

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA

UNITEC

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y SOCIALES

INFORME DE PRÁCTICA PROFESIONAL

CARGILL DE HONDURAS

SUSTENTADO POR:

ANGIE SARAHI MEJÍA PINEDA

21511080

PREVIA INVESTIDURA AL TÍTULO DE LICENCIADA EN

RELACIONES INTERNACIONALES

SAN PEDRO SULA

HONDURAS, C A

FECHA: ENERO, 2019

TABLA CONTENIDO

RESUMEN EJECUTIVO	iv
INTRODUCCIÓN	v
CAPÍTULO I.....	6
1.1 OBJETIVOS DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL	6
1.1.1 Objetivo General	6
1.1.2 Objetivos Específicos	6
1.2 DATOS GENERALES DE LA EMPRESA	7
1.2.1 Reseña Histórica de Cargill de Honduras	7
1.2.2 Visión.....	8
1.2.3 Misión.....	8
1.2.4 Dirección de Asuntos Corporativos en el área de Relaciones Gubernamentales.....	9
1.2.5 Estructura Organizacional de la Dirección de Relaciones Gubernamentales	10
CAPÍTULO II.....	11
2.1 Actividades Realizadas.....	11
2.1.1. Actividades en el área de Relaciones Gubernamentales de Cargill	12
2.1.1.1. Actividad 1: capacitación del Programa de Inducción y Capacitación de Asociados de Primer Ingreso (PICCA)	12
2.1.1.2 Actividad 2: lectura de los Reglamentos Técnicos Centroamericano (RTCA).....	14
2.1.1.3 Actividad 3: actualización del Directorio Telefónico	17
2.1.1.4 Actividad 4: reunión con el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA)	18
2.1.1.5 Actividad 5: visita a las oficinas del ARSA, SENASA Y DARA	19
2.1.1.6 Actividad 6: taller Regional: Políticas, Estrategias y Directrices de Seguridad Alimentaria en la Región Valle de Sula	21
2.1.1.7 Actividad 7: búsqueda de los requisitos para ser importador de cuartiles de pollo.....	23
2.1.1.8 Actividad 8: capacitación sobre Riesgos Profesionales y pago de Incapacidades- IHSS	24
2.1.1.9 Actividad 9: visita a la planta de Delicias e Incubadora de Cargill	25
2.2.1. Actividades realizadas para la AHPROEM	27
2.2.1.1. Actividad 1: desarrollo de encuesta para programa de “Conoce la Industria” de la ANDI	27
2.2.1.2 Actividad 2: directorio Telefónico de AHPROEM.....	27
2.2.1.3 Actividad 3: redacción de Acta de Junta Directiva.....	28

2.2.1.4 Actividad 4: redacción de las actividades realizadas durante el año de AHPROEM	29
2.2.1.5 Actividad 5: búsqueda de requisitos para empresas embudidoras	29
CAPÍTULO III	30
3.1.1 Propuesta 1: Plan de Relaciones Públicas	30
3.1.1.1 Antecedentes	30
3.1.1.2 Descripción de la propuesta	30
3.1.1.3 Impacto de la propuesta	31
3.1.2 Propuesta 2: Fortalecimiento de la Cámara de Comercio e Industrias de Santa Cruz de Yojoa	32
3.1.2.1. Antecedentes	32
3.1.2.2 Descripción de la propuesta	36
3.1.2.3 Impacto de la propuesta	36
CAPÍTULO IV	39
4.1 CONCLUSIONES	39
4.2 RECOMENDACIONES	41
4.2.1 Recomendaciones para la Empresa	41
4.2.2 Recomendaciones para la Universidad	41
4.2.3 Recomendaciones a los Colegas	42
BIBLIOGRAFÍA	43
GLOSARIO DE TÉRMINOS	44
ANEXOS	47
Anexo 1. Agenda de la capacitación PICCA el 29 de octubre del 2018	47
Anexo 2. Fotografía del comparativo y verificación del RTCA's de Aditivos	49
Anexo 3. Fotografía del directorio telefónico actualizado del dpto. de Relaciones Gubernamentales del 19 al 22 de noviembre	50
Anexo 4. Fotografía de la Reunión con el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria el 23 de octubre del 2018	51
Anexo 5. Fotografía del trifolio dado el 12 de noviembre en las oficinas de DARA para conocer más sobre su misión, visión y gestiones que darán en SPS	52
Anexo 6. Fotografía del Taller Regional de Salud Alimentaria llevado a cabo el 13 de noviembre del 2018	52
Anexo.7 Fotografía tomada en la Capacitación de Riesgos Profesionales y Pago de Incapacidades IHSS	54
Anexo 8. Visita a la planta de Delicias e Incubadora de Cargill	55
Anexo 9. Encuesta para socios para lleva a cabo la actividad de “Conoce la Industria”	56
Anexo 10. Directorio telefónico de AHPROEM	56

.....	57
Anexo 11. Acta 104 de AHPROEM de la reunión llevada a cabo el 11 de diciembre	57
Anexo 12. Base de requisitos para las empresas que venden embutidos.....	58
Anexo 13. Propuesta I. Plan de Relaciones Públicas para la AHPROEM	59
Anexo 14. Plan de fortalecimiento para la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Yojoa	74

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Cuadro resumen de los RTCA a entrar en vigencia.....	16
Tabla 2. Tabla de gastos por visita a oficinas del ARSA en Tegucigalpa	20
Tabla 3. Costo de pago a una empresa consultora	32
Tabla 4. Tabla actual de cuotas por cobro de afiliación	32
Tabla 5. Antecedentes encontrados en la auditoría	34
Tabla 6. Proyección de actividades adicionales	37
Tabla 7. Modificación de la cuota de cobro por afiliación	38

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Organigrama de la Estructura Organización de la Dirección de Relaciones Gubernamentales 2018	10
Ilustración 2 Cuadro de actividades realizadas	11
Ilustración 3. Estructura organizacional	33

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo describe las actividades realizadas durante la realización de la Práctica Profesional realizada en la empresa transnacional grupo Cargill de Honduras en el departamento de Relaciones Gubernamentales en el cargo de asistente del director de Relaciones Gubernamentales y a su vez representando a Cargill dentro de la Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos (AHPROEM).

Con el objetivo de obtener el título de Licenciatura en Relaciones Internacionales de la Universidad Tecnológica Centroamericana, aplicando cada uno de los conocimientos adquiridos durante la carrera y, asimismo, permitiéndose aprender sobre cada actividad que se realizó dentro de la empresa y organización.

Asimismo, se propone el desarrollo de propuestas de mejora para grupo Cargill que le permitan obtener un beneficio económico y mejor posicionamiento de sus marcas dentro de las organizaciones en las que tiene representación

Durante el desarrollo de la Práctica Profesional se brindarán dos propuestas:

- 1) Plan de Relaciones Públicas Reactivación de la AHPROEM, el cual tiene como objetivo activar la participación de los socios dentro de la Asociación.
- 2) Asimismo, desarrollan un plan de Restructuración de la Cámara de Comercio e Industrias de Santa Cruz de Yojoa (CCISCY), debido a que para Cargill, es importante la reestructuración de la misma por los intereses en común de las empresas, siendo la gremial una parte importante para la representación de las empresas en el municipio de Santa Cruz de Yojoa.

INTRODUCCIÓN

En el presente informe se describen las actividades realizadas dentro del departamento de Relaciones Gubernamentales, fungiendo como representante de grupo Cargill, dentro de AHPROEM, experiencias y conocimiento adquirido durante el desarrollo de la Práctica Profesional.

Cargill Honduras opera en Centroamérica desde 1969 su cartera de productos se concentra en dos negocios principales: carnes (porcina y aves de corral); y nutrición animal. Ofreciéndole a los clientes una amplia variedad de productos cárnicos frescos y congelados, los cuales se comercializan directamente en las tiendas locales bajo las marcas más reconocidas y confiables. Trabajan a diario para nutrir al mundo de manera segura, responsable y sostenible.

Dentro de la estructura del informe se desarrollan cuatro capítulos. En el primer capítulo se muestra los datos generales de grupo Cargill, una breve historia de su creación, misión, visión y su estructura organizacional; en el segundo capítulo se muestra las actividades realizadas dentro del departamento de Relaciones Gubernamentales, apoyando a la vez a AHPROEM; en el tercer capítulo se presentan las propuestas de mejora de Cargill para AHPROEM y la Comercio e Industrias de Santa Cruz de Yojoa (CICSCY) y finalmente en el cuarto capítulo se presentan las conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I

En el capítulo I se desarrolla el objetivo general y específicos que se tiene como practicante universitario. Asimismo, se brinda una breve reseña histórica de la empresa en la que se realiza la Práctica Profesional, objetivo del área de trabajo y su estructura organizacional.

1.1 OBJETIVOS DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL

1.1.1 Objetivo General

- Poner en práctica los conocimientos, desarrollar las habilidades y destrezas aprendidas durante la carrera profesional de Relaciones Internacionales en el área de Relaciones Gubernamentales de grupo Cargill de Honduras

1.1.2 Objetivos Específicos

- Poner en práctica los conocimientos en cada una de las actividades que sean asignadas por parte del jefe del área de Relaciones Gubernamentales de Cargill para poder alcanzar los resultados esperados
- Cumplir con las asignaciones requeridas dentro de la AHPROEM con el fin de conocer más la industria procesadora de alimentos
- Identificar un espacio de mejora dentro de las organizaciones de las cuales forma parte Cargill para un mejor fortalecimiento de las mismas.

1.2 DATOS GENERALES DE LA EMPRESA

1.2.1 Reseña Histórica de Cargill de Honduras

En 1865 William Wallace (W. W.) Cargill se convirtió en el propietario de un depósito de granos en Conocer, Iowa, al final de la línea del ferrocarril McGregor & Western; expandió su negocio más allá de los granos para negociar productos básicos como carbón, harina, alimentos, madera y semillas, e invirtió en ferrocarriles, suelo, riego y granjas, y durante 100 años su familia se dedicó a la adquisición de más empresas expandiéndose en el mundo.

Siendo así, que en 1969 Cargill ingresó al territorio Centroamericano con la adquisición de acciones en Alimentos Concentrados Nacionales (ALCON, en Honduras), una empresa con más de 50 años de experiencia que ofrece calidad, servicio y valor diferenciado en la nutrición de distintas especies de animales.

Para 1978, en los siguientes 25 años, Cargill expandió su negocio de aves de corral y embutidos al invertir en distintas empresas de Honduras, Guatemala y Nicaragua, comenzando por la adquisición de Productos Norteños en Honduras.

En el 2000, Cargill compró Tip Top Industrial[®], un negocio nicaragüense de carne de aves de corral y en 2001 compró Purina Guatemala, una empresa líder en nutrición animal reconocida a nivel mundial, con marcas prestigiosas como Purina[®] y Nutrena. Y en el 2010, Cargill y Pipasa[®] se unieron en Costa Rica y Nicaragua formando un grupo comercial sólido, líder en la nutrición para animales y seres humanos comprometido con la elaboración y comercialización de productos de alta calidad para deleitar a los clientes y consumidores.

En el 2014 Cargill anunció la inauguración del centro de Cargill Business Services en la ciudad de Heredia, Costa Rica. El centro presta servicios eficientes, confiables y de alta calidad al negocio, respaldando la promesa de Cargill de ayudar a todas las partes interesadas a prosperar.

A finales del 2015, Cargill anunció la construcción de una nueva planta elaboradora en Guatemala de 0 millones de dólares, inaugurando un centro de distribución y almacenamiento de carnes de 50 millones de dólares en Nicaragua.

Y en el 2017, anunció la nueva consecución de la marca de pollo colombiana Pollo Bucanero® (Cargill de Honduras, 1969).

1.2.2 Visión

Al 2020, ser reconocidos como una empresa líder en impacto social en materia de nutrición y educación en las comunidades donde operan y contribuir con el desarrollo de nuestra gente, clientes y proveedores permitiéndoles prosperar.

1.2.3 Misión

La filosofía de Cargill se basa en nutrir a las comunidades en las que se opera. A pesar de avances en algunas zonas, la seguridad alimentaria continúa siendo un reto en Centro América. La nutrición de la niñez es clave para asegurar una región más próspera hoy y en el futuro. Es por esto por lo que Cargill enfoca su estrategia de responsabilidad social empresarial en la nutrición y educación en las comunidades donde se opera. En este contexto, Cargill en Centro América trabaja en programas liderados por sus asociados y en alianza con organizaciones como CARE y FAO para mejorar la nutrición de más 16,000 niñas y niños en edad escolar.

1.2.4 Dirección de Asuntos Corporativos en el área de Relaciones

Gubernamentales

El área de Relaciones Gubernamentales sirve desde la dirección de Asuntos Corporativos, la cual es la responsable de la puesta en práctica de la estrategia de negocio para la función en San Pedro Sula. Además de ello, este departamento es el encargado de representar a Cargill en agencias de gobierno, instituciones y asociaciones de sector privadas. El papel es sumamente autónomo en la toma de decisiones ya que al darse negociaciones o decisiones pobres tienen el potencial para afectar el beneficio del negocio o generar pérdidas. Por lo que se debe asegurar el cumplimiento de las políticas de gobierno y la permanencia actualizada con reformas de gobierno para evitar penalizaciones monetarias y la suspensión potencial de operaciones y asimismo asegurarse que los requerimientos que pide la empresa estén siempre en conjunto con las leyes del país y con la política interna de Cargill.

Objetivos del área de Relaciones Gubernamentales

- Conducir la puesta en práctica de la estrategia de negocio para comunicaciones externas y servir como la representación de Cargill en San Pedro Sula para mantener una participación proactiva con agencias de gobierno e instituciones de sector privadas.
- Facilitar la coordinación con las autoridades diferentes locales, nacionales e internacionales de gobierno en San Pedro Sula para estar actualizado con reformas de gobierno y evitar penalizaciones monetarias y la suspensión potencial de operaciones.

- Brindar ayuda o apoyo a Cámaras de Comercio y asociaciones en espacios institucionales donde Cargill tiene la representación en San Pedro Sula.

1.2.5 Estructura Organizacional de la Dirección de Relaciones

Gubernamentales

Ilustración 1. Organigrama de la Estructura Organización de la Dirección de Relaciones Gubernamentales 2018.



Fuente: Relaciones Gubernamentales de Cargill, 2018.

CAPÍTULO II

En el siguiente capítulo se muestra en detalle cada actividad realizada durante la Práctica Profesional. Cabe destacar que se asignó en el departamento de Asuntos Corporativos la cual a su vez se reasignó en AHPROEM donde el rol es representar a Cargill.

2.1 Actividades Realizadas

Durante el desarrollo de la Práctica Profesional en grupo Cargill en el área de Relaciones Gubernamentales se realizaron diversas actividades; brindando apoyo en ciertas actividades de la Asociación, asignadas por los miembros responsables del área, siendo estas de gran importancia para el funcionamiento del mismo. Dichas actividades serán detalladas a continuación en tres categorías y luego se desglosarán según actividades para grupo Cargill y para AHPROEM.

Ilustración 2. Cuadro resumen de actividades realizadas en 10 semanas.

<ul style="list-style-type: none"> •Comparativo de Tasas por Servicio •Directorios Telefónicos •Propuesta de cuotas para afiliados del CCISCY •Lectura de RTCA's •Redacción de encuestas del programa "Conoce la Industria" •Redacción de Acta para AHPROEM •Búsqueda de los requisitos para empresas embutidoras 	<ul style="list-style-type: none"> •Capacitación PICCA •Capacitación de Riesgos Profesionales y pago de Incapacidades •Reunión en el taller de Seguridad Alimentaria Nutricional 	<ul style="list-style-type: none"> •Visita a oficinas de gobierno •Visita a la planta de Delicias •Visita a la Incubadora de Cargill
--	---	---

Fuente: Elaboración propia.

2.1.1. Actividades en el área de Relaciones Gubernamentales de Cargill

2.1.1.1. Actividad 1: capacitación del Programa de Inducción y Capacitación de Asociados de Primer Ingreso (PICCA)

La capacitación consistió en conocer de temas de:

Principios

- Valores
- Misión y Visión
- Beneficio de empleado
- Prevención de seguridad

Esta capacitación fue de mucha importancia para el buen desarrollo y ejecución de la Práctica Profesional, ya que se tuvo mejor conocimiento de cómo opera la empresa, conociendo sus principales fortalezas.

Durante la capacitación PICCA, se conocieron los principios guías que son la base sobre lo que se fundó Cargill y que toda persona que sea parte de la empresa debe conocerlos, se hará mención de los siguientes:

- Se respeta la ley
- Conducir nuestro negocio con integridad
- Tratamos a las personas con dignidad y respeto
- Protegemos la información, los activos y los intereses de Cargill

Luego se habló sobre los valores de la empresa, los que son:

- Integridad
- Respeto por los demás
- Compromiso para servir
- Pasión por el éxito

Se dio a conocer la misión y visión, como los beneficios que tiene el empleado como sus familias. Cargill cuenta con una escuela para los empleados que desean continuar con sus estudios y a los hijos de estos, al obtener un índice de 90% -100% reciben una beca o un porcentaje de ayuda económica en sus estudios.

Durante la capacitación se hizo mención que para Cargill es importante la calidad de inocuidad de alimentos, y para ellos esto significa que los productos no deben ocasionar ningún daño en la salud de las personas y estos deben ser procesados según los requisitos y requerimientos de la empresa y normas legales del país.

Esta capacitación fue recibida porque en Cargill todas las personas que forman parte de la empresa, ya sea practicantes, empleados permanentes o temporales deben de tener conocimiento sobre la empresa.

Al final, se recibió una charla sobre el Reglamento Básico de Seguridad de la empresa según las áreas en las cuales se desempeñe, haciendo mención de las siguientes:

- Trabajos eléctricos
- Ingreso a espacios confinados
- Manejo y almacenaje de material a granel
- Trabajo a altas temperaturas

- Trabajo en alturas

El objetivo de Cargill es identificar acciones que disminuyan o eliminen los riesgos de las tareas que pueden ocasionar la muerte o alterar la vida. Grupo Cargill busca trabajar a diario de una manera segura, responsable y sostenible. Y es de su responsabilidad que todo se entienda y conozca por el hecho de que es muy importante el bienestar de sus empleados brindándoles distintos beneficios para que se sientan satisfechos y den lo mejor de ellos en el desempeño de sus funciones (Para mayor referencia ver Anexo 1).

2.1.1.2 Actividad 2: lectura de los Reglamentos Técnicos Centroamericano (RTCA)

Otra de las actividades que se realizó fue la lectura y elaboración de un breve resumen de los Reglamentos Técnicos Centroamericanos que entrarán en vigencia durante el próximo año para conocimiento, siendo estos en adelante RTCA. Los RTCA son una adaptación de las normas Codex Alimentarius¹, donde la finalidad de estas normas es garantizar alimentos inocuos y de calidad para todas las personas en cualquier lugar del mundo. Por lo tanto, los RTCA toman como punto de partida las normas del Codex y se adecuan según cada normativa legal de los países a nivel regional y a su realidad nacional. Asimismo, los sectores que participan para brindar observaciones de cada normativa es la academia, consumidores, sector privado y sector público.

¹ Codex Alimentarius: Significa "Código de alimentación" y es la compilación de todas las normas, Códigos de Comportamientos, Directrices y Recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.

La importancia que tiene para Cargill tener conocimiento sobre los RTCA que entran en vigencia es por el hecho de que estos traen cambios, tanto para los productos como para el procesamiento de los mismos. Estos reglamentos, basan sus directrices en calidad e inocuidad de alimentos para que las personas que consuman dichos productos se sientan satisfechas y seguros que los mismos no son perjudiciales para su salud. Asimismo, es importantes por el hecho de que algunos de los cambios que se dan dentro de los reglamentos, implican pérdidas, como, por ejemplo: si se realiza un cambio en el producto o ingredientes que tiene el producto deben de deshacer de todos los demás productos, y eso genera pérdidas. Por lo que se deben brindar observaciones a los entes encargados para que se adapten a las necesidades de la empresa.

Los RTCA de los cuales se elaboró un breve resumen fueron los de Etiquetado Nutricional en el Frente del Envase (ENFE); Propuesta de Etiquetado de Advertencia (Unión Aduanera); y Aditivos.

En la Tabla 1, se muestra un breve resumen de las observaciones de dichos reglamentos los cuales quieren entrar en vigencia en la región centroamericana para las empresas procesadoras de alimentos.

Además, se realizó una búsqueda dentro del documento de aditivos alimentarios sobre los aditivos que van a entrar en vigencia y los que van a ser descartados de los documentos anteriores (Ver Anexo 2).

Tabla 1. Cuadro resumen de los RTCA a entrar en vigencia

BREVE RESUMEN DE LA REVISIÓN DE LOS REGLAMENTOS TÉCNICOS CENTROAMERICANOS		
Etiquetado Nutricional en el Frente del Envase (ENFE)	Propuesta de Etiquetado de Advertencia	Aditivos Alimentarios
<p>El etiquetado nutricional en el frente del envase está destinado a todos los alimentos pre envasados, que se ofrecen como tales al consumidor y que incluyen la declaración de nutrientes.</p> <p>El ENFE se define como cualquier sistema que presente información nutricional simplificada en el campo de visión principal, comúnmente conocido como “el frente o panel de visualización principal” del envase de alimentos pre envasados destinados a la venta o</p>	<p>Esta propuesta se refiere a un etiquetado de semáforo, que planteó el COMISCA para “reducir” las enfermedades no transmisibles por alimentación.</p> <p>Por lo tanto, en cuanto a este reglamento se concluye que:</p> <p>La industria alimentaria y de bebidas de la región actúa de manera muy responsable atendiendo todos los requerimientos que la normativa sanitaria plantea, y en materia de información al consumidor, son un sector proactivo que busca la manera de llevar más información a los</p>	<p>Los aditivos son cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse</p>

distribución al consumidor, que pueden presentarse como símbolos/gráficos, indicaciones textuales o una mezcla de ambos, que brindan información sobre el valor nutricional general de los alimentos, o sobre los nutrientes asociados a la reducción del riesgo de enfermedades no transmisibles relativas a la dieta.	consumidores, que permita decisiones de ingesta alimentaria educada e informada, no obstante, el enfoque de los etiquetados frontales de advertencia ponen frente a esquemas capaces de propinar un enorme daño a las industrias.	razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características.
---	---	--

Fuente: Elaboración propia.

2.1.1.3 Actividad 3: actualización del Directorio Telefónico

El área de Relaciones Gubernamentales debe contar con base de datos actualizada, ya que debido al ámbito en el que se desarrolla, es muy importante tener la debida comunicación con las partes interesadas en el rubro, como ser los distintos miembros de ONG, gobierno, empresas, gremios como ejemplo, cámaras de comercio, y diplomáticos siendo estos del rubro alimenticio en distintas partes del mundo mismos que son de gran importancia para Cargill.

Este directorio no se actualizaba desde el 2017, por lo que se actualizó de acuerdo con los nombres, números telefónicos y correos que se encuentran en las tarjetas de presentación. Asimismo, se realizaron llamadas para poder verificar si cada persona formaba aun parte de dicho rubro (Ver Anexo 3).

2.1.1.4 Actividad 4: reunión con el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASA)

Se realizó una reunión en un salón del Campo Agas donde fueron invitados la industria de alimentos, tanto de embutidos, empresas que exportan alimentos, bananos, mariscos, etc. En dicha reunión el tema a tratar era el nuevo reglamento de la SENASA² sobre los requerimientos para las empresas y el cambio que se dará en las Tasas por Servicios de la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria.

Por lo tanto, Cargill, como empresa que procesa alimentos, debe dar seguimiento a una serie de procesos para poder obtener una licencia sanitaria por parte de SENASA; igualmente dicha instancia gubernamental se encarga de darle supervisión mensual a las empresas para saber si estas mantienen las medidas sanitarias dictadas debido a la cantidad de infecciones que se pueden transmitir si no se siguen adecuadamente los procedimientos sanitarios ya establecidos, esto debido a lo delicado de los productos alimenticios.

Asimismo, debido a esta reunión, se realizó una comparación de las Tasas por Servicio del año 2016 con el año 2018. Este comparativo fue enviado a los socios de la Asociación para analizar cada uno de los cambios y aumentos detallados en la reunión y así proporcionar las observaciones necesarias, en acuerdo o desacuerdo al tema (Ver Anexo 4).

² SENASA es la autoridad competente responsable de certificar procesos agro sanitarios y de inocuidad, reconocida nacional e internacionalmente; planificando, normando, ejecutando y fiscalizando las medidas sanitarias y fitosanitarias para salvaguardar el patrimonio agropecuario nacional en beneficio de los sectores productivos del país y el bienestar humano.

2.1.1.5 Actividad 5: visita a las oficinas del ARSA, SENASA Y DARA

Se realizó una visita el 12 de noviembre a las nuevas oficinas de ARSA, SENASA Y DARA. Esta visita se llevó a cabo por el hecho de que son nuevas oficinas en la ciudad de San Pedro Sula; las tres se encontraban solamente en Tegucigalpa, esto dificultaba la realización de los tramites de la empresa ya que muchos de estos son solicitudes o renovaciones que deben estar listas en un mes y por la distancia se reciben a los 3 o 4 meses, lo cual hace que se detenga la producción y esto como en toda empresa, genera pérdidas económicas.

Es por ello, que se realizó la visita a las oficinas, para saber cuáles son los tramites que se realizarán en la zona de San Pedro Sula y cuáles serán los costos y el tiempo que conlleva realizar dichos tramites.

Se concluyó que DARA tendrá las siguientes operaciones dentro de San Pedro Sula:

- Inicio de operaciones de empresas ZOLI.
- Suscripción de contratos Canon operacional, modificación de anexos de costos
- Ampliación y reducción de áreas
- Cambio de razón o denominación social, domicilio y representante
- Autorización de áreas para nacionalización de mercancías
- Presentación de garantías de operación
- Autorización y Cancelación de Asistente Aduanero
- Renovación de garantías por canon operacional

SENASA brinda los siguientes servicios:

- Tomar documentos
- Evaluar el documento y analizar
- Los expedientes serán hechos por técnicos de Tegucigalpa para que los registros estén en 15 días.

Si se observa que existe gran demanda de documentos, SENASA tendrá un técnico en San Pedro Sula para facilitar el trabajo y disminuir el gasto a las empresas de ir hasta Tegucigalpa.

Y ARSA, es una agencia que brindará momentáneamente el servicio de registros sanitarios y licencias sanitarias temporales. Estos registros solo tienen una periodización de seis meses, al ya tener la documentación normal, el registro temporal se pierde.

A continuación, en la Tabla 2 se muestran los gastos para visitar las oficinas de ARSA en Tegucigalpa si se requiere de una documentación. La Tabla 2 se realizó para saber el ahorro que se iba a tener al poder contar con las oficinas del ARSA en la ciudad de San Pedro Sula y se pudo concluir que los gastos en transporte son los que disminuirán un aproximado de Lps 1,000.00.

Por lo tanto, estas 3 instituciones gubernamentales son de gran importancia para Cargill, por el hecho de que, a través de estas, realizan distintos procesos para las buenas prácticas de su empresa.

Tabla 2. Tabla de gastos por visita a oficinas del ARSA en Tegucigalpa

Descripción	Total
-------------	-------

Cobro por cada Registro Sanitario	4,000.00
Cobro por Transporte	1,900.00

Fuente: Elaboración propia

2.1.1.6 Actividad 6: taller Regional: Políticas, Estrategias y Directrices de Seguridad Alimentaria en la Región Valle de Sula

El Taller Regional de Salud Alimentaria Nutricional se llevó a cabo en el Colegio de Ingenieros Civiles, donde personas tanto de instituciones gubernamentales como de asociaciones del sector privado presidieron dicho taller. El taller tenía como objetivo dar a conocer las políticas y los objetivos que se tiene como país para el apoyo de la seguridad alimentaria. Asimismo, también se discutió sobre el apoyo que se recibe por medio de organizaciones para poder educar y brindar ayuda tanto a las personas de extrema pobreza como a aquellos que sufren de alguna enfermedad como diabetes para que lleven una salud alimentaria nutricional. La participación en el taller, tenía como fin brindar observaciones de mejoramiento para las instituciones gubernamentales y demás asociaciones para que brindasen mejor apoyo a las personas de escasos recursos en cuanto a la alimentación, brindando empleo y mejorando la salud de las personas.

Dicho taller fue de suma importancia para Cargill por el hecho que se destaca por su apoyo dentro de la sociedad ha financiado a CARE Internacional en Honduras, siendo esta una organización internacional del desarrollo sin fines de lucro, en el cual cuyo compromiso ante la sociedad es erradicar la pobreza y brindar seguridad alimentaria. Ellos proporcionan apoyo a comunidades vulnerables, por lo que en la actualidad están desarrollando un programa llamado “Nutriendo el Futuro II”. El objetivo

principal del programa es mejorar la Seguridad Alimentaria y Nutricional por medio de la educación y nutrición. Han brindado apoyo a productores y microempresas en zona de escasos recursos para incrementar los ingresos de las personas y brindar una alimentación nutricional a los niños y niñas de nuestro país.

Además de lo que expuso CARE Internacional, también fueron abordados los siguientes temas:

- Políticas y Estrategias para la Seguridad Alimentaria Nutricional (SAN) que se desarrollaran en los próximos años. La nueva política incluye el plan de acción para la nutrición, que se brindarán a las regiones para que conozcan cual es la mejor forma de que las personas puedan tener una alimentación sana.
- El desarrollo de mesas temáticas en los diferentes niveles (aldea, municipio, mancomunidad, y región). Estas mesas temáticas son consideradas un espacio público, social o privado para concertar e identificar problemas comunes y fomentar equipos de trabajo para afrontar desde su propia perspectiva, los procesos necesarios para el desarrollo o fortalecimiento de los mismos.
- Plan de Acción SAN: Dentro de este tema, se mencionó el objetivo del programa, el cual es: aportar al derecho del pueblo hondureño de disponer, consumir, acceder y utilizar los alimentos de manera progresiva, permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad para satisfacer sus necesidades y preferencia en especial de aquellos en situación de mayor pobreza y vulnerabilidad. Y asimismo, también se expuso sobre la situación actual de la SAN, donde Honduras avanzó en su lucha por erradicar el

hambre, logrando bajar el porcentaje de subalimentación³ de 23% a 14.8%. El país presenta aun altos índices de pobreza y pobreza extrema (Ver anexo 6).

2.1.1.7 Actividad 7: búsqueda de los requisitos para ser importador de cuartiles de pollo

Se realizó una búsqueda de los requisitos como importador de pollo y ser parte de las subastas de cuartiles de pollo que se realizan en los Estados Unidos, siendo estas subastas administradas por CA-PEQ⁴, una compañía sin fines de lucro que fue formada para administrar las cuotas de cuadriles de pollos negociadas en el Tratado de Libre Comercio entre el CAFTA-DR⁵.

Lo que se indagó de ser importador de cuadriles de pollo, es que estas subastas se dan tres veces al año y cada país de Centroamérica se rige por su regulación interna. En el caso de la regulación hondureña, toda empresa que desea ser parte de la subasta, necesitaría acercarse a la Secretaria de Desarrollo Económico (SDE) para solicitar el ingreso del importador al registro de importación de pollo. La subasta se realiza para la asignación del contingente de cuartos traseros de pollo, pero tendrían que conseguir un proveedor de pollo en los EE.UU. (Central America Poultry Export Quota, Inc., 2005)

En cuanto a la subasta, la oferta se debe realizar llenando un formulario online en la página de CAPE-Q. Una vez realizada la oferta se tiene hasta dos días hábiles para realizar el depósito de la garantía. El máximo de garantía es de 50,000 toneladas; sin embargo, la garantía se da dependiendo de la cantidad de oferta, por ejemplo: si la

³ Subalimentación: Alimentación insuficiente en cantidad o calidad.

⁴ CA-PEQ: Central America Poultry Export Quota Inc.

⁵ CAFTA: Tratado de libre comercio entre Estados Unidos, Centroamérica y República Dominicana

oferta es de 1,000 toneladas la garantía que se da es por la misma cantidad sin embargo si la oferta es mayor de 50,000 toneladas por ejemplo 60,000 la cantidad de garantía que se debe dar es de USD 50,000. De no ganar o ganar parcialmente, se le devuelve todo o parte de la garantía.

Al hacer estas subastas significa que no se pagarán impuestos por importar dichos cuadriles de pollo, debido a que el arancel aplicable para las cantidades importadas dentro del contingente de pollo es de 0%. El contingente arancelario de pollo será administrado de conformidad a los términos del Certificado de Asignación del Contingente Arancelario emitido por la CA-PEQ. (Central America Poultry Export Quota, Inc., 2005)

2.1.1.8 Actividad 8: capacitación sobre Riesgos Profesionales y pago de Incapacidades- IHSS

Se recibió la Capacitación Sobre Riesgos Profesionales y Pago de Incapacidades- IHSS el 06 de diciembre en la escuela MHOTIVO, la cual fue impartida por el Abogado Juan Carlos Espinal.

Los objetivos de esta capacitación fueron:

- Diferenciar los tipos de riesgos profesionales
- Distinguir las consecuencias legales de los diferentes tipos de accidentes de trabajo
- Calcular liquidaciones de pago por incapacidad del IHSS, según la porción que les corresponden al empleador y al instituto.
- Describir las diversas implicaciones legales de las enfermedades profesionales

Se brindó la definición de riesgos profesionales o infortunios, los cuales son aquellos ocasionados a los trabajadores por la exposición a los factores de riesgo en los ambientes laborales. Los riesgos profesionales son los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Asimismo, se brindó el significado de accidente de trabajo, que es aquel suceso imprevisto y repentino que sobreviene por causa o con ocasión del trabajo y que produzca al trabajador una lesión orgánica o perturbación funcional permanente o pasajera (Ver Anexo 7).

2.1.1.9 Actividad 9: visita a la planta de Delicias e Incubadora de Cargill

Se hizo una visita a la planta de Delicias el 07 de diciembre, debido a que se quería conocer sobre el procesamiento de los embutidos y así mismo cómo son empacados.

Como primer punto, se conoció la planta donde empacan los embutidos. Esto fue lo primero, debido a que no se puede ir primero a la planta de proceso por el hecho de que puede entrar una contaminación.

Lo interesante de la visita:

- Los embutidos crudos no pueden ser empacados junto con los embutidos que llevan un proceso de cocimiento
- Los embutidos no son hechos a base de desechos, la planta de Pronorsa manda los diferentes tipos de carne empacadas y una maquina los tritura junto con los demás aditivos.

Se realizó una visita el 19 de diciembre a la incubadora de Cargill para poder conocer sobre el proceso de incubación de los huevos para el nacimiento de los pollos.

Durante dicha visita, se nos indicó cada uno de los pasos por los que debe pasar el huevo para que nazca el pollito, a continuación, se dará un breve proceso:

- Se trasladan los huevos de gallinas ponedoras a la planta incubadora y se revisan por si tienen algún defecto.
- Los huevos están de 3 a 6 días en un cuarto frío de 68° a 70° Fahrenheit de 18° a 20° Celsius.
- Luego, los huevos pasan a la incubadora, donde están controlados a través de un sistema, y en el sistema se detallan los días que llevan los huevos adentro y la temperatura en la que están. Asimismo, es ahí donde se puede saber si existe el embrión o no.
- Los huevos deben de estar en la incubadora un aproximando de 18 días, ya que durante ese tiempo ya se ha formado el pollito y deben estar rotando para que no se peguen las membranas.
- El pollito tarda 20hrs en picar la cascara para poder salir y luego tarda 12 hrs en la incubadora para poder secar.
- Por último, los pollitos son transferidos a una sala donde se vacunan y se envían a granjas de engorde (Para mayor referencia ver anexo 8)

2.2.1. Actividades realizadas para la AHPROEM

2.2.1.1. Actividad 1: desarrollo de encuesta para programa de “Conoce la Industria” de la ANDI

La ANDI⁶ cuenta con un programa mejor conocido como “Conoce la Industria” donde cuyo objetivo es dar a conocer distintas empresas de la industria de alimentos.

Debido a la diversidad de mitos sobre el procesamiento de los embutidos y el efecto que estos causan en la salud de las personas, la Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos ha decidido realizar una actividad donde se pueda responder a estos mitos, mostrando el proceso y los ingredientes con los que se elaboran los embutidos.

Por lo que se creó una encuesta para los agremiados de la asociación para que ellos de acuerdo a su conocimiento con el tema, respondan una serie de preguntas que la sociedad se cuestiona y también otra serie de preguntas en cuanto al apoyo que le brindan al país con empleos, pagos de impuestos y demás procesos para que la industria de alimentos procesados sea de buena calidad, cuidando la salud de las personas y además siempre tomando como punto importante la responsabilidad social ambiental. (Ver anexo 9)

2.2.1.2 Actividad 2: directorio Telefónico de AHPROEM

Se brindó la ayuda a la Asociación en la actualización del directorio telefónico, debido a que esta debe contar con una base de datos actualizada tanto de números de asociados, del gobierno e instituciones gubernamentales, gremiales, y de recursos

⁶ ANDI es una organización empresarial sin fines de lucro, creada con el propósito fundamental de representar y asistir al sector industrial a nivel nacional, velar por sus derechos y propiciar la solución de los problemas que de manera general o particular afectan su desenvolvimiento (ANDI, s.f).

humanos de las empresas debido a que existen convenios con universidades privadas (UNITEC, USAP) para brindar capacitaciones y talleres a los asociados a un precio accesible. Este directorio no se actualizaba desde el 2014, por lo que se actualizó de acuerdo con los nombres, números telefónicos y correos. Asimismo, se realizaron llamadas para poder verificar si cada persona formaba aun parte de dicho rubro (Ver anexo 10).

2.2.1.3 Actividad 3: redacción de Acta de Junta Directiva

El 11 de diciembre del 2018 se llevó a cabo una junta directiva de socios de AHPROEM, donde se tocaron los siguientes temas en la agenda:

1. Presentación de los estados financieros de noviembre/2018.
2. Coalición Centroamericana de la Industria de Alimentos y Bebidas.
 - a. Etiquetado Nutricional en el Frente del Envase (CODEX).
 - b. Anteproyecto de código de prácticas sobre la gestión de los Alérgenos (CODEX).
 - c. Propuesta de Etiquetado de Advertencia (Unión Aduanera)
 - d. RTCA de Aditivos Alimentarios (Unión Aduanera).
3. Propuesta de Reglamento de Tasas por servicios del SENASA.
4. Propuesta de Norma Nacional de Embutidos.
5. Actividad: Conoce a la industria.
6. Reducción de cuota de la FENAGH.
7. Nuevos socios

Por lo que se indicó realizar un acta, en la cual se explicara brevemente cada uno de los temas tocados durante la reunión para poder enviárselo a todos los socios.

En anexo 11 se muestra fotografía del acta realizada (Ver anexo 11).

2.2.1.4 Actividad 4: redacción de las actividades realizadas durante el año de AHPROEM

Se brindó ayuda en la redacción de un informe en el que se detallará brevemente cada una de las actividades realizadas durante el año. El informe estaba dividido en diferentes actividades como ser:

- Técnicos
- Capacitaciones
- Relaciones gremiales
- Relaciones gubernamentales
- Relaciones académicas
- Membresía de la Asociación
- Gestiones

En cada una de ellas se detalla brevemente cada una de las actividades que se realizaron con las distintas instituciones y gremiales para el buen desarrollo de la Asociación.

2.2.1.5 Actividad 5: búsqueda de requisitos para empresas embutidoras

Se brindó ayuda a la Asociación creando una base de datos sobre los requisitos que entidades del gobierno solicitan a las empresas embutidoras como parte de los requerimientos para funcionar dentro de la industria. Esto se realizó debido a que como Asociación no tenían dichos requisitos presentes (Ver Anexo 12).

CAPÍTULO III

En este siguiente capítulo se brinda el desarrollo de dos propuestas por parte de Cargill para la Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos y Cámara de Comercio e Industrias de Santa Cruz de Yojoa.

3.1.1 Propuesta 1: Plan de Relaciones Públicas

3.1.1.1 Antecedentes

Grupo Cargill forma parte de la Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos (AHPROEM), creada en 1999 por representantes de las empresas Delicia, Delikatessen, Embutidos San Miguel, Embutidos Alicia y El Marranito, todas ellas dedicadas al procesamiento de productos cárnicos.

En la Asociación se cuenta con un listado de socios, correos, teléfonos y cargos dentro de la junta directiva. Aun así, muestran poco interés en participar en las convocatorias a reuniones y demás actividades realizadas por la Asociación, siendo esto uno de los mayores problemas con los que cuenta la Asociación.

Por lo tanto, para realizar los cambios dentro de esta Asociación se debe tener un plan en el que exista un compromiso por parte de los socios.

3.1.1.2 Descripción de la propuesta

Se elaboró un plan de Relaciones Públicas para ser implementado en corto plazo (enero-junio 2019), (Ver Anexo 13), el cual tiene como fin que a través de ello se realice lo siguiente:

- Mantener la participación activa de los socios dentro de AHPROEM.

Es necesario que AHPROEM cuente con un Plan de Relaciones Públicas debido a que las Relaciones Públicas son consideradas una disciplina que cuenta con una presencia esencial en el seno de las organizaciones porque coadyuva a la gestión estratégica de la comunicación de cualquier organización (Castillo, 2010)

Dicho plan fortalecerá los vínculos entre los socios y demás público, escuchándolos, persuadiéndolos e informándolos sobre cada acontecimiento para lograr consenso y apoyo en actividades presentes y futuras. (Ver Anexo 13)

3.1.1.3 Impacto de la propuesta

El Plan de Relaciones Públicas para AHPROEM generará el beneficio mantener la participación activa de los socios y actividades de beneficios para la Asociación.

Costo-Beneficio de la propuesta

Para Cargill, debido a que es socio de AHPROEM y que aporta cierta cantidad de dinero a la Asociación, tendrá un ahorro en el tiempo que tomó su realización que fue alrededor de 10 semanas (400 horas). Donde se realizaron reuniones, recopiló la información necesaria para poder conocer a profundidad AHPROEM y el papel de Cargill dentro de ella, además de obtener un beneficio inmediato que es el resultado de esta propuesta.

Asimismo, se obtuvo un beneficio económico (ahorro) para la empresa debido a que se ahorrará el costo de pagar salario de un asesor externo para la ejecución anual completa del plan de Relaciones Públicas del cual se detallan a continuación el ahorro:

Tabla 3. Costo de pago a una empresa consultora

COSTO DEL PAGO A UNA EMPRESA CONSULTORA			
DETALLE	Mensual	Anual	TOTAL
Costo	\$ 585	12	\$ 7,020
TOTAL			\$ 7,020

Fuente: Elaboración propia

3.1.2 Propuesta 2: Fortalecimiento de la Cámara de Comercio e Industrias de Santa Cruz de Yojoa

3.1.2.1. Antecedentes

La Cámara de Comercio e Industrias de Santa Cruz de Yojoa fue creada bajo resolución No. 1248-2009, de fecha 10 de junio del 2009, según expediente PJ 10062009,1797 presentado por el Licenciado en Ciencias Jurídicas Justiniano Menéndez, en su carácter de apoderado legal de la CCISCY, con domicilio en el municipio de Santa Cruz de Yojoa, departamento de Cortés.

La gremial cuenta con 468 empresas inscritas, de las cuales en la actualidad 26 están activas.

En la actualidad está ubicada en Bo. El Centro, frente a la municipalidad, contiguo a Restaurante Canela y Trigo.

Como se muestra en la Tabla 4, la Cámara de Comercio tiene establecidas sus cuotas de afiliación:

Tabla 4. Tabla actual de cuotas por cobro de afiliación

<u>Categorías</u>	<u>Capital</u>	<u>Cuota de Ingreso</u> (Pago único por ingreso)	<u>Anualidad</u>

A	L. 5,000.00 a L. 300,000.00	L. 200.00	L. 2,500.00
B	L. 300,001.00 a L. 700,000.00	L. 300.00	L. 3,500.00
C	L.700,001.00 en adelante	L. 500.00	L. 5,500.00

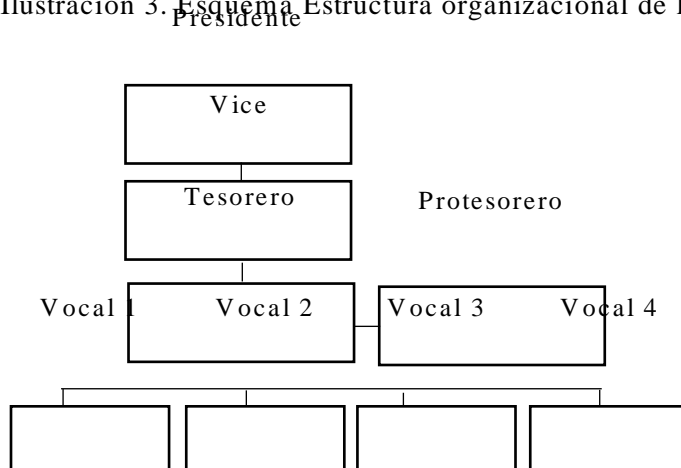
Fuente: Proporcionada por la CCISCY

Requisitos para inscripción en la CCISCY:

1. Presentar la escritura original y entregar una copia de la Escritura de Constitución.
2. Llenar solicitud de registro.
3. Fotocopia de identidad de la persona que realiza el trámite.
4. Pago según el capital máximo autorizado.

En la Ilustración 3 se muestra la junta directiva de la CCISCY.

Ilustración 3. Esquema Estructura organizacional de la CCISCY



Fuente: Proporcionada por la CCISCY

Cargill es socio de la Cámara de Comercio e Industrias de Santa Cruz de Yojoa (CCISCY), formando parte de la junta directiva.

Por lo que, debido a la mala estructura de la CCISCY, se realizó una visita el 30 de noviembre, con el objetivo de realizar una auditoría administrativa de documentos, mobiliarios, equipo, instalaciones físicas y archivos de la (CCICSCY).

Para Cargill, es importante el fortalecimiento de la CCISCY por los intereses en común de las empresas, siendo la gremial una parte importante para la representación de las empresas en el municipio de Santa Cruz de Yojoa.

Luego de haber tenido la experiencia de colaborar en la auditoría a la CCISCY se logró identificar las siguientes deficiencias que se muestran en la Tabla 5:

Tabla 5. Antecedentes encontrados en la auditoría

Archivos/ Expedientes	Contabilidad	Varios
<p>1. Falta total de un archivo ordenado de las empresas registradas / afiliadas a la Cámara.</p> <p>2. Expedientes incompletos de las empresas. Mínimamente deben tener copias de: escritura de constitución, permiso de operación, RTN de la empresa y representante legal o dueño, identidad del dueño o representante legal, hoja de identificación de parte de la Cámara.</p> <p>3. Falta de un archivo histórico en físico y digital, que comprende, pero no se limita a: Personalidad jurídica, RTN, informes presentados a la URSAC anualmente, miembros de Junta Directiva (listado con copias de</p>	<p>1. Los cheques de pago no tienen un soporte para su emisión.</p> <p>2. No se cuenta con un formato de liquidación de gastos.</p> <p>3. El trabajo contable mensual es realizado por la Directora Ejecutiva, a excepción de diciembre que es cuando una firma contable elabora los Estados Financieros para presentar en la URSAC.</p> <p>4. No se cuenta con un fondo de caja chica.</p> <p>5. No tuvo oportunidad de revisar los libros contables, en caso de que los mismos existieran.</p> <p>6. No se cuenta con un registro de proveedores.</p>	<p>1. Se debe habilitar el sistema de Office en las computadoras, ya que tiene una versión de prueba, que eventualmente no le permitirá trabajar en los programas.</p> <p>2. Ordenar por año la documentación que se encuentra en la computadora, ya que no es posible encontrar nada.</p>

<p>identidad y RTN de cada uno), informes de Asambleas Generales.</p> <p>4. Se encuentran muchas copias de escrituras de constitución que no tienen un expediente, así como hojas de ingreso que no tienen expediente.</p> <p>5. No hay claridad en cuanto al cobro por el registro / membresía a la Cámara.</p> <p>6. Falta de expedientes del personal.</p> <p>7. Falta de seguimiento a las resoluciones, debido a que no se cuenta con un registro de las actas de las reuniones de Junta Directiva, ayudas memoria de las reuniones de trabajo; hay dos libros de actas, uno de las Asambleas que se encuentra al día última registrada fue en el 2016 y el libro de actas de reuniones de Junta Directiva, la última que se registro es del año 2016.</p> <p>8. Los libros no están autorizados por la Municipalidad.</p>	<p>7. No hay un manual de procedimientos para emisión de pagos.</p>	
---	---	--

Fuente: Elaboración propia

3.1.2.2 Descripción de la propuesta

Se propuso la realización del fortalecimiento de la Cámara de Comercio ya que la misma es una organización que crea instituciones y servicios en beneficios de las empresas, defender en común los intereses de la economía de la circunscripción ante los órganos públicos (alcaldías y gobierno).

Se definió la creación de su misión, visión, y revisión de su estructura organizativa, reestructuración de sus archivos administrativos, entre otros. Asimismo, también se propone la creación de página web, debido a que es importante contar con ello por el hecho de que brinda credibilidad ante los socios y demás empresas que quieran formar parte de ella.

3.1.2.3 Impacto de la propuesta

Para la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Yojoa su beneficio inmediato será mantener organizada e inventariada la documentación administrativa de las empresas lo que evitará pérdidas de tiempo en búsqueda de documentos. De acuerdo a las actividades propuestas, (Ver Anexo 14) la CCISCY tendrá como beneficio contar con un edificio propio y del cual podrán hacer uso los socios o demás personas alquilando para cualquier actividad que deseen realizar. El contar con una firma de abogados solamente para los asociados, traerá como beneficio que las empresas quieran formar parte de la Cámara de Comercio y que se constituyan legalmente.

Contará con una misión y visión elaborada de forma objetiva para la gremial con el objetivo de darse a conocer a nivel departamental entre las gremiales.

Dentro de su estructura organizativa se hará la inclusión de una directora ejecutiva para que esta sea la responsable en gran medida del éxito de la organización. Se

necesita una persona segura y fuerte para poder liderar a los demás miembros de la empresa mismo que interactuará mayormente con sólo un grupo de personas.

Creación de sitio web con el objetivo de darse a conocer a nivel nacional como internacionalmente brindando toda la información necesaria para las empresas que deseen inscribirse y afiliados, la cual contendrá requisitos, imágenes, actividades, eventos, calendarios, capacitaciones, talleres, etc.

Se elaboró un cuadro de proyecciones a 1 año, sobre las actividades que generarán ingresos a la Cámara de Comercio, se detalla a continuación:

Tabla 6. Proyección de actividades adicionales

PROYECCIÓN DE ACTIVIDADES ADICIONALES					
Detalle	Numero de actividad a realizar	Costo por actividad	Costo total por cada actividad	Cobro por actividad a pagar de socio	Total a pagar por 26 socios activos en cada actividad
Capacitaciones	5	700	L 3,500.00	L 150.00	L 3,900.00
Talleres de emprendimiento	5	900	L 4,500.00	L 200.00	L 5,200.00
Conferencia Magistral	1	700	L 700.00	L 130.00	L 3,380.00
Expo ferias	4	800	L 3,200.00	L 200.00	L 5,200.00
Bazar del Sábado	48	1000	L 48,000.00	L 300.00	L 7,800.00
Feria el agricultor	52	500	L 26,000.00	L 250.00	L 6,500.00
Bazar navideño	1	1000	L 1,000.00	L 350.00	L 9,100.00
Campañas de emprendimiento	2	5000	L 10,000.00	L 200.00	L 5,200.00
Rueda de empleo	2	1000	L 2,000.00	L 300.00	L 7,800.00
Feria Patronal	1	500	L 500.00	L 250.00	L 6,500.00

Totales	121		L 99,400.00	L 2,330.00	L 60,580.00
----------------	------------	--	------------------------------	-----------------------------	------------------------------

Fuente: Elaboración propia

Asimismo, se modificó la tabla de cobros por inscripción para poder generar mayores ingresos a la Cámara de Comercio, la cual se detalla a continuación:

Tabla 7. Modificación de la cuota de cobro por afiliación

Pago de Registro o Inscripción en Base al Capital Inicial Declarado en Escritura de Constitución

Capital desde	Capital Hasta	Cuota de Inscripción	Pagará cada año 0 y 5	Pago Mensual
L5,000.00	L50,000.00	L300.00	L1,500.00	L125.00
L50,001.00	L100,000.00	L300.00	L1,920.00	L160.00
L100,001.00	L300,000.00	L300.00	L2,500.00	L208.33
L300,001.00	L600,000.00	L300.00	L3,500.00	L291.67
L600,001.00	L1,000,000.00	L300.00	L4,500.00	L375.00
L1,000,000.00	En Adelante	L300.00	L5,500.00	L458.33

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO IV

4.1 CONCLUSIONES

Durante la realización de la Práctica Profesional en el área de Relaciones Gubernamentales y fungiendo como representante de Cargill dentro de las oficinas de la AHPROEM, se logró cumplir con el objetivo de brindar ayudar en cada una de las actividades asignadas dentro del departamento.

Se aprendió sobre la diversidad de temas y las tareas que son de gran importancia para la industria que procesa alimentos, en este caso Cargill de Honduras, como ser el conocimiento de leyes, normas, reglamentos y requisitos con el fin de brindar observaciones o cambios dentro de las mismas siempre y cuando sea para el bien de la empresa.

Además de ello, se realizaron visitas a oficinas de instituciones gubernamentales que son importantes para el desarrollo de las actividades del área de Relaciones Gubernamentales, ya que el funcionamiento de estas dentro del sector de San Pedro Sula ayuda a agilizar más rápido cada documentación o proceso que se quiera llevar a cabo sobre licencias sanitarias, desaduanar algún cargamento o renovación de documentos.

Se recibieron capacitaciones, las cuales fueron de gran apoyo para el conocimiento del practicante ya que hace que conozca más sobre el mundo real en el que se vive y los temas que tratan las empresas para poder sobresalir en cada área.

Se elaboraron dos propuestas de mejora por parte del área de Relaciones Gubernamentales para la Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos

(AHPROEM) un plan de Relaciones Públicas a corto plazo de enero a junio del 2019 y un plan de fortalecimiento para la Cámara de Comercio e Industrias de Santa Cruz de Yojoa (CCISCY); con el fin de optar por un mayor posicionamiento dentro de estas instituciones y fortalecer el desarrollo de las mismas.

4.2 RECOMENDACIONES

4.2.1 Recomendaciones para la Empresa

Se recomienda utilizar el cuadro resumen de lo más importante de los Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA) elaborado por el departamento de Relaciones Gubernamentales como ayuda didáctica.

Poner en práctica el plan de Relaciones Públicas dentro de la Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos para mantener activa la comunicación entre los socios.

Revisar y analizar la propuesta de Reestructuración de la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Yojoa, siendo esta de gran importancia para las empresas del municipio.

4.2.2 Recomendaciones para la Universidad

Dar más importancia a los alumnos en cuanto al asesoramiento del desarrollo del informe de Práctica Profesional. Es importante que se implemente una clase o programa para que los alumnos pueda aprender sobre cómo estructurar un informe.

Asimismo, se recomienda la realización de talleres o capacitaciones para los alumnos que están prontos a realizar su práctica profesional para que cada uno lleve un conocimiento sobre qué temas debe de colocar en sus actividades y que actividades no debe colocar por la formalidad del informe.

Es sumamente necesario el apoyo del asesor y la pronta respuesta al tener el alumno una incógnita.

4.2.3 Recomendaciones a los Colegas

A los colegas prontos a comenzar su Práctica Profesional, antes de estar en su último periodo de clases, comiencen a buscar los lugares donde realizarán la misma por el hecho de que el tiempo es corto y alguna vez los requisitos son bastantes y se necesita dedicarles tiempo.

Asimismo, que desarrollen el hábito de leer, interesarse por cada tema que se ve dentro de su área de trabajo para que su jefe vea el interés que tienen y así poder optar un empleo formal.

Y de igual forma no está de más que presten la debida atención realizando apuntes de todas las actividades y siempre brindar su opinión en temas de interés ya que toda opinión es importante

BIBLIOGRAFÍA

AHPROEM. (2000). Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos. AHPROEM. Obtenido de <http://www.ahproem.com/>

ANDI. (1960). ¿Quiénes somos? ANDI. Obtenido de <http://www.andi.hn/quienes-somos/>

ARSA. (2017). ¿Quiénes somos? ARSA. Obtenido de <http://www.arsa.gob.hn/index.php?page=quiensomos>

Cargill. (1969). Reseña Histórica Cargill de Honduras. Cargill. Obtenido de <https://www.cargill.com.hn/es/sobre>

(Central America Poultry Export Quota, Inc., 2005)

Codex Alimentarius. (s.f) ¿Qué somos? Codex Alimentarius. Obtenido de <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>

DARA. (2017). ¿Quiénes somos? DARA. Obtenido de <http://www.dara.gob.hn/category/noticias/dara/>

Gerencie. (2017). Concepto y definición de tasa. Gerencie. Obtenido de <https://www.gerencie.com/concepto-y-definicion-de-tasa.html>

Sabervivirtv. (s.f) ¿Sabes qué es el semáforo nutricional? Sabervivirtv. Obtenido de https://www.sabervivirtv.com/nutricion/sabes-que-semaforo-nutricional_343

Organización Mundial de Salud. (2018). Aditivos Alimentarios. OMS. Obtenido de <http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>

Organización Mundial de Salud. (s.f). Salud Alimentaria. OMS. Obtenido de https://www.who.int/foodsafety/areas_work/nutrition/es/

SENASA. (2017). ¿Quiénes somos? SENASA. Obtenido de <http://www.senasa.gob.hn/index.php/acerca-de-senasa/mision-y-vision-de-senasa>

GLOSARIO DE TÉRMINOS

AHPROEM: Es la Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos, que representa a las empresas procesadoras de embutidos a nivel nacional.

Aditivos Alimentarios: Las sustancias que se añaden a los alimentos para mantener o mejorar su inocuidad, su frescura, su sabor, su textura o su aspecto se denominan aditivos alimentarios.

ANDI: La Asociación Nacional de Industriales es una organización empresarial sin fines de lucro, creada con el propósito fundamental de representar y asistir al sector industrial a nivel nacional, velar por sus derechos y propiciar la solución de los problemas que de manera general o particular afectan su desenvolvimiento (ANDI, s.f).

ARSA: Es la Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA), creada por mandato Presidencial mediante Decreto PCM-032-2017 de fecha 28 de abril de 2017. Son los responsables de la supervisión, , revisión, verificación, control, vigilancia y fiscalización del cumplimiento de la normativa legal, técnica y administrativa de los establecimientos, proveedores, productos y servicios de interés sanitario y de los que realicen actividades o practiquen conductas que repercutan o puedan repercutir en la Salud de la Población, y de la regulación, otorgamiento, renovación, modificación, suspensión o cancelación de los Registros, permisos, licencias, certificaciones y otras autorizaciones sanitarias.

Codex Alimentarius: Son normas, con la finalidad de garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar del mundo.

DARA: La Dirección Adjunta de Rentas Aduaneras es una institución gubernamental donde su misión es garantizar la facilitación del comercio, la recaudación y la seguridad mediante un control eficiente, utilizando las mejores prácticas a fin de contribuir al aumento y dinamización de la actividad económica del país.

Etiquetado de Semáforo: muestra la cantidad de cada uno de ellos que te aporta una ración de ese alimento, y también un valor expresado en porcentaje, que te indica lo que representa en comparación con la cantidad recomendada para un día. a diferencia de las etiquetas convencionales, en el semáforo nutricional cada valor está enmarcado en un cuadro vistoso de color naranja, amarillo o verde. Estos colores sirven precisamente para saber si esas cantidades son altas, medias o bajas, respectivamente.

PICCA: Programa de Inducción y Capacitación de Asociados de Primer Ingreso, siendo este una capacitación donde se explica las políticas, procedimientos y beneficios al personal de Cargill.

RTCA: Reglamentos Técnicos Centroamericanos, adecuados a las normas Códex Alimentarius.

Seguridad Alimentaria: La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable.

SENASA: El Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria, es la autoridad competente responsable de certificar procesos agro sanitarios y de inocuidad, reconocida nacional e internacionalmente; planificando, normando,

ejecutando y fiscalizando las medidas sanitarias y fitosanitarias para salvaguardar el patrimonio agropecuario nacional en beneficio de los sectores productivos del país y el bienestar humano.

Tasas: Es el pago que una persona realiza por la utilización de un servicio

ANEXOS

Anexo 1. Agenda de la capacitación PICCA el 29 de octubre del 2018

Parte	Hora	Tema	Responsable
	8:00-8:15	Safety Rally y Temática	Recursos Humanos
	8:15-8:20	Bienvenida	Xavier Vargas
	8:20-8:25	Introducción a Cargill mundial	Recursos Humanos
	8:25-8:35	Bienvenida	Martha Gonzáles
II Regional	8:35-8:45	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa Historia Cargill en CA • Misión y visión en Centroamérica • Principios Guías • Firma de Principios guías 	Recursos Humanos
	8:45-9:00	Break	Recursos Humanos
	9:00-9:10	Expectativas de Liderazgo de Cargill	Recursos Humanos
	9:10-9:20	<ul style="list-style-type: none"> • Compromiso • Valores 	Recursos Humanos
	9:25-9:30	<ul style="list-style-type: none"> • Medio Ambiente • Inclusión y Diversidad 	Recursos Humanos
	9:30-9:35	Responsabilidad Social Empresarial	Recursos Humanos
	9:35-9:40	Protección de la Información	Recursos Humanos
	9:40-9:45	Calidad e Inocuidad	Recursos Humanos
Receso para Discusión			
	9:50-10:00	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce nuestros negocios • Marcas y Productos 	Recursos Humanos
	10:00-10:05	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce nuestros negocios 	Recursos Humanos

		<ul style="list-style-type: none"> • Marcas y productos 	
	10:05-10:10	Centro de Servicios Compartidos	Recursos Humanos
	10:10-10:15	Firma de acuerdo de confidencialidad del empleado	Recursos Humanos
	10:15-10:50	Beneficios	Recursos Humanos
	11:00-12:00	Reglamento Básico de Seguridad	E.H.S
		Almuerzo	

Anexo 2. Fotografía del comparativo

y verificación del RTCA's de

Aditivos

Por lo anterior se hizo un análisis comparativo entre el reglamento vigente y la nueva propuesta, y los siguientes aditivos no serán permitidos para su uso en la categoría 8 de alimentos.

LISTADO COMPARATIVO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS			
RTCA Aditivos vigente Resolución 2012	INS	CODEX Stan. 192 - 199	Propuesta de RTCA 201
aceite mineral (alta viscosidad)	905d	SI	NO
acetato de sodio	262i	SI	SI
acido acetico glacial	260	SI	SI
acido ascorbico	300	SI	SI
acido citrico	330	SI	SI
Acido citrico	330	SI	SI
acido eritorbico	315	SI	SI (ANEXO B)
acido eritorbico	315	SI	SI (ANEXO B)
acido lactico (L, D y DI)	270	SI	SI
acido tartarico	181	NO	SI (ANEXO A)
adipatos	355,356,357,359	SI	SI
AGAR	406	SI	SI
alga eucheuma elaborada (carragenina semirefinada)	407a	SI	SI
ALGINATO DE PROPYLENGLICOL	405	SI	NO
alginato de sodio	401	SI	NO
alginato de sodio	401	SI	NO
ALGINATO PROPYLENGLICOL	405	NO	NO
almidon hidroxipropilico	1440	SI	NO
almidon hidroxipropilico	1440	SI	NO
almidon oxidado	1404	SI	NO
almidon oxidado	1404	SI	NO
amarillo de quinoleina	104	SI	NO
amarillo ocazo FCF	110	SI	SI
ascorbato calcico	302	SI	NO
ascorbato de sodio	301	SI	NO
ascorbato de sodio	301	SI	NO
azul brillante FCF	133	SI	NO
benzoatos	210, 211, 212, 213	SI	NO

Aditivos	INS
Acido Tánico	181
BHA butilhidroxianisol	320
BHT butilhidroxitolueno	321
Bicarbonato de Sodio	500
Carbonato Cálcico	170i
Citrato de Isopropilo	384
Cloruro Cálcico	509
Cloruro de Amonio	510
Color Caramelo Clase I	150a
Color Caramelo Clase IV	150d
EDTAs	385,386
Goma de Tragacanto	413
Pirramicina (natamicina)	235
Riboflavinas	101i, 101ii
Silicato de Calcio y Aluminio (caolín) (sintético)	556
TBHQ	319

# de la categoría	categoría de alimentos					
8.0	carnes y productos carnicos, incluidos las aves de corral y caza					
Denominación del ADITIVO	N° INS	Dosis Máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones	RTCA vigente	
amarillo de quinoleina	104	500 mg/kg	Colorante	mantienen el mismo valor (*)	nota 16	
color caramelo clase II	150b	200000	Colorante		nota 16	
goma gelan	418	BPM	estabilizadores espesantes		nota 16	
goma xantana	415	BPM	estabilizadores espesantes,			
indigotina	132	500 mg/kg	Colorante		nota 16	
marrón HT	155	500 mg/kg	Colorante		nota 16	
nisina	234	500 mg/kg	sustancias conservadoras		nota 28	
azul brillante FCF	133	500 mg/kg				
color caramelo clase IV	150d	BPM			AUSENTE NUEVO RTCA	
diacetato de sodio	262ii	1000 mg/kg				
(*) en comparación con ambos documentos						

# de la categoría	categoría de alimentos				
8.1	carnes fresco, incluidos las aves de corral y caza				
Denominación del ADITIVO	N° INS	Dosis Máxima (mg/L o mg/kg o BPM)	Función	Observaciones	RTCA vigente
acido ascorbico	300	2000	regulador de la acidez	mantienen el mismo valor (*)	
AGAR	406	2500	agente de carga, emulsificante		
alga eucheuma elaborada (carragenina semirefinada)	407a	BPM	estabilizador, espesante		
amarillo ocazo FCF	110	300	colorante		nota 4 y 16
Carbonato de sodio	500	BPM	antiaglutinante, regulador de acidez		
carragenina y sus sales	407	BPM	incrementador del volumen		
lactato de sodio	325	20,000	regulador de la acidez, antioxidante		
Bicarbonato de Sodio	500	5000			FSIS Directiva 7120.1 rev.9 USDA
cloruro de amonio	510	BPM			FDA 184.1138
glutamato monosomnico	624	BPM			
glutamato monosodico	621	BPM			
oxido nitroso	942	BPM			

Anexo 3. Fotografía del directorio telefónico actualizado del dpto. de Relaciones Gubernamentales del 19 al 22 de noviembre

Nombre	Puesto	Institución	Seguimiento	Teléfono	Celulares	Correo Electrónico
Ana Gómez	Coordinadora	USDA	Diplomáticos	9995-9547		Ana.Gomez@fas.usda.gov
James Watson	Director	USAID	Diplomáticos			jwatson@usaid.gov
Sara Wirth	Directora Proyectos	USAID	Diplomáticos			swirth@usaid.gov
Diego Fábres	Encargado negocios	Embajada de Estados Unidos en Honduras	Diplomáticos			F.fabres@state.gov
Mike Cabret	Encargado negocios	Embajada de Estados Unidos en Honduras	Diplomáticos	9990-9883		Mike.Cabret@state.gov
Carlos Ferrera	Asesor	Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria	Gobierno	3174-3350		cferrera19@hotmail.com
Julio Apacicio	Consejero Directivo	Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria	Gobierno	9986-3383		Julio.apacicio2012@gmail.com
Santiago Ruiz	Consejero Directivo	Agroalimentaria	Gobierno	9982-5859		sr0011@gmail.com
Doctor Jorge Ramón Hernández Alcega	Coordinador General	Casa Presidencial	Gobierno	504) 2230-7629		jrahg3@gmail.com
Mario Castigón	Director	Dirección Protección al Consumidor	Gobierno	2230-8646		mario.castigon6@gmail.com
Licenciado Ramón Lara Bueso	Director General	Instituto Nacional Agrario	Gobierno	504) 9978-4542		ramonlara@yahoo.com
Ingeniero Ricardo Paz Mejía	Director General	Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria (Semasa)	Gobierno	504) 9929-2167		semasa@semasa.sag.gob.hn
Dolra Rivas	Ministra	Secretaría de Salud	Gobierno	9990-4664		drapacholad4314@yahoo.com
Ingeniero	Ministro	Secretaría de Agricultura y Ganadería	Gobierno	504) 9453-2912		ipasa@sag.gob.hn
Ingeniero Carlos Madero	Ministro	Secretaría del Trabajo	Gobierno	504) 9781-4224		comadero@hotmail.com
Ingeniero José Antonio Galdames	Ministro	Secretaría de Ambiente	Gobierno	504) 232-2782		joaquinotomgaldames@gmail.com
Ingeniero Amado Castillo Figueroa	Ministro	Secretaría de Desarrollo Económico	Gobierno	504) 9901-8903		CastilloA1006@gmail.com
Doctor Francis Contreras Rivera	Presidente	Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA)	Gobierno	504) 9970-9992		franciscocontreras@hotmail.com
Alberto Lenano Ferrera	Presidente	Comisión Defensa y Promoción de la Competencia	Gobierno	9487-1194		alberto.lenano.ferrera@gmail.com
Freddy Espinosa Mondragón	Presidente	Cooperativas	Gobierno	9983-1263		frspinoza@consucoop.hn
Ana García de Hernández	Primera Dama de la República	Casa Presidencial	Gobierno	2230-4931 ext 1234 1235 o 1236		Secretaria@consucoopdeminstrohn@gmail.com
Abogado Ebal Diaz Lupian	Secretario del Consejo	Consejo de Ministros	Gobierno	504) 2230-7629		
Carla Ramos	Sub-Directora	Financiamiento y administración	Gobierno	2177-2200		carlaramos@refin.gob.hn
Olga Alvarado	Viceministra	Secretaría de Desarrollo Social	Gobierno	9744-4000		olga.alvarado@desdso.gob.hn
Aida Villafraña	Viceministra	Secretaría de Desarrollo Económico	Gobierno	9484-0516		aidavillafraña@ade.gob.hn
Waltero Cerrato	Ministro	Secretaría de Finanzas	Gobierno	504) 9954-7685		rcerrato@mf.gob.hn
Doctora Eunike Calderón Padilla	Ministra	Secretaría de Educación	Gobierno	504) 9986-1717		eduardoala@gmail.com
Ingeniero Leonel Ayala Alvarenga	Ministro	Secretaría de Gobernación y Justicia	Gobierno	504) 9989-1410		lmarinola@stj.gob.hn
Licenciado Roberto Pineda	Alcalde	Municipio de Santa Cruz de Yopea-Cortés	Gobierno local	504) 9989-1410		robertopineda@yahoo.es
Licenciado Juan Carlos Morales	Alcalde	Municipio de Sigüepaque-Comoquegn	Gobierno local	504) 2117-8787		moralesjca@gmail.com
Dr. Walter Perdomo	Alcalde	Municipio de Villavieja-Cortés	Gobierno local	504) 9232-3878, 8978-7631		Alcalde@wperdomo@hotmail.com

Nombre	Institución	Seguimiento	Departamento	Teléfono	Email
Nicole Dealbis	US Embassy	Diplomáticos	Consejera comercial (Ana Polanco)		Office.usatemala@usda.gov
John Beed	US Embassy	Diplomáticos	Director USAID	502) 2422-4000	info.usatemala@usaid.gov
Todd Drennan	US Embassy	Diplomáticos	Consejero Agrícola (Edith Vasquez y Cindy sirv)	502) 2332-4030	DrennanT@state.gov
Sean Cox	US Embassy	Diplomáticos	Agregado Agrícola	502)2332-4030	sean.cox@fas.usda.gov
Maria Olga Menéndez	AGEXPORT	ONGs	Comisión de pesca y acuicultura (Flor Chitay)	502-2422-3412	maria.olga.menendez@agexport.org.gt
Fernando Rosales	AGEXPORT	ONGs	Comisión de pesca y acuicultura	502-2422-3412	fernando.rosales@agexport.org.gt
Juan Carlos Beldales	AGEXPORT	ONGs	Presidente Comisión de pesca y acuicultura	502-2422-3400	ju.beldales@gmail.com
Alexander D-Barnett	AGEXPORT	ONGs	Vice Presidente Comisión de pesca y acuicultura	502-2422-3400	arnold@acumaviva.com
Israel Castillo	Alcalde Masagua	Gobierno	Alcalde	502) 4998-1999, 3096-0244 y 5003-1512, 5513-4916, 5002) 5978-5060	lemartinez2006@yahoo.com
Aura Delfina Palala Zepeda	Gobernadora de Escuintla	Gobierno	Gobernador (Emma bedoya)	9983) 7888-0225 0165 y 5019-5333	aurapalala@gmail.com, evbedoya_44@hotmail.com
Dr. David Orellana	MAGA	Gobierno	Director de Sanidad Animal (Sandra palacios)	502) 2413-7439	brunoferrera@yahoo.es, drccorcoran@defa.gob.hn@gmail.com
Dra. Ma. Eugenia Paz	MAGA	Gobierno	Departamento de Registro de Inmotos (Alfonso)	502) 2413-7000 ext 7453 y 32	emepaz@defa.gob.hn
Aciclio Valladares Urbina	Ministerio de Economía	Gobierno	Ministro	502) 2412-0200 y 2238-3330 ext 6102	emercia@econ.gob.hn
Julio Dougherty	Ministerio de Economía	Gobierno	Vice Ministro	502) 2412-0200 y 2238-3330 ext 6102	
Oscar Hugo Lopez Rivas	Ministerio de Educación	Gobierno	Ministro	502-2411-9999	info@mineduc.gob.hn
Alfonso Alonso Vargas	Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales	Gobierno	Ministro		
Cesar Lechuga	Pronacom	Gobierno	Comisionado presidencial de competitividad e inversión	502) 2421-2464	avaladares@pronacom.org
Octavio Figueroa	Asociación de Pericultores de Guatemala	Gremios	Asesor desarrollo de CEDES	502) 2421-2464	frustrano@pronacom.org, larango@pronacom.org
Carlos Zantaghi	Asociación de Pericultores de Guatemala	Gremios	Presidente	502) 2390-5200	rpelata@hotmail.com
Karen Chinchilla Arechavala	Asociación de Pericultores de Guatemala	Gremios	gerente general	502) 2390-5200, 502) 3575-9672	kerencia@agocora.org
Clasdia Barrios de Rivera	Cámara de Industrias de Guatemala	Gremios	Técnicos Comercio exterior	502) 2380-9000 ext 124	claudia@industrialguatemala.com
Javier Zepeda	Cámara de Industrias de Guatemala	Gremios	Técnicos Comercio exterior	502) 2380-9000 ext 126	claritas@industrialguatemala.com
Lic. Modesto García	Cámara de productores de leche	Gremios	Director Ejecutivo	502) 2380-9000	
Dr. Eduardo Martínez	Cámara de productores de leche	Gremios	Presidente	502) 2476-9014, 2476-9023, 2476-1602	presidencia@lechechos.org, mospagarcia@gmail.com
Dr. Eduardo Martínez	Cámara de productores de leche	Gremios	Gerente General (Kelly rosales)	502) 2476-9014, 2476-9023, 2476-1602	gerencia@lechechos.org

A	B	C	D	E	F	G	H
Nombre	Puesto	Institución	Seguimiento	Teléfono	Celulares	Correo Electrónico	
Joaquina Mejía	Realtor Associate	Midtown Realty International Inc.	Empresa	(202) 253-5600	(786) 624-1313	joamejia21@gmail.com	
Ernesto Baron	Presidente	FTA International, LLC	Empresa	404-669-6273		ebaron@ftainter.com	
César Urias	Director, América Latina y gestión de programas gubernamentales	Canada Pork International	Empresa	(613) 236-9886		urias@canadapork.com	
Ted A. McKinney	Sub Secretario	Comercio y Asuntos Agrícolas del Exterior de los Estados Unidos de América	Gobierno	(202) 720-3111		ted.mckinney@usoc.usda.gov	
Doug Goehring	Agriculture Commissioner	State of North Dakota	Gobierno	701-328-2231 / 800-242-7332		goehring2@nd.gov	
Corrie Ryan	Representative Officer	Meat Team	Empresa	1 970-402-4407	1 970-482-2683	cr@meatteam.com	
Ana Luitza Paladini	Representative Officer	Meat Team	Empresa	55 17 3301 2030	55 17 98187 0007	alp@meatteam.com	
Rodolfo Arretza	Sales Manager-Latin America China	AGRICON	Empresa	1 704 264 1660	1 980 348 7489	rbarretza@agricon.com	
Al Salgado	Sales Manager	Devanto Foods	Empresa	847 228 7079	773 627 0188	asalgado@devantofoods.com	
Omair Olivas	Sales Manager Latin America	Gunter FoodProcessing	Empresa	49 (0)6071 9878-43	49 (0) 151 43120130	OO@gunter-maschoubaun.de	
Maria Gerrochotegui	Sales Manager Mexico and Central America	AIC Intermation, Inc.	Empresa	1 404 252 6750	1 404 580 5889	mgerrochotegui@aic-food.com	
Eduardo Valero	Export Sales Manager Mexico, Central and South America	Quorch Food, Co	Empresa	305 691 3535	214 815 3255	eduardo.valero@quorchfoods.com	
José Almirinda López	International Sales Manager	TONEX FOOD	Empresa	1 630 545 1203	57 314 619 54 17	jal@tonex.com	
Glenn Jameth Perdomo Penagos	International Sales	TONEX FOOD	Empresa	1 630 545 1201	57 313 889 84 03	gjp@tonex.com	
Santiago Manzur	Director	ANDES Global Trading	Empresa	1 305 260-3720/ ext 1101	1 281 702-7799	smanzur@andesat.com	
Louis Back	Public Affairs & International Marketing	State of Tennessee Department of Agriculture	Gobierno	615 806 3804		Louis.Back@tn.gov	
Stephen A. Morel	Climate Finance Specialist	OPIC	Gobierno	202-336-6213		Stephen.Morel@opic.gov	
Jose Caro	Senior Commodity Trader	Basset & Walker International, Inc.	Empresa	1 416 363 7979 / ext 222	1 416 660 5847	jcaro@bassetwalkernyc.com	
Damian Lin	Executive Assistant to President	DONG JYU GROUP	Empresa	886-2-87919397	886-988-436-088	damian@dongjyugroup.tw	
Guillermo Salomon	Marketing Operations Manager	USG Supply	Empresa	1 305 593 2266	1 786 397-0980	gsalomon@usgsupply.com	

Anexo 4. Fotografía de la Reunión con el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria el 23 de octubre del 2018



Capítulo VI de las Tasas por Servicios de la Subdirección General de Inocuidad Agroalimentaria	
Descripción Reglamento 2016	Observación Reglamento 2018
<p>1. Registro y renovación de registro de establecimientos: productores, procesadores, elaboradores, almacenadores, importadores de productos y subproductos de origen animal, frutas y hortalizas, embarcaciones pesqueras congeladoras (Categorías según Kg o Litros de producción, almacenamiento o importación al año).</p>	<ul style="list-style-type: none"> En el reglamento 58-2016, la tasa vigente de Registro y Renovación de registro de establecimientos estaban desvinculados y se realizaba un cobro de 7,500lps por Registro de establecimiento y 4,000 lps por Renovación de registro de establecimiento. Sin embargo, en el nuevo reglamento del 2018, la nueva tasa de registro y renovación de registro de establecimientos están vinculadas, tomándose en cuenta de acuerdo con categorías según Kg o Litros de producción, almacenamiento o importación al año. Por lo que se categoriza a continuación: <ul style="list-style-type: none"> Hasta 650,000 se cobrarán 7300 De 650,001 a 1,200,000 se cobrarán 8000 De 1,200,001 a 2,000,000 se cobrarán 9000 Y de 2,000,001 en adelante se cobrarán 10,000.
<p>2. Inspección oficial para efecto de Registro y Renovación de Registro de establecimientos productores, procesadores, elaboradores de productos y subproductos de origen animal, frutas y hortalizas, embarcaciones pesqueras congeladoras (Categorías según Kg o Litros de producción, almacenamiento o importación al año).</p>	<ul style="list-style-type: none"> Según el nuevo reglamento del 2018, la inspección oficial para efecto se estará cobrando de acuerdo con las siguientes categorías ya sea Kg o litros de producción. <ul style="list-style-type: none"> Hasta 650,000 se cobrará 1800 De 650,001 a 1,200,000 se cobrará 2000 De 1,200,001 a 2,000,000 se cobrará 2500 De 2,000,001 en adelante se cobrará 5,000. <p>Lo cual hace que exista un aumento ya que se cobra de acuerdo con la cantidad de producción, almacenamiento o importación existente en kg o litros y en el reglamento del</p>

	<p>2016 era un solo pago de 1500 sin tomar en cuenta por categorías.</p>
<p>3. Toma de muestras de agua para efecto de registro y renovación de registro de establecimientos productores, procesadores, elaboradores, almacenadores, importadores de productos y subproductos de origen animal, frutas y hortalizas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Analizando el reglamento del 2016, esta tasa no existía por lo tanto dicha toma de muestras de agua será cobrada de acuerdo con las distancias a continuación: <ul style="list-style-type: none"> Distancia total menor a 100 km serán cobrados 600 Distancia total de 100 km a 200km se cobrarán 1200 Distancia total mayor a 200 km se hará un cobro de 1500
<p>4. Toma de muestras oficiales a nivel regional en productos y subproductos de origen animal, frutas y hortalizas, piensos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Al igual que la tasa anterior, esta tasa no existía en el reglamento del 2016. Pero de igual manera, también se cobrará de acuerdo con las distancias según el reglamento del 2018: <ul style="list-style-type: none"> Distancia total menor a 100 km serán cobrados 600 Distancia total de 100 km a 200km se cobrarán 1200 Distancia total mayor a 200 km se hará un cobro de 1500 <p>NOTA: NO EXISTE UNA DEBIDA COMPRESIÓN DE AMBAS TASAS YA QUE ESTAS DEBEN DE ESTAR VINCULADAS DEBIDO A QUE SE REALIZARÁ UN COBRO IGUAL EN AMBAS TASAS. ¡POR LO TANTO, SE DEBE VERIFICAR CON EL SENASA!</p>
<p>5. Inspección regional y evaluación documental periódica de unidades productivas, plantas de procesamiento, almacenamiento, importación de productos y subproductos de origen animal y piensos. Embarcaciones pesqueras congeladoras. (Categorías según Kg o Litros de producción, procesamiento, almacenamiento o importación al año).</p>	<ul style="list-style-type: none"> Según el reglamento 2018, dicha tasa es nueva donde se divide según nivel de exportación y sin nivel de exportación(nacional). El área de sin nivel de exportación contiene un doble aumento en comparación a la del 2016 ya que se hará un pago según estas categorías:
<p>5.1 Inspección Regional y evaluación documental periódica de unidades productivas, plantas de procesamiento, almacenamiento de productos y subproductos de origen animal y piensos con nivel de exportación. (Categorías según Kg o Litros de producción, procesamiento, almacenamiento o exportación al año).</p>	

Anexo 5. Fotografía del tríptico dado el 12 de noviembre en las oficinas de DARA para conocer más sobre su misión, visión y gestiones que darán en SPS



Anexo 6. Fotografía del Taller Regional de Salud Alimentaria llevado a cabo el 13 de noviembre del 2018



TALLER REGIONAL: POLÍTICAS, ESTRATEGIAS Y DIRECTRICES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA REGION VALLE DE SULA

San Pedro Sula. 13 de noviembre de 2018. Sede del Colegio de Ingenieros Civiles de Honduras

Programa del taller regional: Políticas, Estrategias y Directrices de Seguridad Alimentaria en el Valle de Sula

HORA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
8:30 A.M – 9:00 A.M.	Inscripción de participantes	Pablo Dubon ATL Valle de Sula
9:00 A.M. – 9:10 A.M.	Palabras de bienvenida	German Pérez Coordinador mesa SAN Valle de Sula Voluntario
9:10 A.M – 9:15 A.M.	Invocación a Dios	
9:15 A.M. – 9:45 A.M.	La Mesa SAN en el marco de la Visión de País y Plan de Nación	Jacob Cerrato Coordinador UTPR Valle de Sula
9:45 A.M – 10:30 A.M.	Educación en SAN	José A. Saucedo Gerente Regional CARE
10:30 A.M. – 10:45 A.M.	Receso y merienda	SICIDOMINUS Proveedor logística
10:45 A.M – 11:30 A.M	Política y estrategia SAN	Roberto Cáceres UTSAN
11:30 A.M. – 12:15 P.M.	Directrices de la UTSAN	José Lino Pacheco Director UTSAN
12:15 P.M. – 12: 45 P.M.	Plenaria y acuerdos	Pablo Dubon ATL Valle de Sula
12:45 P.M. – 01:00 P.M.	Palabras de cierre	German Pérez Coordinador mesa SAN Valle de Sula
01:00 P.M. – 02:00 P.M	Almuerzo	SICIDOMINUS Proveedor logística

Anexo.7 Fotografía tomada en la Capacitación de Riesgos Profesionales y Pago de Incapacidades IHSS



Anexo 8. Visita a la planta de Delicias e Incubadora de Cargill



Fotografía 1. Visita a planta de Delicias



Fotografía 2. Visita a Incubadora de Cargill

Anexo 9. Encuesta para socios para lleva a cabo la actividad de “Conoce la Industria”

ENCUESTA

Nota: Solicitamos brindar los datos de la manera más verídica posible a fin de obtener estadísticas fidedignas.

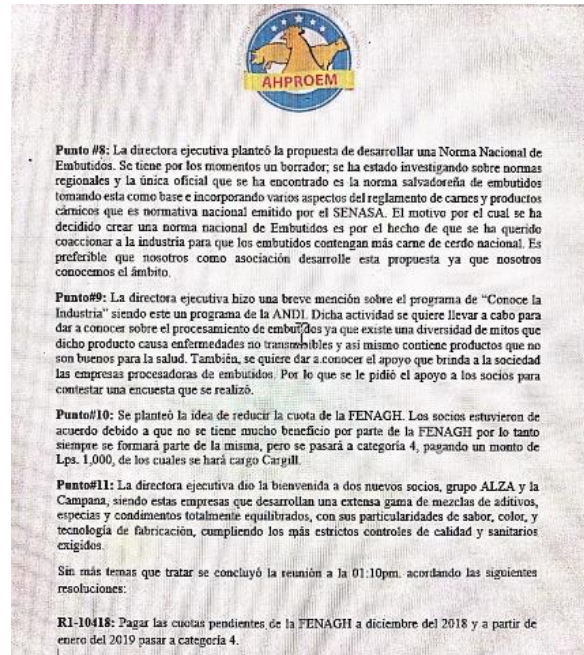
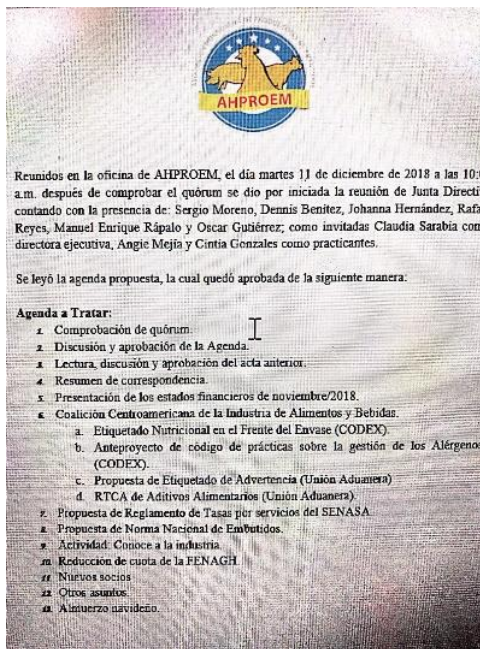
1. Mencione la cantidad de empleados con los que cuenta la empresa.
2. ¿Cuál es la cantidad de empleados directos e indirectos que forman parte de su empresa?
3. ¿Con cuanta inversión cuentan en el país?
4. Se hace pago de impuestos sobre renta y sobre venta, en promedio, ¿Cuál es la cantidad de impuestos que pagan?
5. ¿Cuál es el pago mensualmente por planilla?
6. ¿Cuál es el sector principal de su mercado

Anexo 10. Directorio telefónico de AHPROEM

Nombre	Puesto	Institución	Segmento	Teléfono	Celulares	Correo Electrónico	HONDURAS
Jessy Saucedo		Logo Mail	Empresa	504 2466-1430/3544 2909-4072	504 9566-4112	corporativo1@grupofma.com	
Ainra		Ainra Satis Unisex		2552-1001			
Demis Joel Irias Valerio	Gerente	ARSAGRO	Gremio	504 2763-4009/ 505 2763-7506	9775-0272	arencia@arsagro.org.hn	
Roberto E. Prego	Gerente General	COIMPORT	Empresa	504 551-0664/ 551-0665	9992-4432	coimport@annetha.com	
Lic. Orland Estévez	Director	PROCAMO	Empresa	2552-0279/ 2564-1980	9698-5009/ 8734-0806	estevetz@hotnail.com	
Ing. Alensay Castillo	Gerente General	PROCAMO	Empresa		9602-4242/ 8734-0766	alensa@hotnail.com	
Grecy Indira Sabilón García	Especialista Marca Revista	Grupo OPSA	Empresa	2553- 3101, ext 3418/ 2508-3418	9838-4158	grecy.sabilon@goo.com.hn	
Santiago Herrera Valle	Gerente CIES	COHEP	Gremio	504 2335- 3336		sherrera@colob.com	
Fernando Torres	Asesor de Ventas Industrial	DINQUISA	Empresa	2558- 5115/ 5158	3175-7347	fernando.torres@gmail.com	
Lic. Carlos A. Escobar	Asesor Comercial Gastronomía	Distribuidora La Guardia	Empresa	2566-1032	9521-1550	carlos.escobar@lasaba.com	
Marlon Cardona	Gerente de Mercado	YOCOMO	Empresa	2553-2847/2738	9486-1811	marcardona@yokomo.hn	
Lic. Altoner Zuniga	Gerente de Productos Frescos	Supermercado La Colonia	Empresa	2216-1900/ ext 261	9897-1123	azuniga@lacolonia.hn	
Ana Gómez González	Especialista Agrícola	USDA	Gobierno	2236-9320/ Ext 4544, 4354		ana.gomez@usda.gov	
Suaypa Narváez	Gerente	Del Corral Supermercados	Empresa	2773-1283	3175-6186	suaypac@agrodicorral.com	
<i>Secretaría de Desarrollo Económico</i>							
91	Arnaldo Castillo	Ministro		prohonduras2014@gmail.com		2235-3699 /4086	2235-3686 /89
92	Jerónima Urbina	Directora General de Integración Económica y Política Comercial		jeronima.urbina@prohonduras.hn		2235-5047	
93	Emelinda Lara	Directora General de Sectores Productivos		emelinda.lara@prohonduras.hn		2235-3707	
94	Mario Castañón	Director General de Protección al Consumidor		mario.castejon@prohonduras.hn		2235-4078 Extensión 129	
95	Shiara Nicolle Durán	Directora General de Trámites Empresariales		shiara.duran@prohonduras.hn		2235-8529	
96	Lilian Morazán	Secretaría Ejecutiva Comisión Administradora del Petróleo		lilian.morazan@prohonduras.hn		2235-5062	
97	Fernando Lobo	Secretario Ejecutivo Unidad Técnica de Biocombustibles		fernando.lobo@prohonduras.hn		2235-3685 / 2235-8485 extensión 119.	
98	Roberto Cardona	Director General de Fomento de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa		roberto.cardona@prohonduras.hn		2235-5066	
99	Mario Henríquez	Director de Producción y Consumo				2235-4397/235-3084	2235-3707
100	Rufino Osorto	Encargado Contenido Neto		rufino_osorto@yahoo.com.mx		2235-3084	
101	Cesar Díaz	Negociador Adjunto		cdiaz@sic.gob.hn/ cdiaz71@yahoo.es		2235-8383 Ext 136	
102	Juan José Madrid	Auditor Protección al consumidor		madridjuanjose@yahoo.com		2235-3084	
<i>Secretaría de Agricultura y Ganadería</i>							
103							
104	Mauricio Guevara Pinto	Ministro de Agricultura y Ganadería		mauricioguevara.sag@gmail.com		2239-8394	3145-1710
105	Hector Ferreira	Sub-Secretario de Ganadería				2239-9734	
106	Kristel	Secretaria de Hector				2239-9734	
107	José Benítez	Subsecretario de Agricultura		jbenitez@sar.qob.hn		2239-9736	
108	Cesar Vigil	Secretario General		cesar.vigil@yahoo.es		22356730	
109	Abg Merlin Galvez	Cadena de Granos Básicos		merlingalvez55@gmail.com		2239-6962	
110	Paola Cruz	Asistente Merlín		paolacruz19@yahoo.es		22396962	
<i>Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria SENASA</i>							
111							
112	Ricardo Paz Mejía	Director SENASA				2231-0786 2239-7067	
113	Daniela Flores	Asistente Director		dflores@senasa.qob.hn			
114	Ing Kurt Fchumahr	Jefe de Sanidad Vegetal					
115	Dr. Marco Antonio Vaquedano	Encargada del Programa Avícola Nacional		mvaquedano@senasa.qob.hn		9998-1447	
116	Dr. Juan Ramón Velásquez	Coordinador de Inocuidad de Alimentos					
117	Dr. Allan Sabilion	Supervisor Regional de Inocuidad Agrícola y de Alimentos					
118	Dr. Rafael Rodríguez	Asesor Técnico para Animales					
119		Epidemiología					

	A	B	C	D
1	Nombre	Empresa	Teléfono	Correo Electrónico
2				
3	Jorge Torres	Delikatessen	9998-2106	jorge@delikatessenhn.co
4	Keilyn Alvarado	Grupo Alza	504 9466-1249	keylin.alvarado@grupoalza.com
5	Bessy Ramos	Agroindustrias el Corral	3175-2400	bramos@agrodelfcorral.ln
6	Ana Reyes	Carnes y Embutidos el Jaral	+504 9762-9616	jreyes0705@hotmail.com
7	Mercy Girón	Distribuidora M&D El Novillo	9943-9242	rrhhelnovillo@gmail.com
8	Dirla Flores Flores	Fábrica de Embutidos la Europea	+504 3148-6694	rrhh@europea.ln
9	Andrea Chavez	PROGCARNE	504 9555-0484	rrhh@guangolola.com
10	Odalyz Avila	DIPROCOM	2504-0470	odalyz.avila@diprocomhn.com
11	Sandra Guevara de Rodriguez	Alimentos Marvisa	+504 9903-2143	sandra@amarvisa.com
12	Lic. Alex Cruz	Supermercado La Colonia		acruz@lacolonia.ln
13		Cargill		
14	Margie Ayala	Distribuidora de Alimentos Congelados(DIDAC)	+504 3187-7883	asistgerencia@didacfoods.com

Anexo 11. Acta 104 de AHPROEM de la reunión llevada a cabo el 11 de diciembre



Anexo 12. Base de requisitos para las empresas que venden embutidos

18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54	Licencia Sanitaria	ARSA	Agencia de Regulación Sanitaria ACUERDO 1557, TASAS Y DERECHOS	REQUISITOS PARA LICENCIA SANITARIA PARA FABRICAS Y SUS BODEGAS 1.Nombre o razón social de la fábrica o bodega 2.Nombre del propietario o del representante legal (Para personas jurídicas) 3. Dirección exacta de la fábrica o bodega 4. Teléfonos, fax y correo electrónico de la fábrica o bodega 5. Dirección exacta de las oficinas centrales en el caso que sean diferentes de la fábrica o bodega 6. Teléfonos, fax y correo electrónico de las oficinas centrales 7. Número de empleados, excluyendo administrativos 8. Tipo de alimentos que se producen o almacenan b) 9. Autorización para ubicación y construcción de la fábrica o bodega otorgada por la autoridad competente (Este requisito solo aplica para el otorgamiento de la licencia sanitaria). 10. Cumplir con los requisitos establecidos en materia ambiental de acuerdo a la legislación vigente de cada Estado Parte (cuando aplique) 11. Croquis y distribución de la fábrica. 12. Constitución legal de la empresa, cuando se trate de personas jurídicas. 13. Lista de productos a ser elaborados en la fábrica. 14. Cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura para fábricas en funcionamiento, de acuerdo al reglamento centroamericano. 15. Comprobante de pago 16. Poder otorgado al profesional del Derecho 17. Declaración Jurada	El propietario, a través de un profesional del Derecho	La vigencia mínima de las licencias sanitarias descritas se puede extender hasta 4 y 6 años, pagando la correspondiente tarifa.
18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54	Registros Sanitarios	ARSA	Agencia de Regulación Sanitaria DECRETO EJECUTIVO NÚMERO PCM-052-2017	REQUISITOS PARA REGISTRO SANITARIO PARA FABRICAS Y SUS BODEGAS 1.Nombre o razón social de la fábrica o bodega 2.Nombre del propietario o del representante legal (Para personas jurídicas) 3. Dirección exacta de la fábrica o bodega 4. Teléfonos, fax y correo electrónico de la fábrica o bodega 5. Dirección exacta de las oficinas centrales en el caso que sean diferentes de la fábrica o bodega 6. Teléfonos, fax y correo electrónico de las oficinas centrales 7. Número de empleados, excluyendo administrativos 8. Tipo de alimentos que se producen o almacenan b) 9. Autorización para ubicación y construcción de la fábrica o bodega otorgada por la autoridad competente (Este requisito solo aplica para el otorgamiento de la licencia sanitaria). 10. Cumplir con los requisitos establecidos en materia ambiental de acuerdo a la legislación vigente de cada Estado Parte (cuando aplique) 11. Croquis y distribución de la fábrica. 12. Constitución legal de la empresa, cuando se trate de personas jurídicas. 13. Lista de productos a ser elaborados en la fábrica. 14. Cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura para fábricas en funcionamiento, de acuerdo al reglamento centroamericano. 15. Comprobante de pago 16. Poder otorgado al profesional del Derecho 17. Declaración Jurada	El propietario, a través de un profesional del Derecho	Vigencia de 5 años
18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54	Exoneración de impuestos sobre venta para empresas del sector lácteo, bovino y porcino	Secretaría de Finanzas	Constitución de la República Artículo 80, 102, 221, 251 y Código Tributario Artículo 151 y 152 3 Decreto 143-2013 Ley del Fondo Nacional del Sector Agropecuario 4 Ley De Procedimiento Administrativo Artículos 53,54 5 Ley General de la Administración Pública, Artículos 115 y 120, 6 Decreto 113-2011 Ley de Eficiencia en los Ingresos y El Gasto Público artículo 20 numeral 2, 27, 28 y 29 7 Artículos 1, 2 y 22 al 27 del Decreto 278-2012 Ley de Ordenamiento de las Finanzas Públicas, Control de las	Solicitud dirigida al Secretario de Estado en el Despacho de Finanzas, la cual deberá presentarse en la ventanilla de la Asistente de Secretaría General adscrita a la Dirección General de Control de Franquicias Aduaneras, la misma deberá: 1. Suma que indique contenido o el trámite que trata 2. Nombre y apellidos, estado civil, profesión u oficio y domicilio del beneficiario o de su representante, en cuyo caso deberá presentar el documento que acredite su representación 3. Nombre y apellidos, estado civil, Licenciado o Abogado, teléfono celular, fijo y correo electrónico, domicilio, Carnet vigente expedido por el Colegio de Abogados de Honduras, R.T.N. 4. Expresar los hechos y razones en que se funda dicha solicitud 5. Fundamentos Legales 6. Expresión clara de lo que se solicita 7. Firma y Sello del Apoderado Legal 8. Listado de productos con indicación de la siguiente: cantidades, unidad de medida y utilización o destino de los mismos, y sus respectivas partidas arancelarias (calendariando a un año) 9. Escritura de constitución de la sociedad y sus modificaciones 10. Constancia de Solvencia 11. Constancia de inscripción en la FENAGH 6.	Apoderado legal.	Actualmente deben de estarse renovando

1	2	3	4	5	6
Requisitos	Dependencia	Base Legal	Procedimiento	Encargado	Vigencia de Documento
3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18	SENASA	Buenas Prácticas de Manufactura Acuerdo NO. 34,550 CD SENASA	1. Formulario de Solicitud de Registro (codificado) presentado por el Representante Legal o a través de su apoderado legal, mediante carta poder debidamente autenticada. El Representante Legal debe acreditar su representación mediante Escritura pública o en su defecto Poder de Representación. 2. Copia del título de propiedad del inmueble y cuando el establecimiento no sea propio, se debe de presentar una copia del contrato de arrendamiento debidamente autenticado o un documento firmado y sellado donde indique que el propietario efectuará o autoriza al arrendatario a realizar las mejores acciones correctivas en la infraestructura del edificio, de acuerdo a las observaciones encontradas en la visita de inspección del SENASA, en caso de requeridas. 3. Comprobante de recibo de pagos de tasas por servicio por registro o renovación de registro de establecimiento, según lo establecido en el reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria y su vigencia. 4. Comprobante de recibo de pago de tasa por inspección de registro, inspección por renovación de registro de establecimientos según lo establecido en el reglamento de tasas por servicios prestados por el SENASA y su vigencia. 5. Comprobante de recibo de pago de tasa por traslado y envío de muestras de agua, según lo establecido en el reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria y su vigencia. 6. Comprobante de recibo de pago de tasa por análisis del agua, de acuerdo a lo establecido en el reglamento de tasas por servicios prestados por el Servicio Nacional de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria y su vigencia. 7. Plano o croquis de distribución de las áreas del establecimiento y diagrama de flujo de las operaciones o del proceso	Representante Legal o Apoderado Legal	3 años
19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54	Municipalidad	Plan de Arbitrios	1. Declaración Jurada anual del Impuesto sobre Industria, Comercio y Servicios, debidamente Beta, con todos los datos solicitados en el formulario electrónico debidamente firmado y sellado, si se trata de una persona jurídica por el representante legal del negocio, el cual deberá realizado vía electrónica en el Sistema de Gestión Municipal (SIGEM). 2. Fotocopia de la tarjeta de identidad del solicitante, o solicitantes (socios aplica a una sociedad mercantil), del representante legal o apoderado legal según sea el caso. Si el solicitante es extranjero, debe presentar copia de su carnet de Residencia o Pasaporte. 3. Registro Municipal del Contribuyente (R.M.C.) de la persona natural. 4. Copia del R.T.N. del solicitante y/o de los Socios. 5. Fotocopia de la Escritura de declaración de Comerciante Individual, si se tiene, Escritura de Constitución de Sociedad Mercantil o documento que acredite la condición de Persona Jurídica, según sea el caso. Se recomienda la inscripción de esta sociedad en los establecimientos mercantiles de mayor relevancia, para facilitar	Cualquier persona vía online	Actualmente deben de estarse renovando

Anexo 13. Propuesta I. Plan de Relaciones Públicas para la AHPROEM
Generalidad de la Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos

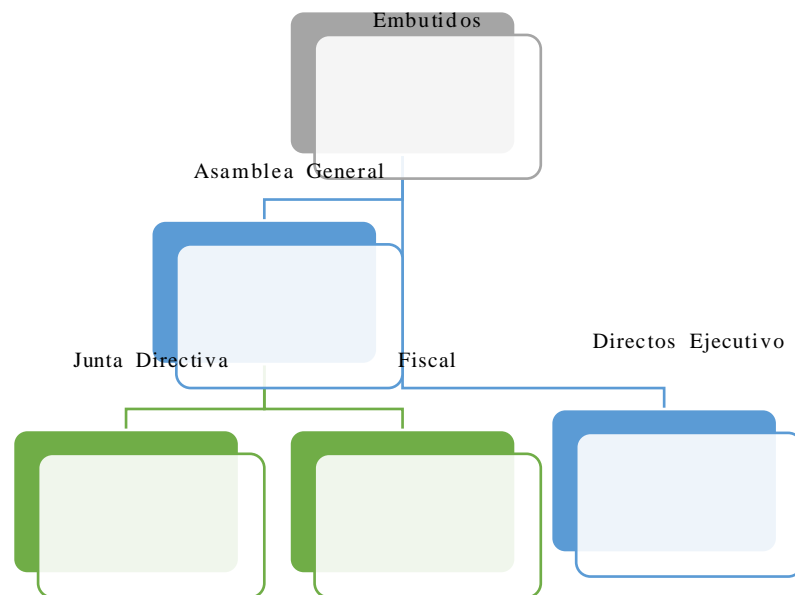
Antecedentes

El 5 de marzo del año 1999 en las instalaciones del Hotel Camino Real Intercontinental de San Pedro Sula, Cortés se reunieron los representantes de las empresas Delicia, Delikatessen, Embutidos San Miguel, Embutidos Alicia y El Marranito, todas ellas dedicadas al procesamiento de productos cárnicos y conscientes de que la unión da la fortaleza, vieron la necesidad de unir sus esfuerzos para crear una entidad sin fines de lucro, apolítica, la cual tendría entre sus principales objetivos: fomentar el progreso económico y social del país a través del desarrollo de las empresas nacionales procesadoras de embutidos. De la mano del Licenciado y Máster egresado del INCAE, Carlos Alberto Rivera Xatruch, quien presidió la Junta Directiva para protocolizar el Acta de fundación, legalizar el funcionamiento de la Asociación, así como crear sus estatutos, nace la Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos (AHPROEM), inicialmente con 5 socios y a la cual en el año 2000 se le otorgó a través de la entonces Secretaría de Interior y Población, la Personería Jurídica bajo la resolución No. 069-2000. En la actualidad, AHPROEM cuenta con 12 socios a nivel nacional, quienes cumplen con altos estándares de calidad e inocuidad en sus productos y se preocupan por la seguridad alimentaria de la población hondureña. AHPROEM se ha dinamizado en los últimos años, estableciendo alianzas estratégicas con asociaciones nacionales e internacionales que vienen a fomentar la productividad de las empresas, garantizar la calidad de los productos con charlas técnicas y talleres prácticos. Con el propósito de ser un motor de la industria cárnica en particular y del comercio en general, se han incorporado varios cambios en los estatutos que van a permitir ampliar la perspectiva de solo embutidos, a procesadores de carnes y podremos incorporar a las empresas proveedoras de materias primas e instituciones educativas de nivel superior.

Misión

Representar a las empresas procesadoras de embutidos a nivel nacional afiliadas a nuestra gremial, ante instituciones públicas o privadas, nacionales o extranjeras, vinculadas a sus fines; informándoles sobre la normativa legal aplicable a nuestra industria, velando porque todas las empresas afiliadas o no a nuestra Asociación cumplan con los mismo.

Estructura Organizacional



Fuente: Elaboración propia

Logo de AHPROEM



Ubicación



AHPROEM está ubicada en la 14 avenida 4 y 5 calle, Barrio Suyapa en la ciudad de San Pedro Sula.

Desarrollo del Plan de Relaciones Públicas

Situación actual de AHPROEM

La Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos cuenta con 11 socios, de los cuales no hay mucha participación activa dentro de la misma. Ocasionando por parte de los socios la inasistencia a las juntas directivas, generando la falta de participación dentro de las misma.

Análisis del problema

La Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos (AHPROEM) no cuenta con un plan de Relaciones Publicas para una mejor comunicación interinstitucional.

Objetivo General

Crear un plan de Relaciones Públicas con el fin de brindar una Reactivación de la Asociación Hondureña de Procesadores de Embutidos

Objetivo Específico

- Mantener activa la Asociación, desarrollando actividades participativas para los socios.

Justificación

Hoy en día la comunicación interna es de gran importancia para cualquier tipo de empresa u organización. En AHPROEM, a este factor no se le ha dado la importancia debida, es por ello por lo que no se ha podido crear una responsabilidad por parte de los socios en el desarrollo de actividades.

Público Objetivo

Nuestro público objetivo está dentro de la misma Asociación Hondureña de Procesadores conformada por:

- Delicias
- Progarne
- El Jaral
- Embutidos la Europea
- Delikattesen (Zamorano Industrial)
- Guangolola
- Embutidora el Novillo
- Agroindustrias el Corral
- DIHEGO
- Distribuidora de Alimentos Congelados (DIDAC)
- Alimentos Marvisa

Objetivos para la Audiencia

- Mejorar el posicionamiento de los socios a través de relaciones gremiales y de gobierno, desarrollando asimismo capacitaciones que ayuden a su crecimiento económico.

Táctica 1. Mantener activa la comunicación virtual interna y externa (página web y redes sociales)

1. *Actualizar información de la industria cárnica dentro de su página web y redes sociales:* Se modernizará y se mantendrá actualizada la página web y todas las redes sociales con las que cuenta AHPROEM, brindando

información sobre cada socio, capacitaciones, ferias y todo el evento que desarrollarán.

Presupuesto: AHPROEM ya cuenta con una persona encargada que administra las redes sociales y su página web, por lo tanto, no tendrá un costo adicional para las empresas.

2. *Que cada socio cuente con acceso privado al sitio web y que dentro de la misma se coloquen las fechas de juntas:* Se desarrollará un acceso privado para que cada socio pueda obtener toda la información estadística sobre el flujo de personas que visitan la página web. Asimismo, se podrán ver resúmenes sobre el trabajo que la asociación está realizando semanalmente.

Presupuesto: AHPROEM, ya cuenta con una persona que administra su página web, por lo tanto, no tendrá un costo adicional el crear un acceso privado para los socios.

3. *Realizar en sus redes sociales sorteos semanalmente sobre uno de los productos de cada empresa:* Se realizarán sorteos, en la cual las personas compartan las publicaciones de la asociación, haciendo mención de porqué les gustan los productos de esa empresa, y así poder participar. El objetivo de ello, es que las personas conozcan sobre la asociación y también los productos de las empresas asociadas.

Presupuesto: L.200 semanalmente por cada empresa, para sortear sus productos.

Táctica 2. Uso de medios de comunicación para mejorar la imagen de la Asociación y por ende la de los socios

1. *Creación de brochure's con información puntual sobre la Asociación:* Se contratarán impulsadoras en los supermercados para cada empresa que vende sus productos dentro de ellos y ellas brindarán información sobre los productos de las empresas y también brindarán los brochure's para que conozcan sobre la asociación y sus objetivos.

Presupuesto: L. 20, se mandarían a hacer 100 brochures cada 6 meses, por lo tanto, tendrán un costo total de L.2,000.

Táctica 3. Desarrollar formas de comunicación internas y externas entre los socios para una mejor comunicación

1. *Firmar una carta de compromiso:* La carta de compromiso que condicione la responsabilidad de asistir a las reuniones de la asociación. Se generará un mecanismo de penalización de acuerdo a la cantidad de veces que se falta a las reuniones. Las penalizaciones serán: a). No tener voz ni voto dentro de la asociación en las próximas 3 reuniones, b). No participará en las actividades a las que sea invitada la asociación, ya sea capacitaciones o talleres.
2. *Destacar cada 6 meses al mejor socio con mayores ventas y mejores resultados:* Se darán diplomas o un reconocimiento a los socios que han tenido una mayor participación dentro de la asociación; que ha asistido a cada reunión; y que ha desempeñado bien su cargo dentro de la junta directiva.
3. *Generar un sentido de pertenencia:* Se crearán camiseta con el logo de la asociación para cada socio y directora ejecutiva.

Presupuesto: L.200 por camisas, con un total de L. 2,400.

4. *Capacitación a miembros de AHPROEM*: estas consistirán en brindar conocimiento a los socios en cuanto al procesamiento de aves, tendencia en procesamiento de marinación y asimismo en brindar controles preventivos de procesos, planes de inocuidad de alimentos, entre otros. Estas capacitaciones se estarán realizando cada 3 meses y serán brindadas en el salón de AHPROEM, brindando un refrigerio en cada capacitación, teniendo un presupuesto de L. 550 para cada capacitación brindada.

- Capacitación de procesamiento de carne de ave para productos de valor agregado patrocinado por USA Poultry and Egg Export Council.
- Capacitación sobre los controles preventivos para alimentos de consumo humano patrocinado por Cargill y USDA.

Presupuesto: Se tendrá un presupuesto de L.1,100 para refrigerio, en cada una de las capacitaciones que se darán. Asimismo, se hará uso del salón de eventos de AHPROEM, por lo tanto, no tendrá un costo adicional. De igual manera, se entregarán diplomas por haber participado en las capacitaciones teniendo para estos un presupuesto de L. 1,500.

5. *Realizar alianzas técnicas con COHEP, INFOP e Instituciones Académicas.*

- Se realizarán alianzas con el COHEP para que se brinden los avances de cada uno de los Reglamentos Técnicos Centroamericanos(RTCA) que son de gran importancia para las empresas de productos cárnicos, como ser: Etiquetado Nutricional en el Frente del Envase. Asimismo, la alianza con COHEP servirá de ayuda para que se comunique cada uno de los decretos o leyes implementadas en el país y que de una u

otra forma perjudican a las empresas y por lo tanto se debe de ir a consenso con los socios.

- **INFOP:** Se tiene como objetivo realizar una alianza con el INFOP para que por medio de esta institución se brinden capacitaciones tanto a los miembros de AHPROEM o empleados de las empresas que son socios de AHPROEM y directora ejecutiva de la asociación para un mayor conocimiento de cada uno de ellos, en cuanto a temas de recursos humanos, normas de buenas prácticas, etc.
- **Instituciones académicas:** El objetivo es crear relaciones con instituciones académicas como UNITEC y USAP. Con UNITEC, se espera que se brinde apoyo con los alumnos al querer llevar a cabo una actividad o también que aquellos que estén prontos a realizar su práctica profesional pueda tener la opción de realizarla en la asociación o demás miembros. El objetivo de una relación con la USAP es también recibir y brindar ayuda con los alumnos; y como dicha universidad cuenta con la carrera de Agronomía, que ellos puedan también brindar ayuda en revisión de documentos, prestación de auditorios al querer realizar una actividad o capacitación, entre otros.

6. *Fomentar relaciones gremiales y con el gobierno:* Estas relaciones se crearán con el objetivo de apoyar a la sociedad civil en cuanto a su salud.

- Aportar al programa del gobierno ACTIVATE, brindando toallas y banditas para la realización de la actividad, debido a que es de vital

importancia la salud de las personas. El presupuesto para esta actividad sería de L.3000 cada seis meses.

- Siendo parte de la mesa de Salud Alimentaria del Valle de Sula, se donarán 500 paquetes de chorizos y de 500 cuartiles de pollo para apoyar a las escuelas del área rural. El presupuesto para esta actividad será de L.2700 por empresa en producto.

7. Realizar ferias gastronómicas en cada una de las ciudades de las que son los socios: El fin de estas ferias es que sean realizadas en cada ciudad de donde es cada miembro de AHPROEM, se brinden degustaciones de los productos de cada empresa y que la gente conozca más sobre la visión, misión y procesamiento de productos de cada empresa.

8. Realizar reuniones de junta directiva mensualmente: Estas reuniones tendrán como objetivo conocer sobre las actividades que ha realizado la asociación, el estado financiero y los objetivos que se quieren lograr mensualmente.

Presupuesto: Se dará refrigerio a los 11 socios y directora ejecutiva por lo que tendrá un costo total de L.360.

Herramientas de medición

- Visitas a la página web: A través de las visitas a la página web de la Asociación.
- Asistencia de socios a juntas directivas: Elaboración de listado de asistencia a juntas directivas mensualmente para conocer la participación de cada socio. Asimismo, habilitar los espacios electrónicos como Skype, por si el socio no puede presentarse personalmente.

Costo/Beneficio del Plan de Relaciones Públicas

Se demuestra la inversión del presente Plan de Relaciones Públicas para AHPROEM con el propósito de mejorar la comunicación entre los socios.

El tener una comunicación efectiva dentro de la organización, garantizará la satisfacción de los socios y al final repercute en mejor imagen a el exterior para los próximos socios que quieran formar parte de AHPROEM.

A continuación, se muestra una tabla de presupuesto para el Plan de Relaciones Públicas:

Presupuesto para el Plan de Relaciones Públicas				
Actividad	Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Precio total
Sorteos	Realizar sorteos semanalmente con productos de 2 cada empresa	22	L 30.00	L 660.00
Entrega de diplomas o reconocimientos	Reconocimiento a los socios que han tenido una mayor participación dentro de la asociación	2	L 60.00	L 120.00
Camisetas	Generar sentido de pertenencia, creando camisetas para los socios y directora ejecutiva	12	L 200.00	L 2,400.00
Donaciones	Donación de embutidos para la Mesa de Salud Alimentaria 500 paquetes de embutidos y 500 cuartiles de pollo	1000	L 30.00	L 2,700.00

Donación para actividad de gobierno ACTIVATE	Toallas y banditas	100	L 30.00	L	3,000.00
Brochures	Información de la Asociación y de los productos	100	L 20.00	L	2,000.00
Refrigerio para capacitaciones	Refrescos y Bocadillos para 12 personas	12	L 50.00	L	600.00
Refrigerio para reuniones	Repostería y Café para 12 personas	12	L 30.00	L	360.00
Total			L 450.00	L	11,840.00

Cronograma de Actividades

Actividades	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Actualizar información de la industria cárnica dentro de su página web y redes sociales	X	x	X	X	x	X
Realizar en sus redes sociales sorteos semanalmente sobre uno de los productos de cada empresa	X	x	X	X	x	X
Creación de brochure's con información puntual sobre la Asociación			X			X
Destacar cada 6 meses al mejor socio con mayores ventas y mejores resultados						X
Reuniones	X	x	X	x	x	X
Capacitación a miembros de AHPROEM						
<ul style="list-style-type: none"> Procesamiento de carne de ave para productos de valor agregado patrocinado por USA Poultry and Egg Export Council Controles preventivos para alimentos de consumo humano patrocinado por Cargill y USDA 			X			X
Realizar alianzas técnicas con el COHEP, INFOP e Instituciones académicas						
<ul style="list-style-type: none"> COHEP: revisión de RTCA INFOP: Capacitaciones de recursos humanos y buenas prácticas Instituciones académicas: Capacitaciones, práctica profesional de alumnos, etc. 		X	X	x	x	x
Fomentar relaciones gremiales y con el gobierno						
<ul style="list-style-type: none"> Donación de toallas y banditas en la actividad del gobierno para el ACTIVATE, 			X			x

cuidado de la salud de las personas. <ul style="list-style-type: none"> • Donación de chorizos y cuartiles de pollos a la Mesa de Salud Alimentaria del Valle de Sula, para las escuelas del área rural 		X		x		X
Realizar ferias gastronómicas						
<ul style="list-style-type: none"> • Ciudad de Tegucigalpa • Ciudad de San Pedro Sula • Siguatepeque 			X			x

Fuente: Elaboración propia.

Anexo 14. Plan de fortalecimiento para la Cámara de Comercio de Santa Cruz de

Yojoa

Antecedentes

La Cámara de Comercio e Industrias de Santa Cruz de Yojoa fue creada bajo resolución No. 1248-2009, de fecha 10 de junio del 2009, según expediente PJ 10062009,1797 presentado por el Licenciado en Ciencias Jurídicas Justiniano Menéndez, en su carácter de apoderado legal de la CCISCY, con domicilio en el municipio de Santa Cruz de Yojoa, departamento de Cortés.

La gremial cuenta con 468 empresas inscritas, de las cuales en la actualidad 26 están activas.

En la actualidad está ubicada en Bo. El Centro, frente a la municipalidad, contiguo a Restaurante Canela y Trigo.

La Cámara de Comercio cuenta con la siguiente tabla de cobro de afiliación:

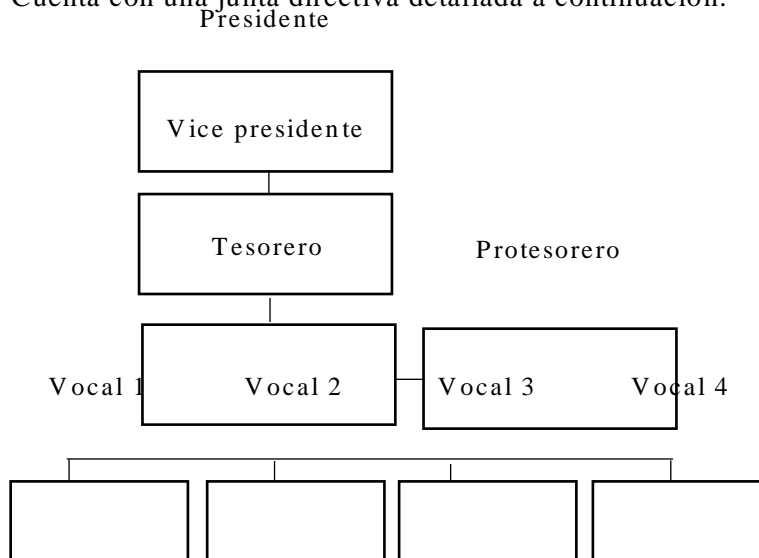
<u>Categorías</u>	<u>Capital</u>	<u>Cuota de Ingreso</u> (Pago único por ingreso)	<u>Anualidad</u>
A	L. 5,000.00 a L. 300,000.00	L. 200.00	L. 2,500.00
B	L. 300,001.00 a L. 700,000.00	L. 300.00	L. 3,500.00
C	L.700,001.00 en adelante	L. 500.00	L. 5,500.00

Fuente:¿ ¿

Requisitos para inscripción en la CCISCY:

5. Presentar la escritura original y entregar una copia de la Escritura de Constitución.
6. Llenar solicitud de registro.
7. Fotocopia de identidad de la persona que realiza el trámite.
8. Pago según el capital máximo autorizado.

Cuenta con una junta directiva detallada a continuación:



Fuente: Proporcionada por la CCISCY

Logo



Se realizó una visita de apoyo por parte de Cargill el día 30 de noviembre del 2018, con el objetivo de realizar una auditoría administrativa de documentos, mobiliarios, equipo, instalaciones físicas y archivos de la CCICSCY.

Luego de haber tenido la experiencia de colaborar en la auditoria a la CCISCY se logró identificar las siguientes deficiencias:

Archivos/ Expedientes	Contabilidad	Varios
1. Falta total de un archivo ordenado de las empresas registradas / afiliadas a la Cámara. 2. Expedientes incompletos de las empresas. Mínimamente deben tener copias de: escritura de constitución, permiso de operación, RTN de la empresa y representante legal o dueño, identidad del dueño o representante legal, hoja de identificación de parte de la Cámara. 3. Falta de un archivo histórico en físico y digital, que comprende, pero no se limita a: Personalidad	1. Los cheques de pago no tienen un soporte para su emisión. 2. No se cuenta con un formato de liquidación de gastos. 3. El trabajo contable mensual es realizado por la Directora Ejecutiva, a excepción de diciembre que es cuando una firma contable elabora los Estados Financieros para presentar en la URSAC. 4. No se cuenta con un fondo de caja chica. 5. No se cuenta con un registro de proveedores.	1. Se debe habilitar el sistema de Office en la computadora de la Dirección Ejecutiva, ya que tiene una versión de prueba, que eventualmente no le permitirá trabajar en los programas. 2. Ordenar por año la documentación que se encuentra en la computadora, ya que no es posible encontrar nada.

<p>jurídica, RTN, informes presentados a la URSAC anualmente, miembros de Junta Directiva (listado con copias de identidad y RTN de cada uno), informes de Asambleas Generales.</p> <p>4. Se encuentran muchas copias de escrituras de constitución que no tienen un expediente, así como hojas de ingreso que no tienen expediente.</p> <p>5. No hay claridad en cuanto al cobro por el registro / membresía a la Cámara.</p> <p>6. Falta de expedientes del personal.</p> <p>7. Falta de seguimiento a las resoluciones, debido a que no se cuenta con un registro de las actas de las reuniones de Junta Directiva, ayudas memoria de las reuniones de trabajo; hay dos libros de actas, uno de las Asambleas que se encuentra al día última registrada fue en el 2016 y el libro de actas de reuniones de Junta Directiva, la última que se registro es del año 2016.</p> <p>8. Los libros no están autorizados por la Municipalidad.</p>	<p>6. No hay un manual de procedimientos para emisión de pagos.</p>	
---	---	--

Fuente: Elaboración propia

Descripción de la propuesta

Se propone la realización del fortalecimiento de la cámara de comercio ya que la misma es una organización que crea instituciones y servicios en beneficios de las empresas, defender en común los intereses de la economía de la circunscripción ante los órganos públicos (alcaldías y gobierno).

Se propone la creación de su misión, visión, revisión de su estructura organizativa, reestructuración de sus archivos administrativos, modificación de la tabla de cobros por afiliación, y la implementación de actividades que generen ingresos. Asimismo, también se propone la creación de página web, debido a que es importante tenerla ya que brinda credibilidad ante los socios y demás empresas que quieran formar parte de ella.

Desarrollo de la propuesta

1. Misión

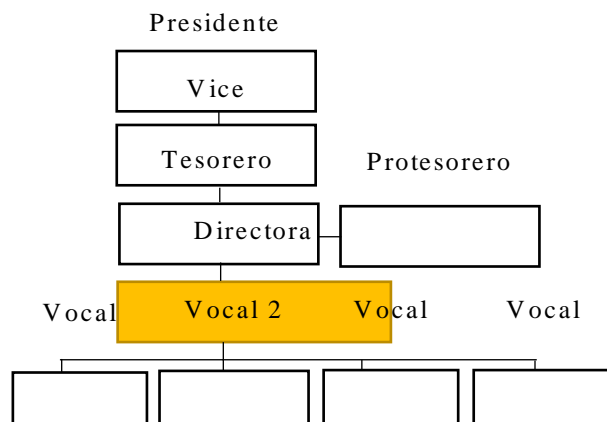
Representar y apoyar a la micro, pequeña y mediana empresa del municipio de Santa Cruz de Yojoa, impulsándolas al desarrollo y competitividad de las mismas, a su vez velando por los intereses comunes de sus afiliados.

2. Visión

Ser el ente representativo de cada una de las micro, pequeña y mediana empresa que formen parte de nuestra gremial, brindando un servicio honorable con el fin de fortalecer el desarrollo de cada una de ellas.

3. Estructura organizacional

Se propone la inclusión de la directora ejecutiva para la gremial debido a que será la responsable en gran medida del éxito de la organización. Se necesita una persona segura y fuerte para poder liderar a los demás miembros de la empresa mismo que interactuará mayormente con sólo un grupo de personas.



4. Organización de documentos de empresas

1. Generar una base de datos de absolutamente todos los expedientes con que se cuentan y ordenarlos de manera alfabética para que sea más fácil su identificación, asimismo, mejorar el formato de ingreso para identificación de la empresa e incorporar más datos de contacto.
2. Crear un código único por cada empresa, siendo imprescindible completar el expediente, debidamente foliados.
3. Establecer si las empresas afiliadas aún están en funcionamiento, a fin de determinar las cuentas corrientes de la Cámara.
4. Establecer un procedimiento a través del cual se indique que se debe dejar una copia de todos los archivos que se envían como Cámara para generar un archivo

histórico, así como una carpeta de las Asambleas anuales y de los informes que se envían a la URSAC.

5. Tratar de organizar las copias de las escrituras de constitución / hojas de registro para establecer si existen como registros / afiliaciones y de esta manera completar los expedientes, en el caso de que correspondan, para esta tarea se deberá contratar a una persona, pues es bastante papeleo.

6. Definir claramente a través de una tabla de categorización los niveles de asociado, sus cuotas y las cuotas por registro, así como un procedimiento de ingreso.

7. Elaborar un contrato de trabajo para la actual directora ejecutiva, ya que únicamente se encuentra su hoja de vida, adjuntar además la descripción del puesto de trabajo a dicho expediente.

8. Con el objetivo de llevar un registro ordenado, se debe generar un archivo digital y físico de:

I. Convocatorias

II. Listas de asistencia

III. Resumen de correspondencia

IV. Acta de reunión con resoluciones

V. Llenar en el libro respectivo el acta que corresponde.

9. Actualizar los libros de actas / unificarlos y buscar la autorización de la municipalidad para que estén conforme a ley.

5. Organización de documentos contables

1. Elaborar un manual de procedimientos que incluyan las fechas de emisión de cheques, pagos, que incluya el uso de Boucher y liquidación de gastos.

2. En la medida que el presupuesto lo permita, contratar la elaboración de los estados financieros mensuales para presentación en las reuniones de Junta Directiva.

3. Establecer un fondo de caja chica, de acuerdo a las necesidades de la Cámara y establecer para ello un manual de uso.

4. Actualización de libros contables.

6. Creación de un sitio web

La Cámara de Comercio debe contar con una página web, para darse a conocer a nivel nacional como internacionalmente brindando toda la información necesaria para las empresas que deseen inscribirse y afiliados, la cual contendrá requisitos, imágenes, actividades, eventos, calendarios, capacitaciones, talleres, etc.

7. Realización de actividades a largo plazo

- Comprar un terreno y construir su propio gremial para que cuente con salones de eventos y que esto sirva para brindar mejoras económicas a la gremial
- Convocatoria a reuniones mensualmente
- Realizar capacitaciones de temas de importancia para la industria
- Contar con una firma de abogados para beneficio de los afiliados

8. Realización de actividades a corto plazo

- Convocatoria a reuniones mensualmente
- Realizar capacitaciones de temas de importancia para la industria
- Realización de actividades y bazares de emprendimiento
- Realizar campañas de emprendimiento
- Firmas de convenios con el sector empresarial
- Bazar navideño

- Rueda de negocios
- Expo ferias
- Feria el agricultor
- Conferencias magistrales
- Capacitaciones
- Feria patronal

Se elaboró un cuadro de proyecciones a 1 año, sobre las actividades que generarán ingresos a la Cámara de Comercio, se detalla a continuación:

PROYECCIÓN DE ACTIVIDADES ADICIONALES					
Detalle	Numero de actividad a realizar	Costo por actividad	Costo total por actividades llevadas a cabo	Cobro por actividad a pagar de socio	Total a pagar por 26 socios activos en cada actividad
Capacitaciones	5	700	L 3,500.00	L 150.00	L 3,900.00
Talleres de emprendimiento	5	900	L 4,500.00	L 200.00	L 5,200.00
Conferencia Magistral	1	700	L 700.00	L 130.00	L 3,380.00
Expo ferias	4	800	L 3,200.00	L 200.00	L 5,200.00
Bazar del Sábado	48	1000	L 48,000.00	L 300.00	L 7,800.00
Feria el agricultor	52	500	L 26,000.00	L 250.00	L 6,500.00
Bazar navideño	1	1000	L 1,000.00	L 350.00	L 9,100.00
Campañas de emprendimiento	2	5000	L 10,000.00	L 200.00	L 5,200.00
Rueda de empleo	2	1000	L 2,000.00	L 300.00	L 7,800.00
Feria Patronal	1	500	L 500.00	L 250.00	L 6,500.00
Totales	121		L 99,400.00	L 2,330.00	L 60,580.00

Modificación de la tabla de cobros por inscripción

Se modificó la tabla de cobros por inscripción para poder generar mayores ingresos a la Cámara de Comercio.

Pago de Registro o Inscripción en Base al Capital Inicial Declarado en Escritura de Constitución

Capital desde	Capital Hasta	Cuota de Inscripción	Pagará cada año 0 y 5	Pago Mensual
L5,000.00	L50,000.00	L300.00	L1,500.00	L125.00
L50,001.00	L100,000.00	L300.00	L1,920.00	L160.00
L100,001.00	L300,000.00	L300.00	L2,500.00	L208.33
L300,001.00	L600,000.00	L300.00	L3,500.00	L291.67
L600,001.00	L1,000,000.00	L300.00	L4,500.00	L375.00
L1,000,000.00	En Adelante	L300.00	L5,500.00	L458.33