



Sustento del uso justo  
de Materiales Protegidos  
derechos de autor para  
fines educativos



**UCI**

Universidad para la  
Cooperación Internacional

UCI  
Sustento del uso justo de materiales protegidos por  
derechos de autor para fines educativos

El siguiente material ha sido reproducido, con fines estrictamente didácticos e ilustrativos de los temas en cuestión, se utilizan en el campus virtual de la Universidad para la Cooperación Internacional – UCI – para ser usados exclusivamente para la función docente y el estudio privado de los estudiantes pertenecientes a los programas académicos.

La UCI desea dejar constancia de su estricto respeto a las legislaciones relacionadas con la propiedad intelectual. Todo material digital disponible para un curso y sus estudiantes tiene fines educativos y de investigación. No media en el uso de estos materiales fines de lucro, se entiende como casos especiales para fines educativos a distancia y en lugares donde no atenta contra la normal explotación de la obra y no afecta los intereses legítimos de ningún actor.

La UCI hace un USO JUSTO del material, sustentado en las excepciones a las leyes de derechos de autor establecidas en las siguientes normativas:

- a- Legislación costarricense: Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos, No.6683 de 14 de octubre de 1982 - artículo 73, la Ley sobre Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, No. 8039 – artículo 58, permiten el copiado parcial de obras para la ilustración educativa.
- b- Legislación Mexicana; Ley Federal de Derechos de Autor; artículo 147.
- c- Legislación de Estados Unidos de América: En referencia al uso justo, menciona: "está consagrado en el artículo 106 de la ley de derecho de autor de los Estados Unidos (U.S, Copyright - Act) y establece un uso libre y gratuito de las obras para fines de crítica, comentarios y noticias, reportajes y docencia (lo que incluye la realización de copias para su uso en clase)."
- d- Legislación Canadiense: Ley de derechos de autor C-11– Referidos a Excepciones para Educación a Distancia.
- e- OMPI: En el marco de la legislación internacional, según la Organización Mundial de Propiedad Intelectual lo previsto por los tratados internacionales sobre esta materia. El artículo 10(2) del Convenio de Berna, permite a los países miembros establecer limitaciones o excepciones respecto a la posibilidad de utilizar lícitamente las obras literarias o artísticas a título de ilustración de la enseñanza, por medio de publicaciones, emisiones de radio o grabaciones sonoras o visuales.

Además y por indicación de la UCI, los estudiantes del campus virtual tienen el deber de cumplir con lo que establezca la legislación correspondiente en materia de derechos de autor, en su país de residencia.

Finalmente, reiteramos que en UCI no lucramos con las obras de terceros, somos estrictos con respecto al plagio, y no restringimos de ninguna manera el que nuestros estudiantes, académicos e investigadores accedan comercialmente o adquieran los documentos disponibles en el mercado editorial, sea directamente los documentos, o por medio de bases de datos científicas, pagando ellos mismos los costos asociados a dichos accesos.



## *Fomentando oportunidades de negocios sociales y ambientales en América Central y República Dominicana*

*SCHOKLAND-SME CA&DR Fund*

### **CASO DE ÉXITO**

**Empresa:** COCO S.A.  
**País:** Guatemala  
**Año:** 2010

#### **LA EMPRESA**

COCO S.A. es una empresa privada, 100% guatemalteca, con 15 años de experiencia en la producción de alimentos congelados y enlatados, conocidos como Productos Nostálgicos, para el mercado hispano en los Estados Unidos y Europa. Exporta varias líneas de productos, como conservas, pulpas, frutas congeladas entre otras (en total son más de 140 tipos de productos), los cuales son procesados y comercializados bajo marcas locales y extranjeras. El 95% de sus productos se exportan fuera de Centroamérica y un 5% se queda en la región. La empresa cuenta con operaciones en Guatemala y El Salvador, incluyendo distribuidores en México y Estados Unidos. Sus materias primas son productos agrícolas que se compran en su mayoría a pequeños agricultores de áreas rurales, de esta forma COCO S.A. crea indirectamente oportunidades de trabajo en zonas de bajos ingresos y establece relaciones comerciales con agricultores que históricamente han vivido bajo condiciones de pobreza.

#### **DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

A través de la alianza Oikocredit – ICCO - CEGESTI se brinda acceso a crédito y asistencia técnica a empresas PYMES, en América Central y República Dominicana, con el objetivo de fomentar oportunidades de negocios sociales y ambientales a través del acceso a recursos financieros innovadores y asistencia técnica.

Estos fondos son provenientes de SCHOKLAND-SME CA&DR Fund por medio del Ministerio de Relaciones Exteriores del Gobierno de los Países Bajos.



## PRINCIPALES RESULTADOS OBTENIDOS

### Marco Estratégico

Se definieron nuevos planteamientos dentro del marco estratégico de la organización, orientados hacia el concepto de sostenibilidad:

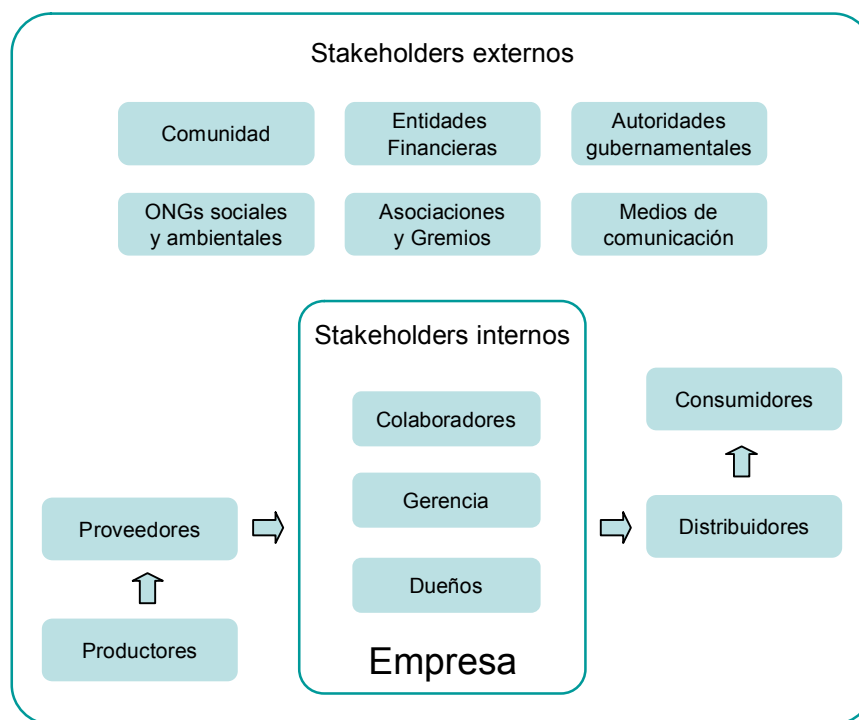
#### MISIÓN

*“Somos un equipo emprendedor que busca impactar en el gusto de las personas con productos alimenticios novedosos, prácticos, y accesibles, atendiendo las tradiciones de las comunidades hispanas a nivel mundial; manteniendo relaciones amigables, dinámicas y duraderas con clientes, proveedores y colaboradores. Mejorando continuamente los procesos de manera social y ambientalmente responsable, para cumplir con la rentabilidad esperada de los accionistas”*

#### VISIÓN

*“Ser la empresa centroamericana proveedora de alimentos latinos, líder en el mercado internacional; que cumple con los mas altos estándares de calidad, considerando el medio ambiente y la responsabilidad social empresarial”*


#### GRUPOS DE INTERÉS





## DIMENSIÓN AMBIENTAL


Con el fin de mejorar la eficiencia en el uso de recursos en la organización, se trabajó en distintas acciones de mejora en el área de producción.

Se realizaron talleres para la identificación de problemas por área de proceso y sus causas. Para la implementación de medidas se dio prioridad a los aspectos de mayor implicación en la producción de la planta.


Diagnóstico inicial	Mejoras logradas
<b>CONSUMO DE AGUA</b>	
Consumo descontrolado de agua de pozo.	<p>Instalación de medidores de agua para cada fuente de agua (pozo, tubería municipal) y llevar un registro sobre el consumo de agua</p> 
Desperdicio de agua por el uso abundante e inconsciente.	Capacitación en ahorro de agua en marco de la capacitación en producción más limpia
	Implementación de un programa de limpieza de pisos
	Instalación de reductores de flujo (pistolas para mangueras, reductores en los lavamanos)
	Revisión y reparación de fugas en la tubería de agua
	Planificación de una instalación para la reutilización de agua en el proceso de producción
	Implementación de un plan de mantenimiento preventivo del sistema de agua
<b>CONSUMO DE ELECTRICIDAD</b>	

<p>Cableado eléctrico en mal estado y instalaciones peligrosas (con cables sueltos o descubiertos, tomacorrientes quebrados o con tape)</p> 	<p>Revisión y reparación del cableado eléctrico</p> 
<p>Rotulación deficiente de las instalaciones eléctricas.</p>	<p>Mejora de la rotulación</p> 
<p>Desperdicio de electricidad por no apagar luces y maquinas cuando no se las necesita.</p>	<p>Capacitación en ahorro de electricidad en marco de la capacitación en producción más limpia.</p> <p>Creación de un programa y procedimientos de encendido de equipos.</p>

<p>Desperdicio de electricidad por falta de instalaciones que ahorren electricidad.</p>	<p>Instalación de rodos y de un sistema automático para abrir y cerrar las puertas de bodegas frías</p> 
	<p>Se instalaron lámparas de fluorescentes más eficientes (de 4 tubos por lámparas de 2 tubos) y protegidas contra polvo y humedad encima de las bandas de selección y lavado</p> 
	<p>Implementación de un plan de mantenimiento preventivo del equipo eléctrico</p>
<p><b>CONSUMO DE COMBUSTIBLE</b></p>	
<p>Desperdicio de calor sistema de vapor por falta de aislamiento y fugas de vapor .</p>	<p>Revisión del sistema de vapor y planificación de mejoras para optimizar del sistema de vapor.</p> <p>Implementación de un plan de mantenimiento preventivo del sistema de vapor.</p>
<p><b>MANEJO DE RESIDUOS</b></p>	
<p>Alto porcentaje de desperdicio de materia prima por debilidades en el manejo de las frutas cosechadas.</p>	<p>Capacitación al personal sobre buenas prácticas y técnica de trabajo para la selección y manejo de las materias primas.</p>

	Mejora de la calidad del transporte de la materia prima para la planta por medio de asistencia técnica a los proveedores y del muestreo de la fruta al ingreso a las plantas.
	Venta de la pepa de Zapota como materia prima para otras empresas en vez disponerla (valoración de residuos).
Mal olor por la fermentación no deseada de los residuos sólidos orgánicos.	Se contrató diariamente la extracción de desechos sólidos para evitar el desarrollo de mal olor.
Se generaban residuos de cajas plásticas en mal estado y no se tenía como enviarlas a reciclar.	Se estableció la recolección y reciclaje de las cajas rotas de los proveedores y todas las bolsas de plástico 
<b>FORTALECIMIENTO DE PROVEEDORES</b>	
	Se aumentó la compra de materia prima .




<p>Pocos productores de Jocote de alta calidad en la región a pesar de una demanda (futura) relativamente alta.</p>	<p>Plantación/Reforestación con más de 12.000 esquejes de Jocote rojo y corona en la región Ch'ortí en colaboración con la Asociación Guatemalteca de Exportadores (AGEXPORT)</p> 
<p>Desconocimiento de manejo óptimo de los cultivos.</p>	<p>Organización de un taller así como elaboración y divulgación de un manual técnico para mejorar el manejo del Jocote de acuerdo a la temporada, otros manuales para el manejo de Loroco, Frijol rojo, Maracuyá están en fase de preparación.</p>

## DIMENSIÓN SOCIAL

Con el fin de mejorar el impacto social de COCO S.A., tanto interno como externo, se desarrolló e implementó, entre otros, un programa de salud y seguridad ocupacional y un plan de incentivos para los colaboradores, fortaleció su proyección comunitaria y la capacidad empresarial de los proveedores.

Diagnóstico inicial	Mejoras logradas
<b>SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL</b>	
Ausencia de un profesional en el tema de Salud Ocupacional.	Se renombró un encargado para la salud y seguridad de los colaboradores.
No existía una identificación de peligros en la planta.	Se realizó una identificación de peligros.
	Se desarrolló un programa de Seguridad y Salud Ocupacional y se inició con la implementación de mejoras para el control de estos peligros.

<p>No se registraban los accidentes.</p>	<p>Levantamiento de un registro de accidentes e incidentes laborales para descubrir y eliminar las causas de incidentes. A raíz de esto, se compraron, por ejemplo, guantes de seguridad para las procesadoras de frutas y se colocó una tapadera a la llenadora de pistón.</p>
<p>No se contó con planes de respuesta ante emergencias.</p>	<p>Elaboración e implementación de un plan de respuesta de emergencia (incendio y terremoto) para la Plantas de Conservas y Congelados y primeros auxilios capacitando a un equipo.</p> 
<p>Insuficiente equipo contra incendios .</p>	<p>Se realizó una revisión del equipo contra incendios</p> 
<p>Las escaleras de las bandas de selección y lavado de la materia prima y en otras partes no contaban con pasamanos, estaban sueltos y las gradas de madera resbalosas .</p>	<p>Estas escaleras se cambiaron, se colocó material antideslizante, barandas y además se fijaron al suelo.</p>

	
<p>Falta de conciencia en el manejo de la maquinaria y rotulación deficiente en la planta.</p>	<p>Sensibilización sobre Riesgos eléctricos y controles operacionales a todo el personal.</p>
	<p>Instalar rotulación en toda la empresa</p> 
<p><b>MOTIVACIÓN LABORAL</b></p>	
<p>No sé contaba con incentivos para los colaboradores.</p>	<p>Elaboración e implementación de un programa de incentivos para los colaboradores.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocimientos al colaborador que aporte una nueva idea en cualquier área de la empresa, al Colaborador Destacado del área Administrativa, a los colaboradores del área Administrativa y de Producción que más méritos obtuvieron en el año</li> <li>• Reconocimiento por antigüedad por cada 5 años laborados continuos y pastel para celebrar los cumpleaños</li> <li>• Actividades de Trabajo en Equipo en forma de actividades deportivas y competencias en mejora de la productividad</li> <li>• Apoyo para el desarrollo de competencias de los colaboradores como: asistencia en estudios, instalación de una biblioteca aportada por colaboradores, identificación de oportunidades de mejora en competencias en todas las áreas de la empresa para determinar el potencial para un programa de capacitación</li> </ul>

	<p>Establecimiento de una ASOCIACION SOLIDARISTA DE EMPLEADOS DE COCO (ASOLE) que ofrecerá microcréditos a los colaboradores.</p>
<p><b>PROYECCIÓN COMUNITARIA</b></p>	
<p>La empresa tenía un programa de proyección comunitaria sin formalizar.</p>	<p>Se estableció de un plan de impacto a la comunidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programación de la venta continua de una parte de la producción del frijol rojo a costo de la mano de obra a Instituciones Caritativas en Ciudad Guatemala</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prestación de las Instalaciones de COCO S.A. para la realización de Tamales para regalar en Época Navideña</li> <li>• Remodelación del parque verde frente de la entrada a COCO S.A. incluyendo un área infantil, una cancha de futbol, la plantación de árboles, la instalación de basureros y bancos así como un plan de mantenimiento</li> </ul> 
<p><b>FORTALECIMIENTO DE PROVEEDORES</b></p>	
<p>Se desconocía la capacidad empresarial de los productores y el impacto social de COCO S.A. a los mismos.</p>	<p>Se empezó a levantar el Índice de Progreso para salir de Pobreza (PPI) que mide el impacto social de COCO S.A. en los productores y proveedores.</p>

<p>Se quiere crear empleo y mejorar la situación económica de los productores en la región Ch'ortí.</p>	<p>En el marco de un programa de encadenamientos con la Asociación de Productores de la Región Ch'ortí (APRORECH) y la Asociación Guatemalteca de Exportadores (AGEXPORT) se construyó un centro de acopio, se realizaron capacitaciones en el manejo de cultivos de interés, se ayudó en la formalización de los negocios de pequeños productores y en la implantación de programas de producción orientados al cumplimiento de demandas concretas en el mercado.</p>
---	--

## FRASE DEL EMPRESARIO

*“Permitirnos revisar los impactos se convierte en un ahorro económico y un beneficio para todos. La RSE ha sido una buena experiencia para nosotros. ¡Invito a otros empresarios a hacer la prueba!”*

**Francisco Jose Menéndez**  
**Presidente del Consejo de Administración**  
**COCO S.A.**



Ministerio de Relaciones Exteriores  
del Gobierno de los Países Bajos

