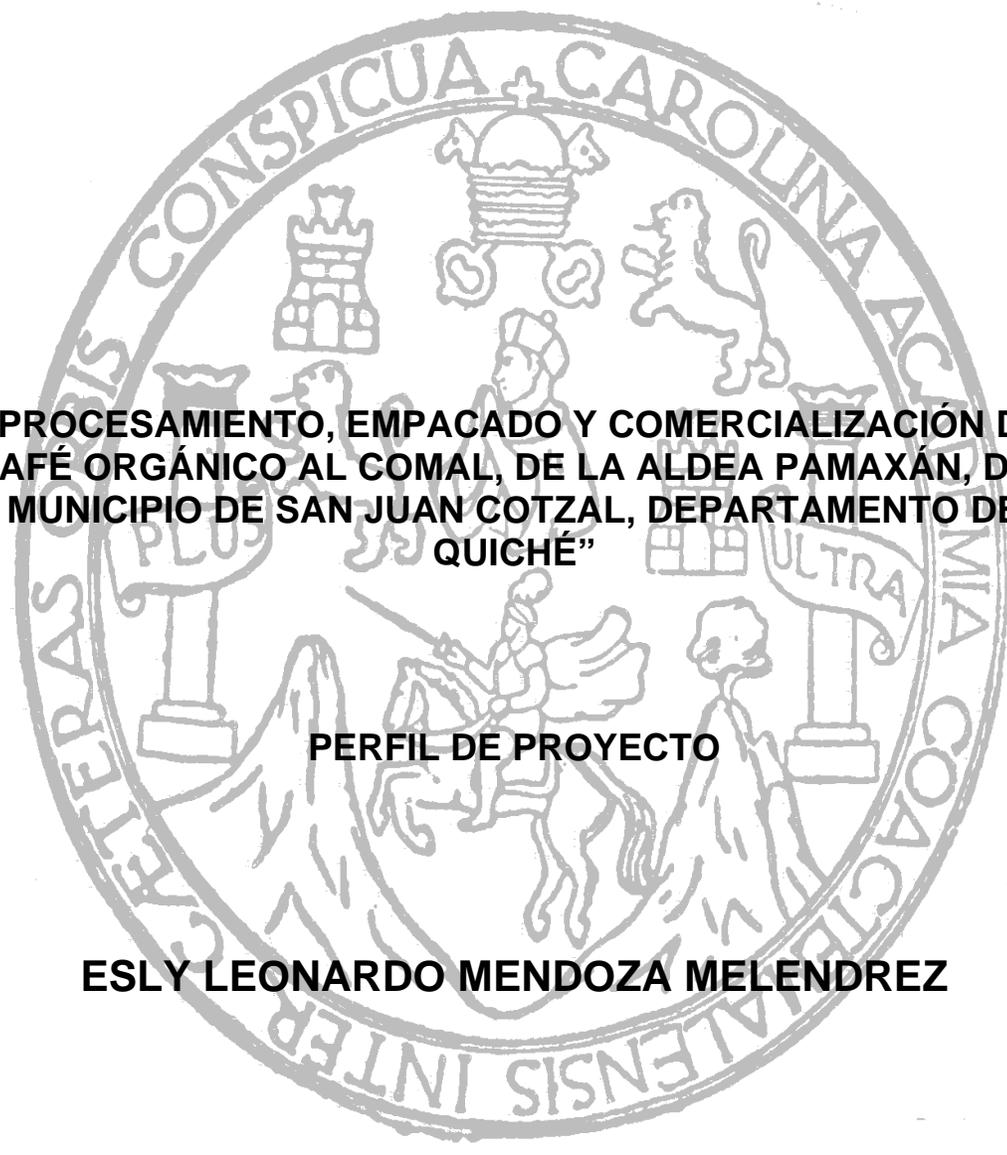


**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ECONOMÍA
INSTITUTO EDUCATIVO TULÁN**



**“PROCESAMIENTO, EMPACADO Y COMERCIALIZACIÓN DE
CAFÉ ORGÁNICO AL COMAL, DE LA ALDEA PAMAXÁN, DEL
MUNICIPIO DE SAN JUAN COTZAL, DEPARTAMENTO DE
QUICHÉ”**

PERFIL DE PROYECTO

ESLY LEONARDO MENDOZA MELENDREZ

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

GUATEMALA, JULIO DE 2011

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

**“PROCESAMIENTO, EMPACADO Y COMERCIALIZACIÓN DE
CAFÉ ORGÁNICO AL COMAL, DE LA ALDEA PAMAXÁN, DEL
MUNICIPIO DE SAN JUAN COTZAL, DEPARTAMENTO DE
QUICHÉ”**

PERFIL DE PROYECTO

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

POR

ESLY LEONARDO MENDOZA MELENDREZ

PREVIO A CONFERÍRSELE EL DIPLOMA DE

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

GUATEMALA, JULIO DE 2011

**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 ACADEMICO
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°

Quetzaltenango, 8 de octubre de 2009

Lic. José Rolando Secaída Morales
Decano Facultad de Ciencias Económicas
Universidad de San Carlos de Guatemala
Ciudad Universitaria Zona 12

Señor Decano:

En atención al nombramiento hecho a mi persona en Acta No. 02-2009, de Consejo Académico del Instituto TULAN, de fecha veintinueve de abril de dos mil nueve, en donde se me designa como asesora del centro de estudios superiores organizados de Nebaj, El Quiché, me es grato informarle que el estudiante: **Esly Leonardo Mendoza Melendrez, carné No. 200277042** ha formulado el perfil avanzado de proyecto, titulado **"PROCESAMIENTO, EMPACADO Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO AL COMAL, DE LA ALDEA PAMAXAN, DEL MUNICIPIO DE SAN JUAN COTZAL, DEPARTAMENTO DE QUICHÉ"** como requisito para obtener el Diploma de Técnico Universitario en Gerencia Para el Desarrollo Rural Sostenible.

El trabajo en referencia se elaboró de conformidad al normativo y lineamiento del proyecto proporcionado por la Facultad de Ciencias Económicas y además responde a un problema real de la comunidad, por tal razón doy por aprobado el informe titulado **"PROCESAMIENTO, EMPACADO Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO AL COMAL, DE LA ALDEA PAMAXAN, DEL MUNICIPIO DE SAN JUAN COTZAL, DEPARTAMENTO DE QUICHÉ"**.

Agradeciendo la deferencia hacia mi persona, aprovecho la oportunidad para suscribirme de usted,

Atentamente,


Inga. Indus. Amalia Catalina Racancoj de Quijivix
Colegiado No. 5,454



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 30 de agosto de 2011, según Acta No. 21-20111 Punto QUINTO inciso 5.1, subinciso 5.1.1 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Trabajo Individual Perfil del Proyecto TULAN, que con el título de PROCESAMIENTO, EMPACADO Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO AL COMAL, DE LA ALDEA PAMAXAN, DEL MUNICIPIO DE SAN JUAN COTZAL, DEPARTAMENTO DE QUICHÉ.

Presentó **ESLY LEONARDO MENDOZA MELENDREZ**

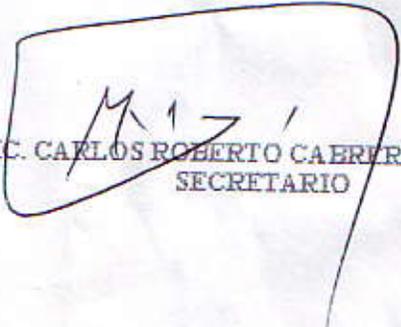
Para su graduación como: **TECNICO UNIVERSITARIO EN GERENCIA
PARA EL DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE**

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 catorce días del mes de septiembre de dos mil once.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORA
SECRETARIO



Smp.
Ingrid
REVISADO

DEDICATORIA

A mi Dios Todopoderoso:

Quien es fuente de la ciencia y de las riquezas de la sabiduría, insondables son sus juicios e inescrutables sus caminos.

A la aldea Pamaxán:

Por su apoyo y colaboración, en todo sentido.

A mi casa de Estudios:

Instituto Tulán y Universidad de San Carlos de Guatemala, por haber abierto sus puertas del conocimiento y el saber.

A mis padres:

Feliciana Melendrez Pérez y Arnulfo Elías Mendoza López, en reconocimiento a sus consejos, bondad, sacrificio y sobre todo su confianza.

A mi esposa:

Linda Mariana Brito Ceto, por su amor y apoyo incondicional.

A mi hijo:

Dylan Carlos Aïmar Mendoza Brito, por ser mi fuente de inspiración.

A mis hermanos y hermanas:

Marcos Mendoza Melendrez, Eufemia Mendoza Melendrez, Avelino Mendoza Melendrez, Iraida Mendoza Melendrez, Por su apoyo.

A mis amigos:

Quienes me animaron a continuar adelante.

A mi Nebaj:

Por ser creador de grandes hombres y mujeres y mi tierra querida.

ÍNDICE GENERAL		PAGINA
CONTENIDOS		
Introducción		iv
CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES		
1.1	Nombre del proyecto	1
1.2	Antecedentes	1
1.3	Planteamiento del problema	3
1.4	Justificación	4
1.5	Objetivos	6
1.5.1	Objetivo general	6
1.5.2	Objetivos específicos	6
1.5.3	Metas o resultados	6
1.5.4	Actividades	7
1.5.5	Población beneficiaria	7
CAPÍTULO II COMPONENTE DE MERCADO		
2.1	Características del producto	8
2.2	Área de mercado	8
2.3	Análisis de oferta	9
2.4	Análisis de demanda	9
2.5	Análisis de precios	10
2.6	Canales de comercialización	11
CAPÍTULO III COMPONENTE TÉCNICO		
3.1	Tamaño (extensión, capacidad instalada, volumen de producto)	15
3.2	Localización (macro localización y micro localización del proyecto)	15
3.3	Proceso de producción (tecnología e ingeniería del proyecto)	17
3.4	Costos de producción	22
3.5	Aspectos organizativos legales	25
3.6	Cronograma de actividades	28
CAPÍTULO IV COMPONENTE FINANCIERO		
4.1	Ingresos	29
4.2	Costos de administración	29
4.3	Costo de ventas	30
4.4	Flujo de efectivo	31

CAPÍTULO V COMPONENTE DE IMPACTO AMBIENTAL

5.1	Situación sin proyecto	33
5.2	Situación con proyecto	33
5.3	Identificación preliminar del impacto ambiental	33
5.3.1	Medio físico (tierra, agua, atmósfera)	34
5.3.2	Medio biótico (flora y fauna)	34
5.4	Medidas de mitigación del impacto ambiental	34

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía	v
--------------	---

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO	DESCRIPCIÓN	PAGINA
1	Población por sexo	1
2	Precios del café en el mercado local	11
3	Costos de producción	23
4	Inversión total del procesamiento	24
5	Fuente de financiamiento	25
6	Cronograma de actividades	28
7	Ingresos	29
8	Costos de administración	30
9	Costo de ventas	30
10	Flujo de efectivo	31

ÍNDICE DE DIAGRAMAS

1	Distribución del producto en los puntos de venta	13
2	Descripción del proceso de producción	19

ÍNDICE DE ORGANIGRAMAS

2	Organización	27
---	--------------	----

ÍNDICE DE PLANOS

1	Planta de producción y procesamiento	21
---	--------------------------------------	----

ÍNDICE DE MAPAS

1	Mapa de san Juan Cotzal	16
---	-------------------------	----

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto: **Procesamiento, empackado y comercialización de café orgánico al comal de la aldea Pamaxán, del municipio de San Juan Cotzal, departamento de Quiché.**

Es un trabajo realizado de la segunda práctica profesional de la Carrera de Licenciatura en Economía con Énfasis en Proyectos y Gerencia para el Desarrollo Rural Sostenible. El proyecto pertenece al área de producción agrícola el cual no ha tenido ningún apoyo por ninguna institución estatal o privada para apoyar y mejorar los niveles de producción del café de las comunidades lejanas del departamento, considerada área importante y prioritaria porque la mayoría de la población de esta aldea son agricultores. Quienes se dedican específicamente a la producción del café, producen buen café pero el factor que ha limitado el desarrollo en esta área ha sido la crisis cafetalera y la no definición del café orgánico de comal como un producto de comercialización, evitando que la población busque otras alternativas.

Lo explicado anteriormente ha generado que el 90% de la población de la aldea Pamaxán se dediquen a vender su fuerza de trabajo a fincas como jornaleros por la falta de medios para la producción y distribución de su café, ellos tienen que vender el café al mejor postor a precios que no son razonables porque no compensan la inversión y trabajo realizado, obligando a que vendan su fuerza de trabajo.

Por lo que el presente proyecto considera necesario la introducción de nuevas formas, brindando como una opción el procesamiento, empackado y comercialización del café, porque al tener una amplia producción y de buena calidad, que es lo que esta aldea produce, pueden crearse fuentes de empleo y por ende mejorar la economía de los campesinos que permitirá el aprovechamiento de la mano de obra local tanto para los hombres como para las mujeres de la comunidad y con ello buscar nuevas alternativas que puedan permitir a la comunidad dar a conocer su café.

Por lo que el objetivo es contribuir, promover el desarrollo de las actividades productivas, organizadas de la aldea con la finalidad de orientarlas y tecnificarlas para tener una mejor producción y procesamiento del café para que los productores tengan una mayor oportunidad, desarrollo económico familiar, como también, desarrollo comunal a través de la asociación de la comunidad.

El presente proyecto, presenta los datos necesarios en cada uno de sus capítulos desde su diagnóstico, el porqué del proyecto y su problemática, concluyendo que es un proyecto con los elementos necesarios para su ejecución y al término del tiempo que está estipulado, se concluye que el proyecto es rentable.

CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1 NOMBRE DEL PROYECTO:

“Procesamiento, empaclado y comercialización de café orgánico al comal, de la Aldea Pamaxán, del municipio de San Juan Cotzal, departamento de Quiché”.

ÁREA ESTRATÉGICA A LA QUE PERTENECE:

Este proyecto pertenece a la producción agrícola, por ser un proyecto de producción de café orgánico.

1.2 ANTECEDENTES:

La aldea Pamaxán pertenece al municipio de San Juan Cotzal, del departamento de El Quiché, la cual dista de la cabecera municipal 22 Km. Que a su vez es una de las mas retiradas del municipio, cuenta con una extensión territorial de 280 cuerdas, de las cuales fueron compradas a la finca agrícola San Francisco, que es una de las fincas exportadoras de café que hay en este municipio.

La comunidad esta conformada por una población de 825 habitantes entre ellos el 49% son mujeres y el 51% son hombres, de las cuáles se desprenden por edades de cero años hasta los habitantes de mayor edad. Ver cuadro. 1.

Se conforman 180 familias y el número de casas es de 120, debido que algunos entre los más jóvenes comparten vivienda con sus padres.

CUADRO 1
POBLACION POR SEXO Y EDADES
DE LA ALDEA PAMAXAN, COTZAL EL QUICHE
AÑO 2009

EDAD	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
0 A 5	75	88	163
6 A 14	128	130	258
15 A 19	42	41	83
19 en adelante	169	151	83
Totales	414	411	825

Fuente: Facilitador Comunitario FC Aldea Pamaxán. PSS. Año 2009.

Entre los miembros de la comunidad la población se divide en tres grupos étnicos, de los cuales el 70% de la población es de la etnia Quiché, el 20% compuesta por Ixiles y el otro 10% lo conforma un grupo resultante de la mezcla entre los grupos Quiché e Ixil. Este grupo surge a raíz del enfrentamiento armado interno, debido a que en los años 80 las comunidades fueron destruidas, unas por el ejército y otras por la U R N G. Debido a la destrucción de las comunidades los habitantes tuvieron que pedir refugio en la Finca Agrícola San Francisco Cotzal, finca de un terrateniente que contaba con protección privada y apoyada por el ejército siendo una fuente de refugio, entonces ambos grupos estuvieron en un mismo ambiente y fruto de esto fue la mezcla entre estos grupos.

En la Aldea se practican dos religiones, la católica y evangélica, de las cuales un 60% son católicos y los evangélicos el 40%. Con respecto a la educación, funcionan dos centros educativos uno de ellos en el nivel preprimaria, en donde se brinda educación en los grados de kínder y preparatoria, en el nivel primario se tiene una cobertura de primero a sexto grado. De la población adulta el 70% es analfabeta en su mayoría mujeres, el otro 30% solo sabe leer y escribir y en algunos casos solo cursaron el segundo grado. Entre los niños y adolescentes un 10% aun son analfabetos y el resto esta estudiando la primaria y un 2% está estudiando básicos y diversificados en otros municipios o en la cabecera municipal debido a que en la comunidad no existen esos centros educativos. En relación a la salud dentro de la comunidad se encuentran dos comadronas que cubren todos los partos que se presentan, existe un centro de convergencia el cual es atendido por un facilitador comunitario. El centro esta sujeto a la prestadora de servicios de salud de la Cooperativa "TODOS NEBAJENSES" del municipio de Nebaj,

El 90% de la población se dedica a vender su fuerza de trabajo como jornaleros en la Finca Agrícola San Francisco la cual esta a 4 Km. de la comunidad y otro 10% se dedican a ocupaciones como la carpintería, la carnicería y otros a pequeños comercios como tiendas pequeñas de consumo diario, otros a la construcción de casas de madera, alguno que otro aserradero pero todo esto en las más rudimentarias situaciones.

El 80% de la población tiene por derecho una pequeña parcela, de la cual fue fruto del tiempo de trabajo que durante muchos años lograron obtener como una indemnización de la finca San Francisco. De Las cuales son entre 30 a 40 cuerdas por familia. En algunos casos algunos han logrado comprar tierras a los que han tenido menos suerte.

De estas familias en su totalidad, producen maíz y frijol para su propio consumo. En algunas parcelas la cosecha es dos veces por año y otras por el tipo de clima solo producen una vez por año. Algunas familias también cultivan el pony del cual es muy poca la producción debido al poco mercado existente.

El 100% de los agricultores tienen en sus parcelas por lo menos 10 cuerdas de café y en algunos casos hasta 50 y 70 cuerdas con una producción definida. A pesar que la mayoría de agricultores produce buen café aun no se ha definido como un producto para comercialización, porque ellos desconocen que el café orgánico tradicional de comal es comerciable. La realidad es que en muchas de las comunidades se compra en los mercados el café artesanal que ellos mismos han vendido y luego regresa a ellos procesado de lo cual ellos no tienen idea.

Los productores de café de esta comunidad producen solo el café de buena calidad que es un café artesanal, tanto en el proceso de cultivo como de secado. Al desconocer las ventajas que tiene el café orgánico al ser comercializado es la razón por la que no se le ha apoyado en la producción de café de comal artesanal. Porque han existido muchos proyectos pero ninguno que apoye a los productores al procesar el café que ellos mismos producen, debido a que en muchos de los casos ellos venden el café a los comercializadores o compradores de café que en la región se le llaman coyotes. Los cuales, muchos son de otros departamentos que lo venden a ciertas empresas quienes lo procesan y después lo venden como producto final en los mercados vecinos de Nebaj y Cotzal, en presentaciones en bolsitas de libra, que las señoras y consumidores compran para el consumo de la semana.

Al final de los años 90, los habitantes tuvieron una iniciativa para la realización de este proyecto, pero se encontraron con la limitante, de no tener apoyo económico ya que en esos años no existían las organizaciones que pudieran darles el apoyo financiero y eso quedó en una simple idea. Bajo estas circunstancias de no tener los medios necesarios para poder comercializar este producto, en varias oportunidades, un grupo de personas de la misma comunidad con buena iniciativa, intentaron realizar este tipo de proyecto, varias veces, pero por no tener asistencia técnica no lograron ejecutarlo.

1.3 PROBLEMA:

La producción de café de la Aldea Pamaxán de Cotzal es de calidad, pero sus miembros encuentra muchos problemas al querer comercializarlo o tratar de procesarlo debido a:

- La finca San Francisco monopoliza toda la producción.
- Los habitantes de la aldea no tienen otra fuente de ingreso.
- Los compradores adquieren el café a precios que ellos mismos fijan.
- No tienen conocimientos de cómo procesar el café.
- Les falta organización.
- Les faltan los recursos económicos.

Los anteriores problemas en la comunidad, presentan la necesidad de buscar alternativas que permitan y promuevan desarrollo de la comercialización y la

Disposición de los recursos adecuados, en la elaboración de un producto diferente del café netamente pamaxanence.

De esta manera se puede visualizar la problemática que afrontan los productores de café de la aldea Pamaxán del municipio de Cotzal del departamento de El Quiché. Por la falta de medios para la producción y distribución de su café, ellos tienen que vender el café al mejor postor a precios que para ellos no son razonables porque no compensan la inversión y trabajo realizado, lo que obliga a que ellos vendan su fuerza de trabajo la cual implica trabajar más de lo estipulado y en muchos de los casos con salarios que solo les ayuda a subsistir. Esto, genera que los niños, a muy temprana edad, dejen la escuela y se dediquen a trabajar como jornaleros en la finca para apoyar en el sustento del hogar porque lo que cultivan solo sirve para obtener un poco de dinero en cierta época del año.

1.4 JUSTIFICACIÓN:

Debido a que la mayor parte de las ganancias del café se distribuyen entre los intermediarios y los procesadores de este producto, quedan solo los gastos de producción para los productores, que en este caso, son los campesinos, aprovechándose de estas situaciones la finca San Francisco Cotzal para acaparar toda la mano de obra que exista de los lugareños, deja a los mismos sin una oportunidad de poder dar a conocer su café que es de muy buena calidad, porque es producido, por la mayor parte de la población de la aldea y, además, con características artesanales y orgánicas que pueden cubrirse porque tienen un suelo apto para desarrollar esta valiosa producción.

Es necesario, la introducción de nuevas formas de procesamiento y comercialización del café porque al tener una amplia producción, de buena calidad pueden crearse fuentes de empleo y por ende mejorar la economía de los campesinos que permitirá el aprovechamiento de la mano de obra local, tanto para los hombres como para las mujeres de la comunidad y con ello buscar nuevas alternativas que puedan permitir dar a conocer su café, que en la actualidad, pasa muchas veces por las manos de diferentes compradores para su consumo diario y nunca llegan a saber de donde proviene este producto.

Con esto se pretende, promover el desarrollo de las actividades productivas organizadas, con el objeto de orientarlas y tecnificarlas para tener una mejor producción y procesamiento del café para que los productores tengan un mejor ingreso.

El objetivo es contribuir en beneficio del desarrollo de la aldea Pamaxán del municipio de San Juan Cotzal, del departamento de El Quiché, ayudando tanto en su desarrollo económico familiar, como también en su desarrollo comunal, a través de la asociación de la comunidad.

Se propone como solución al problema de no poder como procesar y comercializar el café artesanal de la comunidad, una solución que se llama: **“Procesamiento, empaçado y comercialización de café orgánico al comal”** debido a que este producto es uno de los mas comercializados en los mercados locales del triangulo Ixil. Los que puedan y participen en este proyecto serán los beneficiarios de los resultados positivos que este mismo logre. Elaborando este producto, beneficiará a la población debido a que sus costos serán muy bajos y el proceso será de la manera en la cual ellos estén relacionados, porque, cada año cuando ellos tengan su cosecha de café, en lugar de venderla al mejor postor, ellos tendrán la oportunidad de procesarlo artesanalmente y por consiguiente venderlo en los mercados mas cercanos, de la misma forma podrán comprar café a las comunidades productoras vecinas.

De esta manera se contribuirá con los procesos orgánicos ya que la pulpa generada por la producción de café será una fuente de abono orgánico para las nuevas producciones y las familias no tendrán que vender su fuerza de trabajo ni mucho menos emigrar a otras fincas de la costa sur y abandonar a la familia.

Puesto en marcha este proyecto, los beneficios son para los productores así como para los procesadores, que en este caso serán las mujeres y son los siguientes:

- ✓ Fuentes de trabajo
- ✓ Mejorar el medio ambiente
- ✓ Incrementar la economía de la comunidad
- ✓ Incrementar nuevas alternativas de superación
- ✓ Mejorar la capacidad productora de los campesinos.

El proyecto esta pensado en dos partes, la producción de café es un hecho porque los vecinos de la comunidad son productores de café. En la primera parte del proyecto se podrá acaparar todo el café que se pueda conseguir en la comunidad, incluyendo, aquellas personas que no estén entre los beneficiarios del proyecto. La segunda fase del proyecto se llevará a cabo en la capacitación de las personas quienes estarán a cargo del procesamiento del café, que en este caso será un trabajo exclusivamente para mujeres.

En los dos períodos mencionados del proyecto se estipulan las actividades que se llevarán a cabo en este proyecto para lo cual, se destina de la siguiente forma:

1. Almacenamiento del café
2. Procesamiento y preparación.
3. Empacado y comercialización.

Las fases de sostenibilidad del proyecto se verán reflejadas en un año ya que será auto financiada por los asociados y la vida del proyecto será indefinida dependiendo de la producción de café.

1.5 OBJETIVOS:

1.5.1 Objetivo general:

- Incrementar el ingreso familiar para contribuir a la calidad de vida de los habitantes de la aldea Pamaxán, del municipio de San Juan Cotzal del departamento de El Quiché.

1.5.2 Objetivos específicos:

- Maximizar la producción de café orgánico para incrementar la demanda de trabajo agrícola y aprovechar los recursos que existen en la localidad, acaparando el producto.
- Especializar a los asociados en la etapa de procesamiento, empackado y Comercialización del café.

1.5.3 METAS:

- Introducir el producto a los mercados de Nebaj y Cotzal, en un periodo de tiempo de 60 días.
- Obtener 1000 qq de café de primera calidad el primer año del proyecto.
- Lograr capacitar al 100% de los beneficiarios en un lapso de 25 días.
- Mejorar el ingreso económico en un 50% de las familias en el corto plazo.
- Organizar a los miembros de la comunidad, obteniendo todos los asociados los mismos beneficios y la diversificación de las tareas entre ellos.
- Generar 50 nuevos empleos, tanto para hombres, como para las mujeres de la aldea Pamaxán.
- Contribuir con la protección del medio ambiente, con la fertilización del suelo con los restos de la producción.

- Capacitar a los beneficiarios sobre los procesos de comercialización del producto en un tiempo mínimo de 2 meses.

1.5.4 Actividades:

- Organizar a los beneficiarios.
- Gestionar los recursos.
- Capacitaciones sobre procesamiento y comercialización del producto.
- Establecer el espacio físico para la construcción del centro de acopio.
- Promocionar el proyecto por las aldeas aledañas
- Obtener un crédito en la cooperativa Maya Ixil.
- Realizar el proceso de procesamiento.
- Mantener en constante comunicación entre los asociados.
- Comercializar el producto en Nebaj y Cotzal.

1.5.5 Beneficiarios:

Los beneficiarios directos de este proyecto son 15 familias de aproximadamente 4 a 7 integrantes por cada familia, por lo cual se está hablando de unas 100 personas, los beneficios surgen por la producción, procesamiento y comercialización del producto, generando fuentes de trabajo y mejorando su ingreso económico. Entre los beneficiarios indirectos serán los consumidores del producto final de los cuales aproximadamente son 400 a 450 familias ubicadas en Nebaj y San Juan Cotzal.

CAPÍTULO II

COMPONENTE DE MERCADO

2.1 CARÁCTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Los reportes de la municipalidad de San Juan Cotzal, indican que más del 40% de los centros poblados del municipio producen café, aunque debido a la crisis cafetalera, la cual se ha denominado así , nivel municipal debido a que los embates de la naturaleza han producido una importante pérdida en la producción , según. Los técnicos de la municipalidad que trabajan en la oficina de planificación, y debido a esto la producción ha ido bajado. Los terrenos de la aldea Pamaxán al Este y al Norte contienen los cultivos que se orientan a la comercialización del café fuera del municipio, en dicha comunidad se producen entre 3 a 4 mil quintales de café pergamino al año, del cual el 100% es certificado como orgánico según los técnicos y catadores de la municipalidad. La calidad del café Orgánico se determina por qué no ha tenido químicos ni pesticidas en su producción, además de su aroma, su cuerpo y su acidez, en cada grano.

El café de este proyecto tendrá un sabor especial y un aroma a comal que pocos han logrado tener, debido a que es un producto tostado en comal de barro y removido por manos de mujeres de la comunidad. Además, éste café tendrá un aroma único que marcará la diferencia de los que actualmente se venden libreados en los mercados locales, debido a que será empacado en bolsas especiales con cierres que permitirán abrir y cerrar fácilmente el producto y conservará el sabor. El producto será aceptado y se posicionará en el mercado local, debido a que es pergamino y 100% orgánico secado en patios de los productores del café de la aldea Pamaxán a demás, de ser un producto que el consumidor demanda.

Entre las características principales están: una textura suave y un aroma natural por el tipo de procesamiento a realizar que es en molinos de mano, además de un toque de canela que dará la diferencia, no contendrá residuos de cáscaras, como los que se venden en los mercados, será de un color café claro y de una buena disolución al momento de hervirse.

El producto reúne todas las condiciones necesarias que debe llevar el café orgánico, para que pueda ser procesado y comercializado en los mercados locales.

2.2 AREA DE MERCADO:

El área de mercado que contemplara el proyecto serán, los mercados de la aldea Santa avelina, el mercado de San Juan Cotzal y el mercado de santa maría Nebaj, de los cuales, se tiene como objetivo poderles abastecer de este

Producto a unas 400 a 450 familias, según estimaciones para los mercados ya mencionados.

2.3 ANALISIS DE LA OFERTA:

La oferta, en los mercados locales, de Nebaj y Cotzal es insuficiente debido a que no existe capacidad técnica y financiera para la elaboración de este tipo de producto, ni tampoco existen empresas y organizaciones que se dediquen a elaborarlo porque, todas o la mayoría de organizaciones, exportan el café orgánico al extranjero.

La oferta potencial es creciente, debido a que los mercados locales como el de Nebaj y Cotzal, demandan productos libres de contaminantes, bajo en precios porque el café embotellado y en sobres es demasiado caro, no siendo accesible para la mayoría de la población. En la actualidad, existen nuevas políticas que se están adoptando y se fundamentan en la protección del medio ambiente, por lo que este café que se pretende procesar tiene la característica de ser café orgánico.

En la aldea de Pamaxán, del municipio de San Juan Cotzal, del departamento de El quiché, los oferentes del producto son aproximadamente 50 productores, de los cuales 35 de ellos producen en menor escala, que lo destinarán para la venta, ayudándoles en los gastos domésticos o consumo familiar; el resto de 15 productores producen el café con las características necesarias para utilizarlo en este proyecto.

Para lo cual, en el presente proyecto, en el periodo de un año se podrá ofrecer 1,000 quintales de café pergamino procesado y empacado, determinado para los mercados de Nebaj y Cotzal, respectivamente, según la investigación de campo.

2.4 ANALISIS DE LA DEMANDA:

Existe demanda del café en los mercados locales, según análisis de campo, debido a que el café es uno de los productos más importantes en la dieta alimenticia de la población Ixil de esta región. En los últimos años, por el ritmo de vida acelerado, la tendencia de la población ha encaminado a que compren café en las tiendas de la esquina, diariamente, por sobrecito porque es práctico pero que alcanza para muy poco, aproximadamente para 6 tasas de café pero que no es de preferencia para la mayoría de los habitantes de los municipios, que raras veces compran en los mercados o plazas.

Por lo que **el café orgánico al comal**, es una alternativa viable, tanto para la economía, como también, para ofrecer mayor calidad al consumidor porque es muy saludable.

En base a la investigación de campo realizada se pudieron obtener los datos siguientes:

- La demanda insatisfecha es significativa, por lo que el mercado local es adecuado para el consumo de café tostado en comal.
- Cada familia, aproximadamente, consume dos veces al día café, para el desayuno y cena, también es utilizado para las visitas y para la merienda de las cuatro de la tarde, esto en el municipio de Nebaj, debido a que en los otros municipios no se practica.
- Cada 9, de diez familias, que realizan: fiestas, pedidas, velorios o entierros, utilizan el café orgánico por ser económico comparado al café en frasco.
- El café al comal por su preparación artesanal, también es utilizado para preparar remedios caseros, o para heridas leves.
- Las personas comprendidas entre las edades de 30 a 60 años, toman café orgánico que ellos mismos elaboran o compran en los mercados locales.
- Según la investigación de campo, cada familia necesita por lo menos de 3 a 4 libras de café semanales, en algunos casos más, debido al número de miembros que viven en la familia porque hay familias que viven con los abuelos o cuidan de ellos.

Por lo que el mercado para este proyecto tiene probabilidades de sobresalir, tanto por su precio como por su sabor que es propio de la localidad, así como sus beneficios ambientales, comparados con los de baja calidad y los de frasco que son muy caros y muy difíciles de conseguir, aunado a que están procesados químicamente. Concluyendo que la investigación realizada indica que aproximadamente unas 400 a 450 familias estarán dispuestas a consumir café netamente orgánico, esto tomando como ejes de mercado los municipios de Nebaj y Cotzal. Que aproximadamente son 1,800 libras que equivalen a 18 quintales semanales.

2.5 ANALISIS DE PRECIO:

Se estima que el café al comal, tendrá una demanda creciente en el mercado local, debido a que en el proceso de cultivo, procesamiento y embolsado utilizará el 80% de los insumos locales no olvidando así la mano de obra y las tierras, el costo es relativamente bajo comparado con el café embotellado o el libreado del mercado que es procedente de la costa sur.

En los comercios y tiendas de la localidad de las áreas urbanas y rurales del municipio podemos encontrar que: el precio de un sobrecito de café de diferentes marcas están entre Q 2.00 a Q 3.00 para tres o cuatro tasas de café que ya tienen olores y sabores artificiales.

La bolsa de libra está alrededor de Q 20.00 a Q 25.00 según sea la marca, y sin dudar que el precio del café embotellado de marca está entre los Q 30.00 a Q40.00 cada uno, precios que no son accesibles para las familias. Los precios del café al comal será la propuesta de venta en el mercado meta, para que los demandantes puedan tener los medios para poder adquirirlo. Los precios para introducir el producto a los mercados de Nebaj y Cotzal, según costos de producción y los precios actuales en el mercado serán de Q 2.00 para el sobrecito de 2 onzas y la libra estará a un precio módico de Q 20.00 quetzales, estos precios estarán al alcance de los bolsillos del consumidor, el precio será el mismo en los dos municipios ya que será su precio de introducción, los cuales se detallan de la siguiente manera en el cuadro 2.

CUADRO 2
CUADRO DE PRECIOS DE CAFÉ
EN EL MERCADO LOCAL DE NEBAJ Y COTZAL.
AÑO 2009
(Cifras expresadas en quetzales)

MERCADO	DESCRIPCION	CAFÉ INDUSTRIAL	CAFÉ DE COMAL DEL PROYECTO
COTZAL	Sobrecito de 2 onzas	2.50	2.00
COTZAL	1 bolsa de libra	22.00	20.00
NEBAJ	Sobrecito de 2 onzas	3.00	2.00
NEBAJ	1 bolsa de libra	25.00	20.00

Fuente: Elaboración propia. Cotzal. 2009.

2.6 COMERCIALIZACIÓN:

El producto de café al comal, en el mercado es a nivel local y regional, pues reúne las condiciones necesarias para su comercialización en los mercados de Nebaj y Cotzal.

El producto, luego de haber terminado con su procesamiento, consistirá en la preparación de la presentación del producto final para su distribución y venta, consistiendo en pesarlo de acuerdo a la medida del sobrecito de 2 onzas, empacarlo en fardos de 100 unidades, luego pesar las bolsas de café de 1 libra que serán empacadas en fardos de 25 libras cada uno, luego se empacan en nailon resistente por fardo y se colocan cuatro fardos de 25 libras para que de esta forma tenga un peso total de un quintal.

Desde la aldea Pamaxán se transportarán, directamente, a los mercados definidos y comercios establecidos de acuerdo a los pedidos recibidos, los cuales serán transportados en un vehículo, propiedad de uno de los asociados. Haciendo la aclaración que los mercados a los cuales se refieren son los espacios municipales, a los cuales se les da la función para el proceso de compra venta de productos, de la canasta básica y otros productos necesarios para los habitantes de estos municipios.

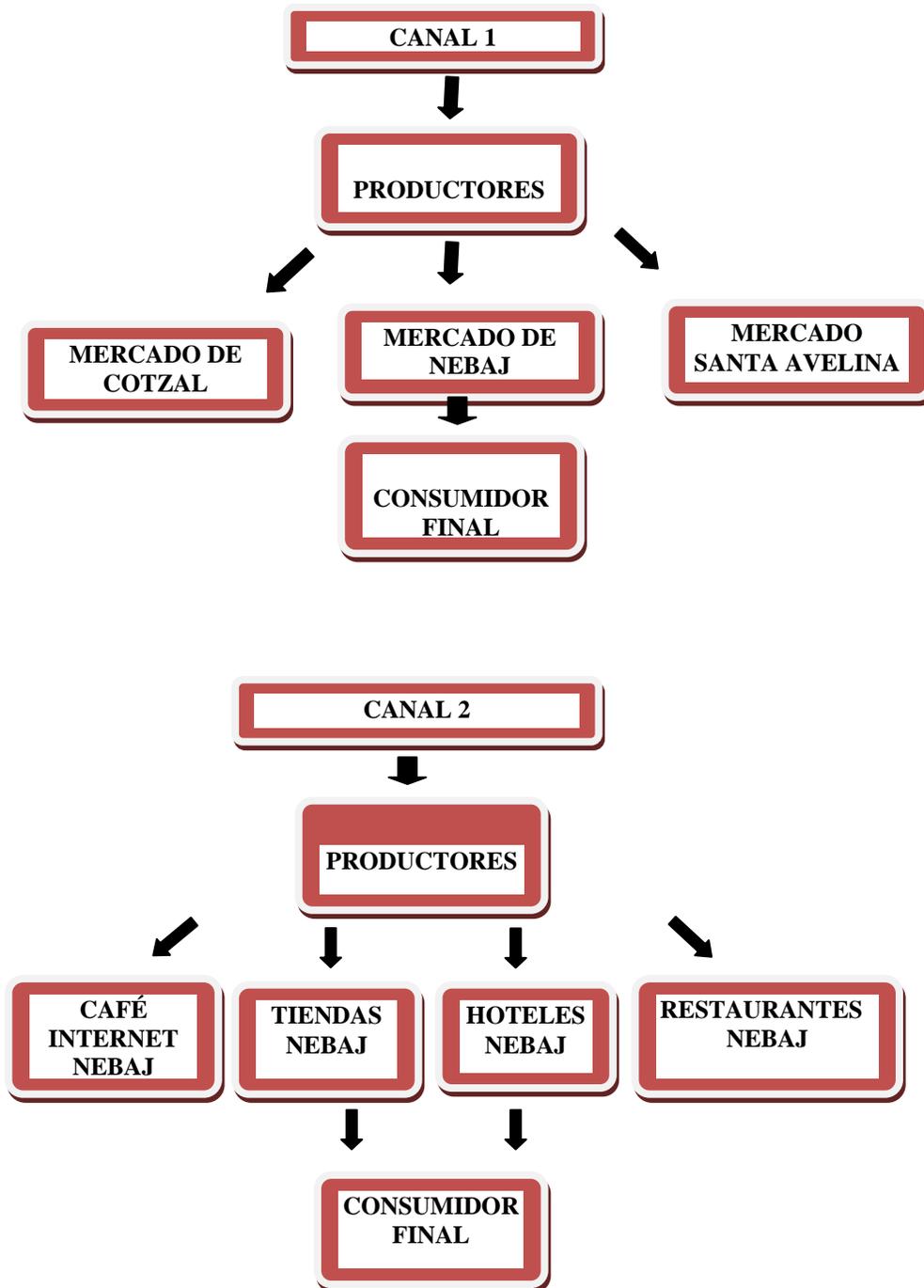
Para su distribución, el producto será entregado en los hoteles de los municipios, en las tiendas de consumo diario y en los mercados municipales y de las comunidades en días de mercado, directamente por los productores que en este caso son los miembros de la aldea Pamaxán.

Las fuentes o las vías de comercialización, se harán mediante, puntos del mercado establecidos, debido a que se usara un mecanismo de promoción del mercado en las plazas definidas, luego el producto se repartirá en forma semanal a los comercios del interior del mercado de Nebaj y a las tiendas de Cotzal, haciendo énfasis de que se pondrá a la venta en la Aldea Santa Avelina del municipio de Cotzal por los propios productores los días domingos, debido a la cercanía con la aldea de Pamaxán y a que el mercado de dicha aldea es de tamaño regular y se realizará todos los días lunes.

El vehículo que será el repartidor tendrá una capacidad de distribuir a los mercados metas, 20 quintales semanales, dejando 10 en Cotzal y el resto en Nebaj, estos serán distribuidos por los mismos asociados en los centros ya establecidos.

Los canales de comercialización, dentro de estos podemos decir que quienes realizarán el proyecto, serán quienes trasladen la mercadería en un vehículo de uno de los asociados el cual se acondicionara de acuerdo a el transporte del producto, de acuerdo a la calidad del producto se podrá distribuir además de los mercados en los restaurantes de extranjeros, en hoteles y en café Internet, esto exclusivamente en Nebaj debido a que Cotzal carece de estos servicios y no existe mucha afluencia de turismo.

**DIAGRAMA 1
DISTRIBUCION DEL PRODUCTO
EN LOS PUNTOS DE VENTA
Y PUNTOS DE DISTRIBUICION**



FUENTE: Elaboración propia. Cotzal.2009

POLÍTICA DE VENTAS:

Para la actividad de comercialización, se usan bolsas de plástico de 4 onzas, en las que generalmente se entregarán las muestras promocionales, sin ningún costo, debidamente etiquetadas en donde se describirá el producto en aspectos tales como, peso, marca y el valor.

CAPÍTULO III

COMPONENTE TÉCNICO

3.1 TAMAÑO, CAPACIDAD Y VOLUMEN DE PRODUCCIÓN:

El proyecto comprende una superficie de 100 cuerdas de cultivo de café pergamino, pero están situadas en diferentes puntos de la comunidad y otras comunidades cercanas, de las cuales se obtendrá el café.

El área del procesamiento y empaquetado ocupa un espacio de 25 mts por 30 mts cuadrados, con una construcción de una galera de madera la cual contara con un patio y bodega y centro de empaquetado del producto. El volumen de la producción, según análisis de la demanda, en el periodo de un año será de 1,000 quintales de café pergamino, para la producción, procesado y empaquetado para los mercados de Nebaj y Cotzal respectivamente. La ingeniería a utilizar en este proyecto, es mínima debido a que solo se utilizará una empaquetadora, y una planta generadora de electricidad, la cual se obtendrá en una distribuidora del área, con los fondos obtenidos por medio de un crédito.

3.2 MACROLOCALIZACION Y MICROLOCALIZACION:

La localización de este proyecto estará ubicada en la aldea Pamaxán, del municipio de San Juan Cotzal, del departamento de El Quiché,

San Juan Cotzal, es uno de los 21 municipios del departamento de El Quiché, localizado en la Sierra de los Cuchumatanes, con una altitud aproximada de 1,797 metros sobre el nivel del mar (snm) y se encuentra ubicado entre las coordenadas a 105 kilómetros de" 02' 14° y Latitud Sur 91" 26' 75° Latitud Norte 15 la cabecera departamental de los cuales una parte esta asfaltada (Quiché a entronque con Cunén) y la otra parte está en proceso que asfalten, según compromisos del gobierno central, pero, sí es transitable en toda época del año y tiene una distancia de la ciudad capital de 262 kilómetros. El municipio de San Juan Cotzal presenta las siguientes colindancias: Al Norte con el municipio de Chajul, al Este con el municipio de Uspantán, al Sur con el municipio de Cunén y al Oeste con el municipio de Nebaj. El área que corresponde al municipio de San Juan Cotzal es 640 Kms² (1)

Debido a su carácter de cabecera municipal, esta dotada de la infraestructura necesaria para el funcionamiento de establecimientos de los cuales se puedan distribuir los productos.

La aldea Pamaxán se localiza al Noroeste del municipio de San Juan Cotzal, del departamento de El Quiché, al Sur colinda con la finca Agrícola San Francisco, al Norte con el municipio de Uspantán, y al Este con el

municipio de Cunén del mismo departamento, y esta a una distancia aproximada de 22 Kilómetros de la cabecera municipal.

La vía de acceso principal dista de 3 Kilómetros, la cual comunica al lugar del proyecto con la carretera principal, que comunica a las comunidades con la cabecera municipal, la cual tiene una distancia de 9 Kilómetros hacia ella.

La comunidad Pamaxán, del municipio de San Juan Cotzal del departamento de El Quiché, al Norte con las aldeas de Buenos Aires, Villa Hortensia Antigua, al Sur con la Finca San Francisco y las aldeas de Xepul I y Xepul II, San Marcos Cumla, al O este con Cruz Chip, Macalajau, estas últimas comunidades del municipio de Uspantán, en la parte Norte de la comunidad los terrenos son boscosos y con laderas, la parte del Oriente son áreas verdes, cuenta con varios riachuelos y arroyos. La parte del Oeste está constituida en dos zonas una llamada tierra fría y la otra tierra cálida, debido a su localización del río llamado el Chorro.

El proyecto se encontrará localizado en la aldea Pamaxán, del municipio de Cotzal, del departamento de El Quiché. En esta comunidad la producción de café es parte de la vida de los pobladores y que de todas las comunidades del municipio es una de las mas alejadas de la cabecera municipal a una distancia de 22 Kilómetro, siendo esta una pequeña comunidad reconstruida en los años 90 debido a que en los 80 fue deshabitada por el conflicto armado interno, pero que actualmente se tiene acceso para transitar por ella y cuenta con condiciones favorables para el proyecto. Ver mapa. 1

**MAPA 1
LOCALIZACIÓN COMUNIDADES
MUNICIPIO DE COTZAL EL QUICHÉ**



FUENTE: Unidad de planificación Municipal. Cotzal.2009.

3.3 PROCESOS DE PRODUCCIÓN:

El proyecto esta orientado a la compra de café pergamino en las comunidades aledañas, a los vecinos de la misma comunidad que ya producen este tipo de café orgánico y que es de buena calidad. Se comprará a los precios que están establecidos y a ejecutar el procesamiento y empaçado de café pergamino orgánico. El café es producido en las parcelas de los asociados los cuales se llevará acabo, bajo las normas impuestas por el proyecto, las cuales especifican que sea café netamente orgánico y producido artesanalmente porque de lo contrario perderá su esencia natural. Se le orientará como un producto de venta para los compradores localizados en los municipios de Cotzal y Nebaj.

La ejecución del proyecto será en dos fases establecidas por los asociados.

Primera fase: esta fase en necesaria antes de iniciar con el proceso de transformación, debido a que es de suma importancia tener ya establecida la organización de los involucrados en el proceso, para lo cual es necesario:

- La organización de una junta directiva, de los asociados quienes serán los encargados de dirigir los procesos del proyecto.
- Organizar un comité de vigilancia y fiscalización.
- Director
- Coordinador del proyecto
- Contador
- Ingeniero agrónomo y
- Un promotor agrícola.

Para iniciar con el proyecto, se contratará temporalmente, por un trimestre al coordinador y al ingeniero del proyecto, el promotor del proyecto será uno de los beneficiarios por lo cual estará en el proyecto hasta el fin del mismo.

La segunda fase: consiste en el proceso de: pesado, limpiado, tostado en comal de barro, molido de forma manual, en molinos de mano, hasta llevarlo a empaçado en bolsas y sobrecitos.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

a) Beneficiado:

El productor entrega en venta a la asociación el producto, ya convertido en café pergamino y encostalado. El cual se cancelará en la entrega, una vez pesado y determinado el total de la entrega, el café pergamino será trasladado a la bodega, en la cual se verifica que el café sea de buena calidad y cumpla con las especificaciones que se requieren y luego será trasladado para continuar con el proceso.

b) Tostado:

Este proceso se llevará a cabo mediante la previa clasificación y limpieza del café, en comales de arcilla (barro) los cuales serán ubicados en un local establecido, en donde a base del fuego serán tostados en grandes cantidades en comales de un metro y medio en forma circular, de los cuales saldrá el café ya tostado, continuando con el proceso de nuevo de limpieza y selección.

c) Molido:

El proceso de molido se llevará a cabo, mediante la utilización de 20 molinos de mano, este proceso lo realizarán diez personas, las cuales estarán ubicadas, en un local especial en las instalaciones y luego del molido se refinará en coladores especiales que permitan su mayor fineza.

d) Mezclado:

En este proceso, el cual se denomina mezclado, es el proceso por el cual la canela como ingrediente adicional al café, se agrega a éste, en un proceso de molido conjuntamente con la canela, es para que el café obtenga un aroma adicional que le de un toque diferente.

e) Limpiado:

Esta labor se realiza en forma simultánea durante el proceso de transformación y consiste en quitar los desechos que no sean adecuados para el producto.

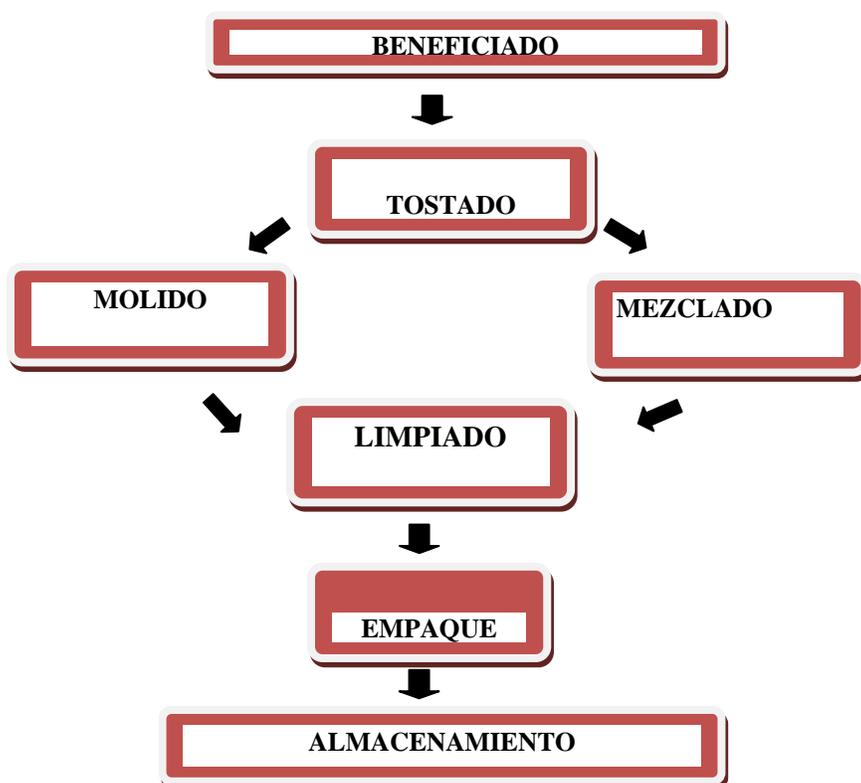
f) Empaque:

El café pergamino, ya convertido en café molido, se empacará en bolsas plásticas de 2 onzas y 16 onzas (1 Libra) respectivamente, cada una de ellas cerradas herméticamente, para conservar el aroma y la esencia, y después se reunirán 25 libras en una bolsa de 25 libras (1 Arroba) por su fácil manejo.

g) Almacenamiento:

Después de concluir con el proceso de empaque, se procederá a almacenar el producto en las bodegas, las cuales estarán situadas en el centro de acopio. En algunos casos por pedidos de otros lugares, las bolsas se colocaran en cajas de cartón, selladas con adhesivo Ver diagrama No.2

**DIAGRAMA 2
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO
DE PRODUCCIÓN
DE CAFÉ ORGÁNICO AL COMAL**



FUENTE: Elaboración propia. Cotzal 2009.

DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO:

Durante los procesos de compra, pesado, clasificación y limpieza, se iniciaran las actividades de oferta por parte de una comisión de los asociados, debido a que los compradores o demandantes de Cotzal y Nebaj, requieren de una muestra para iniciar la fase de negociación a fin de definir la cantidad que pueden adquirir en base al precio ya establecido.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Mientras se realicen los procesos de empaque y se compre mas café , se debe de construir una bodega que llene los requerimientos que el producto requiera, como condiciones de manejo, ventilación, movimientos de las bolsas, y otros cuidados que incluyan la limpieza del espacio, esta será en la misma instalación donde se realice el proceso de acopio, además de mesas y sillas tablas, burritos y bancos de madera grandes, canastos grandes y pequeños, coladores de metal y de plástico para el cernido del café, y otros. El almacenamiento para el café, requiere de condiciones aptas para su cuidado, tales como: Ventilación, control de plagas y roedores, y las demás características de las cuales deberán ser dotadas las bodegas.

TECNOLOGÍA DEL PROYECTO:

En la ejecución de este proyecto se utilizará maquinaria, equipo y herramientas, las cuales se describen a continuación.

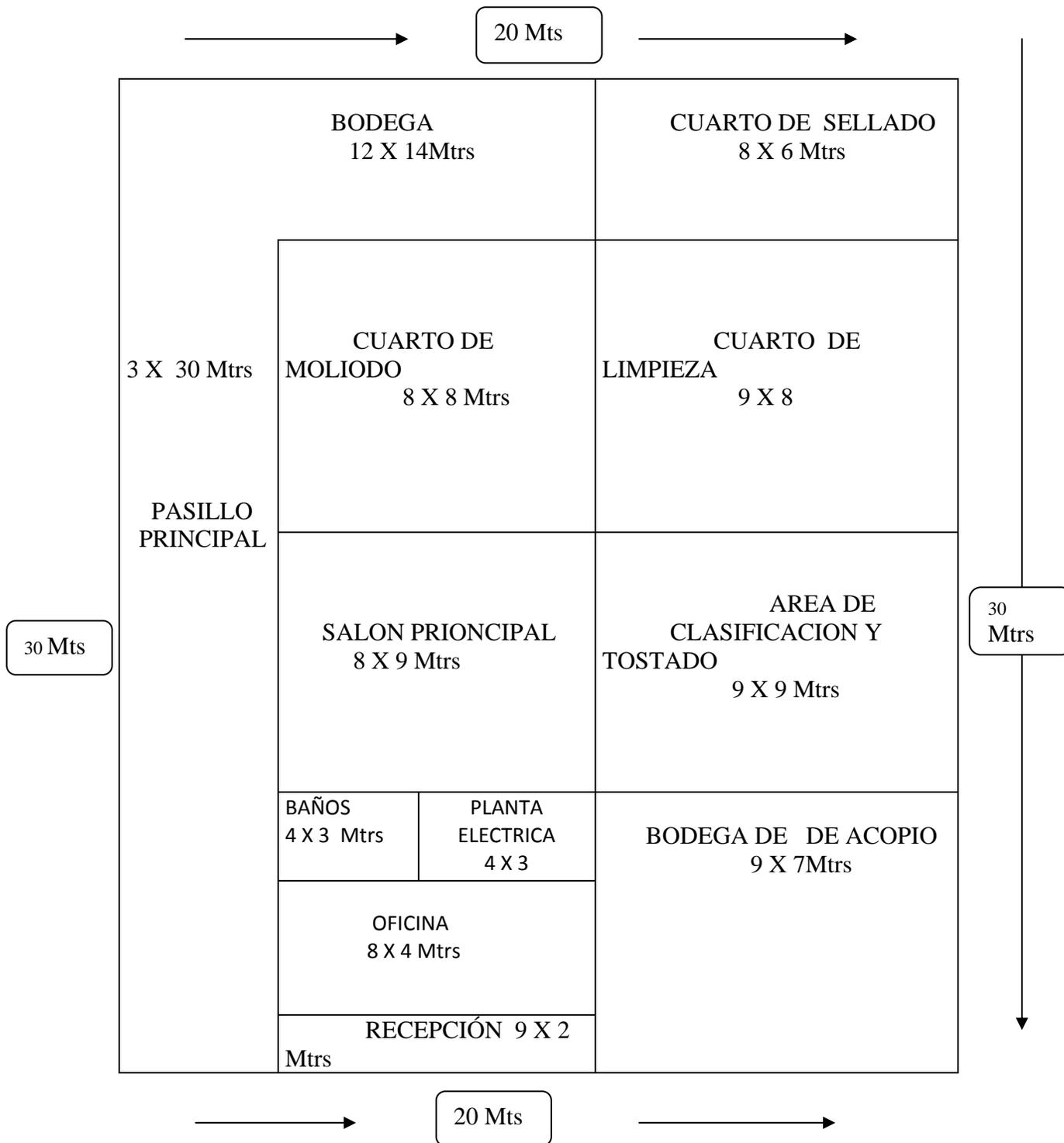
EMPACADORA O SELLADORA:

La selladora tendrá la capacidad de sellar 200 a 300 bolsas diarias, de las cuales serán de 2 onzas y una libra y las de 25 libras respectivamente. La selladora será adquirida en una empresa privada la cual se pagará a plazos durante un año, la vida útil de la máquina es de 5 años debido a su capacidad, el proceso de sellado en base a el funcionamiento de la maquina se llevara a cabo con la utilización de combustible diesel, la selladora será manejada por un artesano de la misma comunidad, quienes tendrán conocimiento previo de la utilización de la máquina, por parte de la empresa vendedora. El mantenimiento y cambio de piezas que se vayan deteriorando, estarán a cargo de un encargo de la empresa proveedora.

INGENIERÍA:

Construcción del local, incluyendo la bodega, para almacenar el café para la elaboración del producto, las galeras necesarias para los distintos procesos de preparación del café, lugar en donde funcionarán las máquinas o herramientas así como los medios de transporte, como picops. Las instalaciones de la planta de producción, tendrán un perímetro de 30 metros de largo por 20 de ancho, en este medio físico funcionarán todas las instalaciones necesarias para el proyecto. Ver Plano. 1

**PLANO 1
PLANTA DE PRODUCCION**



FUENTE: Elaboración propia. Cotzal. 2009.

REQUERIMIENTOS:

El desarrollo de las actividades mencionadas, necesarias para la producción y empaqueo del producto, son las siguientes:

- Construcción del centro de acopio y producción.
- Construcción de Bodega de almacenamiento
- Construcción de las galeras para el tostado
- Mesas y sillas de madera
- Bancos grandes de madera
- Canastos grandes y pequeños
- Bolsas de plástico de diferentes tamaños
- Cajas de cartón
- Molinos de mano
- Coladores grandes y pequeños
- Cómales de barro grande
- Cernidores
- Escobas
- Una báscula
- una selladora, marca Kinston.

La instalación de la máquina selladora requiere un espacio especial, de 3 X 4 metros, para un mejor rendimiento de la máquina.

La báscula es indispensable para pesar el producto cuando se recibe, así como el que ya estará listo para la venta.

3.4 COSTOS DE PRODUCCIÓN:

La cantidad necesaria para la puesta en marcha del proyecto de procesamiento y empaqueo de café orgánico al comal, y los costos necesarios para el procesamiento y empaqueo de café netamente orgánico, durante el año el cual está pactado, se detallan en el cuadro. 3

CUADRO 3
COSTOS DE PRODUCCION 2009
(Expresado en quetzales)

CONCEPTO	DESCRIPCION	PRECIO X UNIDAD	PRECIO TOTAL
MATERIA PRIMA			
Café pergamino oro	996 quintales	500.00	498,000.00
Canela	3 quintales	1000.00	3,000.00
Herramientas	De procesamiento y empaçado		33,730.04
Mano de obra	Procesamiento, embalaje, construcción		30,700.00
TOTAL GASTOS DE PRODUCCION			565,430.04

FUENTE: Elaboración propia. Cotzal. 2009.

INVERSIÓN:

Las actividades de transformación del café pergamino a café soluble orgánico, su procesamiento y empaçado, tendrá requerimientos técnicos de activos, insumos y mano de obra para el año que se pretende, haciendo la salvedad que la comunidad donde se realizará el proyecto no cuenta con energía eléctrica por el cual no se hará uso de ella, además de no contar con drenaje, solo se usará un pequeño riachuelo que pasa enfrente del centro de acopio el cual cubrirá las necesidades de los suministros de agua y drenaje, el cual estará sujeto a un proceso de tratamiento por los asociados. Haciendo la referencia que la infraestructura tendrá un aporte de la Municipalidad y la otra parte será financiada por la comunidad, en la cual la municipalidad donará los materias para la construcción como cemento, block, hierro, lámina y la comunidad aportará la madera y sus derivados para la construcción. La inversión para el procesamiento del café orgánico al comal, sin incluir la materia prima, se presenta a continuación en el cuadro No. 4.

CUADRO 4
INVERSION TOTAL DE PROCESAMIENTO 2009
(Expresado en quetzales)

DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO X UNIDAD	PRECIO TOTAL	SUB TOTALES
Procesamiento				
Equipo y herramientas				
Mesas	10	200.00	2,000.00	
Sillas	30	30.00	900.00	
Bancos de construcción	5	300.00	1,500.00	
Molinos	20	200.00	4,000.00	
Coladores de metal	20	10.00	200.00	
Cómales de barro grandes	30	150.00	4,500.00	
Cernidores	10	25.00	250.00	
Escobas	30	15.00	450.00	
Basculas Vikingo de 1 qq	2	1500.00	3,000.00	
Selladora KINGTON	1	12500.00	12,500.00	
Costales	1000	1.00	1,000.00	
Combustibles	100	25.00	2,500.00	
Lubricantes	10	35.00	350.00	
Planta generadora de energía	1	2500.00	2,500.00	
Mano de obra	30	1000.00	30,000.00	65,650.00
Centro de Acopio y bodega, oficina				
Terreno de 25X30 mts	1	20,000.00	20,000.00	20,000.00
Material de construcción				111,880
Imprevistos			2,000.00	2,000.00
TOTAL				199,530.00

FUENTE: Elaboración Propia. Cotzal. 2009.

FUENTE DE FINANCIAMIENTO:

El proyecto estará financiado de dos formas, en las cuales los asociados tendrán la oportunidad de adquirir un crédito. La primera etapa de la financiación del proyecto será mediante un aporte económico de cada uno de los asociados, los cuales tendrán que dar una cuota por familia de acuerdo a los requerimientos del proyecto. La segunda etapa de financiación del proyecto será mediante un préstamo a la Cooperativa Maya Ixil, ubicada en la aldea Santa Avelina del Municipio de Cotzal, la cual por ser asociados de la

organización les dará un crédito pagadero en un año , al 5% de interés anual, debido a que esta organización contempla un plan para los pequeños empresarios campesinos, en el cual se tomará como documento de garantía, para el pago del préstamo del terreno donde estará ubicado el centro de acopio de dicho proyecto. La otra parte del financiamiento será por parte de los asociados y la municipalidad de Cotzal para la ejecución del centro de acopio. Dicho financiamiento se describe de la forma siguiente. Ver cuadro. 5

CUADRO 5
FUENTE DE FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO
(Expresado en quetzales)

INGRESOS INTERNOS	TOTAL
APORTES DE LA COMUNIDAD	143,900.00
APORTE DE LA MUNICIPALIDAD	55,600.00
PRESTAMO A LA COOPERATIVA MAYA IXIL. MATERIA PRIMA	649,480.00
INTERES A APAGAR EN UN AÑO	32,474.00
TOTAL	881,484.00

FUENTE: Elaboración propia. Cotzal. 2009.

3.5 ASPECTOS DE ORGANIZACIÓN LEGAL:

La organización que se conformará, en la aldea Pamaxán, del municipio de San Juan Cotzal, del departamento de El Quiché. Se encargará de coordinar todas las actividades, esta organización debe hacerse independientemente de los comités que existan dentro de la comunidad, ya que las personas que deben organizar y ser tomadas en cuenta serán las que no estén incluidas en ningún otro comité o asociación, siempre y cuando sean productores de café o asociados de la organización que presenta el proyecto. Además, deben de cumplir los requisitos que se le pidan, como saber leer y escribir, y no tener mala reputación, además de ser ciudadanos sin antecedentes penales, y ser personas responsables y con grandes aspiraciones.

ORGANIZACIÓN:

La organización, que se ha sugerido para la ejecución del proyecto será un ente tanto, educacional, administrativo, de vigilancia, de gerencia y de acopio y transformación, del cual cada órgano tendrá actividades específicas, las cuales velarán por el buen desarrollo del proyecto.

La estructuración de dicha organización estará sujeta a:

- Asamblea general
- Consejo de administración
- Comité de vigilancia
- Comité de educación
- Gerencia
- Contabilidad
- Acopio y transformación

Cada uno de estos órganos tendrá una tarea específica la cual se regirá de la siguiente manera:

La Asamblea General: Será en todo momento el ente de toma de decisiones.

Consejo de Administración: Será el ente de dirección.

Comité de Vigilancia: Será el que lleve el control y la fiscalización.

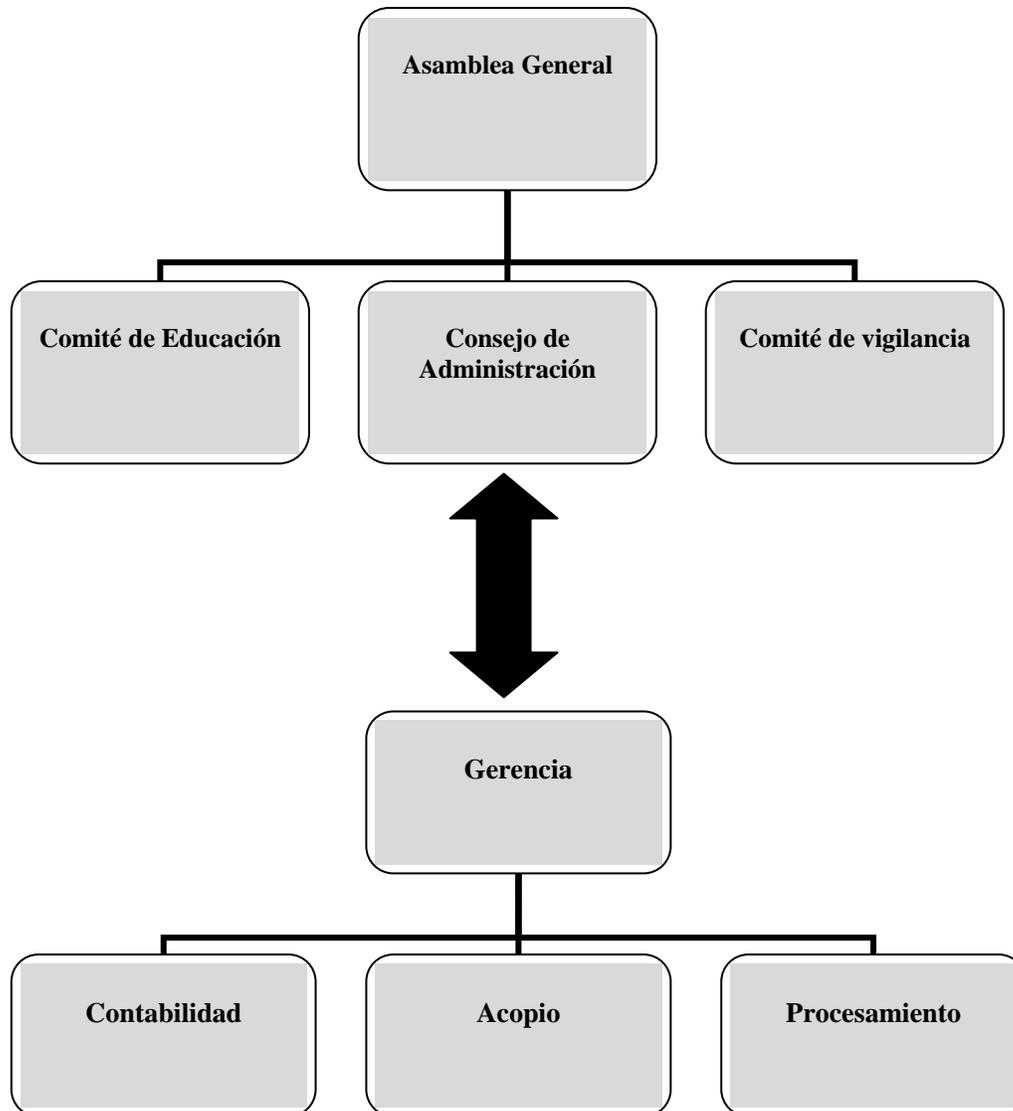
Comité de Educación: Será el ente de orientación, sus miembros serán elegidos dentro de la asamblea general, de los cuales trabajaran adhonorem.

Gerencia: Se dedicará a la administración eficaz y óptima de los recursos de la organización, además de tener a su cargo funciones de promoción y comercialización del café orgánico al comal.

Contabilidad: Estará a cargo de todos los documentos contables relacionados con la organización, así como los controles de costos de transformación y los asuntos fiscales que se presenten.

Acopio y Procesamiento: Este último tendrá a su cargo la compra de café pergamino ya en su punto, así como el procesamiento, clasificación, limpieza y empaçado, además de llevar los estrictos controles de las entradas y salidas de las bodegas. Ver diagrama .1

ORGANIGRAMA 1
SAN JUAN COTZAL EL QUICHÉ
ORGANIGRAMA FUNCIONAL DE LA ORGANIZACIÓN



FUENTE: Elaboración propia. Cotzal. 2009.

3.6 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

La esquematización de las actividades programadas, que deben realizarse para la ejecución del proyecto tomando en cuenta cada uno de los aspectos organizacionales que conlleva el proyecto, se observan en el cuadro .6.

CUADRO 6
MUNICIPIO DE COTZAL, EL QUICHÉ
PROCESAMIENTO Y EMPACADO DE CAFÉ ORGÁNICO AL COMAL
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 2009

Actividad	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10
Formación de asamblea, asociados	x x									
Organización de junta directiva		x x x x								
Proyecto presentación y aceptación			x x							
Localización de terrenos				x x x						
Gestión financiera					x x x x x x					
Contrataciones y contratación de inmueble					x x x x x x					
Compra de equipo						x x x x				
Compra de materia prima							x x x x x x x			
Compra de insumos							x x x x x x x			
Inicio del procesamiento del producto.								x x x x x x x		
Empacado distribución y venta										x x x x x x x x

FUENTE: Elaboración propia. Cotzal 2009.

CAPÍTULO IV

COMPONENTE FINANCIERO

4.1 INGRESOS:

El capital que se aplicará al trabajo y a la inversión, se establece con fuentes de financiamiento para la inversión inicial, posterior a ello se obtendrán los ingresos fruto de la venta del café. El café orgánico al comal tendrá un precio de Q 2,000.00 por quintal de los cuales se pretende vender una cantidad de 1,000 quintales que serán puestos a la venta en los mercados meta de Cotzal y Nebaj con medidas de una libra y dos onzas durante el año para el cual está determinado el proyecto. Esto en base a que se compraran 1050 quintales de café pergamino de materia prima y durante el proceso de producción se tendrá una merma de 5 libras por quintal. Como se observa en el cuadro siguiente: Según los datos obtenidos del estudio de campo, realizado en los municipios de Nebaj y Cotzal unas cuatrocientas a cuatrocientas cincuenta familias consumen café orgánico diariamente, consumiendo aproximadamente unas 5 a 6 libras semanalmente siendo esta la demanda que se debe satisfacer con el proyecto. Ver cuadro 7.

CUADRO 7
INGRESOS ANUALES
(Expresado en quetzales)

CONCEPTO	PRECIO POR qq	CANTIDAD DE qq	PRECIO TOTAL	AÑO
Café orgánico al comal	2000.00	1,000	2,000,000.00	2009

FUENTE: Cooperativa Maya Ixil, Cotzal. 2009.

4.2 COSTOS DE ADMINISTRACIÓN:

Todo proyecto en el proceso de su ejecución requiere un apoyo administrativo y contable y este proyecto no es la excepción, por lo cual para el año que esta pactado se tiene planteado un costo de Q 36,000.00 para un año de funcionamiento. Se ha considerado que la gerencia tenga a su cargo la tarea de comercializar el producto. En este proceso, también se requiere de un contador que a su vez asuma las responsabilidades de secretaría el cual esta encargado de llevar las cuentas y procesos fiscales que se requieran durante el año pactado, el cual tiene un costo de Q. 24,000.00. Además, de los otros gastos que se generan totalizando los gastos de Administración se tiene un costo global de: Q 67,150.00

CUADRO 8
COSTOS DE ADMINISTRACIÓN
 (Expresado en quetzales)

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO X U	PRECIO TOTAL
Gerente	12 meses	3,000.00	36,000.00
Contador Secretario	12 meses	2,000.00	24,000.00
Útiles de oficina	12 meses	300.00	900.00
Gastos gerenciales	12 meses	520.00	6,250.00
TOTAL COSTOS DE ADMINISTRACION			67,150.00

FUENTE: Elaboración propia. Cotzal. 2009.

4.3 COSTOS DE VENTAS:

Son los costos que se efectuarán y que se invierten al momento de efectuar el proceso de venta del producto ya procesado y empaçado, para el tiempo que esta estipulado el funcionamiento del proyecto. De acuerdo con el cronograma de las actividades el proceso de venta se realizará durante los últimos 5 meses en los cuales se realizarán 4 viajes por mes, en el presente año para el cual se tienen previstos viajes directos a los mercados de los municipios de Nebaj y Cotzal y los centros de entrega ya determinados así como los insumos necesarios para la venta y las distribuciones. Se estará realizando un costo total de: Q 16,300.00.

CUADRO 9
COSTOS DE VENTAS 2009
 (Expresado en quetzales)

DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO X UNIDAD	PRECIO TOTAL
Costos viáticos de movilización	10 viajes	180.00	1,800.00
Fletes	10 Viajes	350.00	3,500.00
Costales	1000	1.00	1,000.00
Bolsas serigrafiadas de libra y de 2 onzas	100,000	0.10	10,000.00
TOTAL GASTOS DE VENTAS			16,300.00

FUENTE: Elaboración propia. Cotzal. 2009.

4.4 FLUJO DE EFECTIVO:

El ingreso total de este proyecto es de: Q 2, 000,000.00 y sus egresos incluyendo pago total de amortización que es de: Q1, 331, 434.00 pagando una tasa de interés anual a la cooperativa Maya Ixil del 5% durante un año, logrando una utilidad de: Q 668,566.00 concluyendo que el proyecto en un año es rentable. Ver cuadro 10.

**CUADRO 10
FLUJO DE EFECTIVO 2009
(Expresados en quetzales)**

MESES	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
QUINTALES Q2000		83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
ING TOTALES X VENTAS		166.000,00	166.000,00	166.000,00	166.000,00	166.000,00	166.000,00	166.000,00	166.000,00	Q 166.000,00	166.000,00	Q166.000,00	166.000,00
COSTOS ADMINIST		5595.83	5595.83	5595.83	5595.83	5595.83	5595.83	5595.83	5595.33	5595.91	5595.92	5595.83	5595.83
COSTOS DE VENTAS		1358.33	1358.33	1358.33	1358.33	1358.33	1358.33	1358.33	1358.33	1358.33	1358.33	1358.33	1358.33
COSTO DE PRODUCC		47119.17	47119.17	47119.17	47119.17	47119.17	47119.17	47119.17	47119.17	47119.17	47119.17	47119.17	47119.17
COSTOS FINANCIEROS Y AMORT.		17.500,00	17.500,00 €	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00	17.500,00
COSTOS TOTALES		71573.33	71573.33	71573.33	71573.33	71573.33	71573.33	71573.33	71573.33	71573.33	71573.33	71573.33	71573.33
INGRESOS BRUTOS		94427.00	94427.00	94427.00	94427.00	94427.00	94427.00	94427.00	94427.00	94427.00	94427.00	94427.00	94427.00
INVERSION INICIAL TOTAL	199.530,00												
APORTE DE COMUNIDAD	143.900												
PRESTAMO 5% ANUAL		56,829.5	56,829.5	56,829.5	56,829.5	56,829.5	56,829.5	56,829.5	56,829.5	56,829.5	56,829.5	56,829.5	56,829.5
IMPUESTO ISR 15%		14164.05	14164.05	14164.05	14164.05	14164.05	14164.05	14164.05	14164.05	14164.05	14164.05	14164.05	14164.05
INGRESO NETO MENSUAL		23433.00	23433.00	23433.00	23433.00	23433.00	23433.00	23433.00	23433.00	23433.00	23433.00	23433.00	23433.00

FUENTE: Elaboración propia. Cotzal. 2009.

La inversión realizada en el proyecto se recuperará a través de la comercialización del producto en los mercados establecidos, haciendo referencia que la inversión se recuperará en un 100%, debido a que parte de la inversión fue aporte de los asociados y otra parte fue de la municipalidad que es en relación a infraestructura y terreno. Cabe mencionar que la inversión realizada en el proceso de producción se irá recuperando paulatinamente mediante los proceso de producción y ventas. En relación a los préstamos realizados a la cooperativa Maya Axil de la Aldea Santa Avelina, Cotzal, se irá cancelando mediante cuotas mensuales durante los doce meses que durará el proyecto. Y las ganancias que genere el proyecto serán el beneficio de los asociados y sus familias. Por lo tanto el proyecto recuperará su inversión en un 100% en un año y, además de generar las ganancias previamente establecidas.

CAPÍTULO V

COMPONENTE DE IMPACTO AMBIENTAL

5.1 SITUACION SIN PROYECTO:

La dependencia de los productores de café de la aldea Pamaxán, estará bajo la influencia de los intermediarios o la finca Agrícola San Francisco. De la misma forma, los niveles económicos de la comunidad estarán sujetos a ellos, por otro lado las condiciones ambientales no tendrán ningún cambio ya que no habrá nuevas influencias sobre el área.

Las condiciones de trabajo que las personas necesitan para sufragar gastos, que son imposibles de conseguir, seguirán constantes y con los mismos ingresos económicos. De esta manera, continuar con la monotonía de ser productores y vendedores de su fuerza de trabajo.

5.2 SITUACION CON PROYECTO:

El medio ambiente de la aldea no se verá afectado ya que es mínimo el impacto que tendrá al implantar el proyecto porque el proyecto se basa en herramientas netamente artesanales, con la salvedad de la empacadora la cual se utilizará con su respectivo silenciador y controlando la emisión de gases.

Para la construcción de las instalaciones se utilizaran árboles, que serán talados en terrenos propiedad de los asociados, después de la tala estos terrenos serán reforestados.

El proyecto traerá consigo fuentes de trabajo que en gran medida mejorarán la situación económica de los asociados tanto para hombres y mujeres, que a la vez serán capacitados para tener un mejor conocimiento y manejo de su cultivo. El proyecto tendrá un impacto en la vida socio económico de la comunidad.

5.3 IDENTIFICACIÓN PRELIMINAR DEL IMPACTO AMBIENTAL:

Es de importancia conocer el medio en el cual se ejecutara el proyecto, tomando en cuenta los posibles daños que se le pueden ocasionar al medio y a la población, de la misma manera proponer medidas de mitigación a los efectos negativos que se pueden provocar al ejecutar el proyecto. Este proyecto pretende que los beneficios sean los mejores para los asociados al proyecto.

5.3.1 MEDIO FÍSICO:

Según la topografía que corresponde a la aldea Pamaxán en general responde a áreas con pendientes inclinadas en un 50%, lo que define que la mayor parte de los terrenos son accidentados también observando que un 25% menos inclinado y el resto responden a áreas planas. El clima tiene un carácter templado con un invierno benigno húmedo, invierno seco y vegetación tipo bosque. Se distinguen marcadamente tres estaciones: seca, lluviosa y húmeda. Existen nacimientos de agua que son minuciosos o también aparecen en época de invierno, estos no serán afectados, debido a que el proyecto será realizado artesanalmente sin la utilización de químicos y otros derivados.

5.3.2 MEDIO BIÓTICO:

La riqueza floral de San Juan Cotzal y principalmente la de la aldea Pamaxán conjuga los árboles que en su conjunto forman el pintoresco paisaje siendo estas Pino Alisos Encino. Entre la vegetación podemos encontrar monjas blancas y rosadas así como las hortensias. La vida ecológica es un elemento esencial en el ecosistema lo que garantiza el comportamiento y la supervivencia de nuestra fauna, la mayoría de la fauna de Pamaxán, está en peligro de extinción, se debe a la cacería exagerada de algunas especies como el venado y otras. También se cuenta con una gran variedad de aves como el Gua choco, y otras aves cantoras. Los animales domésticos y de granja tienen una gran influencia dentro de la vida diaria y económica de las familias, así como los animales de corral y la ejecución de este proyecto no afectará el ecosistema.

5.4 MITIGACIÓN AMBIENTAL:

Las alternativas de mitigación, sobre el impacto ambiental en la aldea Pamaxán, del municipio de San Juan Cotzal, del Departamento de El Quiché, que puedan provocarse en la instalación y funcionamiento del proyecto estarán basadas en la tecnificación y capacitación a si como responsabilidad de los ejecutores y por ende se debe de adoptar políticas que permitan ejecutar planes de reforestación y manejo de los desechos orgánicos que el proyecto pueda presentar.

Para poder reducir al máximo la contaminación que se pueda generar en el riachuelo que funcionará como drenaje, por lo consiguiente será responsabilidad de los asociados crear estrategias de saneamiento ambiental, para poder mitigar cualquier eventualidad que pueda ocurrir y someterse a un estricto control de las adversidades que pueda sufrir el riachuelo. Estas acciones serán constantes, antes y después de que ocurra la contaminación y como esta será mínima, estará en escrita vigilancia.

BIBLIOGRAFÍA

1. Asociación De productores k`usal. ADIKU. 2006
Primer Diagnostico, de productividad y consumo, de café
San Juan Cotzal, El Quiché. Guatemala.
2. Asociación Nacional del Café. ANACAFE. 2007
Precios de café del consumidor.
Guatemala.
3. Cooperativa Agrícola Maya Ixil. COAMI. 2009
Tipos de Café.
San Juan Cotzal, El Quiché. Guatemala.
4. Instituto Nacional de Estadística. INE.2002.
Censos Nacionales. XI de población y VI de Habitación.
Guatemala.
5. Luís F. López Calva. 2004.
Procesos de café orgánico.
México.
6. Oficina municipal de planificación O M P, 2009.
Suelos Clima y Producción de Cotzal.
San Juan Cotzal, El Quiché. Guatemala.
7. Pérez B. Nicolás. 2003.
Estudios de Investigación y Práctica.
Guatemala.
8. Sapag Chain. 1981.
Fundamentos de preparación y evaluación de proyectos.
Universidad de Chile.
9. Sistema Nacional de la Planificación Estratégica Territorial (SINPET).
2006.
División Territorial de Cotzal.
Guatemala.
10. Wayne C. Booth. 2001.
Argumentaciones, borradores y conversaciones.
Barcelona, España.