

UNIVERSIDAD PANAMERICANA

Facultad de Humanidades

Licenciatura en Trabajo Social con Orientación en Desarrollo Sostenible



**Habilitación de un espacio adecuado y equipado para el procesamiento de
chocolate en barra para aumentar la productividad mediante la participación
de socias de la Asociación APRRODERK**

(Sistematización de la Práctica Profesional de Desarrollo Sostenible II)

María Magdalena Ixim Coc

Cahabón, febrero de 2020

Habilitación de un espacio adecuado y equipado para el procesamiento de chocolate en barra para aumentar la productividad mediante la participación de socias de la Asociación APRRODERK

(Sistematización de la Práctica Profesional de Desarrollo Sostenible II)

María Magdalena Ixim Coc

Lcda. Úrsula Viviana Valdizón Coronado (Asesora)

Lcda. Junny Elizabeth Mejía Valdéz (Revisora)

Cahabón, febrero de 2020

Autoridades Universidad Panamericana

Rector M.Th. Mynor Augusto Herrera Lemus

Vicerrectora Académica Dra. Alba Aracely Rodríguez de González

Vicerrector Administrativo M.A. César Augusto Custodio Cobar

Secretario General EMBA Adolfo Noguera Bosque

Autoridades Facultad de Humanidades

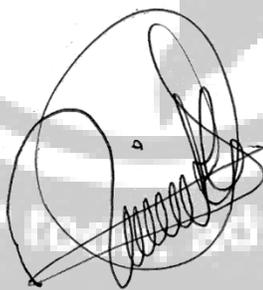
Decano M.A. Elizabeth Herrera de Tan

Vicedecano MSc. Ana Muñoz de Vásquez

UNIVERSIDAD PANAMERICANA, FACULTAD DE HUMANIDADES
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES

Guatemala diciembre del 2018.

En virtud de que el informe final de la Sistematización de la Práctica Profesional de Desarrollo Sostenible II con el tema: **"Habilitación de un espacio adecuado y equipado para el procesamiento de chocolate en barra para aumentar la productividad mediante la participación de socias de la Asociación APRRODERK."** Presentado por la estudiante: **María Magdalena IximCoc,** previo a optar al grado Académico de Licenciatura en Trabajo Social con Orientación en Desarrollo Sostenible, cumple con los requisitos técnicos y de contenido establecidos por la Universidad, se extiende el presente dictamen favorable para que continúe con el proceso correspondiente.

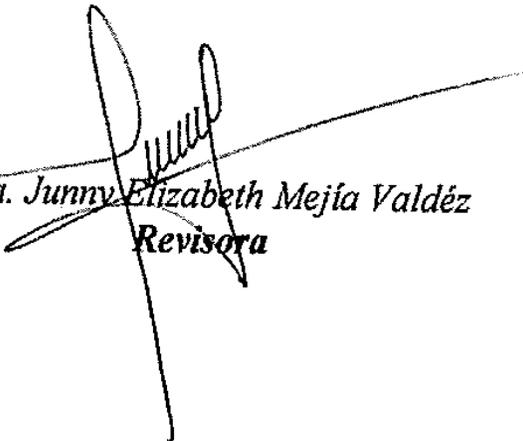


Lcda. Ursula Viviana Valdizón Coronado

Asesora

UNIVERSIDAD PANAMERICANA, FACULTAD DE HUMANIDADES, ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES, Guatemala septiembre de 2019.

En virtud de que el informe final de Sistematización de Práctica Profesional de Desarrollo Sostenible II con el tema: "Habilitación de un espacio adecuado y equipado para el procesamiento de chocolate en barra para aumentar la productividad mediante la participación de socias de la Asociación APRRODERK". Presentado por el (la) estudiante: María Magdalena Ixim Coc, previo a optar al grado Académico de Licenciatura en Trabajo Social con Orientación en Desarrollo Sostenible, cumple con los requisitos técnicos y de contenido establecidos por la Universidad, se extiende el presente dictamen favorable para que continúe con el proceso correspondiente.


Ecdá. Junny Elizabeth Mejía Valdéz
Revisora



UPANA

Universidad Panamericana
"Sabiduría ante todo, adquiere sabiduría"

UNIVERSIDAD PANAMERICANA FACULTAD DE HUMANIDADES, ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES, Guatemala septiembre 2019. -----

En virtud que el informe final de la Sistematización de Práctica Profesional de Desarrollo Sostenible II con el tema Habilitación de un espacio adecuado y equipado para el procesamiento de chocolate en barra para aumentar la productividad mediante la participación de socias de la Asociación APRRODERK, presentado por el (la) estudiante María Magdalena Ixim Coc, reúne los requisitos técnicos y de contenido establecidos por la Universidad, esta Decanatura extiende **Dictamen de Aprobación** previo a optar al grado académico de Licenciatura en Trabajo Social con Orientación en Desarrollo Sostenible, **para que el (la) estudiante proceda a la entrega oficial en Facultad.**


M.A. Elizabeth Herrera de Tan
Decano
Facultad de Humanidades



“Nota: Para efectos legales, únicamente el sustentante es responsable del contenido del presente trabajo.”

Contenido

Resumen	i
Introducción	ii
1. Marco de Referencia	
1.1 Antecedentes de la organización	1
1.2 Descripción de la organización	2
1.3 Ubicación de la organización (Descripción)	3
1.4 Contexto en el que está ubicada la organización	4
1.5 Organización	5
1.6 Visión	6
1.7 Misión	6
1.8 Programas Establecidos	6
2. Marco Teórico	9
2.1 Árbol del cacao	9
2.1.1 Variedad forastero trinitario o cacao amargo	9
2.1.2 Variedad criollo híbrido o cacao dulce	9
2.2 Podas del cacao	10
2.2.1 Poda de formación	10
2.2.2 Poda de mantenimiento	10
2.2.3 Poda fitosanitaria	11
2.3 Cosecha del Cacao	11
2.3.1 Recolección	12
2.3.2 Desgrane del cacao	12
2.3.3 Fermentación	13
2.3.4 Secado del cacao	13
2.4 Producción	14

2.4. 1	Productividad	14
2.4.2	Proceso productivo	14
2.4.3	Producto Arsenal	15
2.5	Proceso de elaboración del chocolate	15
2.5.1	Chocolate	15
2.5.2	Limpieza	15
2.5. 3	Descascarillado	16
2.5.4	Tostado	16
2.5.5	Molienda	16
2.6	Mercado	17
2.6.1	Demanda	17
2.6.2	Oferta	17
2.6.3	Comercialización	18
2.7	Los 4 p de la mercadotecnia	18
2.7.1	Producto	18
2.7.2	Precio	18
2.7.3	Punto de venta	19
2.7.4	Promoción	19

3. Diagnóstico Institucional

3.1	Justificación	20
3.2	Alcances	20
3.3.	Metodología	21
3.4.	Identificación de la situación de la institución o área de intervención	23
3.5.	Descripción, análisis y jerarquización de la situación identificada	24
3.6.	Análisisdel problema priorizada	29

4. Propuesta o proyecto de solución a la problemática priorizada 31

4.1.	Identificación de la propuesta o proyecto	31
4.1.1.	Nombre de la propuesta o proyecto	32

4.1.2. Responsables de la ejecución	32
4.1.3. Ubicación geográfica	32
4.1.4. Duración estimada	32
4.1.5. Presupuesto estimado	33
4.2. Introducción de la propuesta o proyecto	33
4.3. Justificación de la propuesta o proyecto	33
4.4. Objetivos de la propuesta o proyecto	34
4.4.1. Objetivo General	34
4.4.2. Objetivos específicos	35
4.5. Desarrollo de la propuesta	35
4.6. Descripción de la población beneficiaria	35
4.7. Descripción de las actividades a desarrollar	36
4.8. Riesgos y sostenibilidad	36
4.9. Presupuesto	38
Conclusiones	39
Recomendaciones	40
Referencias	41
Anexos	42
Lista de Cuadros	
Cuadro No. 1 Lista de junta directiva APRODERK	5
Cuadro No. 2 FODA asociación APRODERK	24
Cuadro No. 3 Lluvia de ideas equipo de APRODERK	25
Cuadro No.4Matriz de priorización de necesidades	25
Cuadro No.5 Jerarquización de problemas	27
Cuadro No.6 Mapa de involucrados	29
Cuadro No.7 Presupuesto de proyecto	34
Cuadro No. 8 Cronogramade actividades	45

Lista de Gráficas

Gráfica No. 1 organigrama de la Asociación 6

Lista de imágenes

Imagen No.1 Mapa de la comunidad 4

Resumen

La práctica Supervisada de la carrera de Licenciatura en Trabajo Social y Desarrollo Sostenible de la Universidad Panamericana de Guatemala, se desempeña con el rol profesional a nivel comunitario e institucional con la aplicación de conocimientos teóricos metodológicos y técnicos en la intervención profesional, dicha práctica se realizó en la Asociación de productores para el Desarrollo Rural K´AJB´OM-APRODERK de Santa María Cahabón Alta Verapaz, apoyando la parte de procesamiento del cacao para garantizar la calidad de vida de sus asociados.

APRODERK, tiene intervenciones mediante dos ejes de desarrollo social y sostenible, dentro de los cuáles está el área de producción, comercialización y procesamiento del cacao, en donde se tuvo la intervención con diferentes acciones, para mejorar el impacto en los asociados.

La investigación de la práctica se tomó en cuenta cuatro acciones: Marco referencial, Marco teórico, diagnóstico institucional, y propuesta de proyecto el cual fue necesario para la viabilidad del proyecto. La perfilación de proyecto se toma en cuenta el diagnóstico institucional, con una participación metodológica y participativa de los involucrados del área de procesamiento.

El proyecto propuesto conlleva intervenciones como: Capacitación junta directiva para que conozcan el ejercicio de sus funciones, reuniones con los socios y junta directiva para revisión de cotizaciones de equipo para procesar chocolate y posteriormente su compra, reuniones asociadas para dar a conocer la propuesta y diseño de área de procesamiento y capacitación a socias chocolateras sobre trabajo en equipo, mantenimiento, orden, limpieza, desinfección de equipo de procesamiento de chocolate, control de calidad y empaque del producto.

La propuesta permite ser viable y apta para fortalecer las intervenciones que se realiza la asociación en el área de procesamiento, tomando en cuenta que el rol del estudiante debe fortalecer a los grupos sociales para que ellos mismos sean partícipes de la búsqueda del desarrollo sostenible de sus comunidades.

Introducción

La Práctica Profesional de Desarrollo Sostenible II, de cierre de pensum de la Licenciatura en Trabajo Social con Orientación en Desarrollo Sostenible, se tuvo intervención en Asociación de productores para el Desarrollo Rural K´AJB´OM – APRODERK de Santa María Cahabón, Alta Verapaz, en el eje de desarrollo social y sostenible, mismo que tuvo una duración de tres meses, en los que se desarrolló una metodología participativa con miembros de junta directiva, personal administrativo y asociados.

Con las técnicas y herramientas de investigación que se utilizaron se logró delimitar el campo de estudio para abordar la problemática identificada en el diagnóstico institucional, en donde se implementaron varias herramientas para lograr la acción de los entes claves como asociados, junta directiva personal administrativo, identificando la problemática que afecta la intervención de la asociación.

El ejercicio de la práctica se realiza para fortalecer el área de procesamiento, así dar herramientas para lograr un desarrollo sostenible y equitativo y así mejorar la calidad de vida de todos los involucrados como los asociados. La asociación busca un bien común, buscando la tecnificación de la producción del cacao, el procesamiento del cacao y la comercialización del cacao.

Con esta acción se propone una propuesta con la intención de mejorar las intervenciones de la asociación, teniendo en cuenta la viabilidad de la misma con la intención de involucrar a todos los actores claves, siempre para fortalecer a los asociados, asociadas y junta directiva tomando en cuenta los lineamientos metodológicos de participación.

El desarrollo de la propuesta de mejoras apoyó al crecimiento profesional del estudiante, así como el fortalecimiento del eje de desarrollo social y sostenible de APRODERK, para crear habilidades en la búsqueda de soluciones a problemáticas que se presentan o impiden el avance de las acciones de la asociación.

1. Marco de Referencia

1.1 Antecedentes de la organización

La Asociación de productores para el Desarrollo Rural K´AJB´OM – APRODERK se legalizó el 6 de octubre de 2004, con la participación 30 mujeres y 60 hombres, un total de 90 personas.

La organización se inició como un comité en el año 2004, con la participación de 30 familias, con el apoyo del Padre Cristóbal Gempp, párroco de la Iglesia Católica de Santa María Cahabón, se compró un terreno que está ubicado en el caserío Santa Rosa Chivite con una extensión de 40 metros de largo y 40 de ancho, en donde posteriormente se construyó una planta de producción con el apoyo de los asociados, el padre Cristóbal Gempp también realizó una donación de semilla de Rosa de Jamaica y le enseñó a los (socios) la forma de plantarla cuidarla y cosecharla.

Dentro de las iniciativas de la Asociación fue el capacitar a los socios sobre el tema de plantas de cacao en cuanto a siembra, cuidados, enfermedades, cosecha y procesamiento, por lo que luego de este proceso se gestionó semillas de cacao con Cooperative for Assistance and Relief Everywhere (CARE), el cual les donó la semilla y con ello se inició la siembra de cacao.

Después de la cosecha, iniciaron con la venta de cacao a granel, sin embargo, el precio que pagaban en el mercado bajó de tal manera que iniciaron a procesarlo de forma artesanal, para producir chocolate. Recibieron capacitaciones por parte del personal de Asociación de Amigos del Desarrollo y la Paz (ADP) para mejorar el proceso del chocolate y obtuvieron el registro sanitario. En el 2007 construyeron, con fondos propios la cocina que está en operación hasta la presente fecha.

En el 2014 el Ministerio de Economía (MINECO), los apoyó con la construcción de la planta de producción y los socios aportaron Q30, 000.00 para la construcción, lo cual los descapitalizó.

Fue dirigido por el presidente y representante legal por el señor Domingo Choc Chub, su nombramiento venció el 5 de septiembre de 2014.

1.2 Descripción de la organización

La Asociación de Productores para el Desarrollo Rural de Ka'jb'om -APRODERK, es una entidad civil, privada, social, cívica, cultural, apolítica, educativa, no lucrativa y no religiosa.

En la actualidad cuenta con un convenio con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA_PRODENORTE (Programa de Desarrollo Rural Sustentable para la Región del Norte) que consta de un proyecto de Fortalecimiento de la Gestión comercial, productiva y empresarial de Asociación de Productores para el Desarrollo Rural de Ka'jb'om -APRODERK, en la cual está conformado por 76 socios y socias que realizan tres acciones en menor escala como la producción, la comercialización y el procesamiento del cacao. Cuentan con una tostadora eléctrica para apoyar el trabajo de las socias en el procesamiento del cacao.

Valores:

Transparencia, respeto, honestidad, armonía.

Los fines y los objetivos de la Asociación:

- Promoción, planificación, gestión y ejecución de proyectos productivos de Desarrollo Comunitario
- Impulsar programas integrales de desarrollo educativo, cultural, económico, social y cívico en las comunidades
- Promover la participación de las comunidades en la solución de problemas sociales y económicos
- Desarrollar y ejecutar programas de capacitación agropecuaria

- Gestionar programas y proyectos para el fortalecimiento de actividades artesanales en las comunidades
- Ejecutar proyectos que beneficien la comercialización de los productos
- Promover la conservación del medio ambiente
- Dar apoyo a los programas de alfabetización y a la educación extraescolar formal y no formal
- Promover programas y proyectos educativos para la niñez rural
- Gestionar proyectos que promuevan el adiestramiento para el desarrollo de micro, pequeña y medianas empresas
- Implementar programas sobre seguridad alimentaria
- Ejecutar proyectos de habitación y vivienda, con métodos participativos
- Educación y capacitación en materia de derechos humanos, participación ciudadana, y poder local, con énfasis en la formación de líderes comunales
- Impulsar programas recreativos y deportivos
- Desarrollar programas de salud
- Gestionar apoyo que garantice la seguridad sobre la tenencia de la tierra en las comunidades
- Gestionar proyectos que promuevan la equidad de género y en general toda actividad lícita que sea en beneficio colectivo

1.3 Ubicación de la organización

La Asociación de productores para el Desarrollo Rural K´AJB´OM - APRODERK se localiza en el Caserío Santa Rosa Chivité, la sede se ubica a 6 kilómetros de la cabecera municipal de Cahabón, se comunica con la carretera principal a través de un puente peatonal de hamaca. La comunidad está ubicada en el municipio de Santa María Cahabón, en el departamento de Alta Verapaz. El municipio dista de 314 kilómetros de la capital guatemalteca y 95 kilómetros de la cabecera departamental Cobán, de los cuales 227 Kms son de asfalto y 87 Kms de terracería.

Imagen No.1

Mapa del Caserío Santa Rosa chivité



Fuente: Google Maps (2018)

1.4 Contexto en el que está ubicada la organización

La población del caserío de Chivite Santa Rosa, esta distribuida en 5 sectores, cada uno de los cuales posee terreno que les fue otorgado por el Instituto Nacional de Transformación Agraria, hace aproximadamente 35 años. La cantidad de la población es de 503 habitantes divididos en sexos: 223 hombres y 280 mujeres.

El caserío cuenta con un Concejo Comunitario de Desarrollo (COCODE), organización comunitaria importante que promueve el desarrollo.

Las familias del caserío Chivite Santa Rosa, presentan problemas sociales como la pobreza, desnutrición, desempleo por la misma razón se asociaron para contribuir la reducción de las mismas, tomando en cuenta que son eminentemente agrícolas, actualmente producen para su consumo el frijol, maíz, chile, yuca, ayote, con su producto de principal comercialización el cacao.

Cuenta con una escuela con atención preprimaria y primaria, un Instituto de Telesecundaria, cuentan con el servicio de agua entubada pero no con energía eléctrica ni drenaje.

1.5 Organización

El órgano supremo de la asociación es la Asamblea General, sin embargo, cuentan también con una junta directiva de siete personas, delegando en ellos la coordinación de las actividades relacionadas con la organización. Cuenta con 3 empleados a tiempo completo, un gerente juvenil, un técnico agrícola y un promotor agrícola para la asesoría, acompañamiento en la producción y para la comercialización del producto y de los funcionamientos administrativos como parte del financiamiento que se tiene con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA_PRODENORTE Programa de Desarrollo Rural Sustentable para la Región del Norte.

El trabajo operativo es realizado por los asociados hombres quienes se dedican al trabajo de campo y realizar las tareas necesarias para el cultivo del cacao y producción de cacao. Las mujeres se encargan del proceso de transformación del grano de cacao a tabletas de chocolate, así como de empacarlo e identificarlo como chocolate Santa Rosa Chivite.

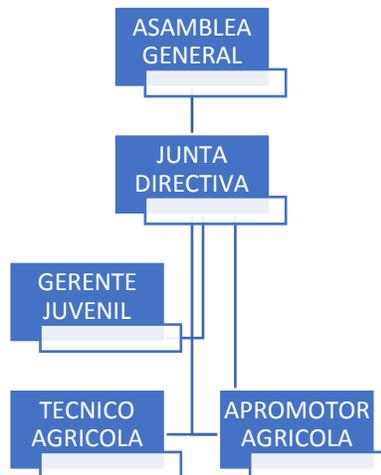
Cuadro No.1

Lista de junta directiva

JUNTA DIRECTIVA APRODERK	
CARGO	NOMBRE
Presidente	Juan Chub Bo
Vicepresidente	Martin Elías Sub Choc
Secretario	Roberto Ical Chub
Tesorero	Edgar Rolando Choc Coc
Vocal I	Emilio Ical Cal
Vocal II	Eduardo Col Toc
Vocal III	Rosendo Pop Ico

Fuente: elaboración propia con base a información recabada (2018)

Gráfica No.1
Organigrama APRODERK



Fuente: elaboración propia con base a información recabada (2018)

1.6 Visión

Somos una Asociación auto sostenible, que trabaja en armonía, produciendo, transformando, comercializando cacao de calidad. Posicionado en el comercio justo nacional e internacional. Nuestra motivación es ver a nuestros hijos estudiando y las mujeres participando activamente en esta organización.

1.7 Misión

Somos pequeños agricultores organizados, capacitados y trabajando en equipo para producir, transformar y comercializar cacao, generando utilidades para mejorar la calidad de vida de nuestras familias. Incluimos a nuestros hijos para trasladar el conocimiento de este cultivo.

1.8 Programas establecidos

Producción, procesamiento y comercialización de cacao: La producción de cacao la realizan directamente los socios con el acompañamiento y asesoría del técnico agrícola y conjuntamente con el promotor agrícola produciendo cacao orgánico (no certificado) en pergamino, lo cual comercializan en sacos de polipropileno. El distanciamiento del cultivo es de 4 metros de calle y 4 metros entre planta, se calcula 437 plantas en cada manzana de terreno, la siembra es directa al suelo.

Todas las parcelas son injertadas por lo que la variedad de la semilla que utilizan se considera trinitaria (hibrido entre criollo y un forastero) con el apoyo del promotor agrícola.

Las plantaciones tienen una edad aproximada de 23 años, efectúan una poda de la planta del cacao, una poda drástica para mejorar la producción utilizando una podadora eléctrica el cual participan los técnicos y socios, la producción incrementa a partir del cuarto año. Los meses de cosecha se da entre febrero a junio de cada año.

El secado del grano de cacao lo hacen por medio de una secadora solar, estructura de madera con recubrimiento plástico, El tamaño del lugar son 8 metros de largo por 5 metros de ancho y la capacidad de secado es de 60 quintales de cacao fermentado.

Cuentan con una planta de fermentación de cacao construida con paredes y techo de lámina, columnas de madera, piso de concreto, incluye dos cajas fermentadoras y que tiene la capacidad de 60 quintales de baba por partida.

Las socias se encargan del procesamiento del chocolate artesanal ellas reciben capacitaciones por parte de profesionales del por Instituto Técnico de Capacitación y productividad (INTECAP), para hacer un distintivo de la producción, han elaborado una etiqueta la cual dice Chocolate Santa Rosa Chivite, lo que representa el trabajo de las mujeres socias.

La comercialización del cacao: Lo hacen por medio de intermediarios locales y lo hacen también la asociación comprándole a los socios a un mejor precio que en el mercado local.

El chocolate artesanal lo venden directamente en la Fundación CALMECAC (Fundación para el Desarrollo Integral del Hombre y su Entorno) quienes lo comercializan en la ciudad de Cobán, así mismo, realizan ventas las mujeres socias cuando tienen una invitación de intercambio de experiencias en la cabecera departamental, Cobán y en ferias departamentales. El representante de ventas es el señor Juan Chub Bo, presidente y representante legal de la organización no cuentan con clientes fijos.

El chocolate lo promocionan como producto orgánico, pero no cuentan con la certificación. El precio de venta es de Q10.00 por tableta de 0.5 libras.

Actualmente no cuenta con área de trabajo social, para que brinde el apoyo necesario y así mejorar el empoderamiento de las mujeres socias para el procesamiento del Chocolate. Pero en la actualidad reciben apoyo de estudiantes de Trabajo Social en Desarrollo Sostenible, brindando asesoría, empoderamiento y capacitación.

2. Marco Teórico

2.1. Árbol de cacao

Salas y Hernández (2015) lo define como:

El árbol del cacao está presente en los bosques húmedos tropicales con clima cálido y a una altitud de hasta 500 metros sobre el nivel del mar. Es un pequeño árbol de cuatro a ocho metros de altura, que en condiciones silvestres puede alcanzar hasta los 10 m, si crece con buena sombra. Sus frutos, denominados comúnmente mazorcas. (p.34)

2.1.1 Variedad forastero (Trinitario) o cacao amargo

Anacafé (2004) lo define como:

La raza más cultivada en las regiones cacaoteras de África y Brasil. Se caracteriza por sus frutos de cáscara dura y leñosa, de superficie relativamente tersa y de granos aplanados de color morado y sabor amargo. Dentro de esta raza destacan distintas variedades como Cundeamor, Amelonado, sambito, Calabacillo y Angoleta.(p.6).

2.1.2 Variedad criollo, híbridos o cacao dulce

Anacafe (2004) argumenta que:

Actualmente están sustituyendo a las plantaciones antiguas de Forasteros debido a su mayor adaptabilidad a distintas condiciones ambientales y por sus frutos de mayor calidad. Se caracterizan por sus frutos de cáscara suave y semillas redondas, de color

blanco a violeta, dulces y de sabor agradable. La superficie del fruto posee diez surcos longitudinales marcados, cinco de los cuales son más profundos que los que alternan con ellos. Los lomos son prominentes, verrugosos e irregulares.(p.7).

2.2.Podas del cacao

Anacafe (2004) lo define como:

Una técnica que consiste en eliminar todos lo chupones y ramas innecesarias, así como las partes enfermas y muertas del árbol. La poda ejerce un efecto directo sobre el crecimiento y producción del cacaotero ya que se limita la altura de los árboles y se disminuye la incidencia de plagas y enfermedades. (p.9).

2.2.1 Poda de formación

INTA (2009) argumenta que tiene

Como objetivo la formación de horquetas de 3 a 6 ramas primarias las que en adelante soportaran toda la copa del cacao o fronda de ramas secundarias y terciarias, que con el talloconstituyen la parte productiva del árbol. La poda de formación mantiene un equilibrio del número adecuado de ramas que conforman la copa del árbol. En el segundo y tercer año se eligen las ramas secundarias que van a quedar, hasta formar la copa o fronda del cacao. (p.18).

2.2.2 Poda de mantenimiento

Anacafe (2004) define que:

Desde los dos o tres años de edad los árboles deben ser sometidos a una poda ligera por medio de la cual se mantenga el árbol en buena forma y se eliminen los chupones y las ramas muertas o mal colocadas. El objetivo de esta poda es conservar el desarrollo y crecimiento adecuado y balanceado de la planta del cacao. (p.10)

2.2.3 Poda fitosanitaria

INTA (2009) lo identifica como:

La práctica desde el vivero eliminando hojas y ramas enfermas. En plantaciones en producción se eliminan las partes enfermas como hojas, ramas, brotes, frutos. El material enfermo eliminado se saca de la plantación y se entierra o se quemapara evitar infestación a otras plantas. (p.19).

2.3. Cosecha del cacao

INTA (2004) define como:

El ciclo de producción del cacao es todo el año, presentando dos periodos de mayor producción: de abril a junio y noviembre a diciembre. La cosecha inicia cuando la mazorca está madura, lo que ocurre en un periodo de 5 a 6 meses de edad. La mazorca presenta cambio de pigmentación: de verde pasa al amarillo o al rojo y otros similares al amarillo anaranjado fuerte o pálido. En mazorcas de coloración roja –violácea muy

acentuada, el cambio de color puede no ser muy aparente y se corre el riesgo de no cosechar a tiempo las mazorcas que han alcanzado madurez plena. Debido a esta dificultad las mazorcas pueden madurar y germinar. Cuando existen dudas respecto al estado de madurez de la mazorca, basta golpearlo con los dedos de la mano y si se produce un sonido hueco es señal de que está madura. (P.259).

2.3.1 Recolección

Anacafé (2004) lo define como:

Una de las fases más importantes, se debe hacer la identificación de las mazorcas maduras. Este estado se conoce por los cambios de coloración externa, que varía dependiendo del tipo o variedad. Este cambio de color puede ser muy ligero y se corre con el riesgo de no cosechar a tiempo mazorcas que han alcanzado su plena madurez. Ante este importante detalle, muchos recolectores cosechan las mazorcas que se encuentran en las partes bajas del árbol, basados en el sonido que emiten estas cuando son golpeadas con los dedos. El punto óptimo de recolección se produce cuando las variedades de fruto rojo han tomado un color anaranjado-bermellón y los de fruta amarilla un color amarillo-verdoso. (P-15).

2.3.2 Desgrane del cacao

INTA (2009) lo argumenta como:

La forma de partir la mazorca y extraer las almendras, las cuales una vez separadas de la placenta, serán sometidas a la fermentación. La quiebra de las mazorcas se hace con

herramientas acondicionadas especialmente para esta labor como machetes cortos o bien con pedazos de madera para golpear y abrirlas. Se debe tener cuidado de no dañar las almendras que permanecen adheridas a la placenta. La separación de los granos se realiza a mano. El desgrane se hace inmediatamente después de quebrada la mazorca. El tiempo entre el desgrane y la puesta en fermentación no debe exceder las 24 horas. Cuando se realiza la cosecha, se determinan varios puntos dentro de la plantadonde se amontonan las mazorcas, se quiebran, se desgrana y luego se transportan las almendras en baldes o bolsas plásticas a los fermentadores. (p.26)

2.3.3.Fermentación

Anacafe (2004) lo define como:

El proceso por medio del cual se da la calidad propia del cacao para hacer chocolate; se limpian las semillas, se mata el embrión y se da buena presentación a las almendras. Para ello se precisa de lugares acondicionados y bien ventilados. Cuando las almendras no fermentan este proceso se realiza mal o en forma deficiente, se produce el llamado cacao corriente. (p.15).

2.3.4. Secado del cacao

Anacafe (2004) define como:

El proceso durante el cual se consigue pasar de almendras con un 55 % de humedad hasta almendras con un 6 - 8 %. Durante este tiempo las almendras de cacao terminan los cambios para obtener el sabor y aroma a chocolate. También se producen cambios en el

color, apareciendo el color típico marrón del cacao fermentado y secado correctamente.
(p.16).

2.4. Producción

Motoyo y Marco (2012) lo identifica como “la creación de un bien o servicio mediante la combinación de factores necesarios para conseguir satisfacer la demanda del mercado.” (p.3).

2.4.1 Productividad

Carro y Gonzales (2012) lo define como:

Índice que relaciona lo producido por un sistema (salidas o producto) e implica la mejora del proceso productivo. La mejora significa una competencia favorable entre la cantidad de recursos utilizados y la cantidad de bienes y servicios producidos. Por ende, la productividad de los recursos utilizados para generarlo (entradas o insumos). (p.9)

2.4.2 Proceso productivo

Motoyo y Marco (2012) lo identifica como:

La producción de bienes y servicios que consiste básicamente en un proceso de transformación que sigue unos planes organizados de actuación según el cual las entradas de factores de producción, como materiales, conocimientos y habilidades, se convierten en los productos deseados mediante la aplicación de mano de obra, de una determinada tecnología y de la aportación necesaria de capital. (p.10).

2.4.3. Producto artesanal

Andrade (2018) lo define:

Básicamente como un producto elaborado con compuestos orgánicos y sin preservativos químicos u otros que afecten la naturalidad del artículo elaborado, destacándose los beneficios que tendrá para quien lo consuma, lo que proporciona indicadores de selección y satisfacción a las demandas de los clientes y del propio mercado que se aborda. (p.34)

2.5. Proceso de elaboración del chocolate

2.5.1 Chocolate

Fonseca y Rivera (2012) lo define como:

Un alimento saludable, y ha sido objeto de numerosos estudios científicos que certifican sus propiedades y los distintos beneficios que trae para la salud, tanto psíquica como físicamente, además de su inclusión en la dieta diaria nos generará placer, por su sabor y por las endorfinas que libera nuestro cerebro. (p.19).

2.5.2. Limpieza

Liendo (2005) determina como “la primera etapa en el procesamiento del cacao es la limpieza, la cual consiste en eliminar los cuerpos extraños, como: metales, piedras, trozos de madera, vidrios, entre otros” (p.2).

2.5.3. Descascarillado

Liendo (2005) expone como:

El proceso en el que se elimina la cáscara, la cual constituye la cubierta exterior de la semilla del cacao. Indiferentemente de los distintos fines que se persigan con los granos del cacao en la industria, todos deben someterse primero a un proceso de descascarillado antes de que se transformen en pasta o licor de cacao. (p.2).

2.5.4 Tostado

Liendo (2005) lo define como:

La operación esencial donde primariamente, a partir del contenido de humedad natural, en combinación con el calentamiento, para el procesamiento del cacao en la fabricación de chocolate y subproductos. Promueveun conjunto de reacciones químicas, en las cuales intervienen los compuestos precursores formados durante la fermentación y el secado, que luego darán origen al sabor y aroma inicial del chocolate. Sin embargo, el buen sabor y aroma depende mucho de la variedad de cacao que proporcionó las almendras y de la manera como se realizó el proceso de fermentación y secado. (p.2y3)

2.5.5 Molienda

Liendo (2005) expone que:

Las almendras de cacao se muelen para producir el licor de cacao; luego las partículas del cacao son suspendidas en manteca de cacao fundida. La temperatura y la intensidad de la

molienda fluctúan, según el tipo de semilla de cacao empleado y de las especificaciones del diseño exigidos para el producto final. (p.3).

2.6.Mercado

Álvarez, Becerra, Cáceres, Osorno, Rodríguez (2013) argumentan como “un conjunto de compradores y vendedores de un bien o servicio. Los mercados pueden estar organizados o no. Los compradores determinan la demanda. Los vendedores determinan la oferta” (p.5).

2.6.1 Demanda

Álvarez, Becerra, Cáceres, Osorno, Rodríguez (2013) lo definen como:

La cantidad de un bien o servicio que los consumidores están dispuestos a comprar, es decir, que desean y pueden comprar, en un período de tiempo determinado. La ley de la demanda establece que, manteniendo todo lo demás constante, la cantidad demandada de un bien disminuye cuando el precio del bien aumenta. (p.8)

2.6.2 La oferta

Álvarez, Becerra, Cáceres, Osorno, Rodríguez (2013) Argumentan:

Que la cantidad ofrecida es la cantidad de un bien o servicio que los vendedores están dispuestos a vender, es decir, que desean y pueden vender, en un período de tiempo determinado. La ley de la oferta, establece que, manteniendo todo lo demás constante, la cantidad ofrecida de un bien aumenta cuando su precio aumenta. (p.25).

2.6.3 Comercialización

Huezo (2009) lo define como:

El conjunto de medios empleados para proporcionar al consumidor por medio de los canales de distribución adecuados, y con apoyo apropiado en el campo de las ventas y de la publicidad, el producto que, por su índole, presentación y precio, corresponde mejor a sus necesidades, lo que también expresa implícitamente el proceso de realizar una acción simultánea y coordinada de esos elementos para logra el objetivo final. (p.4)

2.7. Las 4'P de la Mercadotecnia

2.7.1 Producto

Arechavaleta (2015) lo identifica como:

Todo aquello (tangibles o intangibles) que se ofrece a un mercado para su adquisición, uso o consumo y que puede satisfacer una necesidad o un deseo. Puede llamarse producto a objetos materiales o bienes, servicios, personas, lugares, organizaciones o ideas. (p.184)

2.7.2. Precio

Monferrer (2013) lo argumenta como:

La cantidad de dinero que se cobra por un producto o por un servicio, o la suma de todos los valores que los consumidores intercambian por el beneficio de poseer o utilizar productos. El mayor carácter táctico que supone la fijación de precios lleva a que la competencia. En el precio se haya convertido en uno de los grandes problemas al que se

enfrentan las empresas, siendo muchas de ellas las que todavía no han conseguido resolver esta problemática. (p.117)

2.7.3. Punto de venta

Arachavaleta (2015) lo identifica como:

Definir donde comercializar el producto o el servicio que se ofrece (elemento imprescindible para que el producto sea accesible para el consumidor). Considera el manejo efectivo del canal de distribución, debiendo lograrse que el producto llegue al lugar adecuado, en el momento adecuado y en las condiciones adecuadas. Inicialmente, dependía de los fabricantes y ahora depende de ella misma. (p. 186).

2.7.4 Promoción

Arachavaleta (2015) lo define como:

Comunicar, informar y persuadir al cliente y otros interesados sobre la empresa, sus productos, y ofertas, para el logro de los objetivos organizacionales. La mezcla de promoción está constituida por promoción de ventas, fuerza de venta o venta personal, publicidad y relaciones públicas, y comunicación interactiva (mercadeo directo por email, redes sociales, Catálogos, webs, telemarketing, etc. (p.187).

3. Diagnóstico Institucional

3.1. Justificación

Como parte de la Práctica Profesional de Desarrollo Sostenible II, de la carrera de Licenciatura en Trabajo Social con Orientación en Desarrollo Sostenible de Universidad Panamericana, se tuvo la intervención en Asociación de productores para el Desarrollo Rural K´AJB´OM – APRODERK de Santa María Cahabón, Alta Verapaz; se realizó un diagnóstico institucional en el eje de Desarrollo Social y Sostenible.

Por medio de este diagnóstico, se identificó de manera pertinente las necesidades y problemas que la asociación presenta en el eje de Desarrollo Social y Sostenible en donde se tuvo intervención, también se identificaron las fortalezas que poseen, para poder orientar de mejor manera las intervenciones con la población beneficiada.

El diagnóstico institucional, formó una fase importante al resaltar las fortalezas y las debilidades de la asociación, desde los puntos de vistas del personal administrativo y asociados, para un abordaje de los problemas existentes de la asociación concretamente en el área de procesamiento. Este proceso marca de manera importante, el camino por el que debe abordar la necesidad o potencialidad identificada como prioritaria. Con esto permitir que los involucrados participen en el análisis y con eso trabajar para el desarrollo de propuestas de solución.

3.2. Alcances

El diagnóstico institucional que se realizó como parte de la inserción de la Práctica Profesional de la Desarrollo Sostenible II de la carrera de Licenciatura en Trabajo Social con Orientación en Desarrollo Sostenible de la Universidad Panamericana, implementado en la asociación APRODERK realizado en el área de procesamiento. Se tuvo una duración de tres meses, realizando todos los procesos necesarios.

Los involucrados son los que le dieron realce a cada uno de las actividades que se llevaron a cabo en el desarrollo de esta fase. La participación activada la junta directiva y desocios, personal administrativo, grupo focal de mujeres socias chocolateras y estudiante de práctica.

Es de suma importancia, para que la asociación logre identificar la problemática que afecta el alcance de objetivos, y participando los actores claves de la asociación, como base, así poder tomar decisiones para la búsqueda del desarrollo de sus comunidades. Es importante resaltar la participación del miembro del Concejo Comunitario de Desarrollo en las acciones del diagnóstico porque son los máximos representantes de la comunidad y el interés en demostrar la buena relación con miembros de la asociación APRODERK.

3.3. Metodología

Para la realización del diagnóstico en la asociación APRODERK de Chivite Santa Rosa de Santa María Cahabon en el eje de Desarrollo Social y Sostenible, se utilizaron metodologías participativas, para abordar procesos de enseñanza aprendizaje en los involucrados, y así, lograr tener una mejor incidencia en cada uno de los procesos establecidos.

Luego de identificar la problemática que tienen dentro de la Asociación se establecieron posibles soluciones, tomando el tiempo necesario para la realización del proceso y para realizar las acciones pertinentes. Dentro de las técnicas e instrumentos que se utilizaron podemos mencionar:

Observación: Herramienta que permitió conocer la situación de la asociación APRODERK, el campo de acción, la atención a los asociados e inquietudes de los mismos, así como las relaciones interpersonales, pues de ellas depende el éxito del trabajo en equipo.

Entrevista estructurada: Para poder realizarla primero se tomó en cuenta el entorno sociocultural y económico de cada uno de los miembros de la asociación y actores claves así como el idioma, el objetivo de la entrevista era conocer la situación actual de la asociación, así como la forma en que se podía incidir para lograr cambios.

Entrevista semiestructurada: Se realizaron tres entrevistas semiestructuradas a los actores involucrados, abordando la problemática y debilidades que presenta la asociación. También tomando en cuenta aspectos muy importantes con temas administrativos.

Grupo focal: Se tomaron en cuenta un grupo de mujeres chocolateras para poder conocer los pros y contras de la asociación, así como de la elaboración y distribución de chocolate, esto para poder establecer problemáticas y soluciones.

Análisis FODA: Para la identificación de fortalezas y debilidades, se realizó un análisis FODA dentro de la asociación APRODERK, tomando en cuenta la participación de personal administrativo, junta directiva y asociados para poder identificar y evaluar la problemática externa e interna de la asociación.

Lluvia de ideas: Con estas técnicas se tiene un panorama de como visualizan la asociación y las problemáticas existentes que afecta las intervenciones de la asociación APRODERK teniendo en cuenta la participación de la junta directiva y personal administrativo.

Matriz de Priorización de necesidades: Fue clave para tomar decisiones y clasificar los problemas estableciendo las causas y los efectos de los problemas identificados y así presentar propuestas de solución y determinar finalmente cuáles son las problemáticas que presenta la asociación .

Jerarquización de los problemas o necesidades: Luego de realizada la priorización de necesidad, se establece cuáles son los problemas emergentes y de pronta solución para que ellos puedan obtener resultados positivos en corto tiempo.

3.4. Identificación de la situación de la Institución o área de intervención

La asociación es una institución que ha trabajado en la búsqueda de desarrollo de sus asociados, sin embargo, hay aspectos que no toman en cuenta, es por ello que se considera oportuno trabajar con todos los creados dentro de la asociación para establecer el contexto interno y externo para sí, poder establecer objetivos y metas para que la asociación progrese significativamente.

Cuadro No. 2

Descripción del FODA de la Asociación APRODERK

Fortalezas:	Oportunidades:	Debilidades:	Amenazas:
<ul style="list-style-type: none"> •Cuentan con certeza jurídica •Equipo de trabajo capacitado en producción de cacao •Inclusión de mujeres en actividades de procesamiento del chocolate •Experiencia en producción de cacao y su procesamiento en forma artesanal •Mujeres capacitadas y formadas por INTECAP •Financiamiento de MAGA-PRODENORTE •Capacidad de crecimiento 	<ul style="list-style-type: none"> •Demanda de chocolate a nivel local, regional y nacional •Intercambio de experiencias con organizaciones locales y nacionales •Alianzas con otras organizaciones locales (Enredemos corazón verde), nacionales e internacionales •Ferias artesanales y comerciales •Empresas locales para la compra de chocolate 	<ul style="list-style-type: none"> •No se cuenta con equipo necesario para la elaboración de chocolate en barra •Baja productividad de chocolate •Divisionismo entre junta directiva y socios •Baja en la comercialización del producto •No cuentan con manual de procedimientos administrativos •No cuentan con tarjeta sanitaria las mujeres procesadoras de chocolate •Carencia de estudio de mercado •Espacio inadecuado para el procesamiento y transformación del chocolate 	<ul style="list-style-type: none"> •Efermedad de las plantaciones cacao •Competencia en la oferta de precios del chocolate •Sequia •Carretera en mal estado para el acceso de compradores y traslado de productos

Fuente: elaboración propia con base a información recabada (2018)

3.5. Descripción, análisis y jerarquización de la situación identificada

Cuadro No. 3

Lluvia de ideas de problemáticas, de Asociación APRODERK, área de Procesamiento

Mediante la participación del personal administrativo y de asociados se realizó una lluvia de ideas para identificar la problemática que presenta la Asociación, y posteriormente realizar un análisis para la elaboración de perfil y ejecución de un proyecto viable y factible.

✓ Baja en la comercialización en el ámbito local, departamental producto procesado de la asociación (Chocolate para bebida, chocolate para comer).
✓ Espacio no adecuado para el procesamiento del chocolate
✓ Carencia de estudio de mercado
✓ No cuentan con manual de procedimientos administrativos
✓ Divisionismo de socios y junta directiva.

Fuente: Elaboración propia,(2018).

Cuadro No. 4

Matriz de priorización de problemáticas, de la Asociación APRODERK.

La elaboración de una matriz de priorización, fue muy puntual para poder identificar la importancia de la problemática, como prioridad para la Asociación APRODERK

	1	2	3	4	5
1. Baja en la comercialización en el ámbito local, departamental producto procesado de la asociación (Chocolate para bebida, chocolate para comer).		1	3	4	5
2. Carencia de estudio de mercado	2		2	4	5
3. No cuentan con manual de procedimientos administrativos	3	2		4	3
4. Espacio no adecuado para el procesamiento del chocolate.	4	4	4		5
5. Divisionismo de socios y junta directiva	1	2	5	4	

1. Espacio no adecuado para el procesamiento del chocolate.	7
2. Carencia de estudio de mercado	4
3. Divisionismo de socios y junta directiva	4
4. No cuentan con manual de procedimientos administrativos	3
5. Baja en la comercialización en el ámbito local, departamental del producto procesado de la asociación APRODERK (Chocolate para bebida y chocolate para comer)	2

Fuente: elaboración propia, (2018).

Cuadro No. 5

Jerarquización de los problemas o necesidades Asociación APRODERK

La jerarquización de los problemas identificados en el área de procesamiento se realizó con la finalidad, de que los involucrados analicen las debilidades que la asociación está presentando, y lo importante de tomar en cuenta la participación de los involucrados, así definir qué acción está dificultando el logro de metas, ver sus causas y efectos, evaluarlo y llevarlo a la búsqueda de solución

Problemas o necesidades priorizadas	Causas del Problema priorizado	Consecuencias del problema priorizado
Problema priorizado 1 Espacio no adecuado para el procesamiento del chocolate	<ul style="list-style-type: none"> • Desinterés de la junta directiva en crear un espacio adecuado • Desinterés de la junta directiva en la Gestión de equipo necesario para procesar chocolate • Socias no solicitan un espacio adecuado 	<ul style="list-style-type: none"> • Socias desmotivadas por espacio inadecuado • Socias no involucradas en el procesamiento por falta de espacio • Baja producción de chocolate en tableta • Inestabilidad de los espacios temporales para el proceso de chocolate
Problema priorizado 2 Carencia de estudio de mercado	<ul style="list-style-type: none"> • Personal sin experiencia realización del estudio • Desinterés de la junta directiva para la realización de un estudio de mercado • Incumplimiento de funciones del personal asignado en el área de comercialización 	<ul style="list-style-type: none"> • No tener clientes fijos • No tener costeo del producto • Desconocer el sector y el mercado

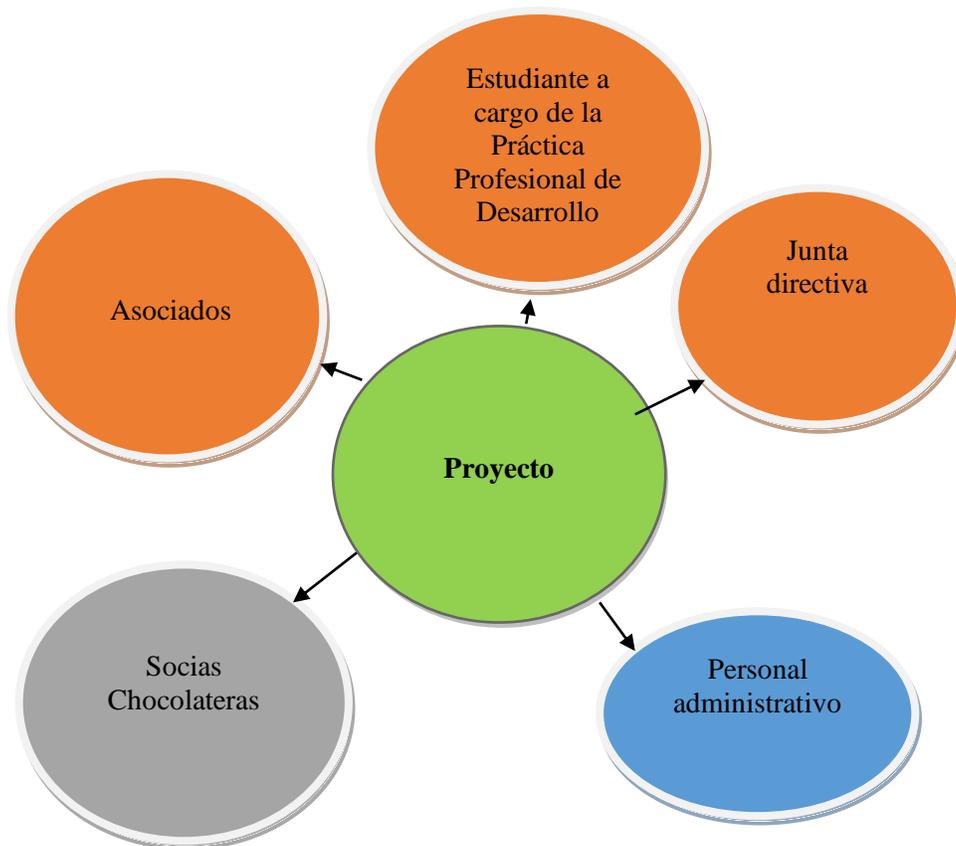
<p>Problema priorizado 3</p> <p>Divisionismo socios y junta directiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No existe coordinación • No se realizan informes contables por parte de la junta directiva a socios • No se convocan a tiempo para las reuniones ordinarias 	<ul style="list-style-type: none"> • Desinterés de socios en dar sus cuotas obligatorias • No asisten a reuniones ordinarias • Poca participación activade socias en actividades de la asociación • Desmotivación de los socios activos
<p>Problema priorizado 4</p> <p>No cuentan con manual de procedimientos administrativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No tener una estructura organizacional bien definida • Incumplimiento de funciones de la junta directiva • No tener experiencia de personal en procesos administrativos 	<ul style="list-style-type: none"> • Malos procedimientos administrativos • Personal nuevo no le dan seguimientos a los procesos administrativos • Deficiencia y descontrol administrativo • Multas ante la SAT
<p>Problema o necesidad priorizada 5</p> <p>Baja en la comercialización en el ámbito local, departamental producto procesado de la asociación APRODERK (Chocolate para bebida, chocolate para comer).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Socias no empoderadas en la comercialización. • Desinterés de la asociación de la búsqueda de mercado local y departamental. • Carencia de experiencia en la comercialización. • Carencia de manejo de la tecnología para la publicidad y mercadeo de productos procesados de la asociación 	<ul style="list-style-type: none"> • Socias desmotivadas por baja producción de Chocolate • Desintegración de la asociación • Productos no es percibido en el mercado local • No satisfacer demandas por baja producción.

Fuente: elaboración propia (2018)

Cuadro No. 6

Mapa de involucrados en el proceso de perfilación de proyecto, en asociación APRODERK.

La realización de un mapa de involucrados es imprescindible, para la identificación de las personas que participaron en el proceso de formulación y ejecución de las actividades contenidas dentro del proyecto presente.



Fuente: elaboración propia (2018).

Referencias de mapa de involucrados	
Involucramiento total	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Estudiante a cargo de la Práctica Profesional de Desarrollo Sostenible II, como persona la ejecución de herramientas que dieran paso a la realización de la perfilación de un proyecto. ✓ Asociados, por la toma de decisiones y el aval de las acciones proyectadas para ejecutar como parte del proceso de Práctica Profesional de Desarrollo Sostenible II. ✓ Junta Directiva, como entes claves para la en la implementación de los procesos de la situación identificada.
Involucramiento parcial	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Socias Chocolateras, como ente clave en la realización de los procesos para la priorización de necesidades.
Involucramiento mínimo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personal administrativo ente clave de generación de información para bordar de la situación yapoyar los procesos.

Fuente: elaboración propia (2018).

3.6 Análisis del problema priorizado

En el área de procesamiento se realizó el diagnostico institucional, en donde se identificó como problema prioritario que, el área no tiene un espacio apto para el proceso de chocolate y esa situación afecta en el logro de metas institucionales, tomando en cuenta todos los procesos necesitan de un espacio con mejores condiciones y con el equipo necesario y con eso se promueve una mejor convivencia y motivación entre los involucrados.

Es necesaria una propuesta de solución para poder lograr las metas organizacionales, como parte del análisis realizado se puede identificar que la junta directiva ha demostrado interés en la búsqueda de solución de la misma porque es importante la motivación de las socias para que exista una buena producción de chocolate en barra.

Fue de mucho interés para los socios que lo tomaran en cuenta, que se ha creado una inestabilidad en las socias lo cual ha causado conflictividad por el espacio temporal y cada cierto tiempo tienen que estar cambiando de espacio eso las ha desmotivado y por ende la producción de chocolate en barra ha sido baja.

Esta acción priorizada pretende mejorar la productividad y motivación de las socias, pues con la habilitación de un espacio para el procesamiento del chocolate, no solo aumenta la producción de chocolate en barra, sino que también se podrá elaborar más productos derivados del Cacao, como la pasta de chocolate, chocolate para comer. Es importante tomar en cuenta, que la higiene en la elaboración de los productos es muy importante y el espacio actual no reúne totalmente las condiciones sanitarias.

4. Proyecto o propuesta de solución a la problemática priorizada

En la inserción de la Práctica Profesional de Desarrollo Sostenible II, de la Licenciatura en Trabajo Social con Orientación en Desarrollo Sostenible, se tuvo intervención en Asociación de productores para el Desarrollo Rural K´AJB´OM – APRODERK de Santa María Cahabón, Alta Verapaz, teniendo intervención en el eje de Desarrollo Social y Sostenible, en donde se delimitó como problemática, la inexistencia de un espacio adecuado para el procesamiento de chocolate y eso ha limitado sus acciones para poder lograr sus metas y objetivos para el beneficio de sus asociados.

En respuesta a la situación, se realiza la perfilación de proyecto de impacto dentro del área de procesamiento la intervención, con el que se pretende aportar para un cambio significativo del área intervenida.

Con el fin de generar impactos positivos para los socios, se tomó en cuenta la filosofía de la institución y que nos lleva a alcanzar mejores resultados, con eso se requirió tomar algunas decisiones para mejorar procedimientos y a la vez motivar a los miembros de la junta directiva y realizar charlas dirigidas a socias chocolateras.

4.1. Identificación de la propuesta o proyecto

Mediante la inserción en el área de procesamiento en la Asociación de productores para el Desarrollo Rural K´AJB´OM – APRODERK de Santa María Cahabón, Alta Verapaz, se llevó a la práctica la realización del diagnóstico institucional, que permitió identificar la necesidad o problemática a resolver y con eso presentar un proyecto viable, conjuntamente con los involucrados en la implementación de acciones para poder lograr un impacto en los asociados.

La propuesta en la que más se enfatizan los miembros de la asociación es la necesidad de contar con un espacio adecuado para el procesamiento del chocolate en barra, es importante esta

acción para poder tener un producto sano y de calidad para el consumidor. Teniendo en cuenta de la asociación APRODERK de mejorar sus acciones para poder cumplir con sus objetivos y de esa manera tener mayor participación de las socias.

4.1.1. Nombre de la propuesta o proyecto

Habilitación de un espacio adecuado y equipado para el procesamiento de chocolate en barra para aumentar la productividad mediante la participación de socias de la Asociación APRRODERK.

4.1.2. Responsables de la ejecución

Asociación de productores para el Desarrollo Rural K 'AJB'OM – APRODERK
Estudiante. María Magdalena Ixim Coc. Licenciatura en Trabajo social

4.1.3. Ubicación geográfica

La implementación del proyecto: Habilitación de un espacio adecuado y equipado para el procesamiento de chocolate en barra para aumentar la productividad mediante la participación de socias de la Asociación APRRODERK, se llevará a cabo en la sede de la asociación APRODERK se ubica a 6 kilómetros de la cabecera municipal de Cahabón, se comunica con la carretera principal a través de un puente peatonal de hamaca. La comunidad está ubicada en el municipio de Santa María Cahabón, en el departamento de Alta Verapaz.

4.1.4. Duración estimada

El proyecto tiene una duración de implementación de tres meses, para poder cumplir con las acciones programadas, iniciando con la implementación durante el mes de septiembre 2018 y finalizara en noviembre 2018.

4.1.5. Presupuesto estimado

El presupuesto estimado de la propuesta es de Q61,914.50 mil quetzales, se ejecutará el proyecto con el aporte de los socios y el Cofinanciamiento de PRODENORTE –MAGA y otros financiamientos.

4.2. Introducción de la propuesta o proyecto

Tomando en cuenta la iniciativa de la asociación en buscar desarrollo local y sostenible, la estudiante de Trabajo Social apoyo en el análisis para establecer las posibilidades de lograr un mejor desarrollo.

Por los antecedentes del contexto de la asociación fue muy importante tomar en cuenta la problemática encontrada y priorizada para poder elaborar y formular la presente propuesta, planteándose la “Habilitación de un espacio adecuado y equipado para el procesamiento de chocolate en barra, para aumentar la productividad mediante la participación de socias motivadas de la Asociación APRRODERK”.

Esta propuesta busca la apertura de un espacio para el procesamiento del chocolate en barra y con la apertura de la misma ya se puede instalar equipo necesario para mejorar el procesamiento del chocolate tomando en cuenta lo artesanal.

La implementación del proyecto aumentará la producción de chocolate y con eso la asociación tendrá mejores ingresos económicos y así poder mejorar la situación familiar de los socios y socias.

4.3. Justificación de la propuesta o proyecto

Según con el diagnóstico realizado se logra identificar la problemática que está afectando a la asociación para poder cumplir con sus metas organizacionales.

Por falta de un espacio adecuado para el procesamiento de chocolates en barra y en pasta las socias, están desmotivadas y desintegradas, eso ha reflejado la baja productividad y por ende no han tenido ingresos económicos satisfactorios y de esta forma crear un espacio funcional y agradable para las socias.

La implementación de un espacio adecuado las socias demostrarán interés y con eso se integren más socias para el procesamiento del chocolate, tomando en cuenta que también tendrán espacio para capacitaciones para realizar chocolate de varios sabores.

Con el proyecto se pretende aumentar la producción de chocolate y mejorar los ingresos económicos y así, contribuir a la mejora de la calidad de vida de socios y familia. Ya que en esta época el chocolate tiene demanda y la asociación no presenta sus ofertas por falta de producto, el espacio habilitado actualmente es inestable y no tiene las mejores condiciones de espacio y de condiciones sanitarias para el procesamiento, porque actualmente lo realizan en casa de una casa de las socias.

Es importante resaltar que con esta acción se estaría cumpliendo con el objeto de la Ley de Desarrollo Social. Decreto número 42-2001 Artículo 7. Derecho al desarrollo.

Las personas constituyen el objetivo fundamental de las acciones relacionadas con el desarrollo integral y sostenible. El acceso al desarrollo es un derecho inalienable de la persona.

4.4. Objetivos de la propuesta o proyecto

4.4.1. Objetivo general

Aumentar la productividad para satisfacer las demandas de chocolates mediante la integración y participación de socias motivadas para el procesamiento en un espacio equipado y con las condiciones adecuadas.

4.4.2. Objetivos específicos

- Diseñar espacio adecuado y con equipo necesario para la elaboración de un producto saludable y de calidad para el consumidor
- Orientar a socias para la mejora en la productividad del chocolate para satisfacer demandas de los clientes
- Motivar a socias para una participación activa en el procesamiento de chocolate

4.5. Desarrollo de la propuesta

El desarrollo de la propuesta se innovará el procesamiento del chocolate de forma artesanal, en elaboración del chocolate en barra, y al mismo tiempo se fortalecerán las capacidades que tiene cada una de las socias.

La implementación de esta propuesta mejorará las condiciones de procesamiento y también incrementa los ingresos de la asociación y es importante incrementar la producción de chocolate porque existe demanda de la misma y con eso se abre nuevos mercados de chocolate y además esta propuesta lleva a la asociación a elaborar productos nuevos y productos derivados del cacao.

4.6. Descripción de la población beneficiaria

La población beneficiaria serán los 76 asociados, 76 socias y sus familias. Es importante resaltar que dentro de la población beneficiada podemos encontrar ancianos, jóvenes y niños. Los socios y beneficiarios son parte de la misma comunidad. Y ya con esto nos lleva a apoyar a las mujeres a fomentar una buena autoestima, que ellas son útiles para la sociedad y su familia.

4.7. Descripción de las actividades a desarrollar

Las actividades a desarrollar serán las siguientes:

- Socialización de la propuesta a los asociados
- Socialización del diseño de área de procesamiento
- Capacitación sobre mantenimiento, orden, limpieza y desinfección de equipo de procesamiento de chocolate
- Reuniones de socios y junta directiva para la compra de equipo de procesamiento de chocolate
- Cotizaciones de equipo para procesar chocolate
- Compra de equipo para procesamiento de chocolate
- Capacitación sobre trabajo en equipo a socias chocolateras
- Capacitación de socias sobre uso de equipo de procesamiento de chocolate
- Capacitación a socias sobre empaque y control de calidad del producto
- Capacitación sobre medidas preventivas en la utilización de equipo de procesamiento
- Diseño de plano para el espacio procesamiento del chocolate
- Asamblea para la presentación de informe de compra

4.8. Riesgos y Sostenibilidad

4.8.1 Riesgo

- Cambio de Junta directiva por finalización de periodo
- No tener demanda de producto
- Uso inadecuado del equipo por los asociados

4.8.2 Sostenibilidad.

- Capacidad de gestión de la Junta Directiva para mejoras del área de procesamiento del chocolate
- La réplica de las orientaciones técnicas en el uso equipo de procesamiento a los demás asociados
- Interés y participación de los demás asociados en el área de procesamiento
- Fuentes de financiamiento para mejorar área de procesamiento.

4.9. Presupuesto detallado

Cuadro No.7

Presupuesto de proyecto

Rubros	Unidades	Costo Unitario	Total, en Q
Actividades del proyecto			
Taller de Capacitación a socias y socias para la utilización de equipo de procesamiento	2	Q 200.00	Q 400.00
Reuniones sobre actividades de cotización y compras	2	Q 200.00	Q 400.00
Recursos Materiales			
Computadora	1	Q 3,500.00	Q 3,500.00
Laminas para techo	20	Q 90.00	Q 1,800.00
Parales de madera	8	Q 30.00	Q 240.00

Horcones de madera	4	Q	45.00	Q	180.00
Clavos de metal	4 libras	Q	3.00	Q	12.00
Madera	3,000 pies	Q	8.00	Q	15,000.00
Trituradora de Cacao	1	Q	26,000.00	Q	26,000.00
Uniformes para el procesamiento	10	Q	60.00	Q	600.00
Carros inox	1	Q	2,500.00	Q	2,500.00
Bandejas de aluminio 40 x 60 cm	10	Q	60.00	Q	600.00
Papel aluminio	40 rollos	Q	5.00	Q	200.00
Papel graft	40 pliegos	Q	1.50	Q	60.00
Mesas de trabajo con cobertura de aluminio	2	Q	800.00	Q	1,600.00
Balanza salter	1	Q	175.00	Q	175.00
Dispensador de tape	1	Q	65.00	Q	65.00
Nailon de vinilo desechables	Caja 1	Q	80.00	Q	80.00
Moldes de chocolate en barra	40	Q	25.00	Q	1,000.00
Refrigerador pequeño	1	Q	2,500.00	Q	2,500.00
Cajas plásticas de 88 litros	4	Q	185.00	Q	740.00
Hielera polar de de 32 litros	2	Q	200.00	Q	400.00
Impresión de etiqueta para chocolate	250	Q	0.25	Q	62.50
Recursos Humanos					
Capacitador	1	Q	3,000.00		3,000.00
Movilización y gastos del proyecto					
Movilización para cotizaciones	2	Q	200.00	Q	400.00
Alimentación para cotizaciones	4	Q	200.00	Q	400.00
TOTAL					Q61,914.50

Fuente: elaboración propia con base a información recabada (2018)

Conclusiones

La intervención realizada por el estudiante de Trabajo Social con los integrantes de la asociación es de suma importancia, pues logró identificar la problemática y brindar alternativas para solucionarla, logrando con ello el fortalecimiento de los miembros de la asociación. Esta oportunidad es también de crecimiento profesional, pues se logra incidir de manera directa y en consenso lograr trabajar en equipo para solucionar las diferentes problemáticas que afectan el desempeño productivo y crecimiento de la asociación.

El involucramiento del estudiante en el que hacer institucional es de suma importancia, pues llega a tomar un rol de mediador de las problemáticas o diferencias suscitadas, teniendo la confianza de todos para poder establecer estrategias o técnicas que desconocen para lograr solventar todo lo que les afecte.

Es por ello que se hace necesaria la utilización de metodologías participativas, para que los actores involucrados logren tener voz y voto, haciendo el análisis de las debilidades institucionales, pues ellos son los actores claves para poder identificar lo positivo y negativo tanto dentro como fuera de la asociación

Teniendo ya un panorama claro se ha logrado determinar las acciones pertinentes con el fin de generar las mejores condiciones laborales y de vida de los asociados.

Recomendaciones

Al tener un espacio adecuado para el procesamiento de chocolate, es indispensable que las socias que lo elaboren tengan normas de higiene y mantengan el lugar limpio y ordenado, de esta manera tener un trabajo eficaz y eficiente.

Que las capacitaciones a las socias se realizan de una manera dinámica y participativa, para que adquieran los conocimientos adecuados y así poder elaborar variedad de producto en el menor tiempo posible.

Al tener los miembros de la Junta Directiva conocimiento de las funciones que deben ejercer, puedan seguir capacitándose y gestionar apoyo para que la asociación crezca y se pueda establecer espacios para comercialización de producto.

Referencias

- Álvarez, C.D., Becerra, M., Cáceres, R.M., Osorno, del P., Rodríguez, O.M. (2013). *La oferta, la demanda y el mercado*. Introducción a la economía. Universidad de la laguna. España
- Andrade, A.M. (2018). *Creación de una línea de barras de chocolate con amaranto*. UALA, Escuela de gastronomía. Ecuador
- Arechavaleta, E.F. (2015). *Estrategias de la comercialización*. UNAN. México
- Asociación Nacional del café. (2004). *Cultivo de cacao*. Recuperado http://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Cultivo_de_cacao
- Carro, R., y González, D. (2012). *Productividad y competitividad*.
Administración de las operaciones 2. (12)
- Fonseca, F.A. y Rivera, C.A. (2012). *Plan de negocios para crear una empresa de Chocolatería fina artesanal*. Bogotá D.C: Universidad EAN.
- Instituto Nicaragüense de Tecnología Agropecuaria. (2009). *Guía de cultivo de cacao (Edición No4)*. Recupeado <http://www.inta.gob.ni/biblioteca/images/pdf/guias/Guia%20CACAO%202010.pdf>
- Liendo, R. (2005). *Procesamiento del cacao para la fabricación de chocolate*. Maracay, estado de Aragua: Centro de investigaciones Agrícolas.
- Monferrer, D. (2013). *Fundamentos de Marketing*. Universidad Jaime. España

Motoyo, A., y Marco, M. (2011). *Proceso de producción*. Ingeniería informática. (10)

Salas, J., y Hernández, L.Y. (2015). *Cacao, una aportación de México al mundo*.

Usos de las plantas mexicanas (34)

Anexos

Anexo 1

Plan de trabajo

1. Justificación

El plan se basa en demostrar las capacidades adquiridas y también es necesario como guía para su intervención del estudiante de Licenciatura de Trabajo Social con Orientación en Desarrollo Sostenible de la Universidad Panamericana, para fortalecer el desarrollo sostenible de la Asociación APRODERK ubicada en el Caserío Chivite Santa Rosa, Santa María Cahabón A.V., teniendo la participación activa de los socios para garantizar un desarrollo sostenible y sustentable.

Con esta acción de fortalecimiento institucional los miembros de la asociación serán beneficiados y conocerán nuevas metodologías de participación activa. Así como tener una expectativa más amplia para poder discernir en que deben mejorar para lograr una inclusión de sus productos en el mercado y así garantizar la sostenibilidad de la asociación.

2. Objetivos

Demostrar las capacidades y habilidades del estudiante de Trabajo Social, mediante acciones metodológicas que contribuyan a una participación activa y analítica del área a intervenir.

2.1. Objetivos Específicos

- Involucrar y participar activamente en el que hacer institucional de APRODEK.
- Implementar metodologías de participación activa para mejorar las capacidades profesionales.
- Mejorar las habilidades de la estudiante para una mejor intervención en el ejercicio profesionales mediante la utilización de técnicas e instrumentos.

3. Descripción del Centro de práctica

La asociación de productores Desarrollo Rural K'AJB'OM-APRODERK, actualmente cuentan con la participación de 76 socios y 76 socias, se dedica a la producción, procesamiento y comercialización de grano de cacao en seco y en baba, con la asesoría y acompañamiento de un perito agrónomo y de un promotor agrícola como parte de un proyecto con Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) Programa de Desarrollo Rural para la región Norte (PRODENORTE) en el que procesan el chocolate en tableta de forma artesanal.

Lo comercializan a clientes ocasionales, la producción es baja, al igual que los ingresos económicos. Las mujeres socias se dedican en el procesamiento de chocolate en tableta de forma artesanal. Cuentan con una tostadora eléctrica que por el momento no le dan uso pues tiene desperfectos.

EL proyecto con FIDA-PRODENORTE finaliza en diciembre 2018, en donde se tiene contemplado la compra de un molino para procesamiento de chocolate en pasta.

4. Planificación de Actividades

como las oportunidades y amenazas. Se requiere de 1 a 3 horas para realizarlo y los materiales que se pueden utilizar son los siguientes: tarjetas, marcadores, pizarra y maskingtape. Para cada una de las alternativas que se quieren analizar, se va establecer, en forma de lluvias de ideas.

Los beneficios del FODA es identificar y evaluar la problemática adentro y fuera de la institución para poder llevarlo a una priorización y así buscar posibles estrategias de solución.

Lluvia de ideas: Todas las ideas se expresan en tarjetas se colocan en una pizarra o lo que estemos utilizando que sea visible y solo un problema se coloca en un tarjetón no se debe colocar 2 y se deben leer a distancia y se ordenan por temas, para ello se debe introducir la dinámica con una pregunta abierta sobre el tema que interesa. Escribir o visualizar la pregunta. Los participantes deben visualizar todas las ideas expresadas sobre tarjetas (una por tarjeta, máx. 3 líneas). Los que saben escribir mejor ayudan a los demás.

El facilitador reúne todas las tarjetas, las mezcla y las coloca sobre la pizarra, leyendo cada una en voz alta. Se agrupan las tarjetas que expresan una misma idea. Pueden ser eliminadas, o reemplazarlas por una nueva con una formulación acordada por todos en consenso. Cada vez que se manipula una tarjeta se lee en voz alta para todos los participantes. Y se agrupan las ideas relacionadas.

Priorización de necesidades: Este instrumento es clave para tomar decisiones y clasificar los problemas, pues no ayuda a conocer las causas y los efectos, para así, identificar propuestas de solución. Los beneficios de la utilización de esta herramienta de priorización de necesidades es brindar soluciones eficaces e identificar los criterios de selección. La utilización inicia con explicar a los participantes que se propone ahora determinar entre todos los problemas identificados, cuáles son los más importantes para la comunidad o el grupo.

Preparar una matriz a dos entradas con el mismo número de líneas y de columnas, que hay de problemas identificados, logrando en consenso, escribir en cada celda el problema más importante. Este instrumento es clave para tomar decisiones y clasificar los problemas y es importante conocer las causas y los efectos de los problemas identificados y así presentar propuestas de solución

Los beneficios de la utilización de esta herramienta, soluciones eficaces e identifica los criterios de selección.

6. Delimitación

La práctica se estará realizando durante los meses de septiembre, octubre y noviembre 2018 y se estará realizando en el área de procesamiento de la Asociación APRODERK ubicada en el Caserío Chivite Santa Rosa, Santa María Cahabón A.V.

7. Responsable

María Magdalena Ixim Coc

8. Supervisión

Juan Chub Bo.

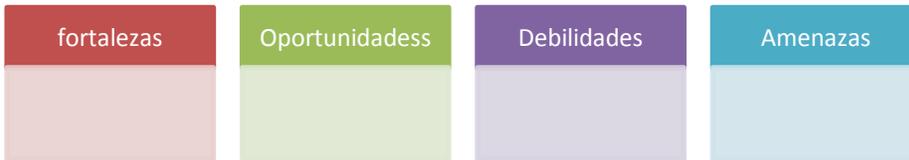
Presidente de la asociación APRODERK.

Área de procesamiento

Anexo 2
Instrumentos utilizados

Cuadro 2

FODA de Asociación APRODERK.



Fuente: Elaboración propia (2018)

Cuadro No. 3

Lluvia de ideas de problemáticas, de Asociación APRODERK.

Fuente: Elaboración propia(2018).

Cuadro No. 4

Matriz de priorización de problemáticas, de la Asociación APRODERK.

Fuente: Elaboración propia, (2018).

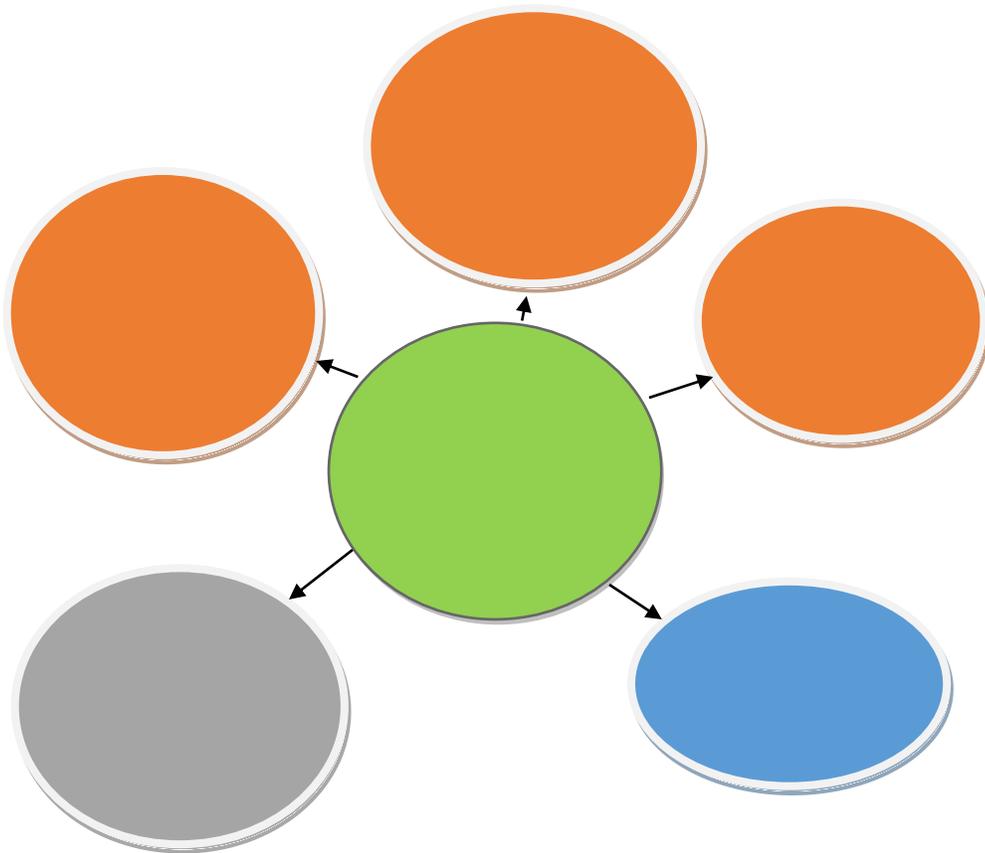
Cuadro No. 5

Jerarquización de los problemas o necesidades Asociación APRODERK

Fuente: Elaboración propia (2018)

Cuadro No. 6

Mapa de involucrados en el proceso de perfilación de proyecto, en asociación APRODERK



Fuente: Elaboración propia (2018).

Fuente: Elaboración propia (2018).

Anexo 3

Fotografía No.1

Capacitación sobre contabilidad básica para no contadores



Fuente: Julio Rigoberto Tiul(2018)

Fotografía No. 2

Capacitación sobre trabajo en equipo



Fuente: Julio Rigoberto Tiul (2018)

Fotografía No. 3

Actividad de Priorización de problemas



Fuente: Julio Rigoberto Tiul(2018)

Fotografía No. 4
Actividad de Priorización de problemas



Fuente: Bertita Xol (2018)

Fotografía No.5
Priorización de problemas



Fuente: María M. Ixim (2018)

Fotografía No. 6
Jerarquización de problemas



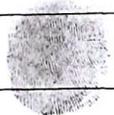
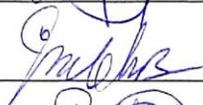
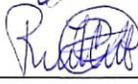
Fuente: Julio Rigoberto Tiul (2018)

Anexo 4
Listados de asistencia

LISTA DE ASISTENCIA DE PARTICIPACION
DIAGNOSTICO COMUNITARIO APRODERK

Departamento: A.v.
Municipio: Santa María Chobon
Lugar: Sede APRODERK, chint Santa Rosa

Actividad: Realización de FOIPA
Fecha: 28-09-2018
Responsables de la actividad: María Magdalena

No.	Nombre de participantes	Firma o Huella Digital
1	Julio Rigoberto Tzol Cac	
2	Daniel Choc Cholom	Daniel choc cholom
3	Augusto Chub Cho.	
4	Edin Rodolfo Chun Choc	
5	Martí Elias Sub Choc	
6	Edgar Rolando choc cac	
7	Martín Chub pop	
8	Mateo Choc Tei	
9	Juan Chub Bo	
10	Roberto Ical Chub	

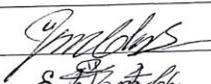
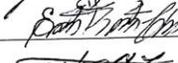
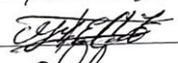
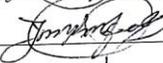
F. 
María Magdalena Ixim Coc
Estudiante de Trabajo

Lista de asistencia de realización de FODA

LISTA DE ASISTENCIA DE PARTICIPACION
DIAGNOSTICO COMUNITARIO APRODERK

Departamento: A.V.
Municipio: Santa María Chahabon
Lugar: SEDE. APRODERK

Actividad: Jerarquización de los problemas
Fecha: 5-10-2018
Responsables de la actividad: María Magdalena Ixim

No.	Nombre de participantes	Firma o Huella Digital
1	Juan Chub Bo	
2	Edin Rodolfo Chun Choc	
3	Gregorio eduardo Col Toc.	
4	Martin elias sub choc.	
5	Mateo Choc Tzi	
6	Julio Rigoberto Tia Cac	
7	Daniel Choc cholom	Daniel Choc cholom
8	Edgar Rolando choc cac	
9		
10		


María Magdalena Ixim Coc
Estudiante de Trabajo