

MUNICIPIO DE MOYUTA
DEPARTAMENTO DE JUTIAPA

“COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES
(PANADERÍA)”

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

INFORME INDIVIDUAL

“COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES
(PANADERÍA)”

MUNICIPIO DE MOYUTA
DEPARTAMENTO DE JUTIAPA

GÈRMAN ROSALÌO RODRÍGUEZ GUZMÀN

Segundo Semestre de 2002

DOCENTE SUPERVISOR:

Lic. William Anselmo de León López
ÁREA DE AUDITORÍA

2005

(c)

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

MOYUTA – VOLUMEN 2

2-53-CPA-2005

Impreso en Guatemala, C. A.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES
(PANADERÍA)”

MUNICIPIO DE MOYUTA
DEPARTAMENTO DE JUTIAPA

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de
la Facultad de Ciencias Económicas

por

GÈRMAN ROSALÌO RODRÍGUEZ GUZMÀN

previo a conferírsele el título

de

CONTADOR PÚBLICO Y AUDITOR

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, febrero de 2005

GÈRMAN ROSALÌO RODRÍGUEZ GUZMÁN

TEMA GENERAL

“DIAGNÒSTICO SOCIOECONÒMICO, POTENCIALIDADES
PRODUCTIVAS Y PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE MOYUTA
DEPARTAMENTO DE JUTIAPA

TEMA INDIVIDUAL

“COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES
(PANADERÍA)”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
2005

ÍNDICE

Página

INTRODUCCIÓN

I

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO DE MOYUTA

1.1	MARCO GENERAL	1
1.1.1	Antecedentes históricos	1
1.1.2	Localización geográfica	2
1.1.3	Extensión territorial	2
1.1.4	Orografía y topografía	2
1.1.5	Clima	3
1.1.6	Fauna y flora	3
1.2	DIVISIÓN POLÍTICO- ADMINISTRATIVA	4
1.2.1	Política	4
1.2.2	Administrativa	9
1.3	RECURSOS NATURALES	10
1.3.1	Hidrografía	10
1.3.2	Bosques	12
1.3.3	Suelos	13
1.4	POBLACIÓN	15
1.4.1	Por edad	16
1.4.2	Por sexo	17
1.4.3	Por área urbana y rural	18
1.4.4	Población económicamente activa	19
1.4.5	Empleo y niveles de ingresos	20
1.4.6	Emigración y migración	23

No.		Página
1.4.7	Vivienda	24
1.4.8	Niveles de pobreza	26
1.5	SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA	27
1.5.1	Energía eléctrica	28
1.5.2	Suministro de agua	29
1.5.3	Educación	31
1.5.4	Salud	37
1.5.5	Drenajes y alcantarillado	40
1.5.6	Servicios sanitarios y saneamiento ambiental	40
1.5.7	Sistema de recolección de basura	41
1.5.8	Tratamiento de basura	42
1.5.9	Telefonía	42
1.5.10	Correos	43
1.5.11	Mercado	43
1.5.12	Rastro	44
1.5.13	Cementerios	44
1.5.14	Áreas deportivas y culturales	45
1.6	INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA	45
1.6.1	Sistema vial	46
1.6.2	Transporte	47
1.6.3	Beneficios y silos	48
1.6.3.1	Instalaciones agropecuarias	48
1.6.3.2	Centros de acopio	48
1.6.4	Agroindustrias	49
1.6.5	Instalaciones industriales	49
1.7	ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA	49
1.7.1	Tipos de organización social	50
1.7.2	Tipos de organización productiva	54

No.		Página
1.8	ENTIDADES DE APOYO	55
1.8.1	Del Estado	55
1.8.2	Organizaciones no gubernamentales (O.N.G's.)	56
1.9	FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO	58
1.9.1	Importaciones del Municipio	60
1.9.2	Exportaciones del Municipio	61

CAPÍTULO II

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

2.1	ESTRUCTURA AGRARIA	62
2.1.1	Tenencia y concentración de la tierra	63
2.1.2	Uso actual de la tierra y potencial productivo	69
2.2	ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	70
2.2.1	Agrícola	70
2.2.2	Pecuaria	70
2.2.3	Artesanal	71
2.2.4	Industrial	71
2.2.5	Agroindustrial	71
2.2.6	Resumen de actividades productivas	72

CAPÍTULO III

PRODUCCIÓN ARTESANAL

3.1	ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LA ARTESANIA EN GUATEMALA	74
3.2	ASPECTOS IMPORTANTES QUE CARACTERIZAN A LA EMPRESA ARTESANAL	75

No.		Página
3.3	PRINCIPALES ACTIVIDADES ARTESANALES DE GUATEMALA	75
3.4	PRINCIPALES ACTIVIDADES	76
3.4.1	Elaboración productos de metal	76
3.4.2	Elaboración muebles de madera	77
3.4.3	Extracción de sal	77
3.4.4	Elaboración de pan	78
3.5	TAMAÑO DE LA EMPRESA	78
3.6	PEQUEÑOS ARTESANOS	79
3.6.1	Elaboración de pan	80
3.6.2	Tecnología aplicada	81
3.6.3	Ingredientes de producción	82
3.6.4	Equipo e instrumentos empleados	83
3.6.5	Proceso de producción	85
3.6.6	Flujograma del proceso productivo	87
3.6.7	Volumen y valor de la producción	89
3.6.8	Costo de producción	90
3.6.9	Sistema de costos	90
3.6.10	Costos de producción según encuesta	91
3.6.11	Costos de producción imputados	95
3.6.12	Estado de resultados	99
3.6.13	Rentabilidad	101
3.6.13.1	Rentabilidad de la producción	101
3.6.14	Punto de equilibrio	102
3.6.14.1	En valores	104
3.6.14.2	En unidades	104
3.6.15	Margen de seguridad	105
3.6.16	Gráfica del punto de equilibrio	107

No.		Página
3.6.17	Análisis mezcla de mercadotecnia	108
3.6.18	Organización empresarial	110
3.7	MEDIANOS ARTESANOS	111
3.7.1	Elaboración de pan	112
3.7.2	Tecnología aplicada	112
3.7.3	Volumen y valor de la producción	113
3.7.4	Costo de producción	114
3.7.5	Estado de resultados	116
3.7.6	Rentabilidad de la producción	118
3.7.7	Punto de equilibrio	119
3.7.7.1	En valores	119
3.7.7.2	En unidades	120
3.7.8	Margen de seguridad	121
3.7.9	Gráfica del punto de equilibrio	122
3.7.10	Financiamiento de la producción	123
3.7.10.1	Fuentes de financiamiento	124
3.7.11	Análisis mezcla de mercadotecnia	126
3.7.12	Márgenes de comercialización	128
3.7.13	Organización empresarial	129
	CONCLUSIONES	130
	RECOMENDACIONES	132
	ANEXOS	
	BIBLIOGRAFÍA	

ÍNDICE DE CUADROS

No.		Página
1	Municipio de Moyuta – Jutiapa. División político – administrativa. Años 1994 – 2002.	5
2	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Población por edad. Años 1994 – 2002.	17
3	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Población por sexo. Años 1994 – 2002.	18
4	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Población urbana y rural. Años 1994 – 2002.	19
5	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Población económicamente activa. Año 2002.	20
6	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Procedencia del ingreso familiar. Año 2002.	21
7	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Ingreso familiar mensual. Año 2002.	23
8	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Tenencia de vivienda. Año 2002.	25
9	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Índice de analfabetismo. Año 2002.	32
10	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Nivel de escolaridad. Año 2002.	33

No.		Página
11	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Infraestructura educativa según área urbana y rural Por tipo de establecimiento. Año 2002.	35
12	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Personal asignado para atención medica en centro y puestos de salud. Año 2002.	38
13	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Principales causas de morbilidad general. Años 2000 – 2001 – 2002.	39
14	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Formas de tenencia de la tierra. Años 1979 – 2002.	65
15	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Concentración de la tierra. Años 1979 - 2002	68
16	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Resumen de actividades productivas. Año 2002.	72
17	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Volumen y valor de la producción anual. Año 2002.	89
18	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Costo de producción. Año 2002.	98
19	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Estado de resultados. Del 01 de enero al 31 de diciembre 2002.	100

No.		Página
20	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Punto de equilibrio en unidades. Año 2002.	105
21	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Volumen y valor de la producción anual. Año 2002.	114
22	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Costo de producción. Año 2002.	115
23	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Estado de resultados. Del 01 de enero al 31 de diciembre 2002.	117
24	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Punto de equilibrio en unidades. Año 2002.	121
25	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Financiamiento pequeño y mediano artesano. Año 2002.	125
26	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Márgenes de comercialización . Año 2002.	128

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.		Página
1	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Flujo comercial y servicios demandados. Año 2002.	59
2	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Flujograma del proceso productivo. Año 2002.	88
3	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Punto de equilibrio. Año 2002.	107
4	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Canales de comercialización. Año 2002.	110
5	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Organización empresarial. Año 2002.	111
6	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Punto de equilibrio. Año 2002.	123
7	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Canales de comercialización. Año 2002.	127
8	Municipio de Moyuta – Jutiapa. Elaboración de pan. Organización empresarial. Año 2002.	129

ÍNDICE DE TABLAS

No.		Página
1	Municipio de Moyuta – Jutiapa División Política Año 2002	7
2	Municipio de Moyuta – Jutiapa Agrupamiento de suelos según clases agrológicas Año 2002	15
3	Municipio de Moyuta – Jutiapa Clasificación por tipo de unidades productivas Año 2002	66

INTRODUCCIÓN

Uno de los objetivos principales del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, consiste en la integración de la sociedad guatemalteca con la Universidad, a través de la integración de grupos de estudiantes practicantes, de Economía, Auditoría y Contaduría Pública y Administración de Empresas, que con un fundamento teórico-metodológico, conozcan y analicen la realidad socioeconómica del país, al entrar en contacto con las personas por medio del trabajo de campo, a fin de proponer soluciones prácticas a la problemática, existente en las comunidades rurales principalmente.

El presente informe es resultado de la investigación realizada durante el segundo semestre de 2002, el cual está enfocado al municipio de Moyuta del departamento de Jutiapa, y como resultado de la recolección de datos y la observación directa permitieron establecer las condiciones del lugar y se estimó que es propicio el desarrollo para los pequeños y medianos artesanos, por el cual se presenta el tema: “COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES (PANADERÍA)”, que forma parte del tema general denominado “DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVA Y PROPUESTAS DE INVERSIÓN.”

Previo a la elaboración del informe se desarrollaron varias actividades, las que se detallan a continuación: primero el seminario general que se llevó a cabo del 30 de mayo al 28 de junio del año 2002, en él se contó con la participación de profesionales que impartieron conferencias sobre la filosofía del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, conceptos básicos y temas de interés y aplicación general que fueron sometidos a evaluación, con el fin de tener una mejor visión del trabajo a realizar. Luego un seminario específico para cada una

de las tres disciplinas que integran los grupos de estudiantes practicantes, en el que se abordaron temas de reforzamientos de los conocimientos específicos de cada una de ellas. Este seminario se desarrolló del 4 de julio al 14 de agosto. En esta etapa se elaboró el plan de investigación que sirvió de guía en la realización del presente informe.

Para llevar a cabo la investigación, se realizó un trabajo de campo del 1 al 31 de octubre de 2002, en la cabecera, aldeas, caseríos y fincas del municipio de Moyuta; para diagnosticar los problemas socioeconómicos existentes, para ello se aplicó el Método Científico como base de la investigación y se utilizaron técnicas como entrevista, observación y encuesta.

Al finalizar el diagnóstico socioeconómico se redactó el presente informe en el que se resume la situación actual del Municipio. El contenido del informe consta de cuatro capítulos cuyo contenido se describe brevemente a continuación:

El capítulo I: se describen las características generales del Municipio, así como los antecedentes históricos, localización geográficos y recursos naturales, entidades de apoyo con que cuenta Moyuta; la conformación socioeconómica de la población objeto de estudio, se aborda la estructura organizacional y administrativa de los centros poblados, esto incluye el análisis de los aspectos generales de la población como: edad, género, distribución por área urbana-rural y la organización productiva en la que se desarrolla la misma.

En el capítulo II: comprende la organización de la producción, el cual se divide en estructura agraria y actividades productivas del Municipio, donde se analiza el uso y tenencia, concentración y distribución de la tierra, así como las actividades agrícolas, pecuarias, artesanales, agroindustriales e industriales.

El capítulo III: se refiere a la actividad artesanal en la elaboración de pan popular, según sus características técnicas, como pequeños y medianos artesanos, volumen y valor de la producción, costos y rentabilidad, precios de venta, y comercialización.

En capítulo IV: esta integrado por las fuentes de financiamiento para ambos tamaños de artesanos, pequeños y medianos.

Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones derivadas de la investigación realizada así como la bibliografía que sirvió de apoyo para la consulta de los temas seleccionados y la realización del presente informe. Con esto, se espera satisfacer las expectativas generales de la Universidad de San Carlos de Guatemala, específicamente en la Facultad de Ciencias Económicas, los que se resumen en la realización de investigaciones objetivo con la finalidad de proponer soluciones reales que contribuyan al desarrollo económico y social de Guatemala.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO DE MOYUTA

El contenido del presente capítulo se inicia con una breve reseña histórica del municipio de Moyuta del departamento de Jutiapa y su localización geográfica, así como sus aspectos socioeconómicos.

1.1 MARCO GENERAL

Lo integran las generalidades relacionadas con los antecedentes históricos, localización geográfica, infraestructura y recursos que caracterizan el Municipio.

1.1.1 Antecedentes históricos

“El municipio de Moyuta antiguamente se le llamaba Moyutla, voz nahuatl que significa mosquito–zancudo, que quiere decir lugar donde abundan los mosquitos”¹. Moyuta actualmente es municipio del departamento de Jutiapa; fue creó durante la época colonial como principal curato del pueblo de Chiquimula y clasificado así en el índice alfabético de las ciudades, vías y pueblos del reino de Guatemala.

Al transcurrir del tiempo se integró a Jalpatagua, cuando se distribuyeron los pueblos del estado de Guatemala, para la administración de justicia por el sistema de jurados, adoptado por el Código de Livingston y Decreto del 27 de agosto de 1836, y con este decreto de gobierno se crea el departamento de Jutiapa el 8 de mayo de 1852. Moyuta fue uno de los pueblos que se adjuntó al Departamento, perteneciendo en la actualidad a la jurisdicción de éste, otorgándole la categoría de Municipio.

¹ Instituto Geográfico Nacional, Diccionario Geográfico de Guatemala, Tomo II, compilación crítica, Francis Gali, 1978, Págs. 419-443.

Moyuta celebra su fiesta patronal del 9 al 12 de marzo en honor a San Juan Bautista el santo bajo cuya advocación se estableció.

1.1.2 Localización geográfica

El municipio de Moyuta se encuentra ubicado a 114 kilómetros de la Ciudad Capital y a 54 kilómetros de la Cabecera Departamental de Jutiapa, sobre la Ruta Departamental tres.

Moyuta se encuentra limitada al norte con los municipios de Oratorio y Tecuaco del departamento de Santa Rosa, al este con Jalpatagua, Conguaco y la República de El Salvador, al sur con el Océano Pacífico y República de El Salvador, al oeste con el municipio de Pasáco.

Se localiza en la latitud de 14°2'18" y longitud de 90°04'54", y la altura de la cabecera de Moyuta es 1,283 metros sobre el nivel del mar. (Ver anexo1).

1.1.3 Extensión territorial

El municipio de Moyuta cuenta con un área territorial aproximada de 380 kilómetros cuadrados, según el diccionario geográfico nacional. Cuenta con terrenos planos y montañosos y lo conforman: aldeas 54, caseríos 32, haciendas 4 y fincas 34.

1.1.4 Orografía y topografía

De acuerdo a su conformación natural, Moyuta posee un conjunto de montañas y un volcán el cual lleva el mismo nombre del Municipio. El volcán Moyuta se encuentra a una altura de 1,684 metros y ubicado en la parte norte del Municipio al sur-occidente de la Cabecera Municipal, esta cubierto por una extensa vegetación y en su mayor parte por cultivo de café cuyo terreno es arenoso, y existe un tipo de material color morado, material que se emplea como materia

prima para construcción de viviendas. Según el Instituto Geográfico Nacional, tiene registrado los siguientes accidentes geográficos en el Municipio: los cerros Las Cruzadillas, Chile Danta, Loma Larga, La Ventana, Gordo, El Zapote y La Bandera. Montañas: San Andrés, La Nueva, El Toro, San Antonio, El Quequesque. Parajes: Paso Del Pijje, Paso Santa Clara, El Cobano, La Cañada, El Pase y Tierra Blanca.

1.1.5 Clima

Se caracteriza por la existencia de climas definidos, derivado de la ubicación geográfica entre el volcán Moyuta y el litoral del Pacífico; frío en la parte alta y cálido en la parte baja o costa con temperaturas máximas de 33.5° y mínima de 9.9° centígrados. Así mismo, se manifiesta una precipitación pluvial que alcanza un promedio de 1,600 mm. por año, con una humedad estimada de 70 y 80%, derivado de la variabilidad de la condición climática, la deforestación y la contaminación ambiental.

La Cabecera Municipal de Moyuta cuenta generalmente con clima templado, pero entre los meses de noviembre, diciembre y enero es más frío de lo acostumbrado.

1.1.6 Fauna y flora

Ha sido muy afectada, sobre todo la población de mamíferos, derivado de la deforestación, la ampliación de la frontera agrícola y el surgimiento y ampliación de centros poblados. Algunas especies, como el mono aullador y el mono araña, han sido exterminados; otras como el venado, tepezcuintle, tacuazín, mapache, cotuza, armadillo, cuzo, pisote, zorrillo, micoleón y tigrillo, que son animales que proliferaron en esta zona están casi extinguidos, sobreviviendo especies de menor tamaño como, conejos, ardillas y gato de monte. Aún se puede observar dentro de los conjuntos boscosos que perviven, algunas especies de aves entre

las que se pueden mencionar: peruchios, corchas, chachas, tucanes, pericas, tijerías, copetos y una gran gama de mariposas de diversos colores y tamaños que permiten disfrutar de un paisaje natural espectacular.

Otras especies que aún se encuentran con relativa abundancia son los reptiles, entre otros: cascabel, barba amarilla, cantil, zumbadora y mazacuata. Abundan en esta área insectos como: alacranes, langostas, arañas de diversas especies y otras nocivas para los cultivos como la gallina ciega, gusano barrenador, gusano cojollero y comejen.

En la costa se encuentran especies propias del Litoral del Pacífico, por ejemplo en los bosques de manglar, existe un sistema de habitats para una gran variedad de organismos sésiles, en donde se ven favorecidos por el reciclaje de nutrientes. Algunas especies que viven en estos criaderos naturales son: camarones marinos, camarón de río, cangrejos, ostras y se calcula que existen alrededor de 26 especies de peces, entre ellos: Abula, Arius, Anableps, Cichlasoma, Cantropromus, Dominator, Mugil y otros.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

Según el diagnóstico realizado y registros actualizados de la Municipalidad del municipio de Moyuta se encuentra organizado de la manera siguiente:

1.2.1 Política

La división política de la Cabecera Municipal se encuentra conformada por los barrios: El Centro, Pacífico, La Reforma, La Fuente, El Tesoro, El Calvario, El Cielito, La Alameda, Ojo de Agua y las Colonias: El Maestro, Moran, La Inmaculada y La Fe.

El resto del territorio se encuentra organizado en aldeas y caseríos como se observa en el siguiente cuadro, el cual muestra la integración de las diferentes

áreas territoriales del Municipio según comparación con datos del Instituto Nacional de Estadística y de la Municipalidad.

Cuadro 1
Municipio de Moyuta – Jutiapa
División Político – Administrativa
Años 1994 - 2002

Tipo de centro poblado	Datos INE	Datos Municipalidad
	1994	2002
Pueblo	1	1
Aldeas	37	54
Caseríos	36	29
Fincas	39	0
Parajes	2	0
Hacienda	2	0
Parcelamiento	1	0

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación de 1996 del Instituto Nacional de Estadística –INE- y acuerdo de Concejo Municipal de Moyuta número 2,492 e investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Según el cuadro anterior, se muestra como se ha dado un crecimiento en la categoría de aldeas y una merma en los caseríos, derivado de acta emitida el 19 de marzo de 1999, por el Consejo Municipal donde acordó el reordenamiento y reconocimiento legal de los Barrios, Colonias, Aldeas y Caseríos (Anexo 2).

En este ordenamiento se elevó varios Caseríos a la categoría de Aldea, entre ellos: La Cañada, El Rodeo, Las Flores, El Naranja, La Barrona, Barra del Jiote, La Blanca, Las Minas, La Coyota, El Nuevo, La Cruzadilla, Las Raíces y la Aldea Las Champas que se dividió en dos Aldeas: Champas La Ceiba y Champas Monte Rico. En el mismo cuadro puede observarse que no hay datos sobre

fincas y haciendas, ya que la Municipalidad no cuenta con datos de esas categorías al considerarse como áreas privadas que no son objetivo de las actividades planificadas a nivel municipal.

La categoría caseríos, actualmente ya no existe registro en el mencionado acuerdo de los caseríos siguientes: La Playa, La Sorpresa, El Jocotal, Los Ervederos, Miramar, Llano del Cobano, Laguna El Tule y La Reformita, ya que la mayoría fueron anexadas a aldeas o caseríos, no existiendo registro oficial de lo acontecido. Los Caseríos se encuentra en el acuerdo, la aparición de 15 nuevos, los cuales no se encuentran en los registros del Instituto Nacional de Estadística (INE), entre ellos tenemos: Los Ganchos, El Cebollal, Montaña Verde, El Zorrilla, El Volcán, Los Laureles, La Pita, Los Ausoles, Bernal Díaz del Castillo, La Tejera, Proyecto San Carlos, La Ceibita, Los Ángeles, Los Estrada, Las Majaditas, este fenómeno responde a la separación de grupos de centros poblados que tienen la categoría de Aldea, para convertirse en Caserío, lo cual según lo vertido por los mismos pobladores según encuesta realizada, les favorece en sus diversas gestiones para llevar mejoras a sus comunidades, al no depender de un Centro Poblado mayor como la aldea.

En cuanto a los parajes, Cerro Gordo y Las Vigas, no se encontró registro, y el parcelamiento subió a categoría de aldea, conocido ahora como Centro Administrativo, teniendo a su alrededor todo lo que fuera conocido como Parcelamiento Montúfar.

De acuerdo a la investigación realizada se encontró que existe una indefinición sobre la jurisdicción de la Aldea Barra del Jote, la cual está registrada dentro del acuerdo de reordenamiento de las Aldeas y Caseríos emitido por la Municipalidad, como pertenencia de Moyuta, sin embargo, también el municipio de Pasaco la considera como de su jurisdicción. Adicionalmente al Acuerdo

Municipal, también existen documentos de la organización “Asociación para el Manejo del Mangle, Racional, Regional, Ambiental y Piscicultura General” (APAMRRA), la cual es de carácter estatal y reconoce dicha Aldea como jurisdicción de Moyuta.

A continuación se presenta tabla detalle, de las aldeas y sus respectivos caseríos en orden alfabético.

Tabla 1
Municipio de Moyuta – Jutiapa
División política
Año 2002

Aldeas	Caseríos
01. Bethania	
02. Barra El Jiote	
03. Barranca Honda	1. El Zapote
04. Buena Vista	2. Los Ausoles
05. Cofradías	
06. Ciudad Pedro de Alvarado	3. Bernal Díaz del Castillo
07. Colonia Antigua	
08. Champas La Ceiba	
09. Champas Monterrico	
10. Centro Administrativo	4. Montaña Verde
11. El Quequesque	
12. El Pinito	
13. El Rodeo	
14. El Nanzal	5. El Zapote
15. El Sitio	
16. El Chagüite	6. Las Bisnagras

Aldeas	Caseríos
17. El Obraje	7. La Tapa
18. El Toro	
19. El Salamar	8. Proyecto San Carlos
20. El Naranjo	
21. El Paraíso	9. El Cebollal
22. El Garrobo	
23. El Sacamil	
24. El Nuevo	
25. El Arenal	10. Los Bordos
26. El Rosario	
27. Garita Chapina	
28. La Cañada	
29. La Montaña	11. El Naranjo
	12. Los Ganchos
	13. El Volcán
30. La Laguna	14. El Estoraque
31. La Ceiba	15. La Pita
32. Las Tablas	
33. Las Lomas	16. Los Laureles
34. Las Hilas	17. La Ceibita
	18. Las Majaditas
35. Los Achiotes	19. Tierra Blanca
36. Las Flores	
37. La Nueva Montúfar	20. Los Ángeles
38. La Barrona	
39. Las Barritas	21. Los Estrada
40. La Blanca	
41. Las Minas	

Aldeas	Caseríos
42. La Coyota	
43. La Cruzadilla	
44. Las Raíces	
45. Monte Rico	22. Bijagual
46. Moyuta	23. El Paso
47. Pino Santa Cruz	
48. Palos Abrazados	24. El Obrajito
	25. Los Orcones
49. Poza del Llano	26. La Tejera
50. San Cayetano	27. La Cebadilla
51. San Antonio Miramar	28. El Zorrillal
52. San Isidro	
53. San Diego La Danta	29. Ojo de Agua
54. San Andrés	
55. Valle Nuevo	

Fuente: Municipalidad de Moyuta, acuerdo de Concejo Municipal de Moyuta número 2,492 e investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Derivado del cuadro anterior, se observa que aparecen 55 aldeas debido a que se incluyó Moyuta para efectos de clasificar la aldea que depende de su jurisdicción.

1.2.2 Administrativa

El municipio de Moyuta es administrada a través del poder local representado por la municipalidad de Moyuta, que según clasificación general de municipalidades, está catalogada como de segunda línea y funciona con el apoyo de cuarenta y dos alcaldías auxiliares para facilitar los servicios de receptoría y registro civil, en cada una de las oficinas mencionadas, además de nombrar personas locales, las cuales son reconocidas como Alcaldes Auxiliares.

La municipalidad está dirigida por la autoridad superior conformada por el Concejo Municipal, compuesto por el Alcalde Municipal quien lo preside, cinco Concejales y dos Síndicos, todos ellos electos por voto popular, además existe el puesto de Secretario del Concejo, el cual es otorgado por elección interna de este organismo. La anterior organización administrativa es la encargada de velar por el bienestar y mejoramiento comunitario encauzando sus labores hacia las diferentes aldeas y caseríos del Municipio.

1.3 RECURSOS NATURALES

Son los elementos físicos que el hombre transforma de la naturaleza, con el fin de satisfacer sus necesidades y obtener beneficios, por tal razón la zona de vida vegetal de Moyuta, puede considerarse de las más ricas, tanto por la cantidad de zonas boscosas, como por sus suelos y clima que son muy generosos.

La potencialidad de los recursos naturales de Moyuta son muy amplias, de tal suerte que se ha detectado que sus suelos son aptos para una amplia gama de cultivos, siendo el principal obstáculo para su desarrollo, la cultura de sus habitantes en cuanto a cultivos se refiere, seguido por la falta de financiamiento, asistencia técnica así como también de los fenómenos naturales.

Uno de los fenómenos naturales encontrados cabe mencionar el denominado por la población del lugar como “Norte”, que son vientos huracanados que se presentan entre los meses de noviembre y enero, los cuales provocan serios daños a los sembradillos, determinando en muchas ocasiones, la decisión de no cultivar ciertas especies vulnerables a este fenómeno.

1.3.1 Hidrografía

En el departamento de Jutiapa existen cuatro cuencas, la de Ostúa, Atescatempa, Cusmapa y de Paz, clasificándose estas a nivel nacional. La

cuenca del río Paz, que es la más grande y de mayor longitud en el Departamento, nace en la parte noroeste y se transforma en el río Internacional que constituye el límite con la República de El Salvador y desemboca en la aldea La Barrona en el Océano Pacífico. La superficie aproximadamente es de 1,722 kilómetros cuadrados y ocupa casi la mitad del Departamento.

En el municipio de Moyuta corren ríos importantes que se desplazan hacia las costas por todo lo largo de la frontera, siendo los siguientes: Río Marcelina, Negro, Las Hilas, San Miguel, San Antonio, El Obraje, Montúfar, San Isidro y Nuevo Paz. Entre las lagunas se encuentran: Laguneta de Moyuta, El Tule, San Juan, La Encantada, El Muchacho, Las Hojas, Laguna Grande y Laguna Niguaya la cual se encuentra entre el municipio de Pasaco y Moyuta. La importancia de estas lagunas radica en las potencialidades de atracción turística, además de ser fuente alimenticia para la población.

Moyuta dentro de su territorio cuenta en área del Pacífico, con los manglares que se localizan tierra adentro a lo largo de los canales, con los ríos que drenan en la costa y por consiguiente la salinidad se intensifica. En este sector uno de los ríos que más influye en los sistemas costeros de la región oriental es el río Paz

Según entrevista con las autoridades municipales este sistema, se encuentra seriamente amenazado debido a la sedimentación, contaminación por pesticidas y residuos orgánicos y deforestación, lo que ha provocado la disminución del nivel del agua en los canales existentes, con graves consecuencias para la pesca artesanal y comercial al peligrar las áreas de desove y desarrollo larvario.

Otro factor de contaminación lo representa la práctica de envenenamiento del agua para facilitar la captura de especies acuáticas como cangrejos, camarones

y peces, práctica que realizan los pobladores empobrecidos que viven en las riveras.

1.3.2 Bosques

La topografía de Jutiapa cuenta con seis de las catorce zonas de vida silvestre de todo el país, dentro de esas se encuentran las del municipio de Moyuta, que posee un bosque natural muy húmedo subtropical (cálido), contando con especies de corozo, leguminosas como el conacaste y el chaperno, palo blanco y volado.

Dentro de su topografía se encuentra un bosque húmedo subtropical, el cual tiene una extensión total de once kilómetros cuadrados, los cuales están distribuidos entre los municipios de Moyuta y Quezada, y ubicado entre el rango de 0 a 1,700 metros sobre el nivel del mar.

Moyuta cuenta con una gran cantidad de árboles silvestres, entre ellos, el ujuxte, míspero, ámate, maurillo, roble, cebatán, caulote, terciopelo, sálamo. Cuenta con extensiones importantes de bosques formadas por variedades de árboles como: cedro, ébano, conacaste, cortes blancos, madre cacao, roble, volador, chichipate, palo mora, caoba, marillo, laurel negro, matiliguaste, mangle, eucalipto, aceituna, guiliguiste, plomillo y pino, muchos de estos bosques son de sombra para el cultivo del café.

Adicionalmente otra extensión importante de áreas boscosas, “lo constituye el sistema costero formado por el Mangle, ubicado en la costa del Municipio, según se ha establecido, predomina las especies de mangle *Rhizophora mangle* y *Laguncularia racemosa*”.²

² Guisela Mayen, Gina Cazali, Adira Castillo. Monografía Ambiental Región Sur Oriente, ASIES, julio 1991, Pág. 55.

Uno de los factores que ha incidido en la reducción de los bosques naturales, es la utilización de leña por la mayoría de la población, como el principal energético para la cocción de alimentos, inclusive en el área urbana, en donde tiene una alta demanda. Según investigación de campo realizada, y los hogares consultados durante la encuesta, el 90% utiliza leña, el 10% restante, utiliza gas propano; es de observar que algunos hogares utilizan ambos energéticos. Cabe mencionar que el avance tecnológico tiene costos, algunas veces irreversibles para la humanidad, en el caso de Moyuta, el avance del Proyecto de Electrificación Rural (PER), a pesar de beneficiar a la población, ha tenido consecuencias nefastas para el medio natural, ya que al paso de las líneas de tendido eléctrico, se ha observado una vasta deforestación, en donde se han sacrificado árboles de diferentes especies y algunos de gran talla, muchos de ellos contaban por lo menos, con 25 años de vida.

Este impacto ambiental del proyecto, no tiene contemplado un plan de mitigación para reponer ésta pérdida.

1.3.3 Suelos

De acuerdo con la clasificación del reconocimiento de los suelos de la República de Guatemala, los suelos de la región es un agrupamiento de interpretaciones que se hacen principalmente para fines agrícolas, pecuarios y agropecuarios, por el lugar geográfico, permite generalizaciones con respecto a las potencialidades del suelo, limitaciones de uso, problemas de manejo, la preservación del suelo sin que se deteriore por el efecto de la erosión y del uso intensivo por el cultivo. Agrupa además, aspectos básicos de climas, vegetación, biofísicos y socioeconómicos para identificar la tierra y compararlos con el rendimiento estimado de su aplicación sostenible.

De acuerdo a la localización geográfica del municipio de Moyuta, las principales clases de suelos existentes, son las siguientes:

En la parte alta (altiplanicie central) los suelos son profundos, bien drenados y desarrollados sobre materiales volcánicos de color claro y oscuro, en un clima húmedo seco de textura poco pesada, aptos para el cultivo de árboles frutales y boscosos, apropiados para la conservación y preservación de la tierra y el medio ambiente, potencial en la producción de café, jocote, mango y otros.

En la parte de boca costa, es una franja o límite al sur con la planicie del litoral del Pacífico y al norte con tierra altas volcánicas compuestos por climas fríos y cálidos, apropiados para el cultivo de productos agrícolas, como el maíz, frijol, chile en su variedad, árboles frutales como la anona, cítricos etc.

En la parte baja, litoral del Pacífico: son suelos mal drenados, poco profundos, desarrollados sobre depósitos arenosos, o aluviales, granosos y cimentados en clima cálido, húmedo y seco, apropiados para la producción pecuaria, en el mantenimiento del ganado vacuno (Anexo 3).

“A lo largo del litoral del Municipio existe una franja angosta de suelos denominados misceláneos y sus playas del Océano Pacífico con su conformación arenosa, encontrándose el potencial del recurso de variedad de peces, que hacen una actividad de pesca como fuente de ingreso de la comunidad asentada en el área”³.

A continuación se presenta la tabla que muestra la cuantificación de los suelos del Municipio de acuerdo a la clasificación agrológica utilizada por el Instituto Nacional de Bosques (INAB)

³ Ibíd., Pág. 12

Tabla 2
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Agrupamiento de suelos según clases agrológicas
Año 2002

Clase	Vocación	Cobertura porcentual
IB Suelos desarrollados sobre materiales mixtos de color oscuro, en pendientes inclinadas	Tierras no cultivables, salvo para algunos cultivos perennes, principalmente para producción forestal. Tiene factores limitantes muy severos: de relieve, profundidad y rocosidad. Relieve ondulado fuerte o quebrado y fuerte.	20%
ID Suelos desarrollados sobre terreno casi plano a moderadamente inclinado	Tierras cultivables con severas limitaciones permanentes, con relieve ondulado o inclinado, aptas para pastos y cultivos perennes, productividad de mediana a baja con practicas intensivas de manejo.	35%
IIB Suelos mal drenados	Tierras cultivables, tienen medianas limitaciones para producción agrícola, aptas para cultivos en riego y cultivos muy rentables, relieve plano a ondulado o suavemente inclinado, productividad mediana con prácticas intensivas de manejo.	45%

Fuente: Cálculos estimados con base a mapas de INAFOR y MAGA.

La anterior agrupación y clasificación de suelos evidencia que la vocación de los suelos en más del 50% del territorio de Moyuta es de vocación forestal, sin embargo no se clasifica a Moyuta con cobertura forestal derivado del uso de la tierra para fines de cultivos y asentamientos humanos, lo cual genera un conflicto en el uso de la tierra por su vocación, con el consecuente resultado de baja productividad y pérdidas por el uso inadecuado de los suelos.

1.4 POBLACIÓN

Aspecto demográfico de vital importancia en la composición social de la comunidad del municipio de Moyuta, la cual permite visualizar la evolución

histórica en las diferentes variables que permiten medir, la situación económica, nivel de vida, y el crecimiento de la población, entre otros, con el fin de que las autoridades competentes orienten políticas económicas que eleven las condiciones de vida de los habitantes.

Variable de gran importancia, ya que su estructura permite visualizar la disponibilidad de mano de obra con que cuenta el municipio de Moyuta, de acuerdo con el X Censo Nacional de Población de 1994, realizado por el Instituto Nacional de Estadística (INE), registra para ese año una población total de 28,732 habitantes entre hombres y mujeres. La tasa anual de crecimiento de la población alcanza un 3%, se ha calculado la población proyectada para el año 2002, la cual se estima en 36,396 personas, entre hombres y mujeres.

La población total del departamento de Jutiapa proyectada al año 2002, según datos del INE, es de 396,692, de esa cantidad 36,396 pobladores pertenecen a Moyuta lo que representa el 9.2% del total de los habitantes del Departamento.

1.4.1 Por edad

En esta clasificación se analiza la composición social del Municipio, a través del factor edad, lo cual permite determinar la cantidad de mano de obra disponible, así como establecer con mayor precisión, la población económicamente activa.

En el siguiente cuadro se presenta la estimación de las edades con que cuenta dicha población:

Cuadro 2
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Población por edad
Años 1994 - 2002

Grupo poblacional	Censo 1994	%	Proyección 2002	%
De 0 a 6 años	6,687	23.3	10,090	28.0
De 7 a 14 años	6,860	23.9	3,590	10.0
De 15 a 64 años	14,141	49.2	21,167	58.0
De 65 y más	1,044	3.6	1,549	4.0
TOTAL	28,732	100.0	36,396	100.0

Fuente: Elaboración propia, con base a datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación de 1996 del Instituto Nacional de Estadística –INE–.

El cuadro anterior refleja, el crecimiento que alcanza cifras dramáticas en el primer grupo, ya que la composición del mismo puede obedecer a una explosión demográfica incontrolada por los altos niveles de analfabetismo, baja escolaridad, y falta de programas de control natal.

En el segundo grupo, se observa un fenómeno, en donde aparentemente no hubo un crecimiento normal de la población y puede obedecer a una caída en la tasa de natalidad por lo menos un año de período de estudio lo cual repercutió en que mas de un 50% de los pobladores al superar estas edades.

El tercer grupo comprendido entre los 15 a 64 años, uno de los segmentos mas importantes por contener la mayor cantidad de la población económicamente activa (PEA), experimento un crecimiento aproximado del 8%, lo cual contrasta con el índice de empleo que no tiene la capacidad de absorber estas cantidades habitantes que arriban a su edad productiva.

1.4.2 Por sexo

Se constituye según la distribución de la población de acuerdo a la cantidad de habitantes, por sexo, que existe en cada centro poblado; de acuerdo al X Censo

Nacional de Población del año de 1994, por el Instituto Nacional de Estadística (INE).

A continuación se presenta un cuadro comparativo de la distribución, según Censo y su proyección para el año 2002.

Cuadro 3
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Población por sexo
Años 1994 - 2002

Sexo	Censo 1994	%	Proyección 2002	%
Masculino	14,830	52.0	18,786	52.0
Femenino	13,902	48.0	17,610	48.0
TOTAL	28,732	100.0	36,396	100.0

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación de 1996 del Instituto Nacional de Estadística –INE-

Según el cuadro anterior y con base a la proyección estadística realizada, muestra que la estructura de género para el municipio de Moyuta, permanece en el período estudiado, en donde se observa que el índice de masculinidad se mantiene, ya que para el año 1994, por cada 100 mujeres habían 106 hombres, lo cual se repite en los datos proyectados para el 2002.

1.4.3 Por área urbana y rural

Permite conocer el nivel de concentración y distribución geográfica de la población dentro del Municipio, clasificándola según ubicación por área urbana y rural.

A continuación se presenta el cuadro comparativo entre datos según Censo 1994 y la proyección para el año 2002.

Cuadro 4
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Población urbana y rural
Años 1994 - 2002

Población	Censo 1994	%	Proyección 2002	%
Urbana	2,364	8.0	2,996	8.0
Rural	26,368	92.0	33,401	92.0
Total	28,732	100.0	36,396	100.0

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación de 1996 del Instituto Nacional de Estadística –INE-

Derivado del cuadro anterior, se establece que del total de la población del municipio de Moyuta, el 92% de los habitantes se concentra en el área rural, mientras que el 8 % restante se ubica en el área urbana.

El no existir una variación en los porcentajes de ubicación, se debe probablemente a que el área urbana del Municipio, no tiene mayor atractivo económico, siendo escasas las oportunidades de empleo dado el escaso desarrollo comercial, por el contrario, es en el área rural en donde se encuentran mayores oportunidades de generación de ingresos, aunque estos no sean suficientes para elevar el nivel de vida de los habitantes que allí radica, se debe tomar en cuenta además, que la principal actividad económica del Municipio es la agropecuaria.

1.4.4 Población económicamente activa

De acuerdo al X Censo Nacional de Población de 1994, esta constituida por los habitantes que se encuentra en edad de trabajar y producir, además de estar laborando o buscando trabajo activamente, dentro del rango que se puede mencionar es de 15 a 64 años e inclusive de 10 a 70 años en algunos casos.

En el cuadro siguiente se presenta la composición de la PEA para el municipio de Moyuta, según datos obtenidos en la delegación del INE en Jutiapa:

Cuadro 5
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Población económicamente activa
Año 2002

Sexo	Población	%
Masculino	6,915	90.0
Femenino	779	10.0
Total	7,694	100.0

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del X Censo Nacional de Población y V de Habitación de 1996 del Instituto Nacional de Estadística –INE–

Derivado del cuadro anterior y del resultado de la encuesta, observase que la mayor cantidad de personas son varones. El total del cuadro anterior representa el 21% de la población total del Moyuta.

1.4.5 Empleo y niveles de ingresos

Variable que permite medir el grado de desarrollo y crecimiento económico de la población lo constituye el nivel de empleo y desempleo. En el caso del municipio de Moyuta, los habitantes se dedican en un alto porcentaje a las actividades agropecuarias, lo cual, dadas las condiciones del mercado internacional y del mercado interno, da lugar a suponer que el desarrollo y el crecimiento se encuentra a niveles deprimentes.

A continuación se presenta el cuadro en donde se analizan los niveles de empleo, por medio de las ocupaciones en donde se desarrollan, los jefes de hogar y de donde provienen los ingresos aportados para el sostenimiento del núcleo familiar.

Cuadro 6
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Procedencia del ingreso familiar
Año 2002

Procedencia del ingreso familiar	Hogares consultados	%
Venta de cosecha o esquilmo	169	34.5
Jornales o tareas	139	28.3
Negocio propio	88	18.0
Salario	83	17.0
Pensión	6	01.2
Jubilación	5	01.0
TOTAL	490	100.0

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Como resultados del cuadro anterior, obsérvese que el 34.5% de los hogares encuestados, tienen como principal fuente de ingreso familiar la venta de la cosecha o el esquilmo, entendido este último como la explotación del ganado lechero. El 28.3%, de los jefes de familia, son jornaleros, personas que no poseen ningún medio de producción propio y se dedican a la venta de su fuerza de trabajo. El 18%, son personas que se dedican a negocios diversos como: compra-venta de cosechas, tiendas, almacenes y otras actividades que se encuentran en mayor porcentaje en la esfera de la comercialización. El 17% son personas asalariadas, que se encuentran laborando en relación de dependencia, algunos en el sector público, como educación, municipalidad, salud, etcétera y otros en el sector privado. Este segmento de personas se diferencian de todos los demás debidos a, que si gozan de prestaciones laborales de ley. Por último, se encuentran dos rubros poco representativos para el Municipio según la muestra, como lo son Pensionados y Jubilados, que juntos suman 2.2%.

Si de ese cuadro, se suma el 34.5% de personas que dependen de las cosechas y esquilmo, más 28.3% jornaleros, se obtiene que el 62.8% de personas encuestadas, están directamente ocupadas en el sector agropecuario, es esta cantidad de personas las que representan las condiciones más difíciles de subsistencia, lo cual se evidencia al estudiar mas a detalle sus ocupaciones durante el año, en donde la mayor parte de las personas que trabajan como jornaleros pasan subempleados durante varios meses, ya que la época fuerte de cosecha se presenta durante los meses de noviembre y enero, el resto del año, ocasionalmente son contratados para dar mantenimiento a las plantaciones, lo cual ha mermado considerablemente por la crisis cafetalera. Otro contingente de mano de obra es contratada ocasionalmente para tareas de desmontado de terrenos, desyerbar, fumigar o acarreo de cosechas; el arreglo para el pago de esta labor tiene dos modalidades, por jornal o por tarea, el primero se paga a veinticinco quetzales y se calcula a diario, el segundo cuarenta quetzales y se calcula por dos días de trabajo; la diferencia entre uno y otro depende del trabajo asignado, es frecuente que el trabajo por tarea es más intensivo, cabe destacar que en este tipo de contratación, no existe el pago de prestaciones laborales de ningún tipo. En cuanto al 34.5% de personas que viven de sus cosechas y esquilmo, en un alto porcentaje son personas que combinan sus ingresos entre su producción y la venta de su fuerza de trabajo, estando en mayor desventaja los agricultores, ya que la mayoría se dedica a la producción de maíz, frijol y maicillo, que están establecidos como cultivos de invierno y obtienen una sola cosecha, la cual les sirve para autoconsumo y para la comercialización mercantil simple.

Esta realidad de la ocupación de la fuerza laboral se confirma al observar el siguiente cuadro en donde se presentan los diferentes niveles de ingresos reportados en la muestra tomada durante la investigación de campo, por medio de la encuesta.

Cuadro 7
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Ingreso familiar mensual
Año 2002

Intervalo de ingreso	Personas	%
Q. 1.00 a Q. 500	166	34.0
Q. 501 a Q. 900	155	32.0
Q. 901 a Q.1,500	72	15.0
Q.1,501 a Q.2,250	49	10.0
Q.2,251 a Q.3,000	19	4.0
Q.3,001 a más	29	5.0
TOTAL	490	100.0

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

De acuerdo al cuadro anterior, se determinó que el 66% de la población del municipio de Moyuta, se ubican en el rango de 1 a 900 quetzales mensuales, lo que constituye un factor determinante en el bajo nivel de vida de la población; adicionalmente no cumple con las expectativas para pagar la canasta básica.

Su nivel de satisfacción de las necesidades básicas se ve limitada a la compra de productos básicos para subsistencia, dejando de lado la satisfacción de servicios necesarios para complementar el desarrollo humano.

1.4.6 Emigración y migración

Guatemala es de los países latinoamericanos que registran un alto grado de movimiento de la población por problemas económicos, sociales y políticos tanto emigración como migración, lo que genera trastornos en la sociedad, tales como: el incremento en el índice de pobreza, violencia, desempleo y sub-empleo tanto en área urbana como rural del país.

Como resultado de la muestra tomada en la encuesta, se determinó que el 33% de los hogares consultados, tienen miembros fuera del núcleo familiar por razones de trabajo. El 33% se desglosa de la siguiente forma: en el 44% de los hogares vive mas de alguna persona que viaja a la capital a trabajar, en el 19%, hay más de algún miembro que ya reside en la capital por razones de trabajo; en el 31% han experimentado la migración de alguno de sus miembros hacia el exterior, principalmente los Estados Unidos, mientras que en el 6% restante, habita algún miembro que se moviliza temporalmente a regiones agrícolas del país a trabajar. En este último caso, mas de la mitad se moviliza a la Costa Sur, otro tanto se desplaza a El Petén y a Occidente.

1.4.7 Vivienda

Uno de los problemas crónicos que afronta la población guatemalteca es la falta de vivienda propia, lo cual ha generado conflictos internos y grandes movilizaciones de personas en búsqueda de un espacio seguro y principalmente propio para desarrollar a la familia. Es en los centros urbanos en donde se afronta con mayor énfasis este problema dada la macrocefalia que padece el país ante la falta de descentralización de la administración estatal y prestación de servicios, fuentes de empleo, etcétera.

A continuación se presente el cuadro de la situación de la tenencia de vivienda, de la muestra de población consultada en el municipio de Moyuta.

Cuadro 8
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Tenencia de vivienda
Año 2002

Situación de tenencia	Número de viviendas	%
Vivienda propia	412	84.0
Vivienda arrendada	53	11.0
Vivienda por prestación laboral	15	3.0
Vivienda familiar	10	2.0
TOTAL	490	100.0

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

El cuadro anterior indica que el 11% de hogares consultados no viven en casa propia, al igual que otro 3% vive en casas que habitan como parte de una prestación laboral, como es el caso de guardianes y caporales de fincas que viven permanentemente en ellas junto a su familia; el 2% de familias habitan viviendas cedidas en calidad de préstamo por algún pariente de alguno de los miembros del núcleo familiar, dando como resultado que el 16% de hogares no cuentan con vivienda propia.

Considerando que 84% de los hogares, han indicado poseer la vivienda en calidad de propia, debe tomarse en cuenta las condiciones de habitabilidad de las mismas, ya que un alto porcentaje evidencian condiciones precarias de construcción, utilizando para el efecto, materiales que las hacen endebles a las condiciones climáticas y a otros factores de insalubridad para los que la habitan.

Es de relevancia indicar que las unidades habitacionales presentan un escaso espacio habitable para el núcleo familiar, generando con esto, hacinamiento y precariedad en todos los rincones del Municipio, sin embargo, es en la parte alta en donde se observan casos más dramáticos, al encontrarse viviendas

escasamente construidas con materiales tomados directamente de la naturaleza como: cañas, piedras, palos, etcétera. Muchas de las casas presentan escasa construcción, desarrollando todas sus actividades familiares en un mismo ambiente, dormitorio, cocina, comedor.

Esta descripción puede confirmarse al observar los siguientes datos: viviendas que poseen paredes de adobe 18%, paredes de madera o palos 8%, de bajareque 9%, de cañas 5%, mientras que el 60% están construidas de block o ladrillo, lo que significa que el 40% de los hogares no poseen una construcción formal en su hogar, además, ese 60% deja de ser alentador, a partir de que muchos hogares poseen construcción de block, mas no son, en su mayoría, casas de habitación amplias, poseen básicamente un ambiente con este tipo de construcción y el resto de ambientes mantienen las características precarias, esta situación se presenta con mas frecuencia en el área rural.

Viviendas que posee techo de lámina 78%, de teja 10%, de palma 6%, de manaqué 3%, de terraza 2% y el 1% de otros materiales diversos.

El 44% de las hogares posee piso de tierra, el 40% torta de cemento, 17% ladrillo de cemento y el 2% madera.

1.4.8 Niveles de pobreza

Según investigación de campo realizada en Moyuta, esta determinado por el sistema económico prevaleciente, siendo este Municipio eminentemente agrícola, y principalmente dependiente de la producción y comercialización del café, agravado por la distribución y tenencia de la tierra, la cual no se diferencia a las formas prevalecientes en todo el país en donde pocas manos poseen la mayor cantidad de medios de producción y riqueza. En la crisis que prevalece en el agro guatemalteco, Moyuta es otro exponente, ya que quienes trabajan la

tierra, tienen que afrontar, alzas constantes en la materia prima, condiciones climatológicas adversas, ausencia de asistencia técnica y financiamiento, trato desigual en la comercialización, falta de políticas de apoyo al pequeño productor y principalmente falta de tierras propias. Todo este cuadro socioeconómico, genera altos niveles de pauperización produciendo síntomas negativos para la tranquilidad de la población, ya que se empiezan a registrar focos de delincuencia común y organizada.

Tal situación se ve reflejada en la distribución del ingreso familiar, y se constató en el trabajo de campo al encuestar los hogares sobre la distribución del ingreso y prioridades del gasto, en donde mayorías de familias no logran cubrir las necesidades básicas para subsistir. Se estableció según entrevista que la prioridad de gasto del ingreso familiar, en donde se encontró que el 100% de los habitantes consultados tiene como prioridad uno, la alimentación, el 69% dedica en segunda instancia, recursos para gastos en vestuario; un 65% le dan a la salud un tercer puesto dentro de sus prioridades; un 56% gasta en educación como su cuarta prioridad, mientras que un 35% dedica parte de su ingreso para los gastos generados para el lugar donde habitan.

Derivado de lo anterior esto indica que, un 31% de hogares utilizan sus ingresos para la alimentación y muy eventualmente para otras necesidades, un 31% no dedica gasto en vestuario como prioridad, un 35% no destina gasto frecuente en salud, un 44% no destina recursos a la educación y un 65% no obtiene lo suficiente para atender los gastos donde viven

1.5 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Los servicios básicos representan para los pueblos, desarrollo y crecimiento económico, proveen bienestar, agilizan y facilitan las actividades cotidianas y en general permiten tener mejores condiciones de vida al poder acceder al uso de

tecnología para uso doméstico, así como favorecer las comunicaciones las cuales son actualmente la base principal en los procesos productivos. Adicionalmente es importante considerar el tipo de infraestructura que posee el municipio de Moyuta para determinar cobertura, mantenimiento, vida útil y otros parámetros que indican el nivel de desarrollo.

Los servicios básicos en su mayoría se concentran en la Cabecera Municipal, entre los cuales se mencionan los siguientes: energía eléctrica, suministro de agua, educación, salud, drenajes y alcantarillados, recolección de basura, y tratamiento de basura.

1.5.1 Energía eléctrica

Es de importancia mencionar que se sostiene que su uso del suministro de energía eléctrica, en gran porcentaje provoca el desarrollo de los centros poblados que hacen uso de este servicio, sin embargo, en la actualidad sucede todo lo contrario luego de la privatización en Guatemala. Dicha privatización ha provocado que la facturación por consumo de energía sea inalcanzable para los habitantes de comunidades, considerando los bajos niveles de ingresos.

En la actualidad Moyuta, muestra un alto nivel de electrificación en el área rural, producto del Programa de Electrificación Rural (PER), teniendo como resultado de la muestra que un 28% de hogares carecen del servicio. Considerando que la muestra proyectada estima un total de 7,298 hogares, se infiere que 2,043, que es el equivalente de ese porcentaje, no cuentan con el suministro de energía eléctrica. Según registros municipales la Cabecera Municipal de Moyuta se encuentra electrificada en un 100% y el 85% en el área rural de electrificación. El municipio es atendido en el suministro de energía eléctrica por la empresa “Distribuidora de Energía de Oriente, S. A., (DEORSA). Actualmente se desarrollan ocho proyectos, destinados a dar cobertura eléctrica a las aldeas:

La Ceiba, Las Tablas, El Garrobo, La Cruzadilla, Las Lomas, Las Hilas, El Pinito y el caserío Los Laureles. A pesar de que el grado de electrificación muestra una amplia cobertura, si se contrasta con el nivel de ingreso de los pobladores, el cual en un 66% se ubica entre los rangos de Q.1.00 a Q.900.00, los cuales escasamente alcanzan para alimentación, debiendo cubrir recibos por prestación de energía entre un 8% y 10% del ingreso por lo que no se tiene capacidad para sostenerlo mensualmente.

1.5.2 Suministro de agua

El agua es uno de los recursos más escasos en el siglo actual; para el caso del municipio de Moyuta, es un problema crítico para varios centros poblados. Sin embargo, sí cuenta con instalaciones y suministro tanto en el área urbana como rural, con la salvedad que en ningún caso el agua es potable, al no existir ningún procedimiento de potabilización por parte de la Alcaldía Municipal que es la responsable de brindar el suministro. No existe servicio de agua potable sino servicio de agua domiciliar, la cual se encuentra formalmente reglamentada desde junio de 1996. Actualmente la Municipalidad efectúa cobros mensuales por servicio de agua domiciliar en forma estratificada, así: Q.10.00 mensuales 15 mil litros, Q.20.00 mensuales 30 mil litros, Q.26.64 mensuales 40 mil litros, Q.30.00 mensuales 45 mil litros y Q.40.00 mensuales 60 mil litros.

Según la encuesta realizada, en los diferentes centros poblados, un 52% de los núcleos familiares no cuentan con suministro de agua. Inferido este porcentaje a los 7,298 de hogares proyectados; no cuentan con este vital servicio 3,795 hogares.

La Municipalidad de Moyuta en cuanto a la infraestructura disponible para prestar el servicio cuenta con: tanque de distribución barrio La Reforma, cuya construcción tiene las siguientes medidas: ancho 10.10 metros, largo 16 metros

y profundidad 3 metros. Este tanque brinda servicio a la Cabecera Municipal y a la aldea Pino Santa Cruz.

En el barrio La Fuente se encuentran dos tanques de distribución, uno con medidas de ancho de 5.34 metros, largo 10 metros y profundidad de 2.5 metros; el otro tiene medidas de 8.34 metros de ancho por 12 metros de largo y una profundidad de 2.5 metros. Estos tanques están destinados para brindar servicio a una parte de la Cabecera Municipal y otra parte al caserío El Paso, caserío El Naranjo, aldea La Laguna y aldea La Montaña.

El sistema de distribución de agua instalado en la Cabecera Municipal, según reportes de la Oficina Municipal de Agua, atiende 1,573 servicios, de los cuales 1,077 están instalados en la Cabecera Municipal, mientras que el resto se encuentran distribuidos: aldea Pino de Santa Cruz 201, aldea La Montaña 144, aldea La Laguna 66, caserío El Paso 46, caserío El Naranjo 39. Se detectó que los proyectos de agua entubada se encuentran en las aldeas y caseríos siguientes: San Antonio Miramar, San Diego La Danta, El Quequesque, La Coyota. El Obraje, El Rosario, Centro Administrativo, El Arenal, La Nueva, El Paraíso, Nuevo Montufar, Ciudad Pedro de Alvarado.

Otros servicios relacionados con el agua, se encuentran en diferentes centros poblados, entre uno y dos chorros públicos, también la Municipalidad presta el servicio de lavaderos públicos, los cuales se encuentran en el barrio Ojo de Agua.

Al analizar el proceso de planificación en la prestación del servicio de agua, en el municipio de Moyuta se ha incumplido, en parte, con tres de los principales procesos para la puesta en marcha de este tipo de proyectos:

- “A nivel macro: captación, conducción y tratamiento. En este caso no se cumple con dar tratamiento a las aguas distribuidas.
- En cuanto a la distribución: estanques, redes de distribución, plantas de bombeo para elevar el agua y ganar presión para su distribución. En este caso, necesitan tener más infraestructura como estanques y bombas mas potentes para reducir el déficit de litros de agua por unidad habitacional y en el caso del área rural, la compra de nacimientos de agua con suficiente capacidad para atender la demanda.
- A nivel domiciliar: captación de la red de distribución, llaves de acometida, contador de agua, red interior para abastecimiento de artefactos de la vivienda. En este punto, en el área rural no se cumple con la mayoría de estos requisitos”.⁴

1.5.3 Educación

El municipio de Moyuta denota en su conformación social, mucha desigualdad y contradicción; en el aspecto educativo se confirma esta situación y se evidencia en las oportunidades que cada poblador logra alcanzar tomando en cuenta su escolaridad.

En el cuadro siguiente se presenta la situación encontrada en la muestra; en él se observa la cantidad de personas que habitan en los 490 hogares encuestados. Para efectos de aclaración, cabe mencionar que de esa muestra, solo en 420 hogares existe la figura del padre y en 472 la figura de la madre. Adicional a esto, tomar en cuenta que para el efecto del presente análisis se ha excluido a los niños en edades menores a los 4 años, que aún no son objetivo del programa de educación formal.

⁴ Miguel Ángel Zea Sandoval, Héctor Santiago Castro Monterroso, Formulación y Evaluación de Proyectos, Guatemala, SEGEPLAN, 1993, Pág. 65

Cuadro 9
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Índice de analfabetismo
Año 2002

Miembro de la familia	No lee, no escribe	%	Si lee, si escribe	%
PADRE	136	15	284	17
MADRE	188	21	284	17
HIJOS	310	34	650	38
HIJAS	271	30	466	28
TOTAL	905	100	1684	100

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Resultado de la información recopilada en el campo indica que en los 490 hogares habitan 2,589 personas en edad escolar y adulta, este total se desglosa en el cuadro anterior entre personas que no leen, no escriben y las que si lo hacen, de donde se determina que el 35% de las personas son analfabetas, mientras que el 65% si han recibido educación formal, determinando que el grado de analfabetismo alcanza el 35%.

Analizando en los datos y clasificando a las personas que si han recibido educación por nivel de estudios, se encuentra que ese porcentaje por si solo encubre una realidad negativa en materia de educación como se muestra en el cuadro siguiente.

Cuadro 10
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Nivel de escolaridad
Año 2002

Miembro de la familia	Pre primaria	%	Primaria	%	Básicos	%	Nivel medio	%
PADRE	2	13	245	17	12	9	25	29
MADRE	4	25	250	17	14	10	16	19
HIJOS	7	44	546	38	73	51	24	28
HIJAS	3	18	400	28	43	30	20	24
TOTAL	16	100	1441	100	142	100	85	100

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Resultado del cuadro del índice de analfabetismo, se pudo establecer que de las 1,684 personas que si leen y escriben, el 86.5% solo llegó o se encuentra entre los seis grados de primaria, el 8.4% solo llegó o se encuentra entre los tres grados básicos, mientras que el 5.1% restante llegó o se encuentra con estudios de nivel medio o diversificado.

Realizándose un análisis más profundo, se determinó que de ese 86.5% que reportó estudios a nivel primario, el 69% solo cursó tercero primaria. Esto refleja, en su justa realidad, el bajo nivel educativo de los habitantes de Moyuta.

La anterior realidad está determinada a partir de varias condiciones, las cuales en su mayoría tiene connotación económica; una de ellas, es la incorporación temprana de niños y niñas en edad escolar al trabajo para generar ingresos adicionales para el núcleo familiar, especialmente los niños. Otro caso que incide, es la distribución de los establecimientos educativos, los cuales en muchos casos, no proporcionan la primaria completa, debiendo la población

escolar, desplazarse por largas distancias para asistir a un establecimiento con primaria completa, lo cual le implica gastos extraordinarios a la familia.

El municipio de Moyuta solo cuenta con tres institutos de carácter público, por lo que el nivel educativo se encuentra deprimido por la carencia de establecimientos de educación básica.

Según la supervisión de educación, es una actividad cuyos resultados se observan a largo plazo, por esa razón bajo pensamientos retrógrados en sectores interesados, se obstaculiza la inversión en la misma por no generar, supuestamente ganancias inmediatas. Por tal motivo, la falta de políticas de desarrollo y magros presupuestos asignados, han dado como resultado que la educación en Guatemala se encuentre sumida en una crisis total, reflejándose la misma en problemas para el desarrollo humano, la cual está condicionada a los niveles educativos de los habitantes. La crisis, repercute en la educación superior, teniendo que descender al bajo nivel educativo de los estudiantes que egresan a cada año.

El Municipio dentro de este contexto, no puede ser la excepción y en consecuencia, afronta una problemática que tiene características propias en Moyuta pero que devienen de la misma crisis nacional. Para análisis de la problemática, se observarán desde tres puntos de vista: infraestructura, recurso humano y cobertura.

En el siguiente cuadro se tratará el tema de la infraestructura, se inicia por el recuento de establecimientos que posee el municipio.

Cuadro 11
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Infraestructura educativa según área urbana y rural
por tipo de establecimiento
Año 2002

Tipo de establecimiento	Área urbana	Área rural
Escuela Pre-Primaria Oficial	1	0
Escuela Primaria Oficial	2	51
Escuela Primaria Municipal	0	2
Escuela Primaria sistema PRONADE	0	4
Instituto Nivel Medio Oficial	1	3
Colegios Privados	1	2
TOTAL	5	62

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002 y Memoria de labores de Coordinación Técnica Administrativa del Distrito 22 148, Moyuta Norte del MINEDUC.

Como resultado del cuadro anterior se observan las siguientes condiciones: para el área urbana existe una atención completa en todos los niveles educativos y por los dos sectores público y privado. Para el área rural, conformada por 54 aldeas y 29 caseríos para un total de 83 centros poblados, están destinados 62 establecimientos, de los cuales 57 están orientados a la educación primaria, por lo que un 68% de los centros poblados, cuentan con establecimientos para la atención de educación primaria, resultando el 32% como déficit de cobertura.

Para el caso de la educación media, los Institutos para atender la demanda en el área urbana existe uno, mientras que para el área rural tres, tornándose más dramática esta situación en donde solo existe un 4% de cobertura para los centros poblados a este nivel, lo cual condiciona, definitivamente, el nivel educativo que la población de Moyuta presenta, la cual acredita la educación primaria inconclusa. Se evidencia entonces, la falta de oportunidades para el

continuo educativo que la juventud de este Municipio tiene cuando logra finalizar la primaria.

Sin embargo, la cobertura que ofrecen las escuelas primarias no es la deseada, la mayoría de establecimientos en el área rural, solo cuenta con dos ambientes, las cuales se tipifican como escuelas unitarias por impartir los seis grados de primaria por un solo maestro.

En el tema de la infraestructura, cabe mencionar que muchas escuelas no cuentan con servicios básicos como: agua potable, servicios sanitarios y energía eléctrica, para la mejor atención de alumnos y claustro. Así mismo, son muchos los establecimientos educativos que se encuentran en condiciones precarias en su infraestructura: paredes, techo y piso.

La falta de mobiliario y equipo que afrontan los alumnos y maestros, incide en la calidad de la formación. En cuanto al personal contratado para atender la educación en el municipio de Moyuta, debe señalarse que las condiciones de infraestructura y mobiliario, coarta toda iniciativa y motivación por elevar los niveles educativos.

La mayoría de maestros a pesar de estas vicisitudes, cumplen con su vocación docente al rescatar la educación de los habitantes de los Centros Poblados. Sin embargo, también aparecen maestros que no están conscientes de la importancia de su papel dentro de la sociedad, debiendo las comunidades enfrentar actitudes irresponsables de maestros, especialmente con la asistencia y con completar las jornadas laborales. Dentro de la encuesta realizada en los hogares, se señaló deficiencias con la asistencia, en donde algunos maestros se presentan únicamente tres días a la semana, provocando irregularidad en las jornadas. Se determinó que uno de los días de inasistencia de cada semana

responde al Programa de Profesionalización impulsado por el Ministerio de Educación (MINEDUC). Sin embargo hay casos más problemáticos como el de la aldea Barra del Jote, en donde se constato que el único maestro de la escuela, solo asiste una vez por semana.

1.5.4 Salud

En la actualidad se encuentra un único Centro de Salud y seis Puestos de Salud, para proporcionar atención médica, a los habitantes del municipio de Moyuta.

El Centro de Salud esta ubicado en la Cabecera Municipal y los seis Puestos se encuentran ubicados en las aldeas Bethania, Ciudad Pedro de Alvarado, El Salamar, El Paraíso, Centro Administrativo y Garita Chapina.

Cabe mencionar que en ninguno de los Puestos, ni en el Centro de Salud, existe servicio de encamamiento, solo proporcionan tratamientos a los pacientes de tipo ambulatorio, trasladando los casos graves que se presentan en la parte alta del Municipio al hospital de Jutiapa, mientras que los casos que se presentan de emergencia en la costa, los refieren al hospital de Chiquimulilla.

Cada una de estas unidades de salud, afrontan serios problemas para prestar una buena atención a los pacientes, teniendo que afrontar dificultades por falta médicos y paramédicos, equipo y presupuesto. En cuanto a medicamentos, estos llegan con cierta periodicidad, reciben aproximadamente cuatro dotaciones básicas al año, sin embargo estas tienen poco impacto en la población ya que no se hace uso adecuado de los mismos, al no saber administrarlos. La población cercana a los Puestos de Salud se mantiene a la expectativa de la llegada de las medicinas, las cuales al ingresar son solicitadas a los encargados de administrarlas agotándose en pocos días al no hacer una distribución

racional, lo que da como resultado, que por largos períodos se carezca de las mismas.

“Con base a registros del Centro de Salud”⁵ en el Municipio, toda la región está atendida por 20 personas, que es el total de personal destinado para esta actividad, con las siguientes asignaciones:

Cuadro 12
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Personal asignado para atención médica
en centro y puestos de salud
Año 2002

Puesto	Cantidad
Médico	1
Enfermera Profesional	1
Enfermera Auxiliar	10
Inspector de Saneamiento	1
Técnico en Salud Rural	3
Técnico Laboratorio	1
Oficinista	1
Piloto	1
Resto de Personal (sin especificación)	1
TOTAL	20

Fuente: Investigación de campo EPS y datos proporcionados por Centro de Salud, segundo semestre 2002.

Observarse la escasez de personal para atender a la población de Moyuta que supera las 36 mil habitantes. Es importante considerar que dentro de las 20 personas asignadas para la atención médica están incluidas las que se

⁵ Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Vigilancia y Control Epidemiológico, Memoria Anual de Vigilancia Epidemiológica Centro de Salud, municipio de Moyuta. Año 2002. Pág. 1

encargan de atender el Puesto de Salud en Pasaco. Según se constató en la investigación de campo, el único médico asignado, hace visitas cada quince días a los Puestos, los cuales por lo regular están siendo visitados por practicantes del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) de la Facultad de Medicina. Con los recursos y la situación descrita, los servicios de salud deben hacer frente a una serie de enfermedades que los centros poblados padecen.

A continuación se presenta el cuadro donde se reflejan las principales causas de morbilidad general del municipio de Moyuta, de forma comparativa de los años 2000, 2001 y 2002.

Cuadro 13
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Principales causas de morbilidad general
Años 2000 - 2001 - 2002

Causa de Morbilidad	Año 2000		Año 2001		Año 2002*	
	Frecuencia total	%	Frecuencia total	%	Frecuencia total	%
Infecciones respiratorias						
Agudas	11,118	43.0	12,117	40.0	2,771	39.0
Enfermedades de la piel	3,564	14.0	3,998	13.0	911	13.0
Parasitismo Intestinal	2,594	10.0	3,016	10.0	824	12.0
Enfermedad Péptica	2,360	9.0	2,740	9.0	595	8.0
Amebiasis	1,518	6.0	2,119	7.0	332	5.0
Infección urinaria	1,236	5.0	1,667	6.0	394	6.0
Cefalea	1,060	4.0	1,427	5.0	268	4.0
Artritis	958	3.0	1,276	4.0	363	5.0
Diarrea	1,081	4.0	1,117	4.0	412	6.0
Neumonía	501	2.0	501	2.0	172	2.0
TOTAL	25,990	100	29,978	100	7,042	100

(*) Los datos del año 2002, están dados al mes de junio y los casos atendidos solo en el Centro de Salud.

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del Centro de Salud Moyuta.

En el cuadro anterior se observa que dentro de las diez enfermedades de mayor frecuencia atendidas por las unidades de salud local, destaca la presencia de cuatro tipos de enfermedades relacionadas con el sistema digestivo, lo cual se puede interpretar como efecto de las condiciones de salubridad que presentan los Centros Poblados al carecer de agua potable, instalaciones sanitarias domiciliarias y las condiciones de alimentación precarias.

El Municipio no cuenta con servicio de apoyo local para el traslado de pacientes a hospitales por emergencias por accidentes, no teniendo presencia alguna los cuerpos de socorro, como los Bomberos o la Cruz Roja. Se estableció que únicamente en la Ciudad Pedro de Alvarado existía una estación con una ambulancia, sin embargo en la actualidad el vehículo no funciona, menos aun la infraestructura para la estación.

1.5.5 Drenajes y alcantarillado

Resultado de la encuesta, se determinó que el 15% de núcleos familiares cuentan con drenajes, mientras que el 85% no cuenta con este servicio. Únicamente la Cabecera Municipal cuenta con dicha instalación, mientras que todas las unidades habitacionales del área rural no cuentan con el mismo, en su mayoría tienen que dejar correr a flor de tierra, las aguas servidas. En este tema, un mínimo porcentaje de hogares los que han buscado como solución, la fosa séptica.

1.5.6 Servicios sanitarios y saneamiento ambiental

Problema de tipo sanitario, que actualmente los habitantes de Moyuta afrontan, es la deposición de heces al aire libre, la cual tiene connotaciones delicadas, dado que atenta contra la salud de la población.

Durante el trabajo de campo se observó, la falta de servicios sanitarios domiciliarios; el 80% de los hogares no cuentan con este tipo de servicio, este

porcentaje responde a los núcleos familiares encuestados en el área rural, sin embargo se incluye el barrio Ojo de Agua que pertenece al casco urbano. El 20% restante, cuenta con servicios de este tipo, y este último está compuesto por el 11% que cuenta con sanitario lavable y básicamente se encuentran dentro del casco urbano del Municipio, mientras el 9% restante tienen servicio de letrina con sistema de pozo ciego o letrina lavable con fosa séptica.

La falta de este tipo de infraestructura conlleva implicaciones recurrentes para la población ya que ha tenido como consecuencia que se contaminen afluentes de agua, áreas de cultivo y de habitación, lo que redundará en el padecimiento de enfermedades gastrointestinales especialmente de la población infantil. Este problema, al final, denota las condiciones de pobreza y pobreza extrema en que vive un gran número de habitantes, principalmente en el área rural, en donde existen algunos caseríos que cuentan con servicio de letrina, que en todo caso no soluciona el problema de la contaminación, ya que éstas pueden generar que el manto freático se contamine con excrementos humanos, dada la perforación y profundidad.

1.5.7 Sistema de recolección de basura

En el diagnóstico realizado en el Municipio se pudo determinar que no existe un sistema generalizado de recolección de basura, contando con este servicio únicamente los dos centros poblados que tienen características urbanas, como el propio municipio de Moyuta y Ciudad Pedro de Alvarado.

La Cabecera Municipal cuenta con un tren de aseo domiciliar, brindando cobertura a la mayoría de los barrios y colonias, a excepción del barrio Ojo de Agua. El tren de aseo cuenta con un camión de una tonelada de capacidad, y emplean a tres personas para el servicio de extracción. Moyuta además, con un

servicio de aseo público, a través de una persona, el que se encarga de la limpieza de las principales calles.

Para el caso de la Ciudad Pedro de Alvarado, se cuenta con el servicio de extracción domiciliar, el cual se ha concesionado a empresarios particulares, incluyendo un subsidio para el sostenimiento del mismo.

1.5.8 Tratamiento de basura

En cuanto al tratamiento de desechos, se estableció que estos se vierten a la altura del kilómetro 118.2 de la ruta departamental tres, a escasos 4.2 kilómetros de la Cabecera Municipal, no existiendo un manejo adecuado de los mismos, ya que cada cierto tiempo son quemados generando contaminación ambiental.

Se observó durante la investigación de campo que el 100% de los núcleos familiares del área rural, no cuentan con un tratamiento adecuado de los desechos, ya que al no contar con el servicio de extracción de basura, un alto porcentaje tiene el hábito de quemar la basura, otros la dejan descomponerse enterrada o simplemente acumulada dentro de su misma propiedad.

1.5.9 Telefonía

Servicio vital para mantener comunicación interna y externa. Los habitantes de Moyuta cuentan con el servicio en el casco urbano a través de telefonía pública, a través de 16 aparatos que funcionan con tarjetas, las cuales su costo mínimo es de Q.25.00, no existen aparatos de monedas y como única alternativa dos teléfonos comunitarios. En el área rural, existe cobertura por medio de teléfonos comunitarios y domiciliarios que funcionan con tecnología celular, siendo la empresa Telecomunicaciones de Guatemala, S.A. (TELGUA) la única que da cobertura en un regular porcentaje del territorio del Municipio.

1.5.10 Correos

Moyuta cuenta con otros medios para su comunicación; es la oficina de Correos, la cual se encuentra ubicada en el casco urbano, es una sucursal de la empresa “El Correo”, prestando el servicio de lunes a viernes en jornada única. Además cuenta con servicio de encomiendas por medio de otras empresas las cuales no tienen una oficina local, funcionando por sistema de mensajería o usando como lugares de referencia, para depositar las encomiendas y correspondencia, las principales abarroterías o comedores cercanos a la Municipalidad.

Uno de los factores que incide en el escaso uso de este servicio es la ubicación de la Cabecera Municipal, la cual es muy distante para la población del área costera prefiriendo estos últimos utilizar servicios de encomiendas en Ciudad Pedro de Alvarado o el Municipio de Chiquimulilla.

1.5.11 Mercado

La población de Moyuta no cuenta con infraestructura para albergar las actividades de compra-venta de productos agrícolas y de primera necesidad, realizándose en forma de “mercado satelital”, lo que significa que se instalan en las calles principales del casco urbano.

El municipio de Moyuta por su conformación geográfica, en cuestiones de actividad comercial se divide en dos: Moyuta y Ciudad Pedro de Alvarado, estas dos áreas cuentan con su organización de “Día de Mercado” siendo para Moyuta los domingos, en donde se ubican 80 locales informales según datos de la Municipalidad, mientras que en Ciudad Pedro de Alvarado, se organizan dos días de mercado, día miércoles y sábado con un promedio de 87 y 97 locales informales. Es en estos días donde se da la comercialización principal de utensilios para el hogar, vestuario, calzado y venta de verduras y legumbres frescas, para los pobladores del área rural.

Ciudad Pedro de Alvarado por su ubicación estratégica supera en volumen comercial a Moyuta, siendo el eje de comercio para una gran cantidad de centros poblados del área costera y boca costa. De tal suerte, el primer mercado que existirá dentro de Moyuta está ubicado allí, encontrándose en su fase final de construcción.

1.5.12 Rastro

Únicamente en la Cabecera Municipal existe una sola infraestructura destinada para el servicio de destazado de animales, cobrando Q.15.00 por unidad. No posee una construcción formal y adecuada, además no se observan las normas de sanidad y manipulación higiénica para el manejo de la carne en canal.

1.5.13 Cementerios

Existen habilitados 15 cementerios para prestar este servicio, uno está ubicado en la Cabecera Municipal y 14 en el área rural ubicados en las aldeas: Ciudad Pedro de Alvarado, Bethania, La Laguna, Cofradías, San Isidro, Palos Abrazados, El Obraje, Poza del Llano, Las Flores, San Antonio Miramar, El Salamar, El Paraíso, Centro Administrativo y Garita Chapina.

De acuerdo a la ubicación geográfica, existe una cantidad suficiente de cementerios para cubrir la necesidad de espacios para el enterramiento de los difuntos de Aldeas y Caseríos. Se pudo constatar que en la mayoría de instalaciones, no existe infraestructura, tratándose principalmente de terrenos circulados con alambre de púas y se efectúan los sepelios en la tierra directamente a una profundidad promedio de tres metros. No existe servicio de nichos colectivos y solo se observan construcciones formales en las tumbas ubicadas en los cementerios de la Cabecera Municipal y de Ciudad Pedro de Alvarado.

1.5.14 Áreas deportivas y culturales

En la Cabecera Municipal se encuentra una cancha de fútbol y cuatro de baloncesto. En Ciudad Pedro de Alvarado tres de fútbol y tres de baloncesto. Para el resto del área rural la Municipalidad tiene registradas 45 canchas de fútbol y 12 de baloncesto.

En el tema de fomento de la cultura y el esparcimiento, el municipio de Moyuta cuenta con seis salones comunales formalmente establecidos, encontrándose estos en Moyuta, Ciudad Pedro de Alvarado, Poza del Llano, El Salamar, Centro Administrativo y Garita Chapina.

Estos espacios físicos que permiten el fomento de la cultura y el esparcimiento de la población, juegan un papel importante para el bienestar emocional de las personas, toda vez que sirve además para la descarga, en actividades positivas, de las tensiones de la actividad cotidiana. Sin embargo, es importante que además de contar con los espacios para propiciar el deporte y la cultura, se creen programas permanentes para que esas instalaciones cumplan con su cometido. En el caso deportivo, la población enfrenta problemas para formalizar campeonatos ante la falta de financiamiento, a pesar de que si se llevan a cabo torneos con las limitaciones consecuentes en donde la Municipalidad apoya en alguna medida con implementos y mejoramiento de las canchas. En el caso de las instalaciones culturales, se reducen a un uso esporádico y más bien tienen una orientación de espacios festivos para particulares quienes celebran diferentes acontecimientos, mas no se encontró evidencia de programas culturales para la mayoría de la población.

1.6 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

Fáctor básico para el desarrollo socioeconómico de la población, lo constituye toda aquella infraestructura que facilita la actividad productiva y sociocultural, por

lo que la cantidad y calidad de la misma es determinante la influencia que ejerce en el desarrollo y crecimiento de los habitantes. Es importante estimar que esta infraestructura forma el capital que permite desarrollar esas actividades por lo que el sistema vial: carreteras, caminos, puentes, escuelas, fábricas, etcétera, son indicio de la riqueza que una población ha acumulado a lo largo de su vida productiva. “El conjunto de obras físicas que constituyen la infraestructura es consecuencia de la labor social, se le conoce como Capital General Social (CGS)”⁶

En el municipio de Moyuta, la infraestructura encontrada está conformada por vías de comunicación, instalaciones agropecuarias y de servicios, que a continuación se desarrollaran.

1.6.1 Sistema vial

Moyuta geográficamente es intersectado en la parte alta por la Ruta Departamental número tres (RD-3), a la altura del kilómetro 100.79 de la Ruta Nacional número dos, se deben recorrer aproximadamente 21 kilómetros para llegar a la entrada del Pueblo, siguiendo esta ruta (RD-3) por 24 kilómetros más, recorriendo toda la parte alta del Municipio hasta entroncar con la Carretera Centroamericana número dos, la cual conduce a la frontera con la República de El Salvador.

Específicamente en cuanto a rutas de acceso, se puede apreciar que el municipio de Moyuta esta situado en un punto privilegiado, contando con dos salidas hacia el resto del territorio nacional, una directamente hacia la ciudad capital y la otra hacia la Costa Sur, lo cual le permite con facilidad la comercialización.

⁶ Stephen Enke. Economía para el Desarrollo. México, Centro Regional de Ayuda Técnica. 1965. Págs. 78 y 79

Sin embargo, un alto porcentaje de aldeas, no cuentan con caminos vecinales accesibles, siendo principalmente de terracería tratadas con material pedregoso, que contiene piedra lisa y redonda la cual dificulta la circulación fluida. Varios caseríos aún no cuentan con accesos formales y solo disponen de veredas para alcanzar los caminos principales por donde circula el transporte colectivo o para transportar la producción hacia los centros de acopio y distribución, no deja de ser sintomático, el hecho de que en una buena medida, el uso de semovientes es un medio de transporte muy utilizado actualmente, tanto en el transporte de personas, como para la producción de maíz y frijol.

Moyuta dentro de la infraestructura vial, cuenta con la existencia de siete puentes de diferente envergadura; dos de ellos son provisionales prefabricados del tipo bayley de un solo carril, los que se encuentran instalados sobre el río Paz a la altura de la aldea Monterrico, supliendo las infraestructuras formales arrastradas por la corriente del mismo. Estos dos puentes son estratégicos, ya que permiten la comunicación de área costera con el resto del Municipio y el País en general ya que es la única vía de ingreso y salida.

1.6.2 Transporte

En cuanto al transporte específicamente colectivo el municipio de Moyuta, adolece de serias deficiencias, ya que, para uso local solo existe una empresa que cubre la ruta de Ciudad Pedro de Alvarado a la aldea El Paraíso, el resto de comunidades debe hacer uso de las líneas de transporte que cubre conexiones con la Capital, la Cabecera Departamental y Municipal se estima que el servicio es cubierto por 22 unidades de buses, con destinos definidos dentro del Municipio. Es importante resaltar que un alto porcentaje de comunidades dependen de la contratación de flete de vehículos tipo pick up, debiendo pagar tarifas arbitrarias que oscilan entre Q.2.00 y Q.5.00.

1.6.3 Beneficio y silos

1.6.3.1 Instalaciones agropecuarias

Se analiza el capital productivo que el municipio de Moyuta ha reunido a lo largo de los años, que representa parte de su riqueza y fuente de empleo, que es a través de estas instalaciones, las cuales cuentan con diferentes niveles tecnológicos, el que hace posible la transformación de la producción y su comercialización.

1.6.3.2 Centros de acopio

Entre los principales centros de acopio que existen actualmente en el municipio de Moyuta, se encuentran los siguientes:

CENTROS DE ACOPIO DE CAFÉ: Localizado en el Municipio aunque en forma improvisada ya que la actividad se desarrolla en un terreno al aire libre, en donde los productores ofrecen su producto a los compradores.

CENTRO DE ACOPIO LECHERO: Centro localizado en el área de Boca Costa del Municipio, a una distancia de 28 kilómetros de la Ciudad Pedro de Alvarado. Esta estructura es un edificio formal de block, lámina y cemento, actualmente esta fuera de funciones pero se detectó en reunión de productores de leche la necesidad de utilizarlo nuevamente.

CENTRO DE ACOPIO DE MARISCOS: Localizado en la aldea la Barrona a una distancia de 50 kilómetros del Municipio, con un acceso asfaltado de 38 kilómetros y 12 kilómetros de terracería. Constituye una edificación nueva construida a un costo de Q.900,000.00 con área para cuarto frío y un camión equipado con refrigeración, para la entrega del producto. Actualmente está conformado por 50 asociados que son parte de los pescadores artesanales del área.

1.6.4 Agroindustrias

Según diagnóstico realizado en el Municipio, se determinaron las siguientes:

BENEFICIOS DE CAFÉ: Localizados en la parte alta del Municipio, perteneciendo uno a la Cooperativa Integral Agrícola San Juan Bautista, R.L. y actualmente en funciones. Se determinó que existen otros tres que se encuentran cerrados y en venta, derivado de la baja en el precio del café.

GRANJA AVÍCOLA: Localizada en la aldea San Miguel a una distancia de 21 kilómetros del Municipio, la cual se dedica a la crianza de pollos de engorde, cuenta actualmente con una producción aproximada de 67,200 aves.

ESTANQUES PARA CULTIVO DE TILAPIA Y CAMARÓN: Localizado en la costa del Municipio a 51 kilómetros en la aldea el Paraíso y aldea el Jiote, actualmente se encuentran con producciones de ensayo por lo que no se pudo establecer la producción de estas especies.

1.6.5 Instalaciones industriales

Se constató según encuesta realizada en la investigación de campo en Moyuta, que actualmente no existe actividad industrial alguna, consecuentemente, no hay infraestructura dedicada a este rubro. Esta situación se debe principalmente a que las actividades principales son agrícolas y pecuarias, destacando el café como el principal producto, cuya producción se destina para la exportación del Municipio.

1.7 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Punto de partida para lograr elevar el nivel de vida y las condiciones de habitabilidad de las comunidades a través de la autogestión, por lo que se analizará la organización social que existe en el Municipio, adicionalmente la

organización productiva, la cual es un factor determinante en el proceso productivo a partir de la producción, distribución y comercialización. Las fortalezas de las comunidades están en gran medida, determinadas por la unidad organizativa de sus integrantes, ya que permite obtener ventajas que favorecen su crecimiento socioeconómico.

1.7.1 Tipos de organización social

Descansan fundamentalmente sobre tres tipos de comités, debidamente registrados en la Municipalidad de la siguiente forma: comités Pro Mejoramiento 50 y comités de Desarrollo Local 50. Sin embargo, no existe una diferencia fundamentada para clasificarlos, ya que, a la postre, ambos realizan las mismas actividades y funciones, teniendo los mismos objetivos. Adicionalmente existen 22 organizaciones comunitarias que se fundan alrededor de un objetivo específico, como lo es la gestión de servicios básicos, generación o ampliación de infraestructura básica o juntas escolares de padres de familia, las cuales luego de conseguido su objetivo, según se ha experimentado en otros casos similares, se desintegran.

El cuanto al nivel de participación comunitaria en este tipo de organizaciones, según la encuesta efectuada, se determinó que en el 34% de hogares consultados no conocen de la existencia de algún tipo de comité en su comunidad, mientras un 66% de hogares, respondió si conocer la existencia de por lo menos un comité.

En contraste con estas cifras, el conocimiento de la existencia de estas organizaciones por parte de los habitantes, no garantiza una participación activa de parte de la comunidad, ya que un 65% dice no participar activamente en los mismos, manifestando motivos variados, entre estos, el 29%, no tiene tiempo para atender esas actividades, el 7% ha tenido malas experiencias en su

participación, al 12% no le interesa participar y el 17% respondió con otros motivos, entre los que destacan: “esa es una actividad sólo para hombres”, “no se les toma en cuenta” o “motivos de edad”.

Es su mayoría estas organizaciones tiene por objetivo único, la gestión de servicios e infraestructura, así lo confirma el 79% de hogares consultados, mientras que el 21% restante, dijeron conocer de que sus organizaciones, adicional a la labor de gestión, prestan otro tipo de servicios, por ejemplo: el 10% dice conocer de que su organización gestiona asistencia técnica para sus actividades productivas, el 5% comenta que gestiona suministros de insumos para la producción, el 3% asistencia financiera y el otro 3% presta asistencia en la comercialización de productos.

Consultados si conocen sobre la existencia de alguna actividad que se gestione actualmente por parte del comité de su comunidad, el 42% dice no conocer de proyectos en gestión o en proceso de realización, lo cual lleva a concluir que, del total de los 122 comités registrados en la Municipalidad de Moyuta, 51 no realizan actividad alguna al momento de realizar esta investigación de campo.

Al consultar sobre la forma en que colabora con el comité al momento de ser convocados respondieron, que dadas las condiciones económicas actuales, el 81% solo podría prestar ayuda con mano de obra para ejecutar alguna obra, un 14% puede aportar algo de dinero, un 2% puede aportar materiales y un 3% no definió su aporte.

Es importante mencionar que en cuanto al factor información y divulgación, el 29% de la población indicó no recibir información de los comités por ningún medio, mientras que el 71% restante que si reciben, al 87% le llega únicamente de forma verbal y un 13% la recibe combinada entre verbal y escrita.

Dentro de las organizaciones encontradas se pueden mencionar, entre otras, las siguientes:

- Pro construcción Escuela Aldea Barra de la Gabina
- Pro mejoramiento Barrio El Pacífico
- Pro mejoramiento El Salamar, Naranjo y Arenal
- Pro construcción aldea La Danta
- Pro ampliación educativa escolar aldea Monterrico
- Pro mejoramiento aldea El Paraíso
- Pro construcción educativa escolar aldea El Obraje
- Pro construcción Centro Promocional Cultural y Deportivo
- Pro introducción agua potable aldea Las Flores
- Pro mejoramiento aldea Las Flores
- Pro introducción agua potable Ciudad Pedro de Alvarado
- Pro mejoramiento aldea El Rosario
- Pro mejoramiento aldea El Nuevo
- Pro mejoramiento aldea Las Minas
- Pro mejoramiento Poza del Llano
- Por mejoramiento aldea El Chagüite
- Pro mejoramiento aldea San Diego
- Pro construcción templo católico aldea Pino Santa Cruz
- Introducción energía eléctrica Ciudad Pedro de Alvarado
- Pro mejoramiento colonia La Fe e Inmaculada
- Pro mejoramiento caserío La Cruzadilla
- Pro mejoramiento aldea La Hilas
- Pro mejoramiento agua potable aldea La Ceiba
- Pro mejoramiento aldea Las Lomas
- Pro mejoramiento barrio La Fuente
- Pro mejoramiento barrio El Calvario

- Pro mejoramiento aldea Garita Chapina
- Pro mejoramiento aldea El Naranjo
- Pro mejoramiento aldea El Sitio
- Pro mejoramiento barrio El Cielito
- Pro mejoramiento aldea La Montaña
- Pro mejoramiento aldea El Sacamil
- Pro construcción centro de acopio pesquero aldea La Barrona
- Desarrollo local barrio La Fuente
- Desarrollo local aldea San Isidro
- Desarrollo local barrio La Reforma
- Desarrollo local aldea El Arenal
- Desarrollo local aldea Los Achiotes
- Desarrollo local aldea El Nanzal
- Desarrollo local Parcelamiento Montufar
- Desarrollo local aldea Nueva Montufar
- Desarrollo local aldea El Naranjo
- Desarrollo local aldea Monte Rico
- Desarrollo local aldea Barranca Honda
- Desarrollo local caserío La Ceibita
- Desarrollo local aldea Raíces
- Desarrollo local aldea La Laguna
- Desarrollo local caserío Bernal Díaz del Castillo
- Desarrollo local aldea San Andrés
- Desarrollo local aldea Quequexque
- Desarrollo local aldea El Toro
- Desarrollo local aldea La Cañada
- Desarrollo local caserío El Garrobo
- Desarrollo local aldea Las Tablas

- Desarrollo local aldea San Cayetano
- Desarrollo local aldea Valle Nuevo
- Desarrollo local aldea Buena Vista
- Desarrollo local Ciudad Pedro de Alvarado
- Desarrollo local aldea Bethania

1.7.2 Tipos de organización productiva

Uno de los problemas por falta o mala organización comunitaria que adolece el municipio de Moyuta, tanto a nivel social como productivo, se ve reflejada en el número de instituciones de apoyo productivo y social que funciona dentro del mismo. Deriva de ello la existencia de solo dos cooperativas, las cuales, por sus características y fines, son las más beneficiosas para apoyar al pequeño y mediano productor, que a continuación se describen.

Cooperativa Integral Agrícola “San Juan Bautista”, R.L: organizada el 12 de marzo de 1968. El objeto social es realizar actividades relacionadas con la producción, industrialización, transporte, almacenaje, venta y distribución de café y otros productos de la región, constituyendo su principal actividad.

Cooperativa Moyutan R.L: cooperativa de ahorro y crédito asociada a la Federación Nacional de Cooperativas de Ahorro y Crédito (FENACOAC), con 18 años aproximadamente de permanencia financiera. Presta servicios de apoyo financiero a las pequeños y medianos productores, a la vez sirve de contacto para la comercialización de los productos.

Se constató según encuesta que la situación financiera de estas dos cooperativas no es la deseada, considerando que sus actividades siempre han girado alrededor de la producción del café, el cual, al atravesar la actual crisis

también ha alcanzado a organizaciones que funcionan ligadas a esa actividad agrícola.

1.8 ENTIDADES DE APOYO

Se describe número de entidades y organizaciones que brindan apoyo diverso a los habitantes y que permite el desarrollo de actividades económicas, sociales y culturales, las cuales se desarrollan a continuación.

1.8.1 Del Estado

En la actualidad el municipio de Moyuta cuenta con las instituciones que se detallan a continuación:

- Sub Estación de la Policial Nacional Civil (PNC) que cuenta con ocho agentes en servicio y un vehículo tipo pick up, recursos con lo que debe cubrir todo el Municipio, lo cual tiene como efecto que no haya una suficiente cobertura. Existe otra sub estación de la PNC, la cual se ubica en Ciudad Pedro de Alvarado que se encarga de brindar seguridad en el punto fronterizo con la República de El Salvador y patrullar el área costera del Municipio.
- Juzgado de Paz, que funciona en la Cabecera Municipal, atendido por el juez y un oficial.
- Farmacia Estatal que brinda suministro de medicamentos provenientes del Programa de Accesibilidad de Medicamentos (PROAM), ubicada en la Cabecera Municipal y con atención al público de lunes a viernes de 8:00 a 17:00 horas con personal de la Municipalidad local.
- Centro de Salud, funciona en el casco urbano, es el único que existe en el Municipio y a la vez sirve de coordinación para el Puesto de Salud de Pasaco. No presta servicio de encamamiento trasladando los casos graves al municipio de Jutiapa o Chiquimulilla.

- Casa de la Cultura coordinada por la Municipalidad brinda servicio de biblioteca y alberga en sus instalaciones el Comité Nacional de Alfabetización (CONALFA).
- La Coordinación Técnica Administrativa del distrito 22 número 1428, Moyuta Norte del Ministerio de Educación, tiene dentro de sus funciones coordinar todas las labores de los maestros del área norte del Municipio, para el área costera cuenta con un Coordinador que tiene su sede en la Ciudad Pedro de Alvarado.
- Registro de Ciudadanos, su función principal es registrar a todos los habitantes de edad adulta que ejercen el derecho de votación, se adscribe al Tribunal Supremo Electoral (TSE).
- Superintendencia de Administración Tributaria (SAT), su sede ubicada en Ciudad Pedro de Alvarado y se encarga del cobro de peaje y control de pólizas de importación y exportación que genera el transporte terrestre pesado que transita por el lugar.
- Destacamento Militar “El Obraje”, el cual ocupa una área física de 200 metros cuadrados y cuenta con un oficial y treinta efectivos y dentro de los servicios que presta se encuentra: apoyo en caso de desastre, participación en obras comunitarias, seguridad de la carretera CA-2 y frontera con El Salvador, protección al entorno ecológico y seguridad en actividades sociales y deportivas.

1.8.2 Organizaciones no gubernamentales (O.N.G's)

Instituciones de carácter privado, apolítico y no lucrativo, su objetivo es el logro del Desarrollo Económico y Social del Microempresario. Las O.N.G's se constituyen y organizan según el artículo 242 de la Constitución Política de la República de Guatemala. “Con el propósito de financiar programas de desarrollo económico y social que realizan las organizaciones del sector privado, reconocidas legalmente en el país el Estado constituirá un fondo específico de

garantías de sus propios recursos, de entidades descentralizadas o autónomas, de aportes privados o de origen internacional y una ley regulará esta materia”.⁷

Las organizaciones no gubernamentales (ONG's), su principal fuente de financiamiento está constituida por las donaciones que otorgan las agencias de cooperación internacionales, éstas son recibidas en efectivo y especie, ya que algunas realizan donaciones de medicina, insumos para la agricultura, útiles escolares, alimentos, materiales de construcción, etc. Así mismo, también de donaciones de organizaciones nacionales, ya que algunas de ellas aportan recursos para contribuir con los objetivos que pretenden alcanzar, tanto en el área económica y social de la población.

Adicionalmente existe otra fuente de financiamiento, la cuál está constituida por las donaciones de personas particulares que por su capacidad económica les permite contribuir a la causa de las instituciones no lucrativas, tomando en cuenta su visión y misión de la entidad no lucrativa.

Moyuta en la actualidad, la única organización no gubernamental (ONG) que se encuentra funcionando es Centro para la Transformación Económica, Productiva y Salud (CETREPSA), la cual es una organización de carácter religioso protestante bajo los auspicios de Visión Mundial, la cual brinda subsidios a las familias en el orden económico para facilitar la compra de silos o semillas mejoradas, en el tema salud, principalmente a los niños menores de 12 años y aquellos en riesgo por enfermedades gastrointestinales o respiratorias. También brinda apoyo para mejoras de viviendas mínimas y capital semilla para iniciar actividades productivas a pequeños productores.

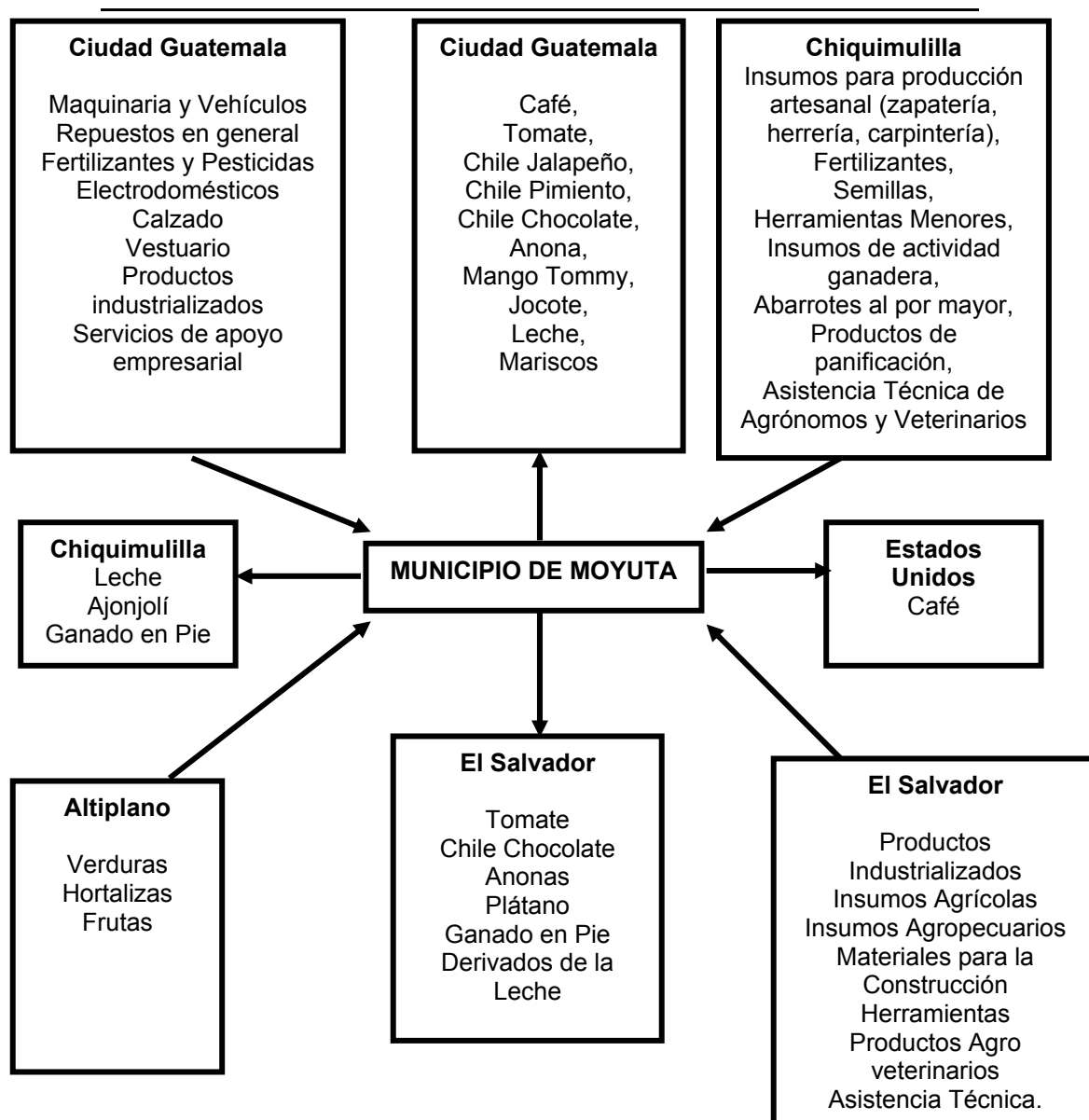
⁷ Asamblea Nacional Constituyente, Constitución de la República de Guatemala, 1985, Capítulo IV, Régimen Financiero, Pág. 41.

1.9 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

En Moyuta se realizan actividades de intercambios comerciales tanto agrícolas como pecuarios y artesanales, y de diferente índole, ya sea el ingreso de productos, o salida de la producción con destino a departamentos cercanos o bien mercados internacionales.

A continuación se presenta en forma gráfica, como se desarrolla el flujo de mercancías y servicios como producto de la actividad económica y su relación con el resto del país y a nivel internacional inclusive.

Gráfica 1
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Flujo comercial y servicios demandados
Año 2002



Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Derivado de la grafica anterior se puede observar que por la posición geográfica del Municipio, se efectúa un alto porcentaje de comercio con la República de El

Salvador, tanto en las importaciones como exportaciones de bienes y servicios para consumo y apoyo a la actividad productiva. Además se observa, que como consecuencia de la actividad productiva del café, se tiene una relación importante con la exportación del mismo al mercado internacional. En este tema, es importante señalar que muchos de los productos primarios para el consumo como legumbres y verduras provienen del altiplano, ya que en Moyuta no existe una producción importante para abastecer su propio mercado. Lo mismo sucede con productos industrializados, al no existir ninguna planta de carácter industrial que coloque en el mercado local productos para el consumo.

1.9.1 Importaciones del Municipio

Dentro de los principales productos que importa el Municipio según cada actividad productiva se pueden mencionar los siguientes:

Sector agrícola se adquieren fertilizantes, pesticidas, fungicidas, semillas, equipos y materiales para sistemas de riego, herramientas propias de la actividad, tales como machetes, azadones, cumas, jibos, etc.

Sector pecuario se requieren de vacunas, jeringas, desparasitantes, lazos, concentrados, vitaminas, alambre espigado, etc.

Sector artesanal se utilizan materias primas como harina de trigo, sal, manteca, huevos, azúcar, royal, levadura, etc.

También el Municipio demanda la mayoría de legumbres y hortalizas, alimentos, bebidas embotelladas y enlatadas, útiles escolares, repuestos para vehículos, electrodomésticos, etc. Al existir puntos ciegos donde no hay ningún control de aduanas y migración con la frontera de la República de El Salvador, muchos de

los productos mencionados anteriormente ingresan a nuestro país sin pagar los respectivos impuestos.

1.9.2 Exportaciones del Municipio

Esta representada por la producción que genera el Municipio y que se exportan o trasladan al exterior del mismo tanto agrícola como pecuaria.

En cuanto a la producción agrícola se refiere se tiene: el café, cuyo destino son los mercados internacionales.

En la actividad agropecuaria, está establecido cierto comercio con los departamentos fronterizos de El Salvador, el intercambio se efectúa en moneda internacional como lo es el dólar de los Estados Unidos de América, dado el proceso de modificación monetaria que ha enfrentado ese país. Los principales productos que se exportan son los derivados de la leche, especialmente el quesillo que es utilizado para elaborar comida típica salvadoreña, algunos derivados de la pesca, plátano, ganado en pie y carne en canal.

CAPÍTULO II

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCION

La actividad productiva principal del municipio de Moyuta, la constituye el sector agrícola, razón por la cual la tierra es el primordial elemento de la producción y alrededor de ella gira la economía del Municipio.

2.1 ESTRUCTURA AGRARIA

“Una estructura agraria no es sino el conjunto de relaciones sociales de producción que entablan los habitantes rurales de un país entre si, por medio de un objeto especial: la tierra”⁸

En este tema se analizan aspectos como: tenencia y concentración de la tierra, que actualmente muestra una demanda permanente de tierra para trabajar por parte de los campesinos, quienes carecen de este medio de producción, por ser éstas de tipo ejidal.

Moyuta actualmente, tiene valorado el uso de una manzana de terreno según el cultivo, encontrándose que la mayoría de tierras arrendadas están destinadas a la siembra y cosecha de cultivos agrícola como: maíz y frijol.

Para el caso de los productores de maíz, deben pagar por manzana arrendada, cuatro quintales de maíz, con un valor de cincuenta quetzales cada uno, que es el valor de compra fijado por el intermediario al productor, mientras que de frijol, dos quintales por manzana, valorado en doscientos quetzales cada uno, cabe mencionar que éste último, ordinariamente se presenta como cultivo asociado. Estos precios están dados como promedio, ya que hay casos en los que se sub valoran los mismos.

⁸ Edgar Reyes Escalante. Desarrollo de la Estructura Agraria en Guatemala, Documento de apoyo a la docencia, Edición Actualizada, agosto 2003, Pág. 3

Además se observó que los propietarios de fincas ganaderas en la región costera del Municipio, en muchos casos también son propietarios de terrenos en la región alta, los cuales arriendan para cultivo de maíz pactando que como cultivo asociado se produzca maicillo, el cual se recoge como pago por el uso de la tierra y es destinado como forraje para el ganado.

El empleo y subempleo de mano de obra poco calificada, se basa utilizando con frecuencia el trabajo en el agro, lo cual es motivo para establecer relaciones desventajosas. La tierra se trabaja fundamentalmente, por medio de bajos niveles de tecnología, aplicando, sustancialmente, mano de obra intensiva en los procesos.

2.1.1 Tenencia y concentración de la tierra

El tema específicamente de la tenencia de la tierra es de especial importancia, ya que encierra la caracterización del agro nacional, de tal suerte que condiciona la existencia de grandes contingentes de mano de obra barata que se ve forzada a vender su fuerza de trabajo en las grandes extensiones de tierra para la cosecha de los productos tradicionales de exportación. De tal suerte, “una gran parte de la propiedad territorial del país no es utilizada como factor moderno de producción, sino mas bien ha sido usada para excluir a los productores agrícolas de la producción y forzarlos a la venta, en condiciones desventajosas, de su fuerza de trabajo”⁹.

A continuación se analizará específicamente la tenencia de la tierra en el municipio de Moyuta a partir de los datos encontrados en el Censo Agropecuario de 1979, el cual determino que en el Municipio existían diferentes formas de régimen de tenencia de la tierra que se describen a continuación:

⁹ Ibíd., Pág. 62

- **Propias**

Es cuando la tierras que el productor cultiva es propia, de su esposa o de ambos y sobre la cual, tiene el derecho de transferencia. Se considera también la tierra que sin tener título de propiedad, el productor la trabaja, la cual está representada en un 51.3% del total de fincas encontradas en la encuesta aplicada en el Municipio.

- **Arrendadas**

Se denominan así a las tierras que no son explotadas por los propietarios y son dadas en arrendamiento a los pequeños agricultores para la siembra de cultivos, representan dentro del diagnóstico realizado, el 44.4% de fincas en este régimen de tenencia. Se considera también cuando el productor al cultivar las tierras efectúa pago por el aprovechamiento, con trabajo, en especie u otra forma de pago.

- **Comunal**

Tierra que el productor aprovecha como miembro de una comunidad cuya propiedad pertenece a los miembros de la misma en conjunto, se excluyen las tierras de las municipalidades; se encontró durante el estudio que el 0.77% de las fincas se encuentran bajo este régimen.

- **Colonato**

Es el recurso tierra que el productor tiene y aprovecha en calidad de colono, se les llama así a las personas que viven permanentemente en una finca y tienen el derecho de sembrar una o mas parcelas sin pagar ninguna renta en efectivo; solamente el compromiso de trabajar todo o parte del tiempo en la misma, reciben como pago, parte en especie y en efectivo o todo en efectivo, representa un 3.1% de las fincas.

A continuación se presenta el siguiente cuadro con información sobre régimen de tenencia y superficie, según Censo del año 1979 y la situación actual encontrada en la investigación de campo en el 2002.

Cuadro 14
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Formas de tenencia de la tierra
Años 1979 - 2002

Tenencia	Censo 1979		Muestra 2002	
	Número de fincas	Superficie (manzanas)	Número de fincas	Superficie (manzanas)
Propia	1,675	32,135.07	134	289.4
Arrendada	391	2,268.80	117	323.0
Comunal	98	201.87	2	12.0
Colonato	8	13.32	8	20.0
Otras formas simples	46	217.35	0	0.0
Total	2,218	34,836.41	261	644.4

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del Instituto Nacional de Estadística –INE–.

Comparando datos, Censo del año 1979 con los datos encontrados en la investigación de campo se observa que existen cambios significativos con los tipos de tenencia de tierra encontrados dentro del Municipio en el año 2002.

Resultado del diagnóstico realizado se pudo determinar que la cantidad de fincas arrendadas se ha incrementado, ya que haciendo una relación comparativa proporcional, en el Censo del año 1979 las fincas arrendadas representaban el 17.6% del total de fincas, y el 75.5% eran propias. Dentro de la muestra las fincas arrendadas alcanzan un 44.8% del total de encuestadas en tanto las propias alcanzan un 51.3%, esta relación refleja que el problema de la falta de acceso a la tierra, en propiedad, se ha agudizado ya que los números revelan que una gran cantidad de productores recurren al arrendamiento para realizar su actividades productivas y pecuarias.

Para el tema concentración de la tierra, cabe mencionar que la tierra es un recurso limitado no renovable y el crecimiento de la población humana determina la existencia de conflictos en torno a su aprovechamiento. Guatemala se ha caracterizado por ser uno de los países en donde grandes extensiones de tierra se encuentran en propiedad de pocas familias, siendo un problema secular y que en si responde a las relaciones sociales de producción establecidas en el agro nacional, como una forma de garantizar la obtención de la renta a través de la explotación de grandes contingentes de campesinos empobrecidos carentes de ese recurso.

Según investigación de campo se determinó la relación que existe en el régimen de tenencia de la tierra, la cual se divide por estratos de acuerdo a la clasificación utilizada por el Instituto Nacional de Estadística (INE) en los Censos Agropecuarios efectuados en los años de 1964 y 1979, los cuales se observan a continuación:

Tabla 3
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Clasificación por tipo de unidades productivas
Año 2002

ESTRATO	TIPO DE UNIDAD PRODUCTIVA	EXTENSIÓN
I	Microfinca	De 0 a menos de 1 manzana
II	Subfamiliar	De 1 a menos de 10 manzanas
III	Familiar	De 10 a 64 manzanas
IV	Multifamiliares medianas	De 1 caballería a 10 caballerías
V	Multifamiliares grandes	Más de 10 caballerías

Fuente: Elaboración propia, con base a apuntes del seminario específico (EPS), Economía.

Resultado del cuadro anterior se determinó los tipos de fincas, que actualmente se encuentran en el municipio de Moyuta, de acuerdo a la extensión que cada una presenta y responde a la estructura agraria encontrada en el mismo.

En el cuadro que se presenta a continuación, se ilustra, según lo establecido en la encuesta, la forma como se encuentra la concentración de la tierra.

Cuadro 15
Municipio de Moyuta - Jutiapa
Concentración de la Tierra
Años: 1979 - 2002

Estrato	No. De Fincas		%		Superficie (Manzanas)		%		Xi No. Fincas % acumulado		Yi Superficie % acumulado		Xi(Yi+1)		(Xi+1)Yi	
	Muestra 2002	Censo 1979	Muestra 2002	Censo 1979	Muestra 2002	Censo 1979	Muestra 2002	Censo 1979	Muestra 2002	Censo 1979	Muestra 2002	Censo 1979	Muestra 2002	Censo 1979	Muestra 2002	Censo 1979
Total	261	2218	100.00	100.00	644.40	34836.41	100.00	100.00	---	---	---	---	14892.67	22026.88	10486.33	14467.91
Microfincas	50	319	19.16	14.38	87.50	142.73	13.58	0.41	19.16	14.38	13.58	0.41	---	---	---	---
Sub-familiares	170	1285	65.13	57.94	195.50	3975.27	30.34	11.41	84.29	72.32	43.92	11.82	841.51	169.97	1144.66	29.65
Familiares	36	518	13.79	23.35	41.40	11872.29	6.42	34.08	98.08	95.67	50.34	45.90	4243.16	3319.49	4307.67	1130.82
Multifamiliares Mediana	5	91	1.92	4.10	320.00	14416.12	49.66	41.38	100.00	99.77	100.00	87.28	9808.00	8560.42	5034.00	4579.44
Multifamiliares Grandes	---	5	---	0.23	---	4430.00	---	12.72	---	100.00	---	100.00	---	9977.00	---	8728.00

Fuente: Elaboración propia, con base en datos del III Censo Nacional Agropecuario 1979, Instituto Nacional de Estadística -INE-.

Derivado del cuadro anterior, se pueda observar que la distribución de la tierra corresponde a la realidad nacional, en donde la mayor cantidad de unidades productivas se encuentran concentradas en una cantidad menor de tierra. Obsérvese que en los estratos mayores, III y IV, la cantidad de fincas es menor, sin embargo, en la muestra, ocupan aproximadamente el 50% de extensión de la tierra. En el estrato V, finca multifamiliar, no se encontró la existencia de fincas de este tamaño ya que la única que se encuentra registrada en el Censo agropecuario 1979, ha enfrentado una atomización ya que paso a ser propiedad de la Cooperativa Moyutan, institución que la ha fraccionado entre sus asociados y también utilizada para superar problemas de liquidez de la misma, por medio de la venta de fracciones de la finca.

2.1.2 Uso actual de la tierra y potencial productivo

Es necesario armonizar los diversos tipos de tierras con el aprovechamiento racional posible, “a fin de optimizar la producción sostenible y satisfacer diversas necesidades de la sociedad, conservando al mismo tiempo, los ecosistemas frágiles y la herencia genética”.¹⁰

“El suelo es un sistema natural desarrollado a partir de una mezcla de minerales y restos orgánicos, bajo la influencia del clima y del medio, se diferencia en horizontes y suministra, los nutrientes y el sostén que necesitan las plantas, al contener cantidades apropiadas de aire y agua”.¹¹

Para el caso del municipio de Moyuta, los latifundios que van de más de una caballería (estratos IV y V), destinan su producción para la comercialización, mientras que las fincas menores de diez manzanas, son unidades productivas,

¹⁰ Boletín de suelos de la FAO, Esquema para la evaluación de tierras. FAO. 1994., No. 32. Roma, Italia. Pág. 28

¹¹ Instituto Nacional de Bosques, Manual para la Clasificación de Tierras por Capacidad de Uso., 2000. marzo 2000, Pág. 38

dedicadas al autoconsumo y a la producción mercantil simple, cuyo destino es abastecer el mercado local.

2.2 ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

El municipio de Moyuta es una región que se caracteriza porque predomina la producción agrícola y la mayoría de fincas se dedican a la explotación de productos procedentes de este sector, pero adicionalmente otras actividades productivas que contribuyen a la economía de la población.

A continuación se describen las principales actividades productivas, las cuales son fuente de empleo y riqueza para la población de Moyuta.

2.2.1 Agrícola

En Guatemala es la principal actividad económica, en donde se encuentra empleada más del 50% de la población económicamente activa, y es considerada la base económica que está sustentada en la actividad agrícola, y Moyuta no es la excepción, ya que posee en la parte alta clima frío, derivado de ello la principal actividad económica es el café, donde la mayoría de los habitantes poseen una dependencia desde la última década, enfrentando en los últimos dos años una merma en sus ingresos, sin embargo siguen sembrando este producto.

Es de importancia resaltar que el resto de los habitantes se dedican a la agricultura tanto en clima frío como cálido cultivando maíz, frijol y maicillo.

2.2.2 Pecuaria

Por épocas los habitantes de Moyuta en un alto porcentaje se ha dedicado a la producción pecuaria, y extendida en todos sus rincones del área costera, su producción más importante de ganado esquilmo y crianza y engorde de ganado

vacuno, además en alguna proporción hay granjas avícolas dedicadas a la crianza de pollos de engorde, que están teniendo relevancia en el Municipio.

2.2.3 Artesanal

Esta actividad se ha desarrollado de manera tradicional a través de sus distintas generaciones, determinándose las siguientes: carpintería, herrería y panadería siendo esta última la actividad de mayor relevancia económica en el Municipio, la mayoría de estas se ubican en Ciudad Pedro de Alvarado.

Cabe mencionar que en la parte costera se encuentran las actividades de pesca, producción de queso y crema, así como extracción de sal, que se realizan a este nivel.

2.2.4 Industrial

Según investigación de campo realizada en el municipio de Moyuta, no se encontró ninguna actividad que se clasifique como industrial, ya que no existe producción en serie, y además no cuentan con un capital de trabajo propio para invertir en esta actividad.

2.2.5 Agroindustrial

La principal actividad del municipio de Moyuta, la representa la producción de café para lo cual existen beneficios, siendo ellos: Cooperativa San Juan Bautista y Buena Vista. Sin embargo, en este informe no se desarrollo dicho tema, ya que la misma se encontró totalmente paralizada, en parte por que su funcionamiento se presenta principalmente en los meses de diciembre y enero, también derivado de la quiebra ante la crisis en la producción de café. No se pudo recopilar datos estadísticos ni financieros de su actividad ante la negativa de los propietarios a facilitar dicha información. Por otra parte, se identificó que existen potencialidades como productos derivados de la leche, maíz y café, pero

adicional a esto es necesario la organización de la población y la obtención de capital necesario para desarrollarse.

2.2.6 Resumen de actividades productivas

Según la muestra tomada, las actividades económicas principales que constituyen fuentes de ingresos para los habitantes del municipio de Moyuta, se presentan en el siguiente cuadro.

Cuadro 16
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Resumen de actividad productiva
Año 2002

Actividad productiva	Ingreso generado Q.	%	PEA	%
Agrícola	7,533,817.00	60.0	777	48.5
Pecuario	3,975,304.00	31.7	72	04.5
Artesanal	996,384.00	07.9	36	02.3
Comercio y Servicios	49,200.00	00.4	714	44.7
Total	12,554,705.00	100.0	1599	100.0

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

El resultado del cuadro anterior, proviene de la muestra objeto de estudio en el Municipio y refleja la importancia que la actividad productiva agrícola tiene sobre el resto de actividades.

Es importante destacar que el valor de la producción agrícola es superior dadas las exportaciones de café que se realizan desde esta área, las cuales por muchos años han sido fuente de importantes ingresos y ocupación de grandes contingentes de mano de obra. La producción agrícola refleja el 60% como la principal ocupación de los habitantes de Moyuta, tomando en cuenta que los

cultivos principales que se desarrollan en esta región son de carácter extensivo, por ejemplo, el café, el maíz y el maicillo, no es casual entonces que absorba la mayor cantidad de mano de obra respecto a las otras actividades que son mas intensivas que extensivas en su desarrollo.

También en el mismo cuadro no se consigno valor de la producción para la actividad industrial derivado de la no existencia de este tipo de producción, al igual con la actividad agroindustrial, cuya principal y única actividad se encuentra en los beneficios de café, donde no se obtuvieron datos ante la actual crisis de ese producto, por lo que la mayoría de instalaciones de este tipo están abandonadas o en paro total, encontrándose que las dos únicas instalaciones activas en la época de cosecha, no brindan información por la situación de inseguridad y violenta del país, privando la desconfianza ante un estudio académico como el presente.

CAPÍTULO III

PRODUCCIÓN ARTESANAL

Es una de las actividades sobre la cual descansa la economía del municipio de Moyuta, la cual es generada por las pequeñas empresas individuales, y donde el propietario esta vinculado directamente al proceso productivo, constituidas por un maestro y uno o dos ayudantes aprendices que utilizan herramientas manuales para la elaboración de sus productos. Se caracteriza por la escasa utilización de mano de obra calificada, en la mayoría de los casos sus procesos, han sido aprendidas por herencia, en consecuencia desconocen nuevas técnicas y procesos de elaboración y prevalecen ciertas costumbres que en algunos casos obstaculizan el desarrollo hacia estados mas favorable en su actividad artesanal. La mano de obra que participa en la elaboración de productos en este sector proviene principalmente de la misma familia.

La producción artesanal se caracteriza por la organización de talleres familiares que forman pequeñas industrias mercantiles y complementan a otras actividades económicas.

3.1 ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LA ARTESANIA EN GUATEMALA

En Guatemala, los artesanos han sido considerados como una expresión tradicional de determinado sector de la población, producto de sus condiciones étnicas; ocupando un lugar preferencial a lo largo del tiempo, unas veces como expresión de arte popular y otras como medio complementario de la economía propia del artesano indígena.

El empleo de métodos tradicionales de producción, el uso de diseños comunes y la poca funcionalidad en los sistemas de venta han caracterizado la actividad artesanal, por lo que las unidades artesanales pueden considerarse como

centros de producción que no emplean maquinaria o equipo mecánico, o lo emplean en pequeña escala; además de ocupar un máximo de cuatro trabajadores.

Las artesanías en Guatemala datan del tiempo prehispánico. Con la llegada de los españoles las artesanías tradicionales mesoamericanas empezaron a incorporar las técnicas y diseños europeos sin perder su carácter netamente indígena, manteniendo sus antiguas características de colorido y elaboración, las artesanías guatemaltecas son hoy el reflejo de la riqueza histórica y cultural del país.

3.2 ASPECTOS IMPORTANTES QUE CARACTERIZAN A LA EMPRESA ARTESANAL

- a) Todos los procesos mediante los cuales se manufactura un artículo se realiza en un taller.
- b) En las labores productivas intervienen un número reducido de personas, en la mayoría de los casos no exceden de cuatro.
- c) Se utilizan instrumentos sencillos, principalmente herramientas de mano.
- d) La inversión no excede de cinco mil quetzales (Q.5,000.00)
- e) No existe una división del trabajo, el mismo artesano inicia y termina un producto, al igual que los trabajadores contratados

3.3 PRINCIPALES ACTIVIDADES ARTESANALES DE GUATEMALA

A continuación se numeran las principales actividades artesanales que se desarrollan en Guatemala.

1. Panadería
2. Carpintería
3. Herrería
4. Blockeras

5. Cerámica
6. Tenería
7. Tejidos
8. Extracción de sal
9. Monturas
10. Sastrería

En el municipio de Moyuta este sector artesanal está integrado por las actividades de panadería, carpintería, herrería, y derivado del aprovechamiento de los recursos de su costa en el Océano Pacífico la extracción de sal.

3.4 PRINCIPALES ACTIVIDADES

El municipio de Moyuta, cuenta con diferentes actividades artesanales, las más importantes para economía del Municipio, pero por el escaso desarrollo productivo se destacan en este sector las siguientes:

- Elaboración productos de metal
- Elaboración muebles de madera
- Extracción de sal.
- Elaboración de pan

3.4.1 Elaboración productos de metal

Existen tres herrerías en el Municipio, una en el casco urbano, una en Ciudad Pedro de Alvarado y una en Aldea Centro Administrativo. La elaboración de productos de metal se producen en variedad como: puertas, portones y ventanas de tamaño estándar, donde se pudo observar que los procedimientos técnicos utilizadas son tradicionales, heredadas dentro del seno familiar. Es importante mencionar que el local habilitado para desarrollar esta actividad artesanal, se encuentra dentro de la vivienda familiar creando instalaciones mínimas que

responden a los requerimientos de elaboración, y cabe mencionar que esta actividad es realizada principalmente sobre pedidos, según requerimientos establecidos por los clientes.

3.4.2 Elaboración muebles de madera

Actualmente existen dos carpinterías, una en el casco urbano, y otra en Ciudad Pedro de Alvarado. En esta rama, los artesanos trabajan contra pedido y los ingresos obtenidos son para subsistencia del núcleo familiar, y están en función de las exigencias y necesidades del consumidor final, ya que se produce única y exclusivamente para cumplir los pedidos, utilizando ordinariamente capital ajeno al solicitar adelantos porcentuales de lo contratado.

Se constató según encuesta realizada que los talleres donde elaboran sus productos de madera, se ubican dentro de la vivienda, por no tener capacidad de pago para alquilar un local adecuado para la instalación de los mismos.

3.4.3 Extracción de sal

Existen tres salineras trabajando actualmente cerca del Océano Pacífico. Cabe mencionar que la extracción de sal se efectúa en época de verano, debido a que el secado es al aire libre y se debe evitar la lluvia, la cual al presentarse le baja el grado de salinidad al agua reposada.

La extracción de sal se realiza durante los meses de enero - abril de cada año, la materia prima es el agua salada del mar la cual se vierte en corridas de agua de 100 mts. de largo por 6 mts. de ancho. Este sistema de canales constituye una especie de laberintos y después de 17 corridas de agua se deja reposar en unos patios comúnmente llamados cuajadores de 6x6 mts. Aquí llega el agua con 25 grados de salinidad; cuando se inicia la corriente de agua el grado es de 2.5. El agua reposada tiene una profundidad de 1 pulgada y el sol la evapora

dejando la sal sobre el cuajadero que tiene como fondo tela plástica negra, en donde es recogida mediante cepillado trasladándolas a unas mesas de donde finalmente es transportada a la bodega, allí se procede a yodarla y se almacena en sacos plásticos de 1 quintal, o bien se empacan en bolsa plásticas de 1 libra; la cual lleva la identificación de la salina y la marca “Sal Yodada”. Toda la extracción es estrictamente manual, por lo que se considera eminentemente artesanal.

3.4.4 Elaboración de pan

Existen tres panaderías dentro del municipio de Moyuta, identificadas dentro de pequeños artesanos, las cuales se encuentran ubicadas: dos en el casco urbano y dos en la Ciudad Pedro de Alvarado. Dentro de medianos artesanos únicamente una panadería existe, la cual se ubica en el casco urbano del Municipio; las cuales se dedican a la elaboración de pan en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado, utilizando horno de leña para el pequeño artesano y horno eléctrico y gas propano para el mediano artesano. La actividad artesanal en la elaboración de pan en sus tres presentaciones, es una de las más importantes dentro de la economía del Municipio, por su volumen de producción y demanda.

El pan se elabora en diferentes tipos, de los cuales existen una diversidad de presentaciones, el peso del mismo oscila entre una y dos onzas en función de su precio.

3.5 TAMAÑO DE LA EMPRESA

Para determinar el tamaño de la empresa, tanto para pequeños y medianos artesanos se consideró las siguientes variables: volumen de la producción, ventas, mano de obra empleada, procesos productivos, capital invertido, y características técnicas, etc.

Este tipo de actividad en el municipio de Moyuta, están conformadas por tres pequeños artesanos y un mediano artesano, los cuales geográficamente se ubican en Aldeas aledañas y Cabecera Municipal, que se dedican a la elaboración de pan popular.

Es imprescindible mencionar que tanto los ingredientes de producción, equipo e instrumentos, proceso de producción y el flujograma del proceso, todos para la elaboración de pan popular en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado son utilizados los mismos por los pequeños y medianos artesanos, a excepción de los hornos utilizados por los pequeños artesanos, que hacen uso de hornos elaborados de ladrillo y los medianos artesanos ya utilizan hornos eléctricos y de gas propano, por lo que en el desarrollo del tamaño de medianos artesanos, ya no se describirán nuevamente.

Para efectos del presente informe, la elaboración de pan popular se desarrollará en dos tamaños: pequeños artesanos y medianos artesanos.

3.6 PEQUEÑOS ARTESANOS

Son aquellas personas que se dedican a elaborar artículos sin contar con la maquinaria sofisticada, utilizando herramienta y equipo tradicional de fabricación propia y/o de fábrica, comprada de segundo uso, obsoleta por utilizarla desde el inicio de su profesión.

“En esta categoría se encuentran aquellos artesanos que en su labor productiva, incluyen exclusivamente la mano de obra familiar, entre estos se pueden mencionar pequeñas empresas dedicadas a la sastrería, carpintería, y otras.”¹²

¹² Ana Victoria Gonzáles, Análisis Financiero Cooperativa Integral de Producción 11de Artesanía, R.L., Volumen 6 USAC. Facultad de Ciencias Económicas 1995, 25 P. Op. Cit Pág. 237.

Se determinó según encuesta realizada en la investigación de campo que existen tres panaderías que se dedican a la actividad de elaboración de pan, dentro del tamaño de pequeños artesanos el cual se desarrollará a continuación:

3.6.1 Elaboración de pan

El pan es un alimento con alto valor nutritivo, que contribuye al bienestar de los habitantes de la localidad, y cuyo precio está al alcance de la mayoría de los consumidores. Es un artículo derivado de la harina, producto del trigo, cereal que hoy es importante, lo ha sido todavía más en la tradición del hombre. Antes que éste aprendiese a escribir su historia, lo cultivaba, no se sabe de donde procede, los arqueólogos descubrieron que ya se usaba hace más de 10,000 años en Irak.

Los primeros hombres eran probablemente nómadas, que vagaban con sus familias comiendo lo que podían agarrar; en cuanto conocieron el trigo y vieron que era posible almacenar, se empezaron a quedar en el mismo lugar, se reunieron en grupos mayores y formaron pequeños pueblos. De nómadas se convirtieron en agricultores, por la necesidad de comunicarse ideas de trabajo y desarrollo del lenguaje y como resultado la escritura. Las semillas de trigo fueron las semillas de la civilización.

El trigo es el más importante de todos los cereales, provee a los países de muchos nutrientes que cualquier otro alimento en el mundo. A causa del abundante valor nutritivo se constituye uno de los alimentos más accesibles y económicos. Los productos del trigo poseen gran cantidad de carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales.

Durante la molienda el trigo es sometido a un largo proceso, hasta obtener como resultado final, un polvo fino, de color blanco y con características propias que

después de ser mezclado con otros ingredientes como: agua, levadura, azúcar, y sal, se somete a fermentación y horneado, se obtiene un producto comestible conocido con el nombre de pan.

En este apartado se estudiarán tres panaderías que se dedican a la elaboración de pan popular en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado, en el tamaño de pequeño artesano, donde la artesanía forma parte de la economía informal del municipio de Moyuta, departamento de Jutiapa; no existiendo actualmente controles contables y escasamente financieros que permitan revelar datos razonables de la elaboración y venta.

En la mayoría de artesanos que se dedican a la elaboración de pan, según diagnóstico, obtienen reducidos ingresos; los cuales escasamente les permite recuperar los costos para subsistir, o bien, los reinvierten nuevamente en la producción. En esta unidad económica se determinó que no se encuentran debidamente registradas en ninguna institución privada o pública, como en el Registro Mercantil, Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGSS), Superintendencia de Administración Tributaria (SAT), u otra Institución.

3.6.2 Tecnología aplicada

En las tres panaderías investigadas se estableció, que la tecnología aplicada en el tamaño de pequeños artesanos es tradicional, en comparación con otras unidades económicas; derivado a los procesos que se realizan dentro de cada una de las ramas que componen el sector artesanal ya que son predominantemente manuales, por lo que tienen un impacto directo en el volumen de producción.

A continuación se presenta algunas de las características de la tecnología aplicada en el tamaño de pequeños artesanos.

- Utiliza herramientas tradicionales algunas veces fabricadas por él mismo.
- No existe la división del trabajo, es ayudado por un grupo familiar, el propietario se encarga de la administración, venta y distribución del producto y su proceso de elaboración lo lleva a cabo en forma manual, lo que no permite el incremento de la producción.
- Su capital esta comprendido entre Q.300.00 y Q.1,500.00, esta invertido principalmente en herramientas y en una o dos maquinas generalmente de fabricación informal, de operación manual, no cuenta con trabajadores, siendo el propietario el único operario, por lo que al no contar con mano de obra asalariada, no genera plusvalía y la utilidad obtenida alcanza únicamente para la subsistencia del núcleo familiar.
- El oficio lo conocen de forma empírica (es decir que trabajan de acuerdo a su experiencia), ya que se han iniciado como aprendices en otras panaderías o como empleado de alguna panificadora.
- El local habilitado para desarrollar las actividades de elaboración de pan, primero ha sido adaptado para vivienda familiar y luego se han hecho las instalaciones mínimas que responden a los requerimientos de distribución en el taller, iluminación. Por lo que estas son inadecuadas, y no reúnen las condiciones de infraestructura puesto que constantemente se pierde tiempo en la distribución del espacio para cada una de las fases del proceso productivo.
- No cuentan con asistencia técnica y su participación en financiamiento bancario es limitado.

3.6.3 Ingredientes de producción

El pan como cualquier otro tipo de producto necesita de cierta cantidad de elementos para concretar su elaboración.

A continuación se describen los ingredientes utilizados en la mezcla del denominado pan popular.

- **Harina:** contiene carbohidratos, proteínas, humedad, cenizas y otros ingredientes que permiten que el pan tenga fuerza, tolerancia y absorción.
- **Agua:** interviene en la formación de la masa, en la cual se disuelven todos los ingredientes y a través de la incorporación de estos, permite porosidad, buen sabor, humedad y frescura.
- **Sal:** mejora el sabor, controla y reduce la actividad de la levadura, fortalece el gluten y regula el consumo de azúcar.
- **Levadura:** hace posible la fermentación, acondiciona la masa, airea el producto que lo hace más liviano, aumenta el valor nutritivo y convierte la harina cruda en un producto ligero que al hornearse es 100% digerible.
- **Azúcar:** mejora la conservabilidad y textura del pan, ayuda a una rápida formación de la corteza.
- **Manteca vegetal y criolla:** permite mejorar la apariencia, aumenta el valor alimenticio y mejora la corteza.

3.6.4 Equipo e instrumentos empleados

En el proceso de elaboración de pan popular, es de vital importancia para el pequeño artesano que utilice cierto equipo e instrumentos ya que éste determina su volumen de producción.

Utilizando la terminología de los artesanos del municipio de Moyuta se describen a continuación el equipo e instrumentos empleados.

- **Horno:** elaborado de ladrillo y en forma de cúpula, en la parte alta se abre la chimenea, hacia sus lados se coloca la leña y tiene una abertura

cuadrada de aproximadamente 40 centímetros, en donde se hornean las tres presentaciones de pan popular: francés, dulce y tostado.

- **Artesa:** también conocida como batea, es un recipiente de madera tipo canoa que se utiliza para mezclar la masa.

El tamaño varía de acuerdo a la cantidad de masa y a las condiciones de amplitud de la panadería. Frecuentemente se utiliza la de tamaño estándar, de aproximadamente 75 centímetros, para una masa que contenga un quintal de harina (100 libras).

- **Latas:** se utilizan para colocar el pan ya moldeado y figurado e introducirlo al horno. Su estructura es de diferentes materiales, pero generalmente de hojalata, tienen diversidad usos, dado a la variedad de panes que se hornean.
- **Palas:** utensilio de madera, los hay largos para hornos criollos, esta conformada por la pala y el mango cuyos bordes son biselados, son utilizados para el ingreso del pan crudo y retirarlos al estar horneado.
- **Amasijos:** elaborado de madera, es fácil de identificarse, ya que tiene forma de una mesa, este instrumento es de mucha utilidad al panadero.
- **Rodillos:** utensilio de madera, en cada extremo lleva mangos, para maniobrar con facilidad la masa. Se utiliza para expandir y adelgazar masas de diferentes tamaños y texturas. También se le da uso para doblar pan francés.
- **Clavijeros:** elaborados también de madera, tienen la forma de estantes, las que son utilizadas para sostener las latas del pan en reposo y después de salir del horno.
- **Raspador:** es una hoja de metal, en un lado esta provisto de un mango de madera o haza y esta sostenida por tres remaches. Se usa para cortar la masa, raspar tablero, artesa y a veces para figuras

3.6.5 Proceso de producción

En el municipio de Moyuta, se efectúa por personas que poseen distinto grado de preparación en este campo. La calidad como producto final depende de la proporción de materias primas que se mezclan en el proceso. En la investigación de campo se constató que se producen tres tipos de pan popular: francés, dulce y tostado. Los procedimientos utilizados para la elaboración y transformación de materias primas, se describen a continuación aplicando la terminología utilizada por los habitantes del Municipio.

- **Inicio:** principio del proceso productivo de la elaboración de pan.
- **Pesado:** se calcula la cantidad de insumos a utilizar. Esta fase es una de las importantes por ser su objetivo, determinar la proporción exacta en que cada uno de los ingredientes intervienen en el proceso.

El pesado de la materia prima dura aproximadamente 10 minutos y se realiza en una balanza o tanteo. Debido a la experiencia que tiene el panificador en el Municipio la mayoría de ellos realiza esta actividad al tanteo.

- **Mezclado:** se combinan todos los ingredientes ya pesados. Consiste en colocar los ingredientes ya pesados en la artesa, se agrega agua en proporciones adecuadas, según la experiencia del panificador.
- **Reposo:** se deja la masa reposar durante un tiempo para que se fermente. (este proceso solo se da con la elaboración del pan francés). En esta etapa la masa se llena de gas y crece por la composición química de algunos ingredientes (básicamente la levadura), para ello se cubre la artesa con una ligera capa de manteca y harina, para evitar que ésta se pegue a la madera. El tiempo de fermentación varía según el tipo de pan.
- **Amasado:** consiste en movimientos rotatorios, hasta que todos los ingredientes estén totalmente mezclados. Para esta fase se agrega agua

a los ingredientes y se mezcla completamente, el tiempo utilizado en esta fase es de alrededor de 15 minutos.

- **Boleado:** este proceso consiste en cortar la masa en proporciones, el peso es variable de acuerdo al tamaño del pan que se desea elaborar, luego las porciones se redondean con la palma de la mano y sobre la mesa de trabajo, para luego ponerlas en las latas de metal que previamente fueron cubiertas con una película de manteca, la duración aproximada de esta fase es de 30 minutos para el pan dulce y francés y 10 minutos para el pan tostado.
- **Figurado:** consiste en dar forma a la masa boleada (solo se dan en el pan dulce y tostado). El objetivo de figurar es dar forma a las bolas de masa que se mencionan en el proceso anterior. La forma o decoración varía según los conocimientos e ingenio que tenga el panificador, para el efecto se usan instrumentos rudimentarios, como bolillos de madera, ruedas metálicas dentadas o con formas caprichosas.

Una vez efectuada la figuración, se colocan los panes en las latas que posteriormente entrarán al horno para su cocimiento. Esta etapa dura aproximadamente 30, 20 y 10 minutos para pan, francés, dulce y tostado respectivamente.

- **Reposo:** también conocido como crecimiento final donde se efectúa el periodo de fermentación (solo pan dulce y francés). Es una especie de segunda fermentación, que se realiza cuando las figuras están hechas y el pan está colocado en las latas y éstas a su vez en los clavijeros. La duración aproximada es de 60 minutos para el pan dulce, 80 para el francés y 10 para el tostado.
- **Horneado:** en esta fase se cose la masa en el horno. Es la fase final del proceso y la más delicada, porque cualquier descuido en la misma ocasiona que el producto se queme.

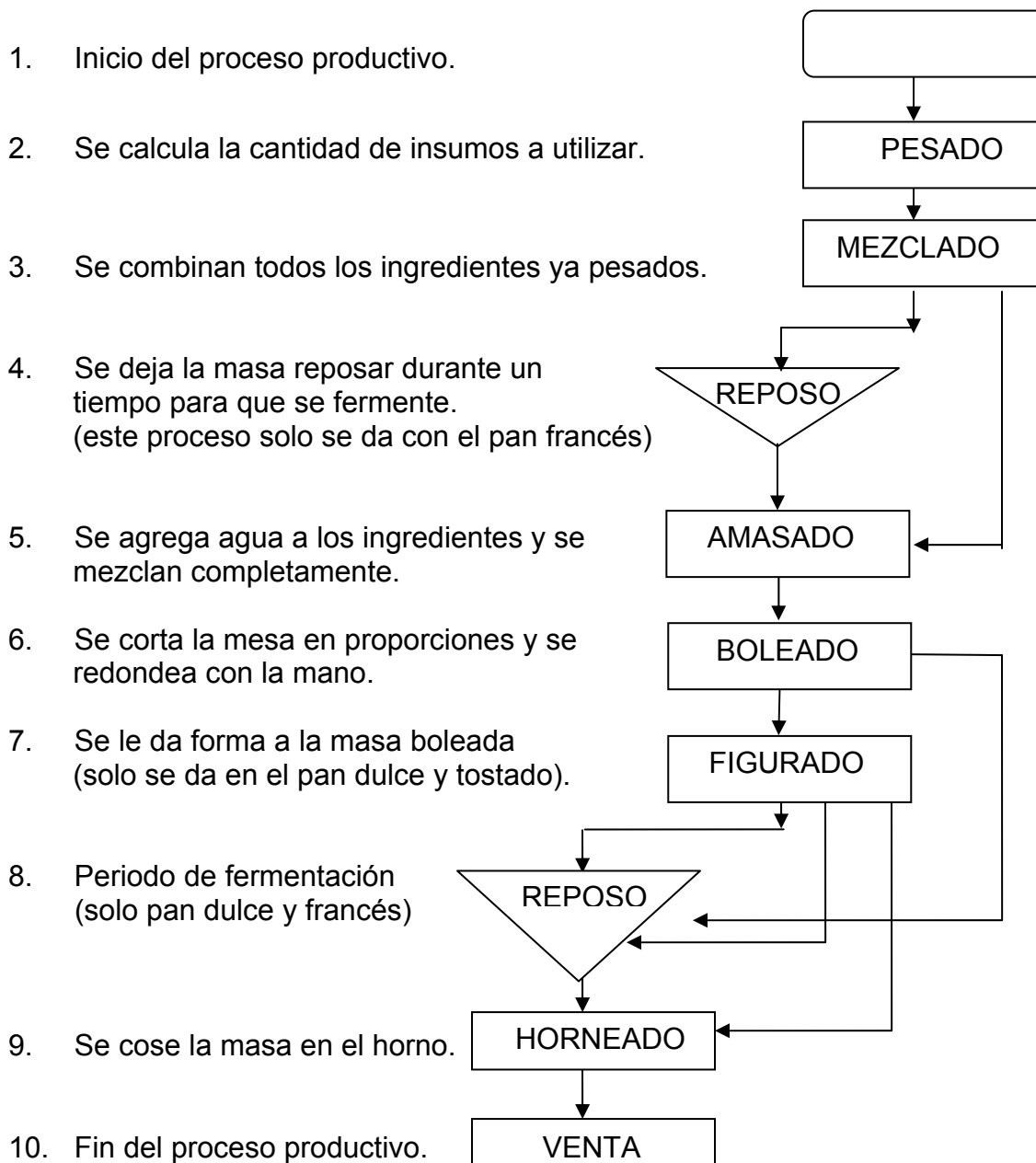
Se inicia con el calentamiento del horno mediante el uso de leña, energía eléctrica o gas propano; si se usa leña ó gas, se debe tener cuidado de que el calentamiento sea lo más uniforme posible en todo el interior del horno, para que el cocimiento del pan sea también uniforme; la temperatura dentro del horno debe estar aproximadamente a 200/220° grados centígrados. Logrado el calentamiento adecuado, el panificador introduce las latas conteniendo el pan al horno y tiene especial atención a que el producto logre el color con el que se conoce. Esta fase dura aproximadamente 30 minutos.

- **Venta:** este es el final del proceso productivo de la elaboración de pan.

3.6.6 Flujograma del proceso productivo

El proceso productivo de la elaboración de los tres tipos de pan, francés, dulce y tostado, para las tres panaderías diagnosticadas, se efectúa por medio de varias fases indicadas anteriormente; las cuales se representa por medio del flujograma que a continuación se muestra:

Gráfica 2
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Flujograma del proceso productivo
Año 2002



Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

3.6.7 Volumen y valor de la producción

En la elaboración de pan popular del municipio de Moyuta, es la cantidad de pan que se espera producir en las tres panaderías de los pequeños artesanos en determinado tiempo, y depende principalmente del nivel de aceptación, refiriéndose a la demanda, precio y calidad; así como también de la experiencia en la elaboración, es decir habilidad y destreza del panificador, así como su comercialización que está determinada por las características tecnológicas y mano de obra empleada en su proceso productivo.

En el siguiente cuadro se presenta el volumen y valor de producción en la elaboración de pan popular en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado; de acuerdo a los datos obtenidos en el diagnóstico socioeconómico se determinó que el precio de venta por unidad de pan popular es de Q.0.20 y la producción anual asciende a 2,130,100 panes. (Anexo 6)

Cuadro 17
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Volumen y valor de la producción anual
Año 2002

Tipo de pan	Unidades producidas	Precio unitario Q.	Total Q.
Francés	770,000	0.20	154,000.00
Dulce	715,300	0.20	143,060.00
Tostado	644,800	0.20	128,960.00
Total	2,130,100		426,020.00

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

En ausencia de técnicas desarrolladas, donde predominan procesos manuales, se encontró el volumen y valor de la producción anual, descrita en el cuadro anterior. Como se puede observar, el pan francés es el tipo de pan con mayor

aceptación, por lo que del total anual, representa un 36%, posteriormente el pan dulce con 34% y por último, el pan tostado con el 30%.

Tal situación obedece a que la elaboración de pan, se realiza a través de horno de leña, un panadero aprendiz y un alto porcentaje de participación familiar.

3.6.8 Costo de producción

“El sistema de costos es un conjunto de procedimientos y registros para determinar el costo unitario de los artículos, tener el control de las operaciones que se incurren para llevar a cabo dicha función en la empresa y proporcionar a la dirección de la misma los elementos necesarios para toma de decisiones”¹³

En la encuesta realizada en las tres panaderías en el tamaño de pequeños artesanos, se determinó que no llevan ningún registro contable ni controles que les permitan determinar los costos y ganancias reales. En algunos casos, únicamente se limitan a tomar nota en alguna libreta o cuaderno de tipo informal, algunas adquisiciones o compras y gastos efectuados en la semana o en el transcurso de la quincena, por lo que para el presente informe se aplicará operaciones desde el punto de vista del sistema de costeo directo, por considerar que este sistema es el que permite un adecuado análisis de las operaciones de los pequeños artesanos del Municipio; y en el cual se carga al producto todos aquellos costos y gastos que varían al volumen de producción.

3.6.9 Sistema de costos

Los elementos del costo están integrados por la materia prima, mano de obra y costos indirectos variables, los cuales para determinarse, existen ciertos sistemas de los cuales describimos a continuación.

¹³ Wilmer Wright, Costos Directos Estándar para la Decisión y Control de Empresarios, (Buenos Aires, Argentina: Editorial El Eteneo, 1969), Pág. 1.

- **Costeo directo**

“Costos directos o variables son aquellos que varían en relación directa con el volumen de producción, es decir, el costo directo de producción determinado lo constituye el desembolso realizado o por realizar para producirlo y ponerlo en venta, gasto que naturalmente no se ocasiona si dicho producto no se hubiera elaborado”¹⁴

Para efectos del presente informe se utilizará el sistema de costeo directo, a través de costos según encuesta e imputados, los cuales a continuación se describen:

3.6.10 Costos de producción según encuesta

Son aquellos costos que no consideran los pequeños artesanos para establecer el costo de producción, principalmente los que les significan una erogación, sin considerar las depreciaciones de los activos fijos, prestaciones laborales, cuotas laborales y patronales IGSS, etc. (Anexo 6,7,8,9 y 10).

- **Según encuesta**

Están determinados por los costos que el artesano toma en consideración al realizar su elaboración de productos, principalmente los que le significa una erogación, por lo tanto, es toda la información referida a su costo, y es el proporcionado por los artesanos de cada panadería en el Municipio.

Los pequeños artesanos que se dedican a la elaboración de pan en las tres panaderías del municipio de Moyuta, para determinar sus ganancias, no toman en consideración ciertos aspectos como los son: depreciaciones de activos, costos indirectos variables como agua y energía eléctrica, considerando este

¹⁴ Jorge Eduardo Soto. Manual de Contabilidad Costos I, 2 Edic. 1994. Pág. 8. Guatemala, Impresos EDKA.

último como un gastos domestico mensual por utilizar casi siempre la casa de habitación como su taller de elaboración. Por otro lado por experiencia ya conocen las cantidades de materia prima a utilizar para la elaboración del producto y la cantidad de unidades que obtendrá, por lo para establecer el costo unitario de elaboración, lo determina de la siguiente manera:

Al precio que compra el quintal de harina, le agrega los precios de cada uno de los ingredientes utilizados (levadura, royal, sal, manteca, azúcar, etc.), al mismo tiempo le agrega o suma la cantidad de monetaria que haya pagado a un ayudante, si el panificador no hace uso del ayudante, no toma en consideración su mano de obra por tratarse del dueño o propietario y no la considera como un gasto. Al sumar todos los valores monetarios descrito anteriormente, los divide entre la cantidad de panes elaborados, obteniendo el costo unitario de cada pan.

Al determinar su costo de elaboración o producción, lo compara con el precio de venta, y luego de determinar que obtuvo ganancia continua con su elaboración del producto.

- **Insumos y/o materias primas**

La materia prima son los elementos que se utilizan en la elaboración de un producto, los cuales constituyen lo esencial para elaborar un producto o bien, por medio de su transformación. “Materia prima también se le denomina al producto natural que tiene que ser transformado antes de ser vendido a los consumidores” ¹⁵

En la elaboración del pan popular, en el municipio de Moyuta, las materias primas y/o insumos utilizados en el proceso, son los siguientes: harina dura y suave, levadura fresca, manteca vegetal, azúcar, sal, royal, ponche de huevos.

¹⁵ Breve diccionario histórico-geográfico, Guatemala. 1996. Pág. 401

- **Mano de obra directa**

Constituye el esfuerzo humano que es necesario para transformar las materias primas en un producto determinado. Es considerada la mano de obra como un segundo elemento del costo de producción, identificando la mano de obra directa como “La remuneración que se hace o se paga a los obreros que trabajan directamente en los centros productivos, es decir a los que intervienen directamente en la transformación de la materia prima”¹⁶

La mano de obra puede pagarse o remunerarse en dos formas: por tiempo laborado y a destajo (unidades elaboradas).

Por tiempo laborado, se basa en el total de horas trabajadas por cada empleado u obrero, o sea que se remunera una determinada cantidad de dinero por cada hora productiva o efectiva laborada.

La mano de obra a destajo, se basa en el número de unidades elaboradas o producidas, lo que significa que mientras más unidades elaboren o produzcan, mayor será su remuneración o pago. Para el caso del pequeño artesano se remunera mano de obra a destajo de Q.55.00 el quintal (proceso completo que se describen en las páginas 85, 86 y 87)

- **Mano de obra familiar**

Se tipifica la mano de obra familiar, al esfuerzo físico que realiza el dueño o propietario del taller artesanal, así como también cualquier esfuerzo físico utilizado en la elaboración del producto, de cualquier miembro del núcleo familiar. Cabe mencionar que según diagnóstico, el propietario no considera su fuerza de trabajo para determinar sus costos de producción.

¹⁶ Jorge Estuardo Soto. Manual de Contabilidad de Costos II, 2 Edición. 1999. Pág. 172 Guatemala, Impreso EDKA.

- **Mano de obra asalariada**

Es aquella mano de obra que contrata el propietario de la panadería, y por la que tiene que desembolsar cierta cantidad de dinero a los obreros que trabajan en el proceso productivo. Según encuesta realizada en el municipio de Moyuta, la mano de obra asalariada, en la elaboración de pan popular en sus tres presentaciones es pagada por medio de contrato verbal que celebran los pequeños artesanos del área, lo que significa que se paga una determinada cantidad de dinero por cada quintal de harina procesada; dicho pago comprende desde la fase de pesado hasta la fase de horneado.

- **Mano de obra mixta**

Se le denomina a la mano de obra familiar y mano de obra asalariada, por lo que según diagnóstico en la mayoría de los casos los talleres de los pequeños artesanos que se dedican a la elaboración de pan, utiliza el tipo de mano de obra descrito anteriormente, ya que por lo general adicionalmente al fuerza de trabajo del propietario, siempre se contrata un panadero o ayudante para que participe en el proceso productivo.

- **Costos indirectos variables**

Están considerados como un elemento más del costo de producción y son aquellos costos y gastos que las panaderías aplican en forma general en el proceso productivo y varían en función del volumen de producción. Según el presente diagnóstico el único costo variable que considera el pequeño artesano que elabora pan, es el valor de la leña que utiliza como combustible para el horno elaborado de ladrillo y adobe.

La cantidad de leña utilizada por el artesano para hornear un quintal de harina, es de aproximadamente 30 leños rajados, los cuales tienen un costo de Q.0.75 cada leño de encino.

Carga de leña = Q. 60.00 (La carga de leña utilizada en la localidad investigada y equivalente a 80 leños rajados) $\rightarrow Q. 60.00/80 = Q.0.75$

3.6.11 Costos de producción imputados

Son los costos considerados como tales y los que necesariamente se dan en el proceso de elaboración de pan en sus tres presentaciones, pero que los pequeños artesanos no los toman en cuenta para establecer el costo de producción, como por ejemplo: depreciaciones de los activos fijos, prestaciones laborales y sociales, etc. (Anexo 11, 12, 13 y 14).

- **Costos imputados**

Para determinar los costos imputados se incluyen; además de los costos según encuesta, aquellos costos y gastos que los pequeños artesanos y dueños de unidades económicas productivas de la artesanía no las consideran, en virtud que no aplican una técnica para establecerlos, principalmente en el caso de la mano de obra familiar, o cuando existen asalariados no gozan de prestaciones laborales y sociales de acuerdo a la legislación guatemalteca.

En el presente informe individual se aplico el sistema de costeo directo, para determinar los costos de producción en la elaboración de pan, francés, dulce y tostado; por lo que se constató que dentro de las panaderías de los pequeños artesanos encuestados, la mayoría procesan la cantidad de un quintal de harina diaria.

- **Insumos y/o materia primas**

Las materias primas son adquiridas por proveedores de la ciudad capital o de Municipios aledaños, específicamente del municipio de Chiquimulilla, la cual adquieren quintales para su producción diaria o semanal, lo que representa

mejores precios y acceso a créditos de sus compras de 30 y 60 días, dependiendo del volumen de quintales de harina que adquieran.

- **Mano de obra directa**

En la elaboración de pan popular, el proceso productivo es realizado por el dueño o propietario de la panadería, y en algunos casos es contratada una persona como ayudante. La mano de obra es poco calificada, ya que los panificadores han adquirido sus conocimientos, de acuerdo a la práctica o por herencia de los antepasados.

- **Mano de obra familiar**

Adicionalmente de la persona contratada como ayudante, participa directamente el propietario, quien además de realizar actividades administrativas del negocio, también interviene en cada una de las fases de elaboración de pan.

- **Mano de obra asalariada**

Es la mano de obra que se retribuye por medio de contrato verbal o escrito, que significa remuneración de cierta cantidad de dinero por cada quintal de harina procesada. El pago cubre desde la fase de pesado de los ingredientes, hasta la fase de horneado, que incluye todo el proceso de elaboración.

Según la información recopilada en el Municipio se determinó que la cantidad monetaria que se paga a un panificador por cada quintal de harina procesado, es de Q.55.00; sin embargo, para los costos imputados, deberá considerarse el salario mínimo para un panificador, según Acuerdo Gubernativo No. 494-2001 de fecha 18 de diciembre del 2001, equivalente a Q.42.44 por quintal de harina elaborado con todo su proceso completo, y para el caso del ayudante del panificador por día laborado equivalente a Q.30.00, adicionalmente Q.250.00 al mes en concepto de bonificación incentivo, según Decreto 37-2001.

- **Costos indirectos variables**

En este apartado la materia prima (insumos), no varia en relación a la calculada según encuesta, únicamente varía la mano de obra, la cual para el calculo de los costos imputados o reales, se tomara en cuenta la mano de obra familiar y se considera por lo menos el salario por quintal de harina procesada, vigente a la fecha del diagnóstico, así también se tomara en cuenta el bono incentivo y séptimo día, los cuales no se consideran en los costos según encuesta.

Los costos y gastos variables, según encuesta se toman únicamente el valor de la leña utilizada en hornos y las bolsas plásticas en las cuales se distribuye el pan. Para efectos de costos imputados o reales, es necesario estimar además del valor de la leña y bolsas plásticas, y las prestaciones de ley. Para el caso de la elaboración de pan dulce, se incluye un gasto indirecto variable adicional, el cual se denomina “Polvoròn”, que es nada menos que el adorno de harina que lleva el pan popular en la parte superior.

“Las prestaciones sociales como cuotas patronales del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGSS) se deben considerar en los costos imputados o reales por considerarse que el pequeño artesano ocupa los servicios de mas de tres trabajadores en calidad de dependencia.”¹⁷

Para determinar el costo de producción, se aplicó el sistema de costeo directo de producción.

Para el desarrollo del siguiente cuadro que se presenta a continuación, se aplicaron costos según encuesta e imputados y su respectiva variación, en la elaboración de pan popular en sus tres presentaciones.

¹⁷ Artículo 1ero. Acuerdo No.1036 de Junta Directiva del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social –IGSS- de fecha 20 de junio de 1996.

Cuadro 18
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Costo de producción
Año 2002

Concepto	Encuesta Q.	Imputados Q.	Variaciones Q.
Pan francés			
I. Materia prima	65,082.00	65,082.00	-
II. Mano de obra	19,250.00	36,382.00	(17,132.00)
III. Costos indirectos variables	7,875.00	19,999.00	(12,124.00)
Sub-total	92,207.00	121,463.00	(29,256.00)
Pan dulce			
I. Materia prima	78,515.00	78,515.00	-
II. Mano de obra	17,105.00	32,328.00	(15,223.00)
III. Costos indirectos variables	6,997.00	19,084.00	(12,087.00)
Sub-total	102,617.00	129,927.00	(27,310.00)
Pan tostado			
I. Materia prima	63,352.00	63,352.00	-
II. Mano de obra	13,640.00	25,780.00	(12,140.00)
III. Costos indirectos variables	5,580.00	14,169.00	(8,589.00)
Sub-total	82,572.00	103,301.00	(20,729.00)
Total	277,396.00	354,691.00	(77,295.00)

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Como se observa en el cuadro anterior, los costos imputados se incrementan en un 22% respecto a costos según encuesta, y obedece principalmente a que los pequeños artesanos no consideran: salario mínimo de Q.42.44 por quintal de harina, proceso completo, y Q.30.00 al día para el ayudante, según Acuerdo Gubernativo No. 494-2001, séptimo día, bonificación incentivo Decreto 37-2001 (Q.250.00 mensual), prestaciones sociales y laborales de ley a la mano de obra contratada como: Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGSS) 6.67%, Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP) 1%, indemnización (9.72%), bono 14 (8.33%), aguinaldo (8.33%), y vacaciones (4.17%).

3.6.12 Estado de resultados

“Es el estado financiero que muestra los ingresos, los gastos, la ganancia o pérdida que pudiera tener un negocio, como resultado de sus operaciones durante un determinado periodo, normalmente de un año.”¹⁸

Esta compuesto o integrado por el ingreso total obtenido por la venta del producto elaborado, para efectos del presente informe pan popular en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado; donde se deduce el costo directo de producción, determinando con esta información, la rentabilidad que obtienen los pequeños artesanos del municipio de Moyuta, en las tres panaderías objeto de estudio.

Cabe mencionar que para efectos del presente informe individual, en adelante únicamente para análisis y comparación se estará calculando Impuesto Sobre la Renta (ISR), a los datos según encuesta, ya que en el diagnóstico realizado en el Municipio, los pequeños artesanos en ninguno de los casos llevan registros contables, solo en forma empírica y doméstica.

A continuación se presenta el Estado de Resultados de la elaboración total de pan popular de las tres panaderías en el tamaño de pequeños artesanos, en forma anual.

¹⁸ Mario Leonel, Perdomo Salguero. Costos de Producción, Costos I. Pág. 101 Primera Edición, 1999. IMPRESOS GARVE, S.A., Guatemala.

Cuadro 19
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Estado de resultados
Del 01 de enero al 31 de diciembre 2002

Concepto	Encuesta Q.	Imputados Q.	Variación Q.
Ventas	426,020.00	426,020.00	-
pan francés	154,000.00	154,000.00	-
pan dulce	143,060.00	143,060.00	-
pan tostado	128,960.00	128,960.00	-
(-) Costo directo producción	277,397.00	354,692.00	(77,295.00)
pan francés	92,207.00	121,464.00	(29,256.00)
pan dulce	102,618.00	129,928.00	(27,310.00)
pan tostado	82,572.00	103,300.00	(20,729.00)
= Ganancia bruta en ventas	148,623.00	71,328.00	77,295.00
pan francés	61,792.00	32,536.00	29,256.00
pan dulce	40,442.00	13,132.00	27,310.00
pan tostado	46,388.00	25,660.00	20,729.00
(-) Gastos variables de ventas	2,512.00	2,512.00	-
pan francés	1,155.00	1,155.00	-
pan dulce	714.00	714.00	-
pan tostado	644.00	644.00	-
= Ganancia marginal	146,111.00	68,816.00	77,295.00
pan francés	60,637.00	31,381.00	29,256.00
pan dulce	39,729.00	12,419.00	27,310.00
pan tostado	45,745.00	25,016.00	20,729.00
(-) Gastos fijos	-	1,200.00	1,200.00
pan francés	-	462.00	462.00
pan dulce	-	411.00	411.00
pan tostado	-	327.00	327.00
Ganancia antes de ISR	146,111.00	67,616.00	78,495.00
ISR (31%)	45,294.00	20,961.00	(24,333.00)
Ganancia neta	100,817.00	46,655.00	54,162.00

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Los valores monetarios expresados en el cuadro anterior, constituyen los datos según encuesta e imputados, que representan las operaciones efectuadas por las tres panaderías del Municipio.

Obsérvese también que los pequeños artesanos, contempla en datos según encuesta su ganancia neta de Q.100,817.00, sin embargo al deducir dentro del Estado de Resultados, los costos no tomados en cuenta, principalmente en el pago de mano de obra y prestaciones sociales y laborales contempladas en ley, lo que significa que un alto porcentaje anual corresponde a la apropiación de la generación de valor por la fuerza de trabajo empleada.

3.6.13 Rentabilidad

“Es el grado de capacidad para producir una renta o beneficio. Todo lo que se vincula con los costos e ingresos de la explotación determinada en su conjunto, el nivel de rentabilidad de los capitales invertidos. Para poder lograr una rentabilidad elevada, debe alcanzarse una alta productividad técnica, pero puede suceder que esta se de alto nivel y que a pesar de ello la rentabilidad resulte escasa, si los costos e ingresos de la explotación no permiten obtener un beneficio satisfactorio”¹⁹

3.6.13.1 Rentabilidad de la producción

En el presente apartado se desarrolla el tema de rentabilidad de la producción artesanal, por lo que se aplicara los principales índices de rentabilidad sobre costos e ingresos, punto de equilibrio y el margen de seguridad.

A continuación se presenta la rentabilidad sobre ventas, que se refiere al porcentaje en que participan las ventas sobre la ganancia neta.

¹⁹ Francisco Cholvis, Diccionario de Contabilidad, Tomo II, Buenos Aires, Edic. Lecomex, 1966, Pág. 235.

Razón ganancia sobre ventas	Encuesta	Imputados
$\frac{\text{Ganancia neta}}{\text{Ventas}} \times 100$	$\frac{\text{Q. } 100,817.00}{\text{Q. } 426,020.00} \times 100$	$\frac{\text{Q. } 46,655.00}{\text{Q. } 426,020.00} \times 100$
	= 24 %	= 11 %

Del cálculo anterior se deduce que los pequeños artesanos que elabora pan en sus tres presentaciones, por cada quetzal obtenido en ventas, obtiene una rentabilidad según encuesta en promedio Q.0.24 e imputados Q.0.11.

A continuación se presenta la rentabilidad sobre costos y gastos, que se refiere a los beneficios satisfactorios que se obtienen derivado del comportamiento de los costos de producción.

Rentabilidad sobre costos y gastos	Encuesta	Imputados
$\frac{\text{Ganancia neta}}{\text{Costos y gastos}} \times 100$	$\frac{\text{Q. } 100,817.00}{\text{Q. } 279,909.00} \times 100$	$\frac{\text{Q. } 46,655.00}{\text{Q. } 358,404.00} \times 100$
	= 36 %	= 13 %

La relación de ganancia neta sobre los costos y gastos, indica que para datos según encuesta representan aproximadamente el 36%, mientras en imputados el 13%, en la elaboración de pan.

3.6.14 Punto de equilibrio

“El punto de equilibrio es el vértice donde se unen las ventas y los gastos totales, representan el momento en el cual no existen utilidades ni pérdida para una empresa, es decir, que los ingresos son iguales a los costos.”²⁰

²⁰ González, Cristóbal Del Río, Ediciones Contables y Administrativas. Técnica Contable, México. Pág. 118

- Punto de volumen en que los ingresos y los costos son iguales: una combinación de ventas y costos que da como resultado la operación de un negocio sin producir utilidad ni pérdida.
- El punto de equilibrio tiene como objetivo, determinar el número mínimo de unidades producidas y vendidas para absorber el total de los costos y gastos de una empresa; por lo que utilizado como instrumento de análisis que permite determinar el nivel de operaciones que debe mantenerse para cubrir los costos y evaluar la rentabilidad.
- El punto de equilibrio permite medir, planear y controlar los resultados de una unidad económica.

A continuación se presenta los datos siguientes, para poder determinar el punto de equilibrio en valores y unidades.

Cabe mencionar que para efectos del presente informe individual, para determinar el punto de equilibrio que obtienen los pequeños artesanos del municipio de Moyuta, se consideran únicamente datos imputados.

DATOS:

Ventas brutas:	Q.426,020.00
Costo directo de producción:	Q.354,692.00
Gastos variables de ventas:	Q. 2,512.00
Ganancia marginal:	Q. 68,816.00
Gastos fijos:	Q. 1,200.00
Ganancia antes de ISR:	Q. 67,616.00
% Ganancia marginal:	0.161532276
Precio de venta:	Q. 0.20

3.6.14.1 En valores

Indica el volumen de ventas en valores monetarios necesarios para cubrir los costos variables y fijos. Al aplicar la fórmula, se obtiene el resultado siguiente:

$$\text{P.E.Q.} = \frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ Ganancia marginal}}$$

$$\text{P.E.Q.} = \frac{\text{Q. 1,200.00}}{0.161532276}$$

$$\text{P.E.Q.} = \text{Q. 7,429.00}$$

Esto significa que, para cubrir los gastos, el total de ventas no deberá ser menor de Q.7,429.00.

3.6.14.2 En unidades

Se utiliza para determinar cuanto es necesario producir para la venta. A través de este método se establece cuantas unidades de pan deben venderse para no obtener pérdida o ganancia.

Posteriormente de establecer el punto de equilibrio en valores (P.E.Q), se hace necesario conocer el volumen de las ventas necesarias para cubrir los costos y gastos fijos, la cual se establece mediante la siguiente fórmula:

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{P.E.Q.}}{\text{Precio de venta}}$$

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{Q. 7,429.00}}{\text{Q.0.20}} = 37,145 \text{ unidades}$$

Esto significa que, para cubrir los gastos, el total de panes vendidos en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado no deberá ser menor de 37,145 unidades de pan popular.

A continuación se presenta el siguiente cuadro y fórmula para comprobar el punto de equilibrio por cada presentación de pan.

Cuadro 20
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Punto de equilibrio en unidades
Año 2002

Tipo de pan	Producción anual	Coefficiente %	P.E. en unidades
Francés	770,000	1.74378052	13,428
Dulce	715,300	1.74378052	12,473
Tostado	644,800	1.74378052	11,244
Total	2,130,100		37,145

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{Gastos fijos}}{\text{Ganancia marginal}} = \frac{\text{Q. } 1,200.00}{\text{Q. } .68,816.00} = 0.0174378052 \times 100$$

$$\text{COEFICIENTE:} = 1.74378052$$

3.6.15 Margen de seguridad

Es el rango donde la unidad económica opera sin experimentar pérdida; y se obtiene restándole a las ventas el punto de equilibrio en valores y el resultado se divide entre las ventas.

Representa la cifra en quetzales en la cual las ventas presupuestadas o reales exceden del punto de equilibrio en ventas. Mide la cantidad en la cual las ventas pueden disminuir sin producir pérdidas manteniendo los gastos, como se observa en la fórmula siguiente:

Ventas	Q.426,020.00
(-) Punto de equilibrio en valores	Q. 7,429.00
Margen de seguridad	Q.418,591.00

$$\begin{array}{rcll} \text{Margen de seguridad} & \frac{\text{Q. 418,591.00}}{\text{Q.426,020.00}} & \times 100 & = 98 \% \\ \text{Ventas} & & & \end{array}$$

En este caso el porcentaje obtenido del 98%, por lo que los pequeños artesanos esta alejado tan solo un 2% de obtener una pérdida.

$$\text{Q. 418,591.00} \times 0.161532276 = \text{Q.67,616.00 Ganancia antes de ISR.}$$

También se puede utilizar la siguiente fórmula para determinar el margen de seguridad y determinar en que porcentaje pueden disminuir las ventas sin que se reporte pérdida.

$$\text{P.M.S.} = \frac{\text{Gastos fijos}}{\text{Ganancia marginal}}$$

$$\text{P.M.S.} = \frac{\text{Q. 1,200.00}}{\text{Q. 68,816.00}} = 2\%$$

Ventas 100% menos 2%

$$\text{P.M.S.} = 98\%$$

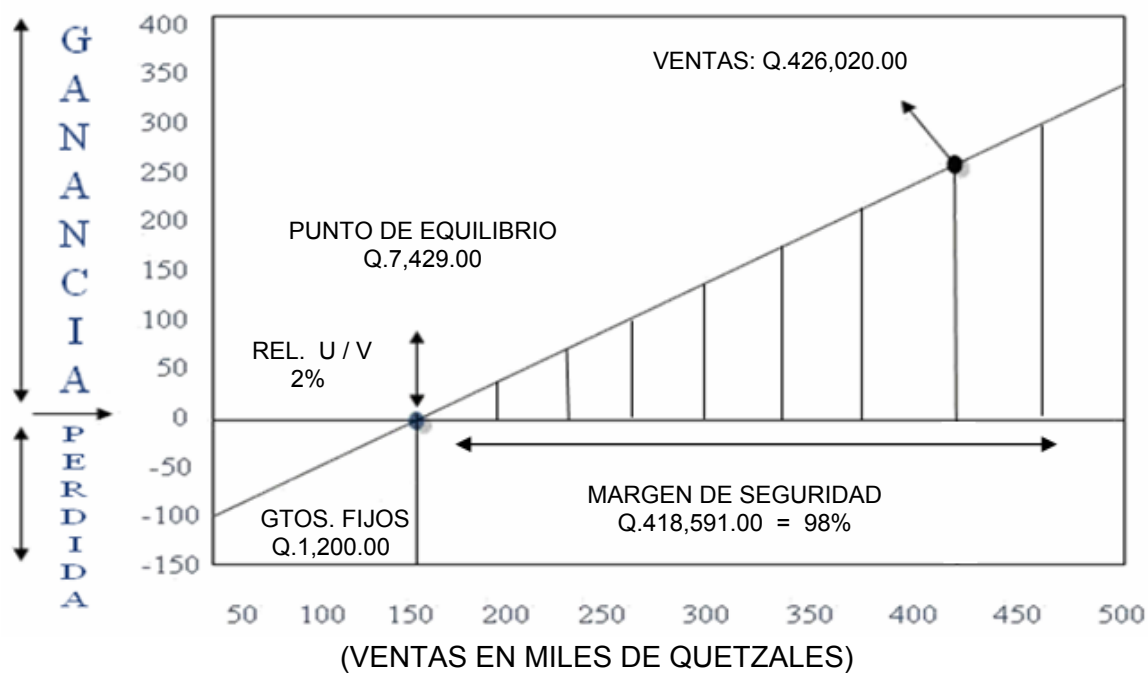
El porcentaje de margen de seguridad para el pequeño artesano es del 98%, lo cual significa que las ventas pueden disminuir en este porcentaje, sin que esto signifique que la empresa obtenga pérdida o ganancia.

3.6.16 Gráfica del punto de equilibrio

Consiste en representar mediante un cuadrante de coordenadas cartesianas los tres elementos del punto de equilibrio como lo son las ventas, gastos variables y gastos fijos.

Para una mejor interpretación, el análisis del punto de equilibrio se puede reflejar por medio de una gráfica, la cual se presenta a continuación.

Gráfica 3
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Punto de equilibrio
Año 2002



Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

De acuerdo a la gráfica anterior los gastos fijos que representan en este caso el costo de depreciaciones, (horno de leña, artesa de madera, amasijos, clavijeros, mostrador y balanzas) que son relativamente bajos (Q.1,200.00), comparado con el volumen de las ventas (Q.426,020.00), y donde cabe mencionar que el pequeño artesano tiene un margen de seguridad demasiado elevado, por lo que tiene un porcentaje alto de tener perdida. De igual forma ocurre en el análisis de la gráfica del punto de equilibrio del mediano artesano, (Gráfica 6, página 123)

3.6.17 Análisis mezcla de mercadotecnia

A continuación se analizarán los componentes principales de la mezcla de mercadotecnia, haciendo mención de sus componentes y posteriormente el análisis de cada uno en la elaboración de pan popular en sus tres presentaciones, en los pequeños artesanos.

- **Producto**

Es un complejo de atributos tangibles e intangibles e incluso embalaje, color, precio, prestigio del fabricante y del vendedor, que el comprador puede aceptar como algo que ofrece satisfacción a sus deseos o necesidad.

En el municipio de Moyuta se observó que la elaboración de pan popular, por ser un producto con características de carácter perecedero es vendido pocas horas después de haber sido elaborado, no pudiéndose almacenar por mucho tiempo en las panaderías.

Dentro de la variedad de pan popular que elaboran se encuentra en tres presentaciones: francés, dulce y tostado. Además se determinó que los pequeños artesanos que se dedican a elaborar pan popular, no utilizan marca para la identificación del producto, únicamente lo venden en bolsa plástica sin logotipo o identificación del bien.

- **Precio**

Es la cantidad de dinero que se necesita para adquirir en intercambio las combinaciones de un producto y los servicios que lo acompañan.

El precio establecido para la variedad de pan obtenido es Q.0.20 por unidad en sus tres presentaciones, debido a las características tecnológicas rudimentarias que utilizan para el proceso, ya que los mismos son fijados de acuerdo al tamaño y costo de la producción.

En cuanto a la demanda se refiere, el pan es requerido por los habitantes, aledaños a las panaderías, debido a su tamaño y calidad.

Lo que el productor ofrece en estos casos, según el diagnóstico, es vender la totalidad del pan durante las horas de la mañana y tarde, ya que satisface las necesidades del consumidor.

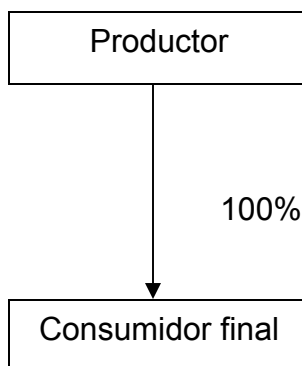
- **Plaza**

Es un conjunto de organizaciones interdependientes, involucradas en el proceso de colocar un producto o un servicio a la disposición del consumidor del usuario o de negocios, para su utilización o su consumo.

En cuanto a plaza se refiere los productores de pan por pertenecer a los pequeños artesanos y consumir a diario lo producido, no utilizan ninguna clase de intermediarios, ya que venden la producción en su totalidad desde sus mismas casas donde lo producen, al consumidor final.

A continuación se muestra la gráfica del canal de comercialización utilizado por los pequeños artesanos en la comercialización de la elaboración de pan popular en sus tres presentaciones.

Gráfica 4
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Canal de comercialización
Año 2002



Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

La gráfica anterior muestra el canal utilizado para la venta de pan popular, el cual pertenece a un nivel cero, donde no existen márgenes de comercialización, debido a que vende el producto directamente al consumidor final.

- **Promoción**

Es dar a conocer los productos en forma directa y personal, además de ofrecer valores o incentivos adicionales del producto a vendedores o consumidores.

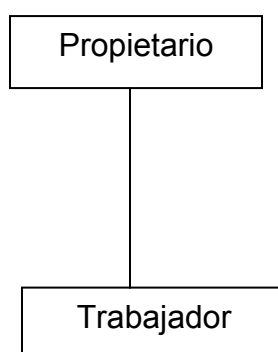
Debido a la falta de financiamiento e interés por parte de los productores no cuentan con ningún tipo de promoción para el aumento de las ventas, ya que se han conformado con los movimientos de ventas que poseen.

3.6.18 Organización empresarial

El sistema que aplican es lineal y de tipo familiar, no aplican planeación en las actividades que realizan, pero si lo hacen de forma empírica, ya que todas las tareas la realizan a corto plazo.

A continuación se presenta la gráfica de la organización empresarial, para los pequeños artesanos del municipio de Moyuta.

Gráfica 5
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Organización empresarial
Año 2002



Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Como se observa en la gráfica anterior, la autoridad la posee el propietario de las panaderías, a través de la concentración de la autoridad y responsabilidad que es común en este tipo de pequeña empresa.

3.7 MEDIANOS ARTESANOS

“Se pueden clasificar en esta categoría, aquellos artesanos que realizan el proceso productivo con un mayor grado de especialización y emplean algunas técnicas en el desarrollo del trabajo, entre las que se pueden mencionar la utilización de instrumentos de precisión, para realizar trazos y cortes a medida, controles numéricos y otras. La mano de obra empleada es en parte familiar y principalmente asalariada y necesita cierto grado de especialización por lo que debe ser calificada”²¹.

²¹ Ibíd. Pág. 79

Es aquella persona que se dedica a desarrollar artículos con un modesto capital, su situación esta por debajo de los niveles de acumulación, no logra producir y retener el excedente económico necesario para continuar produciendo. El proceso de producción esta limitado a remunerar el trabajo, no tiene más de tres empleados.

3.7.1 Elaboración de pan

En el municipio de Moyuta actualmente existe una sola panadería dentro del tamaño de medianos artesanos, ubicada en el casco urbano la cual elabora pan popular en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado en horno eléctrico y de gas propano.

La materia prima requerida en la elaboración de pan es entregada directamente a domicilio por distribuidores del Municipio, lo cual desfavorece al mediano artesano al estar sujeto a los precios impuestos por los intermediarios de insumos y/o materia prima.

3.7.2 Tecnología aplicada

En este estrato diagnosticado, se determinó que la tecnología aplicada en las panaderías del tamaño de medianos artesanos, obedecen al tipo de horno, equipo, utensilios y mano de obra utilizada en la elaboración de pan popular.

En el presente caso los procesos de elaboración se realizan con esfuerzo humano y aplicación de forma combinada de herramienta y equipo eléctrico mecanizado y/o manual, además de contar con mano de obra asalariada. Los procesos que se realizan dentro de esta categoría artesanal son mixtos.

Se identifico con estas características de tecnología aplicada una sola panadería en el casco urbano, que elabora pan popular en horno eléctrico y con gas propano.

- La ubicación del taller ordinariamente esta en terreno propio, lo cual da como resultado que el uso de instalaciones no se contemple dentro de los costos; y la mano de obra, es familiar y asalariada, se detectó que no existe pago de prestaciones sociales y laborales de ley. Por el lado de rendimiento óptimo y la productividad de los materiales se ve fortalecido, al poseer maquinaria semi-especializada, lo cual incide en productividad diaria, semana, mensual o anual.
- Su capital esta comprendido entre Q.1,500.00 a Q.12,000.00, el cual se encuentra invertido en maquinaria y equipo, generalmente de fabricación formal y de operación semiautomática o electromecánica. Contrata escasamente mano de obra permanente, pero en un número reducido que puede estar entre dos y tres trabajadores. Sabiendo que la fuera de trabajo es la única capaz de generar plusvalía, se origina un excedente. No aplica división técnica del trabajo y esta próxima a convertirse en la categoría de grandes artesanos.
- No cuentan con asistencia técnica y la participación en financiamiento bancario, cooperativas y organizaciones no gubernamentales (ONG's), son reducidas o casi nulas.

3.7.3 Volumen y valor de la producción

De una sola panadería que existe en el Municipio está determinada por el horno eléctrico utilizado en la elaboración de pan popular, lo cual maximiza su número de panes producidos en sus tres presentaciones.

También cabe resaltar que el tipo de mano de obra que se hace uso en la elaboración de pan popular es mixta (familiar y asalariada); derivado de lo cual se determina su volumen y valor de la producción.

El cuadro siguiente permite identificar el volumen y valor de la producción en la elaboración de pan popular en sus tres presentaciones.

Cuadro 21
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Volumen y valor de la producción anual
Año 2002

Tipo de pan	Unidades producidas	Precio unitario Q.	Total Q.
Francés	1,555,200	0.10	155,520.00
Dulce	1,267,200	0.10	126,720.00
Tostado	540,000	0.10	54,000.00
Total	3,362,400		336,240.00

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

La información obtenida para estructurar el anterior cuadro, fue recopilada del diagnóstico socioeconómico realizado en el municipio de Moyuta, en el cual se pudo determinar el volumen de producción y precio de venta, así como el valor total de la elaboración de pan. (Anexo 15)

3.7.4 Costo de producción

En esta actividad artesanal, en la categoría de medianos artesanos esta determinado por la herramienta y equipo, así como la mano de obra calificada utilizada en la elaboración de pan popular. El costo de producción aplicado al presente estrato fue el costeo directo.

En el siguiente cuadro se están aplicado costos según encuesta e imputados y su respectiva variación, que se determinará de restar valores de encuesta menos imputados, tomando en consideración los elementos del costo, materia prima, mano de obra y costos indirectos variables:

Cuadro 22
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Costo de producción
Año 2002

Concepto	Encuesta Q.	Imputados Q.	Variaciones Q.
Pan francés			
I. Materia prima	60,248.00	60,248.00	-
II. Mano de obra	22,680.00	48,168.00	(25,488.00)
III. Costos indirectos variables	6,755.00	23,683.00	(16,928.00)
Sub-total	89,683.00	132,099.00	(42,416.00)
Pan dulce			
I. Materia prima	63,171.00	63,171.00	-
II. Mano de obra	20,160.00	42,816.00	(22,656.00)
III. Costos indirectos variables	6,005.00	22,452.00	(16,447.00)
Sub-total	89,336.00	128,440.00	(39,103.00)
Pan tostado			
I. Materia prima	29,892.00	29,892.00	-
II. Mano de obra	7,560.00	16,056.00	(8,496.00)
III. Costos indirectos variables	2,252.00	7,963.00	(5,711.00)
Sub-total	39,704.00	53,911.00	(14,207.00)
Total	218,723.00	314,451.00	(95,726.00)

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Resultado del cuadro anterior se determinarán las variaciones según encuesta e imputados lo que refleja principalmente una apropiación de la generación de valor por la fuerza de trabajo, al no considerar aspectos legales como: salario mínimo de Q.42.44 por quintal de harina, proceso completo y Q.30.00 al día para el ayudante, según Acuerdo Gubernativo No. 494-2001, de fecha 18 de diciembre del año 2001; séptimo día, bonificación incentivo Decreto 37-2001 (Q.250.00 mensual), prestaciones sociales y laborales de ley a la mano de obra contratada como: Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGSS) 6.67%, Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP) 1%, indemnización (9.72%), bono 14 (8.33%), aguinaldo (8.33%), y vacaciones (4.17%). (Anexo 16,17, 18, 19, 20, 21, 22 y 23)

3.7.5 Estado de resultados

Éste estado financiero es resultado del costo de producción obtenido en la elaboración de pan popular en sus tres presentaciones descritos anteriormente, en horno eléctrico y de gas propano y de las ventas realizadas en un periodo de tiempo que corresponde a un año.

El cuadro siguiente refleja los datos según encuesta e imputados con su respectiva variación.

Cuadro 23
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Estado de resultados
Del 01 de enero al 31 de diciembre 2002

Concepto	Encuesta Q.	Imputados Q.	Variación Q.
Ventas	336,240.00	336,240.00	-
pan francés	155,520.00	155,520.00	-
pan dulce	126,720.00	126,720.00	-
pan tostado	54,000.00	54,000.00	-
(-) Costo directo producción	218,723.00	314,451.00	(95,728.00)
pan francés	89,683.00	132,100.00	(42,417.00)
pan dulce	89,336.00	128,440.00	(39,104.00)
pan tostado	39,704.00	53,911.00	(14,207.00)
= Ganancia bruta en ventas	117,517.00	21,789.00	95,728.00
pan francés	65,837.00	23,420.00	42,417.00
pan dulce	37,384.00	(1,720.00)	39,104.00
pan tostado	14,296.00	89.00	14,207.00
(-) Gastos variables de ventas	3,751.00	3,751.00	-
pan francés	1,944.00	1,944.00	-
pan dulce	1,267.00	1,267.00	-
pan tostado	540.00	540.00	-
= Ganancia marginal	113,765.00	18,037.00	95,728.00
pan francés	63,893.00	21,476.00	42,417.00
pan dulce	36,117.00	(2,987.00)	39,104.00
pan tostado	13,759.00	(451.00)	14,207.00
(-) Gastos fijos	660.00	7,085.00	(6,425.00)
pan francés	297.00	3,188.00	(2,891.00)
pan dulce	264.00	2,834.00	(2,570.00)
pan tostado	99.00	1,063.00	(964.00)
Ganancia antes de ISR	113,105.00	10,952.00	102,153.00
ISR (31%)	35,063.00	3,395.00	(31,667.00)
Ganancia neta	78,043.00	7,557.00	70,486.00

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Es importante resaltar que el mediano artesano de acuerdo a datos según encuesta con relación a imputados tiene como resultado una ganancia neta menor al 41% anual, y obedece a que el artesano no considera ciertos factores que se describen en el análisis del cuadro 19 página 100, y obteniendo como resultado las variaciones en cada elemento.

3.7.6 Rentabilidad de la producción

En este apartado se analiza la rentabilidad que el mediano artesano pueda obtener en sus ventas como en sus costos que incurrió durante un año de producción, tanto en datos según encuesta como imputados.

A continuación se presenta la rentabilidad sobre ventas de pan.

Razón ganancia sobre ventas	Encuesta	Imputados
$\frac{\text{Ganancia neta}}{\text{Ventas}} \times 100$	$\frac{\text{Q. } 78,043.00}{\text{Q. } 336,240.00} \times 100$	$\frac{\text{Q. } 7,557.00}{\text{Q. } 336,240.00} \times 100$
	= 23 %	= 2 %

Del cálculo anterior se estableció que el mediano artesano que elabora pan popular en sus tres presentaciones, por cada quetzal obtenido en ventas obtiene una rentabilidad según encuesta en promedio Q.0.23 e imputados Q.0.02.

A continuación se presenta la rentabilidad sobre costos de pan.

Rentabilidad sobre costos y gastos	Encuesta	Imputados
$\frac{\text{Ganancia neta}}{\text{Costos y gastos}} \times 100$	$\frac{\text{Q. } 78,043.00}{\text{Q. } 223,134.00} \times 100$	$\frac{\text{Q. } 7,557.00}{\text{Q. } 325,287.00} \times 100$
	= 35 %	= 2 %

La relación de ganancia neta sobre los costos y gastos, indica que para datos según encuesta representan el 35% y para los imputados 2% en la elaboración de pan popular.

3.7.7 Punto de equilibrio

A continuación se presenta los datos siguientes, para poder determinar el punto de equilibrio del mediano artesano.

DATOS:

Ventas brutas:	Q.336,240.00
Costo directo de producción:	Q.314,451.00
Gastos variables de ventas:	Q. 3,751.00
Ganancia marginal:	Q. 18,037.00
Gastos fijos:	Q. 7,085.00
Ganancia antes del ISR:	Q. 10,952.00
% Ganancia marginal:	0.053644509
Precio de venta:	Q. 0.10

3.7.7.1 En valores

Indica el volumen de ventas en valores monetarios necesarios para cubrir los costos variables y fijos. Al aplicar la fórmula, se obtiene el resultado siguiente:

$$\begin{aligned}
 \text{P.E.Q.} &= \frac{\text{Gastos fijos}}{\% \text{ Ganancia marginal}} \\
 \text{P.E.Q.} &= \frac{\text{Q. 7,085.00}}{0.053644509} \\
 \text{P.E.Q.} &= \text{Q. 132,073.00}
 \end{aligned}$$

Esto significa que, para cubrir los gastos, el total de ventas en un año no deberá ser menor de Q.132,073.00.

3.7.7.2 En unidades

Se utiliza para determinar cuanto es necesario producir para la venta. A través de este método se establece cuantas unidades de pan deben venderse para no obtener pérdida o ganancia.

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{P.E.Q.}}{\text{Precio de venta}}$$

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{Q. 132,073.00}}{\text{Q. 0.10}} = 1,320,730 \text{ unidades}$$

Esto significa que, para cubrir los gastos, el total de panes vendidos en un años no deberá ser menor de 1,320,730 unidades de pan popular en sus tres presentaciones.

A continuación se presenta el siguiente cuadro y fórmula para comprobar el punto de equilibrio por cada presentación de pan.

Cuadro 24
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Punto de equilibrio en unidades
Año 2002

Tipo de pan	Producción anual	Coefficiente %	P.E. en unidades
Francés	1,555,200	39.2794317	610,874
Dulce	1,267,200	39.2794317	497,748
Tostado	540,000	39.2794317	212,108
Total	3,362,400		1,320,730

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

$$\text{P.E.U.} = \frac{\text{Gastos fijos}}{\text{Ganancia marginal}} = \frac{\text{Q. 7,085.00}}{\text{Q. 18,037.00}} = 0.392794317 \times 100$$

COEFICIENTE: = 39.2794317

3.7.8 Margen de seguridad

Es el rango donde la unidad económica opera sin experimentar perdida; y se obtiene restándole a las ventas el punto de equilibrio en valores y el resultado se divide entre las ventas, como se observa en la fórmula siguiente:

Ventas	Q. 336,240.00
(-) Punto de equilibrio en valores	Q. 132,073.00
Margen de seguridad	Q. 204,167.00

$$\text{Margen de seguridad} = \frac{\text{Q. 204,167.00}}{\text{Q. 336,240.00}} \times 100 = 61\%$$

En este caso el porcentaje obtenido del 61%, por lo que el mediano artesano esta alejado un 39% de obtener una pérdida.

$$Q. 204,167.00 \times 0.053644509 = Q. 10,952.00 \text{ Ganancia antes de ISR.}$$

También se puede utilizar la siguiente fórmula para determinar el margen de seguridad y determinar en que porcentaje pueden disminuir las ventas sin que se reporte pérdida.

$$P.M.S. = \frac{\text{Gastos fijos}}{\text{Ganancia marginal}}$$

$$P.M.S. = \frac{Q. 7,085.00}{Q. 18,037.00} = 39\%$$

Ventas 100% menos 39%

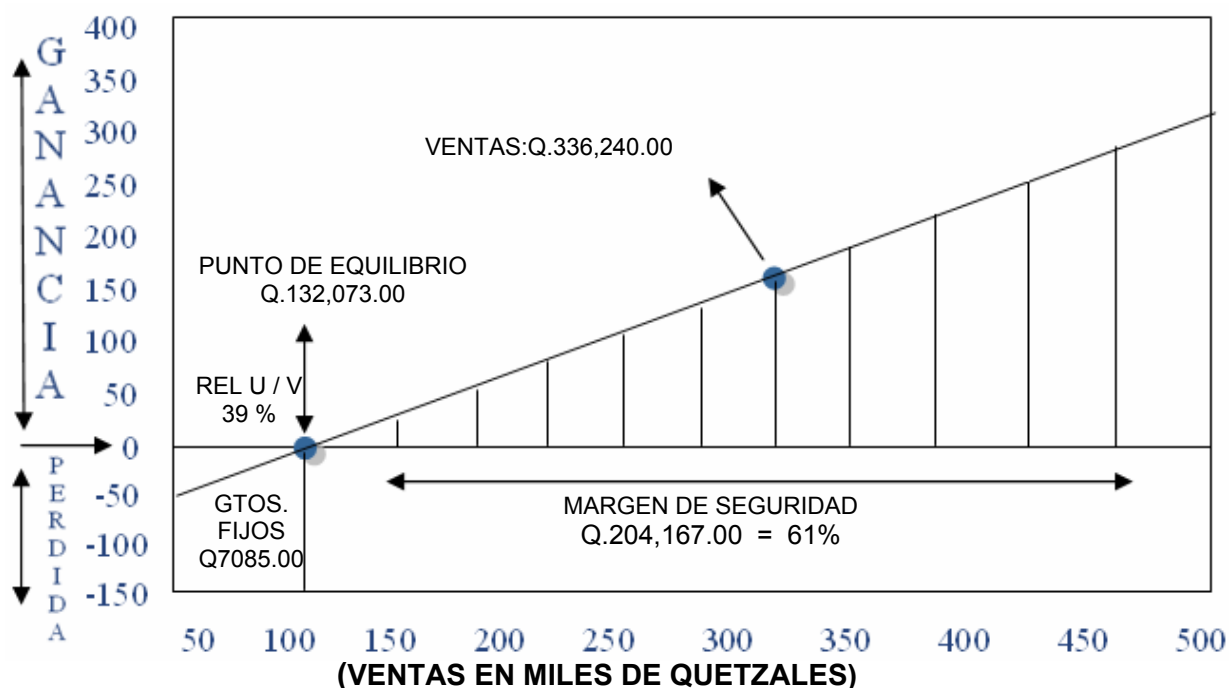
$$P.M.S. = 61\%$$

El porcentaje de margen de seguridad para el mediano artesano es del 61%, lo cual significa que las ventas pueden disminuir en este porcentaje, sin que esto signifique que la panadería obtenga pérdida o ganancia.

3.7.9 Gráfica del punto de equilibrio

Para una mejor interpretación, el análisis del punto de equilibrio se puede reflejar por medio de una gráfica, la cual se presenta a continuación.

Gráfica 6
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Punto de equilibrio
Año 2002



Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Como resultado de la gráfica anterior se observa que el punto de equilibrio para la unificación de las tres presentaciones: francés, dulce y tostado se obtiene al vender la cantidad de Q.132,073.00 ya que de esta forma no existirá ninguna ganancia pero tampoco perdida, es decir permite recuperar los gastos fijos de Q.7,085.00.

3.7.10 Financiamiento de la producción

Es el recurso que dispone el productor para poner en marcha una unidad económica artesanal, los cuales pueden obtenerse mediante fuentes internas y externas.

Es imprescindible mencionar que para el presente tema, como lo es el financiamiento de la producción, se consideró para los dos tamaños de artesanos: pequeños y medianos, los cuales elaboran pan popular en el municipio de Moyuta, en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado; dada las mismas condiciones para ambos tamaños de artesanos se consolido el desarrollo del mismo y se constató las fuentes de financiamiento que a continuación se describen.

3.7.10.1 Fuentes de financiamiento

Dentro de las cuatro panaderías enmarcadas en el diagnóstico realizado en el municipio de Moyuta, tres panaderías en el tamaño de pequeños artesanos y una sola panadería en medianos artesanos que se dedica a la elaboración de pan popular en sus tres presentaciones, se determinó que sus principales fuentes de financiamiento es interna a pesar que existen fuentes de financiamiento externa, pero por faltas de garantías no tienen acceso a ellas, como a continuación se describen.

- **Fuentes internas**

Ahorros familiares, excedentes y sobrantes de materias primas, mano de obra familiar, venta o arrendamiento de activos fijos, y mano de obra asalariada eventualmente.

- **Fuentes externas**

Cooperativas, ONG's, prestamistas particulares, empresas fiduciarias, proveedores de materias primas, y el sistema bancario nacional.

La escasez de recursos destinados a financiamiento de la unidad productiva artesanal como la: panadería, carpintería, herrería, y extracción de sal; en el municipio de Moyuta expresa la propia limitación de su desarrollo. Las dificultades que se presentan para financiar a los pequeños y medianos

artesanos con recursos, no permiten el logro de programas de desarrollo económico y social. Se constató que el financiamiento básico de la rama artesanal procede de fuentes internas únicamente como los son: los ahorros, mano de obra, y venta de activos fijos, todos de índole familiar.

Como resultado de la investigación realizada en Moyuta, se pudo determinar el siguiente cuadro, donde se podrá observar la distribución por actividad artesanal y su participación porcentual, como consecuencia de la encuesta efectuada en cada una de las panaderías y extraído los valores del costo de producción según encuesta específicamente.

Cuadro 25
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Financiamiento pequeño y mediano artesano
Año 2002

Tamaño de la empresa	F U E N T E				
	Interna Q.	Externa Q.	Total Q.	Interna %	Externa %
Pequeño artesano	277,397.00	-	277,397.00	100	-
Mediano artesano	218,723.00	-	218,723.00	100	-
Total	<u>496,120.00</u>	-	<u>496,120.00</u>		-

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

Obsérvese que en el cuadro anterior, no se considera financiamiento externo en el pequeño y mediano artesano, debido a que no son sujetos de créditos, por no contar con las garantías prendaías, fiduciarias o hipotecarias exigidas.

En la elaboración de pan popular tanto del pequeño y mediano artesano, no se utiliza crédito bancario, por su poca capacidad de pago y su baja rentabilidad no les permite tener acceso al mismo.

Los proveedores de materias primas son los únicos soportes hasta un plazo de 60 días, con montos no mayores de Q.3,000.00 y a tasa cero de interés, por el tiempo de financiamiento no se considera fuente externa.

3.7.11 Análisis mezcla de mercadotecnia

En este apartado será analizada la elaboración de pan popular en el tamaño de medianos artesanos, tomando en cuenta los elementos que se detallan a continuación.

- **Producto**

Según datos obtenidos de la investigación existe dentro del Municipio, una panadería en el tamaño de mediano artesano que elabora pan popular en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado. La producción es vendida pocas horas después de su elaboración debido a que es perecedero.

En cuanto a material de empaque, utilizan únicamente bolsas plásticas para la distribución del producto, además no cuentan con marca que identifique el producto.

- **Precio**

Debido a que la fijación de precios es una de las decisiones más importantes del mediano artesano que elabora pan popular, requiere entonces de mucha atención ya que los precios están en constante cambio por lo que afectan la economía de los productores sin importar el tamaño de la empresa, en el caso de la producción de pan los propietarios son quienes fijan el precio dependiendo de los costos de producción. Quedando establecido el precio de pan francés, dulce y tostado de Q.0.10 la unidad, debido principalmente al tamaño del producto. La demanda del pan es determinada por los habitantes del Municipio

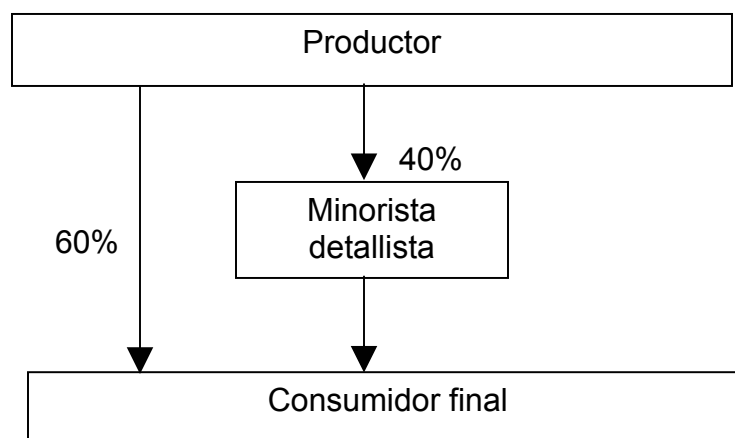
aledaños a las panaderías, principalmente durante las horas de la mañana y la tarde, dispuestos a comprar con los precios establecidos por el productor.

En cuanto a oferta se refiere se observo que la elaboración de pan popular diaria es vendida en su totalidad, satisfaciendo las necesidades del consumidor.

- **Plaza**

Los medianos artesanos que elaboran pan popular para la distribución del producto, utilizan dos canales de comercialización los cuales se representan en la gráfica siguiente.

Gráfica 7
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Canales de comercialización
Año 2002



Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

La gráfica anterior muestra los canales de comercialización utilizados para la venta de pan en el tamaño de medianos artesanos, donde participa el productor

minorista detallista – consumidor final. El que elabora pan popular vende directamente al consumidor final y al minorista detallista que en este caso es el dependiente que vende al consumidor final, con ello se da la existencia de un canal nivel uno.

3.7.12 Márgenes de comercialización

Es la diferencia que existe entre el precio que paga el consumidor final y el precio que recibe el productor.

En la segunda gráfica de los canales de comercialización se determinó, que el 40% de la producción es vendida al minorista detallista por lo que existen márgenes de comercialización, tal y como se muestra en el cuadro siguiente.

Cuadro 26
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Márgenes de comercialización
Año 2002

Institución	Precio venta Q	Margen bruto Q	Costos mercadeo Q	Margen neto Q	Rendimiento s/inversión %	Participa- ción %
Artésano	0.10	0.04	0.01	0.03	30	71
Minorista / detallista	0.14					29
Bolsas plásticas			0.01			
			0.01			
Total		0.04	0.01	0.03		100

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

De acuerdo a la información anterior, el porcentaje que obtiene el productor es aceptable, ya que el margen bruto de comercialización indica que por cada quetzal pagado por los consumidores Q.0.71 son para el productor y Q.0.29 para el intermediario.

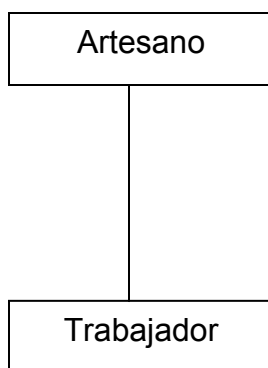
- **Promoción**

Los medianos artesanos del municipio de Moyuta que elaboran pan popular en sus tres presentaciones ya mencionadas con antelación, carece de todo tipo de promoción y publicidad para dar a conocer el producto.

3.7.13 Organización empresarial

Según datos obtenidos en la encuesta realizada, se pudo verificar que los medianos artesanos, utilizan un tipo de organización familiar y un sistema lineal, donde el jefe de familia es quien posee la autoridad y responsabilidad.

Gráfica 8
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Elaboración de pan
Organización empresarial
Año 2002



Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

La gráfica anterior representa un tipo de organización lineal, ya que sólo una persona posee autoridad de mando, no existe especialización en las atribuciones, por no tener división en el trabajo, lo cual hace que los recursos materiales, físicos y el poco circulante en efectivo no sea utilizado con máxima eficiencia.

CONCLUSIONES

Como resultado de la investigación realizada en el municipio de Moyuta, departamento de Jutiapa, referente al “DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y PROPUESTAS DE INVERSIÓN”, y a “COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES (PANADERÍA)” se presentan las siguientes conclusiones:

1. Que las condiciones de vida de los núcleos familiares del municipio de Moyuta, departamento de Jutiapa, son cada vez más precarias social y económicamente, respecto a estudios oficiales realizados en el Censo Poblacional del año 1994, derivado del deterioro del medio ambiente por contaminación y depredación, desempleo por la crisis socioeconómica de Guatemala, insalubridad por la falta de servicios básicos como: agua potable, sanitarios y drenajes, sin expectativas de desarrollo humano por la falta de servicios básicos. Además carente de expectativas de crecimiento económico ante la falta de políticas de apoyo crediticio, que mejore el ingreso a los sectores mas desposeídos de Moyuta.
2. Falta de tierra para el campesinado y de políticas agrarias que respondan ante la expectativas reales, tiene como resultado en el Municipio en no cumplimiento de los Acuerdos de Paz.
3. Que los productores que elaboran pan popular tanto pequeños y medianos artesanos del Municipio investigado, no llevan registros contables ni controles de operaciones que le permitan determinar exactamente sus resultados, derivado del desconocimiento y falta de registros contables adecuados, no establecen los costos de producción y las ganancias reales, al no pagar salario mínimo (Decreto 454-2001),

séptimo día, bono incentivo (Decreto 37-2001), vacaciones, bonificación anual (Bono14), aguinaldo, indemnización, cuotas patronales (IGSS), e impuestos y no considerar los costos indirectos variables y en ocasiones el uso de mano de obra familiar no remunerada, generando en los artesanos que elaboran pan popular, la idea de obtener ganancias mayores a las reales.

4. El desarrollo socioeconómico de los pequeños y medianos artesanos de Moyuta, están condicionados en un elevado porcentaje por la escasez de recursos financieros, los cuales no están disponibles por medio del financiamiento en el sistema bancario, adicionalmente a la falta de políticas del estado que fomenten la inversión en la actividad productiva en el área rural, quienes por falta de respaldo crediticio y capacidad de pago no son sujetos de crédito. No obstante, el artesano cuenta con reducidos recursos para autofinanciarse, sin embargo estos escasamente alcanzan para sostener su actividad artesanal que genera ingresos de subsistencia.
5. Los pequeños y medianos artesanos del Municipio, que se dedican a elaboración de pan popular en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado no se encuentran organizados, el cual los hace estar en desventaja, en relación a Municipios aledaños; al perder beneficios sustanciales como: asistencia técnica y capacitación, financiamiento crediticio, precios competitivos en las materias primas, canales de comercialización, eliminación de intermediarios, fijación de precios a sus productos respecto a sus costos de producción; además la escasez de infraestructura básica para desarrollar sus actividades.

RECOMENDACIONES

Con base a las conclusiones a que se presentaron anteriormente, se considera recomendar lo siguiente:

1. Que las autoridades locales del Municipio, den prioridad en las erogaciones asignadas por parte del Gobierno Central, a la inversión en proyectos sociales que eleven el nivel de vida socioeconómico de los núcleos familiares, evitando erogaciones en obras de beneficio relativo que no llenen las expectativas de los problemas mas ingentes de la población, principalmente la generación de empleo, implementación de servicios de salubridad y otros que le signifiquen elevar del desarrollo de la población de Moyuta.
2. Que la Municipalidad de Moyuta, inicie las gestiones necesarias ante las autoridades de Gobierno en turno para planificación y ejecución de un programa para la legalización de tierras dentro del Municipio y adquirir fincas para proveer de tierra al gran contingente de campesinos de la localidad que recurre al arrendamiento para llevar a cabo su actividad productiva.
3. Que entidades estatales o privadas de Municipio, establezcan un programa que impulse, brindar asesoría e incentivar a los pequeños y medianos artesanos, con el objeto de que implementen controles y registros contables, para que puedan de esta forma determinar adecuadamente sus costos de producción y ganancias reales.
4. Que las autoridades locales propongan a donde corresponda, la creación de un programa de financiamiento a los pequeños y medianos artesanos, acompañado del establecimiento de canales de comercialización que

favorezcan la obtención de mayores beneficios a la producción local, teniendo como objetivo el respaldo financiero al asegurar la venta a precios competitivos.

5. Los pequeños y medianos artesanos del Municipio, deben organizarse en diferentes tipos de asociación como: cooperativas, gremios, asociaciones, para favorecer las gestiones ante las autoridades locales o de Gobierno, y obtención de beneficios hacia la producción de elaboración de pan popular en sus tres presentaciones: francés, dulce y tostado, entre otros rebaja de aranceles de importación de insumos y/o materias primas, equipo y herramientas, necesarios para minimizar los costos de producción que permitan al pequeño y mediano artesano, obtener mejores niveles de producción logrando generar mayores ganancias que conlleven el crecimiento y desarrollo de la actividad productiva y bienestar de la población en general.

ANEXOS

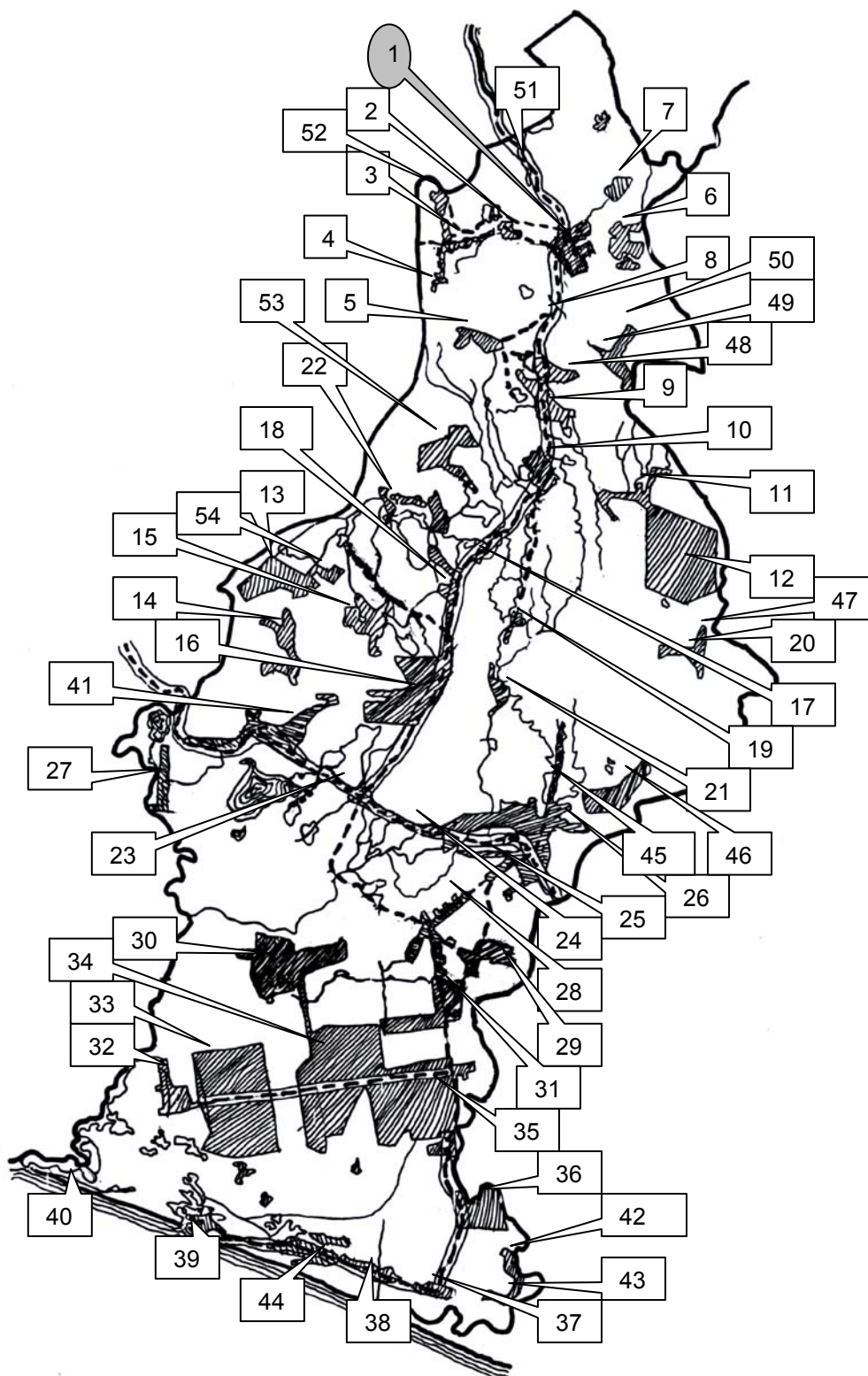
Anexo 1
Departamento de Jutiapa
Localización Geográfica Municipio de Moyuta
Año 2002



- | | | |
|------------------------|----------------|----------------------|
| 1. Jutiapa | 7. Atescatempa | 13. Conguaco |
| 2. El Progreso | 8. Jerez | 14. Moyuta |
| 3. Santa Catarina Mita | 9. El Adelanto | 15. Pasaco |
| 4. Agua Blanca | 10. Zapotitlán | 16. San José Acatepa |
| 5. Asunción Mita | 11. Comapa | 17. Quezada |
| 6. Yupiltepeque | 12. Jalpatagua | |

Fuente: Atlas "Conozcamos Guatemala", versión 1.01, -INE-

Anexo 2
Municipio de Moyuta – Jutiapa.
División Político – Administrativa
Año 2002

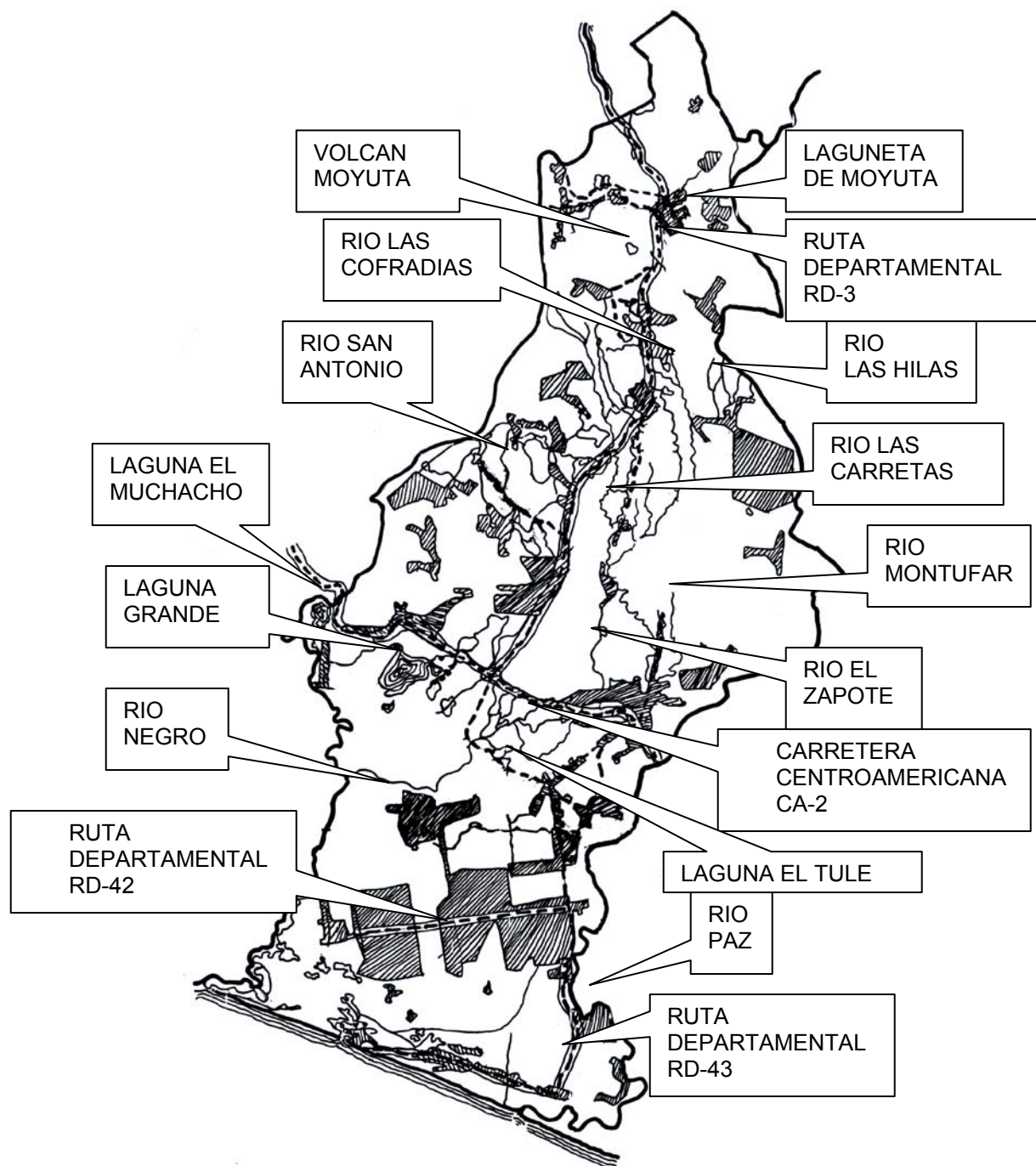


Fuente: Instituto Geográfico Nacional y Servicio Geodésico Interamericano, septiembre 1977, actualizado a octubre 2002, -INE-

Referencia del anexo 2
División Político – Administrativa

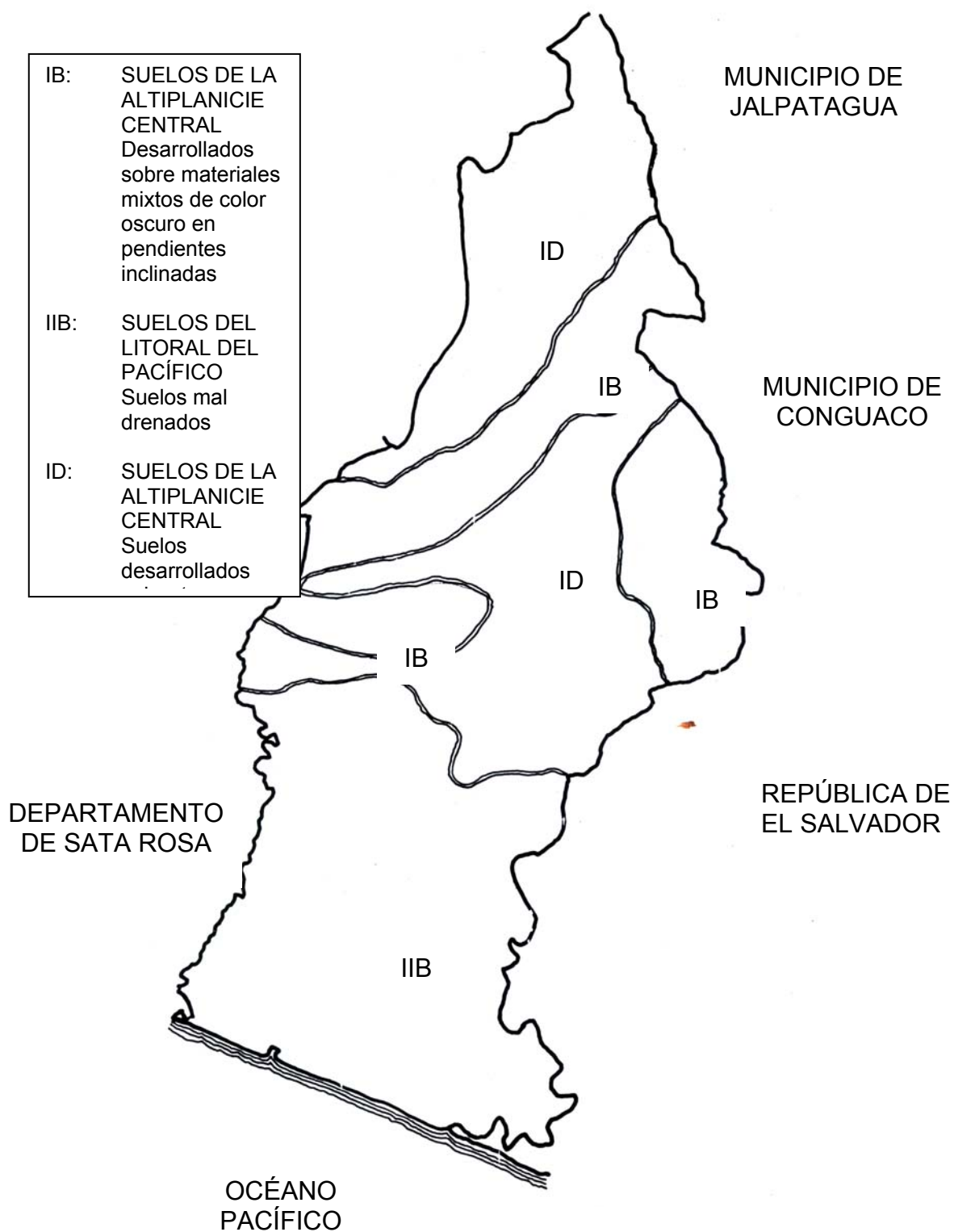
1. Moyuta	28. Aldea El Rosario
2. Aldea Buena Vista	29. Aldea El Salamar
3. Aldea Bethania	30. Aldea La Nueva Montufar
4. Aldea San Cayetano	31. Aldea El Naranjo
5. Aldea La Montaña	32. Aldea El Paraíso
6. Aldea Pino Santa Cruz	33. Aldea Valle Nuevo
7. Aldea El Quequexque	34. Aldea Centro Administrativo
8. Aldea La Laguna	35. Aldea El Arenal
9. Aldea Cofradías	36. Aldea Monterrico
10. Aldea Los Achiotes	37. Aldea Garita Chapina
11. Aldea Las Hilas	38. Aldea Las Barritas
12. Aldea San Isidro	39. Aldea La Barrona
13. Aldea La Ceiba	40. Aldea Barra del Jiote
14. Aldea Las Tablas	41. Aldea El Toro
15. Aldea Las Lomas	42. Aldea Champas Monte Rico
16. Aldea Palos Abrazados	43. Aldea Champas La Ceiba
17. Aldea Barranca Honda	44. Aldea La Blanca
18. Aldea El Sacamil	45. Aldea El Nuevo
19. Aldea El Nanzal	46. Aldea Las Flores
20. Aldea El Chagüite	47. Aldea Las Raíces
21. Aldea El Sitio	48. Aldea El Rodeo
22. Aldea San Antonio Miramar	49. Aldea San Andrés
23. Aldea El Obraje	50. Aldea La Coyota
24. Aldea Poza del Llano	51. Aldea El Pinito
25. Ciudad Pedro de Alvarado	52. Aldea La Cañada
26. Aldea Colonia Montufar	53. Aldea Las Minas
27. Aldea San Diego La Danta	54. Aldea La Cruzadilla

Anexo 3
Municipio de Moyuta – Jutiapa.
Accidentes Geográficos y Vías de Acceso
Año 2002



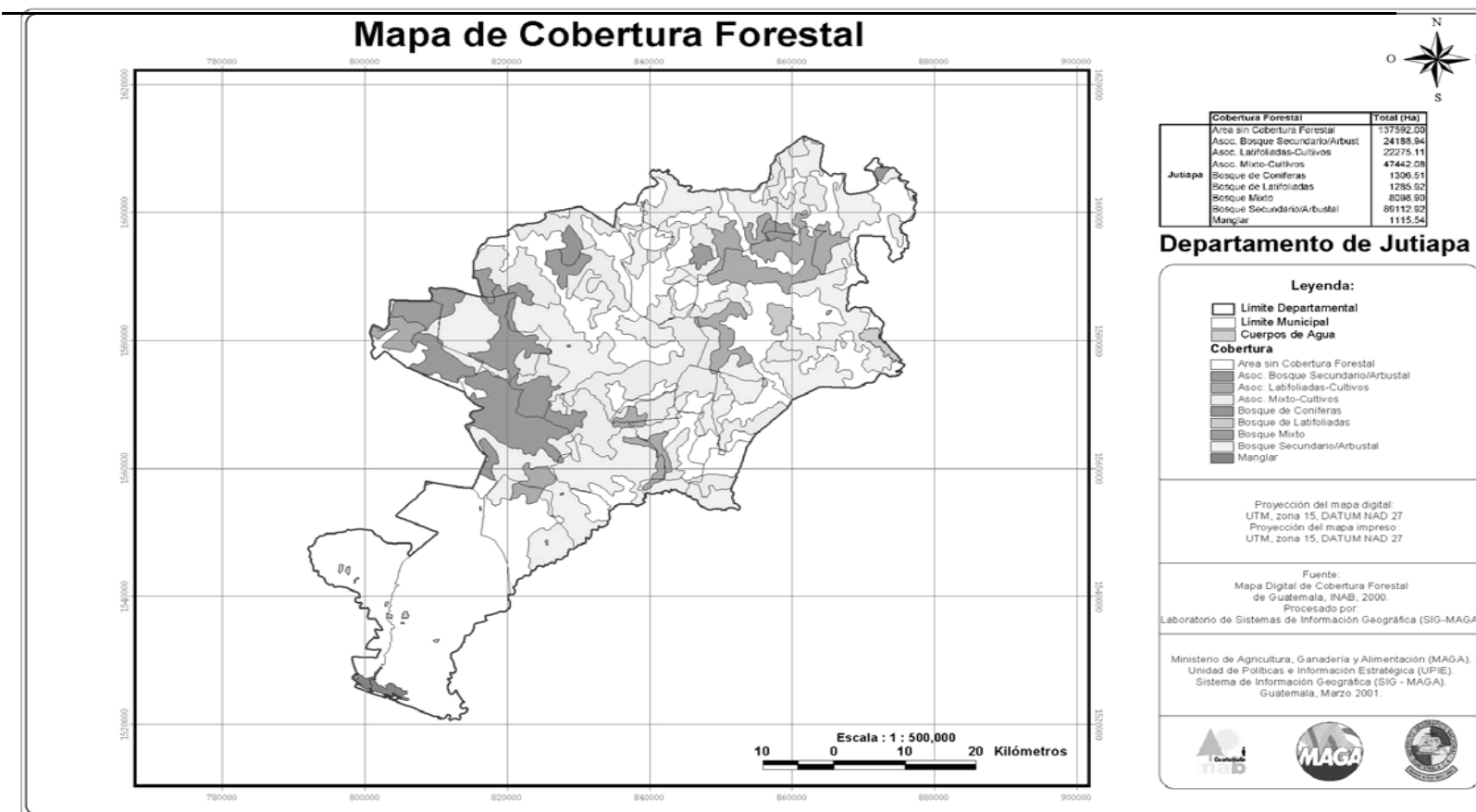
Fuente: Instituto Geográfico Nacional y Servicio Geodésico Interamericano, septiembre 1977, actualizado a octubre 2002, -INE-

Anexo 4
Municipio de Moyuta – Jutiapa.
Mapa de suelos
Año 2002



Fuente: Atlas “Conozcamos Guatemala”, CD versión 1.01, INE.

Anexo 5
Departamento de Jutiapa
Ubicación de Cobertura Forestal Municipio de Moyuta
Año 2002



**PEQUEÑOS ARTESANOS
SEGÚN ENCUESTA**

COSTO DIRECTO DE PRODUCCION (ENCUESTA)

		Quintales	Total
MATERIA PRIMA	185,95	350	65.082,50
MANO DE OBRA	55,00	350	19.250,00
COSTOS INDIR. VAR.	22,50	350	7.875,00

92.207,50

COSTO DIRECTO DE PRODUCCION

		Quintales	Total
MATERIA PRIMA	252,46	311	78.515,06
MANO DE OBRA	55,00	311	17.105,00
COSTOS INDIR. VAR.	22,50	311	6.997,50

329,96

102.617,56

COSTO DIRECTO DE PRODUCCION

		Quintales	Total
MATERIA PRIMA	255,45	248	63.351,60
MANO DE OBRA	55,00	248	13.640,00
COSTOS INDIR. VAR.	22,50	248	5.580,00

332,95

82.571,60

TOTAL

277.396,66

COSTO DIRECTO DE PRODUCCION (IMPUTADOS)

		Quintales	Total
MATERIA PRIMA	185,95	350	65.082,50
MANO DE OBRA	103,95	350	36.382,50
COSTOS INDIR. VAR.	57,14	350	19.998,59

347,04

121.463,59

		Quintales	Total
MATERIA PRIMA	252,46	311	78.515,06
MANO DE OBRA	103,95	311	32.328,45
COSTOS INDIR. VAR.	61,36	311	19.084,19

417,77

129.927,70

		Quintales	Total
MATERIA PRIMA	255,45	248	63.351,60
MANO DE OBRA	103,95	248	25.779,60
COSTOS INDIR. VAR.	57,13	248	14.169,22

416,53

103.300,42

TOTAL

354.691,71

OTROS GASTOS INDIRECTOS VARIABLES

Descripcion	Cantidad	Costo Unitario Q.	Total Q.
Bolillos	3	4,50	13,50
Latas	40	12,00	480,00
Cuchillos	2	10,00	20,00
Palas de madera	4	38,00	152,00
Raspadores	3	6,50	19,50
Cubetas	3	25,00	75,00
Palanganas	8	4,50	36,00
Decoradores	2	40,00	80,00
Canastos	12	15,00	180,00
Manten. De horno			100,00
TOTAL			<u>1.156,00</u>

Costo Unitario 1.156,00 1,27172717
909 qq

PROVISION PASIVO LABORAL

	Coefficiente	M.O afecta	Total
Aguinaldo	8,33333333	87,29	7,27
Bono 14	8,33333333	87,29	7,27
Vacaciones	4,16666666	87,29	3,64
Indemnizacion	9,72222222	87,29	8,49

Total 26,67

Costo Variables en ventas

	Bolsas	Cost. X bolsa
Bolsas plasticas	Unidad	220 0,015
Bolsas plasticas	Unidad	153 0,015
Bolsas plasticas	Unidad	173 0,015
Subtotal		
2200 panes en 1 qq / 10 panes x bolsa		
2300 /15 x bolsa		
2600/15 x bolsa		

312 dias Efectivos

39.30 + 8% 3.14 = 42.44 por qq de harina procesada (Acuerdo Gubernativo 494-2001) del 18-12-01

33.81 Onzas = 1 Litro de ponche de huevos.

POLVORON PAN DULCE

Descripcion	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Costo Unitari Q.
Harina suave	Onzas	16	0,08656250
Azucar	Onzas	8	0,10250000
Manteca vegetal	Onzas	9	0,22500000
TOTAL			
138.50/100/16	0,08656250		
164.00/100/16	0,10250000		
97.20/27/16	0,22500000		

DETERMINACION GASTOS FIJOS

Descripcion	Valor Q.	Porcentaje	Depreciacion
Horno de Leña	8.000,00	5%	400,00
Artesa de madera	500,00	20%	100,00
Amasijos	800,00	20%	160,00
Clavijeros	1.050,00	20%	210,00
Mostrador	1.000,00	20%	200,00
Balanza	650,00	20%	130,00
TOTAL			<u>1.200,00</u>

Quintales

350	1.155,00	Frances
311	713,75	Dulce
248	643,56	Tostado
909	2.512,31	

Frances

Materia prima	185,95	324	60.247,80
Mano de obra	70,00	324	22.680,00
Costos indirectos variables	20,85	324	6.755,40
	<u>276,80</u>		<u>89.683,20</u>

Dulce

		Quintales	Total
Materia prima	219,35	288	63.171,36
Mano de obra	70,00	288	20.160,00
Costos indirectos variables	20,85	288	6.004,80
	<u>310,20</u>		<u>89.336,16</u>

Tostado

		Quintales	Total
Materia prima	276,78	108	29.892,24
Mano de obra	70,00	108	7.560,00
Costos indirectos variables	20,85	108	2.251,80
	<u>367,63</u>		<u>39.704,04</u>

TOTAL

218.723,40

OTROS GASTOS INDIRECTOS VARIABLES

Descripcion	Cantidad	Costo Unitario Q.	Total Q.
Bolillos	2	4,50	9,00
Latas	125	12,00	1.500,00
Cortadores	2	60,00	120,00
Baños plasticos	4	5,00	20,00
Aplastadores	2	40,00	80,00
Cubetas	60	8,00	480,00
Decoradores	2	40,00	80,00
Canastos	50	18,25	912,50
Tambos de 5 galones	1	32,00	32,00
Manten. De horno			350,00
TOTAL			<u>3.583,50</u>
Costo Unitario	<u>3.583,50</u>	4,97708333	
	720 qq		

DETERMINACION GASTOS FIJOS

Descripcion	Valor Q.	Porcentaje	Depreciacion
Horno electrico	15.000,00	20%	3.000,00
Cilindro electrico	13.000,00	20%	2.600,00
Amasijos	800,00	20%	160,00
Clavijeros	1.300,00	20%	260,00
Mostrador	1.275,00	20%	255,00
Balanza	750,00	20%	150,00
Energia electrica	45,00	12	540,00
Agua	10,00	12	120,00
TOTAL			<u>7.085,00</u>

Costo Variables en ventas

	Bolsas	Cost. X bolsa	1 Quintal	Quintales
Bolsas plasticas (de gabacha)	Unidad	240	0,025	6,00
Bolsas plasticas (de gabacha)	Unidad	176	0,025	4,40
Bolsas plasticas (de gabacha)	Unidad	200	0,025	5,00
Subtotal				<u>3.751,20</u>
4800 panes en 1 qq / 20 panes x bolsa				
4400 /25 x bolsa				
5000/25 x bolsa				

COSTO DIRECTO DE PRODUCCION (IMPUTADOS)

Francés

Materia prima	185,95	324	60.247,80
Mano de obra	148,67	324	48.168,54
Costos indirectos variables	73,10	324	23.683,45
	<u>407,72</u>		<u>132.099,79</u>

Dulce

Materia prima	219,35	288	63.171,36
Mano de obra	148,67	288	42.816,48
Costos indirectos variables	77,96	288	22.452,48
	<u>445,97</u>		<u>128.440,32</u>

Tostado

Materia prima	276,78	108	29.892,24
Mano de obra	148,67	108	16.056,18
Costos indirectos variables	73,73	108	7.962,84
	<u>499,18</u>		<u>53.911,26</u>

TOTAL

314.451,37

PROVISION PASIVO LABORAL

	Coficiente	M.O afecta	Total
Aguinaldo	8,33333333	123,68	10,31
Bono 14	8,33333333	123,68	10,31
Vacaciones	4,16666666	123,68	5,15
Indemnizacion	9,72222222	123,68	12,02
Total			<u>37,79</u>

POLVORON PAN DULCE

Descripcion	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Costo Unitari Q.
Harina suave	Onzas	16	0,08656250
Azucar	Onzas	8	0,10250000
Manteca vegetal	Onzas	9	0,22500000
TOTAL			
138.50/100/16	0,08656250		
164.00/100/16	0,10250000		
97.20/27/16	0,22500000		

ANEXO 6
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Pequeño artesano
Valor y volumen de la producción
Según encuesta

Tipo de pan	qq Harina procesada	Rendimiento unidades x qq	Unidades producidas	Precio unitario Q.	Total Q.
Francés	350	2,200	770,000	0.20	154,000.00
Dulce	311	2,300	715,300	0.20	143,060.00
Tostado	248	2,600	644,800	0.20	128,960.00
TOTAL	909	7,100	2,130,100		426,020.00

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 7
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Pequeño artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan francés
Según encuesta

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>185.95</u>
Harina dura	Quintal	1	148.50	148.50
Levadura fresca	Libras	2	6.00	12.00
Manteca vegetal	Libras	6	3.60	21.60
Azúcar	Libras	2	1.64	3.28
Sal yodada	Onzas	19	0.03	0.57
<u>Mano de obra</u>				<u>55.00</u>
1 Panadero */	Destajo			55.00
<u>Costos indirectos variables</u>				<u>22.50</u>
Leña (encino)	Unidad	30	0.75	22.50
TOTAL				<u>263.45</u>

*/ Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 8
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Pequeño artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan dulce
Según encuesta

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>252.46</u>
Harina suave	Quintal	1	138.50	138.50
Levadura fresca	Libras	3	6.00	18.00
Manteca vegetal	Libras	10	3.60	36.00
Azúcar	Libras	24	1.64	39.36
Ponche de huevos	Onzas	4	1.43	5.72
Sal yodada	Onzas	16	0.03	0.48
Royal	Libras	3	4.80	14.40
<u>Mano de obra</u>				<u>55.00</u>
1 Panadero * /	Destajo			55.00
<u>Costos indirectos variables</u>				<u>22.50</u>
Leña (encino)	Unidad	30	0.75	22.50
TOTAL				<u>329.96</u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 9
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Pequeño artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan tostado
Según encuesta

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>255.45</u>
Harina suave	Quintal	1	138.50	138.50
Levadura fresca	Libras	2	6.00	12.00
Manteca vegetal	Libras	12	3.60	43.20
Azúcar	Libras	26	1.64	42.64
Ponche de huevos	Onzas	3	1.43	4.29
Sal yodada	Onzas	14	0.03	0.42
Royal	Libras	3	4.80	14.40
<u>Mano de obra</u>				<u>55.00</u>
1 Panadero * /	Destajo			55.00
<u>Costos indirectos variables</u>				<u>22.50</u>
Leña (encino)	Unidad	30	0.75	22.50
TOTAL				<u>332.95</u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 10
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Pequeño artesano
Costo directo de producción pan francés, dulce y tostado
Según encuesta

Concepto	Costo por qq.	Quintales	Total Q.
Francés			
Materia prima	185.95	350	65,082.00
Mano de obra	55.00	350	19,250.00
Costos indirectos variables	22.50	350	7,875.00
	<u>329.96</u>		<u>92,207.00</u>
Dulce			
Materia prima	252.46	311	78,515.00
Mano de obra	55.00	311	17,105.00
Costos indirectos variables	22.50	311	6,997.00
	<u>329.96</u>		<u>102,618.00</u>
Tostado			
Materia prima	255.45	248	63,352.00
Mano de obra	55.00	248	13,640.00
Costos indirectos variables	22.50	248	5,580.00
	<u>332.95</u>		<u>82,572.00</u>
TOTAL			<u>277,397.00</u>

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 11
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Pequeño artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan francés
Imputados

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>185.95</u>
Harina dura	Quintal	1	148.50	148.50
Levadura fresca	Libras	2	6.00	12.00
Manteca vegetal	Libras	6	3.60	21.60
Azúcar	Libras	2	1.64	3.28
Sal yodada	Onzas	19	0.03	0.57
<u>Mano de obra</u>				<u>103.95</u>
1 Panadero * /	Destajo	1	42.44	42.44
1 propietario	Jornada	1	30.00	30.00
Bono incentivo		2	8.33	16.66
Séptimo día		1/6	89.10	14.85
<u>Costos indirectos variables.</u>				<u>57.14</u>
Leña (encino)	Unidad	30	0.75	22.50
Otros gastos (utensilios)				1.27
Prestaciones laborales	%	30.55	87.29	26.67
Cuota patronal (IGSS)	%	6.67	87.29	5.82
Cuota patronal (IRTRA)	%	1	87.29	0.87
TOTAL				<u>347.04</u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 12
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Pequeño artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan dulce
Imputados

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>252.46</u>
Harina suave	Quintal	1	138.50	138.50
Levadura fresca	Libras	3	6.00	18.00
Manteca vegetal	Libras	10	3.60	36.00
Azúcar	Libras	24	1.64	39.36
Ponche de huevos	Onzas	4	1.43	5.72
Sal yodada	Onzas	16	0.03	0.48
Royal	Libras	3	4.80	14.40
<u>Mano de obra</u>				<u>103.95</u>
1 Panadero * /	Destajo	1	42.44	42.44
1 propietario	Jornada	1	30.00	30.00
Bono incentivo		2	8.33	16.66
Séptimo día		1/6	89.10	14.85
<u>Costos indirectos variables.</u>				<u>61.36</u>
Leña (encino)	Unidad	30	0.75	22.50
Polvorín				4.23
Otros gastos (utensilios)				1.27
Prestaciones laborales	%	30.55	87.29	26.67
Cuota patronal (IGSS)	%	6.67	87.29	5.82
Cuota patronal (INTECAP)	%	1	87.29	0.87
TOTAL				<u>417.77</u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 13
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Pequeño artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan tostado
Imputados

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>255.45</u>
Harina suave	Quintal	1	138.50	138.50
Levadura fresca	Libras	2	6.00	12.00
Manteca vegetal	Libras	12	3.60	43.20
Azúcar	Libras	26	1.64	42.64
Ponche de huevos	Onzas	3	1.43	4.29
Sal yodada	Onzas	14	0.03	0.42
Royal	Libras	3	4.80	14.40
<u>Mano de obra</u>				<u>103.95</u>
1 Panadero * /	Destajo	1	42.44	42.44
1 propietario	Jornada	1	30.00	30.00
Bono incentivo		2	8.33	16.66
Séptimo día		1/6	89.10	14.85
<u>Costos indirectos variables</u>				<u>57.13</u>
Leña (encino)	Unidad	30	0.75	22.50
Otros gastos (utensilios)				1.27
Prestaciones laborales	%	30.55	87.29	26.67
Cuota patronal (IGSS)	%	6.67	87.29	5.82
Cuota patronal (INTECAP)	%	1	87.29	0.87
TOTAL				<u>416.53</u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 14
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Pequeño artesano
Costo directo de producción pan francés, dulce y tostado
Imputados

Concepto	Costo por qq.	Quintales	Total Q.
Francés			
Materia prima	185.95	350	65,082.00
Mano de obra	103.95	350	36,382.00
Costos indirectos variables	57.14	350	19,999.00
	<u>347.04</u>		<u>121,464.00</u>
Dulce			
			Total
Materia prima	252.46	311	78,515.00
Mano de obra	103.95	311	32,328.00
Costos indirectos variables	61.36	311	19,084.00
	<u>417.77</u>		<u>129,928.00</u>
Tostado			
Materia prima	255.45	248	63,352.00
Mano de obra	103.95	248	25,780.00
Costos indirectos variables	57.13	248	14,169.00
	<u>416.53</u>		<u>103,300.00</u>
TOTAL			<u>354,693.00</u>

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 15
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Mediano artesano
Valor y volumen de la producción
Según encuesta

Tipo de pan	qq Harina procesada	Rendimiento unidades x qq	Unidades producidas	precio unitario Q.	Total Q.
Francés	324	4,800	1,555,200	0.10	155,520.00
Dulce	288	4,400	1,267,200	0.10	126,720.00
Tostado	108	5,000	540,000	0.10	54,000.00
TOTAL	720	14,200	3,362,400		336,240.00

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 16
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Mediano artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan francés
Según encuesta

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>185.95</u>
Harina dura	Quintal	1	148.50	148.50
Levadura fresca	Libras	2	6.00	12.00
Manteca vegetal	Libras	6	3.60	21.60
Azúcar	Libras	2	1.64	3.28
Sal yodada	Onzas	19	0.03	0.57
<u>Mano de obra</u>				<u>70.00</u>
1 Panadero * /	Destajo			50.00
1 Ayudante	Jornada	1	20.00	20.00
<u>Costos indirectos variables</u>				<u>20.85</u>
Gas propano				<u>20.85</u>
TOTAL				<u><u>276.80</u></u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 17
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Mediano artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan dulce
Según encuesta

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>219.35</u>
Harina suave	Quintal	1	138.50	138.50
Levadura fresca	Libras	0.75	6.00	4.50
Manteca vegetal	Libras	6	3.60	21.60
Azúcar	Libras	23	1.64	37.72
Ponche de huevos	Onzas	1.5	1.43	2.15
Sal yodada	Onzas	16	0.03	0.48
Royal	Libras	3	4.80	14.40
<u>Mano de obra</u>				<u>70.00</u>
1 Panadero * /	Destajo			50.00
1 Ayudante	Jornada	1	20.00	20.00
<u>Costos indirectos variables</u>				<u>20.85</u>
Gas propano				20.85
TOTAL				<u>310.20</u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 18
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Mediano artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan tostado
Según encuesta

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>276.78</u>
Harina suave	Quintal	1	138.50	138.50
Levadura fresca	Libras	1	6.00	6.00
Manteca vegetal	Libras	10	3.60	36.00
Azúcar	Libras	48	1.64	78.72
Ponche de huevos	Onzas	2	1.43	2.86
Sal yodada	Onzas	10	0.03	0.30
Royal	Libras	3	4.80	14.40
<u>Mano de obra</u>				<u>70.00</u>
1 Panadero * /	Destajo			50.00
1 Ayudante	Jornada	1	20.00	20.00
<u>Costos indirectos variables</u>				<u>20.85</u>
Gas propano				20.85
TOTAL				<u><u>367.63</u></u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 19
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Mediano artesano
Costo directo de producción pan francés, dulce y tostado
Según encuesta

Descripción	Costo por qq.	Quintales	Total Q.
Francés			
Materia prima	185.95	324	60,248.00
Mano de obra	70.00	324	22,680.00
Costos indirectos variables	20.85	324	6,755.00
	<u>276.80</u>		<u>89,683.00</u>
Dulce			
Materia prima	219.35	288	63,171.00
Mano de obra	70.00	288	20,160.00
Costos indirectos variables	20.85	288	6,005.00
	<u>310.20</u>		<u>89,336.00</u>
Tostado			
Materia prima	276.78	108	29,892.00
Mano de obra	70.00	108	7,560.00
Costos indirectos variables	20.85	108	2,252.00
	<u>367.63</u>		<u>39,704.00</u>
TOTAL			<u>218,723.00</u>

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 20
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Mediano artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan francés
Imputados

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>185.95</u>
Harina dura	Quintal	1	148.50	148.50
Levadura fresca	Libras	2	6.00	12.00
Manteca vegetal	Libras	6	3.60	21.60
Azúcar	Libras	2	1.64	3.28
Sal yodada	Onzas	19	0.03	0.57
<u>Mano de obra</u>				<u>148.67</u>
1 panadero * /	Destajo	1	42.44	42.44
1 ayudante	Jornada	1	30.00	30.00
1 propietario	Jornada	1	30.00	30.00
Bono incentivo		3	8.33	24.99
Séptimo día		1/6	127.43	21.24
<u>Costos indirectos variables</u>				<u>73.10</u>
Gas propano				20.85
Otros gastos (utensilios)				4.98
Prestaciones laborales	%	30.55	123.68	37.78
Cuota patronal (IGSS)	%	6.67	123.68	8.25
Cuota patronal (INTECAP)	%	1	123.68	1.24
TOTAL				<u>407.72</u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 21
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Mediano artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan dulce
Imputados

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>219.35</u>
Harina suave	Quintal	1	138.50	138.50
Levadura fresca	Libras	0.75	6.00	4.50
Manteca vegetal	Libras	6	3.60	21.60
Azúcar	Libras	23	1.64	37.72
Ponche de huevos	Onzas	1.5	1.43	2.15
Sal yodada	Onzas	16	0.03	0.48
Royal	Libras	3	4.80	14.40
<u>Mano de obra</u>				<u>148.67</u>
1 panadero * /	Destajo	1	42.44	42.44
1 ayudante	Jornada	1	30.00	30.00
1 propietario	Jornada	1	30.00	30.00
Bono incentivo		3	8.33	24.99
Séptimo día		1/6	127.43	21.24
<u>Costos indirectos variables</u>				<u>77.96</u>
Gas propano				20.85
Otros gastos (utensilios)				5.61
Prestaciones laborales	%	30.55	123.68	37.78
Polvoron				4.23
Cuota patronal (IGSS)	%	6.67	123.68	8.25
Cuota patronal (INTECAP)	%	1	123.68	1.24
TOTAL				<u>445.97</u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 22
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Mediano artesano
Hoja técnica de 1 qq. de harina pan tostado
Imputados

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Precio Q.	Total Q.
<u>Materia prima</u>				<u>276.78</u>
Harina suave	Quintal	1	138.50	138.50
Levadura fresca	Libras	1	6.00	6.00
Manteca vegetal	Libras	10	3.60	36.00
Azúcar	Libras	48	1.64	78.72
Ponche de huevos	Onzas	2	1.43	2.86
Sal yodada	Onzas	10	0.03	0.30
Royal	Libras	3	4.80	14.40
<u>Mano de obra</u>				<u>148.67</u>
1 panadero * /	Destajo	1	42.44	42.44
1 ayudante	Jornada	1	30.00	30.00
1 propietario	Jornada	1	30.00	30.00
Bono incentivo		3	8.33	24.99
Séptimo día		1/6	127.43	21.24
<u>Costos indirectos variables</u>				<u>73.73</u>
Gas propano				20.85
Otros gastos (utensilios)				5.61
Prestaciones laborales	%	30.55	123.68	37.78
Cuota patronal (IGSS)	%	6.67	123.68	8.25
Cuota patronal (INTECAP)	%	1	123.68	1.24
TOTAL				<u>499.18</u>

* / Incluye pesado, mezcla, amasado, boleado, figurado, y horneado.

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

ANEXO 23
Municipio de Moyuta – Jutiapa
Mediano artesano
Costo directo de producción pan francés, dulce y tostado
Imputados

Descripción	Costo por qq.	Quintales	Total Q.
Francés			
Materia prima	185.95	324	60,248.00
Mano de obra	148.67	324	48,168.00
Costos indirectos variables	73.10	324	23,683.00
	<u>407.72</u>		<u>132,099.00</u>
Dulce			
Materia prima	219.35	288	63,171.00
Mano de obra	148.67	288	42,816.00
Costos indirectos variables	77.96	288	22,452.00
	<u>445.97</u>		<u>128,440.00</u>
Tostado			
Materia prima	276.78	108	29,892.00
Mano de obra	148.67	108	16,056.00
Costos indirectos variables	73.73	108	7,963.00
	<u>499.18</u>		<u>53,911.00</u>
TOTAL			<u>314,451.00</u>

Fuente: Investigación de campo EPS., segundo semestre 2002.

BIBLIOGRAFÍA

ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE, Constitución de la República de Guatemala, 1985, Capítulo IV, Régimen Financiero. 61 Págs.

ANA VICTORIA GONZÁLES, Análisis Financiero Cooperativa Integral de Producción II de Artesanía, R.L., Volumen 6 USAC. Facultad de Ciencias Económicas, 1995. 237 Págs.

AGUILAR CATALÁN, JOSÉ ANTONIO, Metodología de la Investigación para los Diagnósticos Socioeconómicos, Primera Edición Documento de Apoyo Ejercicio Profesional Supervisado, Ciencias Económicas, USAC, enero 2002. 44 Págs.

ARGUETA LUIS, GUSTAVO ADOLFO, HERNÁNDEZ ARREAGA. Atlas conozcamos Guatemala, versión 1.01 C.D, Instituto Nacional de Estadística –INE- 1999.

BOLETÍN DE SUELOS DE LA FOA, esquema para la evaluación de tierras. FOA. 1994. No.32 Roma Italia. 63 Págs.

Breve diccionario histórico-geográfico, Guatemala. 1996. 503 Págs.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA, Ley del Impuesto Sobre la Renta, decreto número 26-92 y sus reformas. 97 Págs.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA, acuerdo No.1036, artículo 1ero. Junta Directiva del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, junio 20 de 1996. Guatemala. 79 Págs.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código de Trabajo, Decreto número 14-41 y sus reformas, 2003. 216 Págs.

CHOLVIS, FRANCISCO, Diccionario de Contabilidad, Tomo II, Buenos Aires Argentina, Edición Lecomex 1966. 125 Págs.

EDGAR REYES ESCALANTE, Desarrollo de la Estructura Agraria en Guatemala, documento de apoyo a la docencia, Edición actualizada, agosto 2003. 38 Págs.

GONZÁLES, CRISTOBAL DEL RIO, Ediciones Contables y Administrativas. Técnica Contable, México. 359 Págs.

GUISELA MAYEN, GINA CAZALI, ADIRA CASTILLO, Monografía Ambiental Regional Sur Oriente, ASIES, julio 1991, 158 Págs.

INSTITUTO TÉCNICO DE CAPACITACIÓN Y PRODUCTIVIDAD. Manual de Panificación, Habilitación, Completación, nivel operativo, julio 1980. 16 Págs.

INSTITUTO GEOGRÁFICO NACIONAL, Diccionario Geográfico de Guatemala, Tomo II, Compilación Crítica, Francis Gali, 1978. 466 Págs.

INSTITUTO NACIONAL DE BOSQUES, Manual para la clasificación de tierras por capacidad de uso. INAB, marzo 2000. 96 Págs.

MARIO LEONEL, PERDOMO SALGUERO, Costos de producción, Costo I, Primera Edición 1999. Impresos GARVE, S.A. Guatemala. 207 Págs.

MELENDRERAS SOTO TRISTAN Y CASTEÑEDA QUAN LUIS ENRIQUE. Aspectos generales para la elaboración de una tesis profesional o una investigación documental. 1991. 145 Págs.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL, Vigilancia y Control Epidemiológico, Memoria Anual de Vigilancia Epidemiológica, Centro de Salud, municipio de Moyuta, 2002. 16 Págs.

SAQUIMUX C. GENARO R. Aspectos Básicos de Estadística, Documento de Apoyo Ejercicio Profesional Supervisado, Ciencias Económicas, USAC, Abril 2001. 55 págs.

SOTO, JORGE ESTUARDO. Manual de Contabilidad, Costos II. Guatemala 1999, 2da. Edición Impresos EDKA. 172 Págs.

SOTO, JORGE ESTUARDO. Manual de Contabilidad, Costos I. Guatemala 1994, 2da. Edición Impresos EDKA. 158 Págs.

STEPHEN ENKE, Economía para el desarrollo, México, Centro Regional de Ayuda Técnica. 1995. 150 Págs.

WOOLSEY, SAMUEL, M. Técnicas de Costeo Directo. Impreso en México. 1987. 128 Págs.

WILMER WRIGHT, Costos Directos Estándar para la Decisión y Control de Empresarios, Buenos Aires Argentina, Editorial El Eteneo, 1969. 38 Págs.

ZEA SANDOVAL, MIGUEL ANGEL, HÉCTOR SANTIAGO CASTRO
MONTERROSO, Formulación y Evaluación de Proyectos, Guatemala,
SEGEPLAN, 1993. 194 Págs.