

**UNIVERSIDAD AUTONOMA “JUAN MISAEL SARACHO”
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y FINANCIERAS
CARRERA DE ECONOMIA**



**“IMPACTO ECONOMICO Y SOCIAL DE LAS UNIDADES DE
SERVICIOS GASTRONOMICOS EN LA COMUNIDAD DE ERQUIS”**

Por

NELIDA ESTHER JURADO RODRIGUEZ

Trabajo de investigación de taller de grado II presentado a consideración de la
“UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO” como requisito para
Optar el Grado Académico de Licenciatura en Economía

**TARIJA -BOLIVIA
2020**

voluntad
momento de mi vida
material
esta etapa
paso

DEDICATORIA

A Dios

Por qué hay que suceda si no es por su

Y soberanía, y por guiarme en todo

A mis Padres

Por su gran amor y constante apoyo moral,

Y espiritual, en todo momento, no solo en

Si no a lo largo de mi vida, he pedido dar un

Mas en mi diario vivir.

INDICE

CAPITULO I.....	1
“IMPACTO ECONOMICO Y SOCIAL DE LAS UNIDADES DE SERVICIOS GASTRONOMICOS EN LA COMUNIDAD DE ERQUIS”2019.....	2
1 INTRODUCCION.....	2
1.1 JUSTIFICACIÓN	4
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	5
1.3 OBJETIVOS.....	6
1.4 HIPOTESIS.....	7
1.5 VARIABLES.....	7
CAPITULO II.....	8
2 MARCO TEÓRICO	9
2.1. MARCO ESTADÍSTICO.....	9
2.1.1. CLASIFICACIÓN DE LA ESTADÍSTICA.....	9
2.2.2 CONCEPTOS Y DEFINICIONES BÁSICAS.....	9

2.3. MEDIDAS DE TENDENCIA CENTRAL.....	11
2.4. MEDIDAS DE DISPERSIÓN.....	11
2.5. INDICADORES SOCIODEMOGRAFICOS	12
3.- MARCO REFERNCIAL.....	35
3.1 PLATOS TIPICOS DE TARIJA.....	36
CAPITULO	
III.....	38
4.-METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	39
CAPITULO IV.....	48
ANALISIS DE RESULTADOS.....	49
6.1. CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNIDAD DE ERQUIS.....	49
ANALISIS DE DATOS.....	50
DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS BÁSICOS	58
TRANSPORTE Y COMUNICACIÓN	60
CARACTERISTICAS GENERALES DE LA UNIDADES DE SERVICIO	
GASTRONOMICO DE LA COMUNIDAD DE ERQUIS.....	62

LUGAR DEL FUNCIONAMIENTO.....	63
ANTIGÜEDAD DE LA UNIDAD DE SERVICIO.....	67
DIFICULTADES MÁS FRECUENTES.....	70
ANALISIS FODA.....	78
8 IDENTIFICACION ALTERNATIVAS DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO PARA LA COMUNIDAD DE ERQUIS	79
9.-ANALISIS DE COSTOS DE PRODUCCION DE LAS UNIDADES DE SERVICIOS GASTRONOMICOS EN UN MES.....	80
MEJORAS PARA LA COMUNIDAD DE ERQUIS.....	101
OPCIONES DE EMPLEO.....	102
CAPITULO V.....	103
10.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	104
10.2. RECOMENDACIONES	107
BIBLIOGRAFIA	108
ANEXOS.....	109

INDICE DE GRAFICOS Y CUADROS

GRAFICO N°1 PRODUCTO TOTAL.....	22
CUADRO N.º 1 POBLACIÓN TOTAL SEGÚN SEXO.....	50
GRAFICO N°1 POBLACION TOTAL SEGÚN SEXO.....	50
CUADRO N° 1 N° DE INTEGRANTES POR FAMILIA.....	51
CUADRO N°2 NIVEL DE INSTRUCCION DE LOS PROPIETARIOS.....	52
GRAFICA N°2 NIVEL DE INSTRUCCION DE LOS PROPIETARIOS (%).....	53
CUADRO N°3 ACTIVIDAD DE LOS INTEGRANTES DE LAS FAMILIAS.....	53
GRAFICO N° 3 ACTIVIDAD DE LOS INTEGRANTES DE LAS FAMILIAS ...	54
CUADRO N.º 4 CENTRO DE SALUD AL QUE ASISTE SU FAMILIA DE LOS PROPIETARIOS.....	55
GRAFICA N° 4 CENTRO DE SALUD AL QUE ASISTE.....	55
CUADRO N° 5 CARCTERISTICAS DE LAS VIVIENDAS DE LA FAMILIAS..	57
CUADRO N°6 SERVICIOS BASICOS DE LAS VIVIENDAS.....	59
GRAFICO N°7 MEDIO DE TRANSPORTE MAS UTILIZADO.....	60
GRAFICO N°7 MEDIO DE COMUNICACION	61
CUADRO N°8 RAZON PARA EMPRENDER LA UNIDAD DE SERVICIO.....	62
GRAFICO N° 8 RAZON PARA EMPRENDER LA UNIDAD DE SERVICIO....	63
CUADRO N° 9 DONDE FUNCIONA LA UNIDAD DE SERVICIO.....	63
GRAFICO N° 9 DONDE FUNCIONA LA UNIDAD DE SERVICIO.....	64
CUADRO N° 10 N° DE BAÑOS QUE LOS QUE CUENTA LA UNIDAD DE SERVICIO.....	64
GRAFICO N° 10 N° DE BAÑOS CON LOS QUE CUENTA LA UNIDAD DE SERVICIO	65
CUADRO N° 11 FINANCIAMIENTO PARA ABRIR LA UNIDAD DE SERVICIO.....	65
GRAFICA 11 FINANCIAMIENTO PARA EMPRENDER LA UNIDAD DE SERVICIO	66
CUADRO N° 12 ANTIGÜEDAD DE LA UNIDAD DE SERVICIO.....	67
CUADRO N°13 COMBUSTIBLE QUE UTILIZA PARA COCINAR.....	69

CUADRO N°14 DIFICULTAD QUE SE PRESENTA EN LA UNIDAD DE SERVICIO GASTRONOMICO.....	70
GRAFICA N°14 DIFICULTAD QUE SE PRESENTA EN LA UNIDAD DE SERVICIO	70
GRAFICO N° 15 COMO LE VA CON LA UNIDAD DE SERVICIO GASTRONOMICO.....	71
CUADRO N°16 PROCEDENCIA DE LAS PERSONAS QUE ACUDEN A LA UNIDAD DE SERVICIO EN EL MES.....	72
GRAFICA N°16 PERSONAS QUE ACUDEN A LA UNIDAD DE SERVICIO ...	72
UTILIZA ALGUN MEDIO DE COMUNICACIÓN PARA LA PUBLICIDAD DE SU ACTIVIDAD GASTRONOMICA? CUADRO N°17.....	73
EN QUE PORCENTAJE FUE CRECIENDO SU NEGOCIO GASTRONOMICO CUADRO N°19.....	75
CUADRO N° 22 HOJA DE COSTOS MENSUAL DE UNA UNIDAD DE SERVICIO GASTRONOMICOS.....	82
GRAFICO N° 22 COSTO, INGRESO Y UTILIDAD DE UNA UNIDAD DE SERVICIOS GASTRONOMICO.....	84
COSTOS DE PRODUCCION MES DE LAS UNIDADES DE SERVICIO DE LA GESTION 2019(bs).....	84
CUADRO N°24 INGRESO MES DE VENTAS DE LAS UNIDADES DE SERVICIO DE LA GESTION 2019(bs).....	86
CUADRO N° 25 RELACION BENEFICIO COSTO DE LAS UNIDADES DE SERVICIO GESTION 2019(bs).....	88
CUADRO N° 26 DESTINO DEL INGRESO FAMILIAR (bs).....	90
CUADRO N° 27 CUANTO DE SU INGRESO DESTINO A: (Bs).....	91
CUADRO N.° 29 CANTIDAD Y PRECIO PROMEDIO VENDIDO DE BEBIDAS POR LAS UNIDADES DE SERVICIO (MES).....	93
GRAFICO N° 30 NUMERO DE PERSONAS QUE TRABAJAN SEGUN OCUPACION.....	95

CUADRO N°31 N° DE PERSONAL PERMANENTE Y EVENTUAL.....	95
CUADRO N° 32 SALARIO QUE PERCIBEN LOS TRABAJADORES.....	97