

**UNIVERSIDAD AUTONOMA “JUAN MISAEL SARACHO”  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS  
CARRERA DE ECONOMÍA**



**“IMPACTO ECONÓMICO Y SOCIAL DE LA ACTIVIDAD  
GASTRONOMICA PARA LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD  
DE SAN JACINTO”  
(REPRESA SAN JACINTO)  
GESTION 2019**

**Por:**

**NOELIA MIRTHA CAMACHO CONDORI**

Trabajo de investigación de la materia 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

**Julio de 2019  
TARIJA - BOLIVIA**

**VºBº**

.....  
M. Sc. Lic. Tomas Gordillo Fernández  
**DOCENTE GUIA**

.....  
M. Sc. Lic. Anselmo Rodríguez Ortega  
**DECANO**  
**FACULTAD CIENCIAS**  
**ECONOMICAS Y FINANCIERAS**

.....  
M. Sc. Lic. Víctor Vargas Rivera  
**VICEDECANO**  
**FACULTAD CIENCIAS**  
**ECONOMICAS Y FINANCIERAS**

**APROBADA POR:**

.....  
M. Sc. Lic., Víctor Hugo Figueroa  
**DIRECTOR DEL DPTO DE ECONOMIA**

.....  
M. Sc.Lic. Arminda Flora Casso Lisarazu  
**TRIBUNAL**

.....  
M. Sc. Lic. Sidfrido Hugo Solano Cortez  
**TRIBUNAL**

El tribunal calificador del presente Tesis de Grado, no se solidariza con la forma, términos, modos y expresiones vertidas en el mismo, siendo éstas responsabilidad del autor.

## **DEDICATORIA**

A Dios:

Por qué no hay que suceda si no es por su voluntad y soberanía, y por guiarme en todo momento de mi vida.

A mis Padres:

Por su gran amor y constante apoyo moral, material y espiritual, en todo momento, no solo en esta etapa, si no a lo largo de mi vida, he pedido dar un paso más en mi diario vivir.

### **AGRADECIMIENTOS:**

Primero, quiero darle gracias a Dios por haberme dado la vida, por llenarme de bendiciones y ayudarme e guiar mis pasos en cada momento y considerar cada día como una bendición y un desafío haciendo que cada día sea mejor que el anterior

Así mismo, expreso mi sincero agradecimiento a:

Mis padres y a toda mi familia, amigos por su paciencia, cariño y apoyo incondicional en momentos de alegría y tristezas.

Lic. Tomas Gordillo, Docente Guía, por el apoyo prestado para la elaboración del presente trabajo.

## INDICE DE CUADROS

<b>CUADRO N° 1</b> Población Total Según Sexo.....	40
<b>CUADRO N° 2</b> Edad De Los Integrantes De Las Familias.....	52
<b>CUADRO N° 3</b> Tamaño Familiar .....	54
<b>CUADRO N° 4</b> Nivel De Instrucción De Los Propietarios.....	59
<b>CUADRO N° 5</b> Actividad De Los Integrantes De Las Familias.....	61
<b>CUADRO N° 6</b> Centro De Salud Al Que Asiste Su Familia .....	64
<b>CUADRO N° 7</b> Características De Las Viviendas De La Familias.....	67
<b>CUADRO N° 8</b> Servicios Básicos De Las Viviendas.....	93
<b>CUADRO N° 11</b> Razón Para Empezar La Unidad De Servicio.....	99
<b>CUADRO N° 13</b> Nº De Baños Con Los Que Cuenta La Unidad De Servicio.....	100
<b>CUADRO N° 14</b> Financiamiento Para Abrir La Unidad De Servicio .....	102
<b>CUADRO N° 15</b> Antigüedad De La Unidad De Servicio .....	102
<b>CUADRO N° 16</b> Combustible Que Utiliza Para Cocinar .....	102
<b>CUADRO N° 17</b> Dificultad Que Se Presenta En Actividad Gastronómica .....	102
<b>CUADRO N° 20</b> Procedencia De Las Personas Que Acuden A La Actividad En El Mes .....	102
<b>CUADRO N° 21</b> Recibe Asistencia Técnica .....	102
<b>CUADRO N° 22</b> Hoja De Costos Mensual De Una Unidad De Servicio Gastronómicos .....	102
<b>CUADRO N° 23</b> Costos De Produccion Mes De Actividad .....	102
<b>CUADRO N° 24</b> Ingreso Mes De Ventas De Las Unidades De Servicio .....	102
<b>CUADRO N° 25</b> Relacion Beneficio Costo De Las Unidades De Servicio .....	102
<b>CUADRO N° 26</b> Destino Del Ingreso Familiar .....	102
<b>CUADRO N° 27</b> Cuanto De Su Ingreso Destino .....	102
<b>CUADRO N° 28</b> Cantidad Y Precio Promedio Vendita De Comida Por Las Unidades De Servicio.....	102
<b>CUADRO N° 29</b> Cantidad Y Precio Promedio Vendido De Bebidas Por Las Unidades De Servicio .....	102
<b>CUADRO N° 30</b> Numero De Personas Que Trabajan En La Unidades De Servicio Según Actividad .....	102

**CUADRO N° 31** N° De Personal Permanente Y Eventual Que Traban En Cada Unidad De Servicio .....102

**CUADRO N° 32** Salario Que Perciben Los Trabajadores Permanentes De Las Unidades De Servicio .....102

**CUADRO N° 33** Salario Que Persiben Los Trabajadore Eventuales De Las Unidades De Servicio .....102

**CUADRO N° 34** En Su Opinion Que Debe Mejorar En La Comunidad .....102

**CUADRO N° 35** ¿Se Le Ofrecieron Otro Empleo Aceptaria? .....102

## INDICE DE GRÁFICOS

<b>GRÁFICO N° 1</b> Población Total Según Sexo.....	40
<b>GRÁFICO N° 2</b> Edad De Los Integrantes De Las Familias.....	52
<b>GRÁFICO N° 4</b> Nivel de Instrucción De Los Propietarios.....	59
<b>GRÁFICO N° 5</b> Actividad de Los Integrantes De Las Familias.....	61
<b>GRÁFICO N° 6</b> Centro De Salud Al Que Asiste .....	64
<b>GRÁFICO N° 9</b> Medio de transporte más utilizado Familias.....	67
<b>GRÁFICO N° 10</b> Medio de Comunicación.....	93
<b>GRÁFICO N° 11</b> Razón Para Empezar La Unidad De Servicio.....	99
<b>GRÁFICO N° 13</b> Nº De Baños Con Los Que Cuenta La Unidad De Servicio.....	100
<b>GRÁFICO N° 14</b> Financiamiento Para Empezar La Unidad De Servicio .....	102
<b>GRÁFICO N° 15</b> Antigüedad De La Unidad De Servicio .....	102
<b>GRÁFICO N° 17</b> Dificultad Que Se Presenta En Actividad Gastronómica .....	102
<b>GRÁFICO N° 18</b> Percepción de la Viabilidad del Negocio .....	102
<b>GRÁFICO N° 20</b> Personas Que Acuden A La Actividad En El Mes .....	102
<b>GRÁFICO N° 21</b> Recibe Asistencia Técnica .....	102
<b>GRÁFICO N° 22</b> Costo, Ingreso Y Utilidad De Una Unidad De Servicios Gastronómico .....	102
<b>GRÁFICO N° 30</b> Número De Personas Que Trabajan Según ocupación.....	102
<b>GRÁFICO N° 35</b> ¿Se Le Ofrecieron Otro Empleo Aceptaría? .....	102