

MUNICIPIO DE ZACAPA
DEPARTAMENTO DE ZACAPA

"COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ELABORACIÓN
DE PUROS) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOSTADAS FRITAS"

ROSA MERCEDES GRAMAJO BÁMACA

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y
PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE ZACAPA
DEPARTAMENTO DE ZACAPA

TEMA INDIVIDUAL

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ELABORACIÓN
DE PUROS) Y PROYECTO: PRODUCCION DE TOSTADAS FRITAS”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

2016

2016

(c)

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

ZACAPA – VOLUMEN 9

2-78-15-AE-2014

Impreso en Guatemala, C.A.

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ELABORACIÓN
DE PUROS) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOSTADAS FRITAS”

MUNICIPIO DE ZACAPA
DEPARTAMENTO DE ZACAPA

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de
la Facultad de Ciencias Económicas

por

ROSA MERCEDES GRAMAJO BÁMACA

previo a conferirse el título

de

ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

en el Grado Académico de

LICENCIADA

Guatemala, septiembre de 2016

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

Decano:	Lic. Luis Antonio Suárez Roldán
Secretario:	Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales
Vocal Segundo:	Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez
Vocal Tercero:	Lic. Juan Antonio Gómez Monterroso
Vocal Cuarto:	P.C. Marlon Geovani Aquino Abdalla
Vocal Quinto:	P.C. Carlos Roberto Turcios Pérez

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE
GUATEMALA



FACULTAD DE CIENCIAS
ECONOMICAS
EDIFICIO "S-8"
Ciudad Universitaria zona 12
GUATEMALA, CENTROAMERICA

El Infrascrito Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, **HACE CONSTAR:** Que en sesión celebrada el día 04 de octubre de 2016, según Acta No. 18-2016 Punto QUINTO inciso 5.8, subinciso 5.8.6, sub-subinciso 5.8.6.57 de la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COMERCIALIZACIÓN Y ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL (ELABORACIÓN DE PUROS) Y PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOSTADAS FRITAS", municipio de Zacapa-departamento de Zacapa.

Presentó

ROSA MERCEDES GRAMAJO BÁMACA

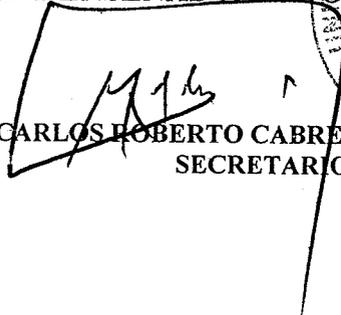
Para su graduación profesional como: ADMINISTRADORA DE EMPRESAS

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

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a los veintiún días del mes de octubre de dos mil dieciséis.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



M.CH.

ACTO QUE DEDICO

- A DIOS:** Por brindarme la vida, su amor, cuidar de mí en todo momento y bendecirme. Por darme la fuerza y ánimo necesario para cumplir esta meta.
- A MIS PADRES:** Antonio Gramajo y Odilia Bámaca, por haberme regalado la vida y contribuir en este logro.
- A MI MADRE:** Odilia Bámaca, por su amor incondicional, apoyo y comprensión a lo largo de mi vida, por ser mi ejemplo de honestidad, generosidad y esfuerzo. Gracias por todo lo que has luchado, este triunfo es de ambas.
- A MI HERMANO Y PADRINO:** José Antonio Gramajo, por sus consejos, paciencia, apoyo y el amor que nos une, por ser mi ejemplo y motivarme siempre a buscar la excelencia, a vencer los obstáculos de la vida y a lograr mis metas.
- A MIS HERMANOS:** Eduardo Gramajo y Elena Gramajo, por su cariño y entusiasmo.
- A MI FAMILIA:** En especial a mis tías Miriam Bámaca, Rosario Bámaca y Cristina Bámaca, por su amor, atenciones y cuidados. A mis primos Phreslee Mauricio y Zuly Cordado por su amistad y cariño.
- A MI NOVIO:** Mynor Rubio, por contribuir y ser parte importante en este logro, por brindarme en todo momento su amor, cuidados, apoyo y comprensión, por recorrer este camino juntos y por impulsarme a conseguir mis sueños.
- A MI AMIGA:** Zaira Chicoj, por las experiencias compartidas, por regalarme su amistad de manera especial, por su amor, comprensión, consejos y apoyo brindado en los momentos de felicidad y de dificultad en mi vida, a nivel personal y académico.

A MI EQUIPO DE TRABAJO Y AMIGOS DE LA CARRERA:

Heidy Capriel, Claudia Salazar, Karla Luna, Eddy Retana y César Matus, por su amistad y momentos vividos, por su comprensión, cariño, conocimientos compartidos y trabajo en equipo realizado para lograr este sueño anhelado.

A MIS AMIGAS DE PROMOCIÓN:

Lilian Monroy, Reina Granados y Danimsi Meléndez, por cada momento compartido, por su amistad, apoyo, cariño y lealtad. Por permitirme aprender, crecer y luchar junto a ustedes con esfuerzo y dedicación para cumplir nuestra meta.

A MIS AMIGOS:

José Jeréz, José María Barrios, Ronald López, Luis Ruano, Heimmy Saravia, Saúl Pérez, Kennia Escobar, Rocío González, Seidy Romero, Pamela Núñez, Patricia González, Don Tito y demás amigos, por su apoyo, cariño y amistad brindada.

A MIS COMPAÑEROS Y LUGAR DE TRABAJO

Por confiar en mí, por otorgarme la oportunidad de realizar el trabajo de campo y por el apoyo en todo momento para la realización de este informe.

MUNICIPIO DE ZACAPA:

Autoridades y población en general, por recibarnos de manera especial, brindarnos su confianza, cariño y generosidad ¡Dios les bendiga y permita seguir avanzando!

A LOS DOCENTES SUPERVISORES:

MSc. Luis García y Lic. José Mejicanos, por compartir sus conocimientos conmigo y guiarme en el desarrollo de este trabajo.

A LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA Y FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS:

Por los conocimientos impartidos y experiencia de vida adquirida en cada etapa de la carrera, por brindarme el privilegio y honor de pertenecer a tan prestigiosa casa de estudios.

ÍNDICE GENERAL

No.	Descripción	Página
	INTRODUCCIÓN	i
	CAPÍTULO I	
	CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO	
1.1	MARCO GENERAL	1
1.1.1	Contexto nacional	1
1.1.2	Contexto departamental	2
1.1.3	Antecedentes históricos del Municipio	3
1.1.4	Localización y extensión	3
1.1.5	Clima	5
1.1.6	Orografía	5
1.1.7	Aspectos culturales y deportivos	5
1.2	DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA	6
1.2.1	División política	6
1.2.2	División administrativa	7
1.3	RECURSOS NATURALES	8
1.3.1	Agua	8
1.3.2	Bosques	9
1.3.3	Suelos	9
1.3.4	Fauna y flora	11
1.4	POBLACIÓN	12
1.4.1	Total, número de hogares y tasa de crecimiento	12
1.4.2	Por sexo, edad, grupo étnico y área geográfica	12
1.4.3	Densidad poblacional	13
1.4.4	Población económicamente activa -PEA-	13
1.4.4.1	Por actividad productiva	14
1.4.5	Migración	15

No.	Descripción	Página
1.4.6	Vivienda	15
1.4.7	Ocupación y salarios	15
1.4.8	Niveles de ingreso	16
1.4.9	Pobreza	16
1.4.10	Empleo	17
1.5	ESTRUCTURA AGRARIA	17
1.5.1	Tenencia de la tierra	17
1.5.2	Uso actual y potencial de la tierra	17
1.5.3	Concentración de la tierra	18
1.6	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	18
1.6.1	Educación	19
1.6.2	Salud	20
1.6.3	Agua	23
1.6.4	Energía eléctrica	23
1.6.5	Drenajes y alcantarillado	24
1.6.6	Sistema de tratamiento de aguas servidas	24
1.6.7	Sistema de recolección de basura	25
1.6.8	Tratamiento de desechos sólidos	25
1.6.9	Letrinización y otros servicios sanitarios	25
1.6.10	Cementerio	26
1.7	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	26
1.7.1	Sistema de unidades de mini – riegos	26
1.7.2	Centros de acopio	26
1.7.3	Mercados	27
1.7.4	Vías de acceso	27
1.7.5	Puentes	27
1.7.6	Energía eléctrica comercial e industrial	28
1.7.7	Telecomunicaciones	28
1.7.8	Transporte	28
1.7.9	Rastros	28

No.	Descripción	Página
1.8	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	29
1.8.1	Organizaciones sociales	29
1.8.2	Organizaciones productivas	30
1.9	ENTIDADES DE APOYO	31
1.10	REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL	32
1.11	ANÁLISIS DE RIESGOS	32
1.11.1	Vulnerabilidades	33
1.12	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	33
1.12.1	Flujo comercial	33
1.12.2	Flujo financiero	35

CAPÍTULO II
SITUACIÓN ACTUAL DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PUROS

2.1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	37
2.1.1	Variedad y usos	37
2.2	VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN	38
2.3	RESULTADOS FINANCIEROS	38
2.3.1	Costo directo de producción	39
2.3.2	Estado de resultados	40
2.3.2.1	Rentabilidad	42
2.4	FINANCIAMIENTO	43
2.5	COMERCIALIZACIÓN	44
2.5.1	Mezcla de mercadotecnia	45
2.5.2	Canales de comercialización	46
2.5.3	Márgenes de comercialización	47

No.	Descripción	Página
2.6	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	49
2.6.1	Estructura organizacional	49
2.7	GENERACIÓN DE EMPLEO	50
2.8	RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA	51
2.8.1	Propuesta de solución	51

CAPÍTULO III
PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOSTADAS FRITAS

3.1	DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	52
3.2	JUSTIFICACIÓN	52
3.3	OBJETIVOS	53
3.3.1	General	53
3.3.2	Específicos	53
3.4	ESTUDIO DE MERCADO	54
3.4.1	Identificación del producto	54
3.4.2	Oferta	55
3.4.3	Demanda	56
3.4.4	Precio	60
3.4.5	Comercialización	60
3.5	ESTUDIO TÉCNICO	60
3.5.1	Localización	60
3.5.1.1	Macrolocalización	61
3.5.1.2	Microlocalización	61
3.5.2	Tamaño	61
3.5.3	Volumen y valor de la producción	63
3.5.4	Proceso productivo	63
3.5.5	Requerimientos técnicos	65

No.	Descripción	Página
3.6	ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL	67
3.7	ESTUDIO FINANCIERO	67
3.7.1	Inversión fija	67
3.7.2	Inversión en capital de trabajo	68
3.7.3	Inversión total	70
3.7.4	Financiamiento	70
3.7.5	Estados financieros	72
3.7.5.1	Estado de costo directo de producción	72
3.7.5.2	Estado de resultados	73
3.7.5.3	Presupuesto de caja	74
3.7.5.4	Estado de situación financiera	75
3.8	EVALUACIÓN FINANCIERA	76
3.8.1	Punto de equilibrio	77
3.8.2	Flujo neto de fondos	79
3.8.3	Valor actual neto	80
3.8.4	Relación beneficio costo	81
3.8.5	Tasa interna de retorno	82
3.9	IMPACTO SOCIAL	85

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA

4.1	MEZCLA DE MERCADOTECNIA	86
4.2	OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN	87
4.2.1	Canales de comercialización	87
4.2.2	Márgenes de comercialización	88

No.	Descripción	Página
-----	-------------	--------

**CAPÍTULO V
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA**

5.1	JUSTIFICACIÓN	90
5.2	OBJETIVOS	90
5.2.1	General	91
5.2.2	Específicos	91
5.3	TIPO Y DENOMINACIÓN	91
5.4	MARCO JURÍDICO	91
5.4.1	Normativa interna	91
5.4.2	Normativa externa	92
5.5	ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN	93
5.5.1	Diseño organizacional	93
5.5.1.1	Funciones básicas de las unidades administrativas	96
5.6	APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO	97
5.6.1	Planeación	97
5.6.2	Organización	99
5.6.3	Integración	99
5.6.4	Dirección	99
5.6.5	Control	101
	CONCLUSIONES	102
	RECOMENDACIONES	104
	BIBLIOGRAFÍA	106
	ANEXOS	

ÍNDICE DE CUADROS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. División Política. Años: 1994, 2002 y 2014.	6
2	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Población Económicamente Activa -PEA-. Años: 1994, 2002 y 2014.	14
3	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Volumen y Valor de la Producción de Puros Especiales y Corrientes. Año: 2014.	38
4	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Estado de Costo Directo de Producción Artesanal. Por Tamaño de Empresa y Producto. Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de 2014.	39
5	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Estado de Resultados. Por Tamaño de Empresa y Producto Artesanal. Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de 2014.	41
6	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Financiamiento de la Producción Artesanal. Por tamaño de Empresa y Producto Según Encuesta. Año: 2014.	44
7	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Márgenes de Comercialización. Elaboración de Puros. Año: 2014.	48
8	Municipios Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa. Oferta Total Histórica y Proyectada de Tostadas. Período 2009-2018. (Unidades).	56
9	Municipios Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa. Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Tostadas. Período 2009-2018.	57
10	Municipios Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa. Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Tostadas. Período 2009-2018. (Unidades).	59

No.	Descripción	Página
11	Municipio de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa. Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Tostadas. Período 2009-2018. (Unidades).	58
12	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Volumen y Valor de la Producción Anual Proyectada. Año: 1-5.	63
13	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Inversión Fija. Año: Uno.	67
14	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Inversión en Capital de Trabajo. Año: Uno.	68
15	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Inversión Total. Año: Uno.	70
16	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Fuentes de Financiamiento. Año: Uno.	71
17	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Estado de Costo Directo de Producción Proyectado. Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de Cada Año.	72
18	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Estado de Resultados Proyectado. Del 01 de Enero Al 31 de Diciembre de Cada Año.	73
19	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Presupuesto de Caja Proyectado. Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de Cada Año.	75
20	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Estado de Situación Financiera Proyectado. Al 31 de Diciembre de Cada Año.	76

No.	Descripción	Página
21	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Flujo Neto de Fondos -FNF-. Años: 1-5.	80
22	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Valor Actual Neto -VAN-. Años: 1-5.	81
23	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Relación Beneficio Costo -RBC-. Años: 1-5.	82
24	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Tasa Interna del Retorno -TIR-. Años: 1-5. (Cifras en Quetzales).	83
25	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Periodo de Recuperación de la Inversión. Años: 1-5.	84
26	Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa. Producción de Tostadas Fritas. Márgenes de Comercialización. Año: 2014.	88

ÍNDICE DE TABLAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Tamaño de las Unidades Económicas. Año: 2014.	18
2	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Puestos de Salud por Centro Poblado. Año: 2013.	21
3	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Organizaciones Sociales. Año: 2014.	29
4	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Organizaciones Productivas. Año: 2014.	31
5	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Mezcla de Mercadotecnia. Producción Artesanal. Año: 2014.	45
6	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Requerimientos Técnicos. Año: Uno.	65
7	Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Mezcla de Mercadotecnia. Año: 2014.	86
8	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Elementos del Diseño Organizacional. Año: 2014.	94

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Flujo Comercial, Importaciones y Exportaciones. Año: 2014.	35
2	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Canales de Comercialización. Producción Artesanal. Año: 2014.	47
3	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Estructura organizacional. Producción artesanal. Año: 2014.	50
4	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Plano de Distribución Planta de Producción. Año: Uno.	62
5	Municipio de Zacapa, departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Flujograma del Proceso Productivo. Año: Uno.	64
6	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Punto de Equilibrio. Año: Uno.	79
7	Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Canales de Comercialización. Año: 2014.	88
8	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Organigrama. Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz R,L. Año: 2014.	95

ÍNDICE DE MAPAS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa, Localización Geográfica del Municipio. Año: 2014.	4

ÍNDICE DE ANEXOS

No.	Descripción	Página
1	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Tabla de Microrregiones. Año: 2014.	I
2	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Mapa de Recurso Agua. Año: 2014.	II
3	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Mapa de Cobertura Forestal. Año: 2014.	III
4	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Mapa de Tipos de Suelos. Año: 2014.	IV
5	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Requerimientos de Inversión. Año: 2014.	V
6	Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanduela, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Consumo Per Cápita. Año: 2014.	VI
7	Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanduela, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Logotipo del Producto. Año: 2014.	VII
8	Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanduela, Departamento de Zacapa. Proyecto: Producción de Tostadas Fritas. Etiqueta del Producto. Año: 2014.	VIII
9	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz, R. L. Manual de Normas y Procedimientos. Año: 2014.	IX
10	Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa. Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz, R. L. Manual de Organización. Año: 2014.	X

INTRODUCCIÓN

De acuerdo con los estatutos de la Universidad de San Carlos de Guatemala, ésta debe colaborar con los problemas nacionales que merezcan su consideración y en aquellos que sea requerida.

El Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la Facultad de Ciencias Económicas es la actividad práctica que se lleva a cabo para coadyuvar a una política independiente para el desarrollo económico y social del país, se realiza a través de equipos de profesionales y estudiantes. Esta actividad permite a los estudiantes aplicar los conocimientos adquiridos en las distintas carreras impartidas en la Facultad, proponer alternativas viables para contribuir a mejorar la calidad de vida de las comunidades estudiadas y es utilizado como método de evaluación final para ejercer la profesión.

En el presente informe se desarrolla el tema de Comercialización y Organización Empresarial, específicamente de la elaboración de puros y la propuesta de inversión: producción de tostadas fritas, realizado con base en el Ejercicio Profesional Supervisado llevado a cabo en el municipio de Zacapa, departamento de Zacapa en el segundo semestre del año 2014, denominado "Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión."

El trabajo fue realizado a través de las etapas establecidas para el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado: seminario de conocimientos generales, seminario de conocimientos específicos, trabajo de campo y de gabinete. Se presentan cinco capítulos que se describen a continuación:

Capítulo I. Describe las generalidades del Municipio, antecedentes históricos, localización, división político-administrativa y el diagnóstico de la situación actual de los recursos naturales, población, servicios básicos, infraestructura productiva, entre otros.

Capítulo II. Contiene el análisis de la situación actual de las unidades productivas artesanales dedicadas a la elaboración de puros, a través del establecimiento del volumen y valor de la producción, costos en que se incurre, financiamiento, comercialización, organización y generación de empleo. El resumen de la problemática encontrada y la propuesta de solución.

Capítulo III. Se desarrolla el proyecto de producción de tostadas fritas, que contiene la justificación, objetivos generales y específicos, el estudio de mercado, técnico y financiero.

Capítulo IV. Se establece la comercialización desarrollada para el proyecto, integrado por la mezcla de mercadotecnia y las operaciones de comercialización a emplearse para la venta del producto.

Capítulo V. Presenta la organización empresarial propuesta, que incluye la justificación, objetivo general y específicos, tipo y denominación seleccionada, marco jurídico a cumplirse y la estructura organizacional a implementarse.

La última parte del informe está integrada por las conclusiones obtenidas de la investigación, las recomendaciones sugeridas, la bibliografía utilizada y los anexos.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO

En este capítulo se desarrolla el diagnóstico socioeconómico del municipio de Zacapa, con el propósito de conocer y evaluar el nivel de desarrollo en los diferentes centros poblados.

1.1 MARCO GENERAL

Contiene información básica a través del análisis de aspectos como: “áreas geográficas, antecedentes históricos que dieron origen al Municipio, clima, localización y extensión, orografía, aspectos culturales y deportivos.”¹

1.1.1 Contexto nacional

Guatemala se ubica en la región centroamericana; limita al norte y al oeste con la República de México; al sur con el Océano Pacífico; al este con Belice, el Océano Atlántico y las Repúblicas de Honduras y El Salvador. Cuenta con variedad climática, producto de su relieve montañoso que va desde el nivel del mar hasta los 4,220 metros de altura con extensión territorial es de 108,889 km².

Su división política se conforma por ocho regiones, veintidós departamentos y trescientos treinta y ocho municipios, se hablan veintitrés idiomas (veinte mayas, el xinca y el garífuna) y el idioma oficial es el español; la moneda oficial es el Quetzal, predomina la religión católica, el tipo de gobierno es republicano, democrático y representativo; se rige política y jurídicamente por la Constitución Política de la República de Guatemala; vigente desde el 31 de mayo de 1985; conformado por los tres Organismos de Estado: Legislativo, Ejecutivo y Judicial.

¹ Aguilar Catalán J.A. 2013 *Método para la Investigación de Diagnóstico Socioeconómico (Pautas para el Desarrollo de las Regiones, en Países que han sido mal administrados)*. 4 Edición. Guatemala. Editorial Renacer p. 37.

La capital es la Ciudad de Guatemala, cuyo nombre oficial es Nueva Guatemala de la Asunción.

Los indicadores socioeconómicos muestran que la población del país para el año 2014 es de 15,806,675 personas, 51.16% hombres y 48.84% mujeres; la población en el área urbana es de 49.44% y 50.56% en el área rural, el salario diario agrícola y no agrícola es de Q. 74.97, superior al salario del año 2011 que ascendía a Q. 63.70; la tasa de pobreza extrema es de 23.40%, la tasa de analfabetismo es de 15.38% con referencia al año 2013.

1.1.2 Contexto departamental

Se ubica en el oriente de Guatemala, su cabecera es Zacapa. Tiene una extensión territorial de 2,690 km² y se localiza en las coordenadas geográficas 14°58'45", con una altitud media de 184.69 metros sobre el nivel del mar; limita al norte con los departamentos de Alta Verapaz e Izabal, al sur con los departamentos de Chiquimula y Jalapa, al este con la República de Honduras y al oeste con el departamento de El Progreso. Entre las principales carreteras que atraviesan el Departamento están la CA-9N así como la CA-10 y la ruta nacional 20. En el año 2014 su jurisdicción departamental comprende once Municipios.

La población del Municipio para el año 2014 es de 232,667 personas; 48% hombres y 52% mujeres; 44% ubicada en el área urbana y 56% en el área rural, para el año 2014 el 55.90% de la población se encontraba en situación de pobreza de acuerdo a los datos de la Encuesta Nacional sobre Condiciones de Vida -ENCOVI- del año 2011. La tasa de analfabetismo en el año 2002 fue de 28.91%, para el año 2014 este indicador disminuyó 25.22% ya que la tasa es de 3.69% con referencia al año 2013. La Población Económicamente Activa -PEA- en el 2014 es de 189,740 personas que equivale al 81.55% de la población total.

1.1.3 Antecedentes históricos del Municipio

“Zacapa, se deriva de las voces náhuatl, ZACATL, que significa ZACATE O YERBA y APAN en el río, formado en vez de ATL, agua y pan “Sobre el río del Zacate” o de la Yerba, aludiendo indudablemente al río Grande. Su historia se inicia en tiempos de la colonia; durante este tiempo dependía de la provincia de Chiquimula; dividiéndose mediante el Decreto Número 31 con fecha 10 de noviembre de 1871, la Cabecera Departamental se convirtió en ciudad en noviembre de 1896; en esta misma fecha se inauguró el Ferrocarril del Norte-”² El 21 de febrero de 2014 fue publicado el Decreto Número 2-2014, en el que el Congreso de la República emitió opinión favorable sobre la conveniencia acerca de elevar la aldea San Jorge a categoría de Municipio. “El nuevo Municipio se conforma por un área de 82.27 kilómetros cuadrados.”³

1.1.4 Localización y extensión

Localizado en el oriente de Guatemala, pertenece al departamento de Zacapa, se ubica entre las coordenadas: 14° 58' 45" latitud norte y 89° 31' 20" longitud oeste, una altitud de 220 metros sobre el nivel del mar, su extensión territorial cuando aún el municipio de San Jorge pertenecía a éste, era de 505 km²; actualmente es de 423 km²; colinda al norte con los municipios de Estanduela y Río Hondo, al este con los municipios de Gualán y La Unión, al sur con el departamento de Chiquimula, al oeste con los municipios de San Jorge y Estanduela. Se encuentra a 151 kilómetros de la Ciudad Capital.

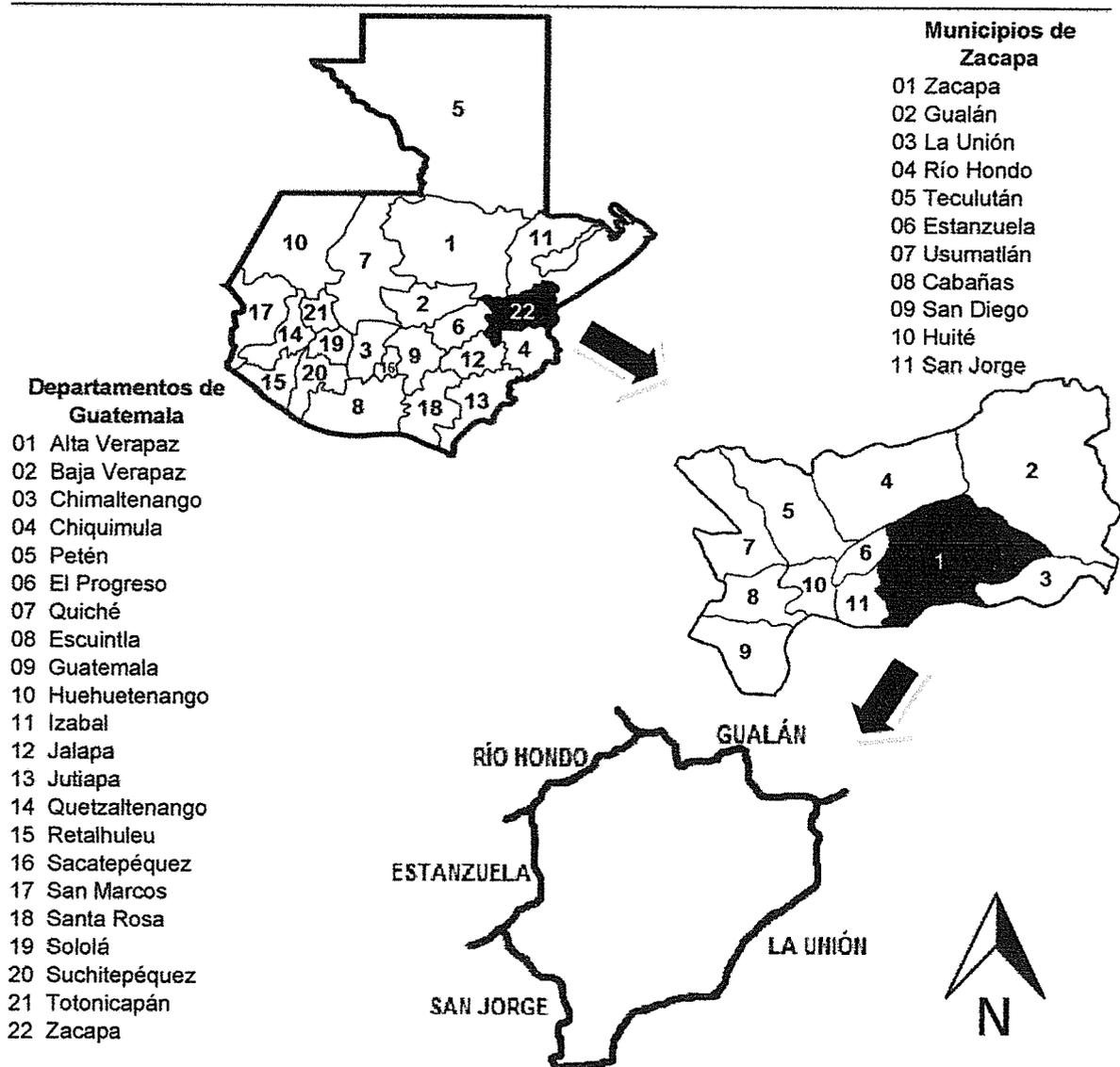
Es atravesado de norte a sur por la carretera CA-10, la cual está asfaltada en su totalidad; las comunidades que tienen acceso vial asfaltado son diecinueve; posee una importante red de comunicación vial de terracería, de aproximadamente sesenta kilómetros; las comunidades de: El Cocó, Cerro

² Secretaría de Programación y Planificación de la Presidencia -SEGEPLAN-. 2010. *Plan de Desarrollo Zacapa, Zacapa*. p.14.

³ Congreso de la República de Guatemala. 2014. *Decreto 2-2014*. p.1.

Pelón, Mariquitas, Peralta, entre otros aún tienen caminos vecinales. Posee una pista de aterrizaje en la Cabecera Municipal, ubicada en la Brigada Militar José Lisandro Barillas. También cuenta con dos accesos, uno por el municipio de Gualán y la Unión. A continuación se presenta la localización geográfica del Municipio.

Mapa 1
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Localización Geográfica del Municipio
Año: 2014



Fuente: elaboración propia, con base en mapa digital del Instituto Geográfico Nacional de Guatemala -IGN-. Año 2014.

1.1.5 Clima

El clima que impera es cálido, con temperatura promedio de 27.7° C, la máxima de 33.8° C y la mínima de 19.7° C, los meses más cálidos son marzo y abril. La orientación de los vientos es de noroeste a suroeste con velocidad promedio de 3.9 km/h, los vientos más fuertes alcanzan una velocidad de 8.0 km/h, principalmente de diciembre a abril; de mayo a noviembre los vientos son entre 3.0 a 4.0 km/h, las lluvias son comunes principalmente de mayo a octubre.

1.1.6 Orografía

Se caracteriza por tener una topografía poco accidentada, la parte plana la constituye las llanuras de La Fragua y las vegas ubicadas a orillas del Río Grande, Carí y El Riachuelo, sobresalen pequeñas prolongaciones que forman algunos cerros y cumbres; entre ellos:

- Cerro Común Viejo, en caserío Pie de La Cuesta
- Cerro del Avispero, en aldea Tajaral
- Cerro el Melocotón, en aldea Agua Blanca
- Cerro Jicaral, en aldea Cerro Chiquito
- Cerro Miramundo, en Cabecera Municipal y aldea Santa Rosalía
- Cumbre del Pantano, en caserío Tablón Ojo de Agua

1.1.7 Aspectos culturales y deportivos

El idioma oficial es el español, predomina la religión católica en un 51% y un 49% evangélica. La fiesta titular se celebra del cuatro al nueve de diciembre en honor a la Virgen de Concepción. Como costumbres están las competencias de habilidad física deportiva, corrida de toros, peleas de gallos y los jaripeos. Las comidas tradicionales son las dobladas de queso con loroco, quesadilla zacapaneca, pan de yemas, chicharon con yuca y refresco de pepita. Existen cuatro polideportivos, el estadio David Alfonso Ordóñez Bardales y un complejo

deportivo, con piscina olímpica. Cuenta con cincuenta y dos canchas de fútbol distribuidas en los distintos centros poblados, en estas se realizan actividades deportivas a nivel local y escolar. Dos teatros al aire libre, casa de la cultura, diez salones de usos múltiples y centros turísticos, entre ellos: los baños de aguas termales de Santa Marta, El Museo del Ferrocarril y un zoológico.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

Permite establecer la forma en que se encuentra dividido administrativa y políticamente el Municipio.

1.2.1 División política

Hace referencia a los centros poblados que conforman el Municipio y los cambios que han tenido en un período de tiempo determinado. En el siguiente cuadro se describe la clasificación de los centros poblados por categoría y la comparación de la información obtenida en el año 2014 con la de los censos de población y habitación realizados por el Instituto Nacional de Estadística -INE- del año 1994 y 2002.

Cuadro 1
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
División Política
Años: 1994, 2002 y 2014

Centros poblados	Censo 1994	Censo 2002	Año 2014
Pueblo	1	1	1
Aldeas	35	35	40
Caseríos	67	66	45
Parajes	2	--	--
Colonias	12	11	--
Asentamientos	--	1	1
Fincas	3	1	--
Otros (población dispersa)	1	2	--
Total	121	117	87

Fuente: elaboración propia, con base en X Censo de Población y V de Habitación 1994 y XI Censo de Población y VI de Habitación 2002, del Instituto Nacional de Estadística -INE-, Dirección Municipal de Planificación -DMP- de la Municipalidad de Zacapa, e investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Los cambios surgidos en la división política del período 1994 al 2002 fueron menores en comparación a los del período 2002 al 2014, en éste último se refleja una disminución significativa en la cantidad de centros poblados, debido principalmente a que a partir del 21 de febrero de 2014 se elevó de categoría la Aldea San Jorge a Municipio, el que absorbió trece centros poblados.

A la fecha de investigación la organización territorial está conformada por un pueblo que es la Cabecera Municipal, cuarenta aldeas, cuarenta y cinco caseríos y un asentamiento. Para facilitar su administración, el Municipio se divide en ocho microrregiones. (ver anexo uno).

La Dirección Municipal de Planificación -DMP- aprobó la fundación reciente de los caseríos Cerro Miramundo, El Zarzal, Jicaral, La Atravesada, La Presa, Los Baños y El Hato, El Oasis, Oratorio, Quebradita y Río de las Cañas, que han surgido principalmente por la búsqueda de servicios básicos, entre los que destacan salud, educación, seguridad y vivienda.

1.2.2 División administrativa

Establece la forma en que se realiza la gestión de gobierno en el área. De acuerdo al Código Municipal, Decreto Número 12-2002 del Congreso de la República, corresponde con exclusividad al Consejo Municipal el ejercicio del gobierno del Municipio y su sede se ubica en la cabecera de la circunscripción municipal. Integrado por: el alcalde, síndicos primero, segundo y suplente; y concejales del primero a séptimo, concejal suplente uno y dos. Este órgano es electo cada cuatro años, a través del sufragio popular y es encargado de establecer las reglamentaciones y tomar las decisiones relacionadas a los asuntos municipales.

El Gobierno Municipal debe apoyarse del Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE- para promover y garantizar políticas, planes, programas y proyectos para el desarrollo del Municipio, sin embargo se estableció que a la fecha de investigación el COMUDE no se encuentra activo; para llevar a cabo ésta función lo realiza únicamente a través de los Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE- tal como lo manifestó el Secretario Municipal.

1.3 RECURSOS NATURALES

Son bienes que ofrece la naturaleza que al ser aprovechados por el ser humano se convierten en bienes económicos. A continuación se describen los recursos naturales: agua, bosques, suelos, flora y fauna.

1.3.1 Agua

Las principales fuentes de agua son los ríos: Grande o Zacapa, Cari, Motagua, El Riachuelo y Pinulá, la quebrada San Juan y el riachuelo Jumuzna (ver anexo dos). El Río Grande o Zacapa es el más importante del Municipio, debido a su caudal y aprovechamiento, pasa por las aldeas de La Fragua, Santa Lucía, Santa Rosalía, Llano de Piedras y caserío Tres Cruces, desemboca en río Motagua. Su longitud es de cuarenta kilómetros; es utilizado para extraer materiales de construcción, principalmente piedra y arena. No obstante, contiene un alto grado de contaminación generado por las descargas de aguas servidas del pueblo y no puede utilizarse para el consumo humano.

Los ríos: Motagua, El Riachuelo y Pinulá, la quebrada San Juan y el riachuelo Jumuzna también se encuentran contaminados, las causas principales son: los efectos de la erosión del suelo por la deforestación en la zona, crecimiento urbano, manejo no controlado de los desechos, que son vertidos directamente a sus aguas y la falta de una red de drenajes en algunos lugares, entre otros.

1.3.2 Bosques

De acuerdo a la investigación y con base en entrevistas realizadas, se establece que los bosques han sufrido cortes clandestinos, incendios forestales y avance de la frontera agrícola, las tierras con vocación forestal se utilizan para cultivos de granos básicos, café, hortalizas y ganadería, lo que viene a repercutir en un balance negativo para la cobertura forestal, siendo mayor la deforestación que la reforestación.

- **Cobertura forestal**

De acuerdo al mapa de cobertura forestal de Guatemala, elaborado por el Instituto Nacional de Bosques -INAB-, en el año 2006 el Municipio contaba en total con 3,952.62 hectáreas de bosque, mientras que para el año 2010 reportó 3,550.32 hectáreas, lo cual refleja una pérdida neta de 402.30 hectáreas, que representa una disminución de 10.71% del bosque que existía en el año 2006.

- **Tipos de bosques**

De acuerdo al mapa de cobertura forestal de Guatemala, en la superficie boscosa del Municipio se distinguen tres tipos los cuales se clasifican como: bosques mixtos, compuestos por especies de hojas anchas y coníferas, que cubren un área de 25.81 km², bosques de latifoliadas, son constituidos por diversas especies de árboles de hoja ancha, se caracteriza por la presencia de caoba, cedro y hormigo, representan un área de 11.20 km² y bosques de coníferas donde la superficie ocupa 7.66 km², que son áreas en donde la cobertura espacial de los árboles tiene más del 70% de especies coníferas (ver anexo tres).

1.3.3 Suelos

El Municipio está conformado por suelos profundos y planos, también superficiales y de topografía quebrada, clasificados en los siguientes diez

distintos tipos: Suelos de Zacapa, Altombran, Jigua, Chol, De Los Valles, Subinal, Tahuaini, Aluviales, Chicaj y Zarsal (ver anexo cuatro).

El que tiene mayor presencia es el Suelo de Zacapa, debido a que cubre una superficie de 124.31 km², tiene capacidad de abastecimiento de humedad baja, peligro de erosión alta y fertilidad natural baja. El siguiente suelo con mayor cobertura es el de tipo Altombran, abarca 75.74 km² del área, con capacidad de abastecimiento de humedad alta, peligro de erosión alta y fertilidad natural baja. El suelo Jigua tiene capacidad de abastecimiento de humedad baja, peligro de erosión alta y fertilidad natural regular, ocupa 74.46 km² del total del área. Los suelos con menor presencia y que abarcan el resto del Municipio son los de tipo Chol, De Los Valles, Subinal, Tahuaini, Aluviales, Chicaj y Zarsal.

De acuerdo a estudios de la Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia, el 61% de la superficie del Municipio es ocupada por arbustos y matorrales; 27.61% es utilizado para la agricultura, 8.8% es área boscosa y cafetalera, 1.83% lo constituyen lugares poblados y 0.76% corresponde a ríos.

- **Clases agrológicas del suelo**

La capacidad agrológica del suelo permite valorar el grado de explotación agrícola, ganadera y forestal a que puede someterse un terreno sin dañar su capacidad productiva, al considerar factores como: precipitación, temperatura, pendiente, profundidad del suelo, grado y riesgo de erosión, textura, drenaje, fertilidad, salinidad y facilidad o dificultad del laboreo agrícola. De acuerdo con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norte América -USDA- en el Municipio se encuentran cinco de las ocho clases agrológicas, la clase III, IV, VI, VII y VIII.

El suelo que abarca la mayor parte del área es el de clase VII, cubre 76.4% del territorio, no es cultivable, no obstante puede considerarse algún tipo de cultivo permanente, apto solamente para fines de uso o explotación forestal; el que tiene menor presencia es el clase VIII, abarca únicamente 0.1% del total del área, no es apto para uso agropecuario, son utilizados para parques nacionales de recreación y vida silvestre, así como protección de cuencas hidrográficas.

1.3.4 Fauna y flora

La fauna está integrada por el conjunto de animales de una región. En el Municipio es común encontrar reptiles como serpientes, iguanas, lagartijas, niño dormido, iguana centaura y polvorín.

En la clasificación de animales mamíferos se encuentran: ardillas, coche de monte, cotuza, comadreja, el venado, gato de monte, liebres, mapache, mico león, mono saraguato, pisotes, taltuza, tepezcuíntle, tigrillo, zorra. Las aves que tienen presencia en el territorio son: chorchica, colibrí, chepito, carpintero, chacha, correcaminos, garza blanca, gavián, golondrina, gorrión, jilguero, oropéndola, pájaro azul, pájaro borrachero, pajuil, paloma silvestre, paloma de castilla, perico, pico de navaja, pijuy, sanate, tortolita, trepadores, tucán, victorón y zopilote.

La flora se refiere a las especies de plantas y árboles localizados en un área geográfica. La vegetación natural del Municipio está constituida principalmente por las especies: pochote, caoba del pacífico, taray, botan, guacamayo, ceibillo, conacaste blanco, yaje, talpajocote, palos de queso y carica mexicana. Entre las principales especies de arbustos y plantas espinosas están: nopal, guayacán, pitaya de árbol, limoncillo, roble, espino blanco y cupay; la planta ornamental más común es la flor de pájaro.

1.4 POBLACIÓN

Constituye el elemento esencial de los centros poblados que ocupa un espacio geográfico territorial; los cambios que ocurren a lo largo del tiempo modifican el entorno socioeconómico de una República. Se analiza por medio de variables demográficas como: sexo, edad, espacio geográfico, etnia y tasa de crecimiento, las cuales se comparan en un período y otro para determinar las variaciones.

1.4.1 Total, número de hogares y tasa de crecimiento

De acuerdo a las cifras presentadas por el Instituto Nacional de Estadística -INE- y el Plan de Desarrollo del municipio de Zacapa realizado por la Secretaria General de Planificación y Programación de la Presidencia -SEGEPLAN- del período 2010-2019, la tasa de crecimiento de la población establecida es de 1.65% anual para el Municipio, inferior a la del nivel departamental que se sitúa en el orden de 1.69% para el año 2014, con base a la tasa de crecimiento la población se duplicará en el año 2055.

La población en el año 2014 es de “72,502 personas”.⁴ Debido a la creación del municipio de San Jorge, formado por trece centro poblados, la población disminuyó 15.87% que equivale a 11,504 personas. El municipio de Zacapa quedó con una población de 60,998 personas que representan el 84.13% de la población distribuidos en 13,488 hogares: de acuerdo al censo de población del año 2002 los hogares son integrados por un total de 4.52 personas en promedio.

1.4.2 Por sexo, edad, grupo étnico y área geográfica

Por medio de estos aspectos se identifican las características fundamentales de la población para determinar el tipo de organización social. De acuerdo al censo 1994 y 2002 la proyección de la población por sexo para el 2014 es de 29,809

⁴ Instituto Nacional de Estadística.-INE- Proyecciones de Población por Municipio 2008-2020. (en línea). Consultado el 15 de oct. 2014. Disponible en: <http://web.archive.org/web/20131113144755/http://www.ine.gob.gt/np/poblacion/index.htm>

hombres que representan el 49% y 51% que equivale a 31,189 mujeres. Los rangos de edades se distribuyen así: de 0 a 14 años el 36%, de 15 a 64 años 58% y el 6% de 65 años a más, es decir que la población que predomina es joven; por grupo étnico se identificó el 1% como indígena y el 99% no indígena; por área geográfica urbana y rural se divide en 55% y 45% respectivamente.

1.4.3 Densidad poblacional

Indica el total de habitantes por kilómetro cuadrado, en la medida que la población crece este indicador se incrementa. De acuerdo al censo 1994 la población fue de 44,145 personas y una densidad de 85 por km²; en el año 2002 un total de 59,089 personas y una densidad de 114 por km². Para el año 2014 incrementó a 60,998 personas con una densidad de 144 por km². Es decir que la población se mantiene en constante crecimiento y por ende el número de personas por kilómetro cuadrado aumenta.

1.4.4 Población económicamente activa -PEA-

Está representada por las personas que están en edad de siete a sesenta y cuatro años que se caracterizan por tener una ocupación o que buscan trabajo. Los datos referidos en el siguiente cuadro, indican la PEA por sexo y por área.

Cuadro 2
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Población Económicamente Activa -PEA-
Años: 1994, 2002 y 2014

Descripción	Censo 1994		Censo 2002		Proyección 2014		Encuesta 2014	
	Hab.	%	Hab.	%	Hab.	%	Hab.	%
Por sexo								
Hombres	3,096	65	13,697	69	16,806	69	637	68
Mujeres	1,634	35	6,078	31	7,458	31	297	32
Total	4,730	100	19,775	100	24,264	100	934	100
Por área								
Urbana	1750	37	13,645	69	16,742	69	374	40
Rural	2980	63	6,130	31	7,522	31	560	60
Total	4,730	100	19,775	100	24,264	100	934	100

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo de Población y V de Habitación 1994, el XI Censo de Población y VI de habitación 2002, encuesta 2014 y proyecciones de población 2014.

La PEA en el año 1994 está dividida en 65% hombres y 35% mujeres, por área el 37% en el área urbana y 63% se concentra en el área rural. Los indicadores para el año 2002, proyección y encuesta 2014 son similares y se observa una variación en la población de hombres que aumentó 4%, porcentaje que disminuyó en la población de mujeres así mismo el área urbana incrementó a 69% y el área rural disminuyó a 31%.

1.4.4.1 Por actividad productiva

La PEA esta analizada en función a los datos del censo del año 2002 y los datos recabados de la encuesta 2014, donde involucra trece actividades económicas utilizadas por el banco de Guatemala para determinar la PEA a nivel nacional.

La actividad con mayor participación para el año 2014 es la agricultura con una participación del 45%, cifra que incrementó 10.22% con relación al 2002, la segunda actividad más representativa es comercio por mayor y menor con el

19% de participación; la actividad de servicios comunales, sociales y personales participa con el 12%.

1.4.5 Migración

Analiza la relación entre el emigrante y el inmigrante. La emigración indica la población originaria del Municipio que por diversos motivos residen en otro territorio; se estableció que el 22% de la población abandona el Municipio, en su mayoría hacia los Estados Unidos de Norte América, México y la Ciudad Capital. La inmigración indica el número de personas que por motivos de trabajo, estudio u otros factores, deciden residir en el Municipio; se determinó que el 78% de la población es proveniente de otros departamentos como: Chiquimula, Jutiapa, Izabal, El Progreso y Ciudad Capital.

1.4.6 Vivienda

Por medio del análisis de este factor se conoce el grado de desarrollo social y económico de la población. Para el año de investigación 83.7% tiene casa propia, el 11.8% alquila, el 3.2% es tipo familiar y 1.3% se encuentra en otra condición; con relación a la estructura, los materiales utilizados para las paredes son: block, adobe, bajareque y otros, los cuales son representados por 80.5%, 11.6%, 6.2% y 1.7% respectivamente; para el techo el material utilizado es: lamina 77.4%, 18.3% concreto, 3% teja, 0.5% palma y 0.8% otro; el 56.6% de las viviendas tiene piso de cemento, el 16.1% granito, el 15.9% cerámico, el 10.5% tierra y el 0.8% otro.

1.4.7 Ocupación y salarios

Representa el desarrollo económico y social de la población. Para el año 2014 el 45% se dedica a la agricultura, el 19% a la actividad de comercio por mayor y menor, el 12% a los servicios comunales y sociales y el 24% restante se distribuye en otras actividades.

El salario es de Q. 50.00 por día, inferior al salario mínimo vigente que asciende a Q. 74.97. Las actividades agrícolas, pecuarias y comercios para el área urbana generan un ingreso promedio de Q. 1,800.00 mensual y Q. 1,000.00 para el área rural. La actividad de construcción permite un ingreso mensual de Q. 1,500.00 aproximadamente, para un ayudante de albañilería Q. 750.00 y las trabajadoras domésticas devengan un salario promedio de Q. 600.00 hasta Q. 800.00. Solo una parte de la población labora en instituciones gubernamentales y no gubernamentales, los salarios dependen del puesto e institución en promedio Q. 1,200.00 a Q. 3,000.00.

1.4.8 Niveles de ingreso

Definen la capacidad de pago para adquirir bienes y servicios; y satisfacer las necesidades básicas. Se determinó que 195 hogares representan la pobreza extrema, debido a que no superan Q. 1,825.00 de ingresos mensuales, 281 hogares no superan los Q. 3,762.00 se catalogan como pobreza no extrema y 151 hogares superan los Q. 4,306.00 están por encima del umbral de la pobreza extrema y pobreza no extrema.

1.4.9 Pobreza

Es una situación donde una persona adolece de ingresos para alcanzar un nivel de bienestar. Los indicadores analizados por SEGEPLAN para el año 2002 reflejan que la población en extrema pobreza fue de 4.86% y de acuerdo a la investigación se estableció un 31%, es decir que incrementó 26.14% para el año 2014. La pobreza no extrema para el año 2002 fue de 27.08%, indicador que aumentó a 45% para el año 2014. La pobreza total para el año 2002 fue de 31.94% y 76% en el año 2014. De acuerdo a datos proporcionados por el centro de salud para el año de investigación el total de niños identificados con desnutrición aguda es de 75 casos observados, 34 niños recuperados y 41 niños pendientes de recuperación nutricional.

1.4.10 Empleo

Constituye el mecanismo principal de inclusión social, de acuerdo a los resultados obtenidos el 95% de la población goza de un empleo, del cual el 60.23% dispone de un trabajo asalariado, el 34.77% posee un trabajo por cuenta propia y solo el 5% se encuentra sin empleo. Se estableció una tasa de subempleo de 19%, principalmente en la actividad agrícola ya que es de forma temporal y el desempleo se debe al bajo nivel académico de la población.

1.5 ESTRUCTURA AGRARIA

Analiza las extensiones de tierra que existen en determinado lugar, se integra por la forma de tenencia, uso y concentración de la tierra.

1.5.1 Tenencia de la tierra

Indica las distintas formas de posesión de la tierra, pueden ser propias, arrendadas, comunales, colonato, ocupadas en usufructo o medianías. Para el año 2014 se identificaron 117 fincas con una superficie de 2,814 manzanas; de las cuales 79 son propias, 25 arrendadas, 2 colonato, 1 usufructo, 1 ocupada, 9 comunales.

1.5.2 Uso actual y potencial de la tierra

Función o destino que se le asigna a un área o porción de tierra. El uso principal es: cultivos anuales, permanentes o semipermanentes y pastos, derivado que la mayor parte de la población se dedica a actividades agrícolas y pecuarias; para bosques y montes se destina en mínima proporción. El 78.69% para cultivos anuales o temporales, el 14.75% cultivos permanentes o semipermanentes, el 5.74% pastos y el 0.82% para bosques y montes.

1.5.3 Concentración de la tierra

Se refiere a la concentración del recurso tierra en pocas familias, problemática que está ligada a la existencia del latifundio. La clasificación utilizada por el INE, indica que la tierra se divide en estratos como se detalla a continuación.

Tabla 1
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Tamaño de las Unidades Económicas
Año: 2014

Estrato	Clasificación de la finca	Extensión
I	Microfincas	Menos de 1 manzana
II	Subfamiliares	De 1 a menos de 10 manzanas
III	Familiares	De 10 a menos de 64 manzanas (1 caballería)
IV	Multifamiliares medianas	De 1 a menos de 10 caballerías
V	Multifamiliares grandes	Más de 10 caballerías

Fuente: elaboración propia, con base en datos del IV Censo Nacional Agropecuario 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

La clasificación para el año 2014 es: 54 microfincas, 41 subfamiliares, 19 familiares y 3 multifamiliares medianas; un total de 117 fincas. Para determinar el nivel de concentración se utiliza el coeficiente Gini que permite conocer el porcentaje de distribución de la tierra, cuanto más se acerque el resultado del coeficiente al valor cero, más equitativa es la distribución.

De acuerdo a la información de los últimos dos censos agropecuarios, el resultado obtenido para el año 1979 fue 0.6765, para el año 2003 fue 0.6698 y para el año 2014 el resultado es 0.6314 que equivale a una concentración alta, es decir se ha mantenido a través de los años. Derivado de lo anterior la tierra está concentrada en fincas familiares, seguidas de fincas multifamiliares entre medianas y grandes.

1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Son elementos importantes que permiten evaluar el nivel desarrollo del Municipio, a continuación se analizan los servicios básicos de educación, salud,

agua, energía eléctrica, drenajes y alcantarillado, tratamiento de aguas servidas y desechos sólidos, sistema de recolección de basura, letrización y otros servicios sanitarios, cementerio y correo.

1.6.1 Educación

Tiene como fin impulsar el proceso de estructuración del pensamiento y sus formas de expresión, así como adquirir normas sociales para poder convivir. Es un derecho constitucional y obligación del Estado garantizar y brindar educación a todos los habitantes.

En el año 2012 y 2013 la educación fue brindada en 75% por el sector público, el 22% por el sector privado y el 3% por el sector cooperativa. El 52% de los estudiantes se localizó en el área urbana y el 48% en el área rural.

- **Tasa de cobertura educativa**

Se refiere a la cantidad de estudiantes inscritos con relación al total de alumnos en edad escolar. En el año 2012 y 2013 los niveles de preprimaria y primaria no presentaron déficit de cobertura, sin embargo el nivel básico presentó déficit de 26.23% en el año 2012 y 26.74% en el año 2013, el nivel diversificado obtuvo déficit de 26.24% para el año 2012 y para el año 2013 de 30.13%.

- **Tasa de aprobación, repotencia y deserción**

El total de alumnos inscritos en todos los niveles en el año 2012 fue de 22,367 y en el año 2013 se presentó una ligera disminución a 22,095 alumnos inscritos, el índice de promoción total en el año 2013 fue de 80%, valor mayor en 1% al obtenido en el año 2012.

La tasa total de repitencia para el 2012 y 2013 alcanzó el 14%, donde el nivel básico muestra el mayor porcentaje de repitencia, seguido por diversificado y

primaria. En el año 2012 los niveles primaria y básicos fueron afectados por deserción con 8%, seguidos por el nivel preprimaria y por último el diversificado. En el año 2013 existió disminución de la deserción en el nivel primario de 1%, los demás niveles obtuvieron la misma tendencia. Las causas principales de los fenómenos de repitencia y deserción son: la economía familiar, distancia de los centros educativos y ocupación laboral de los estudiantes en temporada de cultivo.

- **Tasa de analfabetismo**

De acuerdo a la información de la Unidad de Informática y Estadística del Comité Nacional de Alfabetización -CONALFA- en el año 2013, el Municipio ocupó el puesto nueve de diez que integraban el Departamento, el cual alcanzó un índice de analfabetismo de 4.77%, superior al promedio departamental que es de 3.69%.

1.6.2 Salud

Para la asistencia médica la población tiene a disposición un hospital regional, diez hospitales privados, el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, un hospital de ojos y oídos, una clínica de la Asociación Pro Bienestar de la Familia -APROFAM-, una clínica de terapia física y rehabilitación, un centro de salud tipo "B", once puestos de salud, cuarenta y nueve clínicas médicas particulares y veintisiete farmacias.

Las comunidades que cuentan con servicio de centro y puesto de salud son las siguientes.

Tabla 2
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Puestos de Salud por Centro Poblado
Año: 2013

No.	Centro poblado	Categoría	Unidades de Salud	Microrregión
1	Zacapa	Pueblo	Centro de salud tipo B	I
2	Manzanotes	Aldea	Puesto de salud	II
3	San Pablo	Aldea	Puesto de salud	II
4	Camalote	Caserío	Puesto de salud	III
5	El Guineal	Aldea	Puesto de salud	III
6	Lampocoy	Aldea	Puesto de salud	III
7	Zompopero	Caserío	Puesto de salud	IV
8	Loma de Viento	Aldea	Puesto de salud	V
9	La Trementina	Aldea	Puesto de salud	VI
10	Matazano	Aldea	Puesto de salud	VI
11	Santa Lucía	Aldea	Puesto de salud	VII
12	Santa Rosalía	Aldea	Puesto de salud	VII

Fuente: elaboración propia, con base en datos del Centro de Salud e investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

En el cuadro anterior, se observa que existe únicamente un centro de salud tipo "B" ubicado en la Cabecera Municipal y once puestos de salud distribuidos en seis microrregiones. La microrregión III, es la que posee mayor cantidad de puestos de salud y la microrregión VIII, no cuenta con éste servicio, debido a su cercanía con la Cabecera Municipal.

De acuerdo con los datos proporcionados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, se establece que la población acude en 50.61% al hospital regional o establecimiento público, 15.51% al Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, 15.51% visita médicos particulares y 18.37% no tiene acceso a este servicio. Esto refleja que la población acude en su mayoría a los servicios brindados de forma gratuita, principalmente por la falta de recursos económicos.

- **Morbilidad**

Es la cantidad de personas que son considerados enfermos o que son víctimas de enfermedad, en un espacio y tiempo determinado. En el año 2013 la tasa de morbilidad registrada fue de 56.3 por cada mil habitantes, la enfermedad que

afectó a mayor número de personas fue la rinofaringitis aguda (resfriado común), provocado principalmente por los constantes cambios en el clima. La segunda enfermedad con mayor incidencia fue el parasitismo intestinal, afectó al 14% de los hombres y al 9% de las mujeres enfermas, ésta es provocada por condiciones insalubres.

- **Morbilidad infantil**

Representada por las enfermedades que afectan a los niños en un espacio y período determinado. En el año 2013 la tasa de morbilidad infantil fue de 34 por cada mil niños, la causa principal fue el resfriado común, seguido por el parasitismo intestinal.

- **Natalidad y fecundidad**

Mide la cantidad de nacimientos que se dan en una población en un período de tiempo determinado. La mayor parte de mujeres son atendidas por personal sanitario especializado (médico o enfermera), además se cuenta con el servicio que brindan dieciséis comadronas. La tasa de natalidad en los años 2012 y 2013 fue de 16.00 y 30.49 por cada mil habitantes respectivamente; la tendencia es que la población aumente. La tasa de fecundidad para el año 2012 y 2013 fue de 40.00 y 61.41 por cada mil habitantes.

- **Mortalidad**

Es el número de personas fallecidas de un lugar en un período de tiempo determinado, en relación con el total de la población. En el año 2013 las principales causas de mortalidad fueron infarto agudo y heridas por proyectil de arma de fuego, esta última es resultado del alto índice de violencia que persiste en el país.

- **Mortalidad infantil**

Las causas que generan mayor mortalidad en niños menores de cinco años están asociadas principalmente a enfermedades respiratorias. En el año 2013 la tasa de mortalidad infantil fue de 1.40 por cada mil niños.

1.6.3 Agua

La cobertura del servicio de agua domiciliar llega a la Cabecera Municipal y aldeas urbanizadas proveniente del río El Riachuelo, conducida por medio de tuberías instaladas a una planta de captación, que por medio de gravedad es distribuida a los hogares. En el área rural se abastecen de ríos u otras fuentes cercanas a sus domicilios.

A través de la investigación realizada se determinó que en el área urbana la mayoría de la población cuenta con el servicio de agua, de acuerdo con los datos proporcionados por la Municipalidad, en el año 2014 el 92% de la población del área urbana dispone de agua domiciliar conectada a la vivienda, mientras que el 8% carece del servicio; en área rural el 75% de la población posee agua domiciliar y el 25% carece de la misma, esto refleja que la situación del área rural es más complicada que en el área urbana.

1.6.4 Energía eléctrica

Este servicio es básico para la comunicación y el funcionamiento de maquinarias que generan desarrollo, fundamental para realizar actividades económicas, sociales, culturales, entre otras.

- **Alumbrado público**

El alumbrado público está presente en el área urbana en su totalidad, en el área rural son pocas las aldeas que no cuentan con éste servicio; los usuarios pagan el 25% del total de la factura para darle mantenimiento.

- **Energía domiciliar**

El servicio de energía domiciliar es prestado por la Empresa Eléctrica Municipal de Zacapa -EEMZA- y por la empresa Distribuidora de Electricidad de Oriente, S.A -DEORSA-, en el área rural existen trece centros poblados que no disponen de éste servicio. En el año 1994 el déficit de cobertura de energía domiciliar fue de 29%, en el año 2002 el déficit en este servicio fue de 11% y en el año 2014 fue de 15%.

1.6.5 Drenajes y alcantarillado

El servicio de drenajes únicamente lo posee la Cabecera Municipal y las comunidades de El Maguey, La Fragua, La Majada, Manzanotes, Poljá, Santa Lucía y Santa Rosalía; sin embargo no se cuenta con plantas de tratamiento de aguas servidas, por lo que son vertidas directamente en los ríos.

En el año 2014 el 64% del total de hogares del área urbana posee este servicio, sin embargo en el área rural únicamente el 9% del total de hogares cuenta con dicho servicio.

1.6.6 Sistema de tratamiento de aguas servidas

Constituido por los sistemas de recolección y tratamiento de aguas residuales generadas por hogares y comercios, con el propósito de eliminar los contaminantes físicos, químicos y biológicos.

El Municipio no dispone de una planta de tratamiento de aguas servidas. Las aguas domiciliarias del área urbana se vierten directamente al río Grande a través de los drenajes que existen; en el área rural vierten las aguas al exterior de sus hogares, riachuelos, barrancos y calles, lo que provoca aumento de contaminación.

1.6.7 Sistema de recolección de basura

Este servicio es prestado en el área urbana y rural por la Municipalidad y empresas privadas. El costo mensual para las viviendas es de Q. 20.00 y Q. 35.00, los comercios pagan de Q. 60.00 a Q. 100.00 y los colegios Q. 200.00. La basura es recolectada dos veces por semana y transportada al depósito municipal ubicado a cuatro kilómetros del área urbana.

De acuerdo al trabajo de campo se determinó que actualmente la Municipalidad es la principal proveedora del servicio en el área urbana, debido a que cubre el 64% de los hogares de dicha área y el restante 36% es cubierto por el servicio privado. En el área rural predomina la quema de basura.

1.6.8 Tratamiento de desechos sólidos

Actualmente no existe un sistema de tratamiento para los desechos sólidos generados por los hogares y comercios; únicamente existe un depósito de basura y llantas inservibles, instalado a cielo abierto y sin normas sanitarias, ubicado en la carretera que conduce a la aldea Santa Lucía; además existen alrededor de cincuenta y cinco basureros clandestinos ubicados en el caso urbano.

1.6.9 Letrinización y otros servicios sanitarios

En el año 2002 el 84% de los hogares contaba con algún tipo de servicio sanitario y el 16% no disponía de este servicio. De acuerdo a información obtenida de la investigación, se determinó que en el año 2014 el 91% de la población disponía de este servicio y únicamente el 9% no contaba con el mismo, con esto existe un mayor control de las aguas servidas.

1.6.10 Cementerio

Existe un cementerio de ocho manzanas de extensión, ubicado en la Cabecera Municipal, su infraestructura se encuentra ocupada en un 80%, por lo que la disponibilidad de uso del mismo es de 20%. El pago de inhumación es de Q. 600.00 por persona. Se cuenta con cinco empleados de mantenimiento, un administrador y un encargado de fin de semana. En el área rural se ubican veinticuatro cementerios.

1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Comprende los recursos que existen en el Municipio para llevar a cabo las diferentes actividades productivas y de comercialización, con el fin de lograr el desarrollo social y económico sustentable.

1.7.1 Sistema de unidades de mini – riegos

Se identificó que en la mayoría de las aldeas no cuentan con sistema de unidades de riego, como consecuencia de la falta de agua, la dificultad de conseguir créditos para su instalación y la falta asesoramiento de los beneficios que brinda, por lo que aprovechan la época de lluvia para el riego de sus cultivos. Los centros poblados que cuentan con un sistema de riego por gravedad son: Santa Rosalía, Poljá, El Terrero, Los Limones, Guadalupe, Manzanotes, Llano de Piedras y La Fragua; el sistema de riego por aspersión únicamente es utilizado por la melonera, ubicada en la aldea La Fragua.

1.7.2 Centros de acopio

De acuerdo a información de productores en los diferentes centros poblados, no existen centros de acopio, ya que los mayoristas visitan las comunidades para adquirir la producción.

1.7.3 Mercados

No existe infraestructura destinada para la concentración de comerciantes; sin embargo se ubican en la 16 calle entre 5ª y 6ª avenida de la zona uno, en donde ofrecen productos como frutas, verduras, carne, accesorios, entre otros, también existe un mercado pequeño ubicado en la terminal de buses.

1.7.4 Vías de acceso

Se identificaron tres rutas de accesos, el primer acceso es por la CA-10, al llegar al kilómetro 148, cruza a la izquierda pasa el puente Blanco y toma la Ruta Departamental 03, hasta la Cabecera Municipal a una distancia de 3 kilómetros. Por la CA-10 también se comunica con el departamento de Chiquimula y llega a la frontera de la República de Honduras.

El segundo acceso es por el municipio de Gualán por la Ruta Departamental 03, con una longitud de 9 kilómetros con superficie de terracería, pasa por las aldeas Lámpara y San Pablo, al ingresar a la aldea Manzanotes 9 kilómetros son asfaltados y de dos carriles, hasta llegar a la Cabecera Municipal. El tercer acceso es por la Ruta Departamental 16 por el municipio de La Unión, con una distancia de 20 kilómetros de terracería de una vía, transitables en tiempo de verano, se ingresa por el caserío La Atravesada.

1.7.5 Puentes

Existen cinco puentes de estructura formal y en buenas condiciones identificados en los siguientes centros poblados: Zacapa puente Blanco, La Majada puente Punilà, El Frutillo puente punilà II, Buena vista puente Negro, Llano de Calderón puente La presa.

1.7.6 Energía eléctrica comercial e industrial

La energía es distribuida por la Empresa Eléctrica Municipal de Zacapa -EEMZA- y la empresa Distribuidora de Electricidad de Oriente, S.A -DEORSA- el servicio comercial tienen un costo de Q. 1.85 por kw, un cargo fijo de Q.9.75 y una cuota mínima por factura de Q. 13.86, el cargo por corte de asistencia es Q. 100.00 y por reconexión de Q. 104.58. Para la energía industrial la tarifa es de Q. 0.56 por kw, un cargo fijo de Q. 80.21 por factura, un cargo de potencia contratada de Q. 20.71, cargo potencia máxima Q. 47.21, por corte y reconexión se debe cancelar un monto de Q. 286.83.

1.7.7 Telecomunicaciones

Se determinó que la mayoría de la población cuenta con el servicio de telefonía móvil, con una cobertura del 91.2% que es proporcionada por tres empresas. El servicio comercial está representado por el 8.8%.

1.7.8 Transporte

La población del área urbana utiliza microbuses; actualmente están disponibles 350 unidades con rutas específicas; las aldeas que se ubican en áreas lejanas, únicamente pueden acceder a través de pick-up de doble tracción, debido al mal estado de las carreteras. La ruta hacia la Ciudad Capital y otros departamentos está cubierta por asistencia de camionetas tipo pulman y extraurbanas.

1.7.9 Rastros

Se localiza en el barrio Buena Vista, bajo la administración de la Municipalidad, el arbitrio por res es de Q. 20.00 y por cerdo Q. 30.00 sin importar el tamaño; se sacrifican aproximadamente entre 60 a 100 animales por semana, dependiendo de la demanda de la población. Con base al Acuerdo Gubernativo No. 411-2002 el rastro del Municipio es catalogado como local, debido al número de animales destazados y las condiciones técnicas con las que se realiza el proceso. Para el

funcionamiento es necesario contar con la licencia sanitaria extendida por el Área de Inocuidad de los Alimentos no Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-.

1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Son elementos importantes para el desarrollo de las comunidades, comprenden los grupos de personas que se interrelacionan de manera consistente y unen su esfuerzo para lograr un objetivo en común.

1.8.1 Organizaciones sociales

Conjuntos de pobladores integrados con el propósito predeterminado de mejorar las condiciones de bienestar para su comunidad, mediante la gestión de su propio desarrollo. En la siguiente tabla se describen las organizaciones sociales del Municipio.

Tabla 3
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Organizaciones Sociales
Año: 2014

Clase de Organización	Descripción	Cobertura	
		Urbana	Rural
Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-	Responsables de identificar e inventariar las necesidades de las comunidades y determinar las correspondientes prioridades para la formulación de programas y proyectos. Promueven el desarrollo económico, social y cultural de sus comunidades.	Si	Si
Organizaciones Deportivas	La más representativa del Municipio es la Asociación Club Deportivo Zacapa, que se encarga de la organización y administración del club, en sus diversas competencias en primera división a nivel nacional, además existen ligas municipales que se encargan de organizar los eventos deportivos en la jurisdicción municipal.	Si	Si

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Clase de Organización	Descripción	Cobertura	
		Urbana	Rural
Organizaciones No Lucrativas	Instituciones cuyo objetivo principal es la ayuda y solidaridad sin fines de lucro, y su misión es la ayuda social, entre las que figuran las siguientes: Asociación de Personas con Discapacidad -ASOPERDIS-, Asociación Zacapaneca de Contadores de Cuentos y Anécdotas -AZCCA-, Asociación Zacapaneca de Ayuda a Niños de la Montaña y Asociación de Jubilados Municipales de Zacapa -AJUMUZ-.	Si	Si
Organizaciones Religiosas	Las religiones que predominan son la católica y la evangélica, se basan en la fe cristiana. Ambas realizan diversas actividades que fomentan la práctica de principios y valores, que permiten la convivencia social.	Si	Si

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Se identificaron ciento diecisiete COCODES legalizados, pertenecientes a cada una de las comunidades reconocidas en el territorio. Las organizaciones religiosas se constituyen a través de grupos, células o congregaciones que promueven la creencia Cristiana; como parte de la religión católica existe la Diócesis de Zacapa y Santo Cristo de Esquipulas y las iglesias con denominación evangélica están adscritas a la Asociación de Ministros de Iglesias Evangélicas de Zacapa -AMIEZ-.

1.8.2 Organizaciones productivas

Estructuras que permiten a los pobladores coordinarse para impulsar el desarrollo y prosperidad de sus actividades productivas y económicas. En la siguiente tabla se presentan las organizaciones productivas existentes.

Tabla 4
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Organizaciones Productivas
Año: 2014

Clase de organización	Descripción	Cobertura	
		Urbana	Rural
Asociación de Desarrollo Integral para la Parte Alta de Zacapa -ADIPAZ-	Asociación Civil, conformada por socios y socias de la parte alta, baja y media de Zacapa, realizan acciones en beneficio de los agricultores que buscan el bienestar y el desarrollo de sus comunidades a través del cuidado y protección del ambiente, mediante iniciativas de proyectos forestales y sensibilización a los agricultores(as).	No	Si
Asociación de Usuarios de la Unidad Riego	Ente encargado de la administración de la Unidad de Riego que beneficia a cinco aldeas del Municipio.	No	Si

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Contribuyen a mejorar ciertas actividades de producción, sin embargo no son suficientes para cubrir y lograr el desarrollo integral de todas las que se llevan a cabo, tales como agrícola, pecuaria y artesanal. Provoca que disminuyan las oportunidades para mejorarlas, tener acceso a créditos, materias primas de mejor calidad y capacitación tecnológica.

1.9 ENTIDADES DE APOYO

“Son las instituciones gubernamentales, no gubernamentales, organismos internacionales e incluso entidades privadas que contribuyen al desarrollo económico y social del Municipio.”⁵

De las organizaciones que brindan apoyo de carácter social, económico o de servicios a la población se localizaron diecisiete estatales, tres municipales, tres ONG’s, seguida del sector privado y una de carácter internacional.

⁵ Aguilar Catalán J.A. 2013 *Método para la Investigación de Diagnóstico Socioeconómico (Pautas para el Desarrollo de las Regiones, en Países que han sido mal administrados)*. 4 Edición. Guatemala. Editorial Renacer p. 45.

Algunas entidades estatales no cubren el total de los centros poblados, como la Coordinadora Nacional para la Reducción de Desastres -CONRED- debido a la falta de recurso económico y humano.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL

Por medio de las entrevistas realizadas a los COCODES de los centros poblados se identificaron necesidades específicamente de servicios básicos. Para el sector educación, salud, instalación de agua entubada, energía eléctrica mejoramiento de vías de acceso entre otros. Los centros poblados que mayores requerimientos poseen son: Cerro Grande, Cerro Chiquito, Los Achiotos, Punila, Guadalupe, Polja, Albayeritos, Zompopero (ver anexo cinco).

1.11 ANÁLISIS DE RIESGOS

El riesgo es una contingencia o posibilidad que ocurra o suceda un daño, adversidad o contratiempo en un lugar determinado. El análisis de riesgos da a conocer dos factores esenciales, en primer lugar un factor externo que se identifica como amenaza, se encuentra representado por sucesos naturales, siconaturales y antrópicos. En segundo lugar un factor interno que se conoce como vulnerabilidad de riesgo, es la debilidad que se tiene de sufrir un daño y la dificultad de recuperarse de ello.

Los riesgos naturales tienen su origen en la dinámica propia de la naturaleza, al año de la investigación los riesgos de este tipo detectados son: inundaciones y deslizamientos, hundimientos, grietas y erosión, derrumbes y deslaves. Los riesgos de origen socio natural, son los riesgos de la naturaleza en los que su ocurrencia o intensidad interviene la mano del hombre, se identificaron los siguientes: construcciones en zona de riesgo y vías de acceso inadecuadas.

Los riesgos de origen antrópico son atribuibles a la acción directa del hombre sobre la naturaleza o población, en el Municipio se detectaron: falta señalización vial, quema de bosques, contaminación de ríos y agua, contaminación ambiental y violencia.

1.11.1 Vulnerabilidades

Es la susceptibilidad de los sistemas naturales, económicos y sociales al impacto de un peligro de origen natural o inducido por el hombre.

Las áreas agrícolas ubicadas en las orillas de los ríos son vulnerables a amenazas de crecidas de ríos, debido a que se encuentran carentes de estructuras de protección. El desempleo y bajo nivel de ingresos familiares de las comunidades del área rural, provoca la inseguridad alimentaria y nutricional.

1.12 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

Integrado por la comercialización de los distintos productos y el flujo monetario de un área. A continuación se describe el flujo comercial y financiero del Municipio.

1.12.1 Flujo comercial

Se refiere a las compras y ventas de productos destinados al consumo e intercambio, dichas transacciones se clasifican como importaciones y exportaciones, se describe a continuación.

- **Principales productos que importa el Municipio**

Los productos que ingresan son procedentes de los Municipios cercanos, entre éstos se encuentran las hortalizas como: cebolla, tomate, zanahoria, brócoli y productos de consumo diario: azúcar, sal, carnes, artículos de vestir ropa y calzado. Los departamentos de Escuintla, Mazatenango y Retalhuleu,

suministran frutas tropicales como banano, plátano y algunos insumos: semilla mejorada, fertilizantes, insecticidas, fungicidas y otros.

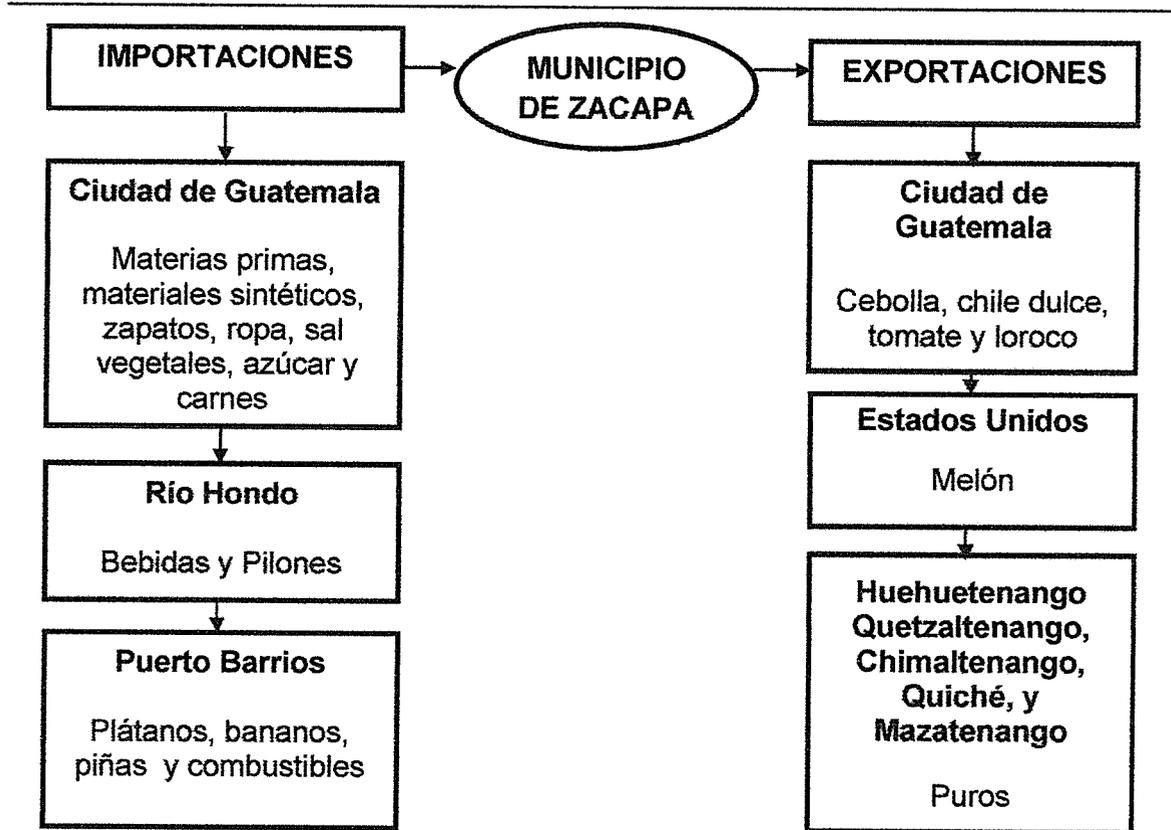
Para la elaboración de algunos artículos artesanales se importa básicamente la materia prima, materiales sintéticos, plástico, hierro en forma, el cual es utilizado específicamente en la herrería. En los últimos años las importaciones han incrementado debido al crecimiento poblacional y el desarrollo en la economía.

- **Principales productos que exporta el Municipio**

El Municipio constituye el principal centro de acopio de los productos agrícolas que se producen a nivel departamental y son vendidos en su mayoría al mercado nacional, algunos productos como el melón son exportados al extranjero, especialmente a Estados Unidos de Norte América y mercados europeos.

En la actividad artesanal, se realiza la exportación de puros por parte de los mayoristas, principalmente a los departamentos de Quetzaltenango, San Marcos, Huehuetenango, Quiché, Chimaltenango y Mazatenango. La siguiente gráfica resume los principales productos que se importan y exportan.

Gráfica 1
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Flujo Comercial, Importaciones y Exportaciones
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Con base a la información anterior se determina que en el Municipio existe mayor cantidad de productos que son importados, en comparación a los que son exportados.

1.12.2 Flujo financiero

El servicio es prestado por once entidades bancarias, cooperativas de ahorro y crédito.

- **Remesas familiares**

La falta de trabajo induce a que los habitantes emigren temporal o permanentemente, en especial a los Estados Unidos de Norte América, con el objetivo de contribuir con la economía de sus hogares a través de remesas familiares.

El Banco de Desarrollo Rural, S.A. -BANRURAL- refleja que el 80% de los hogares de las aldeas Manzanotes, Santa Rosalía, La Fragua, El Terrero, El Maguey y La Majada cuentan con un pariente que reside en dicho país y envía remesas mensuales; el Banco Industrial, S.A. -BI- realiza un pago aproximado de 4,485 remesas mensuales con un monto promedio de \$355.00 y se convierten en la principal fuente de ingresos.

CAPÍTULO II

SITUACIÓN ACTUAL DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PUROS

La fabricación de artículos en la actividad artesanal se realiza con métodos manuales de producción, principalmente con herramientas rudimentarias o de baja tecnología y la mano de obra que predomina es familiar.

La elaboración de puros de los pequeños artesanos del Municipio se lleva a cabo en las aldeas: El Maguey, El Terrero, Río Arriba, Santa Anita Lajincó y La Trementina; principalmente por las mujeres de la localidad, quienes trasladan la técnica de generación en generación, con el fin de obtener ingresos monetarios para la familia. El proceso se realiza de forma manual, sin utilización de equipo y herramientas sofisticadas. En la categoría de pequeños artesanos es la actividad con mayor participación económica del Municipio.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El puro es un paquete enrollado de manera firme, elaborado con hojas de tabaco y liado sin papel. Se enciende por uno de los extremos para poder introducir el humo de éste dentro de la boca del fumador a través del otro extremo.

2.1.1 Variedad y usos

Los artesanos del Municipio clasifican los puros en corrientes y especiales, se diferencian debido a que los puros especiales son más delgados y en éstos se realiza el proceso de desvenado, que consiste en retirar la vena de la hoja de tabaco para brindar mejor calidad y sabor.

Son utilizados para el consumo y actividades culturales, principalmente en los departamentos de Quetzaltenango, San Marcos, Huehuetenango, Quiché, Chimaltenango y Mazatenango.

2.2 VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN

Representa la cantidad de unidades y valor monetario que el productor obtiene en un año, el siguiente cuadro detalla los resultados obtenidos para la actividad.

Cuadro 3
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Volumen y Valor de la Producción de Puros Especiales y Corrientes
Año: 2014

Producto	Cantidad de unidades	Unidad de medida	Volumen	Precio Unitario Q.	Valor de producción anual Q.
Puros especiales	15	Unidad	2,340,000	0.55	1,287,000
Puros corrientes	5	Unidad	780,000	0.50	390,000
TOTAL	20		3,120,000		1,677,000

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Las unidades económicas evaluadas dedicadas a la elaboración de puros fueron veinte, realizan una producción total de 3,120,000 unidades al año, lo que es equivalente al 99.22% del total de la producción de los pequeños artesanos. Los productores comercializan los puros especiales a un precio unitario de Q.0.55 y a Q.0.50 los puros corrientes. El producto con mayor demanda en el mercado es el puro especial.

2.3 RESULTADOS FINANCIEROS

Constituidos por el costo directo de producción y el estado de resultados, así como la rentabilidad obtenida y el tipo de financiamiento utilizado para llevar a cabo la actividad, como se detalla a continuación.

2.3.1 Costo directo de producción

Está representado por la suma de todos los gastos incurridos en la adquisición de los insumos/materiales, mano de obra y los costos indirectos variables necesarios para el proceso productivo. En el siguiente cuadro se detalla los costos anuales para la producción de puros, de acuerdo a los datos obtenidos por medio de la encuesta e imputados.

Cuadro 4
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Estado de Costo Directo de Producción Artesanal
Por Tamaño de Empresa y Producto
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de 2014
(Cifras en Quetzales)

PRODUCTO	PEQUEÑO ARTESANO	
	Encuesta	Imputados
<u>Elaboración de puros especiales</u>		
Materia prima	<u>411,255</u>	<u>411,255</u>
Capa	105,300	105,300
Bajera	93,600	93,600
Murusa	210,600	210,600
Engrudo	1,170	1,170
Limón	585	585
Mano de obra	<u>234,000</u>	<u>454,818</u>
Desvenado, relleno y envoltura	234,000	350,860
Bonificación incentivo		38,984
Séptimo día		64,974
Costos indirectos variables	<u>1,755</u>	<u>181,478</u>
Pita	1,755	1,755
Cuotas patronales 12.67%		52,686
Prestaciones laborales 30.55%		127,037
Costo directo de producción	<u>647,010</u>	<u>1,047,551</u>
Producción anual de puros	2,340,000	2,340,000
Costo de 1 puro especial	0.28	0.45
<u>Elaboración de puros corrientes</u>		
Materia prima	<u>99,158</u>	<u>99,158</u>
Capa	31,200	31,200
Bajera	18,720	18,720
Murusa	48,750	48,750
Engrudo	293	293

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Producto	Pequeño Artesano	
	Encuesta	Imputados
<u>Elaboración de puros corrientes</u>		
Limón	195	195
Mano de Obra	<u>78,000</u>	<u>151,606</u>
Relleno y envoltura	78,000	116,953
Bonificación incentivo		12,995
Séptimo día		21,658
Costos indirectos variables	<u>585</u>	<u>60,493</u>
Pita	585	585
Cuotas patronales 12.67%		17,562
Prestaciones laborales 30.55%		42,346
Costo directo de producción	<u>177,743</u>	<u>311,257</u>
Producción anual de puros	780,000	780,000
Costo de 1 puro corriente	0.23	0.40

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Con la información proporcionada en las encuestas, se determinó que al momento de comparar los elementos que integran el costo de producción de un producto existen diferencias con los datos imputados, especialmente en el pago de la mano de obra y en los costos indirectos variables, razón por la cual el costo por producto con datos reales es mayor, debido a que el productor no tiene contemplado el pago del salario mínimo, la bonificación incentivo, séptimo día, prestaciones laborales y la cuota patronal del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-.

2.3.2 Estado de resultados

“Presenta información sobre los resultados obtenidos en un periodo determinado, enfrentado a los ingresos, los costos y gastos en que se incurrieron para poder obtenerlos y calcular una utilidad o pérdida para ese

período.”⁶ En el siguiente cuadro se detalla el estado de resultados para la actividad.

Cuadro 5
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Estado de Resultados
Por Tamaño de Empresa y Producto Artesanal
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de 2014
(Cifras en Quetzales)

Producto	Pequeño Artesano	
	Encuesta	Imputados
<u>Puros especiales</u>		
Ventas	1,287,000	1,287,000
(-) Costo directo de producción	647,010	1,047,551
Ganancia marginal	639,990	239,449
(-) Gastos fijos de producción	2,400	2,400
Servicio de agua	600	600
Energía eléctrica	1,800	1,800
Utilidad antes de ISR	637,590	237,049
(-) ISR 28%	178,525	66,374
Ganancia neta	459,065	170,675
Rentabilidad		
Ganancia neta/Ventas netas	0.36	0.13
Ganancia neta/Costos + gastos	0.71	0.16
<u>Puros corrientes</u>		
Ventas	390,000	390,000
(-) Costo directo de producción	177,743	311,257
Ganancia marginal	212,257	78,743
(-) Costos fijos de producción	2,400	2,400
Agua	600	600
Energía eléctrica	1,800	1,800
Utilidad antes de ISR	209,857	76,343
(-) ISR 28%	58,760	21,376
Ganancia neta	151,097	54,967
Rentabilidad		
Ganancia neta/Ventas netas	0.39	0.14
Ganancia neta/Costos + gastos	0.84	0.18

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

⁶ Rodríguez Morales L. 2009. *Análisis de Estados Financieros Un Enfoque en la Toma de Decisiones*. 5 Edición. México. Editorial McGraw-Hill. p. 5.

Al analizar la ganancia neta con los resultados determinados por encuesta de los puros especiales y corrientes, en conjunto se obtiene 75% de ganancia con relación a las ventas, mientras que en los datos imputados el porcentaje de la ganancia de ambos productos es de 27%, porcentaje que disminuye debido al pago del salario mínimo, séptimo día, bonificación incentivo y los costos indirectos variables entre los cuales se mencionan las prestaciones laborales y la cuota patronal del IGSS.

2.3.2.1 Rentabilidad

“Es un parámetro que muestra la relación que existe entre las utilidades y las inversiones necesarias para lograrlas.”⁷ Es decir, es el rendimiento obtenido de una inversión, expresado por la relación de los resultados alcanzados y la inversión realizada en los recursos empleados para llevarla a cabo.

- **Rentabilidad de las ventas**

Mide el rendimiento adquirido por cada quetzal de venta efectuada. De acuerdo a los datos de encuesta en los puros especiales se obtiene una rentabilidad de Q. 0.36 por cada quetzal invertido en ventas, mientras que los datos imputados muestran una rentabilidad de Q. 0.13 por cada quetzal invertido; esta diferencia resulta al considerar en los costos reales el salario mínimo, la bonificación incentivo, séptimo día, prestaciones laborales y la cuota patronal del IGSS.

Para los puros corrientes se estableció que por cada quetzal invertido en ventas se tiene una rentabilidad de Q. 0.39 con la información obtenida en datos de encuesta y Q. 0.14 con base en datos imputados, lo cual refleja una diferencia de 64% debido a que el productor no contempla los costos reales mencionados anteriormente.

⁷ Ibid. p. 164.

- **Rentabilidad costos y gastos**

Expresa la ganancia por cada quetzal invertido, con la relación a costos más gastos.

De acuerdo con los datos de la encuesta, por cada quetzal invertido en los costos y gastos incurridos en la elaboración de puros especiales, se obtiene una utilidad neta de Q. 0.71 y al analizar los datos imputados, se obtiene una utilidad neta de Q. 0.16, por lo que la variación existente entre ambos es 77% equivalente a Q. 0.55, esto se debe a los costos que el productor no toma en cuenta.

Para los puros corrientes, de conformidad con los datos de encuesta, por cada quetzal invertido en los costos y gastos, se obtiene una utilidad neta de Q. 0.84 y al analizar los datos imputados, se obtiene una utilidad neta de Q. 0.18, la diferencia determinada entre estos resultados representa una disminución del 79% en la ganancia neta real con relación a la rentabilidad de encuesta, debido a que se utilizaron costos de mano de obra y costos indirectos variables que no se consideraron en los datos encuestados.

2.4 FINANCIAMIENTO

“Son las fuentes monetarias utilizadas para conseguir los recursos necesarios para llevar a cabo una actividad productiva. Es interno cuando son recursos propios o autogenerados y es externo cuando se utilizan recursos de terceros.”⁸

En el siguiente cuadro se presenta el financiamiento empleado.

⁸ Casia M. 2013. Guía para la Preparación y Evaluación de Proyectos con un Enfoque Administrativo. 5 Edición Guatemala. Editorial Corporación JASD. p. 55.

Cuadro 6
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Financiamiento de la Producción Artesanal
Por tamaño de Empresa y Producto Según Encuesta
Año: 2014
(Cifras en Quetzales)

Producto	Pequeño Artesano	
	Fuentes internas	Fuentes externas
<u>Puro especial</u>	<u>649,410</u>	-
Materia prima	411,255	
Mano de obra	234,000	
Costos indirectos variables	1,755	
Costos y gastos fijos	2,400	
<u>Puro corriente</u>	<u>180,143</u>	-
Materia prima	99,158	
Mano de obra	78,000	
Costos indirectos variables	585	
Costos y gastos fijos	2,400	

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Se determinó que los artesanos llevan a cabo su producción a través de financiamiento interno, es decir con recursos propios, utilizan la reinversión de la ganancia producida.

No cumplir con los requisitos necesarios que las entidades bancarias o cooperativas solicitan impide que los artesanos tengan acceso a financiamiento externo, con el que podrían incrementar el volumen de producción y generar mayores ingresos.

2.5 COMERCIALIZACIÓN

El análisis de comercialización de un producto permite conocer las necesidades que éste cubre, el precio al que se vende, así como en dónde y cuál es el proceso de distribución empleado para trasladarlo al consumidor final.

2.5.1 Mezcla de mercadotecnia

“Conjunto de herramientas tácticas y controlables, que se combinan para producir la respuesta deseada en el mercado meta. Está integrada por las cuatro P: producto, precio, plaza y promoción.”⁹ En la siguiente tabla se detalla las variables correspondientes a la mezcla de mercadotecnia para los puros especiales y corrientes.

Tabla 5
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Mezcla de Mercadotecnia
Producción Artesanal
Año: 2014

Variable	Puros	
Producto	Variedad	Puro especial y puro corriente.
	Calidad	Elaborados con materia prima natural, duran en promedio cuatro meses almacenados a temperatura ambiente.
	Características	El puro especial se diferencia del puro corriente debido a que en el primero se realiza un proceso de desvenado a la hoja de tabaco para brindar mejor sabor.
	Diseño	Realizados en forma cilíndrica. El grosor del puro especial es más delgado que el puro corriente.
	Tamaños	El puro especial mide 12 cm de largo y 1.5 cm de diámetro. El puro corriente mide 12 cm de largo y 2 cm de diámetro.
	Nombre de la marca	No posee.
	Empaque	Paquetes de 100, 500 y 1000 puros atados con pita.
	Instalación	No aplica.
	Garantía	No aplica.
	Utilidades	Actividades culturales y consumo.
Precio	Precio	Puro especial Q. 0.55. Puro corriente Q. 0.50.
	Período de pago	Contado.

Continúa en la página siguiente...

⁹ Kotler, P. y Armstrong G. 2008. *Fundamentos de Marketing*. 8 Edición. México. Editorial Pearson Educación. p. 54.

... Viene de la página anterior

	Variable	Puros
Plaza	Canales	Canal dos.
	Cobertura	Quetzaltenango, San Marcos, Huehuetenango, Quiché, Chimaltenango y Mazatenango.
	Ubicación	Aldea el Maguey, El Terrero, Río Arriba, Santa Anita Lajincó y La Trementina.
	Trasportación	El mayorista visita al productor para comprar el producto y distribuirlo al minorista.
Promoción	Publicidad	Publicidad de boca a boca.

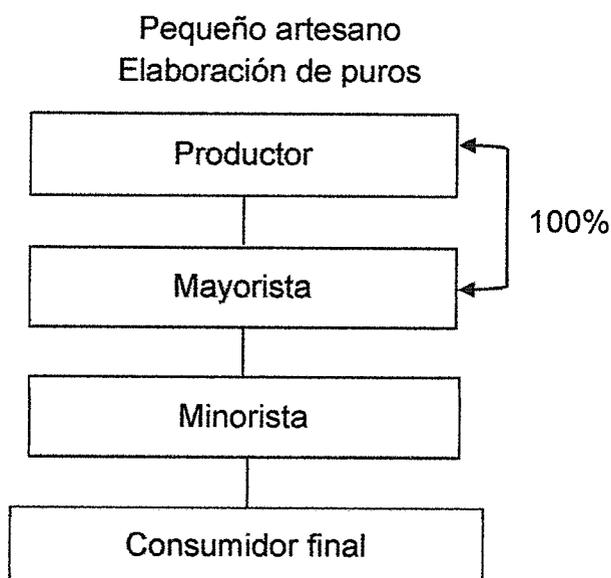
Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

De acuerdo con la información obtenida se establece que los artesanos ofrecen productos con variedad en características, diseño y tamaño, aceptados por los consumidores, no obstante tienen la oportunidad de optimizar la comercialización e influir en la demanda de los mismos, mediante la ampliación del uso de herramientas de publicidad que comuniquen y promuevan la utilidad, características y precio de los productos, así como la implementación de marca y empaque que contribuyan a que sean identificados y facilitar su posicionamiento en el mercado.

2.5.2 Canales de comercialización

Proceso por el que pasa el producto para llegar al consumidor final. En la siguiente gráfica se detalla el tipo de canal empleado por los pequeños artesanos para la distribución de los puros y la cantidad de producto que cada participante tiene a su cargo.

Gráfica 2
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Canales de Comercialización
Producción Artesanal
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Los artesanos distribuyen los puros mediante el canal dos de comercialización, debido a que trasladan el cien por ciento de su producción a mayoristas, quienes los visitan regularmente una vez a la semana para reunir el producto y trasladarlo por medio de encomienda a los siguientes departamentos: Quetzaltenango, San Marcos, Huehuetenango, Quiché, Chimaltenango y Mazatenango, donde es vendido por minoristas al consumidor final. Los artesanos y mayoristas venden los puros en cantidad de cien, quinientos y mil unidades, los minoristas lo ofrecen al consumidor final por unidad.

2.5.3 Márgenes de comercialización

Permiten establecer el porcentaje de participación y rentabilidad que obtienen los agentes que intervienen en la comercialización de los productos. El siguiente cuadro muestra los márgenes de comercialización establecidos para la actividad.

Cuadro 7
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Márgenes de Comercialización
Elaboración de Puros
Año: 2014

	Institución	Precio de venta unidad Q.	Margen bruto Q.	Costo de mercado Q.	Margen neto Q.	Rentabilidad s/inversión %	Participación %
Puro corriente	Productor	0.50					43
	Mayorista	0.80	0.30	<u>0.11</u>	0.19	38	26
	Transporte			0.05			
	Embalaje			0.01			
	Minorista	1.15	0.35	<u>0.05</u>	0.30	38	30
	Empaque			0.04			
	Piso de plaza			0.01			
	Consumidor final						
	Totales			0.65	0.16	0.49	
Puro especial	Productor	0.55					42
	Mayorista	0.90	0.35	<u>0.11</u>	0.24	44	27
	Transporte			0.05			
	Embalaje			0.01			
	Minorista	1.30	0.40	<u>0.05</u>	0.35	39	31
	Empaque			0.04			
	Piso de plaza			0.01			
	Consumidor final						
	Totales			0.75	0.16	0.59	

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

En la comercialización del puro corriente, el minorista obtiene por cada puro vendido Q. 0.30 de margen neto, Q. 0.11 más que el mayorista, quien alcanza un margen neto de Q. 0.19, la rentabilidad obtenida por el mayorista y minorista es la misma, equivalente a Q. 0.38 por cada quetzal invertido. En el establecimiento del precio al consumidor final, quien tiene mayor influencia es el productor, con 43% de participación.

El puro especial es el producto que brinda mayor beneficio tanto al mayorista como al minorista, donde al deducir los costos de mercado el mayorista obtiene un margen neto de Q. 0.24 y el minorista de Q. 0.35 por cada puro vendido, la rentabilidad que alcanza el mayorista en la venta del producto es de Q. 0.44 por

cada quetzal invertido, superior en Q.0.05 a la obtenida por el minorista, la cual es de Q. 0.39 por cada quetzal invertido. En el establecimiento del precio, el productor es quien tiene mayor porcentaje de participación con el 42%.

2.6 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

El objetivo de la organización es dividir y agrupar las actividades a realizarse en una empresa o asociación, para proporcionar productos o servicios a la comunidad.

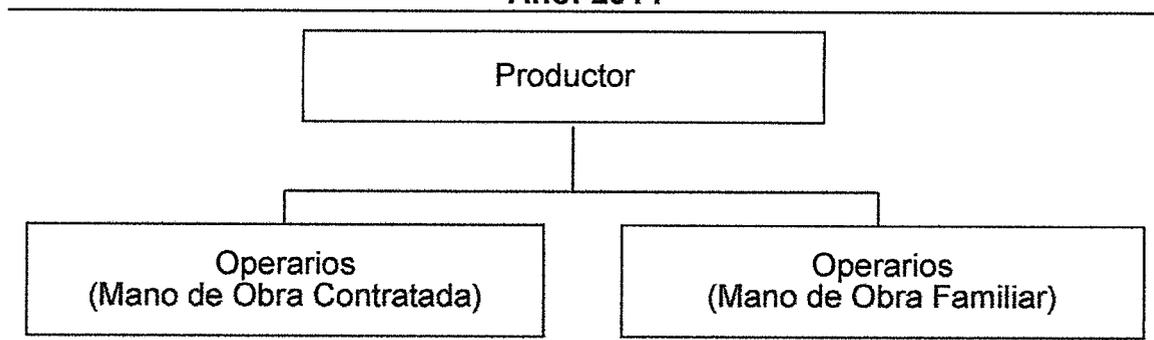
Los artesanos dedicados a la elaboración de puros realizan sus actividades mediante la administración empírica de los procesos y cada productor trabaja de manera independiente, es decir sin organizarse en comité o asociación que les permita optar a beneficios y recibir capacitaciones para mejorar sus técnicas y ampliar su mercado.

2.6.1 Estructura organizacional

“Las funciones de la estructura organizacional son: proporcionar orden y claridad, facilitar la continuidad; es decir, liberar a la empresa de ser dependiente de una sola persona y facilitar el aprendizaje.”¹⁰ En la siguiente gráfica se detalla la estructura organizacional establecida para los artesanos.

¹⁰ Benavides Peñeda J. 2004. *Administración*. México. 13 Edición. México. Editorial McGraw Hill. p. 124.

Gráfica 3
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Estructura organizacional
Producción Artesanal
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

La estructura organizacional de los artesanos es informal, debido a que no existe división de trabajo, tanto el productor como como las operarias integradas por la mano de obra que contratan y miembros de familia, conocen y realizan todo el proceso de producción y lo efectúan con base en su experiencia. Se carece de manuales y formularios que les permita regir y optimizar los procesos. La madre de familia (productor) es quien toma las decisiones relacionadas a la actividad.

2.7 GENERACIÓN DE EMPLEO

Las actividades artesanales principalmente son fuente de trabajo para las familias, no obstante se determinó que en la de elaboración de puros se genera veinte empleos para las mujeres del Municipio, quienes se dedican a esto, debido a que les permite combinar sus tareas con las del hogar y generar ingresos extras para la familia; esto también brinda la oportunidad de fomentar la participación y desarrollo de la mujer en el Municipio.

2.8 RESUMEN DE LA PROBLEMÁTICA ENCONTRADA

De acuerdo con la investigación realizada se determinó que la problemática principal en la actividad artesanal de elaboración de puros es la falta de organización entre los productores y la baja capacidad económica que poseen, esto ocasiona que cada productor trabaje de manera independiente y no busque herramientas y métodos para promover sus productos, expandir su mercado y mejorar los márgenes de rentabilidad.

El capital de trabajo no les permite tener acceso a materia prima de mejor calidad y en mayor cantidad, por lo tanto tampoco pueden elevar el volumen de producción.

2.8.1 Propuesta de solución

Fundar un comité de mujeres productoras de puros del Municipio contribuiría a que se implemente un lugar donde las productoras puedan reunir los puros, recibir asistencia técnica que les permita acceder a fuentes de financiamiento externo, establecer el proceso productivo y de comercialización adecuado para utilizar los recursos económicos, humanos y financieros de manera eficiente y eficaz, con el fin de ampliar su mercado, obtener mayor margen de utilidad y generar más empleos.

CAPÍTULO III

PROYECTO: PRODUCCIÓN DE TOSTADAS FRITAS

Con base en las potencialidades productivas detectadas se desarrollará el proyecto producción de tostadas fritas con sabor a barbacoa, para promover un producto elaborado con materia prima cultivada en el Municipio y contribuir al desarrollo económico y social de los pobladores.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El producto tiene como mercado objetivo a personas de ambos sexos, en edades de nueve a cincuenta y nueve años, sin restricciones médicas para el consumo de alimentos fritos. El proceso productivo se realizará en el Barrio La Reforma, ubicado a tres kilómetros de la cabecera departamental. Para llevarlo a cabo se conformará la Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz R.L. organizada por veintiún pobladores del Municipio.

Se comercializará en los municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, la producción anual neta será de 33,636 paquetes, de veinte unidades cada uno, el tiempo de vida del proyecto es de cinco años y generará seis empleos. Será realizado con financiamiento interno y la inversión para su ejecución se recuperará en ocho meses y veintisiete días.

3.2 JUSTIFICACIÓN

El maíz es considerado un grano básico y principal producto agrícola del Municipio, por lo que forma parte de la dieta diaria de los pobladores. Es posible aprovechar esta circunstancia para producir tostadas fritas con sabor a barbacoa elaboradas con base a dicho grano, debido que actualmente se comercializan las tostadas de maíz pre-cocidas con sabor natural, realizadas en el municipio

de San Jorge. Su aceptación es alta debido a que no es necesario freírlas para ser consumidas y a que el sabor a barbacoa que contienen forma parte de los gustos alimenticios de la población.

Se propone como alternativa para agregarle valor la producción agrícola del Municipio y generar nuevas opciones para la inversión. Para determinar la factibilidad del proyecto se desarrollan los estudios de mercado, técnico, administrativo legal y financiero.

3.3 OBJETIVOS

Para la realización del proyecto es necesario cumplir los siguientes objetivos.

3.3.1 General

Presentar una alternativa que genere fuentes de empleo e inversión, que contribuya a darle valor agregado a la producción agrícola del Municipio y mejorar las condiciones de vida de la población que participe directa e indirectamente en éste.

3.3.2 Específicos

- Conocer la demanda insatisfecha del producto y establecer el porcentaje a cubrir de acuerdo a la capacidad productiva que se posee.
- Determinar el proceso productivo que permita utilizar de manera eficiente los recursos disponibles y cumplir en 100% con los estándares de calidad.
- Brindar una propuesta para fomentar la organización comunitaria en los pobladores del Municipio.
- Generar utilidad mediante la inversión realizada.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

“Consta de la determinación y cuantificación de la demanda y la oferta, el análisis de los precios y el estudio de la comercialización. El objetivo general de esta investigación es verificar la posibilidad real de penetración del producto en un mercado determinado.”¹¹

Con base en el estudio de mercado llevado a cabo en los municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, por medio de encuestas realizadas a los consumidores y distribuidores, estructuradas para determinar la oferta, demanda, aceptación del producto y precio; factores que contribuyen a evaluar la factibilidad del proyecto.

3.4.1 Identificación del producto

“La tortilla fue sin duda la industrialización primitiva del maíz; producto alimenticio con la versatilidad de acompañar a los demás alimentos. Fue hábil, exitosa y apropiada su creación que ha perdurado hasta nuestros días y su producción se ha modernizado para adaptarse a los niveles de progreso de las sociedades actuales. Sigue usándose como principio, medio y fin de las comidas y de ellas surgen lo que en la actualidad se conoce como botanas a base de tortilla.”¹²

Las tostadas son tortillas de maíz fritas con aceite vegetal, con sabor a barbacoa, de forma ondulada, consistencia dura y crujiente. Debido a que es un producto ya preparado (frito) brinda el beneficio de ser consumido en el momento que se desee. De acuerdo a la investigación realizada los pobladores de los Municipios gustan consumirlas en el desayuno, almuerzo, cena, refacción

¹¹ Baca G. 2010. *Evaluación de Proyectos*. México. Editorial McGrawHill 6a. Edición p. 7.

¹² Véles Medina J. “*Caracterización de tostadas elaboradas con maíces pigmentados y diferentes métodos de nixtamalización*”. México. p. 15.

o reuniones sociales, untadas de aguacate, frijol volteado o como base para enchiladas, entre otros.

El producto sustituto son las tostadas de maíz pre-cocidas con sabor natural elaboradas artesanalmente en el municipio de San Jorge, comercializadas para ser fritas por los consumidores.

3.4.2 Oferta

Es la cantidad de bienes o servicios que cierto número de oferentes o productores está dispuesto vender a los distintos precios de mercado.

- **Oferta total histórica y proyectada**

La oferta total histórica se conforma por la cantidad de producto que fue puesto a disposición de los pobladores de los tres Municipios, se determina por la sumatoria de lo producido y lo importado. La oferta total proyectada establece la cantidad de producto que se podrá brindar al mercado, es decir, lo que se calcula producir e importar en el futuro, para la investigación se establece con base en el método de mínimos cuadrados. A continuación se presenta el cuadro de oferta histórica y proyectada.

Cuadro 8
Municipios Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa
Oferta Total Histórica y Proyectada de Tostadas
Período 2009-2018
(Unidades)

Año	Producción	Importaciones	Oferta total
2009	191,451	0	191,451
2010	195,358	0	195,358
2011	199,345	0	199,345
2012	203,413	0	203,413
2013	207,564	0	207,564
2014	211,511	0	211,511
2015	215,539	0	215,539
2016	219,567	0	219,567
2017	223,595	0	223,595
2018	227,623	0	227,623

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014, datos históricos con base en encuestas realizadas en el año de investigación menos 2% anual del crecimiento poblacional y proyección a través de mínimos cuadrados $Y_c = a + b(x)$ para los años 2014 al 2018. Para la producción: $a = 199,462.20$ $b = 4,028.10$ $x =$ años proyectados, 2014=3, 2015=4, 2016=5, 2017=6 y 2018=7.

Debido a que en la Región no se produce tostadas fritas con sabor a barbacoa, para el cálculo de la producción histórica y proyectada se tomó como base el producto sustituto (tostadas de maíz pre-cocidas con sabor natural elaboradas en el municipio de San Jorge). No existen importaciones debido a que el mercado de Zacapa y Estanzuela se abastece únicamente por la producción de San Jorge.

De acuerdo a los datos obtenidos se determina que durante el período 2009 al 2013 la oferta total incrementó 2.04% en promedio anualmente, y para el período 2014 al 2018 la oferta total proyectada muestra un crecimiento promedio anual de 1.83%.

3.4.3 Demanda

Cantidad de productos y servicios que el mercado requiere o solicita para buscar la satisfacción de una necesidad específica a un precio determinado. La

condicionan varios factores, como la ubicación geográfica, gustos y preferencias, edad, capacidad de compra, entre otros.

- **Demanda potencial histórica y proyectada**

La demanda potencial histórica es el total de bienes o servicios que fueron adquiridos por personas de un área determinada en años anteriores y la demanda potencial proyectada establece la cantidad probable de bienes o servicios que se espera sea consumida por el mercado en años futuros.

Para el cálculo de la demanda potencial se tomó en cuenta al 45% del total de la población de los tres Municipios, al considerar a las personas de ambos sexos comprendidas en edades de nueve a cincuenta y nueve años, sus hábitos de consumo, su poder adquisitivo, gustos y preferencias. En el siguiente cuadro se determina la demanda potencial histórica y proyectada para el producto.

Cuadro 9
Municipios Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa
Demanda Potencial Histórica y Proyectada de Tostadas
Período 2009-2018

Año	Población	Población delimitada 45%	Consumo Per Cápita Unidades	Demanda Potencial Unidades
2009	77,040	34,668	96	3,328,128
2010	78,268	35,221	96	3,381,216
2011	79,635	35,836	96	3,440,256
2012	81,124	36,506	96	3,504,576
2013	82,704	37,217	96	3,572,832
2014	84,345	37,955	96	3,643,680
2015	86,017	38,708	96	3,715,968
2016	87,781	39,502	96	3,792,192
2017	89,536	40,291	96	3,867,936
2018	91,372	41,117	96	3,947,232

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014, con base en los datos de la población urbano rural período 2000 al 2020 del Instituto Nacional de Estadística -INE- e información de consumo per cápita brindada por la nutricionista Vivian Lisseth Ovando M. (ver anexo seis).

De conformidad con los datos obtenidos se determina que la demanda potencial histórica para el período 2009 al 2013 mantuvo un comportamiento al alza de 1.79% en promedio anualmente, conducta que persistirá para el período 2014 al 2018 con un crecimiento promedio anual de 2%, conforme al respectivo crecimiento de la población, factores que inciden positivamente en el incremento de la demanda potencial y en la oportunidad de mercado que posee el producto.

- **Consumo aparente**

Establece la cantidad de productos o servicios que el mercado requiere, así como lo que se espera sea requerido para los años futuros.

- **Consumo aparente histórico y proyectado**

Se compone por la sumatoria de la producción y las importaciones, menos las exportaciones. El siguiente cuadro detalla el consumo aparente histórico y proyectado del producto.

Cuadro 10
Municipios Zacapa, San Jorge y Estandzuela, Departamento de Zacapa
Consumo Aparente Histórico y Proyectado de Tostadas
Período 2009-2018
(Unidades)

Año	Producción	Importaciones	Exportaciones	Consumo aparente
2009	191,451	0	0	191,451
2010	195,358	0	0	195,358
2011	199,345	0	0	199,345
2012	203,413	0	0	203,413
2013	207,564	0	0	207,564
2014	211,511	0	0	211,511
2015	215,539	0	0	215,539
2016	219,567	0	0	219,567
2017	223,595	0	0	223,595
2018	227,623	0	0	227,623

Fuente: elaboración propia, con base en datos del cuadrado 8.

En el período 2009 al 2013 el consumo del producto presentó un tendencia creciente anual en promedio de 1.83% y para el período 2014 al 2018 el crecimiento será de 1.86% en promedio anualmente, lo que es favorable para el proyecto, debido a que la población no descartará la opción de consumir el producto a través de los años.

- **Demanda insatisfecha**

Es la parte del mercado que no ha cubierto sus necesidades respecto a un servicio o producto, aun cuando tiene la capacidad de compra, preferencia y la edad.

- **Demanda insatisfecha histórica y proyectada**

Se obtiene mediante la resta de la demanda potencial y el consumo aparente, indica el volumen de producción de tostadas fritas con sabor a barbacoa que requiere la población no satisfecha en un tiempo determinado. A continuación se presenta el cuadro de demanda insatisfecha histórica y proyectada para el producto.

Cuadro 11
Municipio de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa
Demanda Insatisfecha Histórica y Proyectada de Tostadas
Período 2009-2018
(Unidades)

Año	Demanda Potencial	Consumo aparente	Demanda insatisfecha
2009	3,328,128	191,451	3,136,677
2010	3,381,216	195,358	3,185,858
2011	3,440,256	199,345	3,240,911
2012	3,504,576	203,413	3,301,163
2013	3,572,832	207,564	3,365,268
2014	3,643,680	211,511	3,432,169
2015	3,715,968	215,539	3,500,429
2016	3,792,192	219,567	3,572,625
2017	3,867,936	223,595	3,644,341
2018	3,947,232	227,623	3,719,609

Fuente: elaboración propia, con base en los datos de los cuadros 9 y 10.

En el período 2009 al 2013 existió demanda insatisfecha de tostadas fritas con sabor a barbacoa, lo que indica que la producción de tostadas no fue suficiente para cubrir lo requerido por la población; para el período 2014 al 2018, éste dato presenta un crecimiento promedio de 2.02% anualmente, elemento que contribuye a determinar que el proyecto tiene oportunidad de mercado.

3.4.4 Precio

De acuerdo a la investigación de campo realizada se determinó por medio de encuestas, que el precio de las tostadas de maíz pre-cocidas con sabor natural, producto sustituto, comercializadas en el mercado para ser fritas por los consumidores es de Q.12.00 la bolsa que contiene 20 unidades. El productor venderá cada paquete de veinte unidades de tostadas fritas con sabor a barbacoa a los minoristas a un precio de Q. 15.00 y los minoristas pondrán a disposición del consumidor final cada paquete de tostadas a un precio de Q. 17.50.

3.4.5 Comercialización

La comercialización del proyecto se detallará en el capítulo IV.

3.5 ESTUDIO TÉCNICO

“El objetivo de este estudio es verificar la posibilidad técnica de fabricación del producto, analizar y determinar el tamaño, localización, equipos, procesos y las instalaciones óptimas requeridas para realizar la producción.”¹³

3.5.1 Localización

El objetivo principal es elegir una ubicación física ideal para la instalación del proyecto, con disponibilidad de vías de acceso, materia prima y mano de obra. La selección se realiza en función de la macro y micro localización.

¹³ Baca Urbina G. 2009. *Evaluación de Proyectos*. 6a. Edición. México. Editorial McGrawll Hill. p. 74.

3.5.1.1 Macrolocalización

El proyecto se realizará en el municipio de Zacapa, ubicado a 151 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala.

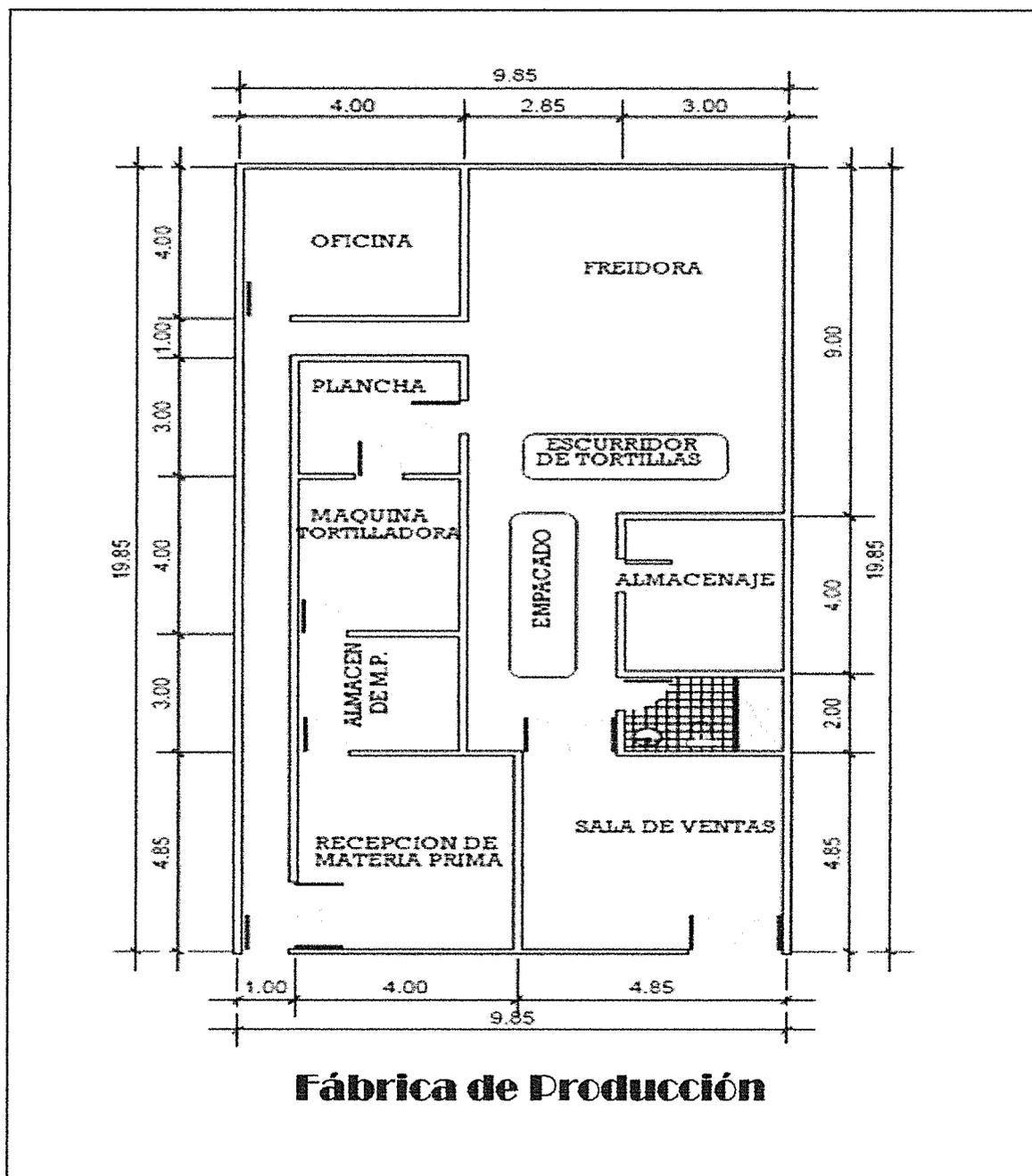
3.5.1.2 Microlocalización

Se establecerá en el Barrio La Reforma, ubicado a tres kilómetros por calle asfaltada de la cabecera Departamental, debido a que brinda las condiciones necesarias para la producción, como disponibilidad de materia prima, mano de obra, vías de acceso y servicios básicos.

3.5.2 Tamaño

El tiempo de vida del proyecto es de cinco años, con capacidad de producción anual de 34,322 paquetes de veinte unidades cada uno. Las instalaciones son rentadas y tienen un área de 10 metros de largo por 20 metros de ancho. El espacio será distribuido de manera que permita optimizar la operación de la planta, maximizar la utilización del tiempo y desplazamiento de los trabajadores en el desarrollo de las actividades, como se detalla en la siguiente gráfica.

Grafica 4
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Plano de Distribución Planta de Producción
Año: Uno



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

3.5.3 Volumen y valor de la producción

Mide los bienes y servicios producidos por la empresa durante cada año, a continuación el cuadro del volumen y valor de la producción para el proyecto.

Cuadro 12
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Volumen y Valor Producción Anual Proyectada
Año: 1-5

Año	Volumen de la Producción (Paquetes)	Merma 2%	Total de la Producción (Paquetes)	Precio de Venta en Q. por Paquete	Valor total de la Producción en Q.
1	34,322	686	33,636	15.00	504,540
2	34,322	686	33,636	15.00	504,540
3	34,322	686	33,636	15.00	504,540
4	34,322	686	33,636	15.00	504,540
5	34,322	686	33,636	15.00	504,540
TOTAL	171,610	3,430	168,180		2,522,700

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

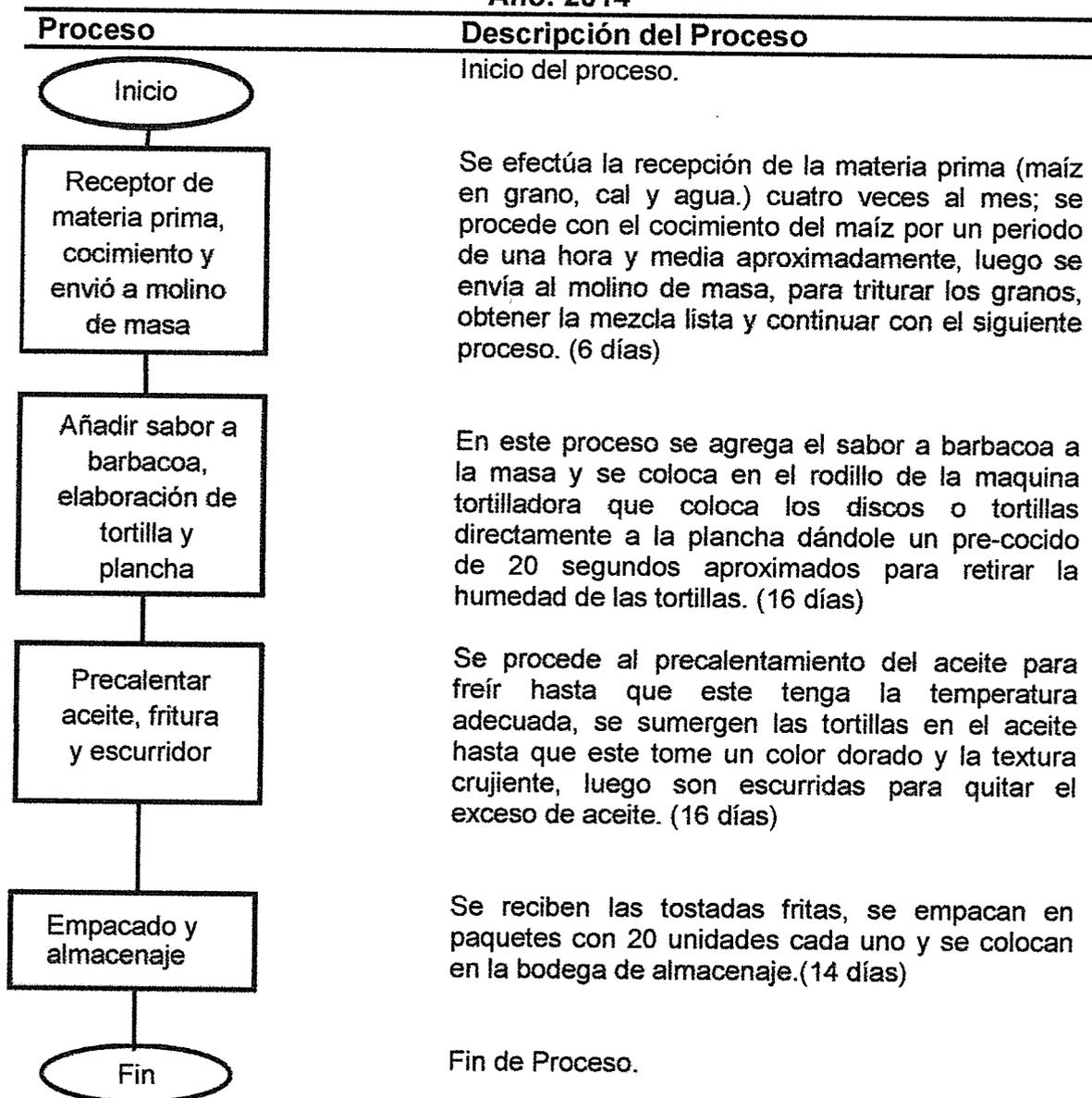
Para determinar el volumen y valor de la producción se consideró la capacidad de producción y se estableció cubrir el 20% de la demanda insatisfecha, por lo que el volumen total de producción anual determinado es de 33,636 paquetes de veinte unidades cada uno, al finalizar el período la producción total será de 168,180 paquetes, al considerar una merma de 2% anual. El precio de venta de cada paquete es de Q15.00, este cubre los costos y gastos de la producción.

3.5.4 Proceso productivo

“Es la transformación de una serie de materias primas para convertirla en artículos, mediante una determinada función de manufactura.”¹⁴ A continuación se presenta el flujograma del proceso productivo.

¹⁴ Ibid. p. 89.

Gráfica 5
Municipio de Zacapa, departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Flujograma del Proceso Productivo
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

La grafica anterior detalla los procesos productivos que son necesarios para obtener productos de excelente calidad, se produce durante 26 días al mes con dos operarios.

3.5.5 Requerimientos técnicos

Es el conjunto de recursos necesarios para llevar a cabo el proyecto. A continuación se detallan.

- **Recurso humano**

Son las personas necesarias para poner en marcha el proyecto, para ello se requiere de dos operarios en el área de producción, se trabajan veintiséis días al mes, un encargado de producción, un vendedor, un contador externo y un administrador.

- **Recurso físico**

Son todos los activos tangibles propiedad de la empresa, necesarios para producir durante un período determinado de tiempo.

En la siguiente tabla se describen los requerimientos técnicos necesarios.

Tabla 6
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Requerimientos Técnicos
Año: Uno

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Equipo de producción		
Maquina tortilladora	Unidad	1
Freidora	Unidad	1
Estufa industrial (comal)	Unidad	1
Cilindros de gas	Unidad	2
Herramienta		
Canastos	Unidad	3
Espumaderas de 20 cm	Unidad	2
Pinzas	Unidad	2
Báscula	Unidad	1
Instalaciones		
Alquiler de local	Mensual	1
Materia prima		
Maíz	Quintal	14.30

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad
Cal	Quintal	0.07
Agua	Galón	247.27
Condimento sabor barbacoa	Caja (1lb)	26
Aceite para freír	Galón	130
Mano de obra		
Receptor de materia prima y envío a molido	Día	6
Elaborador de tortillas y plancha	Día	16
Freidor de tortillas y escurridor	Día	16
Empacado y almacenaje	Día	14
Mobiliario y equipo		
Escritorio	Unidad	1
Silla secretarial	Unidad	1
Archivo de metal	Unidad	1
Teléfono	Unidad	1
Sumadoras	Unidad	1
Mesa de trabajo	Unidad	2
Sillas de espera	Unidad	2
Estanterías	Unidad	1
Equipo de computación		
Computadora	Unidad	1
Impresora multifuncional	Unidad	1
Vehículo		
Motocicleta	Unidad	1
Gastos de constitución		
Marcas y patentes	Unidad	1
Gastos de organización	Unidad	1

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

La tabla anterior muestra los elementos importantes para maximizar la producción, entre los cuales se mencionan: materia prima, máquina tortilladora, plancha, freidora y la mano de obra calificada.

- **Recurso financiero**

Son los recursos propios y ajenos, de carácter económico que la empresa requiere para producir. Es decir el efectivo y el conjunto de activos financieros que tienen un alto grado de liquidez.

El proyecto se realizará mediante financiamiento interno, la Cooperativa cuenta con veintiún asociados y cada uno brindará una aportación de Q. 3,565.00, la inversión total requerida para poner en marcha el proyecto es de Q. 74,865.00.

3.6 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

El estudio administrativo y legal del proyecto se detallará en el capítulo V.

3.7 ESTUDIO FINANCIERO

Este estudio evalúa la factibilidad y la rentabilidad del proyecto, se establece la inversión inicial, identifica las fuentes de financiamiento y las cuentas que permitirán la elaboración de los estados financieros.

3.7.1 Inversión fija

Está constituida por los recursos tangibles y no tangibles que son necesarios para la ejecución del proyecto. En el siguiente cuadro se detalla la inversión fija.

Cuadro 13
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Inversión Fija
Año: Uno

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unidad Q.	Total Q.
Tangible				40,472.00
Equipo de producción				27,700.00
Maquina tortilladora	Unidad	1	22,500.00	22,500.00
Freidora	Unidad	1	2,600.00	2,600.00
Estufa industrial	Unidad	1	1,600.00	1,600.00
Cilindros de gas	Unidad	2	500.00	1,000.00
Herramientas				765.00
Canastos	Unidad	3	25.00	75.00
Espumaderas	Unidad	2	20.00	40.00
Pinzas	Unidad	2	20.00	40.00
Báscula	Unidad	1	610.00	610.00
Mobiliario y equipo				2,021.00
Escritorio	Unidad	1	249.00	249.00
Silla secretarial	Unidad	1	129.00	129.00
Archivo de metal	Unidad	1	500.00	500.00
Teléfono	Unidad	1	159.00	159.00

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unidad Q.	Total Q.
Sumadoras	Unidad	1	189.00	189.00
Mesa de trabajo	Unidad	2	250.00	500.00
Sillas de espera	Unidad	2	35.00	70.00
Estanterías	unidad	1	225.00	225.00
Equipo de computación				2,586.00
Computadora	Unidad	1	2,251.00	2,251.00
Impresora multifuncional	Unidad	1	335.00	335.00
Vehículo				7,400.00
Motocicleta	Unidad	1	7,400.00	7,400.00
Intangible				6,500.00
Marcas y patentes			1,500.00	1,500.00
Gastos de organización			5,000.00	5,000.00
Total				46,972.00

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre de 2014.

El 86% de la inversión fija es tangible y el 14% es intangible, que son los gastos de organización, marcas y patentes.

3.7.2 Inversión en capital de trabajo

Está integrado por: materia prima, mano de obra, así como los costos y gastos. Estos recursos deben estar disponibles a corto plazo para cubrir las necesidades de la empresa a tiempo. En el siguiente cuadro se establece la inversión a realizarse como capital de trabajo para el proyecto.

Cuadro 14
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Inversión en Capital de Trabajo
Año: Uno

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Materia prima				5,693
Maíz	Quintal	14.30	143.60	2,053
Cal	Quintal	0.07	100.00	7
Agua	Galón	247.27	0.08	19
Condimento sabor a barbacoa	Caja (1 lb)	26.00	14.00	364
Aceite para freír	Galón	130.00	25.00	3,250
Mano de obra				5,055
Receptor de materia prima cocimiento y molino	Día	6	74.97	450

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario Q.	Total Q.
Elaborador de tortillas y plancha	Día	16	74.97	1,200
Freidor de tortillas y escurridor	Día	16	74.97	1,200
Empacado y almacenaje	Día	14	74.97	1,050
Bonificación incentivo		52	8.33	433
Séptimo día				722
Costos indirectos				3,263
Cuotas patronales		4,622	0.1267	586
Prestaciones laborales		4,622	0.3055	1,412
Gas propano	Cilindro 100 lbs	2	410.00	820
Bolsas plásticas para empaque	Ciento	29	5.00	145
Energía eléctrica	Kws	162	1.85	300
Costos fijos de producción				4,844
Sueldo encargado de producción	Mensual	1	2,300.00	2,300
Bonificación inventivo	Mensual	1	250.00	250
Cuotas patronales	%	2,300.00	0.1267	291
Prestaciones laborales	%	2,300.00	0.3055	703
Alquiler del local	Mensual	1	1,000.00	1,000
Mantenimiento equipo de producción	Mensual	1	300.00	300
Gastos de Venta				4,544
Sueldo ventas	Mensual	1	2,300.00	2,300
Bonificación incentivo	Mensual	1	250.00	250
Cuota patronal	%	2,300.00	0.1267	291
Prestaciones laborales	%	2,300.00	0.3055	703
combustible y lubricantes	Mensual	1	800.00	800
publicidad y propaganda	Mensual	1	200.00	200
Gastos de administración				4,494
Sueldo de administración	Mensual	1	2,300.00	2,300
Bonificación inventivo	Mensual	1	250.00	250
Cuotas patronales	%	2,300.00	0.1267	291
Prestaciones laborales	%	2,300.00	0.3055	703
Agua, luz, teléfono	Mensual	1	300.00	300
Papelería y útiles	Mensual	1	150.00	150
Honorarios contador	Mensual	1	500.00	500
Total				27,893

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

El capital de trabajo está conformado por la materia prima que representa 21%, mano de obra 18%, los costos indirectos 12%, costos fijos de producción 17% y gastos administración y ventas representan el 32%.

3.7.3 Inversión total

Está conformada por la sumatoria de la inversión fija e inversión en capital de trabajo, es decir es la cantidad con la que inicia a operar el proyecto. A continuación se detalla la integración de la inversión total.

Cuadro 15
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Inversión Total
Año: Uno

Descripción	Parcial	Total	%
Inversión Fija		46,972	63
Equipo de producción	27,700		
Herramientas	765		
Mobiliario y equipo	2,021		
Equipo de computación	2,586		
Vehículo	7,400		
Marcas y patentes	1,500		
Gastos de organización	5,000		
Inversión capital de trabajo		27,893	37
Materia prima	5,693		
Mano de obra	5,055		
Costos indirectos variables	3,263		
Costos fijos de producción	4,844		
Gastos de ventas	4,544		
Gastos de administración	4,494		
Inversión total		74,865	100

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

En el cuadro anterior presenta un resumen de la inversión fija que representa el 63% y la inversión en capital de trabajo el 37%, que son necesarias para dar inicio a la operación.

3.7.4 Financiamiento

Conformado por los recursos propios y ajenos a la institución, indispensables para la puesta en marcha de la propuesta.

- **Fuentes internas**

Integrada por la aportación de Q. 3.565.00 por cada uno de los veintinueve asociados de la "Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz, R.L.", que hace un total de Q. 74,865.00, cantidad que cubre la inversión total.

- **Fuentes externas**

Son los recursos financieros que se obtienen de terceros, como préstamos bancarios y proveedores. El siguiente cuadro describe la forma de financiamiento para el proyecto.

Cuadro 16
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Fuentes de Financiamiento
Año: Uno

Descripción	Financiamiento Interno Q	Financiamiento Externo Q	Inversión Total Q
Inversión fija	46,972		46,972.00
Equipo de producción	27,700	-	27,700
Herramientas	765	-	765
Mobiliario y equipo	2,021	-	2,021
Equipo de computación	2,586	-	2,586
Vehículo	7,400	-	7,400
Marcas y patentes	1,500	-	1,500
Gastos de organización	5,000	-	5,000
Inversión capital de trabajo	27,893		27,893
Materia prima	5,693	-	5,693
Mano de obra	5,055	-	5,055
Costos indirectos variables	3,263	-	3,263
Costos fijos de producción	4,844	-	4,844
Gastos de ventas	4,544	-	4,544
Gastos de administración	4,494	-	4,494
Inversión Total	74,865		74,865

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

El cuadro anterior determina que la aportación de los asociados cubre el total de la inversión necesaria, por lo que en las operaciones no es indispensable contar con financiamiento externo.

3.7.5 Estados financieros

Los estados financieros son informes utilizados para reportar la situación económica y financiera de la organización, para la toma de decisiones de forma oportuna.

3.7.5.1 Estado de costo directo de producción

Valoración monetaria de los gastos incurridos y aplicados en la obtención de un bien. Compuesto por la materia prima, la mano de obra y costo indirecto.

Cuadro 17
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Estado de Costo Directo de Producción Proyectado
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de Cada Año
(Cifras en Quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia prima	68,316	68,316	68,316	68,316	68,316
Maíz	24,636	24,636	24,636	24,636	24,636
Cal	84	84	84	84	84
Agua	228	228	228	228	228
Condimento sabor barbacoa	4,368	4,368	4,368	4,368	4,368
Aceite para freír	39,000	39,000	39,000	39,000	39,000
Mano de obra	60,664	60,664	60,664	60,664	60,664
Receptor de materia prima, cocimiento y molino	5,400	5,400	5,400	5,400	5,400
Elaborador de tortillas y plancha	14,400	14,400	14,400	14,400	14,400
Freidor de tortillas y escurridor	14,400	14,400	14,400	14,400	14,400
Empacador y almacenaje	12,600	12,600	12,600	12,600	12,600
Bonificación incentivo	5,198	5,198	5,198	5,198	5,198
Séptimo día	8,666	8,666	8,666	8,666	8,666
Costos indirectos variables	39,153	39,153	39,153	39,153	39,153
Cuotas patronales	7,028	7,028	7,028	7,028	7,028
Prestaciones laborales	16,945	16,945	16,945	16,945	16,945
Gas propano	9,840	9,840	9,840	9,840	9,840
Bolsas plásticas para empaque	1,740	1,740	1,740	1,740	1,740
Energía eléctrica	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
Total Costo Directo de Producción	168,133	168,133	168,133	168,133	168,133
Producción de paquetes	33,636	33,636	33,636	33,636	33,636
Costo unitario por paquete de tostadas	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

El costo directo de producción es un instrumento de aprovechamiento de los recursos disponibles en cualquier proceso productivo, al mantener los costos bajos y estables, se incrementa el margen de ganancia. Se determinó que el costo directo de producción por paquete es de Q 5.00.

3.7.5.2 Estado de resultados

“Presenta información sobre el resultado de una empresa en un periodo determinado, enfrentando a los ingresos, los costos y gastos en que se incurrió para obtenerlos y calcular una utilidad o pérdida para ese período.”¹⁵ En el siguiente cuadro se detalla los resultados financieros a obtener para los cinco años de vida del proyecto.

Cuadro 18
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Estado de Resultados proyectado
Del 01 de Enero Al 31 de Diciembre de Cada Año
(Cifras en Quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	504,540	504,540	504,540	504,540	504,540
(-) Costo directo de producción	168,133	168,133	168,133	168,133	168,133
Ganancia marginal	336,407	336,407	336,407	336,407	336,407
(-) Costos fijos de producción	63,860	63,860	63,860	63,861	63,669
Depreciación herramientas	191	191	191	192	-
Depreciación equipo producción	5,540	5,540	5,540	5,540	5,540
Mantenimiento equipo de producción	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
Encargado de producción	27,600	27,600	27,600	27,600	27,600
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuota patronal	3,497	3,497	3,497	3,497	3,497
Prestaciones laborales	8,432	8,432	8,432	8,432	8,432
Alquiler del local	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
(-) Gastos de ventas	56,009	56,009	56,009	56,009	56,009
Sueldo ventas	27,600	27,600	27,600	27,600	27,600
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuota patronal	3,497	3,497	3,497	3,497	3,497
Prestaciones laborales	8,432	8,432	8,432	8,432	8,432

Continúa en la página siguiente...

¹⁵ Rodríguez Morales. 2009. *Análisis de Estados Financieros Un Enfoque en la Toma de Decisiones*. 5 Edición. México. Editorial Mac Graw Hill p. 5.

... Viene de la página anterior

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Combustibles y lubricantes	9,600	9,600	9,600	9,600	9,600
Publicidad y propaganda	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400
Depreciación vehículos	1,480	1,480	1,480	1,480	1,480
(-) Gastos de administración	56,495	56,495	56,495	55,633	55,634
Sueldo administración	27,600	27,600	27,600	27,600	27,600
Bonificación incentivo	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Cuota patronal y laboral	3,497	3,497	3,497	3,497	3,497
Prestaciones laborales	8,432	8,432	8,432	8,432	8,432
Agua, luz y teléfono	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
Papelería y útiles	1,800	1,800	1,800	1,800	1,800
Honorarios contador	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
Deprec. mobiliario	404	404	404	404	405
Deprec. equipo de computación	862	862	862	-	-
Amort. gtos. marcas y patentes	300	300	300	300	300
Amort. gtos. de organización	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
Ganancia antes del ISR	160,043	160,043	160,043	160,904	161,095
Impuesto sobre la renta (28%)	44,812	44,812	44,812	45,053	45,107
UTILIDAD NETA	115,231	115,231	115,231	115,851	115,988

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre de 2014.

El estado de resultados refleja una ganancia constante en los primero tres años del proyecto, tienen un incremento moderado en el cuarto año de Q620.00 y en el quinto es Q. 757.00 respecto del tercer año. Las depreciaciones se calcularon de acuerdo a la ley.

3.7.5.3 Presupuesto de caja

“Permite conocer la manera cómo se genera y utiliza el efectivo, información necesaria para determinar la capacidad de generación de recursos.”¹⁶ En el siguiente cuadro se establece el presupuesto de caja proyectado para cinco años del proyecto.

¹⁶ Ibíd. p. 5.

Cuadro 19
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Presupuesto de Caja Proyectado
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de Cada Año
(Cifras en Quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	579,405.00	702,253.00	827,261.00	952,269.00	1,077,277.00
Saldo Inicial	-	197,713.00	322,721.00	447,729.00	572,737.00
Aportación de los asociados	74,865.00				
Ventas	504,540.00	504,540.00	504,540.00	504,540.00	504,540.00
Egresos	381,692.00	379,532.00	379,532.00	379,532.00	379,773.00
Equipo producción	27,700.00				
Herramienta	765.00				
Mobiliario y equipo	2,021.00				
Equipo de computación	2,586.00				
Vehículos	7,400.00				
Marcas y patentes	1,500.00				
Gastos de organización	5,000.00				
Costo directo de producción	168,133.00	168,133.00	168,133.00	168,133.00	168,133.00
Costos fijos de producción	58,129.00	58,129.00	58,129.00	58,129.00	58,129.00
Gastos de administración	53,929.00	53,929.00	53,929.00	53,929.00	53,929.00
Gastos de venta	54,529.00	54,529.00	54,529.00	54,529.00	54,529.00
Impuesto sobre la renta 28%	-	44,812.00	44,812.00	44,812.00	45,053.00
Saldo final	197,713.00	322,721.00	447,729.00	572,737.00	697,504.00

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre de 2014.

La disponibilidad se incrementa cada año, esto se debe a que en los primeros años es cuando se hacen los gastos de inicio de operaciones.

3.7.5.4 Estado de situación financiera

“Muestra un resumen de la posición financiera de la empresa en un tiempo determinado, presenta en forma clara el valor de sus propiedades y derechos, sus obligaciones y su capital.”¹⁷ A continuación se presenta el cuadro de la situación financiera del proyecto para los cinco años.

¹⁷ Casia, M. 2009. *Guía para la Preparación y Evaluación de Proyectos con un Enfoque Administrativo*. 5 Edición. Guatemala. Editorial Corporación JASD. p 75.

Cuadro 20
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Estado de Situación Financiera Projectado
Al 31 de Diciembre de Cada Año
(Cifras en Quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo corriente	197,713	322,721	447,729	572,737	697,504
Efectivo	197,713	322,721	447,729	572,737	697,504
Activo no corriente	37,195	27,418	17,641	8,725	-
Equipo producción	27,700	27,700	27,700	27,700	27,700
(-) Depreciación acumulada	-5,540	-11,080	-16,620	-22,160	-27,700
Herramienta	765	765	765	765	-
(-) Depreciación acumulada	-191	-382	-573	-765	-
Mobiliario y equipo	2,021	2,021	2,021	2,021	2,021
(-) Depreciación acumulada	-404	-808	-1,212	-1,616	-2,021
Equipo de computación	2,586	2,586	2,586	-	-
(-) Depreciación acumulada	-862	-1,724	-2,586	-	-
Vehículos	7,400	7,400	7,400	7,400	7,400
(-) Depreciación acumulada	-1,480	-2,960	-4,440	-5,920	-7,400
Marcas y patentes	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
(-) Amortización acumulada	-300	-600	-900	-1,200	-1,500
Gastos de organización	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
(-) Amortización acumulada	-1,000	-2,000	-3,000	-4,000	-5,000
TOTAL DEL ACTIVO	234,908	350,139	465,370	581,462	697,504
Pasivo y patrimonio					
Pasivo corriente	44,812	44,812	44,812	45,053	45,107
Impuesto sobre la renta por pagar	44,812	44,812	44,812	45,053	45,107
Suma del pasivo	44,812	44,812	44,812	45,053	45,107
Patrimonio	190,096	305,327	420,558	536,409	652,397
Aportaciones de los asociados	74,865	74,865	74,865	74,865	74,865
Utilidad del ejercicio	115,231	115,231	115,231	115,851	115,988
Utilidad no distribuida	-	115,231	230,462	345,693	461,544
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	234,908	350,139	465,370	581,462	697,504

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

El cuadro anterior es muestra tendencia al alza de la ganancia para cada año, confirmando así la solidez del proyecto. Es una herramienta indispensable de la mayor parte de las decisiones sobre préstamo e inversión.

3.8 EVALUACIÓN FINANCIERA

Proceso que mide los resultados de la inversión en un proyecto, con la finalidad de determinar si es rentable y si este cumple con las expectativas de ganancia.

Para la evaluación del proyecto de tostadas se considera los siguientes criterios,

la tasa de recuperación de la inversión, tiempo de recuperación de la inversión, retorno de capital, tasa de retorno de capital, punto de equilibrio y el porcentaje de margen de seguridad, como se presenta a continuación.

3.8.1 Punto de equilibrio

“Es la situación en la cual la empresa produce y vende un volumen exactamente necesario, que únicamente le permite cubrir la totalidad de sus costos y gastos, de tal manera que no tenga utilidades ni pérdidas.”¹⁸ A continuación se desarrolla el punto de equilibrio para el proyecto en valores y en unidades.

- **Punto de equilibrio en valores**

Es la cantidad en quetzales que se requiere vender para cubrir los costos y gastos fijos que genera el proyecto, se establece dividiendo los gastos fijos dentro del porcentaje de la ganancia marginal, como se detalla a continuación.

$$\text{PEQ} = \frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ Ganancia marginal}} = \frac{176,364}{0.666760} = \text{Q. } 264,509$$

El resultado refleja que las ventas mínimas del proyecto para alcanzar el punto de equilibrio en valores son de Q. 264,509.00 esto en comparación con las ventas totales anuales de Q. 504,540.00.

- **Punto de equilibrio en unidades**

Determina la cantidad de unidades a vender para alcanzar el punto de equilibrio y para cubrir costos y gastos proyecto.

¹⁸ Ibíd. p. 63.

$$\text{PEU} = \frac{\text{Punto de equilibrio en valores}}{\text{Precio de venta}} = \frac{264,509}{15} = 17,634$$

La cantidad mínima de paquetes de tostadas que debe venderse para alcanzar el punto de equilibrio en unidades, para el primer año es de 17,634 paquetes.

- **Margen de seguridad**

El margen de seguridad es el porcentaje o valor en que pueden disminuir las ventas sin producir pérdida.

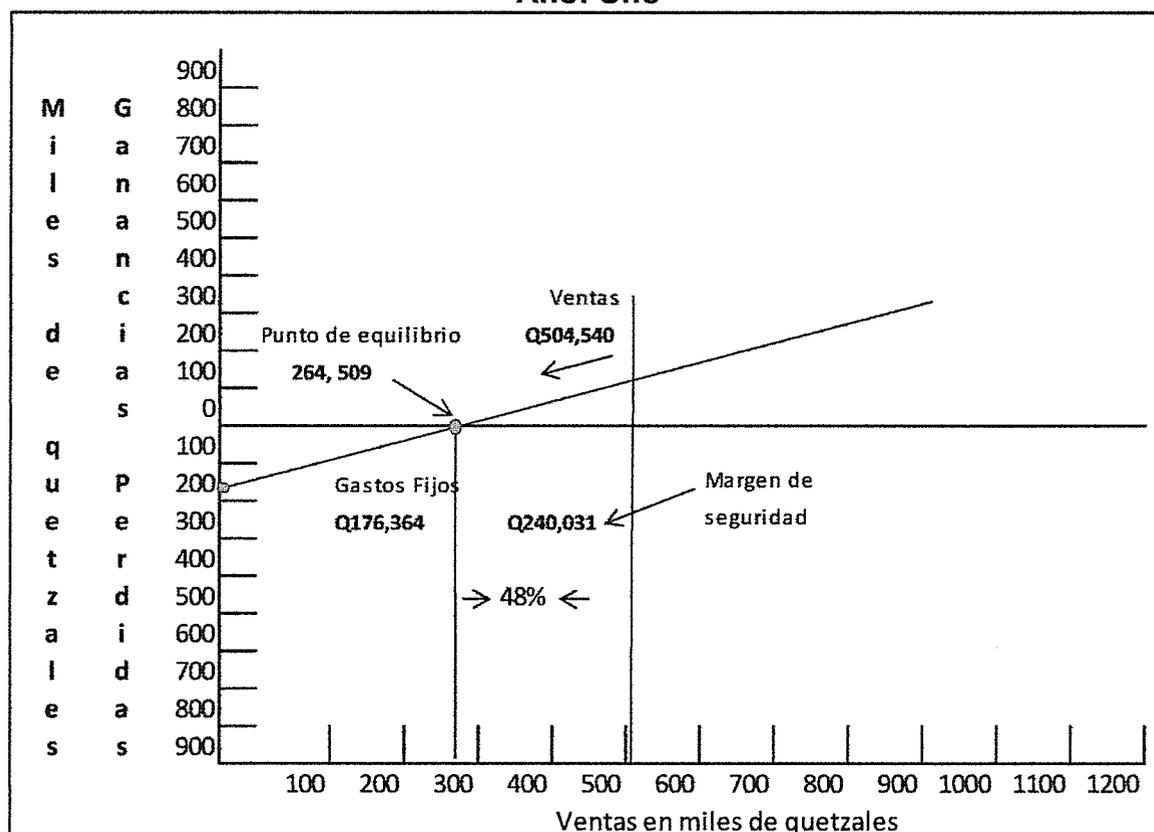
Ventas	504,540	100 %
(-) Punto de equilibrio	264,509	52 %
Margen de seguridad	<u>240,031</u>	<u>48 %</u>

De acuerdo a la información anterior, se determinó que el margen de seguridad es cubierto por las ventas en un 48%.

- **Gráfica del punto de equilibrio**

Presenta los resultados de forma sencilla y comprensible para la toma de decisiones importantes de la empresa, determinantes para mantener el proyecto dentro del margen de seguridad, como se presenta en la siguiente gráfica.

Gráfica 6
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Punto de Equilibrio
Año: Uno



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

La gráfica anterior muestra el punto de equilibrio que permite determinar las ventas necesarias para cubrir los costos totales, para el presente proyecto dichas ventas deben ser de Q 264,509 y el margen de seguridad de 48%, elemento importante para identificar y reducir el riesgo de la inversión.

3.8.2 Flujo neto de fondos

Constituyen los ingresos, el valor de rescate y los egresos que se originan de las operaciones normales del proyecto. Sirve de base para evaluar desde el punto de vista financiero. Cada elemento es registrado en el flujo neto de fondos,

especificando su monto y el momento en que se recibe o se desembolsa, como se presenta en el siguiente cuadro.

Cuadro 21
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Flujo Neto de Fondos -FNF-
Años: 1-5
(Cifras en Quetzales)

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	504,540	504,540	504,540	504,540	504,540
Ventas	504,540	504,540	504,540	504,540	504,540
Egresos	379,532	379,532	379,532	379,774	379,827
Costo directo de producción	168,133	168,133	168,133	168,133	168,133
Costos fijos de producción	58,129	58,129	58,129	58,129	58,129
Gastos de administración	53,929	53,929	53,929	53,930	53,929
Gastos de ventas	54,529	54,529	54,529	54,529	54,529
Impuesto sobre la renta	44,812	44,812	44,812	45,053	45,107
Flujo neto de fondos	125,008	125,008	125,008	124,766	124,713

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

El comportamiento de los ingresos y egreso genera flujos netos positivos, lo cual contribuye a la aceptación del proyecto.

3.8.3 Valor actual neto

Conocido como valor actualizado neto o valor presente neto, permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión. Analíticamente se expresa como la diferencia entre el desembolso inicial y el valor actualizado.

La tasa que se utiliza para descontar los flujos es la tasa de rendimiento mínima aceptada -TREMA-. El siguiente cuadro establece el valor actual neto para el proyecto.

Cuadro 22
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Valor Actual Neto -VAN-
Años: 1-5

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Flujo neto de fondos	Factor de actualización 24.18%	Valor actual neto
0	74,865		74,865	-74,865	1	-74,865
1		504,540	379,532	125,008	0.805282654	100,667
2		504,540	379,532	125,008	0.648480153	81,065
3		504,540	379,532	125,008	0.522209819	65,280
4		504,540	379,774	124,766	0.420526509	52,467
5		504,540	379,827	124,713	0.338642703	42,233
Total	74,865	2,522,700	1,973,062	549,638		266,847

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

El valor actual neto es positivo, esto significa que los asociados al invertir obtendrán la ganancia esperada.

3.8.4 Relación beneficio costo

“Método utilizado para evaluar el proyecto a través de los ingresos y los costos, cuando está en relación de un resultado superior a la unidad se considera favorable, porque demuestra que los ingresos que genera el proyecto son superiores a los costos que obtendrá en sus operaciones.”¹⁹ En el siguiente cuadro se presenta el resultado obtenido en cuanto a relación beneficio costo del proyecto.

¹⁹ *Ibíd.* p 105.

Cuadro 23
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Relación Beneficio Costo -RBC-
Años: 1-5
(Cifras en Quetzales)

Año	Inversión	Ingresos	Egresos	Factor de actualización	Ingresos actualizados	Egresos actualizados
0	74,865		74,865	1		74,865
1		504,540	379,532	0.805282654	406,297	305,631
2		504,540	379,532	0.648480153	327,184	246,119
3		504,540	379,532	0.522209819	263,476	198,195
4		504,540	379,774	0.420526509	212,172	159,705
5		504,540	379,827	0.338642703	170,859	128,626
Total	74,865	2,522,700	1,973,062	3.735141839	1,379,988	1,113,141

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Los flujos netos de fondos se actualizaron al 24.18% que representa el costo de oportunidad, igual al valor actual neto.

$$\text{Relación B/C} = \frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Egresos actualizados}} = \frac{1,379,988}{1,113,141} = 1.24$$

La relación beneficio costo es mayor a la unidad, por lo que el proyecto de inversión es aceptable, por cada quetzal invertido y recuperado este obtiene una ganancia de Q. 0.24.

3.8.5 Tasa interna de retorno

“Es la tasa de interés real que genera el proyecto en “n” períodos.”²⁰ A continuación se detalla el cálculo de la tasa interna de retorno para el proyecto.

²⁰ Ibíd. 99.

Cuadro 24
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Tasa Interna del Retorno -TIR-
Años: 1-5

Año	Flujo neto de fondos	Tasa de descuento 165.6990%	Flujo neto de fondos actualizado	Tasa de descuento 165.7030%	Flujo neto de fondos actualizado	Factor de actualización TIR 165.7008%	TIR
0	-74,865	1	-74,865	1	-74,865	1	-74,865
1	125,008	0.376366	47,049	0.376360	47,048	0.376363	47,049
2	125,008	0.141651	17,708	0.141647	17,707	0.141649	17,707
3	125,008	0.053313	6,664	0.053310	6,664	0.053312	6,664
4	124,766	0.020065	2,503	0.020064	2,503	0.020064	2,503
5	124,713	0.007552	942	0.007551	942	0.007552	942
Total	549,638		1		-1		0

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

A continuación se desarrolla la fórmula utilizada para obtener la TIR, se obtiene de tener un VAN positivo y un VAN negativo, si la tasa es mayor a la TREMA el proyecto es rentable.

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

R Tasa de descuento que genera valor actual positivo
DR Diferencia entre tasa de descuento
VAN + Valor actual neto positivo
VAN - Valor actual neto negativo

$$TIR = 165.6990 + 0.004 \left[\frac{1}{1 - (-1)} \right]$$

$$TIR = 165.6990 + 0.004(1/2)=165.7008$$

La tasa interna de retorno de 165.7008%, supera a la TREMA del 24.18% requerida por los asociados, esto garantiza que el proyecto tendrá un rendimiento mayor a lo esperado.

3.8.6 Período de recuperación de la inversión

Es el tiempo necesario para recuperar la inversión, conformado por la acumulación de los flujos netos de fondos actualizados hasta recuperar la inversión del proyecto, como se establece en el siguiente cuadro.

Cuadro 25
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Periodo de Recuperación de la Inversión
Años: 1-5
(Cifras En Quetzales)

Años	Inversión total total	Valor actual neto	Valor actual neto acumulado
0	74,865		
1		100,667	100,667
2		81,065	181,732
3		65,280	247,012
4		52,467	299,479
5		42,233	341,712

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

El cuadro anterior muestra los datos que deben usarse para determinar el periodo exacto de recuperación, mediante la siguiente operación.

Inversión Total	74,865
(-) Recuperación al primer año	74,865
(=) Monto pendiente de recuperar	-

$74,865 / 100,667 = 0.743689 * 12 \text{ meses} = 8 \text{ meses.}$

$0.924274 * 30 \text{ días} = 27 \text{ días.}$

PRI= 8 meses 27 días.

La fórmula anterior permite identificar el tiempo de recuperación de la inversión es de ocho meses y veintisiete días.

3.9 IMPACTO SOCIAL

El proyecto de producción de tostadas fritas con sabor a barbacoa promoverá el desarrollo socioeconómico de los habitantes. Tiene como fin buscar nuevas alternativas de inversión en el Municipio y mejorar el nivel de vida de las personas que participan directa o indirectamente en el proyecto, mediante los ingresos que perciben los asociados por su inversión y la generación de seis empleos, los cuales son: un administrador, un encargado de producción, un vendedor, un perito contador y dos operarios.

CAPÍTULO IV

COMERCIALIZACIÓN PROPUESTA

El objetivo de la comercialización es planear y organizar las acciones que permitan que el mercado objetivo conozca y adquiera un producto o servicio, al ofrecerlo en una presentación que se adecue a sus necesidades, establecer la forma de distribución que lo coloque en el lugar indicado y momento preciso, así como las condiciones de venta que promuevan su adquisición. En el presente capítulo se describen las actividades a desarrollarse para la comercialización de las tostadas fritas con sabor a barbacoa.

4.1 MEZCLA DE MERCADOTECNIA

Herramienta de mercadotecnia compuesta por las variables: producto, precio, plaza y promoción, estas pueden ser controladas y deben combinarse adecuadamente para producir la respuesta deseada en el mercado meta. En la siguiente tabla se detalla la mezcla de mercadotecnia para el producto.

Tabla 7
Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Mezcla de Mercadotecnia
Año: 2014

Variable	Descripción
Producto	Clasificado como producto de conveniencia, debido a que suele adquirirse de manera frecuente, de inmediato y con esfuerzo mínimo de comparación y compra. Es elaborado con materias primas de alta calidad, empacado en presentación de veinte unidades, con bolsa plástica de cristal para preservarlo y facilitar su manipulación. Debido a que es un producto comestible el almacenamiento será temporal, en el lugar designado dentro del área de producción y se mantendrá a temperatura ambiente. Para que sea identificado y distinguido se nombrará "Fritodeli", éste hace referencia a que son tostadas fritas y que poseen un sabor delicioso. El eslogan propuesto es "deliciosas y crujientes". El logotipo muestra una mazorca con rostro alegre, bigote y sombrero (ver anexo siete). La etiqueta describe los ingredientes que contienen, datos del productor y logotipo (ver anexo ocho).

Continúa en la página siguiente...

... Viene de la página anterior

Variable	Descripción
Precio	El productor venderá el producto a minoristas al contado, a un precio de Q. 15.00 cada paquete de veinte unidades. Los minoristas pondrán a disposición del consumidor final cada paquete de veinte unidades a un precio de Q. 17.50.
Plaza	Del centro de producción las tostadas serán trasladadas a los minoristas, conformados por tiendas y abarroterías de los municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, quienes las distribuirán al consumidor final.
Promoción	Para comunicar de manera persuasiva el valor y características del producto a los consumidores y generar su preferencia, se utilizarán afiches como medio de comunicación alternativo en el punto de venta, ya que es ahí donde se decide la compra y permite exponer el mensaje frecuentemente. También se hará uso de la publicidad de boca a boca, basada en la referencia que los consumidores realicen acerca de los atributos y cualidades del producto.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Las variables descritas anteriormente permitirán ofrecer al mercado objetivo un producto satisfactor de necesidades y gustos específicos, a un precio justo, con un mensaje apropiado y medio de distribución que lo coloca a su disposición de manera accesible.

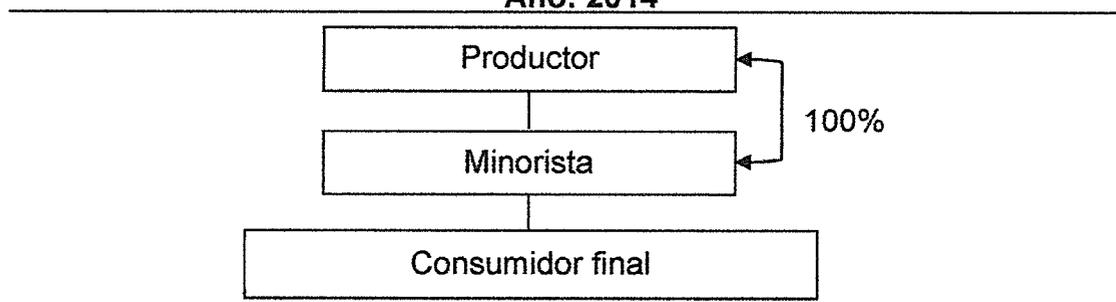
4.2 OPERACIONES DE COMERCIALIZACIÓN

Establece el canal de distribución utilizado para la distribución del producto y los márgenes de comercialización obtenidos en la operación.

4.2.1 Canales de comercialización

Conjunto de organizaciones independientes que participan en el proceso de venta de un producto o servicio. Las tostadas serán transferidas a través del canal uno de comercialización, como se demuestra en la gráfica siguiente.

Gráfica 7
Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Canales de Comercialización
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

El cien por ciento de la producción será trasladado por el productor a los minoristas, conformados por tiendas y abarroterías de los tres Municipios, quienes serán los encargados de vender el producto al consumidor final. Este canal es propuesto con el objetivo que los compradores obtenga el producto en lugares cercanos a ellos de forma rápida y sencilla.

4.2.2 Márgenes de comercialización

Permiten determinar el porcentaje de participación y rentabilidad alcanzado por los agentes que intervienen en la comercialización de los productos. En el siguiente cuadro se detalla los márgenes de comercialización para el proyecto.

Cuadro 26
Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Márgenes de Comercialización
Año: 2014

Institución	Precio de venta Q. paquete	Margen bruto Q.	Costo de mercado Q.	Margen neto Q.	Rentabilidad s/inversión %	Participación %
Productor	15.00					86
Minorista	17.50	2.50	<u>0.00</u>	2.50	17	14
Consumidor final						
Totales		2.50	0.00	2.50		100

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Con base a los resultados obtenidos se determina que por la venta de cada paquete de tostadas fritas con sabor a barbacoa el minorista obtiene un margen neto de Q. 2.50, no incurre en gastos de distribución y transporte debido a que son cubiertos por el productor; la rentabilidad que alcanza es de Q. 0.17 por cada quetzal invertido. En el establecimiento del precio, el productor participa en un 86% y el restante 14% lo establece el minorista, derivado de que éste último únicamente lo traslada al consumidor final sin participar en el proceso productivo.

CAPÍTULO V

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL PROPUESTA

En este capítulo se evalúa la organización propuesta para el desarrollo del proyecto y los aspectos legales a considerar para su funcionamiento.

5.1 JUSTIFICACIÓN

Para llevar a cabo el proyecto se debe establecer un modelo de organización con el que se determine una estructura formal, mediante la creación de unidades administrativas que definan y dividan las actividades a realizarse, para lograr el cumplimiento de los objetivos del mismo, así como la aplicación leyes y normativas que guíen y conduzcan las acciones.

Para la ejecución del proyecto se propone la creación de una Cooperativa, debido a que es una organización de tipo voluntaria, integrada por personas con fines económicos, sociales y educacionales en común, que ejecutan actividades de servicio, producción o comercialización de bienes con el objetivo de mejorar su calidad de vida, mediante el esfuerzo propio y la ayuda mutua. Se determina que este tipo de organización se adapta a las características y necesidades del proyecto debido a que brinda la oportunidad a los pobladores del Municipio de trabajar en conjunto de manera legal, basados en igualdad de derechos y obligaciones para todos su miembros, permite establecer y coordinar las actividades para el uso eficiente de los recursos disponibles y contribuir al mejoramiento de su desarrollo social y económico.

5.2 OBJETIVOS

Son los resultados que se pretende lograr con la creación de la organización empresarial propuesta. Se presentan a continuación.

5.2.1 General

Integrar de manera legal a los pobladores del Municipio que inviertan en el proyecto y establecer una organización formal para su funcionamiento.

5.2.2 Específicos

- Que la organización cuente con personalidad jurídica y realizar las actividades de forma legal.
- Promover la coordinación y trabajo en equipo de las personas que participen en el proyecto.
- Definir la estructura jerárquica adecuada para la organización.
- Que las actividades se realicen de manera eficiente y eficaz.

5.3 TIPO Y DENOMINACIÓN

Se propone la creación de una Cooperativa, con la que se unirá el esfuerzo de veintiún asociados, residentes del Municipio, para ello cada uno brindará una aportación de Q. 3565.00. De acuerdo a lo establecido en el Decreto Número 82-78, Ley General de Cooperativas, Artículo 5 (Tipo de Cooperativa), Artículo 6 (Denominación) y Artículo 7 (Responsabilidad Limitada), la denominación será: **“Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz, R.L.”**

5.4 MARCO JURÍDICO

Comprende las normas internas y externas por las que debe regirse la entidad.

5.4.1 Normativa interna

Regula el funcionamiento administrativo de la Cooperativa, deberá ser elaborada por el Consejo Administrativo y someterla a consideración y aprobación de la Asamblea General, se enlistan a continuación.

- Manual de organización.

- Manual de normas y procedimientos.
- Reglamento interno.
- Estatutos internos.

5.4.2 Normativa externa

Leyes que establece el Estado para regular las actividades de la Cooperativa. A continuación se indican.

- Constitución Política de la República de Guatemala. Artículo 5 (Libertad de acción) Artículo 34. (Derecho de Libre Asociación).
- Ley de Cooperativas. Decreto No. 82-78. Acuerdo Gubernativo 7-79. Del Congreso de la República de Guatemala.
- Código Civil. Decreto Ley No. 106. Jefe de Gobierno de la República de Guatemala. Artículo 15 (Personas Jurídicas).
- Código de Trabajo. Decreto No. 1441. Artículo 82 (Indemnizaciones) Artículo 103. (Salarios Mínimos para Actividades Agrícolas y no Agrícolas) Artículo 130. (Vacaciones).
- Código Municipal. Decreto No. 12-2002. Congreso de la República de Guatemala. Artículo 18. (Organización de Vecinos). Artículo 19. (Autorización para la organización de Vecino).
- Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-. Decreto No. 295. Del Congreso de la República de Guatemala. Artículo 27. (Campos de Aplicación).
- Ley Reguladora de la Prestación del Aguinaldo para los Trabajadores del Sector Privado. Decreto No. 76-78. Del Congreso de la República de Guatemala. Artículo 1.
- Bonificación Incentivo Mensual. Decreto No. 37-2001. Del Congreso de la República de Guatemala. Artículo 1.

- Ley de Actualización Tributaria. Decreto No. 10-2012. Del Congreso de la República de Guatemala. Artículo 11. Inciso 2 (Rentas Exentas).
- Ley del Impuesto al Valor Agregado (IVA). Decreto 27-92 y su Reforma Decreto 4-2012. Libro II. Del Congreso de la República de Guatemala.
- Ministerio de Trabajo y Previsión Social. Acuerdo Gubernativo 537-2013. (Salarios Mínimos para Actividades Agrícolas, no Agrícolas y de la Actividad Exportadora y de Maquila).
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de la República de Guatemala. Reglamento Técnico Centroamericano de Buenas Prácticas de Manufactura. 2003.

5.5 ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN

Marco formal de la organización que establece relaciones de trabajo entre las personas, divide y coordina las actividades, para cumplir con los objetivos establecidos.

5.5.1 Diseño organizacional

Mediante el diseño organizacional se define la forma en que las actividades se dividen, se asignan responsabilidades e implementan los canales de comunicación y autoridad que se adecúen a las características organizacionales necesarias para del cumplimiento de los objetivos. Para una mejor presentación de éste se consideran los siguientes tres elementos: la complejidad, que determina forma en que se divide el trabajo, la formalización que se refiere al nivel de estandarización que se aplica en las actividades, la existencia de reglas y procedimientos; y por último los la centralización, que indica el grado en que las decisiones son tomadas por los altos niveles de la organización. La siguiente tabla detalla estos elementos para la organización empresarial propuesta.

Tabla 8
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Elementos del Diseño Organizacional
Año: 2014

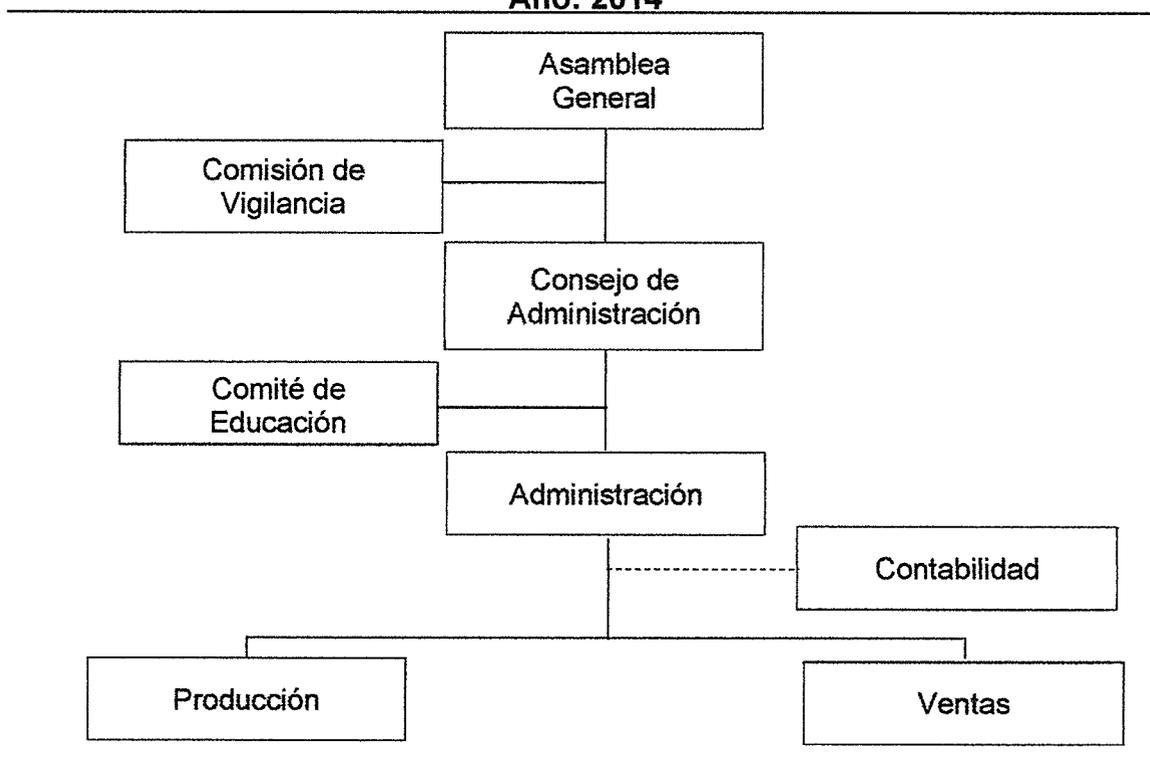
Concepto		Descripción
Estructura organizacional	Complejidad	Para garantizar la eficiencia en las actividades productivas y administrativas de la Cooperativa, existirá la división de trabajo por funciones.
	Formalización	Los manuales de normas y procedimientos se utilizarán como herramienta para estandarizar y regular las actividades de manera formal.
	Centralización	Las decisiones relevantes de la Cooperativa serán establecidas de manera descentralizada, mediante el acuerdo por mayoría de los integrantes de la Cooperativa.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

De acuerdo a la información anterior se determina que la estructura organizacional del proyecto será de carácter formal, mediante la división del trabajo, normas y procedimientos y toma de decisiones relevantes descentralizada.

A continuación se propone el siguiente esquema organizacional para la Cooperativa, el cual muestra la departamentalización, autoridad, niveles jerárquicos, y el sistema de comunicación y coordinación establecido para la misma.

Gráfica 8
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Organigrama
“Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz R,L.”
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

La división y coordinación del trabajo se realizará a través de la departamentalización por funciones, que consiste en agrupar las tareas de acuerdo a las funciones básicas de la Cooperativa en departamentos, para que las personas que se encuentren ubicados en cada uno de estos enfoque su esfuerzo y se ocupe en una misma clase de trabajo, lo que brindará especialización ocupacional y simplificará la capacitación. El tramo de control será estrecho para que la comunicación y supervisión se lleve a cabo de manera rápida y sencilla.

5.5.1.1 Funciones básicas de las unidades administrativas

Las unidades administrativas propuestas tendrán funciones principales y específicas que deberán cumplir de manera eficiente, con el fin de lograr los objetivos establecidos, estas se detallan a continuación.

- Asamblea general

Se conforma por los asociados activos reunidos, por lo menos en un cincuenta por ciento más uno, es la máxima autoridad de la Cooperativa y se encarga de la toma de decisiones relevantes, mediante la mayoría de votos de los asociados.

- Comisión de vigilancia

Ente fiscalizador de la Cooperativa, es integrado por tres miembros de ella, se encarga de velar porque las actividades administrativas y económicas financieras se realicen de forma correcta, debe evaluar las operaciones realizadas por lo menos una vez a cada tres meses, para luego presentar un informe a la Asamblea General.

- Consejo de administración

Es el órgano de dirección, es integrado por cinco miembros y la representación legal de la Cooperativa la ejerce el Presidente de este, como parte de sus funciones debe desarrollar el reglamento interno, plan de trabajo y presupuesto anual, para ser sometidos a aprobación de la Asamblea General. Tendrá como mínimo una reunión al mes o como las actividades la requieran.

- Comité de educación

Está integrado por tres miembros de la Cooperativa, debe realizar la programación de actividades para fomentar la educación relacionada al cooperativismo y la asistencia técnica de la actividad productiva.

- **Administración**

Está a cargo del administrador, quien se reportará al Consejo Administrativo y se encargará de la planificación, organización y dirección las actividades de producción, ventas y contabilidad.

- **Producción**

Ente encargado de planificar, dirigir y controlar el proceso productivo, cumplir con los estándares de calidad al cien por ciento, así como los tiempos de producción establecidos.

- **Ventas**

Se encarga de la comercialización del producto, optimización de los canales de comercialización y realización de las herramientas de promoción.

- **Contabilidad**

Brindará asistencia a la Administración para asegurar que las operaciones contables se realicen de manera eficiente, como los registros de ingresos, egresos, control de ventas, inventarios, costos, presupuestos y estados financieros.

5.6 APLICACIÓN DEL PROCESO ADMINISTRATIVO

Es un proceso ordenado y lógico integrado por las actividades de planeación, organización, dirección y control, interrelacionadas con el propósito de alcanzar los objetivos establecidos para la institución. A continuación se detalla el proceso administrativo que se aplicará en la Cooperativa.

5.6.1 Planeación

En esta etapa se definen los objetivos y se establecen las herramientas y métodos para alcanzarlos.

- **Misión**

Es la finalidad específica del funcionamiento de la organización. La misión propuesta es la siguiente.

“Cooperativa del municipio de Zacapa dedicada a la producción y comercialización de tostadas fritas con sabor a barbacoa, brindando un producto de calidad y aceptación en el mercado, mediante la utilización de materia prima de alta calidad y mano de obra calificada.”

- **Visión**

Expresa las aspiraciones fundamentales de la organización, la propuesta de visión para la Cooperativa es la siguiente.

“Ser la Cooperativa líder en el mercado de la Región de producción y venta de tostadas fritas con sabor a barbacoa, para mejorar los ingresos económicos de sus miembros y contribuir al desarrollo social y económico del Municipio.”

- **Valores**

Es el marco de referencia para la actuación individual y colectiva de los miembros de la Cooperativa, los identifica y forma parte de la cultura organizacional. Los valores principales serán los siguientes:

- Cooperación
- Solidaridad
- Honestidad
- Respeto
- Responsabilidad
- Calidad

- **Procedimientos**

Describen detalladamente la secuencia de pasos que deben realizarse para ejecutar las actividades de la manera eficiente. Para el establecimiento de los procedimientos en la Cooperativa se contará con el Manual de Normas y Procedimientos (ver anexo nueve).

5.6.2 Organización

Se conforma por reglas, cargos y comportamientos a realizar, con el fin de orientar y coordinar los recursos humanos, físicos, técnicos y financieros para alcanzar los objetivos establecidos. La Cooperativa tendrá una estructura organizacional formal, cumplirá con todos los requisitos legales y fiscales a los que debe regirse.

El Manual de Organización es una herramienta que contribuirá a orientar las actividades y lograr los objetivos (ver anexo diez).

5.6.3 Integración

Implica el reclutamiento, selección, contratación, promoción y sistemas de retiro del personal.

La integración estará a cargo del Administrador, quien reclutará y seleccionará a los candidatos para las plazas que estén disponibles, para luego informar al Concejo Administrativo, quien dará la autorización de la contratación.

5.6.4 Dirección

Constituye un proceso en el que se necesita la participación y colaboración de todos los miembros de la Cooperativa, para que realicen una contribución real a los propósitos de la institución; por ello exige a quienes la dirigen un adecuado

ejercicio del liderazgo, el establecimiento de un sistema de comunicación oportuno y la coordinación de todos los esfuerzos.

- **Liderazgo**

Elemento importante como parte del desarrollo del personal de la Cooperativa, a través de este las personas podrán influir en el actuar de los demás, debido a que se identifican con ellos, porque sus características personales les atraen y por las capacidades que demuestran tener en el campo de acción, esto da como resultado que les consulten o sigan sus instrucciones y recomendaciones, independientemente del puesto que cada uno ocupe.

- **Comunicación**

Para la transmisión de ideas, pensamientos, conocimientos, experiencias y sentimientos, los miembros de la Cooperativa utilizarán la comunicación formal de manera verbal o escrita, debido a que esta permite la coordinación eficiente de todas las actividades. Podrá ser vertical ascendente o descendente, cuando parte de algún miembro de un área de nivel jerárquico distinto; horizontal cuando se da entre dos o más miembros que tienen un mismo nivel jerárquico en la organización.

- **Motivación**

Es toda influencia que suscita, dirige o mantiene a las personas en un comportamiento orientado al cumplimiento de sus metas. Esto implica identificar las diferencias individuales de los miembros de la Cooperativa, conocer las características de los puestos y prácticas organizacionales. Deben establecerse reconocimientos, incentivos y capacitaciones que fomenten el desarrollo personal y profesional de los trabajadores, para contar con recurso humano motivado en el cumplimiento de sus funciones.

5.6.5 Control

Busca alcanzar la mejora continua de las operaciones, su esencia es verificar si las actividades de la organización están o no alcanzando los resultados esperados, adaptarse a las condiciones variantes, y si existen, corregir las desviaciones detectadas. Para implementar el control en el desarrollo de la Cooperativa se llevarán a cabo las siguientes actividades:

- Establecer normas de rendimiento.
- Se realizará medición de desempeño.
- Comparar los resultados obtenidos de la medición de desempeño con las normas establecidas.
- Tomar las medidas necesarias para corregir las variaciones detectadas.

CONCLUSIONES

Como resultado de la investigación se concluye lo siguiente.

1. El área urbana del Municipio tiene mayor cobertura de los servicios básicos en comparación con el área rural, donde existe limitación para el abastecimiento de agua potable, centros de asistencia médica, existencia de drenajes, acceso a medios de transporte, entre otros. Esto provoca desigualdad en cuanto al desarrollo económico y social de los pobladores.
2. La elaboración de puros es una actividad importante dentro de la producción artesanal del Municipio, sin embargo los productores llevan a cabo las actividades de manera empírica, sin considerar aspectos como: los costos reales que implica su elaboración, estructura organizacional adecuada y procesos de producción y comercialización que generen mayores ingresos.
3. La actividad artesanal de elaboración de puros es realizada por mujeres del Municipio, debido a que les brinda la oportunidad de aportar ingresos para la familia y trabajar en su hogar sin dejar de realizar las tareas domésticas, sin embargo no cuentan con el apoyo de alguna institución que les proporcione capacitación para su desarrollo personal y promueva su inclusión y participación como género en el desarrollo económico y social del Municipio.
4. De acuerdo al estudio de mercado realizado se determinó que existe demanda insatisfecha para las tostadas fritas y que los consumidores estarían dispuestos a adquirirlas al precio establecido.
5. El proyecto de producción de tostadas fritas es una propuesta que brinda la oportunidad a los pobladores de unificar esfuerzos e

invertir recursos económicos, para mejorar su calidad de vida, contribuir al desarrollo económico y social de quienes lo integren.

6. Los pobladores deben organizarse de manera formal para llevar a cabo el proyecto y realizar las actividades en el marco de ley, lo cual les permitirá la ejecución eficiente de los objetivos y contar con una estructura organizacional para administrar los recursos disponibles.
7. La utilización y aplicación correcta de las herramientas administrativas propuestas, como el Manual de Organización y Manual de Normas y Procedimientos contribuirán a orientar y normar las actividades a realizar en la Cooperativa.

RECOMENDACIONES

Derivado de las conclusiones anteriores se presentan las recomendaciones que sugieren las acciones a seguir.

1. Que las autoridades de la Municipalidad gestionen los recursos y proyectos necesarios para brindar a la población del área rural del Municipio cobertura y mejor calidad en los servicios básicos, como salud, agua potable, transporte, entre otros. Con el propósito de proporcionar igualdad de desarrollo a los pobladores del área rural.
2. Que las personas que se dedican a la elaboración de puros se organicen de manera formal a través de un comité y soliciten apoyo al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA- y a la Universidad de San Carlos de Guatemala a través de la Facultad de Agronomía y Ciencias Económicas, para que les brinde asesoría técnica y puedan establecer los costos reales de la producción, implementar procesos que incrementen la productividad y brinden valor agregado a los puros, así como determinar los canales de comercialización que permitan incrementar las ventas para generar mayores ingresos.
3. Que la Municipalidad gestione los recursos necesarios para impartir talleres, cursos, charlas y actividades que fomenten la capacitación, motivación y crecimiento personal de las mujeres que se dedican a la actividad artesanal de elaboración de puros, con el fin de promover su inclusión y participación como género en el desarrollo económico y social del Municipio.
4. Que los pobladores implementen la propuesta de inversión realizada para aprovechar la demanda insatisfecha y la oportunidad de mercado que existe para las tostadas fritas.

5. Que los pobladores con interés de unificar esfuerzos para mejorar su calidad de vida, contribuir al desarrollo económico y social de quienes lo integran, inviertan en el proyecto de producción de tostadas fritas, el que también permite aprovechar el cultivo del maíz y brindarle valor agregado.
6. Que las personas que inviertan en el proyecto consideren la creación de la Cooperativa propuesta en el capítulo cinco, para que se organicen de manera formal y realicen las actividades legalmente, para lograr la ejecución eficiente de los objetivos y contar con una estructura organizacional que permita administrar los recursos disponibles.
7. Que los integrantes de la Cooperativa utilicen y apliquen los lineamientos, normas y procedimientos que se desarrollan en los manuales propuestos, con el fin de orientar y normar las actividades a realizar.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Catalán J.A. 2013. Método para la Investigación de Diagnóstico Socioeconómico (Pautas para el Desarrollo de las Regiones, en Países que han sido mal administrados). 4 Edición. Guatemala. Editorial Renacer. 124 p.
- Baca Urbina G. 2009. Evaluación de Proyectos. 6 Edición. México. Editorial McGrawHill. 318 p.
- Benavides Peñeda J. 2004. Administración. México. 13 Edición. Editorial MacrawHill. 354 p.
- Casia M. 2013. Guía para la Preparación y Evaluación de Proyectos con un Enfoque Administrativo. 5 Edición. Guatemala. Editorial Corporación JASD. 137 p.
- Congreso de la República de Guatemala. 2014. Decreto 2-2014. 1 p.
- Instituto Nacional de Bosques -INAB-. 2013. Evaluación Nacional Forestal. Inventario Nacional Forestal de Guatemala 2002-2003. Guatemala 98 p.
- Instituto Nacional de Estadística -INE-. Proyecciones de Población por Municipio 2008-2020 (en línea). Consultado el 15 de oct. 2014.
- Kotler, P. y Amstrong G. 2008. Fundamentos de Marketing. 8 Edición. México. Editorial Pearson Educación. 656 p.
- Rodríguez Morales L. 2009. Análisis de Estados Financieros Un Enfoque en la Toma de Decisiones. 5 Edición. México. Editorial McGrawHill. 269 p.

- Secretaría de Programación y Planificación de la Presidencia -SEGEPLAN-. 2010. Plan de Desarrollo Zacapa, Zacapa. 103 p.
- Véles Medina J. “Caracterización de Tostadas Elaboradas con Maíces Pigmentados y Diferentes Métodos de Nixtamalización”. México. 205 p.

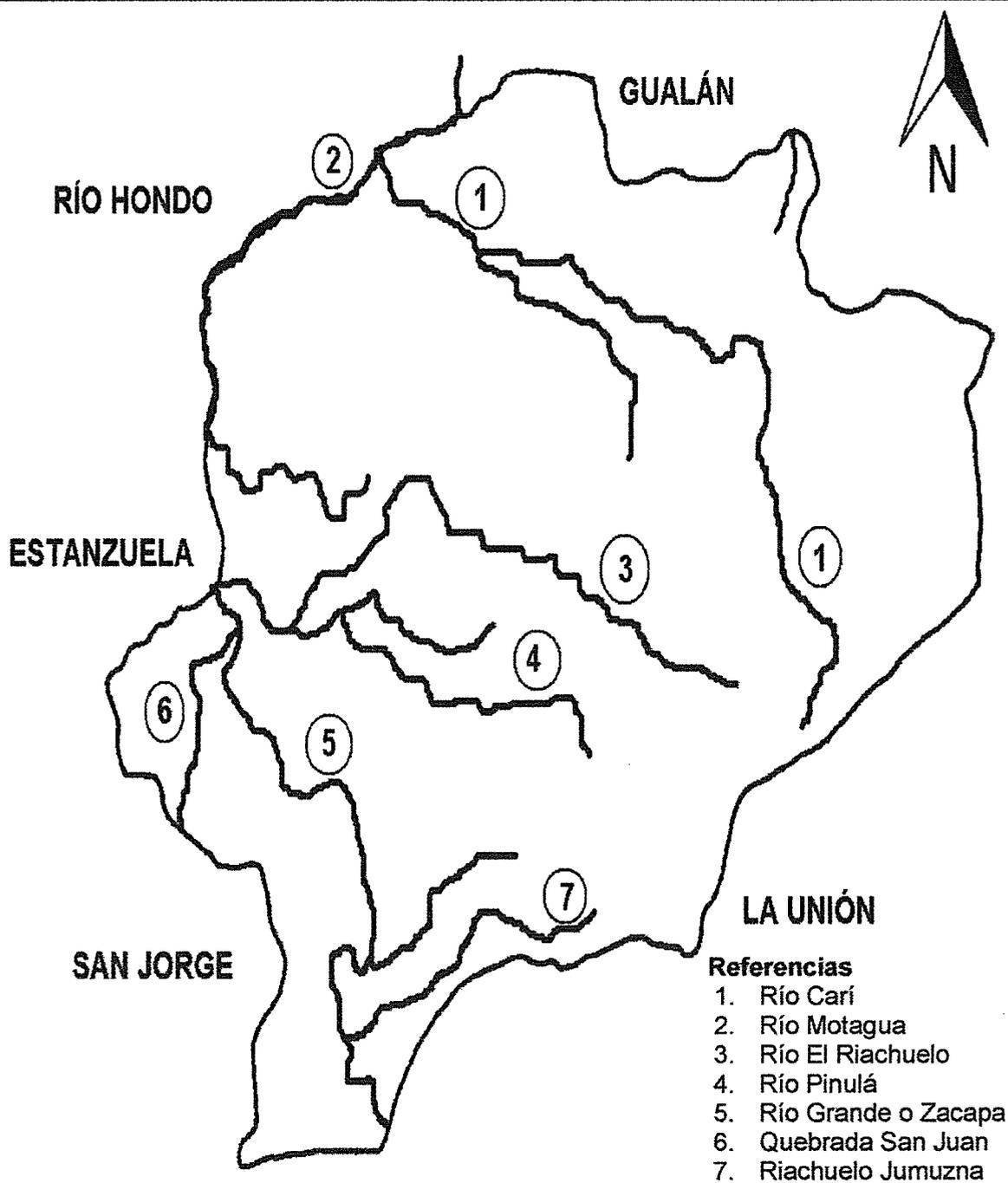
ANEXOS

Anexo 1
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Tabla de Microrregiones
Año: 2014

Microrregión	Centros Poblados
I	Cabecera Municipal
II	Aldeas Jampú, Manzanotes, Lámpara, San Pablo, Los Limones, Poljá y Huacal Majada; caseríos Capulín, Potreritos, Jacaguay, Chastutú, Quinteros, Chiqueritos y Lapachí.
III	Aldeas Sicaraste, Lampocoy, Monte Oscuro, El Guineal y Corozo; caseríos Guanabas, Loma Pareja, Nexcalar, El Zapotal, Chaguites, Camalote, Quebrada de la Vega, Mariquitas, Las Cañas, Río de las Cañas, Las Joyas y La Atravesada.
IV	Aldeas La Majada, El Maguey, El Terrero, Tajara, Tanuste, Guadalupe, Cari Albaleros y Alballeritos; caseríos Los Baños y El Hato, El Tocino, El Trapiche, Tablón Ojo de Agua, Zompopero, Las Viviendas, El Zarzal y Agua Fría.
V	Aldeas El Frutillo, Tapatá, Loma del Viento, Canoguitas, Río Arriba, Santa Anita Lajinco y Chuntuy.
VI	Aldeas La Trementina, Cerro Chiquito, Cerro Grande, Los Achiotes, Matazano y Pinalito; caseríos Los Jocotes, Peralta, Cerro Pelón, El Volcán Samaica, Cuchilla del Jicaral, Jicaral y Cueva del Tigre.
VII	Aldeas Santa Rosalía, Santa Lucía, Agua Blanca, Jumuzna y Llano de Calderón; caseríos Tres Cruces, San Pedro, El Palmar, La Presa, El Cocó y Pie de la Cuesta.
VIII	Aldeas La Fragua y Llano de Piedras; Caseríos Cerro Miramundo, Puente Blanco, Quebradita y Oratorio, El Oasis y Asentamiento La Plancha.

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Anexo 2
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Mapa de Recurso Agua
Año: 2014



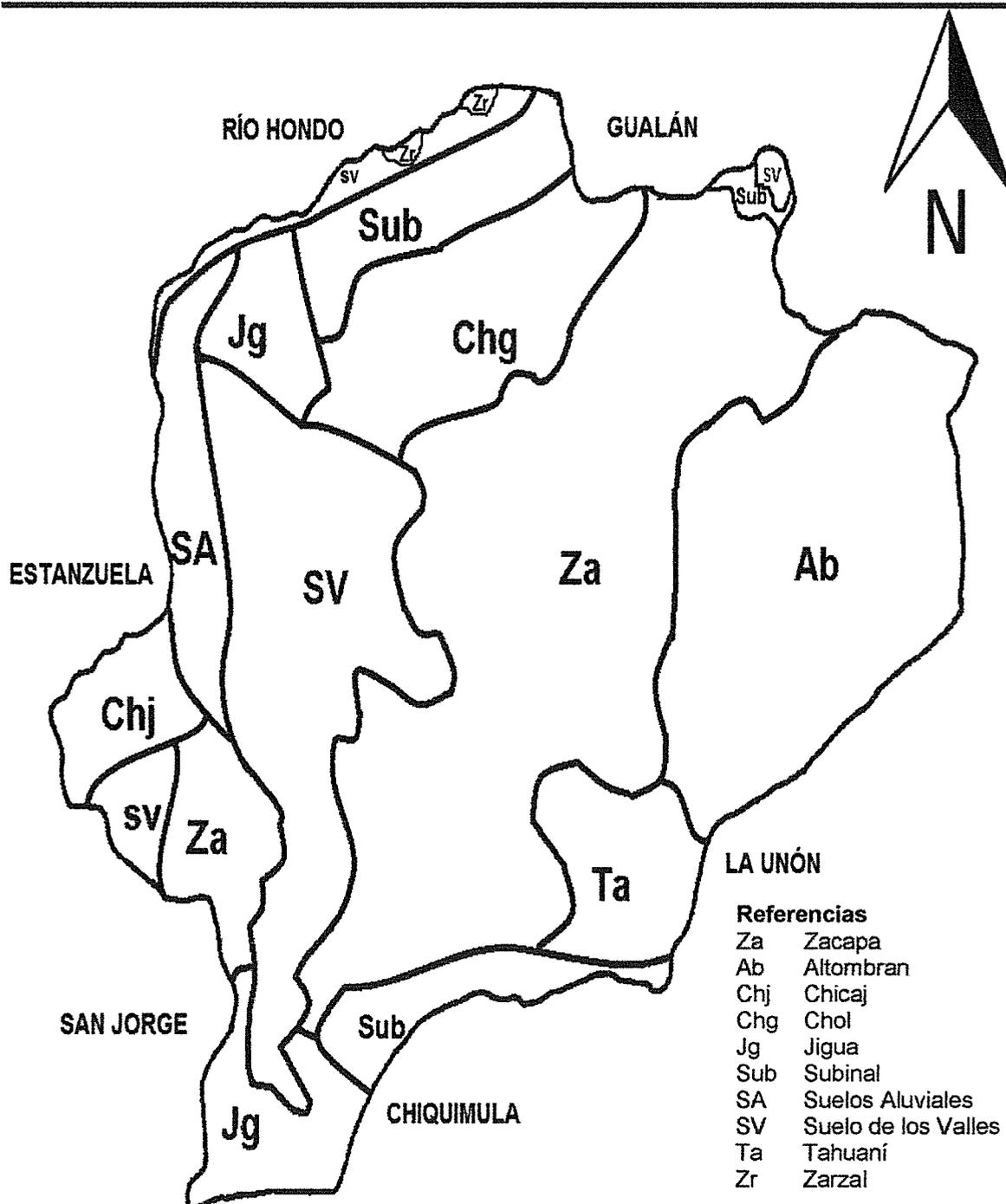
Fuente: elaboración propia, con base en datos de la Zona de Vida, Ministerio de Agricultura y Ganadería -MAGA-. Cartografía básica, Instituto Geográfico Nacional de Guatemala -IGN-. Bajo la supervisión del Sistema de Información Geográfica -SIG-CUNORI-. Año 2013.

Anexo 3
 Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
 Mapa de Cobertura Forestal
 Año: 2014



Fuente: elaboración propia, con base en datos del Plan de Desarrollo Zacapa, Zacapa. 2010.

Anexo 4
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Mapa de Tipos de Suelos
Año: 2014



Fuente: elaboración propia, con base en datos del Proyecto MAGA-ESPRED-ECATIE, febrero de 2001, que digitalizó el Mapa de Reconocimiento de Suelos de Simmons, Tárano y Pinto de 1959.

Anexo 5
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Requerimientos de Inversión
Año: 2014

Centros poblados	Necesidades identificadas
Cerro Chiquito y Cerro Grande	Reparación de baños en escuela primaria
Cerro Grande, Los Achiotes y Pinalito	Construcción de aulas para nivel primaria
Cerro Chiquito, Cerro Grande, Pinalito, Canoguitas, Poljá, Agua Fría, Jumuzna y Cueva del Tigre	Construcción y equipamiento de puestos de salud
El Cocó, Mariquita, Chaguite, Chuntuy, El Zapotal, Cerro Pelón, El Volcán Samaica y Peralta	Apertura de carreteras
Zompopero, Tajaral, Cerro Grande, Cerro Chiquito, Alballeritos, Agua Fría, Guadalupe, Las Cañas, Corozo, El Guineal, Pinalito, Loma del Viento y Tapatá	Mejoramiento o pavimentación de carreteras
San Pablo (sobre río Motagua, San Pablo–Jumuzna, Río Hondo)	Construcción de puente vehicular
El Volcán Samaica, Alballeritos, La Majada y Llano de Calderón	Introducción de agua potable
Capulín, Huacal Majada, Loma Pareja, Los Limones, Quinteros, Camalote, Cerro Pelón, Chaguites, Chastutú, Las Cañas, Chiqueritos, Cueva del Tigre, El Cocó, El Zapotal, Guanabas, Jacaguay, Lapachí, Lampocoy, Cerro Miramundo, Nexcalar, Jampú y Potreritos	Introducción de agua domiciliar entubada
Cerro Grande, Loma Pareja, Los Achiotes, Quinteros, Cerro Pelón, Cueva del Tigre, El Cocó, Guanabas, Matazano, Peralta, Nexcalar, Quebrada de la Vega y San Pedro	Introducción de energía eléctrica
Colonia Municipal La Nopalera, Jampú, Los Baños y El Hato, Guadalupe, Cerro Chiquito, Jumuzna, Cari Alballeros, Huacal Majada, Los Limones, Río Arriba, Tajaral, Pinalito, Matazano, Peralta, Los Achiotes y El Trapiche	Introducción de drenajes
Cerro Grande, El Cocó y Alballeritos	Establecimiento de letrinas
Cabecera Municipal	Construcción de planta de tratamiento de aguas servidas y desechos sólidos, y del mercado
La Fragua, La Trementina, Manzanotes y Santa Rosalía	Construcción de mercados cantonales
Matazano	Construcción de un centro de acopio
Guadalupe	Construcción de salón comunal

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Anexo 6
Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Consumo Per Cápita
Año: 2014

Guatemala 10 de enero del 2015

Sres. Grupo Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–

Presente

Por medio de la presente los saludo cordialmente deseándole éxitos en sus labores, el motivo de la misma es para confirmar mi asesoría como Licenciada En Nutrición al grupo de estudiantes de la facultad de Ciencias Económicas del segundo semestre del 2014, con el proyecto realizado en el departamento de Zacapa, municipio de Zacapa con el consumo ideal de TOSTADAS FRITAS CON SABOR A BARBACOA de 96 unidades al año, de forma circular, de 15.50 gramos y 12 centímetros de diámetro cada una.

Doy fe de la legalidad de la asesoría para cualquier trámite requerido por el grupo de estudiantes.

Atentamente,



Licda. Vivian Ovando
Nutricionista
Colegiado No. 3908

Licda. Vivian Ovando
Nutricionista/ colegiado 3908
Tel. 3002 9030

Anexo 7
Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Logotipo del Producto
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

El signo gráfico que identificará el producto tiene el dibujo de una mazorca, lo que hace referencia a que el producto está elaborado con base de maíz, como distintivo muestra un rostro alegre, con bigote y porta un sombrero, artículo que forma parte de la vestimenta de los pobladores de la Región. Contendrá también el nombre del producto y el slogan.

Anexo 8
Municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Etiqueta del Producto
Año: 2014

<p>Tostada mediana</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: right;">20 unidades</p>	<p>Ingredientes: 100% maíz, Agua, Aceite vegetal, y barbacoa.</p> <p>© MARCA REGISTRADA</p> <p>Registro Sanitario</p> <p>Elaborado por: Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz, R.L. Barrio la Reforma Tel: 7789-9087 coproelmaiz@gmail.com ZACAPA, GUATEMALA</p> <p>Fecha de Producción _____ Fecha de Vencimiento _____</p>
--	--

Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

Para identificar y dar a conocer el producto la etiqueta se colocará en el empaque, en la parte de enfrente irá el logotipo, en la esquina superior el tamaño del producto y en la esquina inferior las unidades que contiene el paquete.

En la parte posterior se establecerá el detalle de los ingredientes del producto, datos del productor, registro sanitario y el espacio para colocar fecha de producción y vencimiento.

ANEXO 9
MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.
MUNICIPIO DE ZACAPA, DEPARTAMENTO DE ZACAPA

ÍNDICE

	Página
INTRODUCCIÓN	i
1. OBJETIVOS DEL MANUAL	1
2. CAMPO DE APLICACIÓN	1
3. NORMAS GENERALES	1
4. SIMBOLOGÍA UTILIZADA	2
PROCEDIMIENTO 1. COMPRA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS	3
PROCEDIMIENTO 2. COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO	8

INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Normas y Procedimientos constituye una de las herramientas organizacionales para que la Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz, R.L. desarrolle las actividades de manera eficiente. Este documento tiene como fin comunicar de manera ordenada y sistemática los objetivos a alcanzar, así como facilitar al personal la información con relación a las normas y procedimientos a cumplir en la ejecución de las tareas que se les ha asignado para lograr dichos objetivos. Está conformado por la descripción de los procedimientos principales, el área en que se desempeñará, las normas que regirán cada procedimiento, personas responsables de realizarlos y se complementa con los respectivos flujogramas.

El cumplimiento de lo establecido en Manual de Normas y Procedimientos contribuirá a que la Cooperativa optimice el tiempo disponible para llevar a cabo las funciones, evitar que exista duplicidad de tareas o pasos innecesarios, también facilitará el aprendizaje y supervisión a través de la regulación y uniformidad en los procedimientos de trabajo.

1. OBJETIVOS DEL MANUAL

Los objetivos que se desea alcanzar son los siguientes.

- Contar con una herramienta administrativa que oriente al personal de la Cooperativa en la realización de sus actividades.
- Establecer en forma ordenada, sencilla y gráfica la secuencia correcta de los procedimientos y sus responsables.
- Determinar las normas que deben regir los procedimientos para lograr la optimización del tiempo, esfuerzo humano y recursos financieros.
- Contribuir a mantener la productividad y eficiencia de las actividades a desarrollar en la organización.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente manual está diseñado para que sea analizado y puesto en práctica por todos los miembros y trabajadores de la Cooperativa de Productores de Tostadas el Maíz R.L. ubicada en el Municipio de Zacapa.

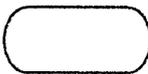
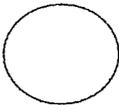
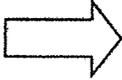
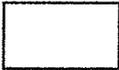
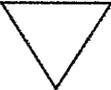
3. NORMAS GENERALES

- Todas las unidades que conforman la Cooperativa deberán respetar las normas y llevar a cabo los procedimientos establecidos en el manual, para realizar sus actividades de manera eficiente y eficaz.
- Los procesos establecidos deben ser sometidos a supervisión periódicamente por parte del Consejo Administrativo, para verificar su cumplimiento y establecer su actualización de ser necesario, esto será aprobado por la Asamblea General.
- Este documento debe ser de fácil acceso a todos los miembros de la Cooperativa para que sea consultado a nivel general.

4. SIMBOLOGÍA UTILIZADA

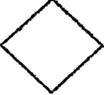
En la siguiente tabla se detalla la simbología utilizada en los flujogramas para los principales procesos.

Tabla
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Simbología Utilizada en los Diagramas de Flujos del Proceso
Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz R.L.
Año: 2014

Símbolo	Descripción
	Inicio, Fin: indica, inicio y final de un procedimiento.
	Operación: representa la realización de una actividad u operación.
	Documento: estos son utilizados por manejo de documentos.
	Transferencia: esta representa el traslado de un documento, archivo, etc. a otra área.
	Inspección o revisión: verificar si se cumple con los requisitos.
	Archivo permanente: se archivan los documentos para ser revisados.
	Archivo temporal: se archivan los documentos de manera permanente.

Continúa en la siguiente página...

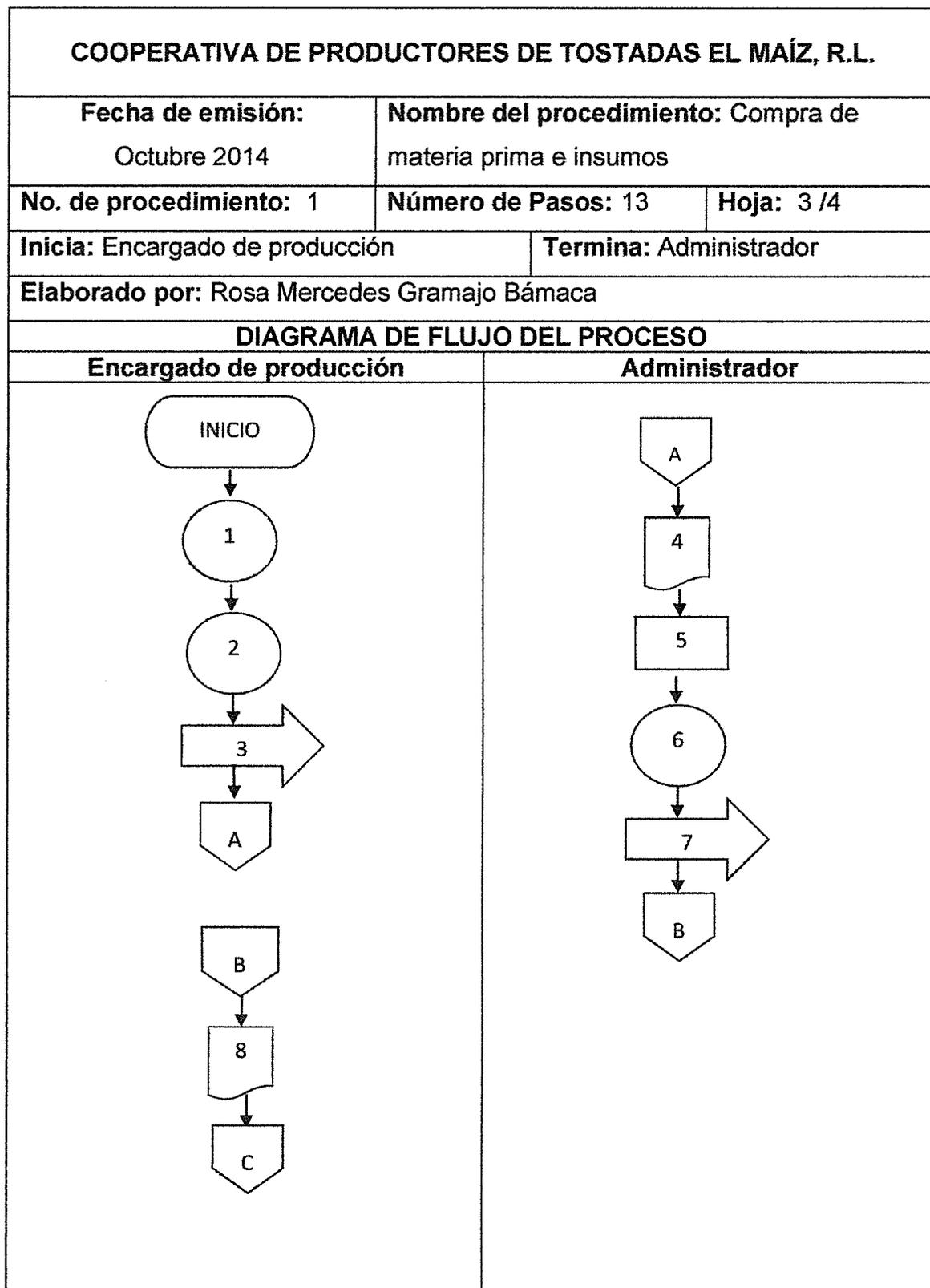
...Viene de la página anterior

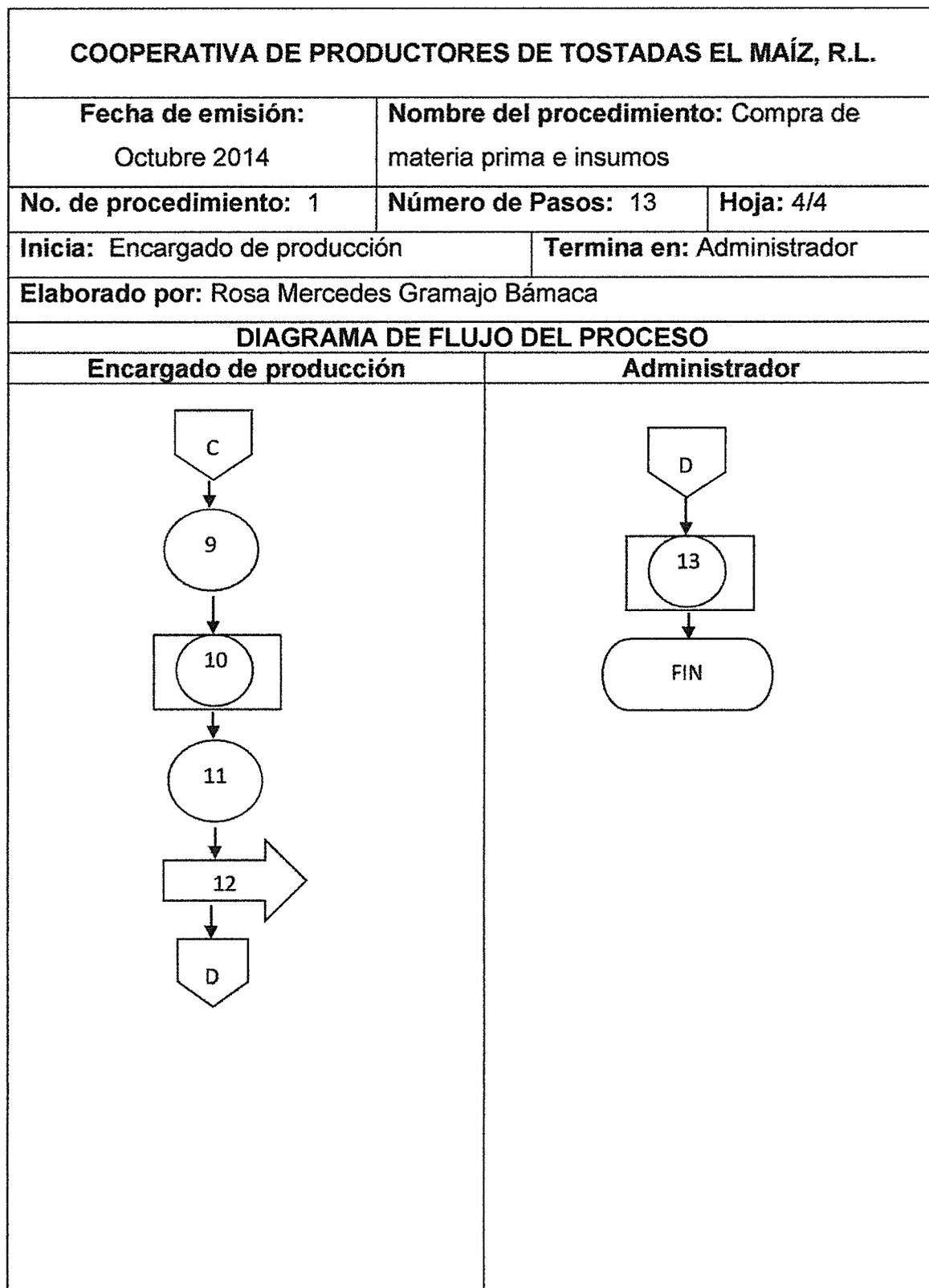
Símbolo	Descripción
	Decisión: indica cuando se debe o continuar una acción.
	Operación combinada: indica la ejecución de dos o más actividades en un mismo espacio o tiempo.
	Conector de página: indica que existe una conexión o enlace con otra hoja o participante diferente para dar a conocer el proceso.

Fuente: elaboración propia, con base en Benavides J.

COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: Octubre 2014	Nombre del procedimiento: Compra de materia prima e insumos	
No. de procedimiento: 1	Número de Pasos: 13	Hoja: 1 /4
Inicia: Encargado de producción		Termina: Administrador
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
<p>Objetivo</p> <p>Cumplir con los estándares de calidad establecidos para el producto y realizar la compra de materia prima o insumos que posean las características requeridas y a un precio adecuado.</p>		
<p>Normas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las compras deben de ser realizadas únicamente si cuentan con la autorización del Administrador. • Para solicitud de autorización de orden de compra deberá presentarse como mínimo tres cotizaciones u opciones de compra. • Toda compra debe ser notificada para su registro contable. 		

COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: Octubre 2014	Nombre del procedimiento: Compra de materia prima e insumos	
No. de procedimiento: 1	Número de Pasos: 13	Hoja: 2/4
Inicia: Encargado de producción		Termina: Administrador
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
Responsable	No. Pasos	Actividad
Encargado de producción	1	Cotiza la materia prima o insumos a requerirse.
	2	Elabora orden de compra para materia prima o insumos.
	3	Traslada la orden de compra al Administrador para aprobación.
Administrador	4	Recibe la orden de compra.
	5	Revisa la orden de compra.
	6	Autoriza la mejor opción de compra.
	7	Traslada la orden de compra autorizada al encargado de producción.
Encargado de producción	8	Recibe la orden de compra autorizada.
	9	Realiza el pedido.
	10	Recibe la materia prima o insumos y verifica que cumplan con las especificaciones necesarias.
Administrador	11	Ingresa la materia prima o insumos al inventario.
	12	Traslada los documentos al Administrador.
	13	Recibe la papelería y realiza contraseña de pago para el proveedor.





COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: Octubre 2014	Nombre del procedimiento: Comercialización del producto	
No. de procedimiento: 2	Número de Pasos: 16	Hoja: 1/ 4
Inicia: Vendedor		Termina: Administrador
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
<p>Objetivo</p> <p>Vender el producto en los municipios de Zacapa, San Jorge y Estanzuela y contar con un medio de comercialización y distribución eficiente.</p> <p>Normas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se emitirá factura para toda venta realizada. • Las ventas se realizarán al contado. • Mantener constantemente comunicación y contacto con los minoristas a través de visitas y llamadas telefónicas para informar acerca de las características del producto y ponerlo a su disposición. 		

COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: Octubre 2014	Nombre del procedimiento: Comercialización del producto	
No. de procedimiento: 2	Número de Pasos: 16	Hoja: 2/ 4
Inicia: Vendedor		Termina: Administrador
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
Responsable	No. Pasos	Actividad
Vendedor	1	Hace contacto con los encargados de tiendas y abarroterías.
	2	Ofrece el producto, dando a conocer sus características.
	3	Elabora la orden de pedido.
	4	Traslada la orden de pedido al encargado de producción.
Encargado de producción	5	Recibe orden de pedido.
	6	Elabora la orden de despacho.
	7	Entrega el pedido al vendedor.
Vendedor	8	Recibe el pedido y la orden de despacho.
	9	Revisa el producto. 9.1 Si está correcto elabora la factura. 9.2 Si no, termina el proceso.
	10	Transporta el pedido al minorista.
Minorista	11	Recibe su pedido y factura.
	12	Entrega el pago al vendedor.
Vendedor	13	Recibe el pago.
	14	Entrega el pago y copia de factura al administrador.
Administrador	15	Recibe el pago y factura.
	16	Archiva la factura.

COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.

Fecha de emisión:
Octubre 2014

Nombre del procedimiento: Comercialización del producto

No. de procedimiento: 2

Número de Pasos: 16

Hoja: 3 / 4

Inicia: Vendedor

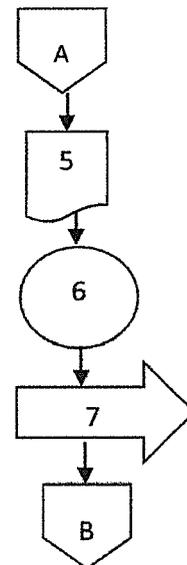
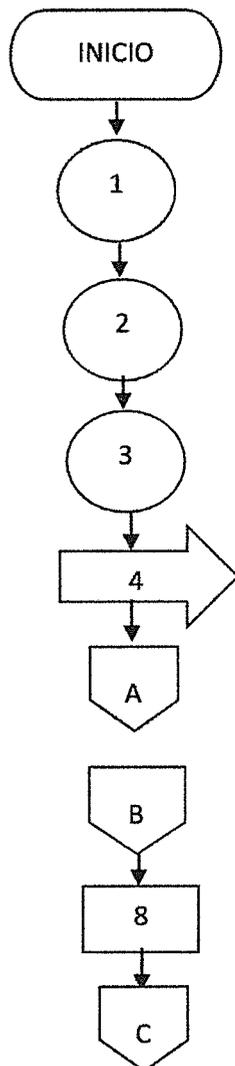
Termina: Administrador

Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca

DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO

Vendedor

Encargado de producción



COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.

Fecha de emisión:
 Octubre 2014

Nombre del procedimiento: Comercialización del producto

No. de procedimiento: 2

Número de Pasos: 16

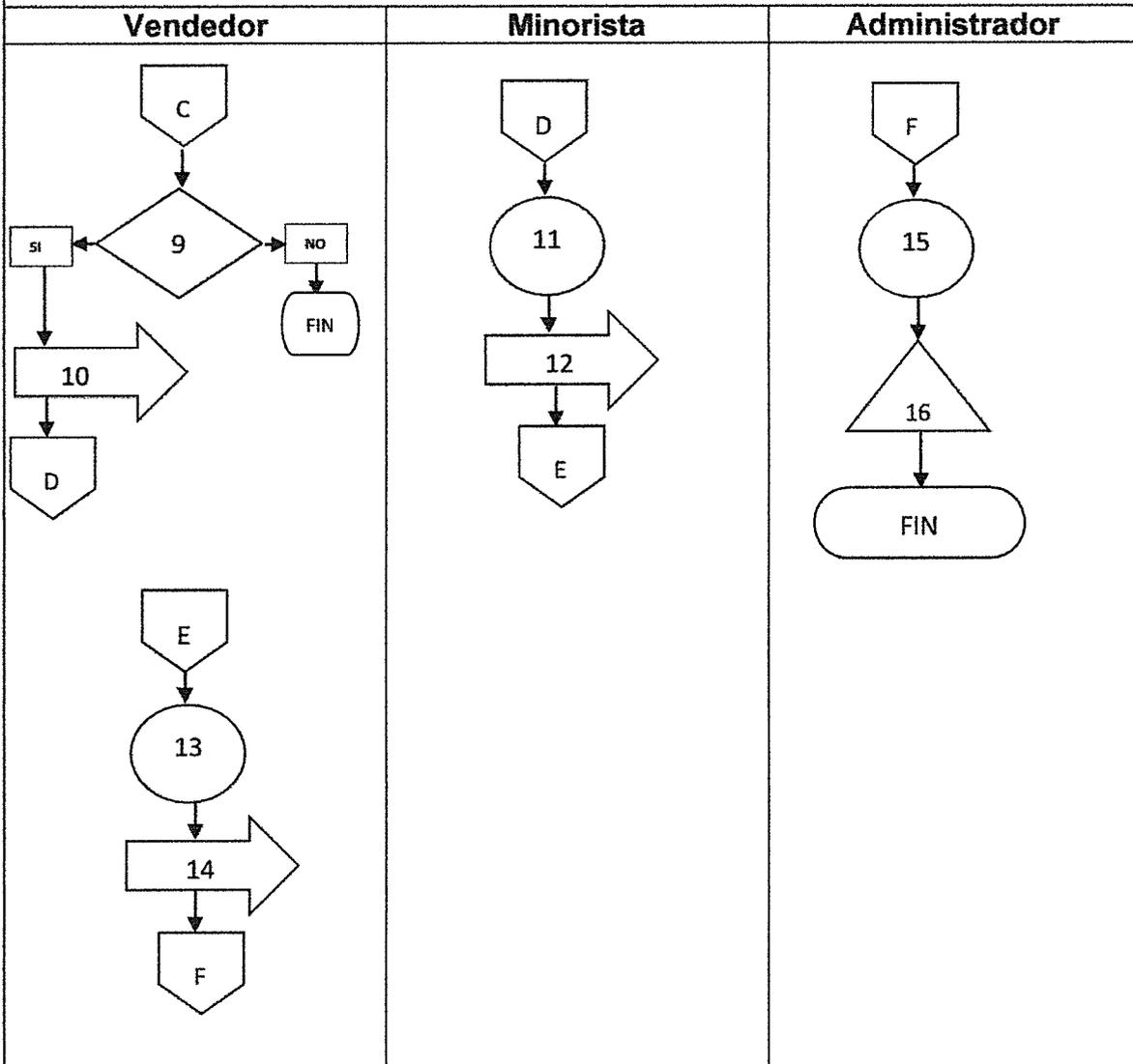
Hoja: 4/4

Inicia: Vendedor

Termina: Administrador

Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca

DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



ANEXO 10
MANUAL DE ORGANIZACIÓN
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.
MUNICIPIO DE ZACAPA, DEPARTAMENTO DE ZACAPA

ÍNDICE

	Página
INTRODUCCIÓN	i
1. OBJETIVOS DEL MANUAL	1
2. CAMPO DE APLICACIÓN	1
3. FILOSOFÍA INSTITUCIONAL	1
3.1 Misión	1
3.2 Visión	2
3.3 Valores	2
4. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	2
4.1 Diseño Organizacional	2
5. DESCRIPTORES DE PUESTOS	4
ADMINISTRADOR	5
VENDEDOR	7
ENCARGADO DE LA PRODUCCIÓN	9
OPERARIO	11
CONTADOR	13

INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Organización es un instrumento elaborado para garantizar el buen funcionamiento de la Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz R.L., facilita la comprensión de los objetivos trazados y atribuciones de cada unidad que la integra. Se compone de la filosofía organizacional de la Cooperativa (misión, visión y valores) para que sus miembros se identifiquen y socialicen con la entidad; la estructura organizacional, que detalla las unidades o departamentos que la integran, como las relaciones de autoridad, responsabilidad y comunicación entre cada una de ellas y como último punto los descriptores de puestos, que define los perfiles idóneos para la contratación de las personas que ocuparán los cargos, el área de aplicación y funciones que estarán a su cargo.

La utilización del Manual favorecerá al cumplimiento de los objetivos organizacionales, evitar duplicidades de funciones e identificar omisiones.

1. OBJETIVOS DEL MANUAL

Los objetivos que espera lograr con la aplicación del manual son los siguientes.

- Establecer un guía para orientar a los miembros de la Cooperativa en las actividades a realizar.
- Minimizar los errores.
- Facilitar el control interno.
- Servir de guía para el adiestramiento y capacitación de los empleados.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

El manual deberá ser consultado y analizado por todos los miembros de la Cooperativa de Productores de Tostadas el Maíz, R.L. del municipio de Zacapa.

3. FILOSOFÍA INSTITUCIONAL

Integrada por las declaraciones de misión visión y valores de la organización.

3.1 Misión

Es la finalidad específica del funcionamiento de la organización. La misión de la Cooperativa es la siguiente.

“Cooperativa del municipio de Zacapa dedicada a la producción y comercialización de tostadas fritas con sabor a barbacoa, brindando un producto de calidad y aceptación en el mercado, mediante la utilización de materia prima de alta calidad y mano de obra calificada.”

3.2 Visión

Expresa las aspiraciones fundamentales de la organización, la visión de la Cooperativa es la siguiente.

“Ser la Cooperativa líder en el mercado de la Región de producción y venta de tostadas fritas con sabor a barbacoa, para mejorar los ingresos económicos de sus miembros y contribuir al desarrollo social y económico del Municipio.”

3.3 Valores

Es el marco de referencia para la actuación individual y colectiva de los miembros de la Cooperativa, los identifica y forma parte de la cultura organizacional. Los valores principales son los siguientes.

- Cooperación
- Solidaridad
- Honestidad
- Respeto
- Responsabilidad
- Calidad

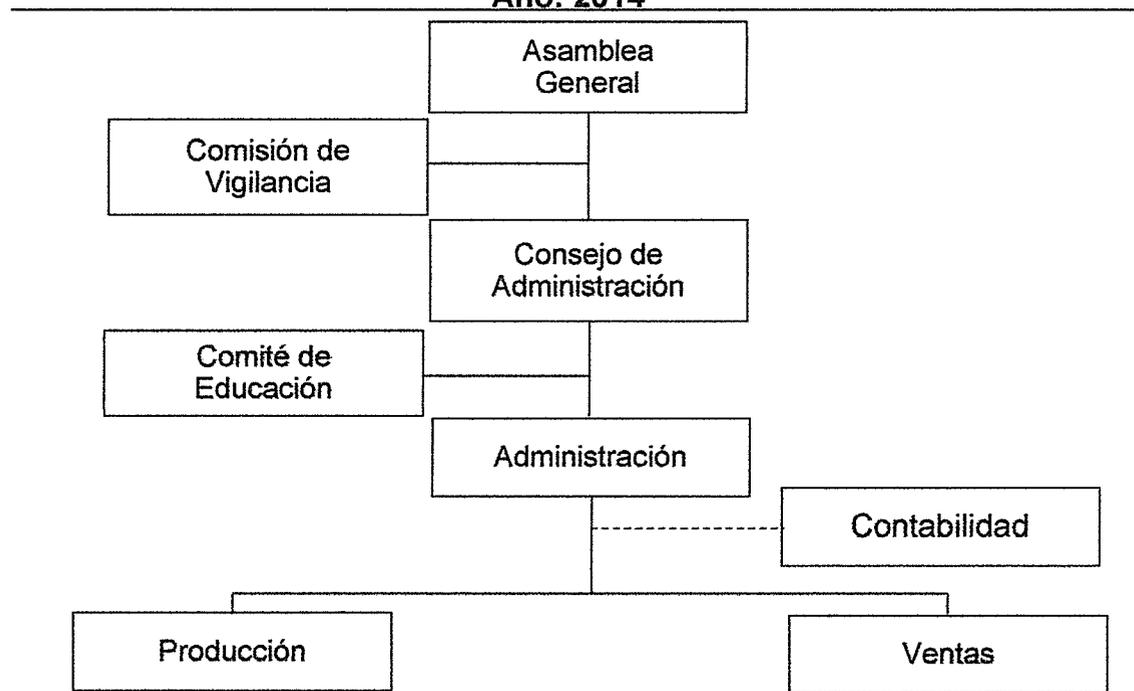
4. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Marco formal de la organización que establece relaciones de trabajo entre las personas, divide y coordina las actividades, para cumplir con los objetivos establecidos.

4.1 Diseño organizacional

Mediante el diseño organizacional se busca definir la forma en que las actividades serán divididas en la organización e implementar los canales de comunicación y autoridad que se adecúen a las características organizacionales necesarias para del cumplimiento de los objetivos. A continuación se propone el siguiente esquema organizacional para la Cooperativa, el cual muestra la departamentalización, autoridad, niveles jerárquicos y el sistema de comunicación y coordinación establecido para la misma.

Organigrama
Municipio de Zacapa, Departamento de Zacapa
Proyecto: Producción de Tostadas Fritas
Cooperativa de Productores de Tostadas El Maíz R,L.
Año: 2014



Fuente: investigación de campo Grupo EPS, segundo semestre 2014.

El organigrama anterior permite conocer de manera gráfica las unidades que conforman la Cooperativa, los niveles de jerarquía que han de cumplirse y las líneas de comunicación. De acuerdo a esto se establece que la máxima autoridad de la Cooperativa es la Asamblea General, la cual se integra por los asociados reunidos en un 50% de los miembros activos más uno y se encarga de la toma de decisiones relevantes. La Comisión de Vigilancia es el ente fiscalizador y controlador, integrado por tres miembros, es responsable de velar porque las actividades se realicen de forma correcta.

El Consejo Administrativo es el órgano de dirección, le reporta a la Asamblea General, es integrado por cinco miembros de la Cooperativa y la representación legal de la organización la ejerce el Presidente de éste. Para fomentar la

educación relacionada al cooperativismo y asistencia técnica de la actividad productiva, se cuenta con el Comité de Educación.

El Administrador le reportará al Consejo Administrativo y se encargará de la planificación, organización y dirección de las actividades de producción y ventas; recibirá asistencia externa en el área de contabilidad, para asegurar que sea realizada con eficiencia. El área de producción realizará la elaboración del producto y el área de ventas se encargará de la comercialización, ambos le reportarán al Administrador.

5. DESCRIPTORES DE PUESTOS

Proporciona datos acerca de los requerimientos, responsabilidades, autoridad y subordinación que le corresponde a cada puesto para desempeñarlo adecuadamente. A continuación se detalla el descriptor de puestos para:

- Administrador
- Encargado de la Producción
- Operario
- Vendedor
- Contador

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: octubre 2014	Vigencia: indefinida	Hoja: 1 / 2
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
I. IDENTIFICACIÓN		
Puesto:	Administrador	
Área:	Administración	
Inmediato superior:	El Consejo Administrativo	
Subalternos:	Encargado de producción, Contador y Vendedor	
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO		
1. Naturaleza del puesto		
Es el responsable de la dirección de las actividades de ventas, producción y contabilidad. Encargado de velar por que el proceso administrativo se cumpla, debe tomar decisiones y reportarle al Consejo Administrativo.		
2. Atribuciones		
<ul style="list-style-type: none"> - Dirigir el proceso administrativo. - Autorizar la compra de insumos y materia prima. - Autorizar los desembolsos monetarios de la Cooperativa. - Asistir a reuniones ordinarias y extraordinarias de la Asamblea General. - Apoyar a la comisión de educación para proporcionar capacitaciones. - Realizar un reporte mensual al Consejo Administrativo acerca del funcionamiento de la Cooperativa. - Reclutar y seleccionar al personal que laborará en la Cooperativa. - Supervisar las actividades de los departamentos de Producción, Ventas y Contabilidad. 		
3. Responsabilidades		
<ul style="list-style-type: none"> - Económica: Presupuesto anual asignado. - Equipo: Mobiliario y equipo asignado para el proyecto. Encargado de las instalaciones. - Otras: información confidencial. 		

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: octubre 2014	Vigencia: Indefinida	Hoja: 2/2
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
4. Relaciones de trabajo		
- Internas: todo el personal.	- Externas: proveedores y clientes.	
5. Nivel de esfuerzo		
Físico: 20%	Mental: 80%	
III. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO		
1. Requisitos académicos		
<ul style="list-style-type: none"> - Perito en Administración de Empresas. - Perito Contador. 		
2. Requisitos de experiencia		
- 2 años mínimo comprobable en puestos de Dirección.		
3. Habilidades y destrezas		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> - Ordenado. - Creativo. - Capacidad de liderar. - Buenas relaciones personales. 	Destrezas: <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de informes. - Manejo de información financiera. - Análisis de documentos. 	
4. Otros requisitos		
<ul style="list-style-type: none"> - Edad: 29 a 45 años. - Sexo: indiferente. - Licencia de conducir: Si. 		

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: octubre 2014	Vigencia: Indefinida	Hoja: 1/2
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
I. IDENTIFICACIÓN		
Puesto:	Vendedor	
Área:	Ventas	
Inmediato superior:	Administrador	
Subalternos:	n/a	
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO		
1. Naturaleza del puesto		
Es el responsable de planificar coordinar y dirigir el proceso de comercialización del producto.		
2. Atribuciones		
<ul style="list-style-type: none"> - Contactar a los minoristas. - Ofrecer el producto. - Realizar un plan de ventas mensual y anual. - Llevar una cartera de clientes. - Implementar estrategias de promoción del producto. - Realizar las órdenes de pedido. - Despachar los pedidos. 		
3. Responsabilidades		
<ul style="list-style-type: none"> - Económica: el producto a despachar. - Equipo: mobiliario y equipo. - Otros: n/a. 		
4. Relaciones de trabajo		
- Internas: todo el personal.	Externas: clientes.	
5. Nivel de esfuerzo		
Físico: 55%	Mental: 45%	

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: octubre 2014	Vigencia: Indefinida	Hoja: 2/2
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
III. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO		
1. Requisitos académicos		
- Bachiller en ciencias y letras.		
2. Requisitos de experiencia		
- 2 años mínimo comprobable en puestos de ventas y comercialización.		
3. Habilidades y destrezas		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> - Ordenado. - Capacidad de negociación. - Capacidad de liderazgo. - Buenas relaciones interpersonales. - Orientación por el servicio al cliente. 	Destrezas: <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de planes de ventas. - Cálculos matemáticos. 	
4. Otros requisitos		
<ul style="list-style-type: none"> - Edad: 23 a 45 años. - Sexo: masculino. - Licencia de conducir: si es necesaria. 		

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: octubre 2014	Vigencia: indefinida	Hoja: 1/2
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
I. IDENTIFICACIÓN		
Puesto:	Encargado de Producción	
Área:	Producción	
Inmediato superior:	Administrador	
Subalternos:	Operarios	
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO		
1. Naturaleza del puesto		
Es el responsable de planificar y supervisar el proceso de producción de la Cooperativa, cumpliendo con los estándares de calidad establecidos.		
2. Atribuciones		
<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar el plan de producción mensual y semanal. - Despachar los pedidos del producto solicitado. - Supervisar que se cumplan los estándares de calidad y tiempo determinado para la producción. - Llevar el registro de la producción y despachos realizados diariamente. - Llevar el control de inventario de materia prima e insumos. - Realizar las órdenes de compra de materia prima e insumos. 		
3. Responsabilidades		
<ul style="list-style-type: none"> - Económica: materia prima, insumos y producto terminado. - Equipo: mobiliario y equipo de producción. - Otras: información confidencial. 		
4. Relaciones de trabajo		
- Internas: todo el personal.	Externas: proveedores.	
5. Nivel de esfuerzo		
Físico: 45%	Mental: 55%	

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: octubre 2014	Vigencia: Indefinida	Hoja: 2/2
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
III. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO		
1. Requisitos académicos		
<ul style="list-style-type: none"> - Bachiller en Ciencias y Letras. 		
2. Requisitos de experiencia		
<ul style="list-style-type: none"> - 2 años mínimo comprobable en manejo de área de producción. 		
3. Habilidades y destrezas		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> - Ordenado. - Capacidad para liderar. - Habilidad para trabajar en equipo. - Capacidad de negociación. 	Destrezas: <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de informes. - Cálculos matemáticos. - Manejo de equipo y herramientas de producción. 	
4. Otros requisitos		
<ul style="list-style-type: none"> - Edad: 28 a 45 años. - Sexo: indiferente. - Licencia de conducir: no necesario. 		

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: octubre 2015	Vigencia: Indefinida	Hoja: 1/2
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
I. IDENTIFICACIÓN		
Puesto:	Operario	
Área:	Producción	
Inmediato superior:	Administrador	
Subalternos:	n/a	
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO		
1. Naturaleza del puesto		
Es el responsable la elaboración del producto de manera eficiente y eficaz para obtener producto de alta calidad.		
2. Atribuciones		
<ul style="list-style-type: none"> - Participar en la elaboración del plan de producción. - Realizar el proceso de producción. - Cumplir con los estándares de calidad y tiempo establecidos para el producto. - Optimizar los recursos disponibles para la producción. 		
3. Responsabilidades		
<ul style="list-style-type: none"> - Económica: materia prima, insumos y producto terminado. - Equipo: mobiliario y equipo de producción. - Otras: información confidencial. 		
4. Relaciones de trabajo		
<ul style="list-style-type: none"> - Internas: Operarios, vendedor y Administrador. 	Externas: n/a.	
5. Nivel de esfuerzo		
Físico: 65%	Mental: 35%	

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: octubre 2014	Vigencia: Indefinida	Hoja: 2/2
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
III. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO		
1. Requisitos académicos		
<ul style="list-style-type: none"> - Tercero Básico. 		
2. Requisitos de experiencia		
<ul style="list-style-type: none"> - 2 años mínimo comprobable en puestos de producción. 		
3. Habilidades y destrezas		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> - Ordenado. - Limpio. 		Destrezas: <ul style="list-style-type: none"> - Manejo de maquinaria de producción. - Manejo de materia prima.
4. Otros requisitos		
<ul style="list-style-type: none"> - Edad: 20 a 45 años. - Sexo: masculino. - Licencia de conducir: no es necesaria. 		

MANUAL DE ORGANIZACIÓN	
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.	
Fecha de emisión: octubre 2014	Vigencia: indefinida
Hoja: 1/2	
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca	
I. IDENTIFICACIÓN	
Puesto:	Contador
Área:	Contabilidad
Inmediato superior:	Administrador
Subalternos:	n/a
II. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
1. Naturaleza del puesto	
Puesto de naturaleza staff, responsable del manejo de los registros contables de la Cooperativa, encargado de velar por el cumplimiento de las leyes fiscales.	
2. Atribuciones	
<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar el presupuesto de efectivo. - Realizar conciliaciones bancarias. - Supervisar la correcta utilización de las facturas. - Cancelar el sueldo a los empleados de la Cooperativa. - Pago de impuestos. - Elaborar los estados financieros de la Cooperativa. 	
3. Responsabilidades	
<ul style="list-style-type: none"> - Económica: ingresos y egresos monetarios. - Equipo: no aplica. - Otras: información confidencial. 	
4. Relaciones de trabajo	
- Internas: todo el personal.	Externas: Instituciones Bancarias.
5. Nivel de esfuerzo	
Físico: 20%	Mental: 80%

MANUAL DE ORGANIZACIÓN		
COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE TOSTADAS EL MAÍZ, R.L.		
Fecha de emisión: octubre 2014	Vigencia: Indefinida	Hoja: 2/2
Elaborado por: Rosa Mercedes Gramajo Bámaca		
III. ESPECIFICACIONES DEL PUESTO		
1. Requisitos académicos		
- Perito contador.		
2. Requisitos de experiencia		
- 2 años mínimo comprobable en puestos de contabilidad.		
3. Habilidades y destrezas		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> - Ordenado. - Analítico. 		Destrezas: <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de informes. - Cálculos matemáticos. - Manejo de información financiera. - Análisis de documentos. - Conocimiento de leyes fiscales.
4. Otros requisitos		
<ul style="list-style-type: none"> - Edad: 28 a 45 años. - Sexo: indiferente. - Licencia de conducir: no necesario. 		