

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ECONOMÍA
INSTITUTO EDUCATIVO TULAN**

**“PRODUCCIÓN DE PASTELES Y PAN INTEGRAL CON EL
GRUPO DE MUJERES “LAS SOCIAS” DEL MUNICIPIO DE
JACALTENANGO, DEPARTAMENTO DE
HUEHUETENANGO”**

PERFIL DE PROYECTO

**PRESENTADO A LA HONORABLE JUNTA DIRECTIVA DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ECONÓMICAS**

POR

MARÍA CRISTINA MENDOZA CAMPOSECO

**TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GERENCIA PARA EL
DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE**

GUATEMALA, AGOSTO DE 2009

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

Lic.	José Rolando Secaida Morales	Decano
Lic.	Carlos Roberto Cabrera Morales	Secretario
Lic.	Álvaro Joel Girón Barahona	Vocal 1°
Lic.	Mario Leonel Perdomo Salguero	Vocal 2°
Lic.	Juan Antonio Gómez Monterroso	Vocal 3°
P.C	Edgar Arnoldo Quiché Chiyal	Vocal 4°
P.C.	José Antonio Vielman	Vocal 5°

HONORABLE CONSEJO ACADÉMICO
INSTITUTO EDUCATIVO TULAN

Lic.	Víctor Manuel Racancoj Alonzo	Director General
Lic.	Carlos Enrique Alonzo Calderón	Coordinador
Lic.	Marvin Alejandro Sapón Velásquez	Secretario
Lic.	Edy Alberto Leiva Cajas	Vocal 1°
Lic.	Jorge Armando Silín Quijivix	Vocal 2°
Lic.	René Arturo Xicará Chojolán	Vocal 3°

DEDICATORIA

Quetzaltenango 21 de julio 2008.

A Dios

Por su supremo que me ha dado sabiduría y entendimiento por a pronto realizarlo.

Licenciado

José Rolando Secaida Morales
Decano Facultad de Ciencias Económicas
Universidad de San Carlos de Guatemala.
Su Despacho.


Señor Decano:

En atención al nombramiento hecho a mi persona en Acta No. 07-2008 de Consejo Académico de Instituto TULAN, de fecha 30 de julio de 2008, en donde se me designa como **ASESOR** del Centro de Estudios Superiores Organizados de San Sebastián Jacaltenango, Huehuetenango, me es grato informarle que la estudiante: **María Cristina Mendoza Camposeco**, carné **200220170** ha formulado el perfil avanzado de proyecto titulado: **"PRODUCCIÓN DE PASTELES Y PAN INTEGRAL CON EL GRUPO DE MUJERES "LAS SOCIAS" DEL MUNICIPIO DE JACALTENANGO, DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO"** como requisito para obtener el diploma de Técnico Universitario de Gerencia para el Desarrollo Rural Sostenible.

El trabajo en referencia se elaboró de conformidad al normativo y lineamiento de proyecto proporcionado por la Facultad de Ciencias Económicas y además en respuesta a un problema real de la comunidad, por tal razón doy por aprobado el informe titulado **"PRODUCCIÓN DE PASTELES Y PAN INTEGRAL CON EL GRUPO DE MUJERES "LAS SOCIAS" DEL MUNICIPIO DE JACALTENANGO, DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO"**

Sin más sobre el particular, me suscribo de usted, manifestándole mi aprecio y respeto.

Atentamente


Lic. Carlos Enrique Alonzo Calderón
Colegiado No. 9,129

A mis Compañeros,

Por su apoyo en todo momento y en mis

y a Usted.

Respetuosamente.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS
DE GUATEMALA



FACULTAD DE
CIENCIAS ECONOMICAS

Edificio "S-8"
Ciudad Universitaria, Zona 12
Guatemala, Centroamérica

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 27 de agosto de 2009, según Acta No. 18-2009 Punto SEXTO inciso 6.4, subinciso 6.4.1 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Trabajo Individual Perfil del Proyecto TULAN, que con el título de Perfil del Proyecto: PRODUCCIÓN DE PASTELES Y PAN INTEGRAL CON EL GRUPO DE MUJERES "LAS SOCIAS" DEL MUNICIPIO DE JACALTENANGO, DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO.

Presentó **MARÍA CRISTINA MENDOZA CAMPOSECO**

Para su graduación como: **TECNICO UNIVERSITARIO EN GERENCIA
PARA EL DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE**

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 Instituto Educativo TULAN, autorizándose su impresión.

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a los treinta y un días del mes de agosto de dos mil nueve.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



Smp.


REVISADO

DEDICATORIA

DEDICO ESTE TRABAJO:

A DIOS:

Ser supremo que me ha dado sabiduría y entendimiento para poder realizarlo.

A MIS PADRES:

Por sus sabios consejos y apoyo brindado en todo momento y en mis aspiraciones.

A LA USAC:

Por haber aprobado el proceso y permitir la Educación Superior en las áreas rurales

AL INSTITUTO TULAN:

Por su visión de llevar la Educación Superior a las áreas rurales, para formar líderes de cambio en el área rural.

A LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS:

Por permitirnos formar parte de los estudiantes de la facultad

A MIS CATEDRÁTICOS:

Por haber compartido sus conocimientos sin egoísmo.

AL LIC. VÍCTOR RACANCOJ:

Por su empeño en impulsar el desarrollo de las comunidades rurales, llevando la Educación superior donde más se necesita.

A MIS COMPAÑEROS:

Por su amistad y apoyo brindado.

Y A USTED:

Respetuosamente

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	II
ÍNDICE GENERAL.....	IV
INTRODUCCIÓN	VIII
CAPITULO I	
ASPECTOS GENERALES	1
1.1 NOMBRE DEL PROYECTO	1
1.1.1 Área a la que pertenece.....	1
1.2 ANTECEDENTES:	1
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.4 JUSTIFICACIÓN	3
1.5 OBJETIVOS	3
1.5.1 GENERAL.....	3
1.5.2 ESPECÍFICOS:.....	3
1.5.3 METAS O RESULTADOS:.....	4
1.5.4 ACTIVIDADES	4
1.5.5 POBLACIÓN BENEFICIARIA	4
1.5.5.1 Beneficiarios Directos:.....	4
1.5.5.2 Beneficiarios Indirectos:.....	4
CAPITULO II	5
COMPONENTE DE MERCADO	5
2.1 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.....	5
2.2 ÁREA DE MERCADO	5
2.2.1 Población en referencia	5
2.2.2 Población afectada.....	5
2.2.3 Población objetivo	6
2.3 ANÁLISIS DE LA OFERTA	6
2.3.1 Oferta existente.....	6
2.3.2 Oferta de nuestro producto:	7
2.4 ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	7

2.5	ANÁLISIS DE LOS PRECIOS	7
2.6	CANALES DE COMERCIALIZACIÓN.....	8
2.7	POLÍTICA DE VENTAS	9
	CAPÍTULO III.....	10
	COMPONENTE TÉCNICO.....	10
3.1	TAMAÑO DEL PROYECTO.....	10
3.1.1	Extensión	10
3.1.2	Ubicación	10
3.1.3	Capacidad instalada.....	10
3.1.4	Volumen de producción	10
3.2	LOCALIZACIÓN	11
3.2.1	Macro localización.....	11
3.2.2	Micro localización:.....	11
3.3	PROCESO DE PRODUCCIÓN	11
3.3.1	Tecnología e ingeniería.....	11
3.3.1.1	Maquinaria y equipo.....	11
3.3.1.2	Instalación.....	12
3.3.1.3	Proceso de elaboración y transformación:.....	12
3.3.1.4	Preparación de materia prima.....	13
3.3.1.5	Elaboración del producto:	13
3.3.1.6	Horneo:	13
3.3.1.7	Decoración:.....	13
3.3.1.8	Producto terminado.....	14
3.4.1	COSTOS DE PRODUCCIÓN	14
4.1.8	Inversión Fija:.....	14
3.1.9	Costo de Insumos	15
3.1.10	Costos Fijos.....	16
3.4.2	ASPECTO ORGANIZATIVO LEGAL.....	17
3.1.11	Asamblea General.....	17
3.1.12	Junta Directiva.....	17
	CAPITULO IV	
	COMPONENTE FINANCIERO	18
4.1	FUENTE DE FINANCIAMIENTO	18
4.2	INGRESOS.....	18
	INGRESO BRUTO.....	19

INGRESO NETO	19
PLAZO DE RECUPERACIÓN	19
4.3 COSTOS DE OPERACIÓN	20
COSTOS DE LA MANO DE OBRA	20
4.4 COSTOS DE ADMINISTRACIÓN	20
4.5 COSTOS DE VENTAS	21
4.6 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS	21
4.7 RENTABILIDAD.....	24
CAPITULO V	
COMPONENTE DE IMPACTO AMBIENTAL	25
5.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO	25
5.1.1 Finalidad del proyecto:	25
5.2 ESTADO DEL PROYECTO	25
5.2.1 Situación sin proyecto:	25
5.2.2 Situación con proyecto:.....	25
5.3 IDENTIFICACIÓN PRELIMINAR DEL IMPACTO AMBIENTAL.....	26
5.3.1 MEDIO FÍSICO (tierra, agua y atmósfera)	26
5.3.1.1 TIERRA.....	26
5.3.1.2 AGUA.....	26
5.3.1.3 AIRE	26
5.3.1.4 RUIDO	26
5.3.2 MEDIO BIÓTICO (flora y fauna)	26
5.3.2.1 FLORA.....	26
5.3.2.2 FAUNA.....	26
5.4 ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS (industria, empleo y comercio).....	27
5.4.1 INDUSTRIA.....	27
5.4.2 EMPLEO	27
5.4.3 COMERCIO	27
5.5 MEDIDAS DE MITIGACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL	27
5.5.1 Durante la remodelación	28
5.5.2 Durante la operación del proyecto	28
5.6 ACCIONES.....	28

BIBLIOGRAFÍA	29
ANEXO	30

INTRODUCCIÓN

El Instituto Educativo TULAN, en coordinación con la Universidad de San Carlos de Guatemala, a través de la Facultad de Ciencias Económicas hace posible la educación superior en las áreas rurales del país, permitiendo evidenciar la problemática nacional y orientadas a la búsqueda de aportes explicativos para su solución. La carrera de Economía, en su nivel técnico contempla una práctica que consiste en la elaboración de un perfil de proyecto avanzado, como requisito para obtener el título del nivel técnico, y a la vez permita poner en práctica todos aquellos conocimientos adquiridos durante el transcurso de la formación académica, mediante la investigación de campo realizada para esta.

El consumo de productos con alto contenido de fibra contribuye a mantener la salud del cuerpo; sin embargo, no siempre es posible incluir este elemento dentro de la dieta diaria. Existen muchos productos con alto contenido de fibra, pero de consumo poco frecuente; dentro de ellos, el pan integral. La disponibilidad de pan integral en el mercado local es ocasional, puesto que tradicionalmente se consume el pan común, un producto con poco o nulo contenido de fibra. Siendo el pan un producto de consumo frecuente, la incorporación de fibra en él se considera un método de incorporación de fibra al organismo, por lo que su consumo frecuente tendría un aporte importante en la salud del consumidor. De este modo, la implementación del servicio de abastecimiento de pan, a base de harina integral, se considera una opción de alimentación saludable en la población del municipio de Jacaltenango, departamento de Huehuetenango.

El consumo de pan integral beneficia la salud y nutrición de la población, considerando que es un producto que tendrá éxitos en el mercado tanto local como regional, son motivos que permitieron la toma de decisión en la elaboración del presente proyecto, como prioridad, por sus ventajas, una de ellas es la no competencia, pues no existe una panadería establecida que ofrezca pan integral y por el interés de las personas en adquirir productos con fibra.

Por su lado, el pastel es un producto de consumo ocasional, utilizado principalmente en eventos especiales. En Jacaltenango, sin embargo, no existe un lugar específico donde se ofrezca el producto, ya que la mayoría se realiza por encargo. De este modo, el proyecto de panadería y pastelería del grupo “Las Socias”, se plantea con el objetivo de implementar el servicio de abastecimiento de pan, a base de harina integral y pastel, como alternativa nutricional a la población.

El proyecto está compuesto por varios capítulos. El Estudio de mercado, contiene características del producto y permite conocer la demanda y oferta existente. El estudio técnico incluye los estudios de la capacidad y volumen de producción, procesos de producción y transformación del producto listo para la venta. El Estudio Financiero incluye todos los costos e ingresos y egresos. El estudio de Impacto Ambiental que permite estudiar el impacto positivo o negativo que el proyecto puede ocasionar en la población, todos los estudios con el fin de determinar la factibilidad del proyecto.

CAPITULO I ASPECTOS GENERALES

1.1 NOMBRE DEL PROYECTO

“Producción de pasteles y pan integral con el grupo de mujeres “Las Socias” del municipio de Jacaltenango, departamento de Huehuetenango”

1.1.1 Área a la que pertenece

El proyecto pertenece al área de servicios y productos para consumo, ya que está enfocado a la producción de panes y pasteles de diferente tipo y presentación, en la cabecera municipal de Jacaltenango.

1.2 ANTECEDENTES:

La alimentación tradicional en el municipio de Jacaltenango, normalmente incluye una taza de café con un pan, tanto en el desayuno, como en la refacción de la tarde. De este modo, el pan común se ha convertido en un producto de consumo diario e indispensable en la dieta. En el caso de los pasteles, se utilizan especialmente como refrigerio en eventos sociales y como un postre que complementa la alimentación; pero su consumo es ocasional.

Con base en esta necesidad, se han implementado panaderías familiares en el municipio. Sin embargo, con el crecimiento poblacional incrementa la demanda del producto y las panaderías locales no suplen la demanda total existente en el municipio.

El pan integral, en la actualidad, es conocido por la mayoría de los habitantes del municipio, y por ende conocen el valor nutricional que este nos proporciona, por su alto contenido de fibras que contribuye al buen funcionamiento del sistema digestivo y a mejorar la nutrición de las personas.

El pan integral es conocido mediante la importación de productos empacados que vienen del exterior, lo que dificulta la obtención por parte de algunas personas que conocen de su valor nutricional, pero por su precio elevado, les es imposible adquirirlo. La existencia de una panadería que ofrezca este tipo de producto en la comunidad, vendrá a beneficiar a la población.

En lo referente a pastelería, según costumbres adquiridas de otras culturas, principalmente de las vecinas comunidades de México, por encontrarse el municipio en la frontera con este país, se han vuelto común la celebración de fiestas como bautizos, comuniones, cumpleaños, quince años y bodas, las cuales son celebradas con refrigerios en los que se incluye el pastel, como postre para agradar a los invitados.

En base a lo anterior, se puede decir que es factible la implementación de una panadería y pastelería por el grupo de mujeres, en la cabecera municipal de Jacaltenango, Huehuetenango, para abastecer la demanda actual del consumo de panes y pasteles.

El presente proyecto se inserta como un complemento a la oferta existente para la población de la cabecera municipal de Jacaltenango, el cual permitirá fortalecer y complementar otros alimentos, necesarios para la dieta familiar, permitiendo una mejor nutrición y contribución en la reducción de los niveles de desnutrición.

Por su lado, el pan integral aporta fibra a la dieta diaria, siendo así un producto saludable y nutritivo. Sin embargo, las panaderías existentes no ofrecen pan integral dentro de sus opciones, por lo que el pan integral sigue siendo un producto de demanda no satisfecha.

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El municipio de Jacaltenango, actualmente vive una situación de crecimiento poblacional, que con el tiempo ha venido incrementando el número de personas, y se reflejan en el no abastecimiento de los bienes y servicios que los mismos demandan, uno de ellos es la panadería y repostería, pues hoy día forma parte de la alimentación y nutrición, como complemento de su dieta.

En la localidad, las panaderías existentes no ofrecen el servicio de pastelería, viéndose las personas en la necesidad de adquirir su producto mediante encargos con anticipación a personas que saben hacer pasteles pero que no se dedican exclusivamente a ello, o bien las adquieren de municipios vecinos o de la cabecera departamental. Las panaderías en cambio, que sí existen, no abastecen la demanda del consumo de pan, principalmente integral que la población requiere.

Es necesario considerar de suma importancia el hecho de que personas del sexo femenino, han sido educadas en los conocimientos básicos de repostería, pero por otras ocupaciones, no se han dedicado a esta actividad.

En base a esto, se demarca la importancia de la implementación de una panadería y repostería en la cabecera municipal de Jacaltenango, que contribuirá al abastecimiento de estos productos a la población general, para lograr la provisión de estos productos y minimizar la problemática de escasez que se vive en la población.

1.4 JUSTIFICACIÓN

La población de Jacaltenango no cuenta con una pastelería, ni panadería con alternativas nutricionales a través de las cuales las personas abastezcan sus necesidades actuales y futuras.

La implementación de este proyecto en la cabecera municipal, contribuirá a abastecer las necesidades de la población, además de ser un complemento de la alimentación y nutrición de las personas de la comunidad.

Se pretende satisfacer no solo las necesidades de la cabecera municipal de Jacaltenango, sino que también beneficiar a las personas de aldeas del municipio y de otros municipios cercanos de la región Huista de Huehuetenango, conforme la oferta crezca.

Las diferentes presentaciones, además de variedades de productos que se ofrezcan a la población, serán una alternativa a la localidad, pues por su presentación y variedades, se harán más llamativos, para satisfacer las exigencias del cliente.

Las personas, en la actualidad, principalmente niños, presentan una forma diferente de pensar, y sus exigencias en variedad de sabores y presentaciones de pan y pasteles, son más estrictos para elegir sus gustos. Con base a esto, el proyecto, ofrece una innovación de las presentaciones antiguas de otras panaderías, además de ofrecer un valor nutricional del producto a la población.

Se quiere además, contribuir en la generación de empleo para algunas personas que están asociadas, además de otras de quienes se requiera su servicio, contribuyendo así a la estabilidad económica de estas familias, y por ende, a la población.

La duración del proyecto será en un período de cinco años en el que se estará llevando a cabo la producción y venta de panes y pasteles al servicio de la población.

1.5 OBJETIVOS

1.5.1 GENERAL

Implementar el servicio de abastecimiento de pan, a base de harina integral y pastel, como alternativa nutricional a la población del municipio de Jacaltenango, departamento de Huehuetenango.

1.5.2 ESPECÍFICOS:

- Comercializar pan integral y pastel en la cabecera municipal, aldeas y municipios circunvecinos a Jacaltenango.
- Presentar a la población, una innovación de sabores de pastel, para diferentes ocasiones tales como bodas, bautizos, comuniones y quince años.

- Ofrecer a la población, variedad de pan con el uso de harina integral, para contribuir en su nutrición

1.5.3 METAS O RESULTADOS:

1. Producción de 10,000 panes por semana, en variedad de clases.
2. Venta de 30 pasteles de diferentes tamaños por semana para distintas ocasiones tales como bautizos, bodas, comuniones y quince años, principalmente para cumpleaños infantiles.
3. Que en cada día exista una venta promedio de 5 pasteles, para cualquier ocasión.
4. Que un 20% de la población del casco urbano acepte como parte de su dieta y consumo familiar los productos elaborados con harina integral.

1.5.4 ACTIVIDADES

- ✓ Planificación de actividades
- ✓ Organización de actividades por procesos
- ✓ Obtención del local para la elaboración del producto
- ✓ Preparación y limpieza del local
- ✓ Compra de maquinaria panificadora
- ✓ Compra de materiales, batidoras, recipientes para la elaboración de insumos
- ✓ Adquisición de insumos, materia prima
- ✓ Alquiler de local para la instalación de la panadería y pastelería
- ✓ Contratación de personal especializada en el ámbito de panadería y pastelería
- ✓ Elaboración de panes y pasteles
- ✓ Comercialización
- ✓ Seguimiento del proceso

1.5.5 POBLACIÓN BENEFICIARIA

1.5.5.1 Beneficiarios Directos:

La implementación de una panadería y repostería tendrá como beneficiarios directos a las 5 mujeres que conforman el grupo “Las Socias” y a sus familias, de la cabecera municipal de Jacaltenango.

1.5.5.2 Beneficiarios Indirectos:

Como beneficiarios indirectos tenemos a por lo menos 20,000 habitantes que representan el 50% del total de población del municipio de Jacaltenango, del departamento de Huehuetenango, quienes serán favorecidos con la adquisición de productos que ofrece la panadería y pastelería.

CAPITULO II COMPONENTE DE MERCADO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

En la panadería y repostería que se implementará en la cabecera municipal de Jacaltenango, se obtendrán panes en diferentes presentaciones, tamaños y sabores, principalmente los elaborados con harina integral. Estos son productos de consumo diario en los habitantes del municipio.

También se obtendrán pasteles en diferentes sabores, presentaciones y para distintas ocasiones. Los pasteles serán de distintos tamaños, sabores y presentaciones, con decoración de diferentes estilos, presentaciones, y colores, de acorde con los requerimientos de los oferentes y según la ocasión para la que los requieran, serán decorados con colores adecuados a la ocasión.

Los productos que se ofrecen, son considerados de consumo, aceptable para todas las personas y además por su valor nutricional con la utilización de harina integral para su elaboración, por lo que se considera obtener con su producción una excelente aceptación en el mercado tanto local como regional, por su elevada concentración de fibras en el pan integral y su valor nutricional. Además de ser ricos en carbohidratos.

ÁREA DE MERCADO

5.1.1 Población en referencia

La población o área de distribución del producto se ubica principalmente en el cantón Hernández de la cabecera municipal de Jacaltenango, ya que según encuestas, en su mayoría, tienen como parte de su dieta diaria, el consumo de panes, y la mayor parte de la población dice haber consumido pastel, por lómenos una vez al mes.

5.1.2 Población afectada

Un 80% de la población afectada, debido a la falta de oferta específica del producto, lo cual es bastante aceptable por el valor nutricional del pan integral y pastel pues además de ser conocido y consumido en pocas ocasiones, presenta una demanda aceptable.

En la población hace falta una pastelería, pues su elaboración en la población, no es una producción permanente, ya que las pocas personas que los consumen en la actualidad, las obtienen mediante encargos a algunas personas que saben hacer pasteles y no se dedican a su producción.

5.1.3 Población objetivo

El mercado a cubrir será la cabecera municipal de Jacaltenango esencialmente pero se comercializará a nivel municipal, es decir las aldeas que la conforman, y a municipios vecinos como San Antonio Huista, Concepción Huista y Nentón.

Las encuestas nos demuestran que el producto es bueno, algunos lo obtienen de otros lugares y los consumen pero la mayoría acepta el valor nutricional de pan integral, pero no lo consumen por la falta de su producción en el lugar. En lo referente a los pasteles casi no han tenido la oportunidad de consumirlo con frecuencia, pues no es fácil obtenerlo, por lo que se cree que el proyecto será exitoso al implementarlo.

La población del municipio de Jacaltenango se ha tomado como principal área de mercado, para la ejecución del proyecto, por tratarse del área urbana. Su población total es de 11,320 habitantes, aunque incluyendo la población rural, asciende a 40,000 habitantes en total, pues las residentes del área rural podrán viajar hasta acá para obtener el producto.

ANÁLISIS DE LA OFERTA

5.1.4 Oferta existente

En la cabecera municipal de Jacaltenango existen personas individuales que han implementado la producción de panaderías en los distintos cantones del municipio, son seis (6) los que han establecido su local en distintas áreas, aunque además hay alrededor de dos (2) personas individuales que se dedican a hacer pan en pequeñas cantidades sin establecer su local específico, pues los venden en su casa de habitación, a personas individuales o a minoristas. Los cuales han ofrecido panes en distintas presentaciones y tamaños tales como: batidas, tortitas, pastelitos, harinado, pellizado, royal, raspas y francés.

Los precios que generalmente existen en las panaderías instaladas son en su mayoría de un quetzal (Q 1.00) por pan, en cualquier presentación, de tamaño normal y de dos quetzales los grandes. Según datos de encuesta, existe una panadería que ofrece panes con valor de cincuenta centavos (Q 50.00), por lo que algunas personas prefieren adquirir por su bajo precio.

En las panaderías que ofrecen su producto a la población, las buscan los consumidores, por su ubicación céntrica de la cabecera municipal, y por la preferencia de sabores que cada uno tiene a la venta y por distintas preferencias de los consumidores. La mayoría de panaderías, venden panes hechos con harina corriente.

5.1.5 Oferta de nuestro producto:

Con la implementación del proyecto, se pondrán a la disposición del mercado local, una gran variedad de panes en distintos tamaños y diferentes sabores, para complacer los diferentes gustos de la población y la capacidad de compra por los precios que varían de acorde a los tamaños, y así poder cumplir los distintos requerimientos del cliente. La variedad de panes que estarán a la venta son, conchas, pastelitos, harinados, tortas y batidas, que son los más consumidos en la población, produciendo 10,000 panes por semana.

Los pasteles que se pondrán a la venta serán básicos, y en su mayor parte fríos que son los que mas prefieren consumir las personas, en los sabores tres leches, melocotón, selva negra y borracho con manjar, produciendo un promedio de 30 pasteles de distintas clases respectivamente por semana, que se pondrán a disposición del mercado tanto local como regional.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El consumo de panes, forma parte importante de la dieta diaria de las personas, pues desde hace años que las personas del municipio los han venido consumiendo con una frecuencia de una o dos veces por día. Actualmente, la mayoría de personas consumen dos panes por día, mientras las demás uno por día.

El consumo de pastel es con menor frecuencia, pues la mayor parte de personas lo consumen por lo menos una vez al mes, mientras el resto dice haberlo consumido por lo menos una vez al año. Esto referido a las personas de los distintos cantones del municipio, los cuales son: Cantón San Sebastián, Hernández, El Llano, San Basilio, parroquia y Pila. Haciendo un total aproximado 11,320 habitantes, los cuales corresponden a los cinco cantones de la cabecera municipal que consumen pan y pastel.

En base a resultados obtenidos de la encuesta, las personas sí están dispuestas a consumir pan integral y pasteles, por lo que se considera tener mercado al implementar el proyecto.

ANÁLISIS DE LOS PRECIOS

En base a la encuesta, las personas están dispuestas a pagar entre un quetzal a uno cincuenta por pan integral de tamaño normal y hasta dos quetzales por los grandes, y los pasteles 80 y 120 quetzales por pastel básico y frio respectivamente.

Cuadro 1
Análisis de precios

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	RANGOS DE PRECIOS			
		promedio	mínimo	máximo	mas frecuente
Pan	Unidad	1.25	0.50	2.00	1.00
Pastel básico	Unidad	75.00	65.00	85.00	80.00
Pastel frío	Unidad	120	110.00	130.00	120.00

Fuente: Investigación de Campo.

Tomando en cuenta el análisis de los precios, los panes se comercializarán a un precio de Q 1.00 por cada pan de tamaño normal y Q 2.00 por cada uno de los grandes. Correspondiendo el 60% a panes de tamaño normal y 40% a los de tamaño grande, del total de la producción de panes.

Los pasteles que se producirán para la venta tienen un precio de Q 60.00 el pequeño, Q 80.00 el mediano y Q 120.00 el grande, produciendo un 45% de pequeño, 35% del mediano y 20% del grande, esto del total que hacen un 100% de la producción total de pasteles.

Cuadro 2
Precio de venta por unidad

DESCRIPCIÓN	Costo por unidad producida	Precio de venta	Utilidad neta
Pan	Q 0.82	Q 1.00	Q 0.18
Pastel básico	Q 74.18	Q 80	Q 5.82
Pastel frío	Q 94.84	Q 120.00	Q 25.16

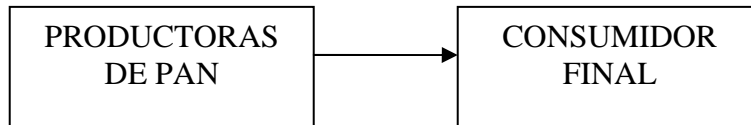
CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Para la comercialización de panes y pasteles, se llevará a cabo mediante la venta directa de panes y pasteles en el mercado local, mediante la instalación de la misma en un local en la parte céntrica de la cabecera municipal de Jacaltenango.

Los canales de comercialización del producto, partirán del lugar de procesamiento al local asignado para establecer la Panadería y pastelería que permitirá llegar al consumidor final.

El proceso será de las productoras de pan y pastel para la comercialización y consumidor final que lo obtendrá en el local destinado para la venta pues habrá una persona dedicada a atender el local para la venta de productos.

Diagrama 1. Canal de comercialización



POLÍTICA DE VENTAS

Para lograr mejores ventas de panes, se dará el 5% de descuento a mayoristas. Para lograr mayor venta del producto, se le ofertará al cliente una vela o adorno especial por la compra de cada pastel, según la ocasión para la cual lo requieran. Se ofrecerá decoración con el color y adornos que el cliente prefiera y entrega a domicilio sobre encargos en cantidades.

CAPÍTULO III COMPONENTE TÉCNICO

3.1 TAMAÑO DEL PROYECTO

3.1 Extensión

La extensión del área total con que se dispone para la ejecución del proyecto es de 50 metros cuadrados, que se comparte en las dos áreas destinadas para cada actividad, una para la comercialización del producto terminado, y la otra para la elaboración del producto, respectivamente. Además de 6 metros cuadrados de área para servicio sanitario. (Ver en el anexo, planos 1)

3.2 Ubicación

El área con que se cuenta para la implementación de panadería y pastelería es un área que cuenta con 50 metros cuadrados, en el que se encuentran dos cuartos, un local apropiado para la comercialización del producto, otro que se encuentra compartido en dos ambientes, el primer ambiente, donde se encuentra el horno y el otro donde se encuentran las mesas apropiado para preparación de insumos, panes, pasteles listos para hornear.

La ubicación del proyecto cuenta con ambientes de ubicación accesible, pues a la orilla de la calle se encuentra el local para presentar el producto a los consumidores, al fondo otro local con dos ambientes para preparado de insumos y para la panificadora, contando con baño privado. (Ver anexo, planos 2)

3.3 Capacidad instalada

La capacidad instalada del horno es de una producción de 20,000 panes y/o pasteles que es el 100% de su capacidad total semanal, el proyecto iniciará con un 50% de capacidad de la máquina al principio, para cubrir la demanda al inicio del proyecto, de manera de iniciarse en el mercado.

A los 3 años, se pretende cubrir el 70% de la capacidad instalada. De acuerdo al crecimiento poblacional que es del 2.9% en el municipio, se acrecentará de igual forma la producción, por lo que se proyecta aumentar al 100% de capacidad durante los 10 años de producción.

3.4 Volumen de producción

De acuerdo con la capacidad del horno eléctrico, se pueden producir hasta 20,000 panes y 60 pasteles, divididos en turnos por día. El volumen de la producción será inicialmente del 50% de la producción total, esto implica 2000 panes o 30 pasteles por turno al día, repartidos en turnos de una hora. De este modo, la producción semanal será de 10,000 panes, 10 pasteles básicos, 10 pasteles fríos de melocotón y 10 pasteles fríos de tres leches.

Se producirá pan durante cinco días de la semana y se dedicará un día completo para la producción de los pasteles.

3.5 LOCALIZACIÓN

3.6 Macro localización

Guatemala esta conformada por siete regiones, en el cual la región VII, la integran los departamentos de Huehuetenango y El Quiché, son 32 municipios los que integran el departamento de Huehuetenango, en la cual se ubica geográficamente el municipio de Jacaltenango ubicado al noroccidente del departamento a una distancia de 123 kilómetros de la cabecera departamental y a 371 kilómetros de la capital de la república, referencias que nos sirven para ubicar el proyecto Producción de pasteles y Pan Integral.

Jacaltenango es un municipio localizado dentro del departamento de Huehuetenango y regionalizado específicamente dentro de la región VII de la administración de Guatemala. Se ubica entre las coordenadas geográficas: Latitud 15° 14' 00' y Longitud 91° 42' 45".

3.7 Micro localización:

El proyecto implementación de Panadería y Repostería, estará ubicada en la 2ª. Calle, de la zona 4, cantón Hernández, del municipio de Jacaltenango, departamento de Huehuetenango, república de Guatemala.

3.3 PROCESO DE PRODUCCIÓN

Para el capital inicial del proyecto, se necesita gestionarlo a través de un crédito de tipo micro empresarial. Luego de haber obtenido el financiamiento, se iniciará con el proceso de implementación de panadería y pastelería, iniciando con la cotización de precios, compra de equipo, instalación de la maquinaria, compra inicial de los insumos y finalmente la organización interna para la instalación de la maquinaria y el equipo.

En seguida de tener instalado el equipo, se procederá al proceso productivo hasta la comercialización. Cabe mencionar que las etapas indicadas en el proceso del proyecto, no nos determina el inicio y la culminación del anterior, sino por entendimiento se propone el proceso anterior.

3.3.1 Tecnología e ingeniería

3.3.1.1 Maquinaria y equipo

Los instrumentos o herramientas necesarios para poder llevar a cabo el trabajo de producción; en la elaboración de panes y pasteles, se necesitan los siguientes:

- Un horno eléctrico que servirá para cocinar los panes y pasteles.
- Una batidora eléctrica de uso manual.
- Tina mezcladora de harina: Se utilizarán dos de tamaño grande, una para mezcla de masa para pastel y la otra para mezcla de masa para panes, se usarán también dos pequeñas para preparar y cernir los ingredientes.
- Mesa: Se requerirá de dos mesas, una para preparado y elaboración de pan y pastel, la otra para dejar el producto terminado.
- Moldes: Se requerirán de 10 cazuelejas grandes y 10 pequeños de forma rectangular para hornear los panes. Se necesitarán además 5 moldes grandes No. 40, 5 del No. 38, 5 del No. 36, 10 del No. 34, 3 del No. 32 y 2 moldes pequeños No. 30, éstos para hornear los pasteles fríos.
- Azafates: Se necesitarán de 15 azafates de diferente tamaño.
- Duyas: se necesitarán de dos duyas con diferentes figuras para la decoración de pasteles.
- Refrigerador para conservar los pasteles fríos.
- Estantes, mostradores: Para ordenar el producto que se pone a la venta.
- Canastos grandes: Se necesitará de 10 canastos grandes para dejar los panes al salir del horno y para la venta.
- Otros utensilios sencillos pero que son de mucha utilidad, entre ellos están: Cucharas, tenedor, cuchillos, taza medidora, miserable para decoración, cajas de cartón.

3.3.1.2 Instalación

El local para la instalación de la panadería y pastelería ubicado en el cantón Hernández, contando éste con los servicios de agua, luz, drenaje y sobre todo un lugar accesible y céntrico de la cabecera municipal. El local estará compuesto por dos áreas de trabajo: una para el área de producción, donde estará ubicado el horno, las mesas y tinas grandes para la preparación de materia prima, y un cuarto exclusivo para el comercio del producto terminado para su venta.

3.3.1.3 Proceso de elaboración y transformación:

La elaboración de panes y pasteles lleva una serie de procesos desde su elaboración hasta tener el producto terminado listo para la venta, básicamente se distinguen una serie de procesos, los cuales serán detallados en un orden respectivo, de la siguiente manera.

- Preparación de materia prima
- Elaboración del producto
- Horneo
- Decoración
- Producto terminado

3.3.1.4 Preparación de materia prima

Primero se preparan todos los ingredientes necesarios, medirlos según receta, para luego mezclarlos dentro del recipiente o tina mezcladora, una diferente para cada clase, para masa de pastel y masa de pan respectivamente. En cada recipiente se procede a mezclar todos los ingredientes, hasta que llegue a su punto respectivo, tanto para masa de pan como para la de pastel.

3.3.1.5 Elaboración del producto:

Luego de haber mezclado la masa, cuando ya haya llegado a su punto, se procede a preparar las bolitas de masa para luego pesarlas, de modo que cada pan quede del mismo tamaño, teniéndolo pesado, se continúa dándole la forma final y estilo según la clase de pan que se quiera obtener, luego se deja reposar en los moldes respectivos.

Para los pasteles, teniendo lista la masa, se procede medir y vaciar en los moldes respectivos según tamaños requeridos y se dejan reposar.

3.3.1.6 Horneo:

Teniéndose moldeado cada masa de pan según la forma deseada, se ordenan y colocan en las cazuelejas, para luego llevarlas al horno para que se lleve a cabo el proceso de cocción de 30 a 45 minutos, según la clase de producto que se quiera en su presentación final.

Los pasteles, luego de tenerlos en el molde, se llevan al horno en forma ordenada y esperar 30 minutos para luego obtener la torta para pastel lista.

3.3.1.7 Decoración:

Habiéndose cocido las tortas para pastel, se espera que se enfríen para luego decorarlas con chantillí, con los colores deseados bien combinados, según la ocasión para los que se ofrecen, sean para cumpleaños o actividades especiales.

3.3.1.8 Producto terminado

Cuando el tiempo necesario para la cocción haya vencido, se procede sacar las cazuelejas, se vacían los panes en las canastas, clasificándolos por clases en canastas respectivas, para luego llevarlas a los mostradores en el área de comercialización.

Luego de tener las tortas para pastel frías, ya decoradas con chantillí en los azafates respectivos, se llevan al refrigerador donde se pondrán a la venta si son pastel frío, y en los mostradores si son pastel básico, para su venta por entero y en porción.

3.4 COSTOS DE PRODUCCIÓN

El proyecto “Implementación de producción de pan integral y repostería con el grupo de mujeres “Las Socias” del municipio de Jacaltenango, departamento de Huehuetenango”, para producir los panes, es necesario invertir tiempo, esfuerzo humano y recursos financieros; la suma de éstos elementos constituye el costo de producción del producto determinado, agregándole el porcentaje de utilidad determinado para ofertarlo al mercado.

3.4.1 Inversión Fija:

Los activos fijos necesarios para el desarrollo del proyecto, básicamente lo conforman la maquinaria, equipo y herramientas, lo cual asciende a Q 15,667.96, de inversión en activos fijos. Y un total de Q 1,466.42 de Depreciación anual.

El valor de adquisición de los activos fijos, se determinó en base a los precios actuales del mercado, según cotizaciones obtenidas de los proveedores locales.

Cuadro 3.
Ingresos y costos de producción de implementación de panadería en Jacaltenango

Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario Q	Precio Total Q	Depreciación Anual
INGRESOS					
Ingresos por venta de Pan	Unidades	10000	1.00	10000.00	
Ingresos por venta de Pastel Básico	Unidades	10	80.00	800.00	
Ingresos por venta de Pastel Frío	Unidades	20	120.00	2400.00	
Total de Ingresos				13200.00	
COSTOS DE PRODUCCIÓN					
Materiales y Equipo					
Horno eléctrico	Unidades	1	4000.00	4000.00	380.00

Espátula	Unidades	1	150.00	150.00	14.25
Batidora eléctrica	Unidades	1	200.00	200.00	19.00
Tinas mezcladores	Unidades	2	40.00	80.00	7.60
Mesa	Unidades	2	400.00	800.00	76.00
Cazuelejas grandes	Unidades	10	20.00	200.00	19.00
Cazuelejas pequeñas	Unidades	10	15.00	150.00	14.25
Moldes No. 40	Unidades	5	85.00	425.00	40.38
Moldes No. 38	Unidades	5	75.00	375.00	35.63
Moldes No. 36	Unidades	5	70.00	350.00	33.25
Moldes No. 34	Unidades	10	65.00	650.00	61.75
Moldes No. 32	Unidades	3	60.00	180.00	17.10
Moldes No. 30	Unidades	2	55.00	110.00	10.45
Azafates	Unidades	10	50.00	500.00	95.00
Duyas	Unidades	2	45.00	90.00	42.75
Refrigerador	Unidades	1	4200.00	4200.00	266.00
Estantes	Unidades	1	400.00	400.00	38.00
Mostradores	Unidades	2	1250.00	2500.00	237.50
Canastos	Unidades	10	25.00	250.00	47.50
Cucharas	Unidades	3	1.66	4.98	0.47
Tenedor	Unidades	3	1.66	4.98	0.47
Cuchillos	Unidades	2	10.00	20.00	1.90
Miserables	Unidades	2	5.00	10.00	4.75
Taza medidora	Unidades	1	8.00	8.00	1.52
Palillo de batir	Unidades	2	5.00	10.00	1.90
TOTAL				15667.96	1466.42

El rubro de la inversión fija es una de las mas significativas del proyecto, ya que representan una inversión de Q 15,667.96, que corresponde a solamente un rubro de la inversión total.

El cálculo de la depreciación anual se realizó aplicando el método de línea recta, considerando un valor de desecho del 5% del costo total y hasta 10 años de vida útil de acuerdo al material o equipo a depreciar.

3.4.2 Costo de Insumos

En el cuadro 4 se detallan los costos de los insumos a utilizar para la producción de panes y pasteles del proyecto de implementación de una panadería y pastelería en Jacaltenango. El presupuesto se elaboró con base en una producción semanal de 10,000 panes y 30 pasteles.

**Cuadro 4.
Presupuesto de Insumos.**

Descripción	Unidad	Cantidad	Costo Unitario Q	Costo Semanal Q	Gasto Mensual Q	Gasto Anual Q
Afrecho	Lb	14.90	2.50	37.25	159.64	1915.71
Azúcar	Kg	12.00	5.00	60.00	257.14	3085.71
Crema Chantillí	Lb	20.00	25.00	500.00	2142.86	25714.29
Esencia de Vainilla	L	4.00	12.00	48.00	205.71	2468.57
Guindas	Oz	5.00	3.13	15.63	66.96	803.57
Harina	Lb	750.30	3.10	2325.93	9968.27	119619.26
Huevos	Unidades	439.00	0.77	338.03	1448.70	17384.40
Leche condensada	Lata de 397g	10.00	11.25	112.50	482.14	5785.71
Leche entera en polvo	Kg	9.00	87.50	787.50	3375.00	40500.00
Leche evaporada	Lata de 315g	10.00	7.75	77.50	332.14	3985.71
Levadura	Lb	14.90	25.00	372.50	1596.43	19157.14
Manteca Vegetal	Lb	119.00	6.00	714.00	3060.00	36720.00
Margarina	Lb	25.00	10.00	250.00	1071.43	12857.14
Melocotones en Almíbar	Lata de 820g	10.00	15.00	150.00	642.86	7714.29
Panela	Lb	178.60	2.50	446.50	1913.57	22962.86
Royal	Lb	5.50	5.00	27.50	117.86	1414.29
Sal	Lb	3.50	1.25	4.38	18.75	225.00
TOTAL				6267.21	26859.47	322313.65

3.4.3 Costos Fijos

Los costos fijos corresponden a todos los que no varían cuando la producción es distinta y se mantienen a través del tiempo, dentro de ellas se encuentran los salarios, los alquileres e impuestos.

Considerando que el proyecto será ejecutado por “Las Socias”, quienes invertirán su tiempo y esfuerzo tanto en la producción como en la comercialización del producto, no será necesaria la contratación de personal adicional. De este modo el costo en mano de obra pasará a formar parte del capital de la asociación. En el cuadro 5 se observa el detalle y total de costos fijos en que se incurrirá para la ejecución del proyecto.

**Cuadro 5.
Gastos Fijos totales**

CONCEPTO	SEMANAL Q	MENSUAL Q	ANUAL Q
Alquiler del local	140.00	600.00	7200.00
Publicidad y propaganda	36.17	155.00	1860.00
Papelería y útiles	5.83	25.00	300.00
Impuestos	2464.00	10560.00	126720.00
Servicio de teléfono	35.00	150.00	1800.00
Salario de 5 trabajadoras	1575.00	6750.00	81000.00
TOTAL	4256.00	18240.00	218880.00

3.5 ASPECTO ORGANIZATIVO LEGAL

Para iniciar con el proceso, se procede a organizar a las cinco mujeres, con el nivel primario de escolaridad, que anteriormente fueron capacitadas por el INTECAP, donde adquirieron los conocimientos teóricos y prácticos para la producción de panes y pasteles. Posteriormente se organizará una Junta Directiva, para luego llevar la organización legalmente, con la finalidad de dirigir el proyecto de la mejor manera.

Estas mujeres, además de estar al frente organizando, estarán presentes asesorando al personal que ellas contraten para elaboración de panes y pasteles. Cabe recalcar que el local a utilizar cuenta con tarjeta sanitaria extendida por el centro de salud.

3.5.1 Asamblea General

El grupo de personas, quienes son cinco mujeres que se han unido para salir adelante y sacar avante a su familia, poniendo en práctica sus conocimientos acerca de panadería y pastelería.

3.5.2 Junta Directiva

Las cinco personas que se asocian para implementar su panadería y pastelería, además de que serán las beneficiarias directas del proyecto, serán quienes tomarán las decisiones, además de que llevaran los registros y el control interno de acuerdo a cada uno de los puestos que entre ellas decidan, que son: Presidenta, Vicepresidenta, Secretaria, Tesorera y Vocal.

CAPITULO IV COMPONENTE FINANCIERO

4.1 FUENTE DE FINANCIAMIENTO

El financiamiento se obtendrá de una fuente alternativa, mediante la gestión de un crédito en la Cooperativa de ahorro y créditos YAMANKUTX. Esta entidad proporciona créditos a grupos o personas individuales que deseen implementar un negocio.

El capital inicial será obtenido mediante esta fuente, y de la venta de los productos terminados, se obtendrán ingresos que permitirán amortizar parte de la deuda en forma mensual y los intereses, durante un período determinado, hasta lograr cancelar el monto total de la deuda.

4.2 INGRESOS

**Cuadro No. 6
Inversiones.**

DESCRIPCIÓN	COSTOS DE PRODUCCIÓN TOTAL Q	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN ANUAL
Inversión Fija (Depreciación)	15667.96	122.20	1466.42

**Cuadro No. 7
Costos fijos**

DESCRIPCIÓN	SEMANAL Q	MENSUAL Q	ANUAL Q
Gastos fijos totales	4256.00	18240.00	218880.00

**Cuadro No. 8
Compra de Insumos**

DESCRIPCIÓN	GASTO SEMANAL Q	GASTO MENSUAL Q	GASTO ANUAL Q
Gasto de Insumos	6,267.21	26,859.47	322,313.65

La producción semanal de panes será de 10,000 unidades, los cuales se ofrecerán al mercado a un precio fijo de Q 1.00; obteniendo así Q 10,000.00 por venta de pan. Por su lado, el precio promedio de los pasteles corresponde a Q 80.00 el básico y Q 120.00 el pastel frío.

Considerando que se producirán 10 pasteles básicos y 20 pasteles fríos por semana, el ingreso total por venta de pasteles asciende a Q 3,200.00. Ver detalle en cuadro 9. De este modo, el ingreso total por ventas mensuales será de Q 56571.43

Cuadro 9
Ingreso por venta de panes y pasteles.

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO Q	PRECIO TOTAL Q
INGRESOS				
Ingresos por venta de Pan	Unidades	10000	1.00	10000.00
Ingresos por venta de Pastel Básico	Unidades	10	80.00	800.00
Ingresos por venta de Pastel Frío	Unidades	20	120.00	2400.00
TOTAL DE INGRESOS SEMANALES				13200.00
INGRESO MENSUAL PROYECTADO				56571.43

INGRESO BRUTO

El ingreso bruto del presente proyecto será de acuerdo al estudio de mercado y el análisis de precio, la cual se estima una cantidad a producir de 10,000 panes, 10 pasteles básicos, 10 pasteles fríos, que ocasiona un ingreso de Q 13,200 semanales, que será multiplicado por mes, ascendiendo a un total de Q. 56,571.00 mensual.

INGRESO NETO

El ingreso neto esta de acuerdo al costo de producción y el ingreso bruto, es decir Ingreso neto Q. 56,571.00 menos el costo total Q 51,264.19 nos da **Q. 5,307.24** que es igual a ingreso neto.

PLAZO DE RECUPERACIÓN

El plazo de recuperación como se plantea anteriormente está de acuerdo al tiempo que se lleva para preparación y venta del producto, es decir que esto es en poco tiempo pues se produce durante el día y se pone a la venta inmediatamente, se recupera a la semana pues como se ha planteado anteriormente, de la producción semanal se obtiene el ingreso mensual ya que a partir del segundo día, empieza a vender el producto y así durante los días de la semana, hasta terminar sus ciclos. En forma mensual y anual.

4.3 COSTOS DE OPERACIÓN

Entre los costos de operación se encuentran la mano de obra, los materiales y servicios, pues son elementos importantes del componente financiero.

Se refiere a todos los gastos en los que se incurre para la ejecución del proyecto. Dentro de ellos se consideran todos los materiales y equipos a utilizar, Insumos o materia prima, alquileres, servicios y mano de obra. En el cuadro 10 se detallan los costos de operación necesarios para la implementación de panadería con el grupo “Las Socias” del municipio de Jacaltenango. El monto total asciende a Q 26980.00 mensual

Cuadro 10
Costo operacional del proyecto de panadería y pastelería

DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL Q	VALOR ANUAL Q
Inversión fija Costos de Producción (Materiales y Equipo)	120.53	1466.42
Insumos	26,859.47	322,313.65
COSTO TOTAL OPERACIONAL	26,980.00	323,780.07

COSTOS DE LA MANO DE OBRA

La mano de obra en este proyecto va hacer principalmente en la preparación del local y en el proceso de producción, que está incluido en los gastos de operación.

4.4 COSTOS DE ADMINISTRACIÓN

En el proyecto implementación de panadería y pastelería, los costos de administración estarán integrados por los gastos que se realicen durante el proceso de gestión del préstamo, impuestos, servicios, pago de personal y útiles de oficina que se llevarán para el control de ingresos y egresos. Todos estos ya han sido detallados en inversión fija.

Cuadro No. 11
Costos de Administración del proyecto panadería y pastelería

DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL Q	VALOR ANUAL Q
Costos fijos de administración	18,240.00	218,880.00

En este proyecto no será necesario incurrir en costos administrativos, puesto que serán las socias quienes llevarán el control administrativo. Por lo tanto, no será necesaria la contratación de contadores o administradores. Las labores administrativas serán distribuidas entre las cinco mujeres que conforman el grupo, de acuerdo con el rol que jueguen dentro de la asociación.

4.5 COSTOS DE VENTAS

Los costos de ventas son todos los que se generan en el proceso de comercialización del producto. Los principales costos de ventas para este proyecto se enfocan principalmente en el empaque del producto, siendo más utilizada la bolsa plástica para los panes y la caja de cartón para los pasteles.

Cuadro 12.
Gastos de venta para panes y pasteles

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO Q.	COSTO MENSUAL Q	COSTO ANUAL
Bolsas plásticas	Ciento	10	18.00	720.00	8640.00
Cajas de Cartón	Docena	2	115.00	920.00	11040.00
Total				1640.00	19680.00

4.6 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

Cuadro 13
Estado de Ganancias y pérdidas

DESCRIPCIÓN	MENSUAL Q	ANUAL Q
INGRESOS		
Ingresos por ventas mensuales	56,571.43	678,857.16
Total de Ingresos	56,571.43	678,857.16
EGRESOS		
Costo de Operación	26,980.00	323,760.00
Costo de Ventas	1640.00	19680.00
Costo de Administración	18240.00	218,880.00
Total de Egresos	46,860.00	562,320.00
UTILIDADES	9,711.43	116,537.16

Cuadro 14
Flujo Neto de Efectivo, proyección mensual

CONCEPTO	M			E			S			E			S		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Saldo inicial	0.0	-5,836.0	3,996.0	13,827.9	23,659.9	33,491.8	43,323.8	53,155.8	62,987.7	72,819.7	82,651.6	92,483.6			
INGRESOS															
Producción de pan y pastel	56,571.4	56,571.4	56,571.4	56,571.4	56,571.4	56,571.4	56,571.4	56,571.4	56,571.4	56,571.4	56,571.4	56,571.4			
TOTAL INGRESOS	56,571.4	50,735.4	60,567.4	70,399.4	80,231.3	90,063.3	99,895.2	109,727.2	119,559.2	129,391.1	139,223.1	149,055.0			
EGRESOS															
INVERSION INICIAL	62,407.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
Costos de Operación	42,527.4	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5			
Inversión fija	15,668.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0			
Insumos	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5	26,859.5			
Costos de venta	1,640.0	1,640.0	1,640.0	1,640.0	1,640.0	1,640.0	1,640.0	1,640.0	1,640.0	1,640.0	1,640.0	1,640.0			
Costo de Administración	18,240.0	18,240.0	18,240.0	18,240.0	18,240.0	18,240.0	18,240.0	18,240.0	18,240.0	18,240.0	18,240.0	18,240.0			
Total de egresos	62,407.4	46,739.5	46,739.5	46,739.5	46,739.5	46,739.5	46,739.5	46,739.5	46,739.5	46,739.5	46,739.5	46,739.5			
FNE	-5,836.0	3,996.0	13,827.9	23,659.9	33,491.8	43,323.8	53,155.8	62,987.7	72,819.7	82,651.6	92,483.6	102,315.6			

Cuadro 15
Flujo Neto de Efectivo, proyección anual

CONCEPTO	A		Ñ		O		S			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Saldo inicial	102,315.6	220,299.1	338,282.6	456,266.1	574,249.6	692,233.2	810,216.7	928,200.2	1,046,183.7	1,164,167.2
INGRESOS										
Produccion de pan y pastel	678,857.2	678,857.2	678,857.2	678,857.2	678,857.2	678,857.2	678,857.2	678,857.2	678,857.2	678,857.2
TOTAL INGRESOS	781,172.7	899,156.2	1,017,139.8	1,135,123.3	1,253,106.8	1,371,090.3	1,489,073.8	1,607,057.4	1,725,040.9	1,843,024.4
EGRESOS										
INVERSION INICIAL	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Costos de Operación	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6
Inversión fija	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Insumos	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6	322,313.6
Costos de venta	19,680.0	19,680.0	19,680.0	19,680.0	19,680.0	19,680.0	19,680.0	19,680.0	19,680.0	19,680.0
Costo de Administración	218,880.0	218,880.0	218,880.0	218,880.0	218,880.0	218,880.0	218,880.0	218,880.0	218,880.0	218,880.0
Total de egresos	560,873.6	560,873.6	560,873.6	560,873.6	560,873.6	560,873.6	560,873.6	560,873.6	560,873.6	560,873.6
FNE	220,299.1	338,282.6	456,266.1	574,249.6	692,233.2	810,216.7	928,200.2	1,046,183.7	1,164,167.2	1,282,150.8

4.7 RENTABILIDAD

Cuadro 16
Rentabilidad del proyecto

DESCRIPCION	VALOR
Total de ingresos mensuales	56,571.43
Total de egresos mensuales	46,860.00
RENTABILIDAD	20.72%

De acuerdo con el cuadro numero 16, el proyecto de panadería y pastelería, tiene una rentabilidad de 20.73%, lo cual demuestra que es rentable la implementación del proyecto de panadería y pastelería.

CAPITULO V COMPONENTE DE IMPACTO AMBIENTAL

5.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO

5.1.1 Finalidad del proyecto:

El proyecto tiene como finalidad principal la producción de pan integral y pasteles para abastecer la demanda y promover el consumo de productos nutricionales en el municipio, al cual se le dará un manejo adecuado para reducir los impactos negativos que pueda provocar al ambiente. La otra finalidad que persigue el proyecto es la de estimular a la población en el consumo de productos nutricionales y ricos en fibra.

El método a construirse para la realización del proyecto deberá basarse en criterios, y juntamente atender las siguientes recomendaciones, que optimizarán el proyecto:

- ✓ Por ser un lugar céntrico, el lugar donde se ubicará el local para comerciar el producto, implica presentación agradable y adecuada del local para mejorar las características del lugar lo que posteriormente ayudará en la comercialización del producto.
- ✓ Por la competencia existente, es necesario pagar por publicidad para dar a conocer el producto.
- ✓ El ofertar el producto por mayor será necesario para ganar clientes.

5.2 ESTADO DEL PROYECTO

El proyecto actualmente se encuentra en su etapa de representación y estudios sobre cuál es su factibilidad o perspectiva en el futuro cuando se empiece a ejecutar.

5.2.1 Situación sin proyecto:

El lugar que se tiene contemplado para la implementación de la panadería y pastelería, actualmente se encuentra ubicado en un lugar céntrico de la población, el cual no está siendo ocupado para ningún tipo de actividad productiva ni negocio y es un lugar apropiado para implementar un negocio de panadería y pastelería por su ubicación.

5.2.2 Situación con proyecto:

Con la implementación de la panadería y pastelería, además de ofrecer productos nutritivos, se le estará dando uso al recurso local existente y darle utilidad apropiada aprovechando que es un lugar céntrico de la comunidad.

5.3 IDENTIFICACIÓN PRELIMINAR DEL IMPACTO AMBIENTAL

5.3.1 MEDIO FÍSICO (tierra, agua y atmósfera)

El sitio del local en donde se realizará la producción de panes y pasteles, tiene una ubicación amplia. Es un lugar muy transitado y con un local hacia la calle.

5.3.1.1 TIERRA

Algunos productos utilizados para elaboración de panes y pasteles, puede ocasionar la generación de basura y estos residuos contaminan el suelo cuando permanecen en él y se van ocultando poco a poco, se podría evitar con el hecho de depositar la basura en el lugar adecuado.

5.3.1.2 AGUA

Aunque el uso de agua no sea en grandes cantidades, el proyecto necesitará de su uso en el proceso de producción, se necesitará para el aseo de utensilios.

5.3.1.3 AIRE

El aire se impactará durante la producción, pues con el proceso de producción con el uso del Horno pero el impacto se mitigará principalmente con la elección de horno y batidoras eléctricas los que no causarán tanto daño fuera del área de producción.

5.3.1.4 RUIDO

Por la naturaleza del proyecto, no se llevara a cabo ninguna actividad que pueda generar fuertes ruidos, aunque únicamente la batidora eléctrica que al funcionar provocará ruido moderado.

5.3.2 MEDIO BIÓTICO (flora y fauna)

La implementación del proyecto, no afecta la flora ni la fauna, por el tipo de proyecto del que se trata.

5.3.2.1 FLORA

Para el establecimiento de la panadería y pastelería, no es necesario remover el área pues existe un local que será aprovechado en el área, lo cual no modifica la flora natural en el área.

5.3.2.2 FAUNA

El uso de ingredientes para consumo además de no causar daño a la fauna natural pues son agradables y por ser de consumo, no ocasionan daños.

5.4 ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS (industria, empleo y comercio)

5.4.1 INDUSTRIA

Con la implementación del proyecto se favorecerá en la mejorar las condiciones de salud de la población con el consumo de productos nutricionales a base de fibras en el proceso de producción de pan integral, como el uso de otros ingredientes que contribuyen de manera positiva la salud y nutrición.

En el proyecto, se utilizarán algunos materiales industriales, que contribuirán al desarrollo y ejecución del proceso de producción, para mejorar la operación industrial requerida en el proyecto.

5.4.2 EMPLEO

El proyecto a implementar, contribuirá en la generación de empleo, por su naturaleza durante todo el proceso, con la contratación de personas para elaboración de panes y pasteles y la contratación de una persona responsable del área del establecimiento comercial e industrial.

El grupo de mujeres beneficiarias del proyecto, les ayudará a mejorar sus ingresos al igual que a los intermediarios.

5.4.3 COMERCIO

La implementación del proyecto, contribuirá positivamente en el comercio con la intervención directo de la venta de pan integral y pastel, a la población en general pues serán los consumidores finales, además a los intermediarios del proceso de comercialización.

Será necesarios además, la obtención de insumos necesarios para el proceso de producción, se adquirirán del mercado, contribuyendo así económicamente en el área de comercio.

5.5 MEDIDAS DE MITIGACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL

Para moderar el impacto ambiental del proyecto, es necesario que se tomen medidas principalmente de un control y administración adecuada en la ejecución para lograr los resultados deseados y tomar todas las normas como las de aseo e higiene, presentación del local y servicio.

Al implementar el proyecto, no se contaminará el ambiente, por ser un proyecto de producción de alimentos de consumo que no requerirá de productos que dañen, en algunas ocasiones se utilizarán algunos insumos para aseo del área, pero que no son dañinos, por lo que no impactará medidas negativa en el medio ambiente.

El personal trabajar para mantener higiénico el local, ordenado y haciendo limpieza diariamente el área de trabajo, tanto en el área de producción, como en el local

donde se ponga a la venta los panes y pasteles, manteniendo la higiene no solo del local, sino además durante todo el proceso de elaboración pues las encargadas deben practicar las normas de higiene personal y en el proceso de preparación, además se contará con basureros dentro del local para evitar la contaminación por los desechos sólidos, las agua residuales serán conducidas al drenaje para no afectar el ambiente. Además, el local cuenta con tarjeta sanitaria extendida por el centro de salud.

5.5.1 Durante la remodelación

Nombrar un encargado que coordine las actividades que se van a hacer durante la instalación y preparación del local para reducir al máximo el riesgo de accidentes que puedan surgir durante todo el proceso de construcción dentro del proyecto.

5.5.2 Durante la operación del proyecto

Elegir a una persona capacitada que vele por que las actividades de mitigación contempladas en el proyecto se cumplan. Como también estará a cargo de darle a los ejecutores del proyecto platicas acerca de la elaboración de productos.

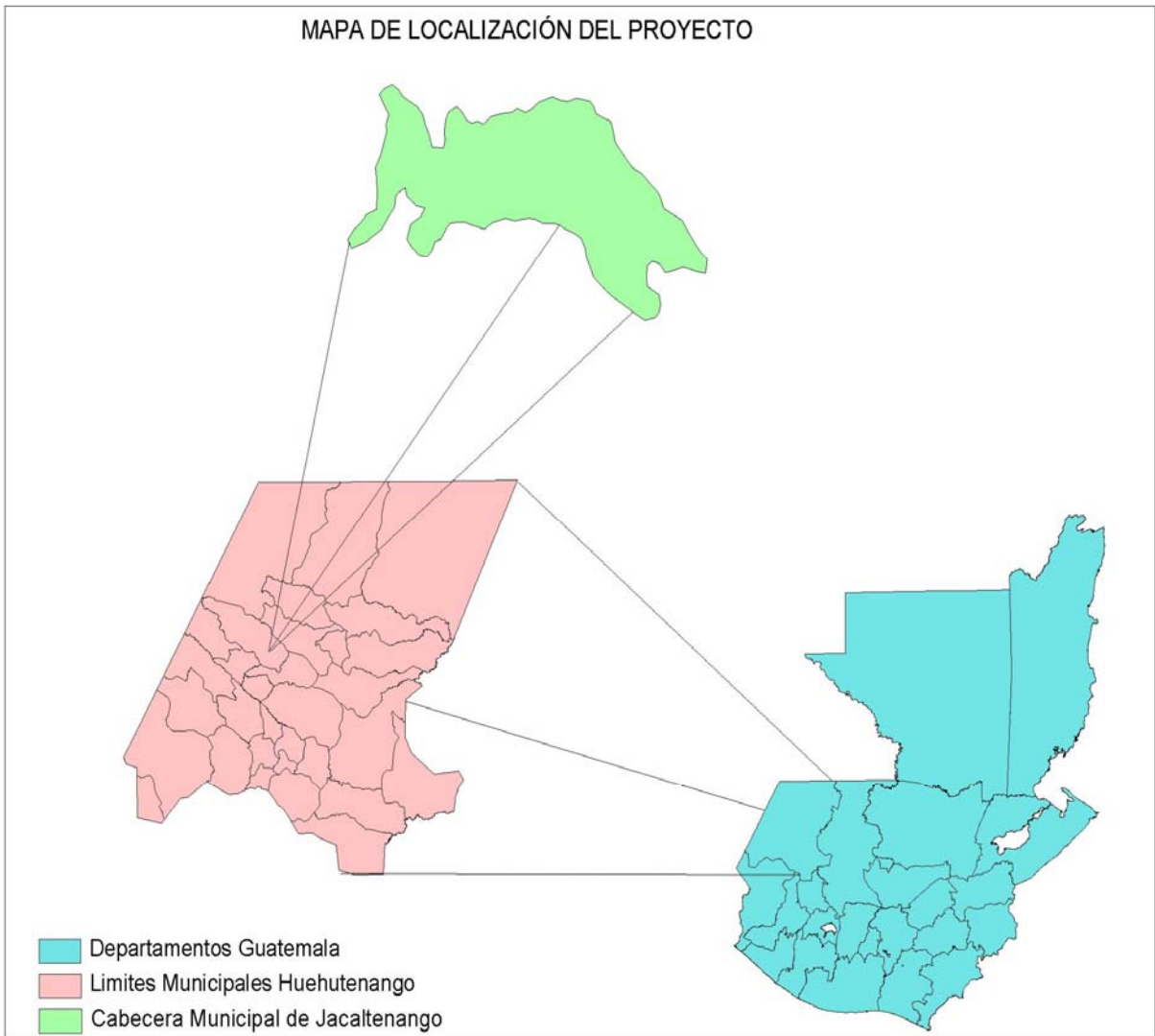
5.6 ACCIONES

Para lograr que se cumplan todas las medidas de mitigación, deberá nombrarse un encargado de capacitar y concienciar a los integrantes del grupo. Deberá también indicar lo que se va llevar a cabo durante todo el proceso de construcción y producción. Este también estará a cargo de las supervisiones en el lugar, para verificar que se esté cumpliendo con todas las medidas estipuladas, y en caso de que no se esté efectuando lo indicado, ésta velará por que se cumpla.

BIBLIOGRAFÍA

- Instituto Nacional de Estadística-2004
- Censo poblacional 2002-2004
- Diagnóstico Jacaltenango 2004,
- Gómez Orea, Domingo. "**Evaluación del Impacto Ambiental**". Ed. Mundi--Prensa y Editorial Agrícola Española, S.A. Madrid. 1999. 1ª edición. Referencia de la biblioteca de Filosofía: FL/TD 194.4. G6.1999.
- Colección... Saber más sobre...Panadería económica Pan de migajón, Pan Integral con salvado 39 Procesos Productivos Módulo: Preparación de alimentos nutritivos y económicos.
- Expertos del taller de Pan de pueblo Ahuatitla, Municipio San Felipe Orizatlán, Hgo. Clemencia Hernández Hernández, Magdalena Ventura Hernández
- Wikipedia, la enciclopedia libre
- Luisa Martínez Passarge, Instituto Latinoamericano de Planificación Económica y Social, Primera edición, 1973, vigésima segunda edición 1,995
- www.cdsburn.tk mi primera encarta 2006 y su biblioteca.
- Departamento de Producción Editorial del INEA. Director General del INEA Luz María Castro Mussot Directora Académica Lucila Valencia de la Mora Coordinadora de Desarrollo de Procesos Productivos Justino Hernán Mercado Pérez Director del Instituto Estatal de Educación para los Adultos, Hidalgo Organización de Talleres para la Descripción de Saberes y Habilidades Productivas Porfirio Maldonado Mouthon
- Curso Panadería y Pastelería. Documentos Instituto Técnico de Capacitación INTECAP.

ANEXO



**Plano No. 1
Diseño**

