

MUNICIPIO DE SACAPULAS
DEPARTAMENTO DE QUICHÉ

“COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES
(PANADERÍA)”

OLGA PATRICIA GARCÍA HERNÁNDEZ

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y
PROPUESTA DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE SACAPULAS
DEPARTAMENTO DE QUICHÉ

TEMA INDIVIDUAL

“COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES
(PANADERÍA)”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
2,010

2010

(c)

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

SACAPULAS – VOLUMEN 6

2-64-75-CPA-2,010

Impreso en Guatemala, C. A.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES
(PANADERÍA)”

MUNICIPIO DE SACAPULAS
DEPARTAMENTO DE QUICHÉ

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de
la Facultad de Ciencias Económicas

por

OLGA PATRICIA GARCÍA HERNÁNDEZ

previo a conferírsele el título de

CONTADORA PÚBLICA Y AUDITORA

en el Grado Académico de

LICENCIADA

Guatemala, mayo de 2010

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

Decano:	Lic. José Rolando Secaida Morales
Secretario:	Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales
Vocal Primero:	Lic. Albaro Joel Girón Barahona
Vocal Segundo:	Lic. Mario Leonel Perdomo Salguero
Vocal Tercero:	Lic. Juan Antonio Gómez Monterroso
Vocal Cuarto:	P.C. Edgar Arnoldo Quiché Chiyal
Vocal Quinto:	P.C. José Antonio Vielman

**COMITÉ DIRECTOR DEL
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

Decano:	Lic. José Rolando Secaida Morales
Coordinador General:	Lic. Marcelino Tomas Vivar
Director de la Escuela de Economía:	Lic. Antonio Muñoz Saravia.
Director de la Escuela de Auditoría:	Lic. Carlos Humberto Hernández Prado
Director a.i. de la Escuela de Administración:	Licda. Olga Edith Siekavizza Grisolfá
Director del IIES:	Lic. Franklin Roberto Valdez Cruz
Jefe del Depto. de PROPEC:	Lic. Hugo Rolando Cuyán Barrera
Delegado Estudiantil Área de Economía:	Emerson Benjamín Rodríguez Alvarado
Delegado Estudiantil Área de Auditoría:	Jorge Roberto Pineda Samayoa
Delegado Estudiantil Área de Administración:	Cristián Estuardo Mayen Batz



FACULTAD DE
CIENCIAS ECONOMICAS

Edificio "S-8"
Ciudad Universitaria, Zona 12
Guatemala, Centroamérica

El Infrascrito Secretario de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, **HACE CONSTAR:** Que en sesión celebrada el día 21 de junio de 2010, según Acta No. 10-2010 Punto QUINTO, inciso 5.6, subinciso 5.6.19 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título de "COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES (PANADERÍA)", municipio de Sacapulas, departamento de Quiché.

Presentó

OLGA PATRICIA GARCÍA HERNÁNDEZ

Para su graduación profesional como: **CONTADORA PÚBLICA Y AUDITORA**

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

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a veintitrés días del mes de junio de dos mil diez.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES
SECRETARIO



Smp.

ACTO QUE DEDICO

A DIOS:

Por bendecir e iluminar mi vida, por permitirme cumplir este sueño y vivir este momento.

A MI MADRE:

Por ser la persona que siempre me apoyó, que sin su ayuda no hubiera logrado cumplir esta meta. Gracias x todo su amor y comprensión guiándome siempre por el camino correcto.

Para ella un agradecimiento muy especial.

A MI PADRE:

Por el respaldo que siempre me han brindado, con su amor, consejos y motivación para seguir adelante.

A MI ESPOSO:

Por ser un pilar importante en mi vida, Gracias por todo, por su amor, apoyo, comprensión y paciencia. Ahora podemos disfrutar juntos este logro alcanzado. Te Amo.

A MIS MÁS PRECIADOS TESOROS, MIS HIJOS SEBASTIÁN Y ESTEBAN:

Por ser la luz de mi vida y el regalo más grande que me ha dado Dios. Son la razón x la que lucho cada día. Gracias por haberme guardado paciencia, al sacrificarlos limitando su atención, pero que hoy les dedico mi triunfo. Los Amo.

ÍNDICE DE CUADROS

No.	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
01	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Tenencia de la Tierra, según Censos y Encuesta, Años: 1979, 2003 y 2008.	21
02	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Concentración de la Tierra, según Tamaño de Finca, Años: 2003.	22
03	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Uso de la Tierra según Cultivo, Años: 2003 y 2008.	23
04	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Producción por Sectores y Ramas de la Actividad, Año: 2008.	24
05	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Volumen y Valor de la Producción Agrícola, Año: 2008.	25
06	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Volumen y Valor de la Producción Pecuaria, Año: 2008.	28
07	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Volumen y Valor de la Producción Artesanal, Año: 2008.	29
08	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Producción Artesanal, Contribución por Rama de Actividad, Año: 2008.	33
09	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Producción Artesanal por Tamaño de Empresa y Producto, Año: 2008.	34
10	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Actividad Artesanal, Panadería, Volumen de la Producción, Año: 2008.	37
11	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Hoja Técnica del Costo Directo de Producción de un Quintal de Harina de Pan de Manteca, Año: 2008.	41

12	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Hoja Técnica del Costo Directo de Producción de un Quintal de Harina de Pan Francés, Año: 2008.	42
13	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Estado de Costo Directo de Producción de Pan de Manteca, Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008.	44
14	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Estado de Costo Directo de Producción de Pan Francés, Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008.	46
15	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Estado de Costo Directo de Producción Comparativo, Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008.	47
16	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Ventas Anuales por Tipo de Pan, Año: 2008.	57
17	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Cálculo Anual por Depreciaciones de Activos, Año: 2008.	58
18	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Resumen Anual de Gastos Fijos de Producción de Pan, Año: 2008.	59
19	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Estado de Resultados de Producción de Pan de Manteca, Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008.	60
20	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Estado de Resultados de Producción de Pan de Francés, Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008.	61
21	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Estado de Resultados Condensado, Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008.	62

ÍNDICE DE GRÁFICAS

No.	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
01	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Flujo Comercial, Año: 2008.	18
02	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Flujograma del Proceso Productivo de Pan de Manteca, Año: 2008.	50
03	Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché, Flujograma del Proceso Productivo de Pan de Francés, Año: 2008.	51

INTRODUCCIÓN

La Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, contempla dentro de sus métodos de evaluación final, el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- previo a obtener el título en el grado académico de Licenciado, en cualquiera de las tres carreras que imparte; el cual constituye un medio para que el estudiante aplique los conocimientos técnicos adquiridos, y sirva para fomentar el aspecto investigativo que ayudarán en la solución de problemas de orden económico y social que afrontan amplios sectores de la población.

Es así como se presenta el presente informe individual denominado “Costos y Rentabilidad de Unidades Artesanales (Panadería)” que forma parte del “Diagnóstico Socioeconómico, Potencialidades Productivas y Propuestas de Inversión”, realizado del 1 al 30 de junio 2008, en el municipio de Sacapulas, departamento de Quiché.

La metodología utilizada durante la investigación, se inicia con el seminario general y específico, con el estudio de elementos teóricos y prácticos necesarios para el desarrollo del tema.

Para recolectar la información, se elaboraron boletas de encuesta, se efectuaron entrevistas a los vecinos, productores, artesanos del Municipio, así como consultas realizadas a instituciones públicas y privadas..

El objetivo de la investigación es: Conocer y analizar la situación de las panaderías para identificar y mejorar los costos y rentabilidad de los habitantes que se dedican a esta actividad.

Este informe individual consta de cuatro capítulos, los cuales se describen a continuación:

Capítulo I, hace referencia a las características socioeconómicas del Municipio, sus antecedentes históricos, localización geográfica, extensión territorial, orografía, clima, fauna y flora, división política y administrativa, recursos naturales, población, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, organización social y productiva, entidades de apoyo, flujo comercial y financiero, inversión social y análisis de riesgo.

En el capítulo II, se aborda el tema de la estructura agraria y producción, la tenencia de la tierra, el uso y concentración de la misma, y las actividades productivas.

El capítulo III, trata sobre la actividad artesanal de la panadería, en donde se da a conocer el tamaño de la empresa, tecnología utilizada, volumen y valor anual de producción y el costo de producción.

En el capítulo IV, se analizan los resultados de la producción por medio de la rentabilidad y los indicadores financieros, para que al productor le sirva como parámetro para la toma de decisiones.

Finalmente se describen las conclusiones, recomendaciones y bibliografía respectiva.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO DE SACAPULAS, DEPARTAMENTO DE QUICHÉ

El capítulo muestra de manera global los aspectos socioeconómicos, culturales, deportivos, actividades productivas, costumbres, folklor, idiomas, comidas, religiones predominantes, recursos naturales y población del Municipio.

1.1 MARCO GENERAL

El marco general presente los antecedentes históricos, localización, extensión territorial, clima, orografía, fauna y flora del municipio de Sacapulas, departamento de Quiché.

1.1.1 Antecedentes históricos del Municipio

Existen varias teorías sobre el origen de la comunidad Sacapulteca: Una de ellas, de acuerdo al “Título de los Señores de Sacapulas”, narra que la familia Canil fundó el señorío en una región al Sur de Guatemala, pero en el siglo XV se trasladó a orillas del río Chixoy, esto debido posiblemente a las invasiones de otros grupos prehispánicos a su territorio.

Otra historia cuenta que una comunidad grande habitó el lugar llamado Lamac, pero por las constantes guerras con poblados cercanos, se separaron en varios grupos que se trasladaron a diferentes regiones como Chalchitán y Aguacatán, otros a Cunén y Uspantán, mientras que un grupo se dirigió a lo que hoy se conoce como Sacapulas.

Se sabe que la comunidad Sacapulteca formó parte del pueblo Quiché, y se separó de éste, hace aproximadamente mil años. Sacapulas fue fundada por el Obispo Francisco Marroquín en el año de 1540 a unos 28 kilómetros de la

actual Cabecera Municipal, y su nombre primitivo era Lamac.

La nueva población se asentó a orillas del río Chixoy y es conocida también con el nombre de Tujal que en idioma sacapulteco significa Mazorca de tierra caliente o de temascal, también se le conoce como Agua de Tamascal (baños de vapor). Este último significado es el más acertado, ya que los primeros pobladores consideraron que al asentarse allí pasaban a las tierras del señor de Tuja (cacique del lugar.)

La etimología del nombre de Sacapulas tiene origen tlascalteca, los primeros pobladores de los márgenes del río Usumacinta, hacían peregrinaciones constantes desde el territorio mexicano al guatemalteco, hasta llegar al río Negro en donde se asienta actualmente la población de Sacapulas.

En el año de 1,540 su nombre primitivo era Lamac y fue asentada a unos 28 kilómetros de la actual Cabecera Municipal, la nueva población se fundó a las orillas del río en mención, conocida también con el nombre de Tujal que en idioma Quiché significa temascales (baños de vapor).

1.1.2 Localización

Sacapulas se encuentra localizado a orillas del río Chixoy, conocido también como río Negro o Sacapulas, enmarcado por la sierra de los Cuchumatanes al norte, y por la sierra de Chuacús al sur.

Se encuentra intercomunicado por la ruta nacional RN-15 que inicia en el kilómetro 135 aldea los Encuentros del departamento de Sololá, atraviesa Chichicastenango, Santa Cruz de Quiche y San Pedro Jocopilas.

Está ubicada a 48 kilómetros de la Cabecera Departamental y a 213 kilómetros de la Ciudad Capital.

El Municipio se sitúa en el kilómetro 298 de la ruta 7W que se desprende de la CA-5, nace en el municipio de Santa Cruz Verapaz y atraviesa San Cristóbal Verapaz, el Quiché de este a oeste, en la parte norte atraviesa los municipios de Cunén, Uspantán, Chicamán y finaliza en el municipio de Chiantla del departamento de Huehuetenango. También está conectada a través de la ruta departamental RDQui-3 que conecta a los municipios del Triangulo Ixil, Nebaj, Chajul y San Juan Cotzal.

Su altura sobre el nivel del mar es de 1,196 metros, colinda al norte con Nebaj y Cunén (Quiché), al sur con San Andrés Sajcabajá, San Bartolomé Jocotenango y San Pedro Jocopilas (Quiché) y al este con Cunén y San Andrés Sajcabajá.

1.1.3 Extensión territorial

La extensión territorial es de 213 kilómetros cuadrados.

1.1.4 Orografía

Sacapulas es atravesada por la sierra de Las Minas y los Cuchumatanes, en su interior se encuentran la cumbre Chunchuculic, así como 12 cerros, cañadas y quebradas de agua. Los cerros del Municipio estaban cubiertos de bosques, actualmente se observan enormes elevaciones que provocan constantes deslaves y derrumbes que amenazan a la población.

1.1.5 Clima

Según datos obtenidos del Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología -INSIVUMEH-, la temperatura máxima es de 30.1 grados centígrados, y la mínima de 13.3 grados centígrados calificado como clima cálido.

Su precipitación pluvial, es decir, el total promedio anual de agua expresada en

milímetros que cae de la atmósfera, ya sea como lluvia, nieve o granizo, es de 834.1 milímetros.

1.1.6 Fauna y flora

El Municipio cuenta con diversidad de animales domésticos, entre los cuales se pueden mencionar: gallinas, pollitos, patos, gatos, perros. Tienen destinados ciertos animales para la carga, como el caballo, buey, asno, mula, toro.

En relación a la flora, existe variedad de árboles, plantas alimenticias, flores, plantas ornamentales y venenosas. Algunos de estos árboles poseen valores culturales y medicinales, entre los cuales se pueden mencionar: la Ceiba, amate, jaboncillo, chipile, aguacate, izote, flor de mayo, limón, flor de santo domingo, etc.

1.2 DIVISIÓN POLÍTICO-ADMINISTRATIVA

La división política se refiere a las comunidades o centros poblados que integran el Municipio, de acuerdo a la categoría que cada uno posee.

La división administrativa es la forma como se realiza la gestión del gobierno municipal.

1.2.1 División política

En el año 2008, según registros de la Municipalidad, el Municipio está dividido en 118 comunidades, clasificadas en tres categorías: aldeas, caseríos y parajes.

La división política ha variado del año 1994 al año 2008, debido al crecimiento poblacional y la búsqueda de mejoras en el nivel de vida de las comunidades, pues ya conformadas como centros poblados tienen más oportunidad para ser tomados en cuenta en los proyectos de inversión promovidos por la Municipalidad u otras instituciones.

1.2.2 División administrativa

La gestión del gobierno municipal se realiza de la siguiente forma: El gobierno del municipio de Sacapulas, le corresponde al Concejo Municipal, integrado por el Alcalde Municipal, dos Síndicos y cinco Concejales.

Cuentan con alcaldías auxiliares que son autoridades de las comunidades, con facultad para tomar decisiones y funcionan como un vínculo con el gobierno Municipal. Se estableció que están organizados y representados por un Consejo Comunitario de Desarrollo –COCODE-.

Dentro de las entidades públicas, organizaciones no gubernamentales y organizaciones civiles se pueden mencionar: Escuela Urbana, Distrito 3, de Caminos, Imbacoop Sacapulas, Juzgado de Paz, C.T.A., CONALFA, Centro de Salud, Academia de Lenguas Mayas, Policía Nacional Civil, Control de Vectores, Registro de Ciudadanos, Municipios Democráticos, Multisectorial Foro de la Mujer, Club de futbol Sacapulas, F.C., Municopaz, Bomberos Voluntarios, COTONEB, Promasa Saven Children, Asociación ATSA, Asociación de Micro Taxis y Moto Taxis, Comité de Agua de la Cabecera Municipal, Colegio Monte de los Olivos, Asociación Unidos Sacapultecos, Liceo Sacapulas.

1.3 RECURSOS NATURALES

“Son todos los bienes que provee la naturaleza, de los que el ser humano puede disponer para satisfacer sus necesidades. Lo constituyen todas las riquezas y fuerzas naturales que el hombre incorpora a las actividades económicas, mediante su cultivo, extracción o explotación.”¹

Los recursos naturales del Municipio, como los ríos, se encuentran

¹ Gabriel Alfredo Piloña Ortiz. Recursos Económicos de Guatemala. Tomo 1 pag.7

contaminados, derivado de la falta de protección del medio ambiente por autoridades y los habitantes, ya que tiran basura y desechos sólidos a sus corrientes.

Dentro de los bosques existe una gran parte deforestada por falta de control, la quema en preparación de suelos para la siembra y poca reforestación que se realiza por la comunidad.

Existen distintas clases de animales, hay diversidad de árboles y flores que existe en el Municipio.

El recurso mineral sal negra, es fuente económica y medicinal ya que se le atribuye propiedades curativas aplicables a las personas y a los animales.

1.3.1 Hidrografía

Los ríos más importantes del Municipio son: Río San Juan o Río Blanco, Río Chixoy o Río Negro, además cuentan con riachuelos, manantiales, los cuales se utilizan para el agua potable del consumo de la población.

1.3.2 Bosques

El Municipio está clasificado en tres tipos de bosques q son: bosque seco subtropical, bosque húmedo subtropical templado, y bosque húmedo montano.

1.3.3 Suelos

El suelo del Municipio está destinado a la agricultura, su cultivo principal es el maíz, frijol. También se cultiva la cebolla, el tomate, el chile y la remolacha.

1.4 POBLACIÓN

El recurso humano es el elemento más importante de una nación, razón por la cuál es indispensable el conocimiento de datos estadísticos que permitan clasificarlo de acuerdo a las características básicas e identificar sus necesidades y la incidencia dentro de la sociedad.

La población total del Municipio para el año 2008 es de 44,955 habitantes.

1.4.1 Por edad y sexo

La población por sexo, refleja que la población masculina está representada por 21,753 habitantes. Y la población femenina está representada por 23,202 habitantes.

La población por edad está conformada de la siguiente forma: de 0 a 6 años es de 10,840 habitantes, de 7 a 14 años es de 11,183, de 15 a 64 años es de 21,231 y de 65 a más es 1,701 de habitantes.

1.4.2 Área urbana y rural

Durante el período 1994-2008, no se registran mayores cambios en cuanto a los porcentajes de población por área geográfica, manteniendo el 9% de población urbana y el 91% de población rural.

La población en el área urbana está representada por 3,391 habitantes, y la población rural por 41,564 habitantes.

1.4.3 Población económicamente activa

Está conformada por hombres y mujeres de siete años y más, son personas que desarrollan alguna actividad económica remunerada. Esta población se encuentra integrada por 24,360 habitantes.

La población económicamente activa por rama de actividad económica está conformada por el sector agrícola, el cual representa el 46% de participación, el sector pecuario el 33% y el sector artesanal con un 21% de participación.

1.4.4 Empleo y niveles de ingreso

En la actividad agrícola se centra el mayor porcentaje de empleo, por lo que los ingresos no proviene de fuentes formales de trabajo, sino del resultado de la cosecha o producción anual, con la cual realizan la práctica del ahorro para el sustento familiar del año, caso contrario sucede con las fuentes formales donde las actividades son remuneradas por medio de un salario fijo previamente establecido.

Los niveles de ingreso se refieren al dinero percibido o cualquier otro beneficio obtenido al final de un periodo determinado, generado por cualquier actividad económica.

La clasificación de los hogares de acuerdo al nivel de ingresos es de un 77% para los hogares que perciben ingresos que oscilan entre Q 100 y Q 1,500 mensuales, los cuales son insuficientes para cubrir las necesidades básicas de subsistencia. Y un 23% percibe más de Q1,500 ya que estos hogares combinan la agricultura con ganadería o artesanía.

1.4.5 Emigración e inmigración

La emigración está representado por las personas que salen de su lugar de origen en busca de oportunidades de empleo en forma temporal o permanente, que les permita obtener mayores ingresos para mejorar las condiciones económicas de la familia.

De las 285 viviendas encuestadas, el 30% tiene entre sus integrantes personas que han emigrado, de las cuales el 62% se dirigen a la Ciudad Capital, el 28%

se desplaza a otros departamentos y el 10% hacia los Estados Unidos del Norte América, en forma temporal o permanente.

La inmigración es el flujo de personas que llegan a residir en forma temporal o permanente a un Municipio, procedentes de otras regiones del territorio nacional.

El Censo XI de población del año 2002 indica que a esa fecha ingresaron al Municipio un total de 1,182 personas, provenientes de otros lugares, equivalentes al 3.3% del total de la población.

Durante el 2008 tras el estudio efectuado a 285 viviendas, no se evidenció inmigrantes provenientes de otros lugares y la causa se debe principalmente a la escasez de empleo.

1.4.6 Vivienda

Constituye un elemento indispensable para el análisis socioeconómico de la población, la cual genera comodidad y bienestar para la familia que pudiera incidir en un incremento en los egresos familiares.

El resultado de la investigación realizada, refleja que un 94% de viviendas son en propiedad, el 3% representa las alquiladas y el restante 3% corresponde a préstamos u otro tipo de vivienda. Para lo cual se concluye que un alto porcentaje son obtenidas por herencia.

1.4.7 Niveles de pobreza

Es un fenómeno social producto de la escasez de fuentes de ingresos y de la baja remuneración en las actividades productivas, el nivel de ingresos se encuentra por debajo de Q 1,500 mensuales, con aportaciones de tres a cuatro integrantes del hogar, según ENCOVI 2006 el nivel de ingresos se encuentra

bajo la línea de pobreza en Q 360 quetzales mensuales por persona lo cual es insuficiente para cubrir las necesidades básicas de los hogares, especialmente de la población rural que representa el 77% del total de la población del Municipio.

Para el municipio de Sacapulas el porcentaje de pobreza es de 85.09% y la pobreza extrema es de 33.17%, lo cual influye en desarrollo de la población y es resultado de la falta de ingresos existentes en la localidad.

Según información del Instituto Nacional de Estadística –INE- para el municipio de Sacapulas los niveles de pobreza inciden en problemas de salud de la población, debido a la falta de servicios de salud. Según encuesta nacional ENCOVI 2006, la pobreza extrema representa el 15.2%, los pobres 35.8% y no pobres el 49.0%.

1.5 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA

Todo Municipio debe contar con los servicios mínimos para poder satisfacer las necesidades de los usuarios de las distintas comunidades del mismo.

Sacapulas cuenta con los servicios de educación, salud, agua, energía eléctrica, drenaje, sistema de recolección de basura, cementerio y letrización. Para efectos del presente apartado se detallarán estos servicios.

Uno de los servicios con el que no cuenta el Municipio y que la Municipalidad ya tiene contemplado implementar, es el servicio de tratamiento de desechos sólidos.

1.5.1 Energía eléctrica

Este servicio lo presta la empresa privada denominada Distribuidora de Energía de Occidente, Sociedad Anónima (DEOCSA); que a raíz de la privatización de este servicio desaparece como prestador del mismo, el Instituto Nacional de Electrificación (INDE).

De acuerdo a la investigación realizada el 85% de la población cuenta con el servicio de electrificación, mientras el 15% restante, no cuenta con este servicio.

1.5.2 Agua potable

La municipalidad de Sacapulas ha realizado esfuerzos para aumentar la cobertura del servicio a comunidades que no cuentan con el mismo y de esta manera contribuir con el desarrollo del Municipio y mejoramiento de la calidad de vida de la población. Sin embargo, la capacidad financiera solo ha permitido brindar el servicio de agua entubada y potable.

De acuerdo a la cobertura según la encuesta realizada, el uso de este recurso llega a cada hogar en un 81% que se abastece del servicio de agua entubada y potable, mientras que un 8% de los encuestados manifestaron obtener el servicio a través de pozos artesanales, un 7% obtiene el recurso de los ríos y utilizan el agua para beber, para la agricultura y para los animales, el 1% lo adquiere de pilas municipales y el 3% de otras fuentes.

1.5.3 Educación

Siendo la educación un factor determinante en el desarrollo económico y social de la comunidad, es importante identificar los distintos niveles de escolaridad con que cuenta el municipio de Sacapulas.

El nivel educativo predominante es el nivel primario con 7,107 alumnos, seguido por el nivel básico que cuenta con 702 alumnos, el nivel pre-primario con 629 alumnos. Y el nivel diversificado con 354 alumnos inscritos. Para un total de 8,792 alumnos.

1.5.4 Salud

En la Cabecera Municipal y en las comunidades aledañas, existen infraestructuras destinadas para la prestación del servicio de salud.

También existen centros de convergencia para aquellas comunidades más dispersas.

La cobertura en la infraestructura de salud se divide en puestos de salud, centros de salud Tipo “B”, a nivel del Municipio.

Los centros de convergencia cubren 69 comunidades divididos por jurisdicción, éstos últimos no cuentan con un lugar específico para prestar el servicio, sino se realiza en las casas de los habitantes de la comunidad, escuelas, o inmuebles que les sean proporcionados para el mismo.

El siguiente listado enumera aquellas que afectan con mayor frecuencia a los habitantes del Municipio: IRS (Infección Respiratoria Aguda), Fiebres, Diarreas, Parasitismo intestinal, Neumonías y bronconeumonías, Amebiasis intestinal, Conjuntivitis, Enfermedad péptica, Anemia, Impétigo, síndrome diarreico agudo e infecciones en el tracto urinario.

1.5.5 Drenaje y alcantarillado

El servicio de drenaje solamente lo poseen cuatro comunidades: la cabecera del Municipio, área urbana, Río Blanco, Parraxtut, Tzununul, área rural, como también se hace importante mencionar que no existe tratamiento de aguas

servidas, éstas desembocan en el río Negro o Chixoy, considerándose un alto riesgo de contaminación, donde se alimentan y beben animales como vacas, cerdos, entre otros.

En la actualidad se favorece con este servicio a 1,712 hogares, representando un 23% de cobertura.

Es importante mencionar que no existe tratamiento de aguas servidas, ya que éstas desembocan en el río Negro o Chixoy, considerándose un alto riesgo de contaminación.

1.5.6 Sistema de recolección y tratamiento de basura

La labor de recolección de basura la realiza la Municipalidad en la Cabecera Municipal, se paga por este servicio un Q1.00 por cada costal de basura.

Se recolecta la basura de los lugares públicos (mercado y parque), y a la fecha se cubre aproximadamente un 40% de la misma.

En el Municipio no existe una planta de tratamiento adecuado para los desechos sólidos, ya que los desagües desembocan en los ríos y a la basura se le traslada a una quebrada para desecharla, sin ningún tratamiento previo.

1.6 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA

La constituyen todos los medios básicos que facilitan el trabajo para los procesos productivos agrícolas, pecuarios, agroindustriales, de servicios y artesanales.

El Municipio carece de suficientes fuentes de abastecimiento de agua para humedecer el suelo para el cultivo.

El 100% de los agricultores aprovechan la precipitación pluvial del invierno, que inicia en mayo y termina en noviembre del mismo año; en la época seca de diciembre a abril, el 70% de los productores no cultiva las tierras, debido a la escasez del recurso hídrico y lo difícil que es extraerlo por la composición física de los suelos; el 30% restante utiliza para el cultivo dos métodos de riego: el sistema de riego por aspersión y el sistema de riego por surcos.

1.6.1 Sistema vial

Se cuenta con tres vías principales de acceso asfaltado a la Cabecera Municipal y dentro del Municipio hay carreteras de terracería pero transitables que comunican a los diferentes centros poblados, además poseen tres puentes de concreto, uno en construcción, un puente Bailey (puente portátil prefabricado diseñado para uso militar) y dos de hamaca.

1.6.2 Transporte

El único medio de transporte dentro del Municipio es por la vía terrestre, se utilizan vehículos automotores como: microbuses, pickup, motocicletas, tráiler y buses extraurbanos.

Las aldeas y caseríos distantes de las rutas principales, tienen caminos de terracería, siendo el único medio de transporte pick up y vehículos de doble tracción, éste medio de transporte es irregular y no hay rutas definidas.

1.6.3 Sistemas de riego

El 30% de los agricultores utilizan dos tipos de sistemas de riego para sus cultivos: sistema de riego por aspersión y sistema de riego por surcos.

El sistema de riego por aspersión que consiste en la instalación de tuberías a lo largo del cultivo en donde cada aspensor expulsa “el agua pulverizada en un

círculo continuo hasta que la humedad llega al nivel de las raíces del cultivo”²

Y el sistema de riego por surcos o sistema por gravedad, el agua se introduce a través de canales paralelos distribuidos a lo largo del cultivo y son utilizados en las plantaciones agrícolas lineales como la cebolla, milpa, tomate y otros.

1.7 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA

Es la forma en que se organizan los entes económicos y sociales del Municipio, con el fin de alcanzar el desarrollo socioeconómico de la población.

Entre los años ochenta y noventa, debido al conflicto armado, no era posible la organización popular, por lo que, éstos grupos empezaron a integrarse a nivel nacional en el año 1994.

1.7.1 Tipos de organización social

Son grupos que se forman con la finalidad de realizar actividades que mejoren las condiciones socioeconómicas para su comunidad.

En el Municipio se encuentran diversas organizaciones como comités y asociaciones, entre las cuales se pueden mencionar: comité de agua potable, comité de energía eléctrica, comité de vigilancia, comité de salud, comité de feria, los Consejos Comunitarios de Desarrollo-COCODE-, y coordinaciones municipales de reducción de desastres.

1.7.2 Tipos de organización productiva

Son agrupaciones de personas que se organizan de manera legal con el interés de mejorar proteger y comercializar sus productos y se rigen por sus propios reglamentos y estatutos.

² Microsoft Corporation.2005. Enciclopedia Microsoft Encarta. Guatemala. Consultado el 15 de junio 2008. Disponible en http://es.wikipedia.org/wiki/microsoft_encarta.Guatemala.

En el Municipio se cuenta con organizaciones que contribuyen al desarrollo de la comunidad, entre las cuales se puede mencionar: cooperativas, comités productivos, asociaciones productivas agrícolas, y desarrollo de las comunidades de Guatajau y asociaciones de Desarrollo Comunitario.

1.8 ENTIDADES DE APOYO

Sacapulas tiene el apoyo de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, así como entidades privadas que prestan servicios a la comunidad; contribuyendo al desarrollo económico y social de la población y mejorar su calidad de vida.

1.8.1 Del Estado

Existen dependencias estatales que brindan servicios a la población, las cuales se encuentran ubicadas en la Cabecera Municipal, como el juzgado de paz, la policía nacional civil, el centro de salud, CONALFA, la coordinación técnica administrativa, la subdelegación del Tribunal Supremo Electoral, los bomberos voluntarios, correos y telégrafos, Zona vial 13 Caminos Rurales, PRONADE, FONAPAZ, SESAN, SOSEP.

1.8.2 Organizaciones no gubernamentales

El Gobierno Municipal recibe apoyo de entidades no gubernamentales que ayudan a generar desarrollo comunitario y atender necesidades de la población, entre las cuales se pueden mencionar: la Cruz Roja, la Academia de Lenguas Mayas de Guatemala, la iglesia católica, COTONEB, PROMUDEL y AYNLA.

1.8.3 Otras

Existen otras instituciones con cobertura en el Municipio entre las cuales se pueden mencionar: el Instituto Nacional de Fomento Municipal, el Programa de Seguridad Alimentaria, AD IXIL, BANRURAL y la distribuidora de energía de occidente (DEOCSA).

1.9 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO

Por el punto estratégico donde se encuentra ubicado, es un municipio de importante flujo comercial y financiero, en el cual convergen personas de municipios aledaños como Aguacatán del departamento de Huehuetenango, San Pedro Jocopilas, San Bartolomé Jocotenango, Cunén y Nebaj, del departamento de Quiché.

1.9.1 Importaciones del Municipio

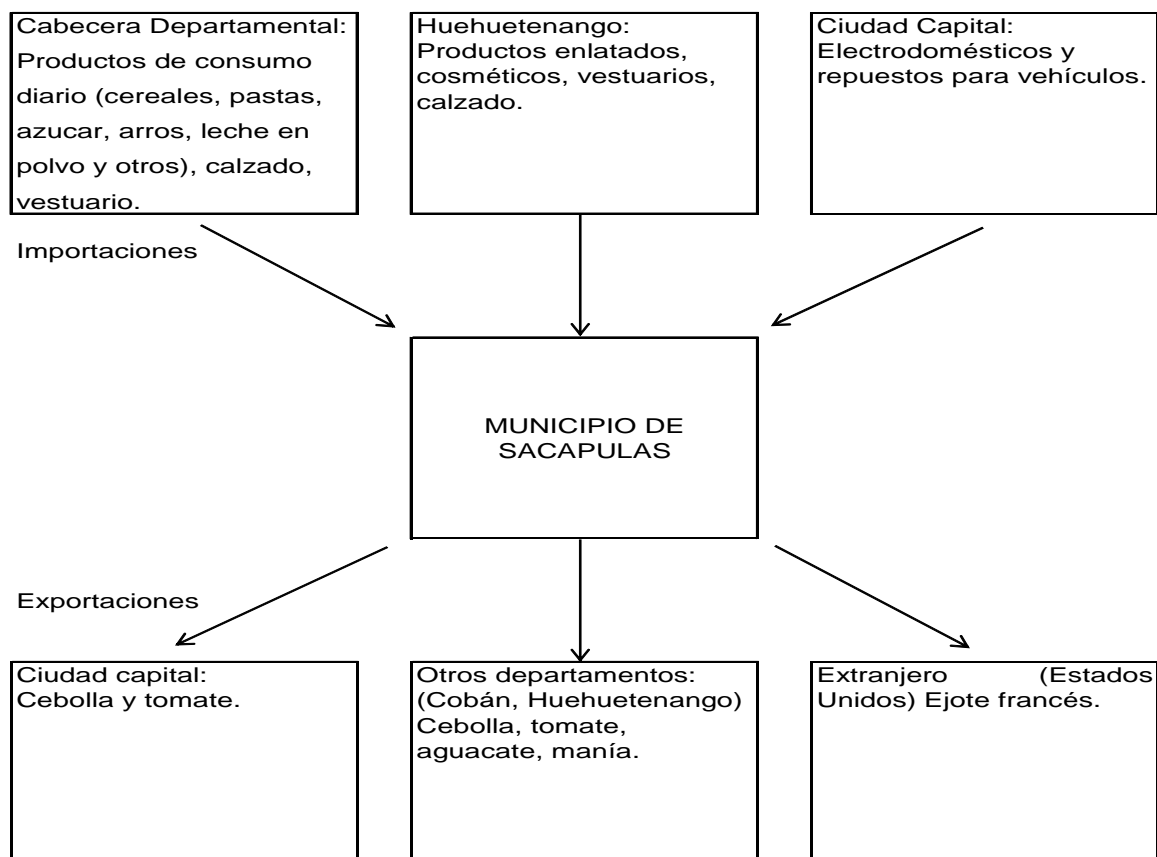
Las importaciones que se realizan son de mercancías y servicios, los cuales provienen de la Cabecera Departamental, del departamento de Huehuetenango y de la Ciudad Capital.

Entre estos se pueden mencionar: productos de la canasta básica, electrodomésticos, vestuario, accesorios y repuestos para todo tipo de vehículos, agroquímicos y utensilios de uso agropecuario, son los de mayor demanda en la población.

1.9.2 Exportaciones del Municipio

Las exportaciones agrícolas que realiza el Municipio, básicamente lo constituyen tres productos: la cebolla, el tomate y el ejote francés.

Gráfica 1
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Flujo Comercial
Año: 2008



Fuente: Investigación de Campo EPS., primer semestre 2008.

Parte importante de la economía, son las remesas familiares que ingresan a la Cabecera Municipal, que contribuyen al flujo financiero del Municipio, de igual manera, son de suma importancia para algunos de los pobladores, ya que contribuyen con los gastos familiares.

1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL

Se refieren a la necesidad sentida de la población que en su mayoría, ya han sido contempladas por la Municipalidad.

Esta busca mitigar las necesidades estructurales, sociales y productivas de la población; tales como Servicio de agua potable, planta de tratamiento de aguas residuales, carretera, aguas residuales, drenajes, energía eléctrica, pavimentación y centro de convergencia, alumbrado público, construcción y ampliación de escuelas.

1.11 ANÁLISIS DE RIESGO

Debido a las características particulares del territorio, población y el nivel de pobreza en el área rural del municipio, las comunidades están expuestas a un alto grado de vulnerabilidades y riesgos.

Los desastres pueden ser naturales, socio-naturales y antrópicos y su efecto es provocar daños en los bienes, los servicios y el ambiente natural, sin tener la capacidad de respuesta.

Derivado de la situación económica por la que atraviesan las familias, se ven obligadas a valerse de cualquier recurso, sean estos adecuados ó no, para poder crear un lugar donde habitar sin tomar en cuenta la vulnerabilidad y riesgo de la ocurrencia de accidentes.

Por esta razón, se construyen casas que dejan a sus ocupantes expuestos a sufrir daños ante cualquier eventualidad.

CAPÍTULO II

ESTRUCTURA AGRARIA Y PRODUCCIÓN

Este capítulo presenta la forma como se encuentra dividida la tenencia y concentración de la tierra del Municipio, el actual uso de la tierra y de su potencial productivo. Así como da a conocer las principales actividades productivas que desarrolla la población.

2.1 ESTRUCTURA AGRARIA

Comprende las relaciones de trabajo del hombre con la tierra y su fruto, los elementos a estudiar son: el uso, tenencia y concentración de la tierra entre la población.

2.1.1 Tenencia y concentración de la tierra

La tenencia de la tierra se encuentra dividida en microfincas y fincas sub-familiares.

La situación comparada con el año 1979 y 2003 ha variado, por la falta de conocimientos de la comunidad con el uso y cuidado del recurso suelo.

Cuadro 1
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Tenencia de la Tierra, Según Censos y Encuesta
Años: 1979, 2003 y 2008

Descripción	Según censo 1979		Según censo 2003		Según encuesta 2008	
	Finca	%	Finca	%	Finca	%
Propia	2,021	79	3,884	88	215	88
Arrendada	479	19	523	12	26	11
Colonato	22	1	7	0	3	1
Mixto	27	1	1	0	0	0
Total	2,549	100	4,415	100	244	100

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

Según el cuadro anterior la forma de tenencia de la tierra ha tenido una variación con el transcurso del tiempo.

La fragmentación de las fincas matrices para ser distribuidas entre los miembros de la familia hace que aumente la forma de tenencia de la tierra propia, aunque el tamaño de las fincas sean menores en extensión.

En relación a la concentración de la tierra, la estructura agraria actual, del Municipio al igual que en el resto del País, no responde a las necesidades del campesino, prevalece el minifundio en su forma de microfincas y fincas subfamiliares, en donde la extensión territorial es menor de diez manzanas de terreno.

Las extensiones de las microfincas no son suficientes para cubrir las necesidades mínimas de la familia rural, debido al bajo rendimiento de la producción.

Cuadro 2
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Concentración de la Tierra Según Tamaño de Finca
Año: 2008

Tamaño	Fincas		Superficie en manzanas		Acumulación porcentual		Productos	
	Cantidad	%	Cantidad	%	Fincas Xi	Superficie Yi	Xi(i+1)	Yi(i+1)
Microfincas	253	90	61	47	90	47		
Fincas Sub-familiares	28	10	70	53	100	100	9,004	4,667
Familiares	-	-	-	-			-	-
Multifamiliares medianas	-	-	-	-			-	-
Total	281	100	131	100			9,004	4,667

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

En este cuadro se observa que en el año 2008, el 53 % de la superficie está concentrada como fincas sub-familiares, y el 47% restante corresponde al estrato de microfinca.

2.1.2 Uso actual y potencial de la tierra

El principal uso que se le da a los suelos en el Municipio, es el destinado a la agricultura, limpia anual.

Cuadro 3
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Uso de la Tierra Según Cultivo
Años: 2003 y 2008

Producto	Según censo agropecuario nacional 2003			Según encuesta 2008		
	Cantidad de fincas	Superficie en manzanas	Producción en quintales	Cantidad de fincas	Superficie en manzanas	Producción en quintales
Maíz	3,081	1,920	47,032	227	1,718	4,860
Frijol	1,862	1,187	5,272	143	946	914
Tomate	322	90	26,313	39	115	1,278
Cebolla	1,074	352	133,675	63	212	3,441
Ajo	93	18	3,053	24	29	63
Chile	67	16	970	6	24	139
Papa	5	1	308	4	9	73
Maní	57	27	441	23	32	128
Papaya	8	24	5	4	5	1,600
Total	6,569	3,635	217,069	533	3,090	12,496

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

El cultivo principal es el maíz que se produce en todas las áreas pobladas, seguido del frijol, el cual se cultiva en algunos terrenos, en forma limpia y en otros asociados al maíz.

Se cultiva sobre el tomate para aprovechar las áreas de bajo riego a orillas del río y laderas; la cebolla y el brócoli se cultivan en Parraxtut, Tierra caliente, Salinas Magdalena y Magdalena La Abundancia; también se cultiva el chile,

remolacha, repollo, zanahoria y otras.

En varios poblados se cultivan cítricos, específicamente naranja, limón criollo, limón persa y mandarina, así como se cultiva papaya, aguacate y banano.

En cantidades menores se producen durazno, mango, zapote, café, maní y papa.

La extensión del Municipio es de 442 caballerías, 52 manzanas y 5,611 varas cuadradas que son utilizadas para la agricultura.

2.2 ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Dentro de las actividades productivas que se destacan en el Municipio, esta la actividad agrícola, que es la principal, le siguen la actividad pecuaria y artesanal.

Cuadro 4
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Producción por Sectores y Rama de la Actividad
Año: 2008

Sector- rama de la actividad	Valor de la producción en Q	% de participación en la producción
Agrícola	1,894,075	59
Pecuaria	725,385	23
Artesanal	602,082	18
Total	3,221,542	100

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008

En el cuadro anterior se detalla la producción en función de los ingresos que produce cada cultivo o producto, según sectores productivos y ramas de actividad.

2.2.1 Agrícola

La base económica del Municipio es la agricultura.

Es la principal actividad según las inversiones realizadas, generación de puestos de trabajo y la participación en los ingresos del Municipio.

En el siguiente cuadro se muestra un resumen de los principales cultivos.

Cuadro 5
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Volumen y Valor de la Producción Agrícola
Año: 2008

Producto	Unidad de medida	Volumen de producción	Valor de la producción Q	%
Maíz	Quintal	6,328	885,920	47
Frijol	Quintal	944	330,400	17
Tomate	Quintal	560	224,000	12
Cebolla	Quintal	3,536	353,600	19
		Sub total	1,793,920	95
Papa	Quintal	72	6,825	0
Ajo	Quintal	63	4,750	0
Chile	Quintal	143	33,300	2
Maní	Quintal	137	23,050	2
Ejote francés	Quintal	30	3,840	0
Papaya	Unidad	1,600	21,500	1
Otros	Quintal	364	6,890	0
		Sub total	100,155	5
Total			1,894,075	100

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008

Se puede observar que de acuerdo al volumen y valores de la producción del Municipio, predominan el cultivo del maíz, frijol, tomate y cebolla.

La población dedicada a la actividad agrícola alcanza el 76% del total, dado que en todos los estratos la agricultura es preponderante en la forma de vida de los habitantes.

Los cultivos de maíz y de frijol son los más importantes para los habitantes, debido a que es parte de la dieta alimenticia, representan el 47% y 17% del volumen de producción.

La producción de tomate y cebolla representan el 12% y el 19% del volumen de producción, estos cultivos generan los mayores ingresos y se comercializa el 100% de la producción obtenida.

2.2.2 Pecuaria

El número de habitantes que se dedican a la actividad pecuaria, es menor en comparación con la población dedicada a la actividad agrícola.

La producción pecuaria brinda a los criadores ingresos mínimos para su sobrevivencia, complementan sus ingresos con la venta de ganado bovino y de ganado menor y avícola.

Ganado bovino

En el Municipio el ganado más común es el criollo ya que es el más resistente a las enfermedades, a la sequilla y la escasa pastura, los utilizan para actividades agrícolas y para la venta a los rastros.

También existe el ganado cruzado, que les favorece tanto en el esquilmo, para el autoconsumo, así como en la venta para destace.

No utilizan pastos mejorados, solo los naturales por que en la mayoría de las tierras donde pastan el ganado, son las que utilizan para sus cultivos.

Ganado ovino

También conocido como ganado lanar, por su tamaño se clasifica dentro del ganado menor, lo utilizan para comercializar en menor escala la lana y su carne para consumo.

Ganado porcino

Éste tipo de ganado se cría en los hogares del Municipio y aprovechan los desperdicios para alimentarlos, minimizando el consumo de maíz en la alimentación de éstos animales.

De éste ganado se comercializa su carne y derivados como chicharrones, y manteca.

Avícola

En el Municipio se da la crianza de las distintas aves de corral como chompipes o pavos, patos, gansos, pollos, los cuales se comercializan los días de mercado en las diferentes comunidades.

La crianza de estas cuatro especies no utiliza tecnología alguna, todo es de forma tradicional, utilizan los restos de la producción agrícola para alimentarlos.

La producción pecuaria según la muestra aplicada se resume en el siguiente cuadro.

Cuadro 6
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Volumen y Valor de la Producción Pecuaria
Año: 2008

Producto	Unidad de medida	Cantidad de unidades	Valor de la producción en Q	%
<u>Microfincas</u>			601,710	
Bovino	Cabeza	130	455,000	63
Porcino	Unidad	139	62,550	9
Avícola	Unidad	784	50,960	7
Ovino	Unidad	83	33,200	5
<u>Fincas sub-familiares</u>			123,675	
Bovino	Cabeza	30	117,000	16
Porcino	Unidad	3	1,500	0
Avícola	Unidad	69	5,175	0
Total		1,238	725,385	100

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

De acuerdo al cuadro anterior se puede observar que el ganado ganado bovino representa el 79%, de los ingresos; el 21% lo representa el resto de la producción.

2.2.3 Artesanal

De acuerdo a la información obtenida, las principales actividades artesanales en el municipio son: elaboración de canastos, carpintería, alfeñique (dulces típicos), herrería, panadería y sastrería, por medio de los cuales se producen gran diversidad de artículos que se consumen y utilizan, tanto a nivel de Municipio como fuera de él.

Las unidades producidas, valor y volumen de la producción para las principales unidades artesanales del Municipio, se muestran en el siguiente cuadro:

Cuadro 7
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Volumen y Valor de la Producción Artesanal
Año: 2008

Producto	Unidad de medida	Volumen de la producción	Valor de la producción en Q	%
<u>Panadería</u>				
Francés	Unidad	151,200	75,600	12
Manteca	Unidad	162,000	202,500	34
<u>Herrería</u>				
Puertas	Unidad	108	216,000	36
<u>Carpintería</u>				
Ropero grande	Unidad	45	90,000	15
<u>Dulces típicos</u>				
Melcocha	Unidad	71,928	17,982	3
Total			602,082	100

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

En el sector artesanal del Municipio, la actividad productiva de elaboración de pan tiene mayor participación en el comercio, en segundo lugar se tiene la herrería, en tercer lugar ocupa la carpintería, por último la actividad de alfeñique.

Estas actividades generan fuentes de empleo para los habitantes que se dedican a ellas, existen pequeños artesanos que utilizan materia prima de baja calidad, maquinaria rudimentaria y tradicional, no existe la división del trabajo, utilizan mano de obra propia, familiar y algunos operarios.

Dentro de las limitaciones que enfrentan se menciona la falta de asistencia técnica y financiera que motive e impulse la actividad artesanal de los habitantes del Municipio.

2.2.4 Actividad turística

Entre las diferentes atracciones que presenta, se puede mencionar: las Ruinas de Ruchtexz Tiox a cuatro kilómetros de la Cabecera Municipal y las Ruinas de Chuitimanit se encuentran a un kilómetro de la Cabecera Municipal.

En el caserío San José Sacacotzyj, a quince kilómetros de la Cabecera Municipal, se formó un muro de piedra con la figura de una virgen, la cuál es visitada y venerada por la población y vecinos de otros municipios.

A orillas del río Chixoy, se forman nacimientos de aguas termales que se considera poseen propiedades medicinales, éstos son de mucha importancia y son visitados con mayor frecuencia.

2.2.5 Agroindustrial

En el Municipio no existe la agroindustria, ya que los productos que se comercializan no se procesan y los que sí son procesados son traídos de otros lugares.

2.2.6 Industrial

La rama industrial incluye el proceso de transformación de la materia prima en productos terminados, no se cuenta con este tipo de actividad en el Municipio, según información obtenida en el trabajo de campo realizado.

CAPÍTULO III

PRODUCCIÓN ARTESANAL

En este capítulo se describen las principales actividades artesanales que se desarrollan en el municipio de Sacapulas, departamento de Quiché.

La producción artesanal es realizada por una persona o grupo de personas, que de una forma mecánica, técnica rudimentaria o tradicional, elaboran objetos de uso doméstico o de consumo.

El sector artesanal se encuentra desarrollado y por lo general realizan esta actividad por tradición, cuyo destino es para consumo local.

3.1 PRINCIPALES ACTIVIDADES

Entre las principales actividades artesanales encontradas dentro del Municipio que coadyuvan a la economía se encuentran: la herrería, el alfeñique, la carpintería y la panadería.

Herrería

Esta actividad económica se encuentra ubicada en el casco urbano y el principal producto de elaboración son las puertas.

La fabricación de puertas la realizan únicamente sobre pedidos, de acuerdo a las exigencias de los clientes.

Carpintería

Esta técnica de trabajar y dar forma a la madera, la utilizan los artesanos para la producción de muebles.

Es una actividad de poca relevancia en dicho sector, ya que son pocas unidades productivas las que existen.

Como producto fundamental produce roperos de madera. Para elaborar el producto se solicita un anticipo del 50% sobre el valor del bien y el saldo es cancelado contra entrega.

Alfeñique

Esta actividad artesanal consiste en la elaboración de dulces típicos, a base de azúcar.

Como producto fundamental se elaboran los dulces de melcocha, además elaboran alborotos y dulces de maicillo.

Panadería

La producción de pan se utiliza para satisfacer las necesidades alimenticias de los habitantes del Municipio. La elaboración del pan se realiza a diario.

Es considerado un producto necesario en la alimentación diaria por su alto valor nutritivo y forma parte de la dieta alimenticia de la población.

A continuación se muestra el porcentaje de participación de cada una de las actividades artesanales dentro de la economía del Municipio:

Cuadro 8
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Producción Artesanal
Contribución por Rama de Actividad
Año: 2008

Rama o Actividad Artesanal	Valor de la producción en Q	% de Participación en la Producción
Panadería	278,100	46.19
Herrería	216,000	35.88
Carpintería	90,000	14.95
Alfeñique	17,982	2.98
TOTAL	602,082	100.00

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

En el cuadro anterior se puede observar que la panadería, es la actividad artesanal que contribuye en mayor proporción a la economía del Municipio, seguida de la herrería y de la carpintería.

3.1.1. Tamaño de la empresa

La clasificación de los artesanos en cuanto al tamaño de empresa es de pequeña empresa y microempresa.

Estos estratos se determinan de acuerdo con las características que presentan: los niveles de utilización de factores de la producción, en relación a la mano de obra empleada, montos de capital, características y volumen de producción.

3.1.1.1 Microempresa

El proceso de producción se realiza con herramientas rudimentarias, ejecutado por operarios que en su mayoría desarrollan más de una actividad, no tiene

acceso al financiamiento de instituciones financieras, el trabajo familiar no es remunerado y no existe división del trabajo.

3.1.1.2 Pequeña empresa

El taller funciona en la vivienda del propietario, emplea herramienta y equipo mecánico, existe escasa división del trabajo, la familia participa en la producción, tiene la capacidad de financiamiento externo, sin embargo en las actividades artesanales del Municipio no es utilizado, no se tienen registros contables, el propietario se desempeña como obrero y administrador.

Cuadro 9
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Producción Artesanal por Tamaño de Empresa y Producto
Año: 2008

Producto	Volumen	Unidad de medida	Precio Q.	Valor Q.
<u>Pequeña empresa</u>				<u>278,100</u>
Panadería				
Pan manteca	162,000	Unidad	1.25	202,500
Pan francés	151,200	Unidad	0.50	75,600
<u>Microempresa</u>				<u>323,982</u>
Herrería				
Puertas	108	Unidad	2,000	216,000
Carpintería				
Roperos grandes	45	Unidad	2,000	90,000
Alfeñique				
Melcocha	71,928	Unidad	0.25	17,982
Total				<u><u>602,082</u></u>

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

Como se observa en el cuadro anterior, las actividades clasificadas como pequeña empresa representan un 46% del total de la producción artesanal del Municipio que incluye la elaboración de pan francés y manteca.

Las actividades clasificadas como microempresa representan un 54% del total de la producción, el 36% corresponden a herrería, el 15% para la carpintería y el 3% para el alfeñique.

3.2 LA PANADERÍA COMO RAMA DE LA ACTIVIDAD ARTESANAL

Esta unidad productiva encontrada en el municipio de Sacapulas, se dedica a la elaboración de pan de consumo popular como el pan de manteca y el pan francés con la finalidad de satisfacer las necesidades alimenticias de la población.

Los conocimientos de producción y la actividad de venta lo han obtenido de la herencia de sus familiares.

El pan es un producto elaborado a partir de la harina de trigo, azúcar y otros ingredientes que varían de acuerdo al tipo de pan que se procesa.

Al ser mezclados dichos ingredientes en cantidades apropiadas, dan como resultado un producto de alto nivel alimenticio y de agradable sabor.

3.2.1 Tamaño de la empresa

La actividad artesanal de elaboración de pan, de acuerdo al estrato descrito anteriormente, se encuentra ubicada dentro del rubro de pequeños artesanos.

El artesano se desempeña como obrero y administrador, ya que abarca todas las fases de producción, desde materiales para la producción, hasta la distribución para la venta, el taller funciona en la vivienda del propietario y no

lleva registros contables.

3.2.2 Características de la producción

La actividad panadera utiliza en su proceso productivo maquinaria e instrumentos mecánicos (horno, clavijeras, mesa de trabajo, amasadora, otros) los cuales son operados por mano de obra semicalificada familiar y asalariada, existe escasa división del trabajo.

No cuentan con capital para invertir en tecnología, así como para obtener capacitación sobre el uso y aprovechamiento de la misma.

Su proceso de producción es eminentemente manual debido a que los panaderos desarrollan el proceso de elaboración de pan con sus propias manos.

3.2.3 Volumen de producción

Los productos fijan el volumen de producción en relación a la demanda que el producto tenga dentro de la población; y está determinado por la cantidad de harina procesada diariamente y la cantidad de unidades que rinde cada quintal de harina.

Se determinó que en la actividad artesanal de la panadería, se tiene una producción promedio mensual de 13,500 panes de manteca y 12,600 unidades de pan francés.

Y se estima una producción total anual de 313,200 unidades (162,000 de pan manteca y 151,200 de pan francés).

Cuadro 10
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Actividad Artesanal Panadería
Volumen de Producción y Venta
Año: 2008

Producto	Producción Anual en Unidades	Precio Q	Venta	%
Pan manteca	162,000	1.25	202,500	51.72
Pan francés	151,200	0.50	75,600	48.28
TOTAL	313,200		278,100	100.00

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

De los productos que integran el cuadro anterior, el pan de manteca, constituye el rubro más grande, el cual representa el 51.72% de volumen de producción anual. Y el pan francés figura el 48.28% anual producido.

3.2.4 Costo de producción

A continuación se presenta la definición de costos, el sistema de costeo directo de producción y los elementos que lo conforman, se elaboran las hojas técnicas de los costos directos de producción, los costos directos de producción imputados y encuestados, el análisis de las variaciones entre ambos costos, así como el detalle de los rubros que lo conforman.

El sistema de costos empleado en la investigación de campo realizada, es el sistema de costeo directo, ya que los costos de materia prima, mano de obra y los costos indirectos variables de producción de la panadería, se incluyen en el costeo directo de producción.

Los gastos fijos quedan registrados en el estado de resultados como gastos del período que se contabilizan.

Los costos son todos los esfuerzos humanos y económicos en que incurren los productores durante el proceso productivo y la venta de sus productos, o bien el costo es la representación de todas las erogaciones y esfuerzos que se realizan, desde la adquisición de materia prima hasta su transformación en un producto terminado, el que puede ser de consumo, materia prima para otro proceso o servicio.

Durante la investigación, se obtuvo la información necesaria para elaborar las hojas técnicas de costos directos de producción y poder utilizarlas como instrumento de análisis entre los costos reportados por los productores y aquellos costos identificados por los investigadores.

El costo directo de producción es uno de los sistemas que se pueden emplear para determinar el costo de un producto.

Este sistema de costos es el utilizado en la investigación ya que es el que más se adapta a las necesidades de las panaderías del municipio de Sacapulas.

Los costos de materia prima, mano de obra y los costos indirectos de producción se incluyen en el costo directo del producto, los gastos fijos se registran en el estado de resultados como gastos del período que se contabiliza.

Las ventajas de este sistema es que permite reconocer los costos directos, facilita identificar los productos, se consigue una mayor utilidad, ayuda a fijar un precio de venta y se determina muy fácil la ganancia marginal.

Los costos según encuesta son las compras de insumos que se necesitan para la producción, los salarios que se pagan para la elaboración del producto.

Y algunos costos indirectos que establecen los productores de manera informal durante el proceso de panificación.

Para obtener la información necesaria para la determinación del costo de producción, se procedió a efectuar entrevistas con los propietarios de las panaderías y de acuerdo con los datos obtenidos en la investigación de campo, se determinó el costo directo de producción para la elaboración de pan francés y de manteca.

Estos costos son identificados de forma empírica y normalmente sin registros contables, representan valores monetarios que son parte de los costos necesarios para producir el pan.

Para la determinación de los costos imputados se incluyen los costos directos de producción según encuesta y se agregan los costos que no son considerados por los productores, como lo es la diferencia que existe entre el salario pagado y el salario mínimo, la bonificación de ley, el pago al Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGGS) por concepto de cuota patronal, las prestaciones de ley, Acuerdo Gubernativo 459-2002 y todos aquellos costos que corresponden al proceso de producción y que el productor no considera como tales.

Para efectos de comparación se toma como base la elaboración de un quintal de harina y un año de producción.

A continuación se presenta el costeo directo de producción de la panadería, integrado por la materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción.

3.2.4.1 Insumos

Los insumos, son el primer elemento del costeo directo. Es indispensable establecer el valor monetario de la cantidad de materia prima o de insumos utilizados en la elaboración de pan.

La base para la elaboración del pan francés es la harina dura, mezclada con manteca, levadura, azúcar, agua y sal.

Y para la producción del pan de manteca la base es la harina suave, mezclada con azúcar, levadura, manteca, huevos, sal y agua.

3.2.4.2 Mano de obra

Es el segundo elemento del costo. Para la panadería, el salario se paga por quintal de harina producido al día. Se retribuye una bonificación del 12% sobre quintal producido, según Acuerdo Gubernativo 459-2002.

La mano de obra directa está compuesta por 3 trabajadores.

3.2.4.3 Costos indirectos

Es el tercer y último elemento del costeo directo. Los costos indirectos corresponden básicamente a la energía eléctrica, que es indispensable ya que es utilizada como combustible para hacer el pan. Y las prestaciones laborales.

3.2.5 Hoja técnica del costo de producción

A continuación se presenta la hoja técnica del costo directo de producción de 1 quintal harina para la elaboración de pan de manteca y pan francés.

Cuadro 11
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Hoja Técnica del Costo de Producción de un Quintal de Harina de Pan de
Manteca
Año: 2008

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Costo unitario	Costo de 1 quintal
Insumo				565.45
Harina suave	libra	100	3.10	310.00
Azúcar	libra	37.5	2.15	80.63
Levadura	libra	5	10.00	50.00
Manteca	libra	20	5.00	100.00
Huevos	unidad	30	0.70	21.00
Sal	libra	2 ½	1.00	2.50
Agua	litro	40	0.03	1.32
Mano de obra				64.12
Panificador		1		39.30
Acuerdo Gub. 459-2002		39.30*12%		4.72
Bonificación incentivo	qq	1		10.94
Séptimo día		(39.30+4.72+10.94)/6		9.16
Costos indirectos				46.32
Energía eléctrica	kwh	17	1.37	23.33
Prestaciones laborales		30.55%		16.25
Cuota patronal		12.67%		6.74
Costo directo de producción				675.89
Unidades Producidas				1,050.00
Costo unitario				0.64

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

Se establece que el costo unitario para la producción de un pan de manteca grande (8 onzas) es de Q.0.64

Para establecer la hoja técnica, se ha determinado la cantidad requerida de insumos y el costo de los mismos para procesar dicho quintal.

La materia prima constituye el elemento más representativo, ya que simboliza el 83.66% del costo total de producción de un quintal de harina.

La mano de obra simboliza el 9.49% del costo total.

Y los costos indirectos figuran el 6.85%

Cuadro 12
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Hoja Técnica del Costo de Producción de un Quintal de Harina de Pan de
Francés
Año: 2008

Concepto	Unidad de medida	Cantidad necesaria	Costo unitario	Costo de 1 quintal
<u>Insumo</u>				462.77
Harina dura	Libra	100	4.00	400.00
Manteca	Libra	5	5.00	25.00
Levadura	Libra	3	10.00	30.00
Azúcar	Libra	2.5	2.15	5.38
Agua	Litro	13	0.03	0.39
Sal	Libra	2	1.00	2.00
<u>Mano de obra</u>				64.23
Panificador		1		39.30
Acuerdo Gub. 459-2002		39.30*12%		4.72
Bonificación incentivo	Qq	1		11.03
Séptimo día		(39.30+4.72+11.03)/6		9.18
<u>Costos indirectos</u>				93.56
Energía eléctrica	Kwh	51.51	1.37	70.57
Prestaciones laborales		30.55%		16.25
Cuota patronal		12.67%		6.74
<u>Costo directo de producción</u>				620.56
Unidades Producidas				2,964.00
<u>Costo unitario</u>				0.21

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

Como se observa en el cuadro anterior, se determinó que el costo unitario para la producción de un pan francés es de Q.0.21

Las materias primas o insumos, constituyen el 74.57% del costo total de producción de un quintal de harina y conforma el elemento más importante del costo directo de producción.

La mano de obra simboliza el 10.35% el costo total.

Y los costos indirectos representan el 15.08%

3.2.6 Estado de costo directo de producción

Conforme a los resultados de la investigación, se establece el costo directo de producción de la rama de panadería, integrado por las materias primas, mano de obra y costos indirectos de producción.

El siguiente cuadro presenta el costo directo de producción de 154.28 quintales de harina para la elaboración de pan de manteca. Se empleó para el efecto, el método de costeo directo.

Cuadro 13
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Estado de Costo Directo de Producción de Pan de Manteca
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008
(Cifras en Quetzales)

Concepto	Encuesta	Imputados	Variación
<u>Insumos</u>	<u>87,239</u>	<u>87,239</u>	-
Harina suave	47,827	47,827	-
Azúcar	12,440	12,440	-
Levadura	7,714	7,714	-
Manteca	15,428	15,428	-
Huevos	3,240	3,240	-
Sal	386	386	-
Agua	204	204	-
<u>Mano de obra</u>	<u>5,400</u>	<u>9,892</u>	4,492
Panificador	5,400	6,063	663
Acuerdo Gub. 459-2002		728	728
Bonificación incentivo		1,688	1,688
Séptimo día		1,413	1,413
<u>Costos indirectos</u>	<u>1,750</u>	<u>7,147</u>	5,397
Energía eléctrica	1,750	3,600	1,850
Prestaciones laborales		2,507	2,507
Cuota patronal		1,040	1,040
Costo directo de producción	94,389	104,278	9,889
Unidades producidas	162,000	162,000	
Costo directo unitario	0.58	0.64	

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

Al analizar la comparación de los costos directos de producción del pan dulce según encuesta e imputados, se determina que los costos imputados son mayores a los costos encuestados.

Los resultados obtenidos obedecen a que los artesanos no incluyen dentro de sus costos de mano de obra, la bonificación incentivo, la bonificación según acuerdo gubernativo 459-2002 y el séptimo día.

Tampoco incluyen dentro de los costos indirectos variables el aguinaldo, bono 14, vacaciones, indemnización, cuotas patronales del IGSS y la energía eléctrica.

A continuación se presenta el cuadro con el costo directo de producción de 51.01 quintales de harina para la elaboración pan francés según encuesta e imputados.

Asimismo se presenta la variación que se da en este producto.

Cuadro 14
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Estado de Costo Directo de Producción de Pan de Francés
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008
(Cifras en Quetzales)

Concepto	Encuesta	Imputados	Variación
<u>Insumos</u>	<u>23,605</u>	<u>23,605</u>	-
Harina dura	20,404	20,404	-
Manteca	1,275	1,275	-
Levadura	1,530	1,530	-
Azúcar	274	274	-
Agua	20	20	-
Sal	102	102	-
<u>Mano de obra</u>	<u>1,800</u>	<u>3,277</u>	<u>1,477</u>
Panificador	1,800	2,005	205
Acuerdo Gub. 459-2002		241	241
Bonificación incentivo		563	563
Séptimo día		468	468
<u>Costos indirectos</u>	<u>1,650</u>	<u>4,773</u>	<u>3,123</u>
Energía eléctrica	1,650	3,600	1,950
Prestaciones laborales		829	829
Cuota patronal		344	344
<u>Costo directo de producción</u>	<u>27,055</u>	<u>31,655</u>	<u>4,600</u>
Unidades producidas	151,200	151,200	
Costo directo unitario	0.18	0.21	

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

Al efectuar el análisis en los costos directos de producción del pan francés según encuesta e imputados, se establece que los costos imputados son mayores a los costos encuestados.

En los costos de materia prima de los productos artesanales, no se establecen variantes ya que los precios y cantidades son iguales en ambos casos.

La diferencia que resulta de la comparación en mano de obra según encuesta e imputados o reales, se deriva a que el artesano no toma en cuenta la

bonificación incentivo, la bonificación según acuerdo gubernativo 459-2002 y el séptimo día, dentro de los costos.

De la misma forma excluye el aguinaldo, bono 14, vacaciones, indemnización, cuotas patronales del IGSS y la energía eléctrica, entre los costos indirectos variables.

En el siguiente cuadro, se presenta una comparación en el Costo directo de producción de pan de manteca y de francés, según encuesta e imputados.

Cuadro 15
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Actividad Artesanal Panadería
Estado de Costo Directo de Producción Comparativo
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008
(Cifras en Quetzales)

Concepto	Encuesta	Imputados	Variación
Pan de manteca	94,389	104,278	9,889
Pan francés	27,055	31,655	4,600
Total	121,444	135,933	14,489

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

De acuerdo a este cuadro comparativo, se puede establecer en forma resumida la variación que existe entre los costos directos de producción.

Las variaciones en cada tipo de producto, son consecuencia de la exclusión del artesano de ciertos costos en el elemento de mano de obra y de los costos indirectos variables. Esto hace que el pan de manteca según encuesta cambie en un 9.48% con relación a imputados. Y que el pan francés según encuesta tenga una diferencia de un 14.53% con relación a imputados o reales.

3.2.7 Proceso productivo

En la investigación se efectuó un análisis del proceso de producción del pan francés y del pan de manteca. Para los 2 tipos de pan, se aplica el mismo proceso, en el que varían algunos ingredientes.

A continuación se describen los pasos para su elaboración.

3.2.7.1 Pesado de materiales

Se miden las cantidades de materia prima por medio de una balanza.

A falta de ésta, los panaderos lo hacen al tanteo, calculan los insumos que debe de llevar la masa.

3.2.7.2 Mezcla

Consiste en combinar los ingredientes anteriores en una serie de pasos, en orden establecido por el panadero y conseguir la masa deseada.

3.2.7.3 Amasado

También se le conoce como sobado, es el acto de manipular la masa con movimientos rotatorios hasta lograr una elasticidad deseada para cada tipo de pan.

Se efectúa una o dos veces durante el proceso.

3.2.7.4 Reposo

Se deja la masa sin movimiento por un lapso de tiempo, la levadura ayuda a realizar una fermentación y por efecto de los gases se logra un crecimiento, también se le conoce con el nombre de fermentación.

3.2.7.5 Boleado

En esta etapa, el panadero recoge una cantidad de masa con sus manos y con movimientos propios de su oficio la acondiciona para el moldeado.

Es importante este proceso, ya que de esta operación depende la presentación y uniformidad del producto a hornear.

Luego de realizarse se deja la masa en reposo.

3.2.7.6 Figurado

Es donde el panadero demuestra su habilidad. Ya que en esta etapa el panadero realiza las distintas formas a las variedades de presentación del pan. Se le conoce también con el nombre de moldeo o labrado.

3.2.7.7 Horneado

Es el momento en el que se realiza la cocción de la masa en el horno, es una de las etapas de la panificación más difíciles de realizar, los factores que inciden en una buena presentación, calidad y sabor del pan, van desde la temperatura del horno, la temperatura ambiente, el tipo de horneado, la clase de masa, la variedad, y el tamaño del pan.

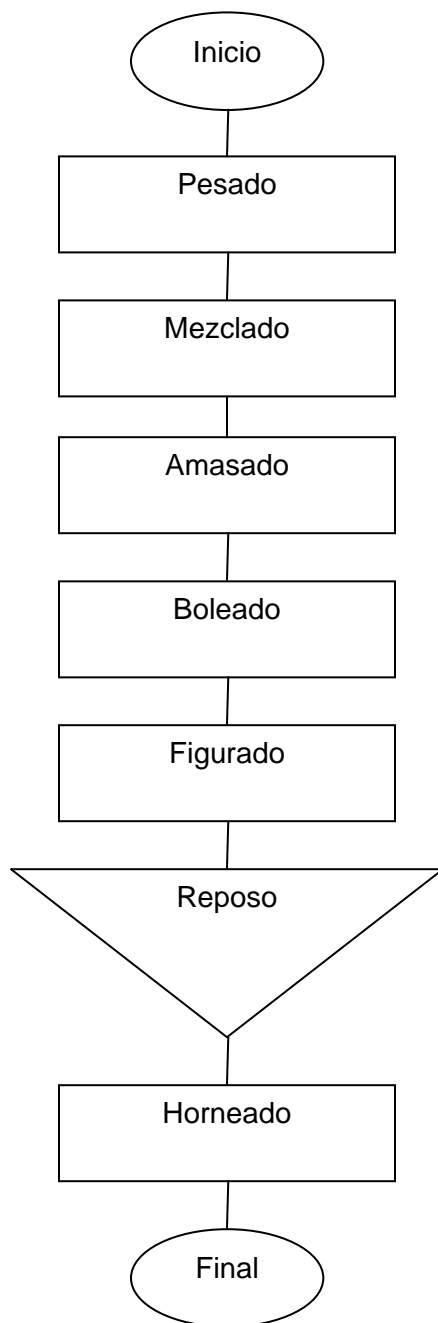
El resultado es un producto que tenga buena presentación y buen sabor.

3.2.8 Flujograma del proceso de producción

La elaboración de pan tiene una duración aproximada de cinco a seis horas, dependiendo de la cantidad de pan a producir.

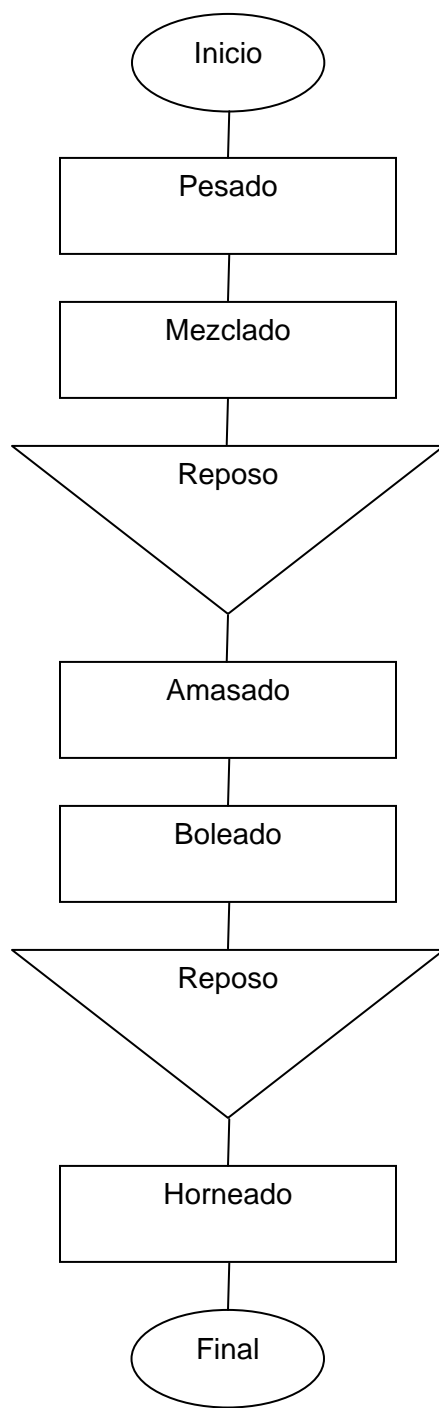
Para una mejor comprensión del proceso de producción, a continuación se presenta los flujogramas para la elaboración de pan francés y pan de manteca.

Gráfica 2
Municipio de Sacapulas, departamento de Quiché
Flujograma del Proceso Productivo de Pan de Manteca
Año: 2008



Fuente: Investigación de Campo EPS., primer semestre 2008.

Gráfica 3
Municipio de Sacapulas, departamento de Quiché
Flujograma del Proceso Productivo de Pan Francés
Año: 2008



Fuente: Investigación de Campo EPS., primer semestre 2008.

3.2.9 Organización de la actividad panadería

De las actividades artesanales en el municipio de Sacapulas, el 100% de las unidades productivas están clasificadas dentro del sector informal, no están registradas legalmente.

Asimismo, estas unidades productivas no se encuentran organizadas en gremios que les permita recibir apoyo económico, asesoría legal y capacitación, para que contribuyan con esto a mejorar la producción y comercialización de sus productos.

Los recursos financieros con que funcionan son propios.

Dentro de los recursos humanos, se cuentan con mano de obra asalariada y familiar.

En los recursos físicos se observó que utilizan áreas de sus casas de habitación para realizar el proceso productivo, en donde también tienen ubicado su punto de venta.

3.2.10 Comercialización de la producción artesanal

Dentro del sector artesanal del municipio de Sacapulas se produce y se comercializa sus productos, por consiguiente tiene que tomar en cuenta detalles tales como: el precio que tendrá el producto en el mercado, la forma en que se distribuirá al consumidor final, los medios que empleará para comunicar al consumidor las características, las ventajas que ofrece su producto, a fin de estimular la compra.

Estos factores se pueden resumir en cuatro conceptos: producto, precio, plaza y promoción.

Producto

El pan ha sido desde los remotos tiempos el principal alimento de los pueblos civilizados, debido a su riqueza en principios nutritivos.

El pan es un alimento que resulta de una mezcla en proporción estudiada de harina, la cual es su principal ingrediente, combinada con agua, sal. Y amasada convenientemente, fermentada y cocida al horno.

En el municipio de Sacapulas, se determinó que el producto fundamental es el pan de manteca (en forma de concha, gusano y mollete) y el pan francés.

Precio

La compraventa se efectúa al conocer y saborear el producto, con el cual llegan a satisfacer las necesidades y preferencias del consumidor.

Para la determinación de los precios, los productores de acuerdo a cálculos aproximados fijan el valor. La forma de pago es al contado y se toman en cuenta algunos factores como la competencia, créditos, costos, gustos y preferencias del cliente.

El precio de venta del pan de manteca es de Q.1.25 y el precio del pan francés es de Q0.50

Plaza

La forma de negociación es directa del productor al consumidor final, se distribuye en el área urbana, se maneja en inventario la producción diaria y su lugar de venta es el taller artesanal.

Promoción

En esta actividad no se advierte el producto con ningún tipo de publicidad o promoción, ya que la manera de darlo a conocer se da por comentarios o recomendaciones de los clientes.

El 100% de los productores no cuentan con identificación publicitaria, lo que limita ser conocidos por compradores potenciales. La promoción que se aplica es de dos formas: premeditada, cuando el cliente sabe del producto y por publicidad no pagada, esta se da por referencia de uno a otro cliente.

CAPÍTULO IV

RENTABILIDAD DE LA PRODUCCIÓN

La rentabilidad es la capacidad de producir beneficios o rentas.

Se determina de acuerdo a la posibilidad financiera que tiene el productor para poder multiplicar su producción.

La rentabilidad aporta otros elementos importantes al productor para la toma de decisiones mejor fundamentadas, debido a que éstos pueden medir el grado de éxito o fracaso de una empresa.

Se considera dentro del ámbito contable como la capacidad para obtener una renta o beneficio sobre la inversión de esfuerzos humanos y capitales en una actividad económica.

En el análisis de rentabilidad se vincula lo relacionado a los ingresos y los costos en su conjunto por un determinado período de tiempo. La rentabilidad es el indicador que señala el resultado de las operaciones de una empresa.

Y con base a ella se toman las decisiones sobre la continuidad de las operaciones, el cierre de las mismas o bien hacer los ajustes necesarios para alcanzar los márgenes deseados de utilidad sobre la inversión.

4.1 ESTADO DE RESULTADOS DE LA PRODUCCIÓN

Es un estado financiero que permite establecer los ingresos, costos y gastos incurridos o causados por la empresa o proyecto, por un período determinado.

El estado de resultados muestra la información de las entradas y salidas de un año de operaciones sobre la base de los costos directos de producción, así como la utilidad o pérdida resultante de la actividad.

Los artesanos que se dedican a la elaboración de pan de manteca y de francés, en el municipio de Sacapulas, no llevan un registro de sus operaciones, por lo que para determinar el estado de resultados de la producción se tomó de base la información proporcionada por el encuestado para dicha actividad.

4.1.1. Ventas

Este rubro lo componen las ventas de las diferentes presentaciones de pan que se producen en el Municipio.

Para esta información no se consideran inventarios, derivado de que el pan es un producto perecedero y no se puede almacenar.

Por lo tanto las ventas se integran con la producción.

El siguiente cuadro muestra las ventas por el período analizado, en los distintos tipos de presentación.

Cuadro 16
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Ventas Anuales por Tipo de pan
Año: 2008

Tipo de pan	Unidades vendidas	Precio Unitario Q.	Total ventas Q.
Pan de manteca	162,000	1.25	202,500
Pan de francés	151,200	0.50	75,600
Total	313,200		278,100

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

Al realizar un análisis de las ventas anuales por tipo de pan, se establece que la venta de pan de manteca representan el 72.82% del total vendido. Y las ventas de pan francés representan un 27.18%.

4.1.2 Gastos fijos

Son aquellos gastos que se incurren independientemente de que la producción aumente o disminuya, los cálculos se efectuaron por el investigador sobre la base de la información proporcionada por las personas dedicadas a esta actividad.

Para una mayor comprensión se detallan a continuación:

4.1.3 Renta del local

El valor de renta mensual equivale a Q500.00 que multiplicado por 12 meses da como resultado un gasto anual de Q6, 000.00

4.1.4 Depreciaciones

Se refieren a la pérdida del valor contable que sufren los activos fijos por el uso al que se les somete. En la medida que avance el tiempo de servicio decrece el valor contable de dichos activos.

El tratamiento de los activos con relación a las depreciaciones se considera como parte de los gastos fijos.

Las depreciaciones se calcularon en línea recta.

En el siguiente cuadro se presenta el cálculo del costo anual por depreciación de activos.

Cuadro 17
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Cálculo Anual por Depreciación de Activos
Año: 2008

Activo	Valor Q.	% de Depreciación	Depreciación anual Q.
Horno	25,000	20%	5,000
Mobiliario	10,000	20%	2,000
Total	35,000		7,000

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

En relación al cuadro anterior, se establece que la depreciación del horno representa el 71.43% del total.

Y que el mobiliario y equipo simboliza el 28.57% del total depreciado.

El horno es un activo fijo para las panaderías y es el principal bien para la cocción del pan.

Entre el mobiliario y equipo figura el amasijo, y los clavijeros.

En el siguiente cuadro se muestra el resumen de los gastos fijos anuales en que incurren los productores de cada una de las unidades productivas.

Cuadro 18
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Resumen Anual de Gastos Fijos de Producción de Pan
Año: 2008

Concepto	Gastos Fijos Q.
Renta de local	6,000
Depreciaciones:	
Horno	5,000
Mobiliario	2,000
Total	13,000

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

Al efectuar un análisis en el cuadro anterior, se puede establecer que el mayor porcentaje en los gastos fijos está representado por las depreciaciones del horno y del mobiliario utilizado, que simboliza un 53.85%

La renta del local, figura un 46.15% del total.

En los siguientes cuadros se presenta el estado de resultados en las diferentes presentaciones del pan, según encuesta e imputado. Y se establecen las variaciones.

Cuadro 19
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Estado de Resultados de Producción de Pan de Manteca
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008

Concepto	Encuesta	Imputados	Variación
Ventas	202,500	202,500	-
(-) Costo directo de producción	94,389	104,278	9,889
Ganancia marginal	108,111	98,222	9,889
(-) Costos y gastos fijos	3,000	6,500	3,500
Renta del local	3,000	3,000	-
Depreciación horno		2,500	2,500
Depreciación mobiliario		1,000	1,000
Utilidad antes de ISR	105,111	91,722	13,389
(-) ISR 31%	32,584	28,434	4,150
Ganancia neta	72,527	63,288	9,239

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

Al analizar el cuadro anterior, se determina que existe una utilidad del 35.82% en relación a los datos según encuesta y una ganancia del 31.25% en datos según imputados.

Las variaciones existentes se derivan a que el productor no toma en cuenta las prestaciones laborales, así como los costos y gastos fijos en que se incurren.

Cuadro 20
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Estado de Resultados de Producción de Pan Francés
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008

Concepto	Encuesta	Imputados	Variación
Ventas	75,600	75,600	-
(-) Costo directo de producción	27,055	31,655	4,600
Ganancia marginal	48,545	43,945	4,600
(-) Costos y gastos fijos	3,000	6,500	3,500
Renta del local	3,000	3,000	-
Depreciación horno		2,500	2,500
Depreciación mobiliario		1,000	1,000
Utilidad antes de ISR	45,545	37,445	8,100
(-) ISR 31%	14,119	11,608	2,511
Ganancia neta	31,426	25,837	5,589

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

De acuerdo al cuadro anterior, se establece que el pan francés obtiene una ganancia según datos encuesta del 41.57% sobre las ventas.

Y según datos imputados, la utilidad es del 34.17%

Las variaciones en los resultados obtenidos se deben a que los productores no incluyen dentro de sus costos de mano de obra, la bonificación incentivo, la bonificación según acuerdo gubernativo 459-2002 y el séptimo día.

Tampoco incluyen los costos indirectos como aguinaldo, bono 14, vacaciones, indemnización, cuota patronal IGSS. Así como las depreciaciones en los costos y gastos fijos.

Cuadro 21
Municipio de Sacapulas, Departamento de Quiché
Estado de Resultados Condensado, Producción Panadería
Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2008

Concepto	Encuesta	Imputados	Variación
Ventas	278,100	278,100	-
(-) Costo directo de producción	121,444	135,933	14,489
Ganancia marginal	156,656	142,167	14,489
(-) Costos y gastos fijos	6,000	13,000	7,000
Renta del local	6,000	6,000	-
Depreciación horno		5,000	5,000
Depreciación mobiliario		2,000	2,000
Utilidad antes de ISR	150,656	129,167	21,489
(-) ISR 31%	46,703	40,042	6,661
Ganancia neta	103,953	89,125	14,828

Fuente: Investigación de campo EPS., primer semestre 2008.

De acuerdo al análisis realizado con la información proporcionada de los productores, sobre las ventas de pan francés y de manteca, el estado de resultados muestra una ganancia neta según datos encuesta del 37.38%

Y de acuerdo a datos imputados, la utilidad neta real es del 32.05%

4.2 INDICADORES FINANCIEROS

Existen varios indicadores que constituyen proporciones o relaciones entre datos financieros de una empresa.

Se pueden mencionar las razones de rentabilidad, que son las que miden el éxito o fracaso de una empresa en un determinado período.

A continuación se presentan los indicadores necesarios, para establecer la rentabilidad en la rama de la panadería.

4.2.1 Relación ganancia sobre las ventas

La rentabilidad se presenta en porcentaje, indica la utilidad que se obtiene por cada quetzal en ventas, después de deducir los costos y gastos, que incluyen el impuesto sobre la renta.

Fórmula para determinar el porcentaje de ganancia sobre las ventas:

$$\text{Fórmula: } \frac{\text{Ganancia neta}}{\text{Ventas}} \times 100$$

Relación ganancia sobre las ventas de pan de manteca según encuesta

$$(\text{Q. } 72,527.00 / \text{Q. } 202,500.00) * 100 = 36\%$$

Relación ganancia sobre las ventas de pan de manteca según datos imputados

$$(\text{Q. } 63,288.00 / \text{Q. } 202,500.00) * 100 = 31\%$$

Relación ganancia sobre las ventas de pan francés según encuesta

$$(\text{Q. } 31,426.00 / \text{Q. } 75,600.00) * 100 = 42\%$$

Relación ganancia sobre las ventas de pan francés según datos imputados

$$(\text{Q. } 25,837.00 / \text{Q. } 75,600.00) * 100 = 34\%$$

Relación ganancia sobre las ventas condensado, según encuesta

$$(\text{Q. } 103,953.00 / \text{Q. } 278,100.00) * 100 = 37\%$$

Relación ganancia sobre las ventas condensado, según datos imputados

$$(Q. 89,125.00 / Q. 278,100.00) * 100 = 32\%$$

A través de la aplicación de la fórmula se establece el porcentaje que obtiene cada tipo de pan por cada quetzal de ventas que realiza.

Después de deducir la totalidad de los costos y gastos, se define que para el pan de manteca, el porcentaje de utilidad según encuesta es del 36% y de acuerdo a datos imputados es del 31%

Para el pan francés, el porcentaje de utilidad según encuesta es del 42% y de 34%, en relación a los datos imputados

4.2.2 Relación ganancia sobre los costos

Esta relación determina la ganancia neta obtenida por cada quetzal invertido, en costo de producción y gastos fijos. En los siguientes cálculos se establece la relación de la ganancia sobre los costos por los diferentes tipos de pan producidos en el Municipio.

Fórmula para determinar el porcentaje de la ganancia sobre las ventas:

$$\text{Fórmula: } \frac{\text{Ganancia neta}}{\text{Total costos y gastos}} \times 100$$

Relación ganancia sobre los costos, pan de manteca según encuesta

$$(Q. 72,527.00 / Q. 97,389.00) * 100 = 74\%$$

Relación ganancia sobre los costos, pan de manteca según datos imputados

$$(Q. 63,288.00 / Q. 110,778.00) * 100 = 57\%$$

Relación ganancia sobre los costos, pan francés según encuesta

$$(Q. 31,426.00 / Q. 30,055.00) * 100 = 105\%$$

Relación ganancia sobre los costos, pan francés según datos imputados

$$(Q. 25,837.00 / Q. 38,155.00) * 100 = 68\%$$

Relación ganancia sobre los costos condensado, según encuesta

$$(Q. 103,953.00 / Q. 127,444.00) * 100 = 82\%$$

Relación ganancia sobre los costos condensado, según datos imputados

$$(Q. 89,125.00 / Q. 148,933.00) * 100 = 60\%$$

De acuerdo a los resultados obtenidos de las fórmulas, se puede observar que por cada quetzal invertido en la totalidad de los costos y gastos, se alcanza una rentabilidad según datos encuesta del pan de manteca de un 74%. Y según datos imputados, de un 57%

En cuanto al pan francés, se determinó que por cada quetzal invertido en la totalidad de los costos y gastos, se logra una rentabilidad según datos encuesta del 105% Y según datos imputados, se consigue una rentabilidad del 68%

CONCLUSIONES

Como resultado de la investigación realizada sobre Costos y Rentabilidad de Unidades Artesanales (Panadería), efectuada en el municipio de Sacapulas, departamento de Quiché, en el año 2008 se presentan las siguientes conclusiones:

1. Se comprueba que las unidades productivas dedicadas a la elaboración de pan, no llevan un control exacto del costo real de producción, debido a que no llevan registros contables adecuados que les permita determinar con exactitud el mismo.
2. Se determina que no existen gremios, comités o instituciones dentro de la actividad artesanal, que apoye financiera y técnicamente a estas unidades productivas.
3. Se establece que en la actividad artesanal de la panadería, la rentabilidad obtenida siempre representa un beneficio económico para sus propietarios, puesto que no dejan de obtener utilidades aunque sean en mínima proporción. Las personas que se dedican a la panadería, no cuentan con instrumentos que les permitan determinar cuánto invierten en la elaboración de cada producto.
4. Se determina que los panaderos no efectúan un análisis de rentabilidad, vinculado a los ingresos y costos en su conjunto, lo cual no permite obtener un indicador que señale el resultado de sus operaciones.

RECOMENDACIONES

Con base en la investigación realizada de Costos y Rentabilidad de Unidades Artesanales (Panadería), se presentan las siguientes recomendaciones, en relación a las conclusiones descritas con anterioridad:

1. Se recomienda a los artesanos que se dedican a la elaboración de pan, llevar un sistema contable diariamente de los ingresos, costos y gastos que utilizan en el proceso productivo, que les permita tener una base para determinar el costo de producción de los productos.
2. Es recomendable que los artesanos panaderos se organicen a la brevedad en cooperativas, esto les permitirá conseguir beneficios tales como adquirir materias primas a un costo más bajo, tener acceso al crédito con condiciones favorables, y obtener mayor cantidad de producción a un costo menor.
3. Se sugiere a los productores panaderos que soliciten de inmediato asesoría técnica ante el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad –INTECAP-, para diversificar la cantidad y calidad de los productos que elaboran, así como adquirir conocimientos sobre técnicas administrativas y financieras que permitan mejorar su productividad y eficiencia.
4. Que los artesanos comiencen a emplear el indicador de rentabilidad como resultado de sus operaciones, para identificar la renta o beneficio de su actividad económica. Y así poder alcanzar los márgenes deseados de utilidad.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR CATALÁN, JOSÉ ANTONIO. “Método para la investigación del diagnóstico socioeconómico (Pautas para el desarrollo de las regiones, en países que han sido mal administrados). Guatemala, Praxis División editorial Vásquez, Industria Litográfica. 176p.
- ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE. Constitución Política de la República de Guatemala. 1985. 105p.
- CHARLES S., SIMMONS; TARANO T., MANUEL; PINTO, JOSÉ HUMBERTO. Clasificación y Reconocimiento de los Suelos de la República de Guatemala, Ministerio de Educación Pública. 1958. 999p.
- COMUNIDAD LINGÜÍSTICA SAKAPULTEKA. Monografía. Guatemala, 2004. 88p.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código de trabajo. Decreto No. 1441. Guatemala Librería Jurídica. 172 páginas.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural.-COCODE- Decreto Número 11-2002. 56p.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Código Municipal. Decreto Número 12-2002. 69p.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Ley del Impuesto Sobre la Renta. Decreto Número 26-92. 72p.

- CONSEJO MUNICIPAL DE DESARROLLO –COMUDE. Reglamento interno. Guatemala, 2007. 20p.
- FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA. Reglamento del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS. 51p.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA –INE-. III Censo Nacional Agropecuario de 1979. 407 p.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA –INE-. X Censo Nacional de Población y V de Habitación. Guatemala 1994. 133 p.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA –INE-. XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación 2,002. Guatemala, Julio 2,003. 271 p.
- JIMÉNEZ DE CHANG, DINA. Normas para la elaboración de Bibliografías en Trabajos de Investigación. Documento de apoyo a la docencia, Universidad de San Carlos de Guatemala. 2ª. edición. Guatemala, Septiembre 2001. 17p.
- KOHLER, ERIC L. Diccionario para Contadores. México, Unión Tipográfica Editorial Hispanoamericana, S.A., de C.V., 1962. 717p.
- MELENDRERAS, TRISTÁN; CASTAÑEDA, LUIS. Aspectos generales para la elaboración de una tesis profesional o una investigación documental. Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de San Carlos de Guatemala, 1992. 128p.

- MICROSOFT CORPORATION. Enciclopedia Digital Microsoft Encarta. Versión en español 2005 y 2007.
- PILOÑA ORTIZ, GABRIEL ALFREDO. Recursos Económicos de Guatemala. Tomo I. Centro de Impresiones Gráficas –CIMGRA- Primera Edición. Julio 1998. 117 p.
- VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Acuerdo Gubernativo 459-2002. Guatemala, 28 de noviembre 2002. 2 p.