que se plasmaron.

El presente documento contiene la definición del manual, los objetivos que se pretende alcanzar, su campo de aplicación y la simbología utilizada para el desarrollo de los procedimientos referentes a la comercialización.

## **1. DEFINICIÓN DEL MANUAL**

El Manual es un documento en el cual se detalla de forma gráfica información de las actividades a realizarse por los encargados de las unidades administrativas en el cual se presenta la secuencia sencilla, clara de las tareas a realizar en dichas unidades para regular las obligaciones en los puestos de trabajo.

## **2. OBJETIVOS**

- Ser una guía para los miembros de la cooperativa.
- Normar las actividades administrativas con el fin de disminuir pérdidas de tiempo.
- Contribuir al fortalecimiento de la cooperativa con el propósito de alcanzar las metas establecidas.
- Propiciar el uso adecuado de los recursos humanos y materiales.
- Facilitar la inducción del personal nuevo por medio de la aplicación del manual.

## **3. CAMPO DE APLICACIÓN**

El documento pretende ayudar a la cooperativa a normar las actividades relacionadas con la comercialización de galleta de café que realizan las personas involucradas en cada proceso, las normas y procedimientos serán ejecutados por los miembros de la cooperativa con el fin de que se cumplan las tareas eficientemente.

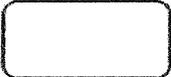
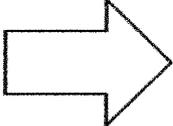
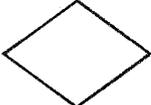
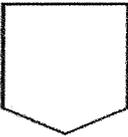
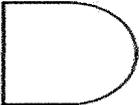
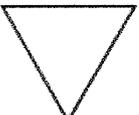
## **4. NORMAS GENERALES**

- Debe ser conocido y aplicado por el personal que participa en los procesos.
- Su modificación deberá ser aprobado en Asamblea General.
- Se debe contar con ejemplares del presente manual para que todos los miembros de la cooperativa los conozcan.

- Respetar los lineamientos para la realización de los procedimientos contenidos en el manual.

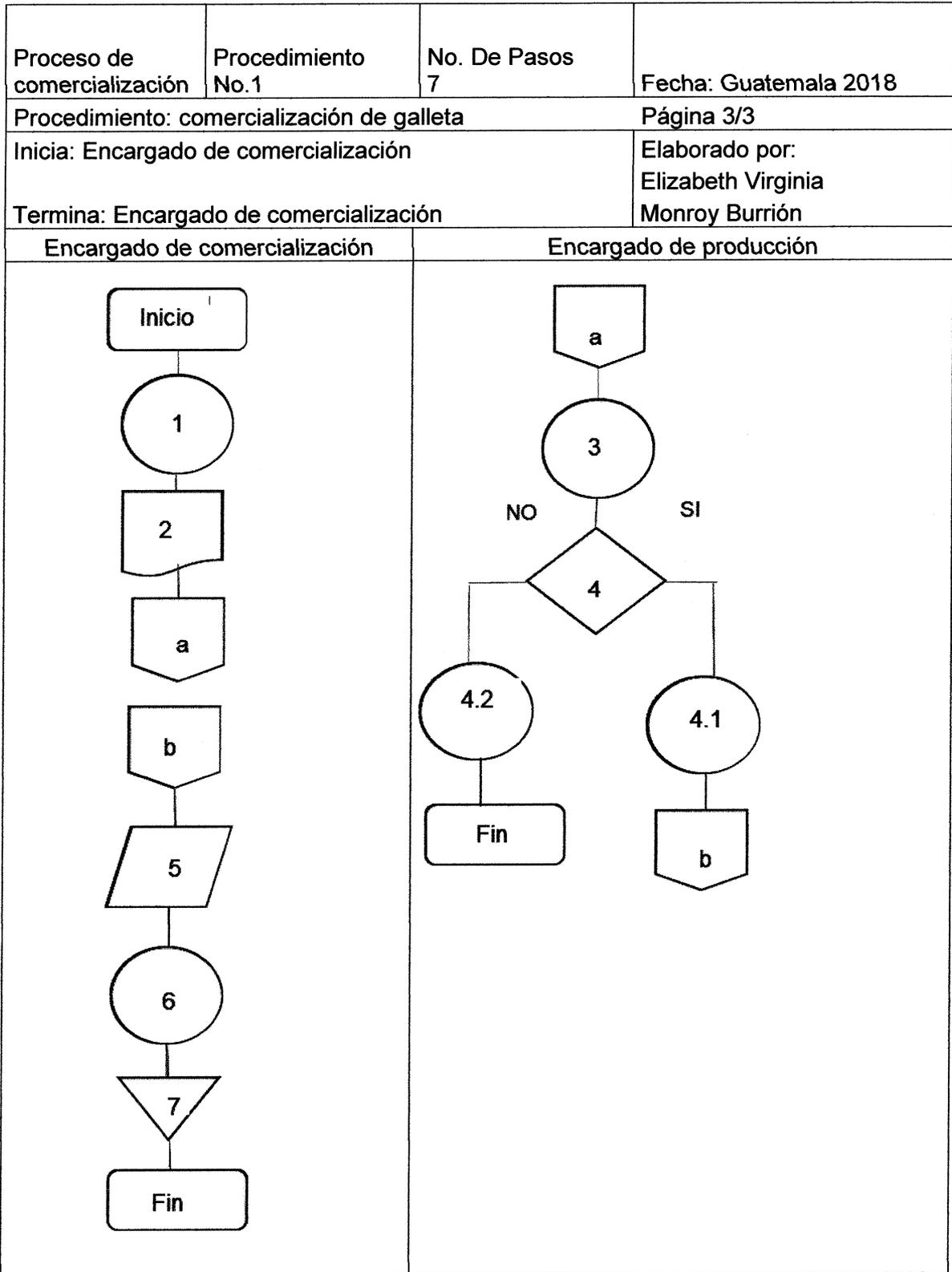
## **5. SIMBOLOGÍA**

Con el fin de lograr mejor entendimiento de los procesos que se desarrollan a continuación se presenta la simbología utilizada.

<b>MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS</b>		
<b>COOPERATIVA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ</b>		
<b>Símbolo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Descripción</b>
	Inicio/fin	Señala el inicio o final del proceso.
	Operación	Simboliza una acción tanto física como mental.
	Inspección	Examina, revisa o comprueba una actividad.
	Reporte	Representa resultados mediante un reporte impreso.
	Transporte	Enviado de algún objeto o documento a otro departamento o lugar, fuera de donde está ejecutándose el proceso.
	Decisión	Representa toma de decisión entre dos o más alternativas.
	Conector de páginas	Une actividades que se encuentran en otra hoja.
	Demora	Por alguna razón se detiene el proceso, espera de acción posterior.
	Almacenar	Lo que se está procesando se almacena por un tiempo antes de que siga en proceso.

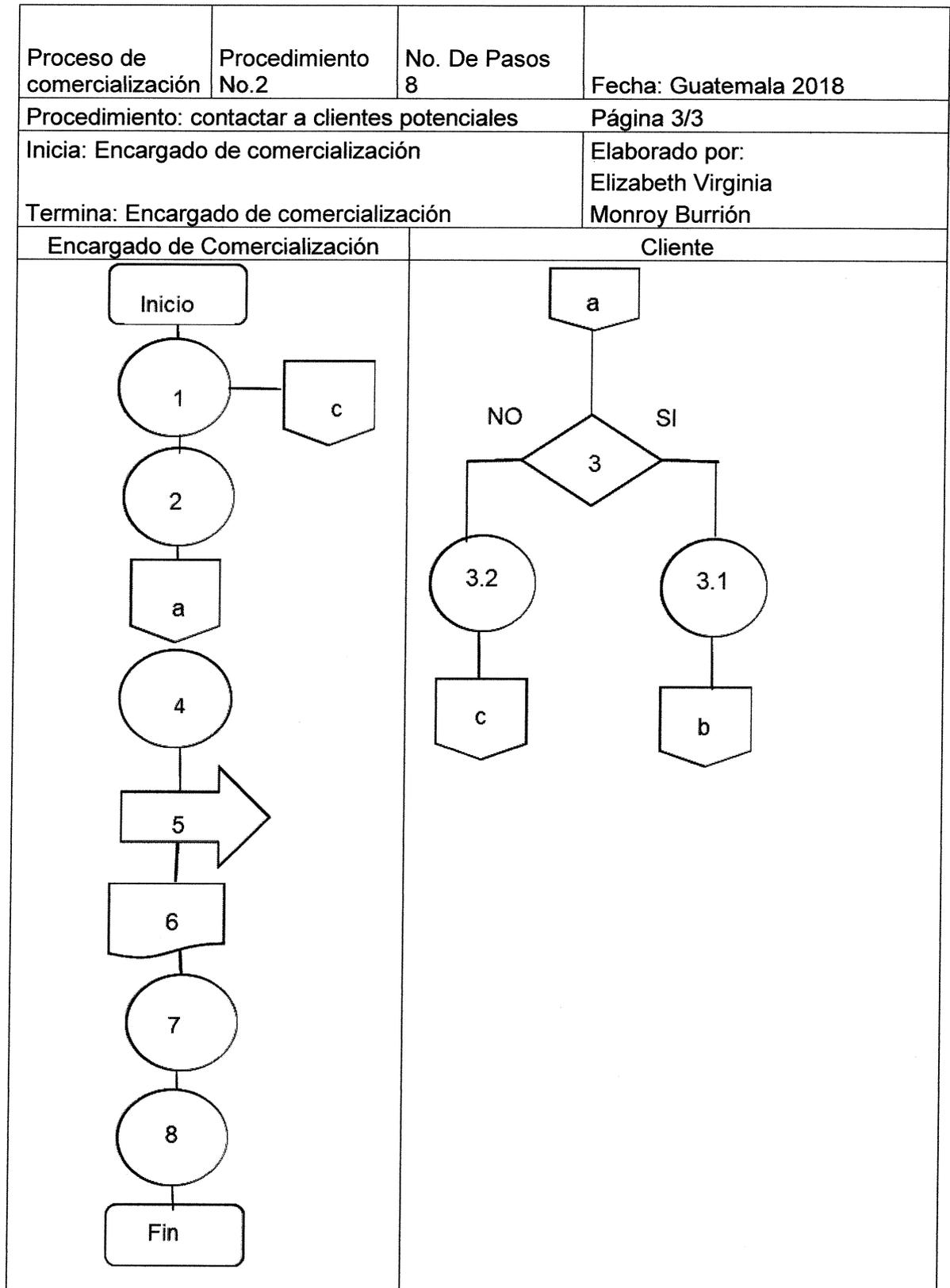
Proceso de comercialización	Procedimiento No.1	No. De Pasos 7	Fecha: Guatemala 2018
Procedimiento: comercialización de galleta		Página 1/3	
Inicia: Encargado de comercialización		Elaborado por: Elizabeth Virginia	
Termina: Encargado de comercialización		Monroy Burrión	
<p><b>1. Definición</b></p> <p>Este procedimiento tiene como función principal orientar al personal de la Cooperativa de pequeños productores COOPECA, RL., las actividades que se deben realizar para la venta de las galletas con aroma de café entre el vendedor y las tiendas y abarroterías.</p> <p><b>2. Objetivo</b></p> <p>Comercializar la galleta con aroma de café en tiendas y abarroterías del Municipio. Visitar las tiendas y abarroterías para ofrecer el producto.</p> <p><b>2. Normas del procedimiento</b></p> <p>La comercialización será realizada entre el vendedor y el minorista en tiendas y abarroterías</p> <p>El vendedor será quien tome el pedido solicitado por el minorista y tendrá que trasladarlo al departamento de producción.</p> <p>La galleta con aroma de café se venderá en paquetes de 12 unidades a minoristas.</p> <p>El producto solicitado por el minorista será entregado por el vendedor.</p> <p>Las galletas que se encuentren dañadas, rotas o vencidas serán remplazadas por nuevas por el vendedor.</p> <p>El vendedor del producto es el encargado de garantizarle al cliente el abastecimiento de las galletas con aroma de café.</p>			

Proceso de comercialización	Procedimiento No.1	No. De Pasos 7	Fecha: Guatemala 2018
Procedimiento: comercialización de galleta		Página 2/3	
Inicia: Encargado de comercialización		Elaborado por: Elizabeth Virginia Monroy Burrión	
Termina: Encargado de comercialización			
Responsable	Paso No.	Actividad	
Encargado de comercialización	1	Visita a los potenciales clientes de tiendas y abarroterías para ofrecerles el producto.	
	2	Tomar el pedido de la cantidad de galletas con aroma de café que solicitan	
Encargado de Producción	3	Recibe el pedido	
	4	Revisa que haya existencia en bodega	
	4.1	Hay existencia se procede con el pedido	
Encargado de comercialización	4.2	No hay existencia del producto	
	5	Comprueba que el pedido está correctamente	
	6	Entrega el pedido y cobra al minorista	
	7	Depositar el dinero y entregar el comprobante	



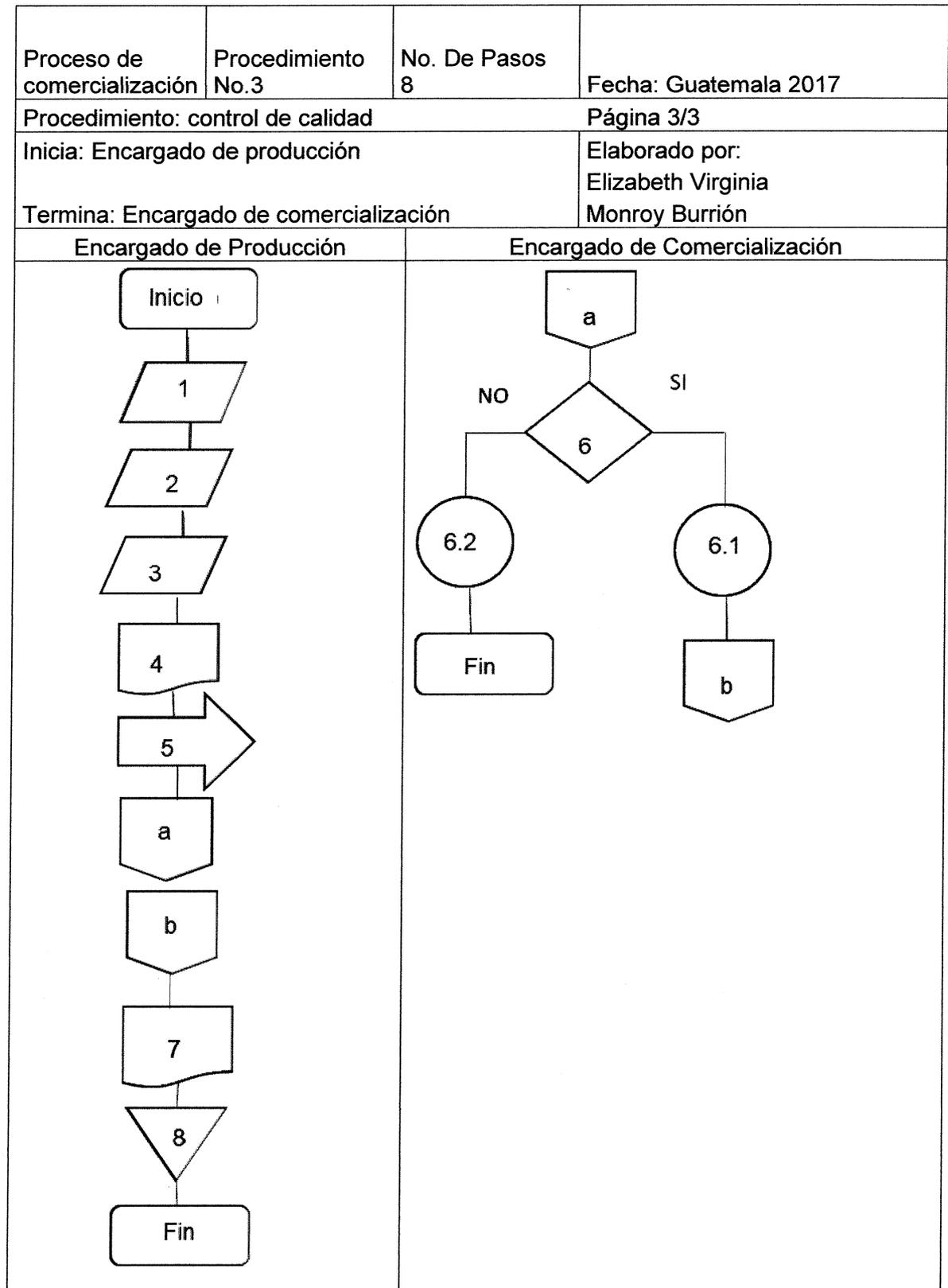
Proceso de comercialización	Procedimiento No.2	No. De Pasos 8	Fecha: Guatemala 2018
Procedimiento: contactar a clientes potenciales		Página 1/3	
Inicia: Encargado de comercialización		Elaborado por: Elizabeth Virginia Monroy Burrión	
Termina: Encargado de comercialización			
<p><b>1. Definición</b></p> <p>Este procedimiento tiene como función principal orientar al personal de ventas de COOPECA, RL., en las actividades que se deben realizar para poder contactar a clientes potenciales para el crecimiento de ventas de las galletas con aroma de café</p> <p><b>2. Objetivo</b></p> <p>Identificar los segmentos de mercado de la galleta con aroma de café, así como también crear una cartera de clientes potenciales.</p> <p>Obtener los precios más convenientes.</p> <p><b>3. Normas del procedimiento</b></p> <p>El encargado de la búsqueda de clientes es el encargado del departamento de comercialización.</p> <p>Se deberá llevar control de los clientes potenciales y tener un archivo acerca de estos.</p> <p>Visitar distintas tiendas y abarrotería para mostrarles la galleta con aroma de café y de esa forma conozcan el producto.</p>			

Proceso de comercialización	Procedimiento No.2	No. De Pasos 8	Fecha: Guatemala 2018
Procedimiento: contactar a clientes potenciales		Página 2/3	
Inicia: Encargado de comercialización		Elaborado por: Elizabeth Virginia Monroy Burrión	
Termina: Encargado de comercialización			
Responsable	Paso No.	Actividad	
Encargado de comercialización	1	Identificar clientes potenciales para ofrecer el producto.	
	2	Visitar abarroterías y tiendas para ofrecerles la galleta con sabor a café	
Cliente	3	Analiza los precios para determinar la compra.	
	3.1	Acepta el producto, se procede a negociar	
	3.2	No acepta el producto, encargado de comercialización contacta a otros clientes.	
Encargado de Comercialización	4	Se acuerda la cantidad requerida y el precio.	
	5	Se traslada pedido de galletas con aroma de café al encargado de comercialización	
	6	Lo incluye dentro del listado de clientes	
	7	Se acuerda con el cliente fecha y lugar de entrega del producto con orden de compra.	
	8	Consulta con el cliente solicitud de pedidos nuevos.	



Proceso de comercialización	Procedimiento No.3	No. De Pasos 8	Fecha: Guatemala 2017
Procedimiento: control de calidad		Página 1/3	
Inicia: Encargado de producción		Elaborado por: Elizabeth Virginia Monroy Burrión	
Termina: Encargado de comercialización			
<p><b>1. Definición</b></p> <p>Este procedimiento tiene como función orientar al personal administrativo y de producción de COOPECA, RL., las actividades a ejecutar para ejercer el control de calidad de las galletas con aroma.</p> <p><b>2. Objetivo</b></p> <p>Entregar a los consumidores un producto de calidad para cumplir expectativas. Definir los parámetros de calidad, que permitan llevar un control adecuado del producto.</p> <p><b>3. Normas del procedimiento</b></p> <p>Deberá realizarse por el administrador o por un socio.</p> <p>El control en la elaboración de la galleta deberá iniciarse al momento en que se adquieran los insumos.</p> <p>Deberá realizarse una clasificación del producto terminado con el fin de retirar las galletas que no cumplan los requisitos.</p>			

Proceso de comercialización	Procedimiento No.3	No. De Pasos 8	Fecha: Guatemala 2017
Procedimiento: control de calidad		Página 2/3	
Inicia: Encargado de producción		Elaborado por: Elizabeth Virginia Monroy Burrión	
Termina: Encargado de comercialización			
Responsable	Paso No.	Actividad	
Encargado de Producción	1	Verificar que se cuente con insumos de calidad.	
	2	Verificar que se realice adecuadamente el proceso de producción.	
	3	Verificar que se realice adecuadamente la clasificación de las galletas que no cumplan con los requisitos establecidos.	
	4	Elaborar un informe de las galletas producidas al día.	
Encargado de comercialización	5	Trasladar la información encargado de comercialización y solicitar su presencia para verificar la producción de galleta con aroma de café.	
	6	Analiza si la galleta con aroma de café cumple con los estándares establecidos.	
	6.1	Si cumple con los estándares se procede a empacar y entregar al cliente	
Encargado de producción	6.2	Si no cumple con los estándares se desecha	
	7	Entrega el informe de control de calidad al encargado de producción.	
	8	Archiva el informe	



**MANUAL DE ORGANIZACIÓN**  
**“COOPERATIVA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ”**

## ÍNDICE

		Página
	<b>INTRODUCCIÓN</b>	I
<b>No.</b>	<b>Descripción</b>	
1	OBJETIVOS	2
1.1	GENERAL	2
1.2	ESPECÍFICO	2
2	CAMPO DE APLICACIÓN	2
3	PROPÓSITO DE LA COOPERATIVA	2
4	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	3
5	DESCRIPCIÓN DE CARGOS	3

## **INTRODUCCIÓN**

El manual de organización propuesto tiene como propósito comunicar la estructura organizacional y describir las funciones y puestos de los departamentos que lo integran del mismo modo se detallan los niveles jerárquicos líneas de mando y autoridad, responsabilidad asignados a cada miembro de la cooperativa de pequeños productores COOPECA, R.L., contiene de forma ordenada los puestos y relaciones de trabajo de cada uno de los miembros, y los requisitos que se necesitan para poder optar a un cargo, esto con el fin que se lleve de manera exitosa el proyecto de producción de galleta con aroma de café.

De la misma forma se señalan los objetivos que ayudaran a que el proyecto se lleve a cabo con éxito y los resultados que se desean alcanzar con este manual, se presenta la estructura organizacional y para finalizar la descripción de puestos que se encuentran plasmados en el organigrama.

## **1. OBJETIVOS**

Dentro de los objetivos que se pretenden alcanzar se encuentran los siguientes.

### **1.1. GENERAL**

Ser un instrumento guía en la Cooperativa para que exista un adecuado ordenamiento de funciones y actividades.

### **1.2. ESPECÍFICOS**

- Disponer de los medios con los que cuenta la cooperativa para la realización de sus actividades de una manera eficiente.
- Ser una guía para los miembros de la cooperativa en relación a autoridad, responsabilidad, atribuciones, entre otros.
- Proporcionar información acerca de atribuciones y funciones.
- Evitar la duplicidad de funciones y ser un instrumento de consulta.

## **2. CAMPO DE APLICACIÓN**

La cooperativa denominada COOPECA, R.L., la cual contará con organización propia para el desarrollo de sus actividades normales la cual se encuentra ubicada en el municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango.

## **5. PROPÓSITO DE LA COOPERATIVA**

Lograr un desarrollo económico y social con el fin de brindar ganancias a los miembros de la misma así como también crear fuentes de empleo y crecimiento para los pobladores del Municipio por medio del proyecto.

## 6. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

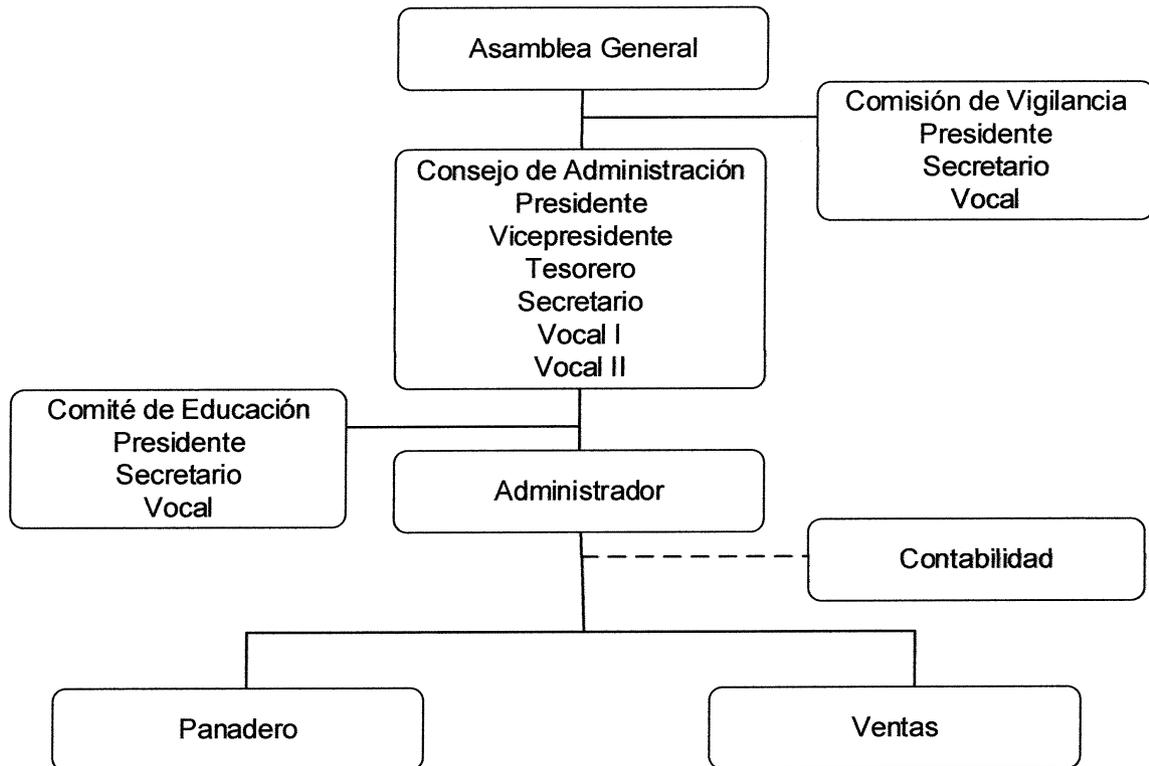
Se presentan los niveles jerárquicos en cuanto a las relaciones entre los integrantes de la cooperativa. Es de vital importancia que todos los miembros en la cooperativa conozcan dicha estructura e identifiquen los niveles jerárquicos.

**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café**  
**Organigrama Estructural COOPECA, R. L.**  
**Año: 2016**



Fuente: elaboración propia, con base en el Artículo Número 12, Órganos del Reglamento de la Ley General de Cooperativas Decreto Número 82-78 e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

**Municipio de Concepción Huista, departamento de Huehuetenango**  
**Proyecto: Producción de Galletas con Aroma de Café**  
**Organigrama Nominal COOPECA, R. L.**  
**Año: 2016**



Fuente: elaboración propia, con base en el Artículo Número 12, Órganos del Reglamento de la Ley General de Cooperativas Decreto Número 82-78 e investigación de campo Grupo EPS, primer semestre 2016.

## 6. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Se presentan los niveles jerárquicos en cuanto a las relaciones entre los integrantes de la cooperativa. Es de vital importancia que todos los miembros en la cooperativa conozcan dicha estructura e identifiquen los niveles jerárquicos.

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	<b>COOPERATIVA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ</b>
<b>Título del Cargo:</b>	Presidente
<b>Ubicación Administrativa</b>	Consejo de Administración
<b>Inmediato Superior</b>	Ninguno
<b>Subalternos</b>	Administrador
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
<b>Naturaleza</b>	Cargo de carácter administrativo, coordinar y dirigir todo el proceso administrativo convocar asambleas generales, presentar el presupuesto anual de ingresos e ingresos.
<b>Atribuciones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar, analizar, aprobar: estados financieros, estado de resultados y balance general.</li> <li>• Aprobar o reprobado los informes presentados por la Junta Directiva</li> <li>• Elección de los miembros de la Junta Directiva.</li> </ul>
<b>Relaciones de trabajo</b>	Asamblea General, miembros del Consejo de Administración, Gerente administrativo y jefe de los distintos departamentos.
<b>Autoridad</b>	Es la máxima autoridad dentro de la Cooperativa y es quien toma las decisiones importantes.
<b>Responsabilidad</b>	Será en encargado de crear o aprobar las políticas generales, programas de inversión y desarrollo, también es encargado de aprobar aumentos de salario
<b>3. ESPECIFICACIONES</b>	
a) Educación	Saber leer y escribir
b) Salario	Dietas Q. 1,200.00
b) Experiencia	Mínima de 3 años
c) Habilidades y destrezas	Ser líder, efectivo para resolver conflictos
d) Otros requisitos	Ser miembro fundador de la cooperativa

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	<b>COOPERATIVA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ</b>
<b>Título del Cargo:</b> Ubicación Administrativa Inmediato Superior Subalternos	Presidente de la Comisión de Vigilancia  Comisión de Vigilancia  Ninguno Miembros de la Comisión de Vigilancia
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza	Cargo de carácter administrativo, coordinar y dirigir todo el proceso administrativo cumplir con las políticas y estrategias fijadas.
Atribuciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velar por el cumplimiento de los objetivos de la cooperativa.</li> <li>• elaborar políticas, estrategias y lograr su aplicación y cumplimiento.</li> <li>• Coordinar auditorias.</li> <li>• Rendir informe sobre las actividades de la cooperativa a la Asamblea General</li> </ul>
Relaciones de trabajo	Asamblea General, Consejo de Administración y Producción y Comercialización
Autoridad	Supervisa las funciones del Consejo de Administración así como también de los Departamentos de Producción y Comercialización
Responsabilidad	Velar para que cada unidad cumpla con las funciones asignadas
<b>3. SPECIFICACIONES</b>	
a) Educación	Diploma de 3ero Básico
b) Salario	Dietas Q.1,200
b) Experiencia	En puestos similares
c) Habilidades y destrezas	En toma de decisiones y manejo de información
d) Otros requisitos	Ser miembro de la cooperativa

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	
<b>COOPERATIVA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ</b>	
<b>Título del Cargo:</b>	Presidente del Comité de Educación
<b>Ubicación Administrativa</b>	Comité de Educación
<b>Inmediato Superior</b>	Ninguno
<b>Subalternos</b>	Miembros del Comité de Educación
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
<b>Naturaleza</b>	Cargo de carácter administrativo, coordinar y dirigir todo el proceso administrativo.
<b>Atribuciones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer contactos con entidades dedicadas a impartir cursos.</li> <li>• Preparar planes de trabajo referente a las actividades, elaborar presupuestos relacionados a los cursos impartidos.</li> <li>• Presentar a la Asamblea General informes</li> </ul>
<b>Relaciones de trabajo</b>	Tendrá relación directa con todos los miembros de la cooperativa.
<b>Autoridad</b>	Ninguna
<b>Responsabilidad</b>	Es responsable del manejo de los informes y documentos de la comisión de vigilancia y de los documentos importantes.
<b>3. SPECIFICACIONES</b>	
a) Educación	Diploma de sexto primaria
b) Salario	Dietas Q. 1,200.00
b) Experiencia	En puestos similares
c) Habilidades y destrezas	Tener habilidad numérica, facilidad para elaborar informes y redactar actas.
d) Otros requisitos	Carecer de antecedentes penales y policiaicos

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	<b>COOPERATIVA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ</b>
Título del Cargo: Ubicación Administrativa Inmediato Superior Subalternos	Gerente Administrativo  Administración  Presidente del Consejo de Administración Jefes de los departamentos de producción y comercialización.
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza	La naturaleza del puesto es de carácter administrativo, nombrado por el Consejo de Administración, es encargado de la toma de decisiones de los departamentos de producción y comercialización.
Atribuciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dirigir actividades para el logro de objetivos.</li> <li>• Entregar informes sobre la producción al Consejo de producción.</li> <li>• Ejecutar las decisiones tomadas por la Asamblea General y Consejo de Administración.</li> <li>• Solucionar conflictos laborales.</li> </ul>
Relaciones de trabajo	Tendrá relación directa con el Consejo de Administración y con los jefes de los departamentos de producción y comercialización.
Autoridad	Delega funciones a los encargados de los departamentos.
Responsabilidad	Alcanzar los objetivos planeados, elaborar informes con datos actuales y verídicos.
<b>3. ESPECIFICACIONES</b>	
a) Educación	Título de Perito Contador
b) Salario	Q. 2,800
b) Experiencia	En puestos similares
c) Habilidades y destrezas	Habilidad numérica y don de mando, ser buen líder.
d) Otros requisitos	Ser miembro activo de la cooperativa.

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	<b>COOPERATIVA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ</b>
Título del Cargo: Ubicación Administrativa Inmediato Superior Subalternos	<b>Jefe de Producción</b>  Departamento de Producción Administración Panaderos
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza	De carácter técnico, se encarga de todo el proceso de producción, programación de producción y verificar que el producto sea de alta calidad
Atribuciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargado de la producción</li> <li>• Entregar informes sobre la producción a administración</li> <li>• Controlar que el proceso de producción sea aplicado correctamente</li> <li>• Revisar requerimientos de materia prima</li> </ul>
Relaciones de trabajo	Tendrá relación directa con el administrador y con Comercialización
Autoridad	Con los panaderos
Responsabilidad	Tener el control de la producción y verificar que se cumplan los estándares de calidad
<b>3. ESPECIFICACIONES</b>	
a) Educación	Nivel básico
b) Salario	Q. 2,800
b) Experiencia	Conocimiento en el área de panadería
c) Habilidades y destrezas	Trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales
d) Otros requisitos	Carecer de antecedentes penales y policíacos

<b>1. IDENTIFICACIÓN</b>	<b>COOPERATIVA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CAFÉ</b>
Título del Cargo: Ubicación Administrativa Inmediato Superior Subalternos	<b>Encargado de comercialización</b>  Comercialización  Administración Vendedores
<b>2. DESCRIPCIÓN</b>	
Naturaleza	De carácter técnico-administrativo se encarga de todo el proceso de comercialización de las galletas de café así como de buscar los canales de comercialización más convenientes
Atribuciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atender e informar a los clientes</li> <li>• Llevar a cabo la facturación</li> <li>• Buscar y establecer los canales adecuados para la distribución de galleta con aroma de café</li> <li>• Recibir los pedidos del producto</li> </ul>
Relaciones de trabajo	Se relacionará Administración, producción y clientes
Autoridad	Posee autoridad en las funciones de mercadeo y ventas
Responsabilidad	Es responsable de la atención y búsqueda de mercados y clientes potenciales del producto
<b>3. ESPECIFICACIONES</b>	
a) Educación	Bachiller en mercadotecnia
b) Salario	Q. 2,800
b) Experiencia	Experiencia en puesto similar
c) Habilidades y destrezas	Tener don de convencimiento, habilidad verbal, buenas relaciones humanas
d) Otros requisitos	Conocimientos en el área de panadería