

MUNICIPIO DE SAN FELIPE  
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

“COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES  
(PANADERÍA)”

ALAN AUGUSTO IXCAYAU AMBROCIO

TEMA GENERAL

“DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES  
PRODUCTIVAS Y RESUMEN DE PROPUESTAS DE INVERSIÓN”

MUNICIPIO DE SAN FELIPE  
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

TEMA INDIVIDUAL

“COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES  
(PANADERÍA)”

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
2017

2017

(c)

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

SAN FELIPE – VOLUMEN 5

2-80-20-CPA–2015

Impreso en Guatemala, C.A.

Se hace la observación que el autor de este informe es el único responsable de su contenido, con base en el Capítulo II, Artículo 8º. Inciso 8.3 del Reglamento del Ejercicio Profesional Supervisado, de la Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de San Carlos de Guatemala.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

“COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES  
(PANADERÍA)”

MUNICIPIO DE SAN FELIPE  
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

INFORME INDIVIDUAL

Presentado a la Honorable Junta Directiva y al

Comité Director

del

Ejercicio Profesional Supervisado de

la Facultad de Ciencias Económicas

por

ALAN AUGUSTO IXCAYAU AMBROCIO

previo a conferírsele el título

de

CONTADOR PÚBLICO Y AUDITOR

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, octubre 2017

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

<b>Decano:</b>	<b>Lic. Luis Antonio Suárez Roldán</b>
<b>Secretario:</b>	<b>Lic. Carlos Roberto Cabrera Morales</b>
<b>Vocal Primero:</b>	<b>Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez</b>
<b>Vocal Segundo:</b>	<b>MSc. Byron Giovanni Mejía Victorio</b>
<b>Vocal Cuarto:</b>	<b>P.C. Marlon Geovani Aquino Abdalla</b>
<b>Vocal Quinto:</b>	<b>P.C. Carlos Roberto Turcios Pérez</b>

**COMITÉ DIRECTOR DEL  
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

<b>Decano:</b>	<b>Lic. Luis Antonio Suárez Roldán</b>
<b>Coordinador General:</b>	<b>Lic. MSc. Felipe de Jesús Pérez Rodríguez</b>
<b>Director de la Escuela de Economía:</b>	<b>Lic. William Edgardo Sandoval Pinto</b>
<b>Director de la Escuela Contaduría Pública y Auditoría:</b>	<b>Lic. Felipe Hernández Sincal</b>
<b>Director de la Escuela de Administración de Empresas:</b>	<b>Lic. Carlos Alberto Hernández Gálvez</b>
<b>Director del IIES:</b>	<b>Lic. Franklin Roberto Valdez Cruz</b>
<b>Jefe del Depto. de PROPEC:</b>	<b>Lic. Hugo Rolando Cuyán Barrera</b>
<b>Delegado Estudiantil Área de Economía:</b>	
<b>Delegado Estudiantil Área de Contaduría Pública y Auditoría:</b>	
<b>Delegado Estudiantil Área de Administración de Empresas:</b>	

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE  
GUATEMALA



FACULTAD DE CIENCIAS  
ECONOMICAS  
EDIFICIO 'S-8'  
Ciudad Universitaria zona 12  
GUATEMALA, CENTROAMERICA

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 13 de noviembre de 2017, según Acta No. 20-2017 Punto QUINTO inciso 5.3 subinciso 5.3.17 la Junta Directiva de la Facultad conoció y aprobó el Informe Individual del Ejercicio Profesional Supervisado, que con el título "COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES (PANADERÍA)", municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu.

Presentó

**ALAN AUGUSTO IXCAYAU AMBROCIO**

Para su graduación profesional como: CONTADOR PÚBLICO Y AUDITOR

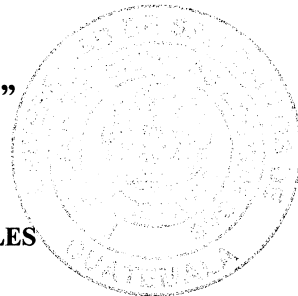
Previo a la aprobación por parte de Junta Directiva de la Facultad, el trabajo citado sufrió el trámite de evaluación correspondiente, de acuerdo al Reglamento vigente del Ejercicio Profesional Supervisado, autorizándose su impresión.

Se extiende la presente, en la ciudad de Guatemala, a los diez días del mes de enero de dos mil dieciocho.

Atentamente,

**"ID Y ENSEÑAD A TODOS"**

  
**LIC. CARLOS ROBERTO CABRERA MORALES**  
**SECRETARIO**



M.CH.

## **ACTO QUE DEDICO**

- A DIOS:** Por la bendición de tener salud, sabiduría y entendimiento, por permitirme cumplir esta meta y poder compartir este triunfo con mis seres queridos.
- A LA VIRGEN MARÍA:** Madre milagrosa, bendita tú eres entre todas las mujeres, te agradezco por darme la fuerza y perseverancia para cumplir este sueño.
- A MIS PADRES:** Augusto Ixcayau por su apoyo moral, paciencia y su gran amor.
- Esperanza Ambrocio, gracias por sus sabios consejos, sacrificio y apoyo, esta meta es producto de sus esfuerzos.
- A MI HERMANO:** Ludwing Randolf por el apoyo incondicional, a lo largo de este proceso que he concluido.
- A LA FAMILIA MENDOZA CHAN Y DOROTEA BALA** Por ser mí segunda familia, gracias por acompañarme en esta etapa de mi vida.
- A MIS FAMILIARES:** A cada uno de ustedes agradezco su apoyo, con mucho afecto y cariño.
- A MIS AMIGOS:** Gracias por su amistad y por alentarme a cumplir mis sueños.
- A MIS DOCENTES:** Licenciados, todos y todas que contribuyeron a mi formación profesional.
- A LA UNIVERSIDAD:** San Carlos de Guatemala y en especial a la Facultad de Ciencia Económicas, por brindarme la oportunidad de habitar su casa del conocimiento y alcanzar esta meta.

## ÍNDICE GENERAL

	Página
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>i</b>
<b>CAPÍTULO I</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO</b>	
<b>1.1 MARCO GENERAL</b>	<b>1</b>
1.1.1 Contexto Nacional	1
1.1.2 Contexto Departamental	1
1.1.3 Antecedentes históricos del Municipio	2
1.1.4 Localización y extensión	2
1.1.5 Clima	3
1.1.6 Orografía	3
1.1.7 Aspectos culturales y deportivos	3
<b>1.2 DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA</b>	<b>4</b>
1.2.1 División política	4
1.2.2 División administrativa	4
1.2.2.1 Concejo Municipal	4
1.2.2.2 Alcaldías auxiliares	4
1.2.2.3 Concejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-	5
<b>1.3 RECURSOS NATURALES</b>	<b>5</b>
1.3.1 Hidrografía	5
1.3.2 Bosques	5
1.3.3 Suelos	6
1.3.3.1 Tipos de suelo	6
1.3.3.2 Clases agrológicas del suelo	7
1.3.3.3 Usos del suelo	8
1.3.4 Fauna	8
1.3.5 Flora	8
1.3.6 Minas y canteras	9
<b>1.4 POBLACIÓN</b>	<b>9</b>
1.4.1 Población total por centro poblado y número de hogares	9
1.4.2 Población según género, área geográfica, grupo étnico y edad	11
1.4.3 Población económicamente activa -PEA-	12
1.4.3.1 Género	12
1.4.3.2 Área geográfica	13



1.4.3.3	Actividad productiva	13
1.4.4	Densidad poblacional	13
1.4.5	Vivienda	13
1.4.6	Niveles de ingreso	14
1.4.7	Ocupación y salarios	14
1.4.8	Migración	14
1.4.8.1	Inmigración	15
1.4.8.2	Emigración	15
1.4.9	Pobreza	15
1.4.9.1	Pobreza extrema	16
1.4.9.2	Pobreza no extrema	16
1.4.9.3	Pobreza total y no pobres	16
1.4.10	Desnutrición	17
1.4.11	Empleo	17
1.4.12	Sub-empleo	17
1.4.13	Desempleo	17
<b>1.5</b>	<b>ESTRUCTURA AGRARIA</b>	<b>17</b>
1.5.1	Tenencia de la tierra	17
1.5.2	Uso de la tierra	18
1.5.3	Concentración de la tierra	18
1.5.3.1	Coeficiente de Gini	19
1.5.3.2	Curva de Lorenz	20
<b>1.6</b>	<b>SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA</b>	<b>21</b>
1.6.1	Educación	21
1.6.2	Salud	21
1.6.3	Agua	22
1.6.4	Drenajes	22
1.6.5	Energía eléctrica	22
1.6.5.1	Domiciliar	22
1.6.5.2	Alumbrado público	23
1.6.6	Letrinas	23
1.6.7	Extracción de basura	23
1.6.8	Tratamiento de aguas servidas	23
1.6.9	Tratamiento de desechos sólidos	24
1.6.10	Cementerios	24
<b>1.7</b>	<b>INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA</b>	<b>24</b>
1.7.1	Vías de acceso	24
1.7.2	Puentes	24
1.7.3	Unidades de riego	25
1.7.4	Centros de acopio	25

1.7.5	Mercados	25
1.7.6	Energía eléctrica comercial e industrial	25
1.7.7	Telecomunicaciones	26
1.7.8	Transporte	26
1.7.9	Rastros	26
<b>1.8</b>	<b>ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA</b>	<b>27</b>
<b>1.9</b>	<b>ENTIDADES DE APOYO</b>	<b>27</b>
<b>1.10</b>	<b>REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA</b>	<b>28</b>
<b>1.11</b>	<b>ANÁLISIS DE RIESGOS</b>	<b>28</b>
1.11.1	Matriz de identificación de riesgos	28
1.11.2	Matriz de vulnerabilidades	30
1.11.3	Historial de desastres	32
<b>1.12</b>	<b>FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO</b>	<b>33</b>
<b>1.13</b>	<b>INVENTARIO DE COMERCIO Y SERVICIOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO</b>	<b>34</b>
<b>1.14</b>	<b>RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO</b>	<b>36</b>

## **CAPÍTULO II PRODUCCIÓN ARTESANAL**

<b>2.1</b>	<b>PRINCIPALES ACTIVIDADES</b>	<b>42</b>
2.1.1	Tamaño de la empresa	43
2.1.1.1	Pequeño artesano	43
2.1.1.2	Mediano artesano	43
2.1.1.3	Grande artesano	43
2.1.2	Volumen y valor de la producción	44
<b>2.2</b>	<b>RAMA DE ACTIVIDAD: PANADERÍA</b>	<b>45</b>
2.2.1	Tamaño de la empresa	47
2.2.2	Tecnología utilizada	48
2.2.3	Hoja técnica del costo directo de producción	49
2.2.4	Costo directo de producción	53

## **CAPÍTULO III RENTABILIDAD DE LA PRODUCCIÓN**

<b>3.1</b>	<b>RESULTADOS DE LA PRODUCCIÓN</b>	<b>58</b>
<b>3.2</b>	<b>RENTABILIDAD DE LA PRODUCCIÓN</b>	<b>63</b>
3.2.1	Indicadores artesanales	63

3.2.2	Indicadores financieros	67
3.2.3	Punto de equilibrio	69
	<b>CONCLUSIONES</b>	<b>73</b>
	<b>RECOMENDACIONES</b>	<b>75</b>
	<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>77</b>
	<b>ANEXOS</b>	<b>79</b>

## ÍNDICE DE CUADROS

<b>No.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Página</b>
1	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Población Total, por Número de Hogares y por Centro Poblado, Años: 1994, 2002 y 2015.	9
2	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Población según Género, Grupo Étnico y Área Geográfica, Años: 1994, 2002 y 2015.	12
3	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Concentración de la Tierra, Años: 1979, 2003 y 2015.	18
4	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Resumen de Actividades Productivas, Año: 2015.	36
5	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción Agrícola, Año: 2015.	37
6	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción Pecuaria, Año: 2015.	39
7	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal, Año: 2015.	40
8	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción Agroindustrial, Año: 2015.	40
9	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal, Volumen y Valor de la Producción, Año: 2015.	44
10	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Hoja Técnica del Costo Directo de Producción de Pan Dulce Mediano por Un Quintal de Harina, Año: 2015.	49
11	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Hoja Técnica del Costo Directo de Producción de Pan Pirujo Mediano por Un Quintal de Harina, Año: 2015.	51

12	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Hoja Técnica del Costo Directo de Producción de Pan Francés Mediano por Un Quintal de Harina, Año: 2015.	52
13	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Estado de Costo Directo de Producción de Pan Dulce Mediano, del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015, (cifras en quetzales).	54
14	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Estado de Costos Directo de Producción de Pan Pirujo Mediano, del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015, (cifras en quetzales).	55
15	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Estado de Costo Directo de Producción de Pan Francés Mediano, del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015, (cifras en quetzales).	56
16	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Ventas, Año: 2015.	59
17	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Cálculo Anual de Depreciación de Activos Fijos, Año: 2015.	60
18	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Integración del Gasto de Ventas, Año: 2015.	61
19	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Estado de Resultados de la Panadería, del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015, (cifras en quetzales).	62

## ÍNDICE DE GRÁFICAS

<b>No.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Página</b>
1	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Concentración de la Tierra, Curva de Lorenz, Años: 1979, 2003 y 2015.	20
2	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Flujograma del Proceso de Elaboración de Pan, Año: 2015.	47
3	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano Panadería, Punto de Equilibrio, Según Datos Encuesta, Año: 2015.	71
4	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano Panadería, Punto de Equilibrio, Según Datos Imputados, Año: 2015.	72

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>No.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Página</b>
1	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Tipos y Características de Suelos, Año: 2015.	6
2	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Niveles de Ingresos Mensuales por Hogar, Año: 2015.	14
3	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Niveles de Pobreza Municipal, Departamental y República, Año: 2015.	16
4	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Matriz de Identificación de Riesgos, Año: 2015.	29
5	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Matriz de Vulnerabilidades, Año: 2015.	30
6	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Inventario de Comercios, Servicios y Generación de Empleos, Año: 2015.	34
7	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Producción Artesanal, Características Tecnológicas, Año: 2015.	48

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>No.</b>	<b>Descripción</b>	<b>Página</b>
1	Mapa del municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Localización Geográfica, Año: 2015.	
2	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Estado de Resultados de Pan Dulce Mediano, del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015, (cifras en quetzales).	
3	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Estado de Resultados de Pan Pirujo Mediano, del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015, (cifras en quetzales).	
4	Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, Pequeño Artesano, Estado de Resultados de Pan Francés Mediano, del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015, (cifras en quetzales).	



## **INTRODUCCIÓN**

La Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, dentro de sus métodos de evaluación tiene el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, previo a obtener el título en el grado académico de Licenciado, aplicable a las tres carreras que imparte, Administración de Empresas, Contaduría Pública y Auditoría y Economía, quienes participan en la investigación, para conocer y analizar la realidad socioeconómica del país y determinar las posibles soluciones a los problemas.

El presente informe contiene los resultados de la investigación sobre el tema “COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES (PANADERÍA)” en el municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, que forma parte del tema “DIAGNÓSTICO SOCIOECONÓMICO, POTENCIALIDADES PRODUCTIVAS Y RESUMEN DE PROPUESTA DE INVERSIÓN”.

La investigación de campo se realizó del 23 de septiembre al 23 de octubre del año 2015, con el objetivo de establecer la forma en que los artesanos determinan los costos y la rentabilidad de las actividades productivas, con el fin de comprobar si es realizado correctamente.

La metodología aplicada al presente informe fue la del método científico a través de sus tres fases: 1) indagatoria, la recolección de información de las fuentes primarias (encuestas y entrevistas) y secundarias (libros, leyes, mapas y páginas de internet); 2) demostrativa, técnica de comparación de las hipótesis; 3) expositiva, se expone toda la información obtenida en el presente informe.

La hipótesis de la investigación es: la falta de sistemas contables para determinar los costos y la rentabilidad de la producción artesanal al año 2015, permite que se omitan costos y gastos que se generan durante el proceso productivo, que tiene como efecto establecer erróneamente el precio de venta.

El informe consta de tres capítulos, los cuales se describen a continuación.

Capítulo I, hace referencia a las características socioeconómicas del Municipio, sus antecedentes históricos, localización geográfica, extensión territorial, clima, fauna, flora, división política y administrativa, población, servicios básicos y su infraestructura, infraestructura productiva, entidades de apoyo, requerimientos de inversión social y productiva, análisis de riesgos, flujo comercial, inventario de comercios y servicios, así también el resumen de las actividades productivas y la generación de empleo.

El capítulo II, describe la actividad artesanal de la panadería, en donde se da a conocer el tamaño de la empresa, tecnología utilizada, volumen y valor anual de la producción, hojas técnicas del costo directo de producción por producto y unidad de medida, y el estado de costo directo de producción, estos se encuentran integrados por los insumos, mano de obra y los costos indirectos variables, que se ven involucrados en el proceso productivo.

En el capítulo III, se analiza los resultados de la producción por tamaño de empresa y producto, por medio de indicadores artesanales e indicadores financieros, que son necesarios para determinar la ganancia real de la actividad productiva; con el fin que el propietario pueda tomar decisiones sobre la inversión realizada en costos y gastos versus la utilidad obtenida de la panadería.

Al final se presentan las conclusiones y recomendaciones derivadas de la investigación realizada, bibliografía y anexos que fueron utilizados de apoyo en la elaboración del presente informe.

## **CAPÍTULO I**

### **CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS DEL MUNICIPIO**

En el presente capítulo se da a conocer los aspectos socioeconómicos del Municipio, que permiten conocer las condiciones de vida de los habitantes, mismos que son provocados por diversos factores.

#### **1.1 MARCO GENERAL**

Se integra por la descripción de los antecedentes históricos, localización geográfica, clima, orografía, aspectos culturales y deportivos que caracterizan al Municipio. Cubriendo como primer punto una descripción a nivel de república y departamental.

##### **1.1.1 Contexto nacional**

Guatemala es parte de Centro América, posee una extensión territorial de 108,889 Km<sup>2</sup>, sus colindancias son: al norte y al oeste con México, al este con Belice, el golfo de Honduras y el océano Atlántico, al sureste con Honduras y El Salvador, al sur con el océano Pacífico. Su división política cuenta con 22 departamentos y 340 municipios al año 2015. El idioma oficial es el español, su forma de gobierno es democrática y la moneda es el quetzal.

##### **1.1.2 Contexto departamental**

El departamento de Retalhuleu está situado en la región Sur Occidente, con una extensión territorial de 1,856 Km<sup>2</sup> de superficie, su cabecera departamental es Retalhuleu, se ubica a 190 kilómetros de distancia de la ciudad de Guatemala. Colinda al norte con Quetzaltenango, al sur con el océano Pacífico, al este con Suchitepéquez y al oeste con San Marcos. Para el año 2015 tiene una población estimada de 332,815 habitantes, de acuerdo al Instituto Nacional de Estadística -INE-.

Los municipios que conforman el departamento son Retalhuleu, San Sebastián, Santa Cruz Muluá, San Martín Zapotitlán, San Felipe, San Andrés Villa Seca, Champerico, Nuevo San Carlos y El Asintal.

### 1.1.3 Antecedentes históricos del Municipio

Los primeros pobladores, fueron indígenas de Zunil y Almolonga, este Municipio formó parte del señorío de Zapotitlán, sometido por el reino Quiché que antes de la conquista se llamaba Champel en honor a los dos caciques que gobernaban en esa época. Fue fundado el 22 de noviembre de 1579 por el capitán Juan de Estrada, alcalde mayor de la provincia de Zapotitlán y Suchitepéquez y elaboró un mapa que registra la ubicación actual del pueblo de San Felipe. El nombre de San Felipe, se deriva de uno de los doce apóstoles que siguieron a Jesús, designados por los frailes franciscanos en el año 1514.

En el acuerdo del 9 de agosto de 1837 se constituye un solo distrito, Retalhuleu y Cuyotenango, queda incluido el pueblo de San Felipe con una población de 8,872 habitantes.

El 2 de febrero de 1838 es fundado el Estado de los Altos, el cual pasó a formar parte del área de Suchitepéquez, en el se incluía a San Felipe, hasta el gobierno de Justo Rufino Barrios, se emite el Decreto Ejecutivo Número 194 del 16 de octubre de 1877, que da existencia al nuevo departamento de Retalhuleu dentro de sus municipios se incluye a San Felipe. Se reconoció su categoría de villa por el Acuerdo Gubernativo de fecha 10 de febrero de 1888.

### 1.1.4 Localización y extensión

El Municipio se encuentra ubicado en la parte sur occidente del país, con una extensión territorial de 43 km<sup>2</sup>.

El Municipio limita al norte con El Palmar municipio del departamento de Quetzaltenango; al sur con San Martín Zapotitlán, San Andrés Villa Seca, San Sebastián y Retalhuleu; al este con Nuevo San Carlos; al oeste con San Francisco Zapotitlán y Pueblo Nuevo municipio de Suchitepéquez.

Está a 14 kilómetros de la cabecera departamental, para llegar al Municipio se toma la ruta hacia el Pacífico por la carretera CA-9, se desvía hacia

Suchitepéquez por la carretera CA-2-OCC, adelante de Mazatenango tiene un desvío a la carretera 9-S, que llega por último a la carretera L-05.

#### 1.1.5 Clima

El Municipio se encuentra en la región boca costa, esto quiere decir que el calor es húmedo, en esta región las lluvias alcanzan niveles altos y el clima es por lo general semiárido sin estación fría bien definida. La temperatura máxima es de 28.4°C y la mínima es de 17.2°C.

La época húmeda inicia en el Municipio en los últimos días del mes de abril y termina en el mes de octubre, y la época seca inicia en el mes de noviembre termina en el mes de abril.

#### 1.1.6 Orografía

El Municipio posee un territorio plano con pocas quebradas, las montañas que la rodean se encuentran fuera de sus colindancias, posee tierras aptas para la agricultura como la siembra de café, caña de azúcar, banano, rambután, árboles que producen hule, entre otros. Sin embargo, parte de su territorio es boscoso y se visualizan los volcanes Santiaguito y Santa María.

#### 1.1.7 Aspectos culturales y deportivos

La feria titular del Municipio, es del 22 al 26 de noviembre de cada año, se celebra en honor a Santa Catalina, así también se celebra el día de San Felipe Apóstol del 30 de abril al 2 de mayo de cada año.

El 90% de la población habla el idioma español y el resto habla otros idiomas siendo estos mayas o extranjeros. La religión que practican los habitantes del Municipio es católica el 37.41%, evangélica el 38.25% y mormona el 2.34%.

Entre los deportes que más practican los pobladores es el fut-bol, en el que se realizan campeonatos de hombres y mujeres de todas las edades, seguido de ciclismo, atletismo y básquetbol.

## **1.2 DIVISIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA**

Se refiere a los cambios que se han dado dentro del Municipio, tanto en la división territorial como en su función administrativa.

### **1.2.1 División política**

Según el censo 1994, la división política estaba integrada de la siguiente forma: 1 villa, 1 aldea, 6 caseríos, 2 colonias, 30 fincas y 1 lotificación. De acuerdo a la investigación de campo, se determinó que han surgido nuevas poblaciones debido al aumento de habitantes y la búsqueda de mejoras en la calidad de vida de los mismos, al año 2015 la división política se integra de la siguiente forma: 1 villa, 7 aldeas, 12 caseríos, 9 colonias, 33 fincas y 5 lotificaciones.

### **1.2.2 División administrativa**

La municipalidad es una institución autónoma de gobierno, establecida de forma legal la cual es dirigida por un concejo municipal, presidido por un alcalde electo por los habitantes del Municipio para un período de cuatro años.

En el Municipio se encuentran registrados 22 Consejos Comunitarios de Desarrollo -COCODE-, de los cuales solo 18 se encuentran activos. La junta directiva es el enlace entre las comunidades y la municipalidad.

#### **1.2.2.1 Concejo Municipal**

Está integrado por el alcalde municipal quien preside dicho concejo, junto a él dos síndicos y cuatro concejales y un secretario, de conformidad con la ley guatemalteca son responsables de la toma de decisiones en beneficio del Municipio y sus habitantes, además están sujetos a ejercer su funciones con transparencia y legalidad.

#### **1.2.2.2 Alcaldías auxiliares**

En el Municipio no existen alcaldías auxiliares, por tal razón quien desempeña estas funciones es el Consejo Comunitario de Desarrollo -COCODE-, quien tiene la comunicación entre la población y el gobierno municipal.

### 1.2.2.3 Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE-

Entre sus funciones esta promover y apoyar el desarrollo del Municipio, se encuentra integrado por el señor alcalde municipal, un miembro de cada centro poblado del Consejo Comunitario de Desarrollo -COCODE-, un representante de la Dirección Municipal de Planificación, Centro de Salud y de la Policía Nacional Civil.

## 1.3 RECURSOS NATURALES

Son todos los recursos que el ser humano extrae o explota de la naturaleza, con el fin de satisfacer sus necesidades.

Los principales recursos naturales que existen dentro del Municipio son los siguientes:

### 1.3.1 Hidrografía

Los ríos que recorren el Municipio son: Río Samalá, Río Agua Bendito, Río Santa Anita, Río Maricón, Río Los Tarrales, Río Ajaxá, Río Sis, Río Sé, Río Nimá, Río Ocosito y Río Tzununá. Estos ríos se encuentran contaminados, derivado a que la misma población tira la basura y desechos sólidos a los ríos.

### 1.3.2 Bosques

En el Municipio se observó que existe la tala de árboles, esto por la preparación de suelo para la siembra, la venta de leña y la reforestación que se realiza por parte de las comunidades es muy escasa.

Según el censo agropecuario de 1979 existía una cobertura de 175.23 hectáreas de terreno, el censo agropecuario de 2003 registra una cobertura de 406.75 hectáreas, con base a la investigación realizada se determinó una cobertura de 896.52 hectáreas al año 2015. Existe diversidad de bosques de tipo latifoliadas mezclados con coníferos. En las fincas El Tambor, San Juan Bautista, Filadelfia, Santa Elena, San Dionisio y Santa Clara se encuentran bosques naturales, aplicando la asociación bosque mixto-cultivos.

### 1.3.3 Suelos

El suelo del Municipio es utilizado para la agricultura, los cultivos para el que es destinado son café, caña de azúcar, rambután, macadamia, entre otros.

#### 1.3.3.1 Tipos de suelo

En el Municipio existen diferentes tipos de suelos, que se describen a continuación con sus características.

**Tabla 1**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Tipos y Características de Suelos**  
**Año: 2015**

<b>Serie</b>	<b>Material madre</b>	<b>Drenaje interno</b>	<b>Suelo superficial</b>	<b>% Declive</b>	<b>Capa de suelo</b>
Chocolá	Franco limosa o arcillosa / Café oscuro	Bueno	50-60	5-12	de 0 a 150 cm
Chuvua	Ceniza volcánica tipo pomácea	Muy rápido	50-60	2-5	Ninguna
Mazatenango	Café oscuro a café grisáceo oscuro / Franco limosa	Muy rápido	50-60	5-12	de 0 a 150 cm
Samayac	Flujo volcánico lodoso cementado	Bueno	20-30	4 – 10	capa cementada a 50 cm
Suchitepéquez	Café oscuro a café muy oscuro / Franco limosa	Muy rápido	50-60	5-12	de 150 a 200 cm

Fuente: elaboración propia con base al libro de Reconocimiento de Suelos de Simmons, Tárano y Pinto de 1959 e investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El suelo de serie Chocolá es de material arcilloso, con buen drenaje para cualquier tipo de cultivo y una profundidad de 150 centímetros. El segundo tipo de suelo de serie Chuvá, el cual se caracteriza por ser gris muy oscuro a café grisáceo, con arena fina franca suelta y una profundidad de diez centímetros.



El suelo es Samayac, es de color café oscuro, con una profundidad de 50 centímetros, después está el suelo de tipo Mazatenango, el cual posee un color café oscuro a café grisáceo oscuro con una textura franco limosa y una profundidad de 150 centímetros.

Por último se encuentra el tipo de suelo denominado Suchitepéquez el cual posee un color café oscuro con textura franco limosa y su profundidad es de 150 a 200 centímetros.

#### 1.3.3.2 Clases agrológicas del suelo

Por sus características y el uso que se le puede aplicar se describen las siguientes clases de suelo que posee el Municipio.

- Clase agrológica II

Es el suelo tipo plano de profundidad moderada, de textura mediana o imperfecta, con algunas limitaciones en cuando a su funcionamiento, apta para cultivos que se producen en el Municipio como: maíz, plátano, hule, caña de azúcar, café, banano y pastos. El área que ocupa es de 20.49 km<sup>2</sup>.

- Clase agrológica III

Es el suelo con pendientes ondulados, que es utilizado para cultivos permanentes y temporales, además es muy sensible a la erosión. Este tipo de suelo es apto para cultivos como el arroz, plátano, frijol, cacao, hule, limón, café y entre otros. Dentro del Municipio su superficie es de 20.48 km<sup>2</sup>.

- Clase agrológica IV

Este tipo de suelo posee una topografía plana, ondulada o inclinada, aptas para pastos y cultivos perennes. Este es un suelo profundo, de textura inadecuada con problemas de erosión y drenaje. Esta clase ocupa 0.62 km<sup>2</sup> en el Municipio.

- Clase agrologica VI

Esta clase de suelos no son cultivables salvo para cultivos perennes o de

montaña, principalmente para fines forestales y pastos con limitantes en su topografía, profundidad y drenaje deficiente. El área que ocupa es de 1.41 km<sup>2</sup>.

#### 1.3.3.3 Usos del suelo

El uso del suelo varía de acuerdo a las necesidades de cada habitante dentro del Municipio, que pueden ser de uso agrícola, pecuario, bosques o pastos.

De acuerdo al censo agropecuario 2003 registra el uso de 681.42 hectáreas para cultivos temporales, 5,293.85 hectáreas para cultivos permanentes y para bosque 406.75 hectáreas. Con el trabajo de campo realizado se determinó que para el año 2015 el uso del suelo para cultivos temporales es 14.18 hectáreas, para cultivos permanentes es de 3,533.73 hectáreas y 0.31 hectáreas es para bosques y pastos.

#### 1.3.4 Fauna

Los animales silvestres que habitan en el Municipio son: tacuazín, gatos de monte, armadillo, ardillas y conejos. Entre las aves silvestres existen: urracas, clarineros, chiltotes, pijuy, palomas, loros, pericas, patos, tecolote, zopilote, gavilán, búho, lechuza. Entre los reptiles: iguana verde, sapo. Entre las serpientes: coral, cantil, cascabel, bejuquillo y la buxnayera, barba amarilla, mazacuata y peces.

#### 1.3.5 Flora

Las especies de árboles que se cultivan en el Municipio son: el laurel, guayabo, chonte, guachipilín, bambú, caoba, cedro, palo blanco, canoj, capulín, ceiba, conacaste, jacaranda, hormigo y el palo de hule; en la especie vegetal comestible frutales existe el banano de seda, cacao, caimito, coco, guanaba, guayaba, limón, mamey, mandarina, mango, nance, naranja, papaya, piña, rambután, tamarindo y zapote.

En la clasificación como flores medicinales se encuentran: la albaca, apazote, flor de muerto, ruda, salvia santa y la verbena; entre las especies comestibles

está el bleado, chipilín, frijol de vara, güisquil, hierba mora, maíz, manía, quilete y la yuca; también se cultivan variedad de flores silvestres como rosas de varios colores, girasoles, violetas, orquídeas, azucenas, pico de loro, maraca y nardos.

### 1.3.6 Minas y canteras

Durante el trabajo de campo se visitaron todos los centros poblados, pero no se localizó la presencia u operaciones de minas o canteras en el Municipio.

## 1.4 POBLACIÓN

La población es parte fundamental de todo proceso productivo, para analizar ésta variable es necesario conocer aspectos cualitativos y cuantitativos, como edad, género, etnia y entre otras.

### 1.4.1 Población total por centro poblado y número de hogares

El siguiente cuadro presenta la población por centro poblado con base a los censos de habitación de los años 1994 y 2002, ambos emitidos por el Instituto Nacional de Estadística -INE-, y por último el año 2015 de acuerdo a la investigación.

**Cuadro 1**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Población Total, por Número de Hogares y por Centro Poblado**  
**Años: 1994, 2002 y 2015**

Centro poblado	Censo 1994		Censo 2002		Año 2015	
	Población total	Número de hogares	Población total	Número de hogares	Población total	Número de hogares
Alicia	139	22	48	12	25	5
Bella Julia	27	8			45	9
Caserío Las Conchas	127	23	149	29	225	45
Cafetal Hamburgo	98	18	40	7	35	7
Candelaria	437	75	526	100		
Carolina	40	7	31	7	24	5
Casa Blanca Aparicio	64	12	38	7	25	5
Colonia Guadalupe					280	56
Colonia La Aurora					128	26
El Condado					102	20
El Esfuerzo					1,120	224
El Jardincito					4	1
El Pomarrosal	335	53	433	80	80	16

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Centro poblado	Censo 1994		Censo 2002		Año 2015	
	Población total	Número de hogares	Población total	Número de hogares	Población total	Número de hogares
El Rosario	30	7	72	15		
El Tambor	200	44	139	25	112	22
Fegua					1,171	234
Filadelfia	131	23	124	21	135	27
Finca Guadalupe	39	8			16	3
Finca La Aurora	105	19	64	10	7	1
Finca La Cachita	23	3			12	2
Finca La Esperanza	37	6	50	8	30	6
Finca Las Conchas					5	1
Francisco Vela	1,029	177	1,790	319	1,320	264
Fraternidad	502	84	651	124	872	174
Germania	380	82			5	1
La Marina	7	2			5	1
La Perla			5	1	272	54
La Piedad I			1,215	227	1,415	283
La Piedad II	406	70			1,672	335
Las Haciendas					873	175
Las Fuentes	37	5			5	1
Las Mercedes			26	6	27	5
Las Victorias	15	2			15	3
Los Ángeles	426	81	1,681	300	1,880	376
Los Encuentros					175	35
Lotificación La Cachita					117	24
Maricón					4	1
Nuevo Palmar	1,322	237	1,988	363	2,882	576
Nuevo Pomarrosal					696	139
Olimpo	3	1			15	3
Ortiz Candelaria					785	157
Patio de Bolas	158	26	87	17	108	22
Población dispersa			112	22		
Rosario Pecul					27	5
Samalá	151	21	249	53	160	32
San Antonio	8	1				
San Carlos Martínez	102	20			105	21
San Cayetano	14	1			5	1
San Dionisio	13	3	13	3	66	13
San Felipe	4,455	912	6,497	1,392	7,912	1,583
San Ignacio	39	7	25	5	26	5
San José					196	39
San Juan Bautista	43	12	22	4	28	6

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Centro poblado	Censo 1994		Censo 2002		Año 2015	
	Población total	Número de hogares	Población total	Número de hogares	Población total	Número de hogares
San Luis	597	107	323	57	224	45
San Pablo					340	68
San Rafael					8	2
San Vicente el Jardín	12	3			25	5
Santa Clara	12	2	2	1	3	1
Santa Dorotea					255	51
Santa Elena	19	4	23	6	15	3
Santa Elvira	19	5			15	3
Santa Gertrudis	28	5	40	11	15	3
Santa Herlinda	13	4			1	0
Santa Teresa			221	45	156	31
Tierra Colorada	400	71	584	117	1,180	236
Versalles					7	1
<b>Total</b>	<b>12,042</b>	<b>2,273</b>	<b>17,268</b>	<b>3,394</b>	<b>27,765</b>	<b>5,553</b>

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo de Población, V Censo de Habitación 1994, XI Censo de Población y VI Censo de Habitación 2002 e investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

En el cuadro anterior se refleja de cómo ha ido en aumento la población y así mismo el número de hogares, el censo de habitación 1994 registra un total de 12,042 habitantes en 2,273 hogares, de acuerdo a la investigación para el año 2015 se proyecta una población de 27,765 habitantes distribuidos en 5,553 hogares.

#### 1.4.2 Población según género, área geográfica, grupo étnico y edad

“La estructura de la población por edad y sexo permite, entre otras, visualizar patrones de fecundidad y mortalidad, así como la disponibilidad de la mano de obra.”<sup>1</sup>

A continuación se detalla los datos de la población que reside en el Municipio, correspondiente a los Censos de Habitación de los años 1994 y 2002 e investigación de campo al año 2015.

<sup>1</sup> Instituto Nacional de Estadística -INE-. 1996. “X Censo de Población y V de Habitación”. Guatemala, p. 17.

**Cuadro 2**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Población según Género, Grupo Étnico y Área Geográfica**  
**Años: 1994, 2002 y 2015**

Área geográfica	Género		Grupo étnico		Edad			
	M	F	Indígena	No indígena	0-6	7-14	15-64	65 y más
<b>Censo 1994</b>								
Urbana	2,139	2,316	808	3,645	799	939	2,461	246
Rural	3,803	3,784	4,183	3,406	1,754	1,843	3,692	308
<b>Total</b>	<b>5,942</b>	<b>6,100</b>	<b>4,991</b>	<b>7,051</b>	<b>2,553</b>	<b>2,782</b>	<b>6,153</b>	<b>554</b>
<b>Censo 2002</b>								
Urbana	3,118	3,379	495	6,002	1,024	1,330	3,736	407
Rural	5,360	5,411	3,447	7,324	2,356	2,469	5,355	591
<b>Total</b>	<b>8,478</b>	<b>8,790</b>	<b>3,942</b>	<b>13,326</b>	<b>3,380</b>	<b>3,799</b>	<b>9,091</b>	<b>998</b>
<b>Año 2015</b>								
Urbana	3,898	4,014	633	7,279	1,247	1,620	4,549	496
Rural	9,630	10,223	3,971	15,882	4,343	4,551	9,869	1,090
<b>Total</b>	<b>13,528</b>	<b>14,237</b>	<b>4,604</b>	<b>23,161</b>	<b>5,590</b>	<b>6,171</b>	<b>14,418</b>	<b>1,586</b>

Fuente: elaboración propia, con base en datos del X Censo de Población, V Censo de Habitación 1994, XI Censo de Población y VI Censo de Habitación 2002 e investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El cuadro anterior refleja el aumento de la población masculina y femenina, en todas las edades, al año 2015 la población masculina representa el 48.72% de la población total y las mujeres representan el 51.28%, ambos géneros en su mayoría comprende las edades entre los 15 y 64 años que figura el 51.93% de la totalidad de habitantes.

#### 1.4.3 Población económicamente activa -PEA-

Se integra por una parte de la población total, que se encuentra en edad y condiciones aptas para trabajar. Para el caso de Guatemala, la población económicamente activa, según el Instituto Nacional de Estadística -INE- está comprendida entre los 15 y 64 años de edad.

##### 1.4.3.1 Género

La población económicamente activa al clasificarla por género, se obtiene como

resultado que al año 2015 el 63% está integrada por los hombres y el 37% lo conforman las mujeres, del total de la población.

#### 1.4.3.2 Área geográfica

Con el análisis de la variable al año 2015, se detectó que el área rural utiliza mayor cantidad de mano de obra, que figura con el 56%, mientras que el área urbana representa el 44%, esta tendencia se debe a la generación de empleo de la producción agrícola y pecuaria.

#### 1.4.3.3 Actividad productiva

En la rama de la agricultura se ocupa el 30% de la mano de obra disponible, en la industria manufacturera el 10%, en la albañilería el 14%, comercio y servicios el 20%, servicios sociales o comunales ocupa el 20%, y el resto de la mano de obra se ubica en una rama no específica o está en busca de un empleo.

#### 1.4.4 Densidad poblacional

Para el municipio de San Felipe, de acuerdo al censo de habitación 1994 la densidad poblacional fue de 376 habitantes por Km<sup>2</sup>, para el año 2002 según censo de habitación creció a 540 habitantes por Km<sup>2</sup>, para el año 2015 se logró establecer el aumento a 646 habitantes por Km<sup>2</sup>.

Esta tendencia indica que va en aumento el número de habitantes, que repercute en la demanda de alimentos, servicios básicos, trabajo, salud y tierras para viviendas y/o cultivos.

#### 1.4.5 Vivienda

Es el refugio temporal o permanente de las familias que habitan un lugar en específico, este deberá de contar con los servicios básicos y condiciones de higiene que permita vivir en bienestar.

La investigación refleja el tipo de propiedad de los hogares, el 74.83% de las viviendas es propia, el 13.76% es alquilado y el restante 11.41% corresponde a préstamo u otro tipo de propiedad.

#### 1.4.6 Niveles de ingreso

Esto proviene de los ingresos que tiene el o los integrantes de una familia, el cual es utilizado para cubrir sus necesidades como alimentación, ropa, vivienda, educación, salud, entre otras.

**Tabla 2**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Niveles de Ingresos Mensuales por Hogar**  
**Año: 2015**

<b>Nivel de ingresos Q.</b>	<b>Hogares encuestados</b>	<b>%</b>
De 1 a 615	32	5.37
De 616 a 1,230	89	14.93
De 1,231 a 1,825	114	19.13
De 1,826 a 2,460	81	13.59
De 2,461 a 3,075	78	13.09
De 3,076 a 3,762	67	11.24
De 3,763 a 4,305	33	5.54
De 4,306 y más	102	17.11
<b>Total</b>	<b>596</b>	<b>100.00</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

Se establece que al año 2015, existen hogares con ingresos de Q. 1.00 a Q. 615.00 mensuales, la mayoría de hogares obtienen ingresos mensuales de Q. 1,231.00 a Q. 1,825.00 que no cubre ni el salario mínimo, que representan el 19.13% del total de hogares. Solo el 46.98% de los hogares devenga un salario igual o mayor al salario mínimo.

#### 1.4.7 Ocupación y salarios

Los pobladores se dedican a diferentes actividades, se detectó que en la rama de la agricultura se ocupa un 30% de la población, en la actividad pecuaria un 13%, a las artesanías el 7%, en la industria manufacturera el 10%, en la albañilería o construcción el 14%, al comercio y servicios el 20%, y el resto de la población se dedica a otras actividades.

#### 1.4.8 Migración

Significa el movimiento de personas de un territorio a otro, esto es por la



necesidad de obtener nuevas oportunidades de desarrollo en beneficio de su núcleo familiar, en el Municipio el 17% de la población ha migrado a otros lugares.

#### 1.4.8.1 Inmigración

Esta variable está representada por las personas que provienen de otros lugares a residir en el municipio de San Felipe.

En el Municipio según la investigación de campo, los inmigrantes representan el 5% de la población al año 2015; de este total el 19% son procedentes de Quetzaltenango, el 12% de Retalhuleu, el 9% del departamento de Guatemala, el 7% de San Martín Zapotitlán, el 6% de Suchitepéquez, el 5% de Huehuetenango.

#### 1.4.8.2 Emigración

Está representado por las personas que salen del municipio de San Felipe, en forma temporal o permanente, hacia otros lugares.

Con base en la investigación de campo, el 24% de la población del Municipio se trasladaron hacia el departamento de Guatemala, el 6% a la cabecera departamental de Retalhuleu y 2% a Mazatenango; el 7% se desplazaron a Estados Unidos, el 1.5% se desplazaron a otros países como Colombia, El Salvador, México y Canadá.

#### 1.4.9 Pobreza

“Es la necesidad de lo necesario para vivir o que lo tiene con mucha escasez.”<sup>2</sup> Entiéndase también que es la escasez de recursos económicos que permitan satisfacer las necesidades del ser humano, por ejemplo: alimento, vivienda, vestido y educación. A continuación se presenta datos recabados en la investigación de campo respecto a los niveles de pobreza.

---

<sup>2</sup> Grupo Océano. 2003. “Diccionario de la Lengua Española y de Nombres Propios”. España, Editorial Océano, p. 602.

**Tabla 3**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Niveles de Pobreza Municipal, Departamental y República**  
**Año: 2015**

Descripción	Pobreza extrema %	Pobreza no extrema %	Total pobreza %	No pobres %	Total %
Municipal	39.50	37.91	77.41	22.59	100
Departamental	15.30	40.80	56.10	43.90	100
República	15.20	35.80	51.00	49.00	100

Fuente: elaboración propia, con base en datos del Instituto Nacional de Estadística -INE-, Guatemala en Cifras del Banco de Guatemala e investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

Del total de habitantes en el Municipio el 39.50% viven en extrema pobreza, mientras el 37.91% son pobres, por último los no pobres que conforman la clase media representan el 22.59% de la población, que logran satisfacer la mayoría de sus necesidades.

#### 1.4.9.1 Pobreza extrema

Es un segmento de la población, que no alcanzan a cubrir el costo mínimo de la canasta básica. El 39.50% de los habitantes del Municipio están dentro del nivel de pobreza extrema.

#### 1.4.9.2 Pobreza no extrema

El resultado de las encuestas resalta que el 37.91% de la población integran la variable de pobreza no extrema, estas personas obtienen ingresos que les permiten cubrir el costo de la canasta básica, pero no cubren en su totalidad el costo de otros bienes y servicios.

#### 1.4.9.3 Pobreza total y no pobres

La pobreza total es la sumatoria de pobreza extrema y no extrema, dentro del Municipio es integrada por el 77.41% de la población. Mientras el 22.59% de la población está en el rango de no pobres, quienes logran cubrir la canasta básica y los servicios básicos como agua, luz, teléfono, alquiler y entre otros.

#### 1.4.10 Desnutrición

De acuerdo a la memoria de labores del centro de salud del municipio de San Felipe, en el año 2015 se registraron seis casos de desnutrición crónica, ocho casos de desnutrición aguda y un caso de desnutrición severa.

#### 1.4.11 Empleo

Se incluyen en el periodo de investigación, las personas que tiene la edad y condiciones físicas para trabajar, los que están en busca de trabajo y los que no buscan trabajo activamente, del total de la población del Municipio el 40% está integrado por mujeres y el 60% por hombres.

#### 1.4.12 Subempleo

Son los habitantes que trabajan en menor tiempo a la jornada laboral que establece la ley. Los resultados en el caso del sub-empleo es el 16%, el género femenino representa el 60%, el género masculino representa el 40%.

#### 1.4.13 Desempleo

Está representado por las personas que se encuentran en edad de trabajar y que se encuentran en busca de trabajo. Los resultados de la encuesta muestran que 329 personas no tienen empleo, el 18% son hombres y el 82% son mujeres.

### **1.5 ESTRUCTURA AGRARIA**

Esta variable aborda los temas de la tenencia, uso y concentración de la tierra, a la que tienen acceso la población.

#### 1.5.1 Tenencia de la tierra

Se refiere tipo de posesión de la tierra que puede ser: propia, arrendada o por concesión de las autoridades del Municipio. Con la investigación se determinó que al año 2015, en virtud de propiedad 4,006 manzanas de terreno son propias, 7 manzanas de terreno son arrendadas y 2 manzanas de terreno son por colonato, por medio de este sistema se explotan las tierras para la agricultura.

### 1.5.2 Uso de la tierra

De acuerdo al censo agropecuario 2003, el uso de la tierra era el siguiente: para cultivos temporales 681 manzanas, cultivos permanentes 5,294 manzanas, para pastos usaban 722 manzanas y 407 manzanas para bosques.

Con el trabajo de campo al año 2015, se determinó lo siguiente: para cultivos temporales se utiliza 14 manzanas de terreno, en cultivos permanentes se hace uso de 3,534 manzanas, pasto utiliza 1 manzana y para bosques se usan 12 manzanas, el resto equivale a otras tierras con 505 manzanas de superficie.

### 1.5.3 Concentración de la tierra

A continuación se presenta los resultados obtenidos de los censos agropecuarios 1979 y 2003, en comparación con el trabajo de campo realizado en el año 2015.

**Cuadro 3**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Concentración de la Tierra**  
**Años: 1979, 2003 y 2015**

Tamaño	Fincas		Superficie Mzs.		Acumulación porcentual		Producto	
	Cantidad	%	Fincas	%	Fincas Xi	Superficie Yi	Xi(Y1+1)	Yi(Xi+1)
<b>Censo 1979</b>								
Microfincas	589	82	204	3	82	3	424	245
Subfamiliares	86	12	200	2	94	5	1,034	498
Familiares	17	2	456	6	96	11	9,638	1,100
Multifamiliares	26	4	6,967	89	100	100		
Total	718	100	7,827	100	372	119	11,096	1,844
<b>Censo 2003</b>								
Microfincas	231	85	165	3	85	3	340	276
Subfamiliares	19	7	52	1	92	4	1,564	388
Familiares	13	5	843	13	97	17	9,700	1,700
Multifamiliares	9	3	5,213	83	100	100		
Total	272	100	6,263	100	374	187	11,604	2,364
<b>Año 2015</b>								
Microfincas	83	73	207	5	73	5	417	397

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Tamaño	Fincas		Superficie Mzs.		Acumulación porcentual		Producto	
	Cantidad	%	Fincas	%	Fincas Xi	Superficie Yi	Xi(Yi+1)	Yi(Xi+1)
Subfamiliares	8	7	32	1	80	6	1,365	518
Familiares	12	10	474	11	90	17	9,036	1,710
Multifamiliares	11	10	3,458	83	100	100		
Total	114	100	4,171	100	343	128	10,818	2,625

Fuente: elaboración propia con base en datos del III Censo Nacional Agropecuario del año 1979 y IV Censo Agropecuario Nacional del año 2003 del Instituto Nacional de Estadística -INE- e investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El cuadro anterior refleja que al año 2015 sigue la concentración de la tierra distribuida en 83 microfincas, las cuales representan el 73% del total de las fincas y 5% en superficie con 207 manzanas, mientras que en las fincas multifamiliares existen 11 fincas que representan el 10% del total y ocupan la mayor cantidad de superficie 3,458 manzanas que equivale al 83%.

#### 1.5.3.1 Coeficiente de Gini

Con la información del cuadro anterior se logra desarrollar la cuantificación del grado de concentración de la tierra, expresado por el coeficiente del área comprendida entre la curva de Lorenz y la recta de equidistribución.

$$CG = \frac{\text{Sum } Xi (Yi + 1) - \text{Sum } Yi (Xi + 1)}{100}$$

$$CG \text{ 1979} = \frac{11,096.2 - 1,843.65}{100} = 0.93$$

$$CG \text{ 2003} = \frac{11,604 - 2,364}{100} = 0.92$$

$$CG \text{ 2015} = \frac{10,818.29 - 2,624.52}{100} = 0.82$$

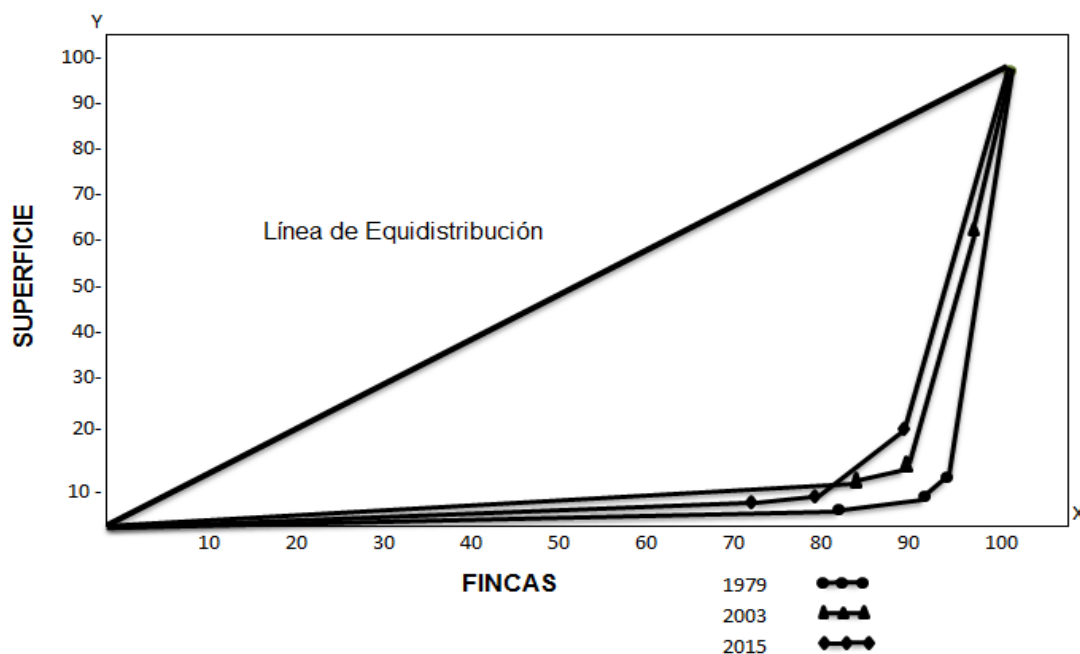
Se evidencia un nivel de concentración de la tierra muy alta, según censos de 1979, 2003 y encuesta 2015 se mantiene este índice debido a las fincas familiares y multifamiliares.

### 1.5.3.2 Curva de Lorenz

Tiene como finalidad medir la desigualdad relativa de la concentración de la tierra, en virtud de que se traza con los porcentajes acumulados de la cantidad de fincas y superficie.

A continuación se presenta la siguiente gráfica con los valores identificados en el punto anterior.

**Gráfica 1**  
**Municipio San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Concentración de la Tierra**  
**Curva de Lorenz**  
**Años: 1979, 2003 y 2015**



Fuente: elaboración propia, con base en datos del III Censo Nacional Agropecuario de 1979 y I Censo Nacional Agropecuario 2003, del Instituto de Estadística -INE-, e investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

La gráfica anterior muestra la tendencia de la concentración de la tierra en pocas manos, de acuerdo a los registros del año 1979, 2003 y la investigación del año 2015, donde se observa que la curva no se acerca a la línea de equidistribución. Esta tendencia obedece a la gran cantidad de tierra que poseen las fincas familiares y multifamiliares.

## **1.6 SERVICIOS BÁSICOS Y SU INFRAESTRUCTURA**

Esta variable analiza aquellos servicios básicos y su infraestructura en la que se encuentran, mismos que tienen como finalidad satisfacer las necesidades de la población.

### **1.6.1 Educación**

La educación es impartida a los niños y adolescentes a través de los sectores público, privado y por cooperativa, en el Municipio al año 2015: existen 75 establecimientos educativos, distribuidos de la siguiente forma: 26 para preprimaria, 27 para primaria, para básico 14 establecimientos y 8 centros educativos para diversificado.

Con relación a la cantidad de maestros, se encontró que en algunos centros educativos públicos no se cuenta con el suficiente personal, debido a que existen casos en los que un maestro tiene a su cargo dos o más grados

La cobertura de educación en el Municipio es la siguiente: preprimaria 81%, primaria 82%, básico 86% y diversificado 41%; esto significa que la mayoría de la población solo llega a estudiar a nivel primaria y básico, no continúan con el diversificado, esto se debe a factores como económicos, falta de interés, escasos de centros educativos, entre otros, para continuar el diversificado.

### **1.6.2 Salud**

Esta variable analiza la cobertura del servicio de salud que se le presta a los habitantes del Municipio, existe un centro de salud ubicado en el área urbana y tres puestos de salud ubicados en las aldeas Los Ángeles, Francisco Vela y Nuevo Palmar; también existe el Hospital Hilario Galindo ubicado en la Finca San Cayetano, este hospital da asistencia médica a los habitantes de San Felipe y de otros municipio cercanos al mismo.

La población que cuenta con el seguro del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-, acude a la sede que se encuentra en el área urbana del

Municipio; de igual manera existen clínicas de laboratorios y clínicas dentales privadas que complementan los servicios de salud.

Por medio de las encuestas realizadas se estableció que un 25% de la población asiste a clínicas y hospitales privados, el 31% acude al Hospital Nacional de Retalhuleu, un 11% visita el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social y un 33% de la población acude al centro o puestos de salud.

### 1.6.3 Agua

El área urbana del Municipio cuenta con tres afluentes de agua por gravedad y un pozo mecánico, el servicio de agua es coordinado por la municipalidad cobrando una cuota fija anual de Q. 120.00, sin embargo, no recibe tratamiento por lo que no se considera potable, el servicio que se presta es agua entubada. En el área rural también tienen acceso al agua entubada, a pesar de eso aún existen hogares que utilizan el agua de ríos y nacimientos de agua para realizar sus oficios domésticos.

### 1.6.4 Drenajes

En el casco urbano del Municipio el 22% de los hogares cuenta con este servicio, mientras el área rural carecen de infraestructura adecuada para la implementación de drenajes y los costos son elevados, solo el 20% de los hogares tiene este servicio, el resto de la población que carece de este servicio desecha las aguas servidas en los ríos o riachuelos.

### 1.6.5 Energía eléctrica

La cobertura de este servicio ha ido en aumento año con año, esto se debe al aumento del número de habitantes dentro del Municipio.

#### 1.6.5.1 Domiciliar

En el Municipio la energía eléctrica domiciliar cubre el 84% de los hogares, la empresa Energuate es quien suministra la energía eléctrica, la cobertura y el cobro del servicio se encuentra a cargo de la municipalidad, el nivel de consumo



en el cual se encuentra la mayoría de hogares tiene un “costo de Q. 0.84 por cada kwh, en un rango de 51 a 100 kwh”<sup>3</sup>.

#### 1.6.5.2 Alumbrado público

La municipalidad tiene un convenio con Energuate, para realizar el cobro por cuenta ajena del costo por alumbrado público, el cual es cobrado en la facturación mensual de los hogares, este cobro tiene la finalidad de cubrir el mantenimiento de los postes y aumentar la cobertura en las comunidades, sin embargo, algunos lugares como las fincas y caseríos no cuentan con este servicio.

#### 1.6.6 Letrinas

Por medio del trabajo de campo, se estableció que el 42% de la población cuenta con el servicio conectado a red de drenaje, el 45% con letrina o pozo ciego, el 6% con excusado lavable, el 4% está conectado a una fosa séptica y 3% de la población aún no cuenta con servicio sanitario.

#### 1.6.7 Extracción de basura

La municipalidad presta el servicio únicamente a escuelas, instituciones del Estado, mercado y parques del casco urbano. Para cubrir la necesidad de los hogares existe cuatro empresas privadas que prestan el servicio cobrando una cuota mensual de Q. 25.00, se encargan de recolectar los desechos para luego trasladarlos al basurero municipal, ubicado en la Finca San Cayetano. El 27% de los hogares prefiere quemar la basura o tirarla al río, principalmente en el área rural.

#### 1.6.8 Tratamiento de aguas servidas

El Municipio no cuenta con una planta de tratamiento de aguas servidas, esto genera y aumenta la contaminación en los ríos y riachuelos en donde desembocan.

---

<sup>3</sup> Energuate. Tarifas vigentes. Consultada el 12 de octubre 2015. Disponible en <http://www.energuate.com/tarifas-vigentes>.

### 1.6.9 Tratamiento de desechos sólidos

De acuerdo a la información recibida de la municipalidad, el Municipio cuenta con una planta de desechos sólidos, ubicado en el casco urbano, sin embargo, la misma no recibe mantenimiento por no contar con planes de contingencia y los instrumentos ambientales necesarios de parte del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales -MARN-.

### 1.6.10 Cementerios

El cementerio se encuentra ubicado en la 2ª Calle Final Zona 3 del Municipio, el mismo tiene una extensión de 80 cuerdas de 25 varas cada una (0.7065 de manzana), las tarifas para el uso del cementerio son: Q. 40.00 por mts<sup>2</sup> por la construcción de mausoleos, Q. 100.00 por cinco años por cada nicho municipal y los que son enterrados en tierra no pagan.

## **1.7 INFRAESTRUCTURA PRODUCTIVA**

Es importante analizar las condiciones de la infraestructura productiva del Municipio, porque a través de la misma se desenvuelven las actividades productivas que contribuyen al desarrollo económico de la población.

### 1.7.1 Vías de acceso

De la ciudad de Guatemala hacia el sur por la carretera CA-9, hasta llegar a San Felipe por la carretera L-05, la ruta es asfaltada. Dentro del Municipio los caminos que comunican a los centros poblados se observó que un 22% es adoquinado, 31% es terracería, 29% es empedrado y el 18% es pavimentado.

### 1.7.2 Puentes

El Municipio cuenta con 24 puentes, los cuales se encuentran ubicados en diversos centros poblados. El tipo de construcción en su mayoría es de concreto lo que ha permitido que se mantengan en buen estado; además existe un puente llamado de “hamaca” que divide el sector A y B del caserío El Esfuerzo, este no se encuentra en buenas condiciones por falta de mantenimiento.

### 1.7.3 Unidades de riego

En el Municipio predomina la actividad agrícola, esta actividad utiliza el sistema de riego estacional aprovechando al máximo la lluvia, el 97% de agricultores hace uso de ella y un 3% manejan el riego por aspersión.

### 1.7.4 Centros de acopio

En el Municipio existen dos tipos de centros de acopio, entre los cuales está el primario y terciario. Para el acopiador primario esta únicamente en las fincas que tratan el beneficio de café, en donde el café pergamino tiene un máximo de almacenamiento de 72 horas dentro de las bodegas, luego es trasladada en sacos para la venta.

El acopiador terciario es el más común en el Municipio, esto debido a que los mayoristas y minoristas llegan donde los productores a comprar el producto, y luego lo trasladan a los mercados locales y regionales para la venta.

### 1.7.5 Mercados

Se ubica en el casco urbano del Municipio, es de un nivel el edificio, sus condiciones de infraestructura son regulares por la falta de mantenimiento, abarca una extensión territorial de 866 mts<sup>2</sup>, que se divide en tres plazas.

La primera plaza se integra por ventas de ropa y miscelánea, que se encuentran ubicados en 21 locales en el interior. La segunda plaza se integra por depósitos de consumo diario (abarroterías) y ventas de ropa, distribuidos en 89 tramos.

La tercera plaza se integra por las ventas de verdura con 26 puestos en el interior y 5 en el exterior; las carnicerías ocupan un puesto en el interior y 7 en el exterior, también como parte de esta sección participan las ventas de chicharrones con 10 puestos en el interior y 4 en el exterior.

### 1.7.6 Energía eléctrica comercial e industrial

El Municipio todos los comercios tienen acceso a la energía eléctrica, la única

unidad que utiliza energía industrial es la hidroeléctrica El Recreo 2, ubicada en la Finca Las Victorias. Adicional está en construcción una hidroeléctrica en la Finca Las Fuentes, la cual abarca cinco caballerías y media de territorio.

#### 1.7.7 Telecomunicaciones

Es uno de los servicios que aumentó en los últimos años, la telefonía celular en el área urbana el 99% de los pobladores tiene acceso a teléfono móvil, la comunicación ha mejorado en el área rural debido a que un 90% cuentan con teléfono móvil y un 35% con línea fija, las compañías de celular que prestan el servicio en el Municipio son Tigo, Claro y Movistar.

La frecuencia FM es la que tiene mejor cobertura en el Municipio, además cuenta con una emisora local llamada “La Voz del Comercio”, la televisión por cable es distribuida por las empresas Publi-Lima y Cablevisión, también cuentan con un canal local de televisión el 95, que da cobertura a la región.

#### 1.7.8 Transporte

La red de transporte público que presta el servicio, está conformado por buses extraurbanos con aproximadamente 10 unidades, 39 taxis, 26 tuc-tuc, 103 microbuses y 32 pick-ups fleteros, cada uno de ellos tiene una ruta específica que cubren a diferentes centros poblados dentro del Municipio, en el caso de los buses extraurbanos son los que provienen de la capital o de los municipios aledaños a San Felipe.

#### 1.7.9 Rastros

El rastro municipal se encuentra ubicado en el casco urbano, fue construido entre los años de 1976 a 1978, tiene una extensión de cinco cuerdas de terreno. El ganado bovino que se destaza es de 50 animales y 40 de ganado porcino al mes, el arbitrio municipal que se paga por el uso del rastro es de Q. 100.00, sin embargo, en los hogares también los pobladores destazan a los animales en las casas y venden la carne los días de mercado.

## **1.8 ORGANIZACIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA**

En el Municipio se encuentran entidades y organismos que ayudan al desarrollo de la región, estas realizan actividades de beneficio social y productivas.

Entre las organizaciones sociales tenemos las siguientes: Misión Evangélica, Asociación de Fútbol de San Felipe, Asociación Civil de Mototaxis, Asociación de Bomberos Municipales de San Felipe, Comité de Vecinos, Asociación Eterna Primavera y el Comité de Mujeres Pro-desarrollo Integral de las Familias, todas ellas tienen como finalidad velar por los proyectos que generan bienestar y desarrollo a la población.

Entre las organizaciones productivas están las siguientes: Grupo Gestor de Producción, Asociación Solidarista de Trabajadores Casa Blanca y Empresas Anexas, Asociación de Artesanos Chámpeles, campaña turística denominada Guate-Mágica, proyecto de Producción de Hongos Ostra.

Estas organizaciones tienen el propósito de apoyarse mutuamente, para desarrollar proyectos que contribuyan al crecimiento de la producción agrícola, pecuaria, artesanal, industrial y agroindustrial.

## **1.9 ENTIDADES DE APOYO**

Pueden ser instituciones de gobierno, organizaciones no gubernamentales, organismos internacionales e incluso entidades privadas, que dan apoyo de una u otra manera a la población. Las organizaciones gubernamentales que se encuentran en el Municipio son: la municipalidad, la Supervisión de Educación, la Policía Nacional Civil, el Centro de Salud, el Juzgado de Paz en representación del Organismo Judicial y el Registro Nacional de Personas - RENAP-.

Como organizaciones no gubernamentales existen: el Instituto para el Desarrollo Económico Social de América Central -IDESAC-, este percibe una parte del programa Bancos Comunes, el Centro Ecuménico de Integración Pastoral

-CEIPA- que recibe donaciones de La Unión Soviética, Kínder Poseyet la cual es organización de niños que venden sellos postales y Iko Kia Corporación consiste en una organización de iglesias protestantes.

### **1.10 REQUERIMIENTOS DE INVERSIÓN SOCIAL Y PRODUCTIVA**

En este apartado se describen las necesidades de inversiones sociales y productivas prioritarias para la población.

Entre las principales necesidades productivas y sociales que se determinó en los centros poblados del Municipio, se encuentra el mejoramiento de las vías de acceso que el 29% es de terracería, la construcción de más puestos de salud con el equipo y medicamentos necesarios para cubrir la demanda de la población, crear más establecimientos o centros educativos para diversificado falta cubrir el 70% de la demanda, construir un nuevo mercado con la infraestructura y servicios adecuados, así como la implementación de drenajes y agua entubada en el área rural que todavía falta el 68% de la población tenga acceso a este servicio.

### **1.11 ANÁLISIS DE RIESGOS**

Debido a las características del Municipio y el nivel de pobreza en el área rural del mismo, la población está vulnerable y en riesgo ante cualquier desastre.

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

#### **1.11.1 Matriz de identificación de riesgos**

En esta sección se identifican los riesgos y los centros poblados que se ven vulnerables ante los mismos, la información fue recabada por medio de las guías de observación y de entrevistas con los habitantes de los centros poblados, a continuación se presenta la matriz de riesgos.

**Tabla 4**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Matriz de Identificación de Riesgos**  
**Año: 2015**

Clasificación	Riesgo	Centros poblados
<b>Amenazas naturales</b>	Erupciones volcánicas	Villa de San Felipe, Finca Santa Elena, Finca La Esperanza y Aldea El Palmar
	Desbordamiento de ríos	Villa de San Felipe, Finca El Tambor, Finca Las Fuentes, Finca San Luis, Caserío Nuevo Pomarrosal, Caserío Samalá y Caserío Guadalupe.
	Temblores o terremotos	Villa de San Felipe, Caserío Tierra Colorada, Aldea Francisco Vela, Finca El Tambor, Finca Las Fuentes, Finca San Luis, Finca Santa Elena, Finca La Esperanza y Finca Filadelfia.
<b>Amenazas socio - naturales</b>	Deslizamientos de tierra en comunidades	Finca San Cayetano, Caserío Nuevo Pomarrosal, Finca El Tambor y Caserío Guadalupe.
	Problemas de salud por plagas y enfermedades	Aldea Francisco Vela, Colonia Los Encuentros, Colonia Rosario Pecul, Caserío El Esfuerzo, Caserío Samalá, Finca Casa Blanca Aparicio, Finca Carolina, Finca San Dionisio, Finca El Tambor y Finca San Juan Bautista.
<b>Amenazas antrópicas</b>	Contaminación de ríos por basureros clandestinos	Villa de San Felipe, Caserío San Pablo, Caserío La Fraternidad, Caserío El Esfuerzo, Caserío Samalá, Colonia Los Encuentros, Colonia El Condado, Finca Santa Alicia, Finca La Marina, Finca San Dionisio, Finca San Juan Bautista, Finca Las Conchas y Finca San Cayetano.

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

Derivado de la situación económica por la que atraviesan las familias, se ven obligadas a construir casas con materiales precarios (madera o lámina), sin tomar en cuenta los riesgos del lugar donde habitan, los riesgos son desborde ríos, temblores y deslizamiento de tierra, así también la creación de basureros clandestinos que contaminan el medio ambiente, hace que existan plagas y enfermedades que afectan a la población.

### 1.11.2 Matriz de vulnerabilidades

La vulnerabilidad es un signo de debilidad ante una acción o situación de riesgo, en esta sección se describen las vulnerabilidades que fueron observadas en cada centro poblado y la forma en la que podrían afectar a la población, si estos no son corregidos a tiempo.

**Tabla 5**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Matriz de Vulnerabilidades**  
**Año: 2015**

Clasificación	Vulnerabilidad	A qué son vulnerables	Centros poblados
<b>Ambientales - ecológicas</b>	Prácticas agrícolas en terrenos inclinados	Deslizamiento de tierra y pérdida de cultivos en época de invierno.	Colonia Rosario Pecul y todas las Fincas del Municipio.
	Construcciones en terrenos inclinados	Destrucción de viviendas y vidas humanas en riesgo.	Caserío El Esfuerzo, Caserío Nuevo Pomarrosal, Caserío Tierra Colorada y Colonia Santa Teresa.
<b>Físicas</b>	Caminos de terracería	Acceso limitado a los hogares de los centros poblados por derrumbes de rocas, terracería lodosa y resbalosa.	Aldea Los Ángeles, Aldea Palmarcito, Caserío Fraternidad, Caserío El Esfuerzo, Caserío Samalá, Caserío Las Conchas, Caserío Guadalupe, Caserío Viejo Pomarrosal, Colonia Los Encuentros, Colonia Santa Teresa, y todas las Fincas del Municipio.
<b>Económicas</b>	Desempleo	Pobreza familiar, explotación e inestabilidad laboral, pocas fuentes de ingresos, dificultad de acceso a los servicios de educación, salud, ropa, alimentación, etc.	Área urbana y rural del Municipio.

Continúa en la página siguiente...



...Viene de la página anterior

Clasificación	Vulnerabilidad	A qué son vulnerables	Centros poblados
<b>Económicas</b>	Falta de tenencia y uso de la tierra	La población es vulnerable a pobreza por falta de tierra para trabajar sus actividades agrícolas y pecuarias, esto debido a que la concentración de tierra es propiedad privada.	Área urbana y rural del Municipio.
	La comunidad está expuesta a violencia e inseguridad	Vidas en peligro y alta vulnerabilidad de menores de edad de ser reclutados para formar parte de grupos delictivos (pandillas).	Villa de San Felipe, Aldea Palmarcito, Caserío Tierra Colorada, Caserío Viejo Pomarrosal, Finca Santa Elena, Finca San Luis, Finca Santa Alicia, y Finca La Esperanza.
<b>Sociales</b>	Falta de centros y puestos de salud, sin acceso a atención médica	Enfermedades y muertes por falta de atención médica oportuna y cercana.	Aldea La Piedad II, Aldea Tierra Colorada, Colonia Los Encuentros, Caserío Samalá, Caserío Nuevo Pomarrosal, Caserío Guadalupe, Caserío Ortiz Candelaria y Caserío Las Conchas.
	Falta de construcción e instalaciones adecuadas para los niños	Población infantil sin acceso a educación por falta de centros educativos.	Villa de San Felipe, Aldea Los Ángeles, Caserío El Esfuerzo, Caserío San Pablo, Caserío Nuevo Pomarrosal y Caserío Viejo Pomarrosal.
<b>Educativas</b>	Personal educador insuficiente	Alumnos no reciben el debido servicio educativo ya que los educadores son insuficientes.	Villa de San Felipe, Aldea Fegua, Caserío El Esfuerzo, Caserío Guadalupe, Caserío La Fraternidad y Caserío Nuevo Pomarrosal.

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Clasificación	Vulnerabilidad	A qué son vulnerables	Centros poblados
<b>Culturales</b>	Falta de uso de traje típico	Falta de conciencia y poco interés por mantener la identidad cultural del Municipio.	Área urbana y rural del Municipio.
<b>Políticas</b>	Ausencia de apoyo a las organizaciones políticas o sociales	Falta de gestión comunitaria para uso de suelo, preparación y capacitación de la población, así como desarrollo de políticas sociales y ambientales aptas a las situaciones propias de cada centro poblado.	Aldea Fegua, Aldea Palmarcito, Caserío Guadalupe, Caserío La Fraternidad, Finca Versailles, Finca Las Fuentes, Finca Santa Alicia, Finca Santa Herlinda, Finca San Juan Bautista, y Finca La Esperanza.
<b>Institucionales</b>	Ausencia de coordinadoras de emergencia y desastres	La población no cuenta con programas para emergencias, sistemas de alerta temprana, que ayuden a prevenir y reducir los riesgos.	Todos los centros poblados del Municipio.
<b>Ideológicas</b>	Diversidad de iglesias de diferentes religiones	Conflictos sociales por diversidad de religiones.	Área urbana y rural del Municipio.

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

Las entidades públicas y privadas que velan por el desarrollo del Municipio, deben de atender a tiempo las vulnerabilidades para evitar que el fenómeno se convierta en una amenaza o tragedia para la población, de esa forma se evitaban pérdidas humanas, económicas y entre otras.

### 1.11.3 Historial de desastres

Los habitantes del Municipio han sido afectados por desastres naturales y antrópicos, la vulnerabilidad de la población ante la posible ocurrencia de futuros fenómenos catastróficos es de gran probabilidad, por la falta de prevención ante los mismos.

Entre los desastres más destacados en años anteriores que afectaron al Municipio, se mencionan los siguientes:

- El terremoto ocurrido en el año 1976, afecto las viviendas de todo el Municipio.
- El desbordamiento del Río Samalá en el año 1988, afecto a los habitantes del Caserío Viejo Pomarrosal.
- La tormenta tropical Stan en el año 2005, afecto a los hogares que se ubican alrededor del Río Salama.
- La erupción volcánica del Volcán Santiaguito en el año 2014.

Las tormentas tropicales, desbordamiento de ríos y erupciones volcánicas son los desastres naturales que más afectan al Municipio, esto por la ubicación del mismo.

### **1.12 FLUJO COMERCIAL Y FINANCIERO**

El flujo comercial se integra por las ventas que se realizan fuera de sus límites y por las compras de insumos a otros municipios, departamentos o países.

- Productos importados y exportados

Entre los principales productos que provienen fuera del Municipio, están alimentos de origen agrícola (verduras y frutas), carne roja, carne blanca, ropa, calzado, abarrotes, medicina, enseres para el hogar, insumos agrícolas, pecuarios, artesanales, materiales de construcción, papelería y útiles de oficina, electrodomésticos, vehículos, equipo, herramienta, entre otros.

Los principales productos que se producen y salen del Municipio son: el café pergamino, caña de azúcar, macadamia, rambután, hule, banano, ganado bovino, ganado porcino, leña, leche de vaca, artesanías de bambú, muebles de madera, dentro de los servicios se puede citar la mano de obra que aporta la población que labora fuera de la región en distintas actividades.

- Flujo financiero

Entre las instituciones que otorgan el servicio financiero están el Banco de Desarrollo Rural, S.A., Banco Internacional, S.A., Banco de los Trabajadores, S.A. y Cooperativa Micoope. También existe dentro del Municipio las cajas rurales, del Banco Industrial, S.A., Banco G&T Continental, S.A. y Banco de Desarrollo Rural, S.A., que prestan los servicios de depósito y retiro de efectivo de cuentas de ahorro o monetaria, abono a préstamo y pago del servicio de energía eléctrica.

### 1.13 INVENTARIO DE COMERCIO Y SERVICIOS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

Dentro del Municipio, existe una diversidad de comercios y entidades que prestan servicios, la mayoría se ubica en el casco urbano. A continuación se presenta un inventario de todas las actividades.

**Tabla 6**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Inventario de Comercios, Servicios y Generación de Empleos**  
**Año: 2015**

Descripción	Cantidad	No. de empleos	Descripción	Cantidad	No. de empleos
<b><u>Comercios</u></b>	<b><u>287</u></b>	<b><u>425</u></b>	<b><u>Comercios</u></b>	<b><u>472</u></b>	<b><u>611</u></b>
Aceitera	5	5	Salas de belleza	5	5
Agro ferreterías	1	1	Taller de artesanía	1	1
Agropecuarias	3	6	Taller de bicicletas	2	2
Agroveterinaria	1	3	Taller de electrodomésticos	1	1
Almacén de electrodomésticos	2	3	Taller de electrónica	1	1
Almacén de ropa	45	59	Taller de mecánica	16	35
Almacén de telas	5	5	Taller de motocicletas	2	5
Carnicería	12	13	Taller de soldadura	1	2
Carpintería	5	19	Tapicería	1	1
Centros plásticos	1	1	Taquería	3	4
Cerería	2	3	Tienda de celulares	3	4
Chicharronería	7	11	Tienda de material eléctrico	2	3

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Cantidad	No. de empleos	Descripción	Cantidad	No. de empleos
Comedor	22	43	Tienda de motocicletas	1	3
Deposito	5	12	Tienda de pinturas	2	3
Dstr. de productos	4	4	Tienda de ropa usada	25	34
Expendio de gas	4	7	Tienda/Abarrotería	222	263
Fábrica de artesanías	4	4	Tortillería	37	56
Farmacia	10	18	Venta de accesorios	4	4
Ferretería	7	10	Venta de agua	2	2
Floristería	3	3	Venta de casas	1	7
Funeraria	3	3	Venta de churrascos	1	3
Gasolinera	1	3	Venta de comida	8	13
Heladería	5	6	Venta de concentrado	1	1
Herrería	1	2	Venta de frutas	22	29
Joyería	2	2	Venta de garnachas	2	2
Librería	17	27	Venta de granizadas	3	3
Mantas Vinílicas	1	1	Venta de granos	7	11
Misceláneas	34	43	Venta de hot dog	1	1
Molino de masa	6	8	Venta de leña	10	11
Mueblería	3	4	Venta de mariscos	3	3
Panadería	8	18	Venta de papas	4	4
Pastelería	5	5	Venta de películas	3	3
Perfumería	1	1	Venta de pollo rostizado	1	3
Piñaterías	3	4	Venta de queso	11	11
Pizzería	1	1	Venta de ropa	3	3
Pollería	26	29	Venta de tortas mexicanas	2	4
Refresquería	9	10	Venta de verdura	31	37
Relojerías	1	1	Videojuegos	4	4
Repuesto de vehículos	4	7	Vidriera	1	1
Restaurante	8	20	Zapatería	22	28
<b>Servicios</b>	<b>57</b>	<b>119</b>	<b>Servicios</b>	<b>30</b>	<b>52</b>
Academia de computación	2	8	Cooperativa de ahorro	2	2
Academia de corte/confección	1	1	Correo	1	2
Academia de mecanografía	2	6	Filmaciones de estudio	1	1
Bancos	5	26	Foto estudio	1	1
Barbería/Peluquerías	8	13	Gimnasio	1	2
Billares	1	1	Hotel	2	10
Café internet	21	25	Laboratorio de diagnóstico	1	3

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Descripción	Cantidad	No. de empleos	Descripción	Cantidad	No. de empleos
Cafetería	1	1	Laboratorio dental	4	8
Caja Rural	1	1	Lavandería	1	1
Cantina y bares	5	10	Oficina Jurídica	5	7
Centro de diagnóstico	1	3	Peluquería	1	1
Centro naturista	2	4	Sastrería	7	9
Clínica de medicina general	4	15	Servicios sanitarios	2	3
Clínica dental	3	5	Veterinaria	1	2

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

La tabla anterior muestra que los comercios dentro del Municipio representan el 90% dentro del inventario realizado, generando 1,036 empleos; mientras que los establecimientos que prestan servicios integran el 10% de la actividad económica dentro del inventario y generan 171 empleos, ambas actividades son vitales para cubrir las demandas de productos y servicios para satisfacer las necesidades de la población.

#### 1.14 RESUMEN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y GENERACIÓN DE EMPLEO

En esta variable se resumen las actividades productivas que se desarrollan en el Municipio, la cuales son agrícola, pecuaria, artesanal, agroindustrial, comercios y servicios, que ayudan al desarrollo económico y social de la población, sobre todo a la generación de empleo.

**Cuadro 4**  
**Municipio de San Felipe departamento de Retalhuleu**  
**Resumen de Actividades Productivas**  
**Año: 2015**

Actividad productiva	Valor de la producción Q.	Generación de empleo			
		% Jornales	% Personas	%	
Agrícola	29,671,933	55	168,833	97	-
Pecuaria	9,130,687	17	4,646	3	-
Artesanal	2,644,776	5	-	-	75 6

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Actividad productiva	Valor de la producción Q.	Generación de empleo			
		% Jornales	% Personas	%	
Agroindustrial	12,628,280	23	-	76	6
Comercios y servicios				1,207	88
<b>Totales</b>	<b>54,075,676</b>	<b>100</b>	<b>173,479</b>	<b>100</b>	<b>1,358</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El cuadro anterior muestra que la actividad agrícola representa el 55% del total de valor de la producción, la otra actividad económicamente importante es la agroindustrial que figura con el 23% del total.

La actividad pecuaria figura con el 17% del valor de la producción. Por último pero no menos importante, tenemos la actividad artesanal que representa el 5% del valor de la producción, esto se debe a que dentro del Municipio existen pocos talleres artesanales.

- Producción agrícola

La agricultura es la principal generadora de empleo en el Municipio, de acuerdo a la información que se presenta en el siguiente cuadro.

**Cuadro 5**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Producción Agrícola**  
**Año: 2015**

Estrato/producto	Valor de la producción Q.	Generación de empleo	
		Jornales	%
<b>Microfincas</b>	<b>134,743</b>	<b>333</b>	<b>0.20</b>
Banano	100,395	14	0.01
Café	19,890	294	0.17
Maíz	10,370	14	0.01
Frijol	3,000	2	0.00
Yuca	800	1	0.00
Guineo	288	8	0.01
<b>Sub familiares</b>	<b>341,280</b>	<b>142</b>	<b>0.08</b>
Banano	317,700	18	0.01

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Estrato/producto	Valor de la producción Q.	Generación de empleo	
		Jornales	%
Café	23,580	124	0.07
<b>Familiares</b>	<b>5,707,180</b>	<b>20,569</b>	<b>12.18</b>
Café	2,918,250	216	0.13
Macadamia	750,000	7,516	4.45
Banano	558,420	3,602	2.13
Mangostán	376,000	37	0.02
Aguacate	360,000	25	0.01
Caña de azúcar	339,150	25	0.01
Hule	207,360	23	0.01
Rambután	180,000	9,120	5.40
Limón	18,000	5	0.02
<b>Multifamiliares</b>	<b>23,488,730</b>	<b>147,789</b>	<b>87.54</b>
Caña de azúcar	7,097,300	6,104	3.62
Café	6,910,200	17,550	10.39
Macadamia	6,000,000	100,320	59.42
Rambután	1,725,000	16,036	9.50
Hule	1,657,530	7,742	4.59
Banano	98,700	37	0.02
<b>Totales</b>	<b>29,671,933</b>	<b>168,833</b>	<b>100.00</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

Las microfincas por su extensión de terreno demandan el 0.20% de los jornales dentro de la actividad agrícola, las fincas familiares figuran con el 12.18% y las fincas multifamiliares representa el 87.54% de empleo. En estos dos últimos estratos el producto que genera más empleo es la macadamia que requiere de 7,516 y 100,320 jornales respectivamente.

- Producción pecuaria

La actividad pecuaria es generadora de empleo en el Municipio, a continuación, se presenta el número jornales que genera en las distintas actividades.



**Cuadro 6**  
**Municipio de San Felipe departamento de Retalhuleu**  
**Producción Pecuaria**  
**Año: 2015**

Estrato/producto	Valor de la Producción Q.	Generación de empleo	
		Jornales	%
<b>Microfincas</b>	<b>343,399</b>	<b>1294</b>	<b>27.85</b>
Avícola	38,729	136	2.93
Bovino	200,750	720	15.50
Porcino	2,400	188	4.04
Apicultura	101,520	250	5.38
<b>Subfamiliares</b>	<b>7,415,800</b>	<b>1732</b>	<b>37.28</b>
Bovino	3,168,000	346	7.45
Avícola	3,420,000	846	18.21
Porcino	680,800	360	7.75
Acuicultura	147,000	180	3.87
<b>Familiares</b>	<b>1,371,488</b>	<b>1,620</b>	<b>34.87</b>
Bovino	1,371,488	1620	34.87
<b>Totales</b>	<b>9,130,687</b>	<b>4,646</b>	<b>100.00</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

En la actividad pecuaria la generación de empleo se encuentra distribuida en los estratos por microfinca representa el 27.85%, subfamiliar 37.28% y familiar el 34.87%, la subfamiliar demanda de más jornales, esto se debe por la extensión de terreno que poseen, la crianza de ganado bovino es la que destaca en los tres tipos de estratos.

- Producción artesanal

Es importante analizar la generación de empleo de las actividades artesanales diagnosticadas dentro del Municipio.

**Cuadro 7**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Producción Artesanal**  
**Año: 2015**

Tamaño/Producto	Valor de la producción Q.	Generación de empleo	
		Personas	%
<b>Pequeño artesano</b>			
Panadería	1,205,916	22	36.67
Carpintería	841,140	20	33.33
Productos de bambú	445,620	7	11.67
Sastrería	152,100	11	18.33
<b>Totales</b>	<b>2,644,776</b>	<b>60</b>	<b>100.00</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

La panadería genera más empleo que las otras actividades artesanales en el Municipio, a consecuencia del tipo de trabajo que requiere la transformación de los insumos para obtener como producto final el pan.

La panadería tiene a su disposición 22 plazas de trabajo que representa el 36.67% del empleo artesanal y la carpintería figura con 33.33% con 20 personas, para las artesanías de bambú laboran 7 personas que integra el 11.67% de empleo, esta última actividad es realizada por pocos productores.

- Producción agroindustrial

Tiene la finalidad de transformar los productos agrícolas, la cual genera valor agregado, entre ellos destacan los beneficios húmedos de café.

**Cuadro 8**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Producción Agroindustrial**  
**Año: 2015**

Tamaño/producto	Valor de la producción Q.	Generación de empleo	
		Persona	%
<b>Pequeña empresa</b>	<b>26,530</b>		
Café pergamino	26,530	2	2.64
<b>Mediana empresa</b>	<b>1,686,550</b>		

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Tamaño/producto	Valor de la producción Q.	Generación de empleo	
		Persona	%
Café pergamino	1,686,550	17	22.36
<b>Grande empresa</b>	<b>10,915,200</b>		
Café pergamino	10,915,200	57	75.00
<b>Total</b>	<b>12,628,280</b>	<b>76</b>	<b>100.00</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

En la actividad agroindustrial la generación de empleo se representa de la siguiente forma: la pequeña empresa 2.64%, la mediana 22.36% y la grande 75.00%, el café en pergamino es el único que integra este rubro, el cual es para exportación.

## **CAPÍTULO II**

### **PRODUCCIÓN ARTESANAL**

En este capítulo se analiza la producción artesanal del municipio de San Felipe, comprendiendo aspectos como las características tecnológicas, proceso productivo y costos de la producción.

La actividad artesanal dentro del Municipio se caracteriza por aquellas unidades productivas donde participa el núcleo familiar, el proceso productivo es simple, los locales donde se desarrolla la producción son pequeños ambientes del hogar.

#### **2.1 PRINCIPALES ACTIVIDADES**

Las principales actividades artesanales que se desarrollan dentro del Municipio son: panadería, carpintería, productos de bambú y sastrería, a continuación se describen las actividades.

- **Panadería**

Se ubica en la primera posición dentro de las actividades artesanales, se caracteriza por la producción de pan dulce, pirujo y francés, la elaboración de pan se realiza una vez al día durante toda la semana, excepto los domingos, este producto contribuye a la dieta alimenticia de la población.

- **Carpintería**

Esta técnica de labrar y dar forma a la madera es realizada por una o más personas de oficio, con herramientas manuales y algún tipo de equipo moderno, elaboran los muebles por encargo de los clientes, con la condición de un anticipo del 50% sobre el valor del mueble y el saldo es cancelado contra entrega.

- **Productos de bambú**

Esta actividad se ubica en el área rural del Municipio, son muy pocas las unidades productoras, pero se destacan por la creatividad y técnica que poseen los artesanos para elaborar los artículos de uso doméstico, como floreros, tarros,

canastas, sillas, bancos y mesas, la herramienta que utilizan es rudimentaria y alguna de fábrica, el hogar donde habitan es utilizado como taller artesanal.

- **Sastrería**

El artesano mejor conocido como sastre, se desempeña en la elaboración de camisas, blusas, pantalones, faldas y sacos a la medida, la tela en algunas ocasiones es proporcionada por el cliente, en los casos donde el artesano proporcione la tela se requiere de un anticipo que equivale al 50% de la prenda.

#### 2.1.1 Tamaño de la empresa

Se determina de acuerdo al volumen de la producción, número de trabajadores, capital invertido y la tecnología que utilizan en el proceso productivo.

##### 2.1.1.1 Pequeño artesano

Es la persona que se dedica a elaborar productos, sin contar con el equipo y maquinaria sofisticada, utilizando herramientas hechas o de segundo uso, no cuenta con división de trabajo, no tiene acceso a financiamiento y capacitación técnica, es ayudado por el grupo familiar, el propietario se encarga de la producción y venta de los productos.

##### 2.1.1.2 Mediano artesano

Es el artesano que elabora mercancías, con insumos de regular calidad, utiliza herramientas nuevas y algunas de fábrica, la maquinaria no tan sofisticada, cuenta con un pequeño capital, el excedente económico es poco que solo alcanza para el sustento familiar, cuenta con ayudante o aprendiz siendo este del grupo familiar, el dueño se encarga de la administración, proceso productivo y venta.

##### 2.1.1.3 Grande artesano

En esta categoría el propietario realiza actividades de administración del negocio, se caracteriza por tener capital de trabajo, mayor oportunidad de acceder a un financiamiento externo y capacitación técnica, los materiales son

seleccionados y de buena calidad, cuenta con herramienta y maquinaria adecuada, existe división de trabajo, la mano de obra es asalariada.

### 2.1.2 Volumen y valor de la producción

Está representado por el número de artículos que el artesano produce y vende anualmente, de acuerdo a la capacidad y tamaño de la empresa.

**Cuadro 9**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Producción Artesanal**  
**Volumen y Valor de la Producción**  
**Año: 2015**

Tamaño/producto	Unidades productivas	Unidad de medida	Volumen	Precio unitario Q.	Valor Q.
<b>Pequeño artesano</b>					
<b>Panadería</b>	<b>12</b>		<b>2,411,832</b>		<b>1,205,916</b>
Pan dulce mediano		unidad	941,760	0.50	470,880
Pan pirujo mediano		unidad	928,704	0.50	464,352
Pan francés mediano		unidad	541,368	0.50	270,684
<b>Carpintería</b>	<b>10</b>		<b>744</b>		<b>841,140</b>
Centros de entretenimiento		unidad	240	1,200	288,000
Roperos		unidad	36	4,000	144,000
Puertas		unidad	84	1,500	126,000
Amueblados de comedor		unidad	48	2,500	120,000
Trinchantes		unidad	12	4,000	48,000
Camas		unidad	24	1,800	43,200
Sillas		unidad	168	150	25,200
Módulos		unidad	12	2,000	24,000
Ventanas		unidad	84	185	15,540
Mesa de noche		unidad	12	500	6,000
Bancos		unidad	24	50	1,200
<b>Productos de bambú</b>	<b>5</b>		<b>11,292</b>		<b>445,620</b>
Floreros		unidad	1,140	175	199,500
Tarros		unidad	1,740	50	87,000
Canastos pequeños		unidad	3,456	10	34,560
Bolsas		unidad	840	30	25,200
Hueveras		unidad	960	23	22,080
Canastas grandes		unidad	960	23	22,080
Panaderas redondas		unidad	1,080	20	21,600

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Tamaño/producto	Unidades productivas	Unidad de medida	Volumen	Precio unitario Q.	Valor Q.
Panaderas ovaladas		unidad	1,080	20	21,600
Sillas		unidad	12	350	4,200
Mesas		unidad	12	500	6,000
Bancos		unidad	12	150	1,800
<b>Sastrería</b>	<b>10</b>		<b>3,000</b>		<b>152,100</b>
Pantalones		unidad	1,260	70	88,200
Faldas		unidad	900	20	18,000
Sacos		unidad	36	425	15,300
Blusas		unidad	600	25	15,000
Trajes para caballero		unidad	24	500	12,000
Camisas		unidad	180	20	3,600
<b>Totales</b>	<b>37</b>		<b>2,426,868</b>		<b>2,644,776</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

La panadería se integra por 12 unidades productivas, que elaboran anualmente 2,411,832 unidades de pan, con un precio de venta de Q. 0.50 cada unidad, el total de ventas representa el 45.60% del valor de la producción artesanal. La carpintería se integra por 10 unidades productivas, el total de sus ventas asciende a Q. 841,140.00, que representa el 31.80% del valor de la producción.

Las artesanías de bambú son elaboradas por 5 unidades productoras, sus ventas ascienden a Q. 445,620.00 que representan el 16.85% del valor de la producción. Por último pero no menos importante, la sastrería obtiene un total de ventas de Q. 152,100.00 anualmente, que representa el 5.75% del valor de la producción.

## 2.2 RAMA DE ACTIVIDAD: PANADERÍA

Las panaderías son unidades económicas que generan empleo, contribuyendo al crecimiento económico del Municipio, siendo la mano de obra familiar no calificada y semicalificada, el pan es considerado como un producto de la canasta básica y un alimento de alto valor nutritivo.

Para la elaboración del pan se necesitan los ingredientes adecuados como:

harina de trigo, levadura, manteca vegetal, royal, huevo, azúcar, sal y agua estos van variando en cantidad según la mezcla y el tipo de pan a elaborar, los panaderos en esta actividad elaboran pan dulce, pirujo y francés.

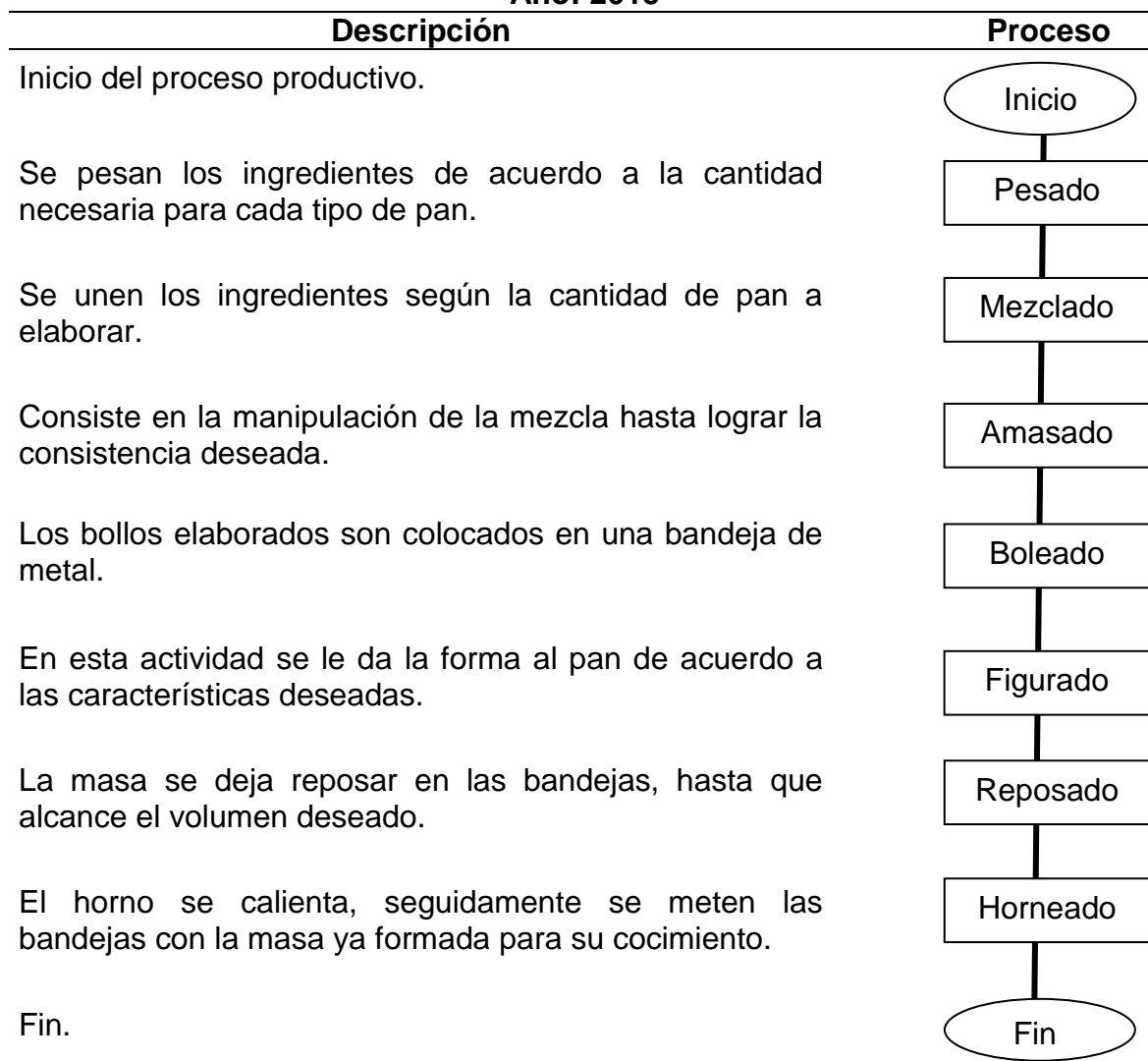
A continuación se describe cada uno de los ingredientes que se utilizan en la elaboración de pan:

- Harina: este contiene los carbohidratos, proteínas, vitaminas y otros elementos necesarios para el ser humano, este insumo permite que la mezcla tenga absorción de otros ingredientes.
- Levadura: permite preparar la masa, haciendo posible el moldeado y la fermentación de los ingredientes aumentando su valor nutritivo, convirtiendo la harina cruda en un producto ligero al momento de hornear.
- Manteca vegetal: permite mejorar la manipulación de la harina y su apariencia, mejorando la corteza del pan dándole una textura suave.
- Royal: este ingrediente contribuye dándole volumen a la masa del pan, esto al momento de ser horneado.
- Huevo: permite que la masa sea suave, aporta color a la masa y valor nutritivo al pan.
- Sal: ingrediente que da sabor a la masa, controla la actividad de la levadura.
- Azúcar: aporta un sabor dulce a la masa, ayuda a la formación de la corteza del pan al momento de hornear.
- Agua: permite disolver y mezclar todos los ingredientes, obteniendo así una masa húmeda y fresca de buen sabor.

Los procedimientos para la elaboración y transformación de los insumos, se describen a continuación.



**Gráfica 2**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Flujograma del Proceso de Elaboración de Pan**  
**Año: 2015**



Fuente: elaboración propia EPS, segundo semestre 2015.

Cada actividad es importante para la transformación de los insumos desde el pesado hasta el horneado y así obtener productos de buena calidad.

### 2.2.1 Tamaño de la empresa

Esta actividad artesanal que se desarrolla en el Municipio, se clasifica dentro del rubro de pequeño artesano. Esto se debe a que el artesano quien es propietario de la panadería, opera como panadero cubriendo todas las fases de producción,

esto con la ayuda de uno o más integrantes de la familia, agregando también que el dueño tiene a su cargo la distribución del pan para la venta y la administración del negocio, el taller artesanal se encuentra ubicado en el hogar y no lleva registros contables de las operaciones.

### 2.2.2 Tecnología utilizada

Es importante analizar la calidad de los insumos, mano de obra, herramientas, asistencia técnica y financiera a la que tienen acceso los artesanos. A continuación se describe el nivel tecnológico de la panadería.

**Tabla 7**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Producción Artesanal**  
**Características Tecnológicas**  
**Año: 2015**

<b>Tamaño / actividad productiva</b>	<b>Características</b>
<b>Pequeño artesano</b>	
<b>Panadería</b>	
Materiales	De regular calidad.
Maquinaria	Tradicional y de fábrica.
Herramienta y equipo	Tradicional y hechiza.
División de trabajo	No existe una organización adecuada, el propietario se encarga de todo el proceso productivo.
Mano de obra	De carácter familiar.
Asistencia técnica	No tienen acceso.
Asistencia financiera	No tienen acceso.

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

Los pequeños artesanos para la elaboración del pan utiliza insumos de regular calidad, esto se debe al financiamiento interno con el que cuenta para adquirir la materia prima. Derivado de lo anterior, transforman la materia prima con ayuda de herramienta rudimentaria y maquinaria simple como: rodillos, raspadores, palas, bandejas, refinadora, horno, entre otros.

La división de trabajo no existe, el propietario se encarga de todas las actividades del negocio, en la mano de obra participan los integrantes de la

familia de forma directa en el proceso productivo, consecuencia por el cual no cuentan con manuales de organización y reglamento interno.

Por último tenemos que no recibe asistencia crediticia por la falta de garantías, y el temor de perder sus propiedades o el negocio con el que ganan el sustento de sus familias, sumado a esto no tienen acceso a capacitaciones técnicas para mejorar los procesos productivos.

### 2.2.3 Hoja técnica del costo directo de producción

La hoja técnica tiene como finalidad facilitar el cálculo del costo de producción de un producto, en una unidad de medida adecuada a la producción, tomando en cuenta los elementos del costo directo que intervienen en el proceso productivo, que son insumos, mano de obra y costos indirectos variables.

A continuación se presenta la hoja técnica del costo directo de producción de cada producto, por un quintal de harina será calculado el rendimiento en unidades.

**Cuadro 10**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Hoja Técnica del Costo Directo de Producción de Pan Dulce Mediano por**  
**Un Quintal de Harina**  
**Año: 2015**

<b>Tamaño/producto</b>					<b>Pequeña</b>	
<b>Descripción</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Encuesta costo unitario</b>	<b>Imputados costo unitario</b>	<b>Total encuesta</b>	<b>Total imputados</b>
<b>Materia prima</b>					<b>465.59</b>	<b>465.59</b>
Harina suave	Quintal	1.00	280.00	280.00	280.00	280.00
Levadura	Libra	1.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Sal	Libra	1.00	0.65	0.65	0.65	0.65
Azúcar	Libra	23.00	3.50	3.50	80.50	80.50
Agua	Litro	18.00	0.83	0.83	14.94	14.94
Manteca vegetal	Libra	8.00	5.35	5.35	42.80	42.80
Huevo	Cartón	1.00	28.00	28.00	28.00	28.00
Royal	Libra	1.00	3.70	3.70	3.70	3.70

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

Tamaño/producto					Pequeña	
Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Encuesta costo unitario	Imputados costo unitario	Total encuesta	Total imputados
<b>Mano de obra</b>					<b>50.00</b>	<b>74.04</b>
Panadero	A destajo	1.00	50.00	55.13	50.00	55.13
Bonificación incentivo				250/30		8.33
Séptimo día				63.46/6		10.58
<b>Costo indirectos variables</b>					<b>31.01</b>	<b>59.41</b>
Cuota patronal IGSS		0.1267		65.71		8.33
Prestaciones laborales		0.3055		65.71		20.07
Leña	Tarea	0.11	175.00	175.00	19.25	19.25
Energía eléctrica	Kwh	14.00	0.84	0.84	11.76	11.76
<b>Costos directo de producción</b>					<b>546.60</b>	<b>599.04</b>
Unidades producidas por quintal					1,600.00	1,600.00
Costo unitario pan dulce mediano					0.341626	0.374400

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El cuadro anterior refleja el rendimiento de producción de un quintal de harina, obteniendo 1,600 unidades de pan dulce mediano a un costo unitario de Q. 0.34 para datos encuesta y para datos imputados de Q. 0.37.

La materia prima es el elemento que requiere de mayor inversión, simboliza el 85.18% en datos encuesta y el 77.72% en imputados, en relación al costo total de producción.

La mano de obra representa el 9.15% en datos encuesta y el 12.36% en imputados, ambos en relación al costo total de producción, la diferencia entre datos encuesta e imputados se debe a que el artesano no considera el pago de salario conforme a la ley, en datos imputados se calcula séptimo día y bonificación incentivo.

Los costos indirectos variables para datos encuesta representa el 5.67% del costo de producción, mientras que para datos imputados integra 9.92%, la diferencia se da porque los datos imputados incluye el cálculo de las cuotas patronales y prestaciones laborales, de acuerdo a la ley.

**Cuadro 11**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Hoja Técnica del Costo Directo de Producción de Pan Pirujo Mediano por**  
**Un Quintal de Harina**  
**Año: 2015**

Tamaño/producto					Pequeña	
Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Encuesta costo unitario	Imputados costo unitario	Total encuesta	Total imputados
<b>Materia prima</b>					<b>360.51</b>	<b>360.51</b>
Harina dura	Quintal	1.00	310.00	310.00	310.00	310.00
Levadura	Libra	1.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Sal	Libra	1.00	0.65	0.65	0.65	0.65
Azúcar	Libra	2.00	3.50	3.50	7.00	7.00
Agua	Litro	11.00	0.83	0.83	9.13	9.13
Manteca vegetal	Libra	3.50	5.35	5.35	18.73	18.73
<b>Mano de obra</b>					<b>50.00</b>	<b>74.04</b>
Panadero	A destajo	1.00	50.00	55.13	50.00	55.13
Bonificación incentivo				250/30		8.33
Séptimo día				63.46/6		10.58
<b>Costo indirectos variables</b>					<b>23.24</b>	<b>51.64</b>
Cuota patronal IGSS		0.1267		65.71		8.33
Prestaciones laborales		0.3055		65.71		20.07
Leña	Tarea	0.08	175.00	175.00	14.00	14.00
Energía eléctrica	Kwh	11.00	0.84	0.84	9.24	9.24
<b>Costos directo de producción</b>					<b>433.75</b>	<b>486.19</b>
Unidades producidas por quintal					1,290	1,290
Costo unitario pan pirujo mediano					0.336243	0.376891

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El rendimiento de un quintal de harina para la elaboración de pan pirujo mediano, es de 1,290 unidades a un costo unitario de Q. 0.33 para datos encuesta y para datos imputados el costo asciende a Q. 0.37.

La materia prima representa el 83.11% para datos encuesta y para datos imputados figura el 74.15%, ambos del costo total de producción.

La mano de obra representa el 11.53% en datos encuesta y para datos imputados integra el 15.23%, del costo total de producción; datos imputados

incluye el cálculo de la bonificación incentivo y séptimo día.

Los costos indirectos variables figuran con el 5.36% para datos encuesta sobre el costo de producción y para datos imputados representa el 10.62%, que incluye el cálculo de las cuotas patronales y prestaciones laborales.

**Cuadro 12**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Hoja Técnica del Costo Directo de Producción de Pan Francés Mediano por**  
**Un Quintal de Harina**  
**Año: 2015**

Tamaño/producto					Pequeña	
Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Encuesta costo unitario	Imputados costo unitario	Total encuesta	Total imputados
<b>Materia prima</b>					<b>360.51</b>	<b>360.51</b>
Harina dura	Quintal	1.00	310.00	310.00	310.00	310.00
Levadura	Libra	1.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Sal	Libra	1.00	0.65	0.65	0.65	0.65
Azúcar	Libra	2.00	3.50	3.50	7.00	7.00
Agua	Litro	11.00	0.83	0.83	9.13	9.13
Manteca vegetal	Libra	3.50	5.35	5.35	18.73	18.73
<b>Mano de obra</b>					<b>50.00</b>	<b>74.04</b>
Panadero	A destajo	1.00	50.00	55.13	50.00	55.13
Bonificación incentivo				250/30		8.33
Séptimo día				63.46/6		10.58
<b>Costo indirectos variables</b>					<b>23.24</b>	<b>51.64</b>
Cuota patronal IGSS		0.1267		65.71		8.33
Prestaciones laborales		0.3055		65.71		20.07
Leña	Tarea	0.08	175.00	175.00	14.00	14.00
Energía eléctrica	Kwh	11.00	0.84	0.84	9.24	9.24
<b>Costos directo de producción</b>					<b>433.75</b>	<b>486.19</b>
Unidades producidas por quintal					1,290	1,290
Costo unitario pan francés mediano					0.336247	0.376891

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El cuadro anterior muestra el costo de producción de pan francés mediano a un costo unitario de Q. 0.33 según datos encuesta y Q. 0.37 en datos imputados, cada quintal de harina rinde 1,290 unidades de pan.

La materia prima es un elemento muy indispensable, porque sin insumos no hay producción, para datos encuesta representa el 83.11% del costo de producción, y datos imputados figura el 74.15%.

La mano de obra representa del costo de producción para datos encuesta el 11.53% y para datos imputados simboliza el 15.23%, esta diferencia es porque el artesano no costea adecuadamente el valor de su trabajo, datos imputados incluye la bonificación incentivo y el séptimo día.

Los costos indirectos variables representan el 5.36% para datos encuesta y 10.62% para datos imputados, ambos sobre el costo de producción. Estas variaciones se deben a los costos que el artesano deja de costear, los datos imputados incluyen el cálculo de las prestaciones laborales y cuotas patronales de acuerdo a la ley.

#### 2.2.4 Costo directo de producción

Conforme a los resultados de la investigación, este estado financiero se deriva de la hoja técnica elaborada en el punto anterior, representa la producción anual de la panadería, integrado por la materia prima, mano de obra y costos indirectos variables.

De acuerdo a las entrevistas aplicadas a los artesanos, se determinó que no tienen los medios adecuados para establecer sus costos, lo calculan de acuerdo a la práctica y experiencia adquirida a través del tiempo.

Por cada producto se presenta a continuación el costo directo de producción, integrado por los costos de datos encuesta e imputados, el cual permite analizar y cuantificar los costos que no consideran los artesanos para determinar el valor de sus productos.

**Cuadro 13**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Estado de Costo Directo de Producción de Pan Dulce Mediano**  
**del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Elementos del costo</b>	<b>Encuesta</b>	<b>Imputados</b>	<b>Variación</b>
<b>Materia prima</b>	<b>274,047</b>	<b>274,047</b>	
Harina suave	164,808	164,808	
Levadura	8,829	8,829	
Sal	383	383	
Azúcar	47,382	47,382	
Agua	8,794	8,794	
Manteca Vegetal	25,192	25,192	
Huevo	16,481	16,481	
Royal	2,178	2,178	
<b>Mano de obra</b>	<b>29,430</b>	<b>43,579</b>	<b>14,149</b>
Panadero	29,430	32,450	3,020
Bonificación incentivo		4,903	4,903
Séptimo día		6,226	6,226
<b>Costos indirectos variables</b>	<b>18,253</b>	<b>34,969</b>	<b>16,716</b>
Cuota patronal IGSS		4,900	4,900
Prestaciones laborales		11,816	11,816
Leña	11,331	11,331	
Energía eléctrica	6,922	6,922	
<b>Costo directo de producción de 588.60 quintales</b>	<b>321,730</b>	<b>352,595</b>	<b>30,865</b>
<b>Producción de panes</b>	941,760	941,760	
<b>Costo unitario</b>	<b>0.341626</b>	<b>0.374400</b>	<b>0.03</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El cuadro anterior muestra el costo de producción de 588.60 quintales de harina suave, para pan dulce mediano, el costo para datos encuesta asciende a Q. 321,730.00 y para datos imputados el costo es de Q. 352,595.00.

En la materia prima no existe diferencia porque la cantidad y precios de los insumos es igual para datos encuesta e imputados, la mano de obra presenta una diferencia de Q. 14,149.00 entre datos encuesta e imputados, esto por el cálculo del séptimo día y la bonificación incentivo.



Los costos indirectos variables presentan una variación de Q. 16,716.00 entre datos encuesta e imputados, por el cálculo de las cuotas patronales y prestaciones laborales de acuerdo a la ley guatemalteca. Lo descrito anteriormente ocasiona una variación de Q. 0.03 en el costo unitario del pan, para datos encuesta el costo unitario es de Q. 0.34 y para datos imputados es de Q. 0.37.

**Cuadro 14**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Estado de Costo Directo de Producción de Pan Pirujo Mediano**  
**del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Elementos del costo</b>	<b>Encuesta</b>	<b>Imputados</b>	<b>Variación</b>
<b>Materia prima</b>	<b>259,542</b>	<b>259,542</b>	
Harina dura	223,178	223,178	
Levadura	10,799	10,799	
Sal	468	468	
Azúcar	5,040	5,040	
Agua	6,573	6,573	
Manteca Vegetal	13,484	13,484	
<b>Mano de obra</b>	<b>35,997</b>	<b>53,302</b>	<b>17,305</b>
Panadero	35,997	39,690	3,693
Bonificación incentivo		5,997	5,997
Séptimo día		7,615	7,617
<b>Costos indirectos variables</b>	<b>16,731</b>	<b>37,177</b>	<b>20,446</b>
Cuota patronal IGSS		5,994	5,994
Prestaciones laborales		14,452	14,452
Leña	10,079	10,079	
Energía eléctrica	6,652	6,652	
<b>Costo directo de producción de 719.93 quintales</b>	<b>312,270</b>	<b>350,021</b>	<b>37,751</b>
<b>Producción de panes</b>	<b>928,704</b>	<b>928,704</b>	
<b>Costo unitario</b>	<b>0.336243</b>	<b>0.376891</b>	<b>0.04</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El cuadro anterior muestra el costo de producción de 719.93 quintales de harina, utilizados en la elaboración de pan pirujo mediano, para datos encuesta el costo asciende a Q. 312,270.00 y para datos imputados asciende a Q. 350,021.00;

que da como resultado una variación de Q. 37,751.00 entre los datos mencionados.

En la materia prima no existe variación entre datos encuesta e imputados porque la cantidad de insumos y precio es el mismo en ambos, mientras que en la mano de obra la diferencia asciende a Q. 17,305.00; la variación se debe al costeo del séptimo día y la bonificación incentivo.

Los costos indirectos variables presentan diferencia de Q. 20,446.00 entre datos encuesta e imputados, estas variaciones se dan por los gastos que el artesano no costea adecuadamente en el proceso productivo, como es el pago de prestaciones laborales y cuotas patronales.

**Cuadro 15**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Estado de Costo Directo de Producción de Pan Francés Mediano**  
**del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Elementos del costo</b>	<b>Encuesta</b>	<b>Imputados</b>	<b>Variación</b>
<b>Materia prima</b>	<b>151,296</b>	<b>151,296</b>	
Harina dura	130,098	130,098	
Levadura	6,295	6,295	
Sal	273	273	
Azúcar	2,938	2,938	
Agua	3,832	3,832	
Manteca Vegetal	7,860	7,860	
<b>Mano de obra</b>	<b>20,984</b>	<b>31,071</b>	<b>10,087</b>
Panadero	20,984	23,136	2,152
Bonificación incentivo		3,496	3,496
Séptimo día		4,439	4,439
<b>Costos indirectos variables</b>	<b>9,753</b>	<b>21,671</b>	<b>11,918</b>
Cuota patronal IGSS		3,494	3,494
Prestaciones laborales		8,424	8,424
Leña	5,875	5,875	
Energía eléctrica	3,878	3,878	
<b>Costo directo de producción de 419.67 quintales</b>	<b>182,033</b>	<b>204,038</b>	<b>22,005</b>

Continúa en la página siguiente...

...Viene de la página anterior

<b>Elementos del costo</b>	<b>Encuesta</b>	<b>Imputados</b>	<b>Variación</b>
<b>Producción de panes</b>	541,368	541,368	
<b>Costo unitario</b>	<b>0.336247</b>	<b>0.376893</b>	<b>0.04</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

En la materia prima no se presenta diferencias, esto se debe que la cantidad de insumos y precios son la misma cantidad para datos encuesta e imputados.

La diferencia se ve reflejada en la mano de obra con variación de Q. 10,087.00, realizando la comparación entre datos encuesta e imputados, esto se debe a que el artesano no toma en cuenta el pago de salario, bonificación incentivo y séptimo día, conforme a la ley guatemalteca.

De la misma forma en los costos indirectos variables existe diferencia que asciende a Q. 11,918.00 esto sucede porque se excluye el pago de bono 14, aguinaldo, indemnización, vacaciones y cuotas patronales IGSS, conforme a la ley.

## **CAPÍTULO III**

### **RENTABILIDAD DE LA PRODUCCIÓN**

En el presente capítulo se determina la rentabilidad de la producción artesanal, de las unidades económicas encuestadas y entrevistadas dentro del municipio de San Felipe, en la rama de la panadería.

Es importante este análisis, porque además del propietario existen otras personas interesadas en el estudio de la actividad, entre ellos tenemos como instituciones financieras o proveedores, que hacen uso de esta herramienta para evaluar solicitudes de crédito que se realicen a favor del artesano.

La rentabilidad es el grado de capacidad de generar renta o beneficio, en otras palabras es la ganancia que se espera obtener después de haber incurrido en los gastos necesarios para la producción.

El análisis de la rentabilidad se realiza por medio de los indicadores artesanales y financieros, adicional se determina el punto de equilibrio, estos elementos enriquecen el estudio financiero de la panadería.

#### **3.1 RESULTADOS DE LA PRODUCCIÓN**

“Es un documento que muestra los resultados económicos obtenidos por una empresa durante un ejercicio. Está integrado por cuentas de ingreso y cuentas de gasto.”<sup>4</sup>

Los resultados de la producción se miden a través del estado de resultados, es una herramienta financiera que tienen como finalidad mostrar la ganancia o pérdida obtenida durante un periodo de tiempo, dentro de su estructura se incluyen los ingresos y gastos del giro habitual del negocio.

Para elaborar el estado de resultados de la producción se tomó de base la

---

<sup>4</sup> Ruiz Orellana, A.E. 2013. “Practicemos Contabilidad General, de Sociedades y de Costos”. Guatemala, Ediciones Alenro, 27va. Edición, p. 23.

información obtenida a través de las entrevistas. Los estados de resultados que se incluyen en este capítulo, se encuentran integrados por los siguientes rubros.

- Ventas

Este rubro se calcula a partir de la venta de los productos que se elaboran en el Municipio. A continuación se presenta el cuadro de ventas anuales.

**Cuadro 16**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Ventas**  
**Año: 2015**

Descripción	Unidades vendidas	Precio unitario Q.	Total ventas Q.	%
Pan dulce mediano	941,760	0.50	470,880	39.05
Pan pirujo mediano	928,704	0.50	464,352	38.50
Pan francés mediano	541,368	0.50	270,684	22.45
<b>Total</b>	<b>2,411,832</b>		<b>1,205,916</b>	<b>100.00</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El cuadro anterior presenta las unidades vendidas de pan durante el año 2015 a un precio de Q. 0.50 cada unidad, el total de ventas asciende a Q. 1,205,916.00, el pan dulce representa el 39.05% del total de ventas, seguido del pan pirujo y pan francés con un 38.50% y 22.45% respectivamente. El pan francés se vende en menor cantidad, esto deriva a que es un producto alimenticio que puede ser sustituido, en este caso su competencia es la tortilla de maíz que es consumido por la mayor parte de la población durante la hora del almuerzo.

- Costo de producción

Los costos integrados en esta cuenta, corresponden a los costos determinados en el Estado de Costo Directo de Producción del capítulo II.

- Ganancia o pérdida marginal

Es el resultado obtenido de restar el costo de producción a las ventas, dando como resultado una ganancia o pérdida.

- Gastos fijos

Son los gastos que se generan independientemente del volumen de producción, esto quiere decir que se produzca o no, se debe de cancelar esos gastos.

La integración de los gastos fijos es la siguiente:

### a) Depreciaciones

Es el desgaste que sufren los activos fijos por el uso al que se someten, en la medida que avanza el tiempo el valor decrece y se ve reflejado en los registros contables.

Los artesanos no consideran el valor por el desgaste o deterioro de los activos fijos que emplean en la elaboración del pan, que se describen a continuación.

**Cuadro 17**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Cálculo Anual de Depreciación de Activos Fijos**  
**Año: 2015**

Activo	Cantidad	Costo Q.	Costo total Q.	% de depreciación	Depreciación anual Q.
<b>Maquinaria</b>			<b>81,715</b>		<b>16,343</b>
Horno	2	18,000	36,000	20	7,200
Horno	1	25,000	25,000	20	5,000
Horno	1	10,000	10,000	20	2,000
Refinadora	1	10,715	10,715	20	2,143
<b>Herramienta</b>			<b>10,220</b>		<b>2,555</b>
Bandejas	350	26	9,100	25	2,275
Raspadores	20	8	160	25	40
Bolillos	5	32	160	25	40
Pala	8	100	800	25	200
<b>Mobiliario</b>			<b>7,900</b>		<b>1,580</b>
Vitrinas pequeñas	2	1,300	2,600	20	520
Vitrinas medianas	1	1,800	1,800	20	360
Vitrinas grandes	1	2,700	2,700	20	540
Clavijeros	8	100	800	20	160
<b>Total</b>			<b>99,835</b>		<b>20,478</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

Para el cálculo de las depreciaciones se aplicó los porcentajes legales, que se establecen en el Decreto 10-2012 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Actualización Tributaria, Impuesto Sobre la Renta artículo 28.

Se establece que la depreciación de maquinaria representa el 79.81%, las herramientas simboliza el 12.48% y el mobiliario integra el 7.71% del total de las depreciaciones.

- Gastos de ventas

Este rubro se encuentra integrado por el material de empaque, háblese de bolsas de plástico de 3 libras y bolsas de ½ arroba, en estas se empaca el pan al momento de la venta.

**Cuadro 18**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Integración del Gasto de Ventas**  
**Año: 2015**

Descripción	Ventas %	Material de empaque (bolsas plásticas)
Pan dulce mediano	39.05	1,406
Pan pirujo mediano	38.50	1,386
Pan francés mediano	22.45	808
<b>Total</b>	<b>100.00</b>	<b>3,600</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

El gasto de material de empaque se distribuye de acuerdo al volumen de ventas, con el fin de hacer equitativo el gasto entre los tres productos de la panadería diagnosticados en la producción artesanal. El producto que utiliza más bolsas es el pan dulce por tener el mayor volumen de ventas seguido del pan pirujo y por último el pan francés.

- Ganancia antes del ISR

Es el resultado que se obtiene de restarle a la ganancia marginal los gastos fijos y los gastos de venta.

- Impuesto Sobre la Renta

Para el cálculo del impuesto se toma el 25%, porcentaje legal que establece el Decreto Número 10-2012 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Actualización Tributaria, Impuesto Sobre la Renta artículo 36.

A continuación se presenta el estado de resultados de la panadería, con el fin de analizar la actividad productiva, con todos sus productos.

**Cuadro 19**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Estado de Resultados de la Panadería**  
**del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Descripción</b>	<b>Encuesta</b>	<b>Imputados</b>	<b>Variación</b>
<b>Ventas</b>	<b>1,205,916</b>	<b>1,205,916</b>	
Pan dulce mediano	470,880	470,880	
Pan pirujo mediano	464,352	464,352	
Pan francés mediano	270,684	270,684	
<b>(-) Costo directo de producción</b>	<b>816,033</b>	<b>906,654</b>	<b>90,621</b>
Pan dulce mediano	321,730	352,595	30,865
Pan pirujo mediano	312,270	350,021	37,751
Pan francés mediano	182,033	204,038	22,005
<b>Ganancia marginal</b>	<b>389,883</b>	<b>299,262</b>	<b>90,621</b>
<b>(-) Costos y gastos fijos</b>		<b>20,478</b>	<b>20,478</b>
Depreciación maquinaria		16,343	16,343
Depreciación herramientas		2,555	2,555
Depreciación mobiliario		1,580	1,580
<b>(-) Gasto de ventas</b>	<b>3,600</b>	<b>3,600</b>	
Material de empaque (bolsas plásticas)	3,600	3,600	
<b>Ganancia antes del ISR</b>	<b>386,283</b>	<b>275,184</b>	<b>111,099</b>
(-) ISR 25%	96,571	68,796	27,775
<b>Ganancia neta</b>	<b>289,712</b>	<b>206,388</b>	<b>83,324</b>
<b>Rentabilidad</b>			
Ganancia neta / ventas netas	0.24	0.17	
Ganancia neta / costos + gastos	0.35	0.22	

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.



El cuadro anterior integra toda la producción anual de pan, en las ventas no existe variación porque la información es la misma para datos encuesta e imputados. La variación en el costo directo de producción por toda la producción asciende a Q. 90,621.00, por los costos que el productor no incluye, como el pago de salario y séptimo día conforme al Acuerdo Gubernativo Número 765-2003, que aplica a la rama de la panificación, así también omite el pago de prestaciones laborales y cuotas patronales.

Los gastos fijos reflejan una variación de Q. 20,478.00, que se encuentra integrado por la depreciación de activos fijos. Como resultado de lo anterior, la ganancia neta presenta Q. 83,324.00 de variación entre datos encuesta e imputados. La ganancia neta por toda la producción para datos encuesta representa el 24% y para datos imputados el 17%, del total de ventas.

### **3.2 RENTABILIDAD DE LA PRODUCCIÓN**

Para medir la rentabilidad de la producción se aplicará la evaluación financiera simple, por medio de los indicadores artesanales y financieros. Es importante mencionar que el análisis de la inversión o del capital de los artesanos, está representado por el costo de producción de sus productos.

Los estados financieros, que participan en el proceso de la determinación de la rentabilidad son el Estado de Costo Directo de Producción y el Estado de Resultados.

#### **3.2.1 Indicadores artesanales**

Se utilizan para medir la participación de los elementos que intervienen en la producción, en lo que respecta a materia prima, mano de obra y costos indirectos.

- Análisis de la producción física

A continuación se mide la productividad en función de las unidades, por cada producto de la panadería.

### a) Cantidad de pan / quintales de harina

$$\text{Formula: } \frac{\text{Cantidad de pan}}{\text{Quintales de harina}}$$

$$\begin{array}{lcl} \text{Pan dulce mediano} & \text{Pan pirujo mediano} & \text{Pan francés mediano} \\ \frac{941,760}{588.60} = 1,600 & \frac{928,704}{719.93} = 1,290 & \frac{541,368}{419.67} = 1,290 \end{array}$$

Para cada producto un quintal de harina rinde diferente, esto se debe por los ingredientes que completan la receta, de pan dulce mediano se obtienen 1,600 unidades, pan pirujo mediano y francés mediano 1,290 por cada uno.

### b) Cantidad de pan / días trabajados

$$\text{Formula: } \frac{\text{Cantidad de pan}}{\text{Días trabajados}}$$

$$\begin{array}{lcl} \text{Pan dulce mediano} & \text{Pan pirujo mediano} & \text{Pan francés mediano} \\ \frac{941,760}{313} = 3,009 & \frac{928,704}{313} = 2,967 & \frac{541,368}{313} = 1,730 \end{array}$$

Por cada día de trabajo, se producen 3,008 panes dulces medianos, 2,967 pirujos medianos y 1,730 unidades de francés mediano.

- Análisis de la producción monetaria

Mide la productividad en unidades monetarias en función de ingresos, costos y gastos, a continuación se presenta por cada uno de los productos.

### a) Costo de materiales / ventas

$$\text{Formula: } \frac{\text{Costos de materiales}}{\text{Ventas}}$$

$$\begin{array}{lcl} \text{Pan dulce mediano} & \text{Pan pirujo mediano} & \text{Pan francés mediano} \\ \frac{274,047}{470,880} = 0.58 & \frac{259,542}{464,352} = 0.56 & \frac{151,296}{270,684} = 0.56 \end{array}$$

Por cada quetzal de venta se destinan a la compra de materiales, Q. 0.56 para

pan dulce mediano, y Q. 0.56 para pirujo mediano y francés mediano respectivamente.

### b) Costo mano de obra / ventas

$$\text{Formula: } \frac{\text{Costo mano de obra}}{\text{Ventas}}$$

			<b>Encuesta</b>		<b>Imputados</b>
Pan dulce mediano	$\frac{29,430}{470,880}$	=	0.06	$\frac{43,579}{470,880}$	= 0.09
Pan pirujo mediano	$\frac{35,997}{464,352}$	=	0.08	$\frac{53,302}{464,352}$	= 0.11
Pan francés mediano	$\frac{20,984}{270,684}$	=	0.08	$\frac{31,071}{270,684}$	= 0.11

En el pan pirujo mediano y francés mediano se invierte por cada quetzal en ventas Q. 0.08 y Q. 0.11 según datos encuesta e imputados; y para el pan dulce mediano se invierte Q. 0.06 y Q. 0.09.

### c) Costo directo de producción / ventas

$$\text{Formula: } \frac{\text{Costo directo de producción}}{\text{Ventas}}$$

			<b>Encuesta</b>		<b>Imputados</b>
Pan dulce mediano	$\frac{321,730}{470,880}$	=	0.68	$\frac{352,595}{470,880}$	= 0.75
Pan pirujo mediano	$\frac{312,270}{464,352}$	=	0.67	$\frac{350,021}{464,352}$	= 0.75
Pan francés mediano	$\frac{182,033}{270,684}$	=	0.67	$\frac{204,038}{270,684}$	= 0.75

Por cada quetzal de ventas se invierten en costo de producción, según datos encuesta para pan dulce mediano Q. 0.68 y en pan pirujo mediano y francés

mediano Q. 0.67, para datos imputados se utilizan Q. 0.75 en cada uno de los tres productos.

- **Análisis de factores**

Refleja la relación entre la producción física y los costos monetarios que fueron erogados para la elaboración de los productos.

**a) Costo materiales / cantidad de pan**

Formula: 
$$\frac{\text{Costos materiales}}{\text{Cantidad de pan}}$$

$$\begin{array}{l} \text{Pan dulce mediano} \\ \frac{274,047}{941,760} = 0.29 \end{array} \quad \begin{array}{l} \text{Pan pirujo mediano} \\ \frac{259,542}{928,704} = 0.28 \end{array} \quad \begin{array}{l} \text{Pan francés mediano} \\ \frac{151,296}{541,368} = 0.28 \end{array}$$

Por cada pan dulce mediano elaborado se invierten Q. 0.29 en insumos y por el pirujo mediano y francés mediano se invierten Q. 0.28, por cada unidad de pan.

**b) Costo mano de obra / cantidad de pan**

Formula: 
$$\frac{\text{Costo mano de obra}}{\text{Cantidad pan}}$$

		<b>Encuesta</b>		<b>Imputados</b>
Pan dulce mediano	$\frac{29,430}{941,760} =$	0.03	$\frac{43,579}{941,760} =$	0.05
Pan pirujo mediano	$\frac{35,997}{928,704} =$	0.04	$\frac{53,302}{928,704} =$	0.06
Pan francés mediano	$\frac{20,984}{541,368} =$	0.04	$\frac{31,071}{541,368} =$	0.06

De acuerdo a datos encuesta por cada unidad de pan se pagó para pan dulce mediano Q. 0.03 y para pan pirujo mediano y francés mediano se paga Q. 0.04.

Mientras que para datos imputados por cada unidad de pan se invierte en mano de obra para pan dulce mediano Q. 0.05, pirujo mediano y francés mediano se destinan Q. 0.06.

### c) Costos directo de producción / cantidad de pan

$$\text{Formula: } \frac{\text{Costo directo de producción}}{\text{Cantidad de pan}}$$

			<b>Encuesta</b>		<b>Imputados</b>
Pan dulce mediano	$\frac{321,730}{941,760} =$	0.034		$\frac{352,595}{941,760} =$	0.37
Pan pirujo mediano	$\frac{312,270}{928,704} =$	0.33		$\frac{350,021}{928,704} =$	0.37
Pan francés mediano	$\frac{182,033}{541,368} =$	0.33		$\frac{204,038}{541,368} =$	0.37

Según datos encuesta el costo unitario del pan es de Q. 0.34 en pan dulce mediano mientras que para el pirujo y francés mediano es de Q. 0.33 y para datos imputados es de Q. 0.37.

### d) Ventas / cantidad de pan

$$\text{Formula: } \frac{\text{Ventas}}{\text{Cantidad de pan}}$$

Pan dulce mediano	$\frac{470,880}{941,760} = 0.50$	Pan pirujo mediano	$\frac{464,352}{928,704} = 0.50$	Pan francés mediano	$\frac{270,684}{541,368} = 0.50$
-------------------	----------------------------------	--------------------	----------------------------------	---------------------	----------------------------------

El precio de venta por cada unidad de pan es de Q. 0.50, en los tres productos.

### 3.2.2 Indicadores financieros

Los indicadores financieros son utilizados con la finalidad de analizar la

rentabilidad sobre la producción. También tienen como objetivo determinar y conocer si la inversión en la actividad artesanal ha obtenido pérdida o ganancia.

- **Rentabilidad bruta**

Refleja la capacidad de la actividad productiva de generar ganancias, antes de restar los costos y gastos fijos, gastos de administración y gastos de ventas.

- **Rentabilidad en ventas**

Este indicador mide el rendimiento obtenido, por cada quetzal de venta realizada, esto quiere decir que el resultado de esta razón permite conocer si el artesano ha podido cubrir sus costos y gastos, que incluyen el impuesto sobre la renta y sí ha logrado obtener ganancia.

- **Rentabilidad en costos y gastos**

Refleja la utilidad por cada quetzal invertido, después de haber deducido los costos y gastos. Este índice se obtiene al dividir la ganancia neta entre los costos y gastos, sin incluir el impuesto sobre la renta como gasto.

A continuación se detallan los indicadores financieros de la panadería.

**a) Rentabilidad bruta**

$$\frac{\text{Ganancia marginal}}{\text{Ventas netas}} = \frac{389,883}{1,205,916} = \text{Encuesta } 0.32 \quad \frac{299,262}{1,205,916} = \text{Imputados } 0.25$$

La capacidad del artesano de generar ganancia antes de los costos y gastos, por cada quetzal de venta según encuesta es de Q. 0.32 y de Q. 0.25 para datos imputados.

**b) Rentabilidad en ventas**

$$\frac{\text{Ganancia neta}}{\text{Ventas netas}} = \frac{289,712}{1,205,916} = \text{Encuesta } 0.24 \quad \frac{206,388}{1,205,916} = \text{Imputados } 0.17$$

Por cada quetzal de venta efectuada, la panadería obtiene un rendimiento en

ventas de Q. 0.24 según datos encuesta y de Q. 0.17 para datos imputados.

### c) Rentabilidad en costos y gastos

$$\frac{\text{Ganancia neta}}{\text{Costos + gastos}} = \frac{289,712}{819,633} = 0.35 \quad \text{Encuesta} \quad \frac{206,388}{930,732} = 0.22 \quad \text{Imputados}$$

La ganancia obtenida de cada quetzal invertido en la panadería al deducir costos y gastos, es de Q. 0.35 para datos encuesta y de Q. 0.22 para datos imputados.

### 3.2.3 Punto de equilibrio

Refleja el punto medio de la actividad productiva en el cual los ingresos son iguales a los egresos, esto quiere decir que no hay ganancia ni pérdida.

Para el cálculo del punto de equilibrio se consideran tres elementos las ventas, ganancia marginal y gastos fijos, para efectos de presentación estos valores son tomados del Estado de Resultados.

### a) Porcentaje ganancia marginal

$$\frac{\text{Ganancia marginal}}{\text{Ventas netas}} = \frac{389,883}{1,205,916} = 0.32 \quad \text{Encuesta} \quad \frac{299,262}{1,205,916} = 0.25 \quad \text{Imputados}$$

El resultado de %MG, para datos encuesta es de 32% y para datos imputados es de 25%, esta diferencia entre ambos es por los costos que el artesano no incluye en la producción de pan.

### b) Cálculo P.E. en valores

$$\frac{\text{Gastos fijos}}{\text{Ganancia marginal}} = \frac{3,600}{0.32} = 11,250 \quad \text{Encuesta} \quad \frac{24,078}{0.25} = 96,312 \quad \text{Imputados}$$

Para llegar al punto de equilibrio la panadería necesita ventas según encuesta de Q. 11,250.00 e imputados Q. 96,312.00, así estar en el momento que no gana ni pierde.

### c) Cálculo P.E. en unidades

		<b>Encuesta</b>		<b>Imputados</b>	
$\frac{\text{P.E. en valores}}{\text{Precio de venta}} = \frac{11,250}{0.50} =$		22,500		$\frac{96,312}{0.50} =$	192,624

Para alcanzar el punto de equilibrio se necesita vender 22,500 y 192,624 panes, para datos encuesta e imputados respectivamente.

### d) Margen de seguridad

		<b>Encuesta</b>		<b>Imputados</b>	
Ventas	1,205,916	100.00%	1,205,916	100.00%	
(-) P.E. valores	<u>11,250</u>	0.93%	<u>96,312</u>	7.99%	
Margen de seguridad	1,194,666	99.07%	1,109,604	92.01%	

La panadería según datos encuesta tiene margen de seguridad del 99.07% y datos imputados presenta el 92.01%, indica que el punto de equilibrio si es posible y realizable aun cuando las ventas disminuyan. A continuación se presenta la gráfica del punto de equilibrio.

### e) Prueba punto de equilibrio

Para fortalecer el análisis se realiza la prueba del punto de equilibrio, el cual determina que no se produzca pérdidas ni ganancias para cubrir los costos y gastos fijos, para datos encuesta e imputados, se utiliza el P.E. en unidades.

	<b>Encuesta</b>	<b>Imputados</b>
Costo directo de producción	816,033	906,654
/ Unidades producidas	<u>2,411,832</u>	<u>2,411,832</u>
Costo unitario en punto de equilibrio	0.340	0.375

		<b>Encuesta</b>		<b>Imputados</b>	
Ventas P.E.U.	22,500 x 0.500 =	11,250	192,624 x 0.500 =	96,312	
(-) Costos variables	22,500 x 0.340 =	7,650	192,624 x 0.375 =	72,234	
Ganancia marginal		3,600		24,078	
(-) Costos y gasto fijos		<u>3,600</u>		<u>24,078</u>	
Utilidad neta		0		0	

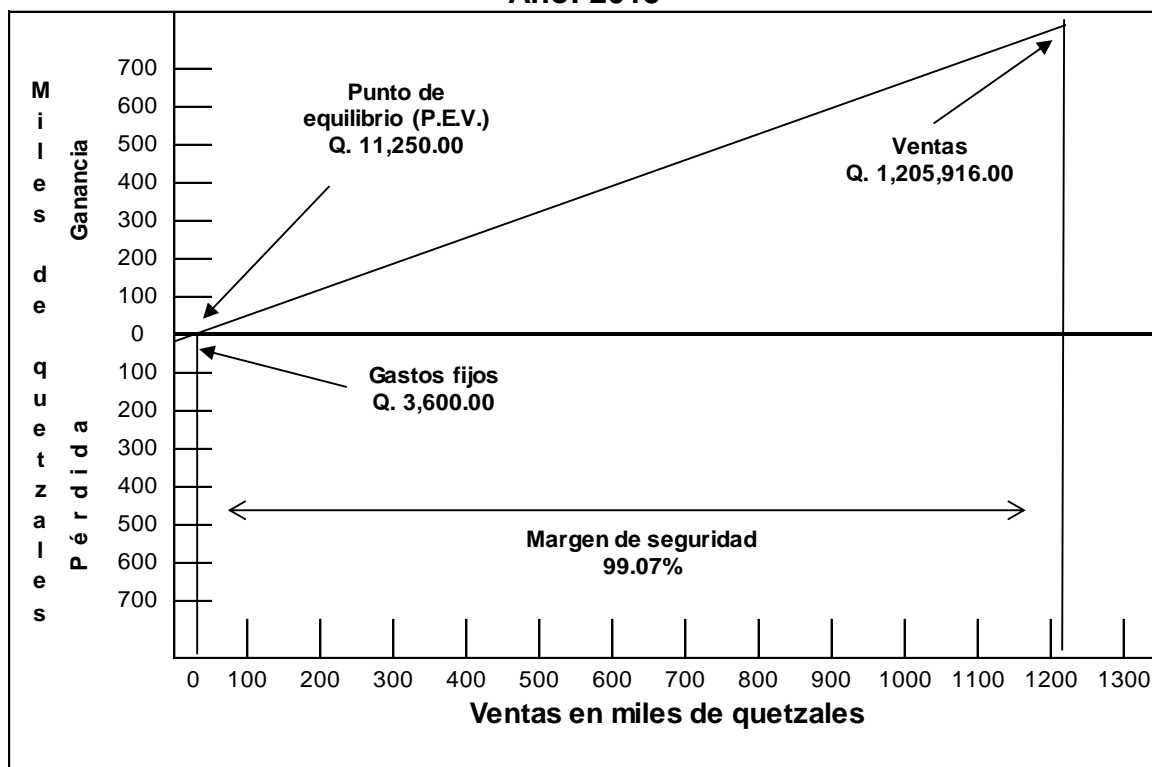
La prueba efectuada al punto de equilibrio la ganancia neta es cero, indica que



el mismo está correctamente elaborado por la exactitud del resultado obtenido, la panadería puede cubrir sus costos y gastos fijos.

A continuación se presenta la gráfica del punto de equilibrio por datos encuesta e imputados.

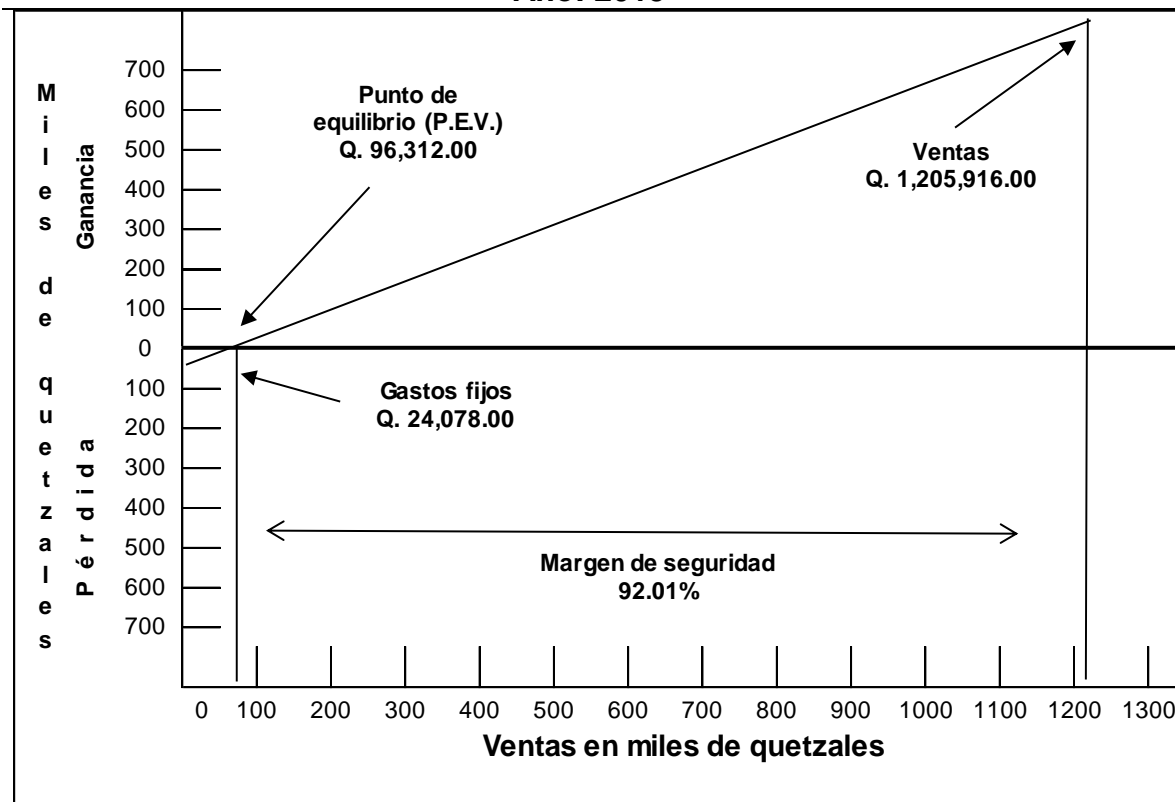
**Gráfica 3**  
**Municipio de San Felipe, Departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano Panadería**  
**Punto de Equilibrio, Según Datos Encuesta**  
**Año: 2015**



Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015

De acuerdo a los datos encuesta, se determina que el artesano al momento de llegar al punto de equilibrio en valores que asciende a la cantidad de Q. 11,250.00, lograra cubrir los costos y gastos involucrados en la producción de pan, a partir de ese punto es donde inicia a obtener ganancia y con un margen de seguridad del 99.07% que hace rentable la actividad de la panadería.

**Gráfica 4**  
**Municipio de San Felipe, Departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano Panadería**  
**Punto de Equilibrio, Según Datos Imputados**  
**Año: 2015**



Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

De acuerdo a los datos imputados, se determina que el artesano al momento de llegar al punto de equilibrio en ventas a Q. 96,312.00, lograra cubrir los costos y gastos que son necesarios para la elaboración de pan, a partir de ese punto es donde inicia a obtener ganancia y con un margen de seguridad del 92.01% que hace rentable la actividad de la panadería.

## **CONCLUSIONES**

Como resultado del análisis de la investigación efectuada del 23 de septiembre al 23 de octubre del año 2015 en el municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu, sobre el tema “COSTOS Y RENTABILIDAD DE UNIDADES ARTESANALES (PANADERÍA)”, se presenta las siguientes conclusiones.

1. Las condiciones de pobreza que afronta el país, afecta al desarrollo de la población principalmente en el área rural, entre los problemas se pueden mencionar los servicios básicos tales como el acceso a educación, salud, así también energía eléctrica y agua potable, no cubren las necesidades totales de la población del Municipio. En cuanto a salud los servicios se concentran en el casco urbano, dejando a la población rural con muy poca atención. El servicio de agua entubada no es potable, ya que es tomada de los ríos sin el tratamiento adecuado de purificación.
2. Se comprueba que las unidades productivas dedicadas a la elaboración de pan, por la falta de sistemas contables y administrativos, no les permite establecer los costos de mano de obra, gastos de fabricación y la depreciación de activos fijos, de forma correcta. Al no tomar en cuenta los gastos descritos anteriormente, establecen los precios de venta erróneamente, obteniendo un margen de ganancia inferior al que deberían de obtener.
3. Por la poca utilidad que obtienen los artesanos, no permite generar el ahorro dentro de las panaderías, esto se debe a que las ganancias obtenidas son utilizadas para el sostenimiento de la familia, evitando que la utilidad sea reinvertida para mejorar las condiciones tecnológicas de la producción y así obtener un producto de mejor calidad.
4. Se establece que en la actividad artesanal de la panadería, derivado de la evaluación de rentabilidad según datos encuesta obtienen ganancia en la

elaboración de pan, sin embargo, al aplicar los costos reales según datos imputados la ganancia es mínima, a futuro esto podría generar pérdidas por no contar con instrumentos que permita establecer cuanto invierten en la elaboración de cada producto.

5. La actividad artesanal aunque presenta características como utilización de tecnología o instrumentos rudimentarios, mano de obra poco calificada, bajo nivel de organización, propiedad familiar y sin acceso a financiamiento, representan una fuente de ingresos y empleo para la población del municipio de San Felipe.

## RECOMENDACIONES

Con base en las conclusiones presentadas anteriormente, se presenta las siguientes recomendaciones.

1. Los COCODE deben de solicitar apoyo a las autoridades municipales y de gobierno, que inviertan prioritariamente en los servicios básicos, especialmente en las comunidades que no tienen acceso a éstos, para satisfacer las necesidades más urgentes de los pobladores del Municipio.
2. Se exhortar a los productores en la búsqueda de asesoría contable, técnica y legal, que les permita implementar y llevar los registros financieros adecuados, en donde se consideren todos los costos y gastos que intervienen en la elaboración de pan, así obtener una ganancia real y justa sobre sus productos.
3. Se recomienda a los propietarios de las panaderías, que formen cooperativas o asociaciones, así por medio de estas puedan tener acceso a créditos con condiciones favorables, para adquirir maquinaria, herramientas y equipos modernos, asimismo efectuar compras de materias primas en cantidades mayores que les permita adquirirlas a un costo más bajo, para poder disminuir los costos de producción y generar mayor utilidad que permita el ahorro y la reinversión en la producción.
4. Es recomendable que los artesanos que elaboran pan incluyan todos los costos y gastos que intervienen en la producción, con el fin de determinar correctamente la rentabilidad del negocio, y puedan establecer un nuevo precio de venta que permita obtener ganancias reales.
5. Que las autoridades del Municipio con la ayuda de entidades No Gubernamentales, el Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT- y el Instituto Técnico de Capacitación y Productiva -INTECAP-, capacité,

proteja e incentive el sector artesanal dentro del municipio de San Felipe, a través del cumplimiento de las leyes guatemaltecas, para que pueda generarse más fuentes de empleo y evitar la pérdida de identidad local.

## 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). Editorial Praxis. Primera Edición. Guatemala. 176 páginas.
- ACUERDOS GUBERNATIVOS número 23-99 del 13-01-1999, 459-2002 del 18-11-2002 y 765-2003 del 27-11-2003. Salarios Mínimos para la Rama de Panificación. Guatemala.
- CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA. Decreto número 2-70. Código de Comercio. Ediciones Arriola. Guatemala 1991. 227 páginas.
- \_\_\_\_\_. Decreto número 6-91. Código Tributario. Ediciones Arriola. Guatemala. 2003. 89 páginas.
- \_\_\_\_\_. Decreto número 10-2012. Ley de Actualización Tributaria. Ediciones Arriola. Guatemala. 2012. 109 páginas.
- \_\_\_\_\_. Decreto número 42-92. Ley de Bonificación Anual para Trabajadores del Sector Privado y Público. Ediciones Arriola. Guatemala. 1992.
- \_\_\_\_\_. Decreto número 76-78. Ley Reguladora de la Prestación del Aguinaldo para los Trabajadores del Sector Privado. Guatemala. 1978.
- \_\_\_\_\_. Decreto número 78-89 y reformado por el Decreto 37-2001. Ley de Bonificación Incentivo para los Trabajadores del Sector Privado. Guatemala. 2001.
- \_\_\_\_\_. Decreto número 295. Acuerdo 97. Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -IGSS-. Guatemala.

- \_\_\_\_\_ . Decreto número 1441-2002. Código de Trabajo. Jiménez y Ayala Editores. Guatemala 2002. 148 páginas.
- CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA, reformada por consulta popular Acuerdo Legislativo 18-93 Art. 40 Pág. 12.
- GRUPO OCÉANO. Diccionario de la Lengua Española y Nombres Propios. España 2003. Editorial Océano. pág. 602.
- INSTITUTO GEOGRAFICO NACIONAL -IGN-, Mapa de localización geográfica del municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu. Guatemala. 2015.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -INE-. IV Censo Nacional de Población y V de Habitación 1994. Guatemala. 1994. 1,501 páginas.
- \_\_\_\_\_ . X Censo Nacional de Población y VI de Habitación año 2002. Tomo I Volumen II. Guatemala. 2002. 275 páginas.
- \_\_\_\_\_ . XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación año 2002. Tomo II Volumen I. Guatemala. 2002. 175 páginas.
- RUIZ ORELLANA, Alfredo Enrique. Practiquemos Contabilidad General, de Sociedades y de Costos. Ediciones Alenro. 27va. Edición. 248 páginas.
- Simons Charles S. y Tarano, T. J. M. 1980. Clasificación de Reconocimiento de los Suelos de la República de Guatemala. Quinta Edición. Editorial del Ministerio de Educación “José de Pineda Ibarra”. Guatemala. 684 p.

### **Páginas Web**

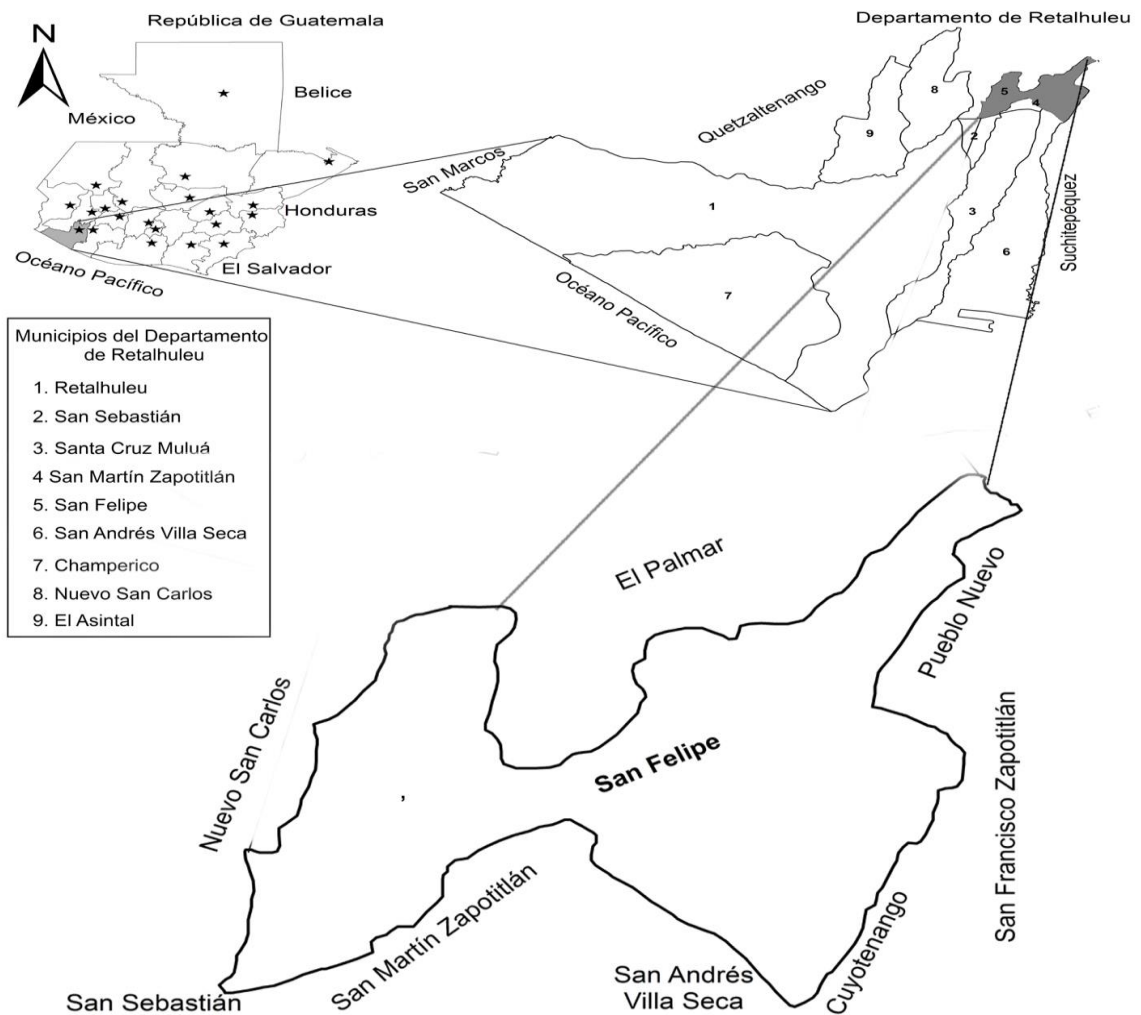
- Energuate. Tarifa vigentes. Consultada el 12 de octubre de 2015. Disponible en <http://www.energuate.com/tarifas-vigentes>.



## **ANEXOS**

**Anexo 1**  
**Mapa del municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Localización Geográfica**  
**Año: 2015**

---



---

Fuente: elaboración propia, con base en datos proporcionados por el Instituto Geográfico Nacional -IGN- e investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

**Anexo 2**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Estado de Resultados de la Producción de Pan Dulce Mediano**  
**del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Descripción</b>	<b>Encuesta</b>	<b>Imputados</b>	<b>Variación</b>
Ventas	470,880	470,880	
(-) Costo directo de producción	321,730	352,595	30,865
<b>Ganancia marginal</b>	<b>149,150</b>	<b>118,285</b>	<b>30,865</b>
<b>(-) Costos y gastos fijos</b>		<b>7,997</b>	<b>7,997</b>
Depreciación maquinaria		6,382	6,382
Depreciación herramientas		998	998
Depreciación mobiliario		617	617
<b>(-) Gasto de ventas</b>	<b>1,406</b>	<b>1,406</b>	
Material de empaque (bolsas plásticas)	1,406	1,406	
<b>Ganancia antes del ISR</b>	<b>147,744</b>	<b>108,882</b>	<b>38,862</b>
(-) ISR 25%	36,936	27,221	9,715
<b>Ganancia neta</b>	<b>110,808</b>	<b>81,661</b>	<b>29,147</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

**Anexo 3**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Estado de Resultados de la Producción de Pan Pirujo Mediano**  
**del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Descripción</b>	<b>Encuesta</b>	<b>Imputados</b>	<b>Variación</b>
Ventas	464,352	464,352	
(-) Costo directo de producción	312,270	350,021	37,751
<b>Ganancia marginal</b>	<b>152,082</b>	<b>114,331</b>	<b>37,751</b>
<b>(-) Costos y gastos fijos</b>		<b>7,884</b>	<b>7,884</b>
Depreciación maquinaria		6,292	6,292
Depreciación herramientas		984	984
Depreciación mobiliario		608	608
<b>(-) Gasto de ventas</b>	<b>1,386</b>	<b>1,386</b>	
Material de empaque (bolsas plásticas)	1,386	1,386	
<b>Ganancia antes del ISR</b>	<b>150,696</b>	<b>105,061</b>	<b>45,635</b>
(-) ISR 25%	37,674	26,265	11,409
<b>Ganancia neta</b>	<b>113,022</b>	<b>78,796</b>	<b>34,226</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.

**Anexo 4**  
**Municipio de San Felipe, departamento de Retalhuleu**  
**Pequeño Artesano**  
**Estado de Resultados de la Producción de Pan Francés Mediano**  
**del 01 de enero al 31 de diciembre de 2015**  
**(cifras en quetzales)**

<b>Descripción</b>	<b>Encuesta</b>	<b>Imputados</b>	<b>Variación</b>
Ventas	270,684	270,684	
(-) Costo directo de producción	182,033	204,038	22,005
<b>Ganancia marginal</b>	<b>88,651</b>	<b>66,646</b>	<b>22,005</b>
<b>(-) Costos y gastos fijos</b>		<b>4,597</b>	<b>4,597</b>
Depreciación maquinaria		3,669	3,669
Depreciación herramientas		573	573
Depreciación mobiliario		355	355
<b>(-) Gasto de ventas</b>	<b>808</b>	<b>808</b>	
Material de empaque (bolsas plásticas)	808	808	
<b>Ganancia antes del ISR</b>	<b>87,843</b>	<b>61,241</b>	<b>26,602</b>
(-) ISR 25%	21,961	15,310	6,651
<b>Ganancia neta</b>	<b>65,882</b>	<b>45,931</b>	<b>19,951</b>

Fuente: investigación de campo EPS, segundo semestre 2015.