

# **CAPITULO I**

**IMPACTO ECONOMICO Y SOCIAL DE LA ACTIVIDAD  
GASTRONOMICA PARA LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE SAN  
JACINTO  
(REPRESA SAN JACINTO)**

**1. INTRODUCCION**

Para algunas familias, quienes suelen no tener tierras y cuentan con poco capital, el empleo es la manera más segura de mejorar su nivel de vida y la vía principal para salir de la pobreza.

El empleo es sin lugar a dudas uno de los principales problemas que preocupa a los individuos y a las familias. El acceso a una fuente laboral con productividad y remuneración para el conjunto de la población es la forma más efectiva y permanente de combatir la extrema pobreza que afecta a una parte importante de la población boliviana.

En Bolivia la mayoría de las personas abren su primera oportunidad laboral por ventanas de acceso a trabajos precarios y mal pagados.

La temática del desempleo es amplio y al mismo tiempo importante para toda región, porque permite conocer diferentes características que están originando el desempleo, por tanto para empezar se puede comprender el desempleo, desocupación, en el mercado de trabajo, como aquella situación del trabajador que carece de empleo y, por tanto de salario.

Es de gran preocupación en nuestro país más específicamente en la ciudad de Tarija la cantidad de personas que se encuentran sin empleo o desocupadas, principalmente profesionales jóvenes que al salir de la universidad no consiguen trabajo. El desempleo y la estabilidad laboral en nuestra economía son algunas de las preocupaciones más urgentes que tienen que ser resueltas en un contexto de realismo y creatividad.

En Bolivia las tasas de desempleo son más elevadas en los segmentos de mano de obra joven y de menores recursos. Este problema tiene muchas consecuencias tanto en el ámbito económico como social.<sup>1</sup>

El empleo es el factor que más incide en el nivel de vida. Para la mayoría de las personas, el trabajo es la principal fuente de ingresos, especialmente en los países más pobres. Muchas familias caen en la pobreza o escapan de ella porque sus miembros pierden u obtienen un empleo.

Las oportunidades de empleo remunerado, incluso en la agricultura y el trabajo autónomo, ofrecen a los hogares los medios de aumentar el consumo y reducir su variabilidad.

El incremento de la producción agrícola, el proceso a actividades no agrícolas en pequeña escala, la migración de miembros de la familia hacia las ciudades y la transición hacia el empleo asalariado son hitos en el cambio hacia un mayor nivel de vida. A medida que aumentan los ingresos, se amplían opciones para las familias: algunos miembros del hogar pueden decidir quedar al margen de la fuerza de trabajo o trabajar menos horas y dedicar más tiempo a la educación, a la jubilación o a la familia.

Los ingresos laborales aumentan con el desarrollo económico y los beneficios asociados al empleo también mejoran. La relación no es mecánica, pero no hay duda de que el crecimiento es beneficioso para el empleo. Cabe señalar que a medida que las economías se desarrollan, se incrementan el nivel medio de cualificación de quienes ejercen un empleo y, por lo tanto, las observaciones efectuadas en distintos países no son estrictamente comprobables, pues no se refieren a los mismos tipos de trabajadores.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> *María Carolina Soto Montenegro, (2015). "Una mirada al Desempleo en Tarija". Perspectivas, Año 18-Nº36-noviembre2015. Pp. 91-120. Universidad Católica Boliviana "San Pablo", Unidad Académica Regional Cochabamba*

<sup>2</sup> *Banco Mundial, informe sobre el desarrollo mundial "Empleo", 2013. Pg. 8*

En la segunda mitad de la década el país se benefició de la bonanza de las materias primas y la tasa de desempleo cayó de 5.4 por ciento en 2005 a 2.7 por ciento en 2011.

Durante el periodo 2006-2011 la PEA aumento en 720.4 mil personas y durante este periodo se crearon 823.5 mil empleados, por lo que el número de desocupados cayó en 103.1 mil personas.

Si bien el problema del empleo se ha vuelto menos apremiante en los últimos años, aun persistente el problema que una abrumada mayoría de personas trabajan en empleos de baja productividad en el sector informal. De acuerdo a la información de las encuestas de hogares del INE, en 2011 3.5 millones de personas (70 por ciento de la población ocupada a nivel nacional) se encontraban trabajando en empresas semi-empresariales, familiares y en empleos domésticos. Aunque este porcentaje ha ido disminuyendo en la última década, de 78.5 por ciento de la PO en 1999 y 74.8 por ciento de la PEA en 2005, existe aún una elevada incidencia de este sector en el empleo a nivel nacional.<sup>3</sup>

## 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

**Lago artificial (es el caso de San Jacinto).**-También llamado represa, presa, reservorio, embalse y si es una laguna menor se denomina estanque. Construido para diversos fines como reservorio agrícola, fuente de agua potable, presa hidroeléctrica, prevención de crecidas, para facilitar la navegación, esparcimiento, deportes acuáticos y generalmente puede ser un embalse de usos múltiples. .

**Estación Piscícola.**- Este espacio es como una estación agropecuaria o agrícola donde se trabaja con innovación tecnológica, investigación, asistencia técnica, capacitación y producción de peces.

La única Estación Piscícola en Tarija es la del Proyecto Múltiple de San Jacinto.

**Ubicación geográfica.**- La represa de San Jacinto, que se encuentra a siete kilómetros de la ciudad de Tarija, está a punto de cumplir su ciclo de vida útil, sin que

---

<sup>3</sup> María Carolina Soto Montenegro, (2015). "Una mirada al Desempleo en Tarija". *Perspectivas*, Año 18-Nº36-noviembre2015. Pp. 91-120. Universidad Católica Boliviana "San Pablo", Unidad Académica Regional Cochabamba

haya sido implementado un complejo turístico en las comunidades de alrededor del espejo de agua, tal como estaba previsto al inicio del proyecto.

**Inseguridad.-** En el lugar no hay un puesto policial. Las vendedoras ubicadas a orillas del lago indicaron que sólo los domingos, “aunque no siempre”, es cuando no se observan efectivos policiales en la zona.

El comandante departamental de la Policía Boliviana, reconoció que hay “mucho” por hacer para solucionar el problema de la inseguridad. Afirmó que coordinará labores con la Dirección de Turismo de la Alcaldía de Tarija y la Gobernación para instalar un puesto donde esté la policía turística.

**Basura.-** Bolsas y envases de plástico, cartones y gomas, entre otros, abundan a orillas del lago y en medio de éste. No hay basureros para depositar los desechos. Además faltan baños públicos.

**Faltan vallas.-**Sólo cerca del puente del lago hay vallas, la mayor parte de ellas son improvisadas con trozos de madera o de troncos. El Comandante de la Policía cuestionó a las autoridades municipales por no poner vallas que rodeen el lago y sobre los muros del puente, para que impidan que alguien pase por sobre éstos.

**Turismo.-** El lago San Jacinto es uno de los más promocionados por el gobierno municipal de Tarija, pero sólo desde la ciudad. El descuido del lugar es reclamado por visitantes y lugareños. No hay oficinas de información a orillas del lago.

La directora de Promoción Turística del municipio, Rita Miranda, aseguró que habrá un relanzamiento de promoción turística de los sitios de Cercado, entre ellos, de San Jacinto, pero reconoció que hay descuido ese lugar. El director de Turismo de la Gobernación, por su parte, dijo que debe ser el gobierno municipal el que atienda la zona, debido a que la entidad departamental actúa cuando un proyecto contempla a más de un municipio.

La represa de San Jacinto fue construida en 1978 para la generación de energía hidroeléctrica y para regular el riego de 3.300 hectáreas de cultivos. El lago artificial que alberga se ha convertido en uno de los sitios predilectos por los tarijeños para ir a desconectar, pasear o salir de la ciudad.

Además la zona está definida como un área de turismo gastronómico porque al margen de la represa se observan diversos restaurantes donde se puede disfrutar de pescados extraídos del mismo lago y hacen de este un lugar concurrido por turistas del interior y exterior del país. Además de disfrutar de un día de campo, se pueden degustar los exquisitos platos criollos como “misquinchos”, “cangrejos”, doraditos, carpa, pacu, pejerrey, sábalo, pescado a la parrilla, humintas y otros platos típicos que las diferentes unidades de servicios de Gastronomía.

El turismo aporta en la preservación del medio ambiente y la cultura porque el turista al valorar estos factores ayuda en la preservación del mismo, contribuye enormemente volver rentable la conservación, el mantenimiento, recuperación de los valores y costumbres regionales. El turismo se perfila como alternativa económica para Tarija y San Jacinto, busca abrirse al turismo para obtener una economía local consolidada, para la generación de otros rubros que generan empleo y autoempleo.

Las familias de la comunidad de San Jacinto optaron por el auto empleo y empleo de otras personas, una estrategia de emprender un negocio micro-empresarial, los restaurant o “unidades de servicio gastronómicos”, de pequeña escala.

La comunidad de San Jacinto posee un potencial económico en servicio gastronómico, esta se ve restringida por la falta de infraestructura, mejoramiento de calles, puentes, alumbrado público, servicios básicos.

Por lo tanto es imprescindible conocer los factores y condiciones de las situaciones, de las unidades de servicios gastronómicos de la comunidad de San Jacinto, siendo esta localidad concurrida o visitada por turistas, familias de la ciudad de Tarija y de las diferentes comunidades aledañas a la zona, Para poder degustar de los platos que ofrecen las unidades de servicios gastronómicos.

Por lo tanto se plante en este estudio el siguiente problema.

**¿Cuáles son las características principales de la actividad gastronómica de la comunidad de San Jacinto, y cuál es su contribución a la generación de empleo e ingresos en sus familias?**

### **3. JUSTIFICACIÓN**

Es necesario aclarar que “las unidades de servicios gastronómicos y otros en general no pretenden acumular capital, Sino más bien, establecer un equilibrio o balance entre las necesidades de consumo inmediato en el hogar (canasta familiar) y el nivel de auto-utilización de fuerza de trabajo, de los comunarios. Esto se constituye en el eje fundamental que le permite la sobrevivencia.”

El presente proyecto de taller II analizara las unidades de servicio de alimento , ya que la comunidad de San Jacinto es conocida por sus servicios gastronómicos , por lo que se considera necesario la elaboración de una base de datos, organizados a través de este estudio, y así contar con información, proporcionando de esta manera elementos de juicio para fundamentar políticas y estrategias y acciones tendientes a mejorar la calidad de vida de las familias de la comunidad de San Jacinto.

La investigación de la situación económica de las pequeñas unidades económicas de San Jacinto tiene importancia social, de modo que le permita a la población y autoridades contar con una base de datos, análisis formal y una propuesta de desarrollo que facilite tomar decisiones.

### **4. OBJETIVOS**

#### **4.1. Objetivo General**

Determinar el impacto económico y social que generan la actividad gastronómica para las familias de Comunidad de San Jacinto Norte.

#### **4.2. Objetivos Específicos**

Identificar las condiciones sociales de la población en estudio

Analizar las características de la actividad gastronómica (tiempo de funcionamiento, tipo de productos, personas implicadas, y otros).

Determinar los costos producción y niveles de ingreso de la Actividad Gastronómica.

Contrastar los ingresos de la actividad gastronómica y la significancia a la generación de empleo.

Identificar posibles alternativas de crecimiento y desarrollo para las pequeñas unidades económicas de la comunidad de San Jacinto.

## **5. HIPOTESIS**

“La actividad gastronómica de la comunidad de San Jacinto tienen un alto impacto económico y social contribuyendo favorablemente a la generación de empleo, en beneficio de las familias del lugar”.

## **6. VARIABLES**

### **6.1. Variable Dependiente.**

- ✓ Beneficio de las Familias

### **6.2. Variable Independiente**

- ✓ Empleo
- ✓ Ingreso
- ✓ Costos

**CAPITULO II**  
**MARCO TEORICO**

## MARCO TEÓRICO

### 2. INDICADORES SOCIODEMOGRAFICOS

#### 2.1. Educación

El acceso al conocimiento constituye un aspecto crucial para las personas estén en condiciones de realizar el apoyo a la vida. En este marco, la escolaridad de la población constituye uno de los factores decisivos para aumentar la productividad, incorporar las innovaciones y tecnologías y fortalecer la competitividad de las economías locales y regiones.

“La educación es uno de los pilares en los cuales se sustenta el desarrollo de un país. Cuanto mejor educada es una persona, tiene mayores probabilidades de progreso y, por ende, la productividad del país mejora. El nivel de desarrollo de un país es directamente proporcional a su nivel de educación”<sup>4</sup>

La nueva constitución política del estado, propuesta por la asamblea asevera que la educación se constituye como una función suprema responsabilidad financiera. Así mismo se reconoce que el cumplimiento cabal de esta función es indispensable si la extensión de la participación social o comunitaria en la toma de decisiones.

#### 2.2. Salud

La salud no puede y no debe considerarse como un fenómeno ajeno a las características sociales, económicas, políticas y culturales propias de nuestro país y de diversidad.

“Salud, es la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud como un derecho esencial, individual, colectivo y comunitario logrado en función de las condiciones de bienestar y calidad de vida”<sup>5</sup>

#### 2.3. Vivienda

---

<sup>4</sup> *La prensa.com.Bo* Fernando San Martín Carrasco, carrasco 02/05/2013

<sup>5</sup> *Estado Plurinacional de Bolivia*

La vivienda se entiende no solo como la unidad que acoge a la familia, sino que es un sistema integrado además por el terreno, la infraestructura de urbanización de servicios, y el equipamiento social comunitario dentro de un contexto cultural, socioeconómico, político, físico-ambiental.

Al mismo tiempo tiene su manifestación en diversas escalas y lugares, esto es: localización urbana o rural, barrio y vecindario, conjunto habitacional, entorno y unidades de vivienda.

Sus diversos atributos se expresan en aspectos funcionales, espaciales formales (estéticas y significativos)

“se define como vivienda a todo local o recinto estructuralmente separado e independiente construido, convertido o dispuesto para fines de alojamiento permanente o temporal de una o más personas”<sup>6</sup>

### **Tipos de Viviendas.**

- ✓ **Vivienda familiar.**- es aquella destinada como alojamiento permanente o temporal de una persona o grupo de personas con o sin vínculos familiar, que viven bajo un régimen familiar y comparten habitualmente sus comidas.
- ✓ **Vivienda colectiva.**- son aquella destinada como alojamiento permanente o temporal de un grupo de personas sin vínculos familiares que hacen vida en común por razones de disciplina , enseñanza, religión, salud, trabajo u otra motivo. También se considera viviendas colectivas los hospitales, asilos, orfanatos, internados, cárceles, cuarteles, hoteles y otras.

### **2.4. Servicios Básicos**

Los servicios básicos en la población son las obras de infraestructuras necesarias para contar con una vida saludable, y evitar así el deterioro de la misma. Entre dichos

---

<sup>6</sup> Instituto Nacional de Estadística, “Características de la Población y Viviendas”, censo Nacional de Población y Vivienda 2012

servicios podemos mencionar: agua potable, alcantarillado sanitario y alcantarillado pluvial, energía eléctrica y gas domiciliario.

La disponibilidad de servicios básicos en las viviendas, y sus características son indicadores imprescindibles para medir las condiciones de vida de la población.

## **2.5. Empresa**

El objetivo de las empresas no se limita a generar utilidades. Para tener éxito, deben asumir una responsabilidad social y conducirse según normas éticas en el trato con clientes, empleados, inversionistas, su comunidad y la sociedad en general.

*“La empresa es una entidad conformada básicamente por personas, aspiraciones, realizaciones, bienes y materiales y capacidades técnicas y financieras; todo lo cual, le permite dedicarse a la producción y transformación de productos y/o la prestación de servicios para satisfacer necesidades y deseos existentes en la sociedad, con la finalidad de obtener una utilidad o beneficio.”<sup>7</sup>*

En conclusión la definición de empresa permite “visualizar” a toda empresa como una entidad conformada por elementos tangibles (elementos humanos, bienes materiales, capacidad financiera y de producción, transformación y/o prestación de servicios) e intangibles (aspiraciones, realizaciones y capacidad técnica); cuya finalidad es la satisfacción de las necesidades y deseos de sus mercado meta para la obtención de una utilidad o beneficio.

### **2.5.1. Empresa familiar**

La contribución de la empresa familiar a la estabilidad del empleo es una de sus principales características ya que las relaciones laborales adquieren matices privilegiados de continuidad, afecto y confianza, con independencia del tamaño de la empresa. Por otra parte, los trabajadores por cuenta propia que operan en régimen de autónomos, contribuyen el umbral potencial de empresas familiares.

La actividad de las empresas familiares viene generando en la sociedad un considerable impacto económico. Con su actividad, contribuyen a la reacción de

cadenas de valor para productos y servicios que representan la mayor parte de la demanda en el mercado.

“empresa familiar es aquella en la que un grupo familiar está en condiciones de designar al máximo ejecutivo de la compañía, de fijar la estrategia empresarial de la misma, y todo ello con el objetivo de continuidad generacional, basado en el deseo conjunto de fundadores y sucesores de mantener el control de la propiedad y la gestión en la familia.”<sup>8</sup>

Las empresas familiares tienen un valor fundamental en la economía, ya que contribuyen al desarrollo de una región. De ella depende gran parte de la creación de riquezas de la generación de empleo y el bienestar.

## **2.6. Servicios**

Los servicios han sido adquiriendo cada vez mayor importancia en las actividades económicas a grado tal que ahora se reconoce una economía desarrollada por la mayor aportación de los servicios a los productos interno bruto. Las actividades primarias y secundarias han ido cediendo paso en importancia relativa a las actividades terciarias de los servicios.

“El servicio es el conjunto de actividades identificables, trabajos y esfuerzos que realizan quienes lo ofrecen, comprometiendo en ello equipos organización y personal, con resultados intangibles que son objetos de transacción. Con dichos resultados el cliente satisface sus necesidades o deseos y el prestador de servicio obtienen el servicio para su supervivencia personal”<sup>9</sup>

El servicio se caracteriza por ser una mercancía intangible, producida simultáneamente a la venta al uso de resultados variable, de condiciones primera, con demanda fluctuante y basada en relaciones.

---

<sup>7</sup> Reyes Ponce, Agustín *Administración de Empresas*, limosa wiley, México 1999 pg70

<sup>8</sup> Corona, J. y Tellez Roca, J. “El protocolo familiar”, en *Empresa Familiar: aspectos jurídicos y económicos*, ed. Por J. Corona, Ediciones Deusto, 2011, Barcelona, pág. 795

<sup>9</sup> Judit Saldaña Sandoval, Javier Sandoval Aldana, *Mercadotecnia de servicios profesores de la división de estudio de Posgrado de la Facultad de Contaduría Pública y Administración UNAN*, pág. 10

## 2.7. Proceso de producción

Proceso de producciones una técnica mediante la cual se obtiene uno o más productos con el empleo de determinadas combinaciones de factores. De tal manera que el proceso productivo puede observarse en forma sistemática, como la entrada de factores que son sometidos a un proceso y salida de productos al finalizar el proceso, el cual se plantea de la siguiente forma:

Factores → Proceso → Productos

El proceso de producción “es un conjunto de acciones que mediante la combinación de bienes y servicios se obtiene otros distintos”<sup>10</sup>

Es decir, es aquel procedimiento que se aplica para transformar la materia prima o insumo en un producto final, con la utilización de una determinada tecnología, esta deferencia se debe a diversos cambios ya sea de tipo físico. Así mismo se señala, los bienes y servicios que utilizan en el proceso producto se denomina factores de producción, el comportamiento de ellos aplicable considerando su naturaleza, uso cantidad y tiempo.

### 2.7.1. Producción

Producción es la elaboración o la fabricación de los objetos físicos, pero también la provisión de servicios (médicos sanitarios, enseñanza; espectáculos; restaurantes; etc.). En la actualidad los servicios constituyen la mayor parte de la producción total de los países industrializados. Así en un sentido económico, el termino producción engloba todas aquellas actividades que no son estrictamente.

---

<sup>10</sup> Paderes M. y Mendoza, “Manuel de Contabilidad Agrícola”, Tercer Edición, La paz-Bolivia, pág. 24

“La producción es toda actividad económica que tiene por objeto aumentar la capacidad de los bienes “para satisfacer necesidades “o lo que es lo mismo para generar o crear utilidad” <sup>11</sup>

### **2.7.2. Productividad**

La productividad es el incremento de la producción y el rendimiento debido a la modernización del material y la mejora de los métodos de trabajo.

“la productividad mide la relación entre los insumos reales y la producción real alcanzada; mientras menores sean los insumos para una serie determinada de producción, o mientras mayor sea la producción para una serie determinada de insumos, mayor es el nivel de productividad. La medición de la productividad se enfoca en dos aspectos de la relación entre insumos y producción”<sup>12</sup>

#### **Además evalúa:**

- ✓ Si se han utilizado más insumos que los necesarios para obtener la producción.
- ✓ Si se ha utilizado la mejor mezcla de insumos para obtener la producción, es decir, si se ha optimizado la utilización de los insumos (recursos).

### **2.8. Insumo**

El insumo es todo aquello disponible para el uso y el desarrollo de la vida humana, desde lo que encontramos en la naturaleza, hasta lo que creamos nosotros mismos, es decir la materia prima de una cosa.

“Comprende los Bienes y servicios que son consumidos durante el proceso productivo, con la finalidad de generar otros Bienes y servicios, que pueden ser de uso intermedio o final.”<sup>13</sup>

La economía utiliza la tecnología disponible para transformar estos insumos y generar los productos.

---

<sup>11</sup> Due, 1967

<sup>12</sup> Horngren, 1992

## **2.9. Precio**

Generalmente se denomina precio:

“Al pago o recompensa asignado a la obtención de un bien o servicio o, más en general, una mercancía cualquiera.”<sup>14</sup>

Los precios son entes indicativos que sirven para realizar transacciones y, por lo tanto, fijar las cantidades ofrecidas o compradas dadas ciertas relaciones de mercado.

## **2.10. Costos de producción**

Costos de producción cuando hablamos de costos de producción nos referimos a los costos de elaborar un producto, a los gastos en que se incurre al producir una cantidad particular de producto en un periodo determinado; es la parte del valor de los productos elaborados, se expresa en forma monetaria e incluye las inversiones en medios de producción consumidos y en la remuneración del trabajo.

“Son todos aquellos en que se incurren para lograr que los productos estén listos para su venta; incluyen los costos de materiales directo, mano de obra directa y gastos de fabricación.

### **2.10.1. Costos Fijos**

Salvatore menciona “los costos fijos a veces costes generales o costos irrecuperables, están formados por conceptos como el pago contra actual del arrendamiento de los terrenos y las herramientas de trabajo, los intereses abandonados por las deudas, los sueldos de los trabajadores fijos, etc. Estos deben pagarse incluso aunque la empresa no produzca y no varía, aunque varié la producción.

---

<sup>13</sup> *Principios de economía (3º ed) Gimeno, Megranw-Hill/Interamericana de España, sa, 2011 cap pág. 22*

<sup>14</sup> *Principios de economía (3º ed) Gimeno, Megranw-Hill/Interamericana de España, sa, 2011 cap pág. 25*

“el coste fijo. Coste que no varía con el nivel de producción”<sup>15</sup>

**Ejemplo:** alquiler del local comercial, servicios públicos, sueldo del personal directivo, prima de seguro de la empresa, entre otros.

### 2.10.2. Costos Variables

Los costos variables son los que se refieren a añadir insumos variables, se incurre en estos gastos únicamente si la producción se lleva a cabo, la cantidad de ellos dependerá de la clase y cantidad de insumos indispensables.

Salvatore indica que el coste es lo que varía con la producción por ejemplo sin son materias primas necesarias para la producción, los obreros imprescindibles para cubrir las líneas de producción y la energía para el funcionamiento de las fábricas, los costos comienzan siendo cero, se trata de aquella parte del costo total que crecen con la cantidad producida; en realidad el saldo del costo total entre dos niveles cuales fuera quiera de producción es igual que el saldo del costo variable.

“Coste variable: coste que varía cuando varía la producción”<sup>16</sup>

Los costos variables: son aquellas cuya cantidad varía según el nivel de producción. Según Mochon (2001) Pag. 98, son los costos que dependen de la cantidad empleada del insumo variable. Dado que en el corto plazo para incrementar la producción se aumenta el uso del factor variable, dichos costos también aumentan.

**Ejemplo:** contratación de mano de obra no calificada, gasto en materia prima y combustible, entre otros.<sup>17</sup>

$$CV=Pi*IV$$

**Dónde:**

**Pi:** precio del insumo

**IV:** insumo variable

---

<sup>15</sup> Robert S. Pindyck. Daniel Rubinfeld “Macroeconomía” Quinta Edición Person Educación SA Madrid 2001 Pag 210

<sup>16</sup> Robert S. Pindyck. Daniel Rubinfeld “Macroeconomía” Quinta Edición Person Educación SA Madrid 2001 Pág. 212

<sup>17</sup> Universidad de los Andes Facultad de Ciencias Económicas y Sociales Unidad Curricular; Microeconomía Profesora; Marysergia Pena Guerra

### **2.10.3. Costo Total**

Dentro de la visión general, el costo total es la suma del costo fijo total con el costo variable total, el costo variable total consta del producto entre el Costo variable unitario y la Cantidad

“El costo total son todos aquellos costes en los que se incurre en un proceso de producción o actividad”.<sup>18</sup>

Se calcula sumando los costos fijos y los costos variables:

$$CT=CF+CV$$

### **2.10.4. Costos Directos:**

Son Costos de los recursos que se incorporan físicamente al producto final y a su empaque. Ambos se comercializan conjuntamente. El costo directo también contempla las labores necesarias para el manipuleo y transformación de dichos recursos.<sup>19</sup>

### **2.10.5. Costos Indirectos:**

Son costos de los recursos que participan en el proceso productivo; pero que no se incorporan físicamente al producto final. Estos costos están vinculados al periodo productivo y no al producto terminado.<sup>20</sup>

### **2.10.6. Costos de Oportunidad**

Es la opción a la cual se renuncia para realizar otra. En economía el coste de oportunidad designa el coste de la inversión de recursos disponibles a costa de la mejor inversión

---

<sup>18</sup> Robert S. Pindyck. Daniel Rubinfeld “Macroeconomía” Quinta Edición Person Educación SA Madrid 2001 Pág. 215

<sup>19</sup> Ídem Pág. 217

### **2.11. Elementos a un Producto**

- **Materiales Directos.**-son los materiales que se pueden asociar fácilmente con el producto
- **Mano De Obra Directa.**- Es la mano de obra directa involucrada en la fabricación de un producto terminado se puede asociar fácilmente con el producto terminado.  
Se puede asociar fácilmente con el producto
- **Costos Indirectos De Fabricación.**-incluye los gastos que se usan para acumular los costos indirectos de manufactura producción incluyéndose los gastos de ventas generales y de administración por ser costos ajenos al proceso productivo.

### **2.12. Factores de Producción**

En términos simples, un factor de producción es la fuente de recursos escasos que contribuyen al producto y a su valor, mediante un proceso de producción, donde los factores son considerados como servicios, cuya demanda excedería a la oferta si no tuviesen precio.

"Existen muchos factores de producción que por sus características y origen se los agrupa, normalmente en cuatro grandes grupos: tierra (recursos naturales), capital, trabajo y organización empresarial. Estos cuatro factores son los insumos básicos que toda la sociedad, a través de sus empresas, emplea para transformar los insumos en bienes y servicios que desea."<sup>21</sup>

Normalmente estos factores de producción intervienen en la producción de bienes y servicios de una manera particular y específica, determinada por la función de producción.

---

<sup>20</sup> *Íbedem Pág. 220*

<sup>21</sup> *Sanjinés, Montan, Fredy. Cursos Básicos de Microeconomía, Oruro Graficas Jauzel Ltd, Pág. 112*

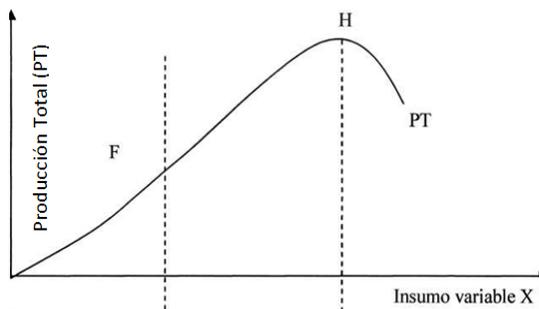
### 2.13. Producto Total

Según la teoría económica, el producto está asociado al resultado neto de una actividad económica. (Coscia, Pág. 90)

Es la cantidad total de unidades de producción que se obtiene en un periodo de tiempo, y que resultan de una combinación determinada de insumos (fijos y variables) sometidos a un proceso de producción. "La producción total, es la cantidad de bienes que se obtiene con la aplicación de una cantidad específica de insumos".<sup>22</sup>

Precisamente una función de producción nos indica la producción máxima obtenible de la combinación de diferentes cantidades de insumo. En el gráfico 1 se ilustra la curva de producto total, la cual nos presenta la relación "insumo-producto" de un insumo variable, manteniéndose constante los demás. Se espera que al comienzo, cuando mayor sea la cantidad empleada del insumo variable manteniéndose constante el fijo, cada vez sería más alto el volumen de producto total generado por los incrementos del insumo.

**GRAFICO N°1**  
**PRODUCTO TOTAL**



### 2.14. Empleo

El empleo tiene un efecto, pues, un efecto transformador: puede cambiar los ingresos que percibe, lo que hacemos e incluso quienes somos. Por lo tanto, no debe

sorprender que entre las actividades relacionadas con el desarrollo el empleo ocupe en todas partes un lugar primordial para todos: desde los encargados de la formulación de políticas hasta la masa de la población, desde los líderes empresariales hasta los representantes sindicales. Ante las oportunidades de creación de empleo que surgen de los enormes cambios demográficos, las innovaciones tecnológicas, las migraciones de población y de actividades a nivel mundial y los profundos cambios en las características del trabajo es así que este sector merece políticas estratégicas laborales.

El empleo no se reduce a los ingresos y beneficios que proporciona. Incluye también los productos que genera y determina, en parte, lo que somos y la forma en que nos relacionamos con otros miembros de la sociedad. Gracias a esos efectos, el empleo puede hacer aumentar los niveles de vida y elevar la productividad.

“Un conjunto de tareas y funciones que desempeña, o debería desempeñar, una persona, ya sea para un empleador o por cuenta propia”<sup>23</sup>

Un empleo ofrece medios de subsistencia que permiten a las personas escapar de la pobreza e incrementar su nivel de vida, así mismo promueve una mayor especialización y el intercambio de ideas, de forma que otros se hacen más productivos.

“El empleo es el medio por el que cualquier ser humano puede satisfacer sus necesidades básicas y afirmar su identidad; la forma en la que puede sustentar a su familia y vivir una existencia conforme a la dignidad humana”

Se denomina empleo a la generación de valor a partir de la actividad generada por una persona. El empleado contribuye con su trabajo y conocimientos en favor empleado a cambio de una compensación económica.

### **2.14.1. Autoempleo**

El autoempleo actividad laboral que lleva a cabo una persona que trabaja para ella misma de forma directa, ya sea en un comercio, un oficio o un negocio. Esa unidad

---

<sup>22</sup> Sanjinés, Montan, Fredy. *Cursos Básicos de Microeconomía, Oruro Graficas Jauzel Ltd, Pag 114*

económica es de su propiedad, y la dirige, gestiona y obtiene ingresos de ella. Es una alternativa al mercado laboral, que convierte al trabajador en emprendedor empresarial, en vez de ser empleado o subordinado de otra persona u organización. Se puede identificar así a quien utiliza su capital y su esfuerzo para generar empleo, ya sea únicamente para sí mismo o para más trabajadores.

En este sentido, el autoempleo puede entenderse o hacerse efectivo de dos maneras: Como trabajador independiente, que es contratado por honorarios, por la naturaleza de su labor o por su nivel de especialización.

Como empresa, ya sea en solitario o mediante la asociación con otras personas. .

“Es la actividad de una persona que trabaja para sí misma de forma directa en unidades económicas (un comercio, un oficio o un negocio) de su propiedad, que las dirige, gestiona y que obtiene ingresos de las mismas”<sup>24</sup>

## **2.15. Definición de demanda**

El análisis de la demanda constituye el aspecto central del presente trabajo por la incidencia de ella en sus resultados.

Se define a la demanda como “una relación que muestra distintas cantidades de una mercancía que los compradores desearían y serían capaces de adquirir a precios alternativos posibles durante un periodo dado de tiempo, suponiendo que todas las demás variables permanecen constantes”<sup>25</sup>

### **2.15.1. Curva de Demanda del Empleo**

La curva de demanda de empleo está representada por las empresas, es decir, estas unidades productivas son las que demanda mano de obra para accionar los equipos y la maquinaria que les permite producir.

Para estudiar la demanda de empleo los clásicos parten de considerar que el salario es igual a la productividad marginal del trabajo que corresponde al valor que se perdería

---

<sup>23</sup> Jin Yong Kig Grupo Banco Mundial, “El Empleo en el Centro de Atención”, Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento 2012 pág. 8

<sup>24</sup> Jin Yong Kig Grupo Banco Mundial, “El Empleo en el Centro de Atención”, Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento 2012 pág. 10

<sup>25</sup> Rivas, Ramón; Investigación de Mercado; Limusa S. A.; México 1990; Pág. 13

si la ocupación se redujera en una unidad, y por tanto, esta es plenamente conocida por el empresario y con base en la ley de los rendimientos marginales decrecientes (la productividad marginal del trabajo) disminuye a medida que la ocupación aumenta.

Se establece una relación inversamente proporcional entre el nivel de salario y el nivel

Los salarios reales y la ocupación para los clásicos están estrechamente relacionados, un aumento de la ocupación está ligado a tasas de salarios reales más bajos, así que la disminución de los salarios incrementa los niveles de empleo y por lo tanto un incremento en los salarios disminuye los niveles de empleo, prestándose así mismo una relación inversamente proporcional entre el salario real y el nivel de ocupación.<sup>26</sup>

### **2.15.2. Determinantes de la Demanda**

La demanda de un bien está determinada por:<sup>27</sup>

- El precio del bien o servicio.
- El precio de bienes y servicios relacionados.
- In riqueza de los consumidores.
- Gustos y preferencias de los consumidores.
- Expectativas.

La relación entre las cantidades demandadas de un bien y sus precios se presenta en la forma tradicional, como en la curva D del gráfico N° 4. Las relaciones de la demanda con los otros factores se presentan con desplazamientos de la curva D.

### **2.16. Curva de Oferta del Empleo**

La oferta de empleo dentro de un mercado de trabajo la realizan los obreros que son las personas que ponen a disposición de las empresas su fuerza de trabajo, es decir, sus capacidades físicas e intelectuales.

---

<sup>26</sup> *Algunos Elementos sobre la Teoría Clásica del Empleo y la Versión Keynesiana, Por: Ana Cristina Argoti Chamorro, Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas Universidad de Nariño Vol XII N° 2do Semestre 2011 Pág. 45*

<sup>27</sup> *Cabarrouy (30, 34)*

La utilidad del salario está relacionada con el beneficio que otorga el monto del pago por el trabajo al empleado, considerando que este establece una curva de indiferencia teniendo en cuenta la distribución diaria de su tiempo entre la utilidad que le brinda el estar ocupado representada en su salario y la utilidad que le brinda el ocio. Como la curva de indiferencia establece un mismo nivel de utilidad, el individuo está dispuesto a sacrificar horas de ocio por horas de trabajo dependiendo del salario que se le oferte.<sup>28</sup>

## **2.17. Mercado**

Un mercado es un conjunto de transacciones de procesos o intercambios de bienes o servicios entre individuos

El mercado no hace referencia directa al lucro o a las empresas sino simplemente al acuerdo mutuo en el marco de las transacciones, El mercado contiene usuarios en busca de recursos insuficientes en relación a las necesidades limitadas<sup>29</sup>

### **2.17.1. Comercialización**

Comercialización es la acción y efecto de comercializar (poner a la venta un producto o darles las condiciones y vías de distribución para su venta .Es la actividad como tal que se realiza en el comercio Es el intercambio o “Trueque” que se aplica cuando una persona quiere adquirir un producto y a cambio entrega una cantidad de dinero impuesta, Es todo ese conjunto de actividades que pueden llegar a tener un complejo procedimientos todo depende de la magnitud de la transacción-<sup>30</sup>

### **2.17.2. Salario**

---

<sup>28</sup> *Algunos Elementos sobre la Teoría Clásica del Empleo y la Versión Keynesiana, Por: Ana Cristina Argoti Chamorro, Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas Universidad de Nariño Vol XII N° 2do Semestre 2011 Pág. 45*

<sup>29</sup> *Robert S. Pindyck Daniel I Rubinfel “microeconomía” Quinta Edicion, Person Eduacion S. A. Madrit.2001*

<sup>30</sup> *Robert S. Pindyck Daniel I Rubinfel “microeconomía” Quinta Edicion, Person Eduacion S. A. Madrit.2001*

El salario es la retribución o recompensa en efectivo o unidades monetarias, que reciben los obreros, trabajadores por la venta de su fuerza de trabajo. También se asevera que es un trabajo de carácter manual.

Existen diferentes tipos de salarios: salario fijo, pago por hora de trabajo, tarifa por unidad producida, sistema de pagos por comisiones o bonificaciones.

Según la Ley General del trabajo, la “remuneración o salario es el que percibe el empleado u obrero en pago a su trabajo”. Además, “El salario es proporcional al trabajo, no pudiendo hacerse diferentes de sexo y nacionalidad” (Art.52).<sup>31</sup>

### **Tipos de salario** <sup>32</sup>

- **Salario en dinero:** cuando se paga en efectivo o cheques en moneda nacional o extranjera. De acuerdo a la normativa nacional vigente, el salario debe ser en moneda nacional.
- **Salario en especie:** cuando se paga con bienes o productos como alimentos, combustibles, vestimenta, etc.
- **Salario básico:** es el monto fijado en los contratos de trabajo que no incluye las remuneraciones adicionales como recargos nocturnos, bono de antigüedad y otros, este salario nunca debe ser menor al salario mínimo nacional vigente. Es la base para el cálculo de los pagos adicionales establecidos por ley o acordados con el empleador.
- **Salario nominal:** es el expresado en términos monetarios sin importar su poder adquisitivo.

### **2.18. Población Económicamente Activa**

La medición de la población económicamente activa PEA establece criterios sobre la capacidad de trabajar y la decisión de trabajar. Conceptualmente relevante la población que está dispuesta a ofrecer su fuerza de trabajo se aproxima por la edad de

---

<sup>31</sup> República de Bolivia, Honorable Congreso Nacional, “Ley General del Trabajo”, 8 de diciembre de 1942

<sup>32</sup> Republica de Bolivia, Honorable Congreso Nacional, “Ley General del Trabajo”, 8 de diciembre de 1942

la población considerando que a partir de los 10 años pueden constituirse en oferta potencial en mano de obra.

La relación del PEA y la población de trabajar 10 y más se conoce como la tasa global de participación T.G.P, mide una aproximación de la oferta a la población que revela disponibilidad a los salarios vigentes el PEA incluye a la población ocupada PO y la población desocupada abierta PD.<sup>33</sup>

## **2.19. Ingreso**

Cuando una empresa vende su producción o sus servicios a un cliente, el valor de la compra, pagada por el cliente, es el ingreso percibido por la empresa. Estos ingresos pueden ser utilizados por las empresas para pagar los salarios de los trabajadores, pagar los bienes que utilizaron para la producción (insumos), pagar los créditos que hayan obtenido, dar utilidades a los dueños de la empresa, ahorrar, realizar nuevas inversiones, etc.

“Los ingresos, en términos económicos, hacen referencia a todas las entradas económicas que recibe una persona, una familia, una empresa, una organización, un gobierno, etc.”<sup>34</sup>

Según, José Silvestre Méndez indica que:

“El ingreso monetario es la cantidad de dinero que recibe una persona, una familia, entre otros, por la venta de sus productos, considerándose entre los principales ingresos monetarios: salarios, ganancias, beneficios, intereses, renta”<sup>35</sup>

Por otro lado, José Silvestre Méndez hace referencia que el ingreso no monetario son los productos que obtiene una persona o una familia, en forma de especie.

Teniendo como referencia estos conceptos, en este trabajo de investigación, se entenderé por ingreso económico la recepción de ingresos monetarios y no monetarios que tienen las personas o las familias; como consecuencia del desgaste del desgaste físico y mental realizado.

---

<sup>33</sup> *Unidad de Analisis de Politicas Sociales y Economicas, “situación del empleo en Bolivia, octubre 2015”*

<sup>34</sup> *Biblioteca Virtual, Luis Angel Aranco 2012*

### **2.19.1. Ingresos brutos**

El ingreso bruto incluye todos los ingresos que tu negocio gana durante el año, aunque el ingreso neto incluye solo la ganancia de tu negocio después de restarle los gastos operativos de tu trabajo y otras deducciones permisibles de tu ingreso bruto. Si tu ingreso neto es positivo, entonces tu negocio puede tener ganancias de capital que se puedan reportar. Si ingreso neto es negativo, tu negocio podría tener una pérdida deducible de capital.

### **2.19.2. Ingreso netos:**

Los ingresos netos representan la cantidad de dinero que ha permitido hacer funcionar tu negocio después de pagar por todo lo que te permitió tener zapatos para vender. Tus esfuerzos incluyen gastos administrativos, como los seguros, el alquiler de la tienda y los servicios públicos, así como el costo de tu propio tiempo. Una vez que restas todo esto de tus ingresos netos, obtienes la utilidad.

### **2.19.3. Ingresos Disponibles y Ahorro**

Ingreso disponible y ahorro con el ingreso (Y) que reciben, las familias pagan impuestos (T) al Estado. El monto que pueden gastar depende, entonces, no solo de sus ingresos sino también de cuánto pagan por concepto de impuestos. Se define así el ingreso disponible (Yd), que es la porción del ingreso total que puede efectivamente ser gastada en consumo:

$$Yd=Y-T$$

Sin embargo, las familias no gastan todos sus ingresos en consumo, sino que también ahorran. El ahorro (S) es aquella parte del ingreso disponible que las familias no gastan en consumir en el periodo presente. Cuando las familias deciden ahorrar están postergando su consumo de hoy para consumir en el futuro.  $S=Yd-C$

---

<sup>35</sup> José Silvestre Méndez. "Diccionario de Economía". Ediciones Océano S.A. pág. 86

La cantidad de ahorro de las familias depende del nivel de sus ingresos y de sus pautas culturales en relación al consumo. Hay familias (y hay países) que tienden a gastar una parte mayor de sus ingresos que otras, dado un mismo nivel de ingreso.<sup>36</sup>

## **2.20. Beneficios**

La decisión básica que toda empresa debe tomar es la cantidad que producirá. Esta decisión dependerá del precio al que pueda venderla y del coste de producción. El logro del objetivo de toda empresa de maximizar los beneficios se alcanza cuando la diferencia entre los costes totales y los ingresos totales es máxima.

Beneficio (B)= Ingresos totales (IT) – Costos totales (CT)

## **2.21. Beneficio de las Familias**

Las familias tienen un beneficio, de diferentes maneras para el análisis del presente trabajo, el beneficio de las familias están en función del empleo e ingresos. Las familias se pueden tener beneficio de diferentes maneras como por ejemplo. Beneficiarse de los servicios básicos, educación, salud, etc.

## **2.22. Desarrollo**

El concepto de desarrollo también se refiere:

“A los avances y los manejos que permitan satisfacer de manera las necesidades básicas humanas, como ser educación, salud alimentación y vivienda; no importa el lugar de residencia de las personas”<sup>37</sup>

Por lo anteriormente mencionado el desarrollo también se entiende como una condición de vida social dentro de un país, en lo cual las necesidades auténticas de las personas, (colectivas o individuales) se suplen a través del uso de los recursos y sistemas naturales en forma sostenida y racional. La utilización de los recursos y sistemas naturales en forma sostenida y racional. La utilización de los recursos debe

---

<sup>36</sup> Centro de investigación económica, “economía principales conceptos”, Montevideo, 5 de Enero 2005

Pág. 20

<sup>37</sup> Everet Hagan, “La Teoría Económica del Desarrollo”; Primera adicción 1976, edictoria la carreta; Pág. 15

estar basada en tecnología que no atente en contra de aspectos naturales y de los derechos humanos, también incluye oportunidades de empleo para la población y los medios para satisfacer sus necesidades. Para lograr debe una distribución de la riqueza nacional. Que permita a la población acceder a los servicios básicos

### **2.22.1. Teoría Clásica Del Desarrollo**

La respuesta clásica a la pregunta precedente era: por la acumulación de factores de producción, capital y trabajo (en las modernas teorías del crecimiento, el factor “tierra”, que incluye los terrenos cultivables o los recursos mineros, se omite del análisis en aras de la simplicidad); cuanto más capital y más trabajo estén disponibles en una economía, más crecerá esta. Es importante destacar que cuando se habla de capital en economía nos referimos a capital productivo, es decir, a medios de producción: maquinaria, herramientas, fábricas, etc. Los economistas clásicos del siglo XIX veían el crecimiento económico necesariamente limitado por las disponibilidades de factores de producción, cuyo rendimiento se consideraban decrecientes. Una vez empleados todos los recursos disponibles, la economía llegaría a un estado estacionario, más allá del cual no habría mejoras en la calidad de vida de los individuos.

Por eso Carlyle veía la economía como una “ciencia lúgubre”, que no permitía el progreso material más allá de un nivel determinado (el estado estacionario).

En resumen de lo anterior expuesto la concepción clásica del crecimiento era la acumulación de factores de producción: capital y trabajo; cuanto más capital y más trabajo estén disponibles en una economía, más crecerá esta; el límite lo impone el advenimiento del estado estacionario, más allá del cual no habría progreso material.<sup>38</sup>

---

<sup>38</sup> *Everet Hagan, “La Teoría Económica del Desarrollo”; Primera adición 1976, edictoria la carreta; Pág. 16*

### **2.22.2. Postulaciones del Crecimiento Económico**

Primera postulación todos son racionales Obraran “racionalmente”, es decir, tratando siempre de maximizar la utilidad de lo que compran, como consumidores y tratando de maximizar el beneficio de lo que venden, en su rol de empresarios.

El segundo postulado sostiene que el individuo obra por egoísmo, es decir por interés propio, pero que el conjunto de todos los intereses individuales coincide con el interés general.

El tercer postulado afirma que los procesos racionales y la transformación de los intereses individuales en el interés general se realizan en el mercado, a través de la competencia. Con estas deducciones, que creen haber extraído de la realidad a través de la observación directa, los clásicos, fundadores de la Economía.

Política, ya creyeron estar listos para lanzar sus “leyes económicas”, a las que les otorgarían un carácter universal y una supuesta validez en todo tiempo espacio.<sup>39</sup>

### **2.22.3. Desarrollo Económico**

La palabra desarrollo económico según la Real Académica de la Lengua (XV edición) se define como:

“Evolución progresiva de una economía hacia mejores niveles de vida.”

Desde sus inicios el término desarrollo ha presentado un enfoque economicista que ha privilegiado la riqueza material como un indicador. Esto se ha visto reflejado desde los primeros escritos donde los autores clásicos –economistas clásicos.

Este contexto, el concepto “desarrollo” podría ser aplicable a todo tipo de sociedad, y se puede ajustar a permanentes cambios y estados de movimiento; obteniendo la capacidad de promover y mantener la prosperidad o bienestar económico y social de los habitantes de un país o región (Miró, 2006).

La satisfacción del desarrollo está intrínseca en todas las necesidades propias del ser humano, no solo las primarias (alimento, vivienda, educación, salud) sino también:

---

<sup>39</sup> *Mario Blacutt Mendoza, Desarrollo local complementario “Manual Apara La Teoría en Acción”, Bunniestudios. Pág. 15*

protección, entendimiento, participación, ocio, creación, identidad y libertad; las cuales, son en sí mismas potencialidades humanas individuales y colectivas.

De lo antes mencionado podemos señalar que el desarrollo incluye un fuerte componente social: distribución más equitativa del ingreso, expectativas de vida, acceso a una vivienda digna, servicios de salud y educación, salud ambiental sana, derechos sociales y políticos, y participación ciudadana en la toma de decisiones.

#### **2.22.4. Desarrollo Económico Local**

un proceso que promueve el gobierno local en alianza con otros agentes, con el propósito de ampliar la base económica local, acumulando y capitalizando sus excedentes, fortaleciendo el tejido económico y generando el desarrollo de un entorno competitivo, que posibilite el desarrollo de las empresas, la generación de empleo local y luchar de manera efectiva contra la pobreza. Este proceso exige el diseño y la implementación de una estrategia de desarrollo continuo, utilizando los recursos locales y el desarrollo de innovaciones en un contexto de competencia globalizada. Al mismo tiempo, busca formas de conectar las políticas de desarrollo local, regional y nacional en un sólo marco de actuación integrador.

El desarrollo local es un proceso concertado de construcción de capacidades y derechos ciudadanos en ámbitos territoriales y político-administrativos del nivel local (municipios = territorio) que deben constituirse en unidades de planificación, de diseño de estrategias y proyectos de desarrollo con base a los recursos, necesidades e iniciativas locales.

El desarrollo local es integral; es decir, incorpora en el diseño de sus planes al conjunto de dimensiones presentes en el territorio: social, económico, ambiental, etc. Por ello, iniciar un proceso de desarrollo local debe permitir favorecer el crecimiento económico, la democracia política y el progreso social, de modo que se vaya alcanzando el desarrollo humano sostenible. (Rojas, 2005) Pág. 215

“Desarrollo Económico Local es un proceso reactivador de la economía y dinamizador de la sociedad local, que mediante el aprovechamiento eficiente de los recursos endógenos (internos) existentes en una determinada zona, es capaz de estimular su crecimiento económico, crear empleo y mejorar la calidad de vida de la comunidad local”.<sup>40</sup>

#### **2.22.5. Propuesta De Desarrollo**

La propuesta de desarrollo:

“Es la etapa de elaboración del plan de desarrollo construida a partir del diagnóstico que se expresa la imagen objetivo de desarrollo y que se concreta en la elaboración de los objetivos y la definición de las políticas orientadas a aprovechar las potenciales, superar los macro problemas y satisfacer la demanda social”<sup>41</sup>

- Debe estar directamente relacionado con los objetivos estratégicos
- Deben diseñarse en tanto opciones de curso de acción a seguir
- Las políticas deben ser sometidas a un análisis preliminar de sus posibilidades
- Deben evaluarse criterios de carácter político, técnico o institucional.

---

<sup>40</sup> Mario Blacutt Mendoza, *Desarrollo local complementario “Manual para la Teoría en Acción”*, Bunnistudios. Pág. 15

<sup>41</sup> Ministerio de Desarrollo Sostenible y Planificación, *Metodología de Planificación Departamental La Paz Bolivia*, Pág. 15

# **CAPITULO III**

## **METODOLOGIA**

## METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

Se utiliza, en el proceso de preparación del presente trabajo, un procedimiento metodológico de análisis y síntesis, consistente en los siguientes elementos.

- Para la elaboración del Marco Teórico, se efectúa una investigación bibliográfica, a través de la presentación de fichas de lectura extractadas de la bibliografía técnica seleccionada.
- Recopilación de la información relevante a través de la utilización de fuentes primarias y secundarias.
- Consiguientemente, la investigación combina los elementos exploratorios con los prácticos aplicados.

### 3. Metodología

Método es el conjunto ordenado de pasos para lograr un fin determinado.

“Método es una sucesión de pasos entre sí por un propósito. Método de trabajo científico es el procedimiento rígidamente criticado para encontrar conocimientos evaluados como

“nuevos”, como desconocidos hasta este momento por el grupo de científicos mejor informados y satisfactoriamente comprobado por ellos mismos”<sup>42</sup>

#### 3.1. Método Científico

Es un conjunto de técnicas y procedimiento relacionados con la realidad que se desea estudiar, para llegar desde lo conocido a lo desconocido y lograr avanzar en el proceso de conocimiento, utilizando simultáneamente el método deductivo e inductivo.

El método científico es importante para este trabajo para este trabajo de investigación, por que opera dentro de determinados marcos y con ciertos elementos (definiciones, variables e indicadores) que dan los instrumentos necesarios para estudiar hechos y

---

<sup>42</sup> Naciones Unidas, *Principios y Recomendaciones para los Censos de Población y Habitación*. Nueva York 2010 pág. 7

revelar nuevos conocimientos, además porque la unión de la teoría y el método; permiten la predicción de sucesos que se pueden presentar.<sup>43</sup>

“El método científico es el procedimiento de pasos ordenados y sistematizados, fundamentados en una base conceptual para alcanzar el conocimiento. Como su propio nombre lo indica representa la metodología que define y diferencia el conocimiento de la ciencia con otros tipos de conocimientos”<sup>44</sup>

### **Pasos del método científico:**

- **Observación:** El primer paso es la observación de una parte limitada del universo o población que constituye una muestra representativa del todo.
- **Hipótesis:** Se desarrolló en esta etapa, el planteamiento de la hipótesis que explique los hechos ocurridos (observados) de una forma hipotética o especulativa, es decir con previo conocimiento lógico. Este paso intenta explicar la relación Causa-Efecto de los hechos de un problema o fenómeno.
- **Experimentación:** En esta etapa la hipótesis debe ser comprobada y respaldada por estudios que presentan auténtica veracidad y objetividad.

### **3.2. Método Deductivo**

El método deductivo es aquel que parte de los datos generales a los particulares aceptados como válidos y que por medio del razonamiento lógico pueden deducirse varias suposiciones. La deducción parte de la razón inherente a cada fenómeno. La forma más perfecta de utilización del método deductivo es el método axiomático utilizado en la lógica y en las matemáticas.

La palabra Deductivo proviene del “Latín-Deductivo”; Que significa sacar o separar consecuencias de algo.

La deducción es el enlace de juicios que llevan a la inferencia. Una inferencia es el razonamiento lógico de la combinación de dos o más juicios; es decir, obtener un juicio llamado conclusión.

---

<sup>43</sup> Ramón Ruiz, *el Método Científico y sus Etapas México 2007*

<sup>44</sup> Raúl Rojas Soriano. *El Proceso de la Investigación Científica. Editorial Trillis. México 2004. Pág. 78-82*

### **3.3. Método Inductivo**

El termino inductivo proviene del “Latín- Inductivo”; Que significa conducir, introducir, llevar a...

“El método inductivo en términos generales es aquel que va de lo particular a lo general; es decir, aquel que partiendo de casos particulares, permite llegar a conclusiones generales”.<sup>45</sup>

Una gran ventaja de la inducción es que impulsa al investigador a ponerse en contacto directo con las cosas (materiales-inmateriales). El camino va de la especificidad de los objetos a la unidad de los conceptos.

En la presente trabajo se empleara el método Inductivo por que se partió de casos particulares (Encuestas realizadas a la 26 unidades de servicio gastronómico de la comunidad de San Jacinto), para llegar a conclusiones más generales (como la unidades de servicios Gastronómicos contribuyen a la generación de empleo e ingresos a las familias del lugar) y realizar las correspondientes interpretaciones metodológicas.

### **3.4. Método Estadístico**

El método estadístico está ligado con los métodos científicos que implican un procedimiento metodológico; a través del cual se procede primeramente a definir los objetivos, posteriormente a la toma de decisiones, organización, recopilación, tabulación, presentación y análisis de datos, tanto para la deducción de conclusiones como para toma de decisiones razonables o acorde a tales análisis estadísticos.

Las estadísticas constituyen un medio valioso para evaluar y cuantificar los hechos o fenómenos sociales al objeto de tener una idea clara de sus dimensiones, de sus magnitudes, de su significancia, de sus consecuencias y su importancia en el acontecer social.

---

<sup>45</sup> Davila Newman Gladys *el Razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales*, Lauros.

“Este método sigue un procedimiento lógico y coherente, que se basa en el empleo de la inferencia estadística a través de las matemáticas (números) para llegar a la comprobación de los hechos”<sup>46</sup>

La investigación estadística se desarrolla utilizando el Ciclo “Deductivo-Inductivo” en cinco etapas que son:

1. Planteamiento del Problema
2. Organización y Costos (Trabajo de Campo)
3. Recolección de la Información (Mediante Cuestionarios, Entrevistas y la Observación Directa)
4. Clasificación y Presentación de los Datos Recopilados (Mediante Gráficos y Tablas)
5. Análisis e Interpretación de los Resultados (Informe Final)

### **3.5. Técnicas de Investigación**

Una técnica es “una forma particular para realizar o aplicar un método, normalmente una técnica está referida a los procedimientos que son empleados para la acumulación y manipulación de datos”<sup>47</sup>

Una técnica representada los medios auxiliares que cuenta un investigador para emprender con un fin específico. Las técnicas empleadas para la recolección de datos en la investigación

- ✓ Encuesta
- ✓ Entrevista

Las fuentes de información son principalmente primarias, se realizara el levantamiento de información mediante una encuesta y entrevista directamente a las familias.

---

<sup>46</sup> Murray R. Spiengel, “Estadística”, segunda adicción Mc CRAWW, HILL/INTERAMERICADO de España pág. 8

<sup>47</sup> Murray R. Spiengel, “Estadística”, segunda adicción Mc CRAWW, HILL/INTERAMERICADO de España pág. 10

### 3.5.1. Censo

Los datos de los censos de población pueden presentarse y analizarse en forma de estadísticas sobre las personas y los hogares y para una gran variedad de unidades geográficas, desde el conjunto del país hasta las pequeñas localidades.

“Un censo de población es el conjunto de las operaciones consistentes en recoger, recopilar, evaluar, analizar y publicar o divulgar de alguna otra forma datos demográficos, económicos y sociales relativos a todos los habitantes de un país, o de una parte bien delimitada de un país, en un momento determinado”.<sup>48</sup>

### 3.6. Población

Se llama población al conjunto o colección de todos los elementos cuyo conocimiento interesa, que posee al menos una característica en común. Cada uno de esos elementos es un individuo. Si se está estudiando el resultado de ciertos experimentos químicos, cada uno de esos experimentos será un individuo estadístico y el conjunto de todos los posibles experimentos (en esas condiciones) serán la población.<sup>49</sup>

A su vez, cada elemento de la población tiene una serie de características que pueden ser objeto del estudio estadístico. Así por ejemplo si se considera como elemento a una persona, se puede distinguir en ella los siguientes caracteres:

- ✓ Sexo
- ✓ Edad
- ✓ Nivel de Estudios
- ✓ Estado Civil, Profesión, etc.

Luego por tanto de cada elemento de la población podremos estudiar uno o más aspectos, cualidades o caracteres.

La población puede estudiarse o analizarse según su tipo o tamaño:

---

<sup>48</sup> Naciones Unidas, *Principios y Recomendaciones para los Censos de Población y Habitación, nueva yort 2010* pág. 7

<sup>49</sup> Shao, Stephen P. *Estadística para Economistas y Administradores de Empresas 15ª Edición 1979*

### **a) Población Finita:**

Cuando el número de elementos que la conforman es Finito (Un N° determinado).  
Por ej. Ejemplo N° de alumnos de la carrera de economía, o un grupo de clase del segundo año<sup>50</sup>

### **b) Población Infinita:**

Cuando el número de elementos que la conforman es infinito (Un N° indeterminado), o tan grande que pudiesen considerarse infinitos. Como por ejemplo. Si se realiza un estudio sobre los productos que hay en el mercado. Hay tantos y de tantas calidades que esta población podría considerarse infinita.<sup>51</sup>

Actualmente, en un estudio estadístico, no se puede trabajar con todos los elementos de la población, si no que se realiza sobre un subconjunto de la misma. Este subconjunto puede ser una muestra, cuando se toman un determinado número de elementos de la población (mediante una diversidad de metodologías), sin que en principio tengan nada en común; o una sub-población, que es el sub-conjunto de la población, formada por los mismos elementos de la población que comparten una determinada características.

### **3.6.1. Muestra de la Población:**

“selección de un conjunto de individuos representativos de la totalidad del universo objeto de estudio, reunidos como una representación valida y de interés para la investigación de su comportamiento”<sup>52</sup>

En la práctica, estudiar todos y cada uno de los elementos que conforman la población no es aconsejable, ya sea por la poca disponibilidad de recursos, por la homogeneidad de sus elementos, porque a veces es necesario destruir lo que se está midiendo, por ser demasiada grande el número de sus componentes o no se pueden

---

<sup>50</sup> Shao, Stephen P. *Estadística para Economistas y Administradores de Empresas 15ª Edición 1979*  
Pág. 212

<sup>51</sup> Shao, Stephen P. *Estadística para Economistas y Administradores de Empresas 15ª Edición 1979*  
Pág. 215

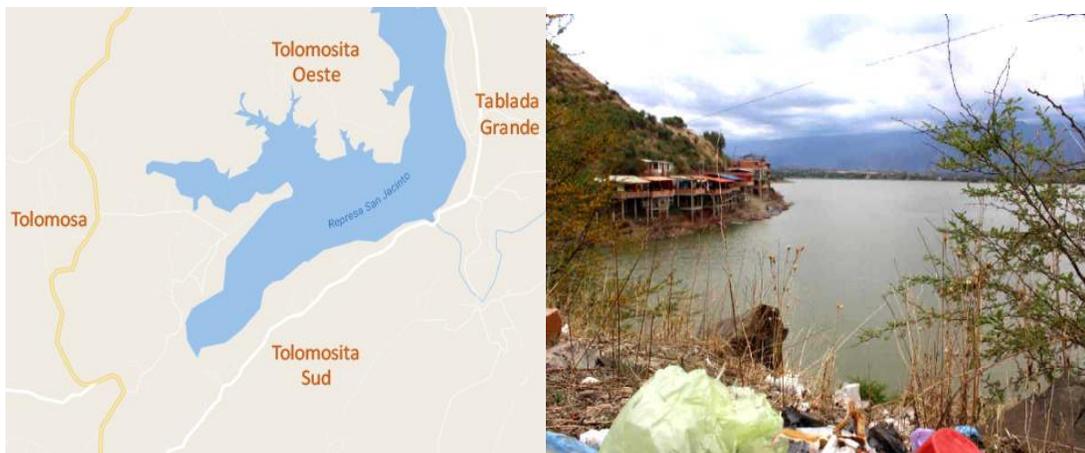
<sup>52</sup> George C. Canovos, “Probabilidad y Estadísticas” 5ta edición por Mc. Graw Hill, Interamericano,

controlar; por eso se recurre al análisis de los elementos de una muestra con el fin de hacer inferencias respecto al total de la población.

### **3.6.2. Población Objeto**

El presente proyecto de tesis se realizara en la comunidad de San Jacinto

#### **Ubicación de la comunidad**



La población objeto para el estudio está conformada por 26 unidades de servicios gastronómicos de la Comunidad de San Jacinto.

Siendo una población reducida y específica se realizara un censo

Para la recolección de información será de manera directa, mediante entrevista personal a través de encuestas.

**CAPITULO IV**  
**ANALISIS DE RESULTADOS**

## ANALISIS DE RESULTADOS

### 4.1. CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNIDAD DE SAN JACINTO

La comunidad de “**San Jacinto**” Está ubicada en las cercanías de la ciudad de Tarija, a 7 Km. de distancia en dirección al sur, es una comunidad principalmente dedicada a la actividad económica de la agricultura y pecuaria en menor medida. Los principales productos que se produce en la comunidad son: papa, maíz choclo y hortalizas; en los últimos años se está innovando y promoviendo la producción de vid y la producción de leche, toda esta producción es comercializada en le misma comunidad o en la ciudad de Tarija, por su cercanía.



La represa de San Jacinto fue construida en 1978 para la generación de energía hidroeléctrica y para regular el riego de 3.300 hectáreas de cultivos. El lago artificial que alberga se ha convertido en uno de los sitios predilectos por los tarijeños para ir a desconectar, pasear o salir de la ciudad.

Es un lago de tamaño mediano, ideal para hacer una visita de un par de horas que cuenta con vistas panorámicas de impacto debido a la vegetación que presentada que se encuadra perfectamente con los colores que refleja el agua de esta zona.

Además, está la represa que aunque es pequeña es interesante para conocer, especialmente en época de lluvia cuando **el agua pasa a través de la caída de rebalse** que cuenta, la zona está definida como un área de turismo gastronómico

porque al margen de la represa se observan **diversos restaurantes donde se puede disfrutar de pescados extraídos del mismo lago.**

A lo largo de la represa también estaba **proyectado un complejo turístico**, pero este último solo quedo en proyecto, razón por la que los que trabajan en las actividades que se ofrecen a los turistas lo hacen de manera particular y muy artesanalmente.

Junto a la represa se encuentra una serie de casetas, que son uno de los servicios de los que puede disfrutar los visitantes esta zona, donde se puede disfrutar de una variedad de pescados de la zona, junto a otros tipos de platillos como las chirriadas que son una **especie de tortillas de maíz, humintas y cangrejos** para calmar el hambre.

#### **4.1.1. Ubicación Física y Geográfica**

La comunidad de “San Jacinto” se encuentra localizada en la parte sur del departamento de Tarija, con una orientación sureste, a orillas del rio de Tolomosa y la Unión con el rio Guadalquivir y con el rio Aguas Caídas en proximidad de las comunidades de El Temporal, El Portillo y San Jacinto Sud y Serranías de la Cordillera del Ancón Grande dentro del municipio de Cercado

Geográficamente esta localiza entre los: 21°63’33” Latitud sud 64°72’00” Longitud oeste.

#### **4.1.2. Vías de Acceso**

En la actualidad existen tres vías de acceso a la zona de estudio las cuales no se encuentran concluidas en su totalidad. Son carreteras asfaltadas de doble vía que pasa por toda la comunidad. Estas carreteras fueron construidas en la gobernación del Dr. Mario Cossío Cortez, viene desde la ciudad de Tarija pasa por el barrio San Blas, Tablada y la otra por el Barrio San Luis.

#### **4.1.3. Clima**

Su clima es variable; frio y seco en el sector occidental, propicio para actividades agrícolas y pecuarias de puna, con una cubierta vegetal y temperatura media anual de 14° C. la zona de los valles, de clima templado y temporalmente húmedo, con

temperatura media anual de 24°C, desarrolla una de las actividades frutícolas y hortícolas más intensas del país.

Por lo que se refiere a las temperaturas, la medida anual es de 17°C y 23° C, con una amplitud anual medida de 8,85°C. La humedad relativa anual es de 66%.

Los vientos de San Jacinto varían según la estación del año. En invierno de junio a agosto hay vientos fríos del oeste. En verano, los vientos son templados y provienen del sureste que corresponden a la estación de lluvias.

## ANÁLISIS DE DATOS

### 4.2. Características Generales de la Población

El respectivo análisis se realiza con los datos obtenidos mediante las encuestas realizadas a las 26 unidades de servicios gastronómicas.

#### 4.2.1. Distribución de la Población por Sexo

Por lo general la población de una determinada región se distribuye de diferentes formas lo cual está en función a las características y funcionalidad de los segmentos poblacionales. Una de ellas es la distribución según el género, para mostrar la proporcionalidad de las mujeres o de los hombres en la estructura poblacional lo cual refleja el nivel de masculinidad de la población. Para el caso de la comunidad de San Jacinto la proporcionalidad esta sesgado hacia las mujeres.

Este sesgo puede deberse a problemas migratorios o sea que son los hombres quienes migran más que las mujeres o también por que nacen más mujeres que hombres.

**CUADRO N° 1**  
**POBLACIÓN TOTAL SEGÚN SEXO**

| Mujer | Hombre | Total |
|-------|--------|-------|
| 160   | 140    | 300   |
| 53%   | 47 %   | 100   |

Fuente: INE Censo y Vivienda 2012

Elaboración: Propia

Según el Censo de viviendas realizado por el Instituto Nacional de Estadística, se tienen los siguientes datos que se observan en el cuadro en cuanto a la población de la Comunidad de San Jacinto.

Según el Censo 2012 realizado por el INE la comunidad de San Jacinto tiene una población de 300 Hab, de los cuales 160 son de sexo femeninos y 140 de sexo masculino.

**GRAFICO N°1  
POBLACION TOTAL SEGÚN SEXO**



Fuente: INE Censo De Vivienda 2012

Elaboración: Propia

En el gráfico de tortas se observa que los datos en porcentajes, el 47% son de sexo masculino y el 53% son de sexo femenino.

**4.2.2. Distribución de la Población Según la Edad**

Dentro de la estructura etaria de una población se encuentran tanto las personas menores de edad, la población joven y la población adulta pero lo más importante de esta estructura es la proporción de la población que estaría en condiciones de realizar ciertas actividades económicas o sea la población económicamente activa que en este caso estaría en la población mayor a 11 años adelante como se indica en el siguiente cuadro.

**CUADRO N° 2  
EDAD DE LOS INTEGRANTES DE LAS FAMILIAS**

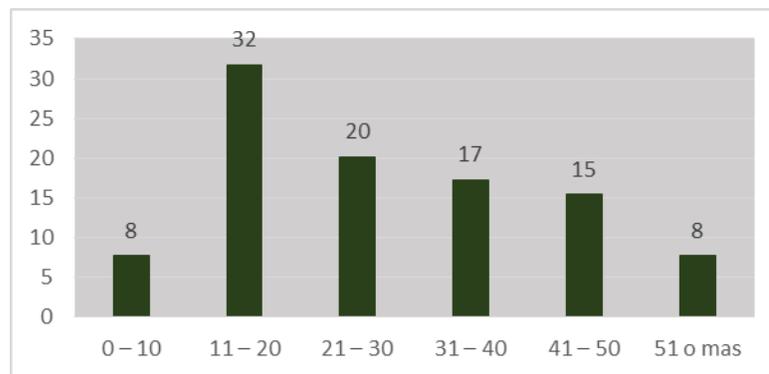
| EDAD     | N°  | %   |
|----------|-----|-----|
| 0 – 10   | 8   | 8   |
| 11 – 20  | 33  | 32  |
| 21 – 30  | 21  | 20  |
| 31 – 40  | 18  | 17  |
| 41 – 50  | 16  | 15  |
| 51 o mas | 8   | 8   |
| Total    | 104 | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico

Elaboración: Propia

El Cuadro N°2 muestra que los integrantes de las familias de las unidades de servicio de presentaría una población económicamente activa excepto en el rango de 0-10, considerando que la actividad que desarrolla estas unidades de servicio, es fundamentalmente de orden familiar, por lo que se podría indicar que los distintos componentes de la estructura familiar forman parte del PEA. Por lo que la edad que se toma en cuenta que esta se encuentra entre 11 a 20 años.

**GRAFICO N°2**  
**EDAD DE LOS INTEGRANTES DE LAS FAMILIAS (%)**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Las edades más representativas están de 11 a 20 años que comprende el 32% entre hombres y mujeres, el 20% tienen una edad de 21 a 30. EL 17% de la población en estudio tienen una edad de 31 a 40 años, el 8% que son representadas por 5 personas tienen una edad de 0 a 10 años.

#### **4.2.3. Tamaño Familiar**

El número de personas que conforman una familia determina también la situación en el nivel de satisfacción de las necesidades básicas puesto que las familias numerosas por lo general un alto grado de dependencia y por lo tanto mayor la dificultad y atender y cubrir sus necesidades y sus expectativas de bienestar, resultaría bajas lo cual no puede suceder cuando el tamaño es relativamente bajo.

**CUADRO N° 3  
TAMAÑO FAMILIAR**

| <b>Nº de familias</b> | <b>Nº de integrantes</b> | <b>%</b> |
|-----------------------|--------------------------|----------|
| 5                     | 3                        | 19       |
| 7                     | 4                        | 27       |
| 4                     | 2                        | 15       |
| 8                     | 5                        | 31       |
| 2                     | 6                        | 8        |
| 26                    | 104                      | 100      |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

De acuerdo al cuadro N° 3 del total de las familias encuestadas el 28% representado por 7 familias, están constituidas por 4 integrantes, el 16% tiene un tamaño familiar de 2 integrantes, el 20% indicaron que su familia esta compuestas por 3 personas y el 8% tiene una composición familiar de 6 individuos.

#### **4.2.4. Nivel de Instrucción**

La educación ha sido considerada como una forma de consumo social, pero en estos últimos tiempos ha surgido una nueva idea, que examina a los gastos en educación como una forma de recurso humano

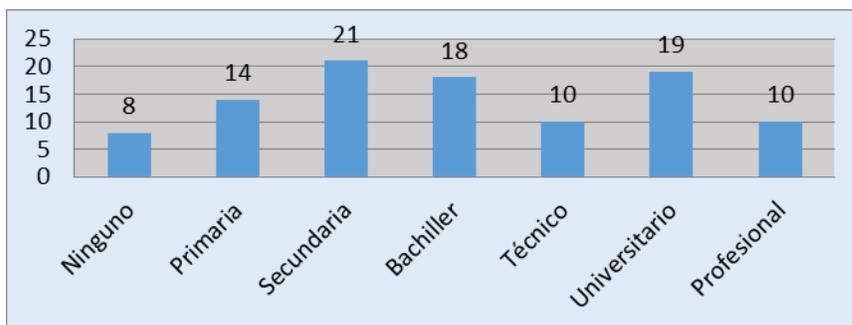
La educación es la conceptuada como una meta de desarrollo social porque permite el potenciamiento de recursos humanos por sí mismo, en el sentido que proporciona al individuo las oportunidades para desarrollar sus potencialidades mejorar su posición dentro la sociedad y mejorar sus condiciones de vida.

**CUADRO N°4  
NIVEL DE INSTRUCCION DE LOS PROPIETARIOS**

| <b>NIVEL DE INSTRUCCIÓN</b> | <b>N° DE PERSONAS</b> | <b>%</b> |
|-----------------------------|-----------------------|----------|
| Ninguno                     | 8                     | 8        |
| Primaria                    | 15                    | 14       |
| Secundaria                  | 22                    | 21       |
| Bachiller                   | 19                    | 18       |
| Técnico                     | 10                    | 10       |
| Universitario               | 20                    | 19       |
| Profesional                 | 10                    | 10       |
| Total                       | 104                   | 100      |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

**GRAFICA N°4  
NIVEL DE INSTRUCCION DE LOS PROPIETARIOS (%)**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Según los datos obtenidos se tiene que los miembros de las familias tienen un nivel de instrucción de la siguiente manera. El 21% cursaron o están cursando el nivel secundario, el 19% asisten a la universidad para poder obtener una profesión, el 18% salieron bachilleres es decir terminaron el colegio, nivel más bajo que le corresponde a las personas que no tiene ningún nivel de instrucción es del 8%.

#### 4.2.5. Actividad de los Miembros de las Familias

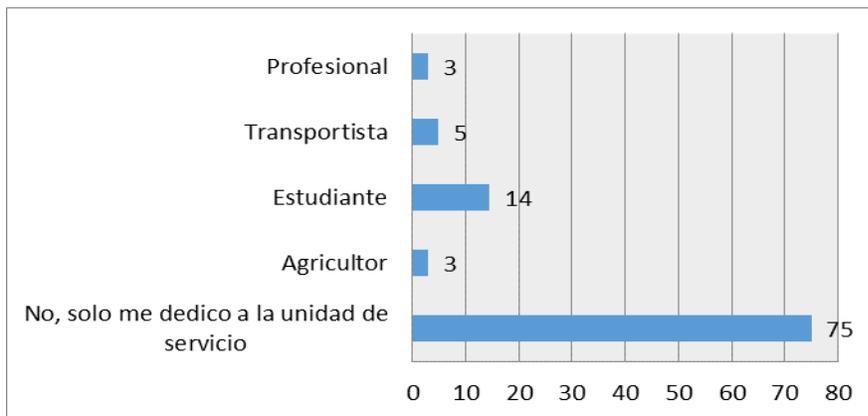
**CUADRO N°5  
ACTIVIDAD DE LOS INTEGRANTES DE LAS FAMILIAS**

| Actividad        | Nº de Personas | %   |
|------------------|----------------|-----|
| Solo gastronomía | 70             | 70  |
| Agricultor       | 3              | 3   |
| Ganadería        | 5              | 5   |
| Estudiante       | 15             | 15  |
| Profesional      | 3              | 3   |
| Transportista    | 8              | 8   |
| Total            | 104            | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

El cuadro respectivo se presentan los datos, de las actividades de los miembros de las familias en estudios el porcentaje más alto están las personas que se dedican a la unidad de servicios gastronómicos que corresponde el 70 %, seguidamente están las personas que se dedican a estudiar que representa al 15%,el respectivo 8% de los miembros de las familias se dedican a la actividad del transporte, 3% tienen el oficio de agricultor, con el mismo porcentaje del 3% están las personas que tienen una profesión que la ejercen.

**GRAFICO N° 5  
ACTIVIDAD DE LOS INTEGRANTES DE LAS FAMILIAS**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

### 4.3. SALUD

Los determinantes de la salud dependen fundamentalmente de la educación, la alimentación, la vivienda, los ingresos, los servicios básicos, etc.

En Bolivia se enfrenta a problemas de salud, los cuales se origina principalmente en la pobreza que afecta al país, especialmente en el área rural donde la población enfrenta todavía dificultades, de acceso a la salud por baja cobertura de estos, en el área rural.

De los 3.900 establecimientos de salud que hay en Bolivia, el 85% es primer nivel, el 10% es segundo nivel y 5% tercer nivel.

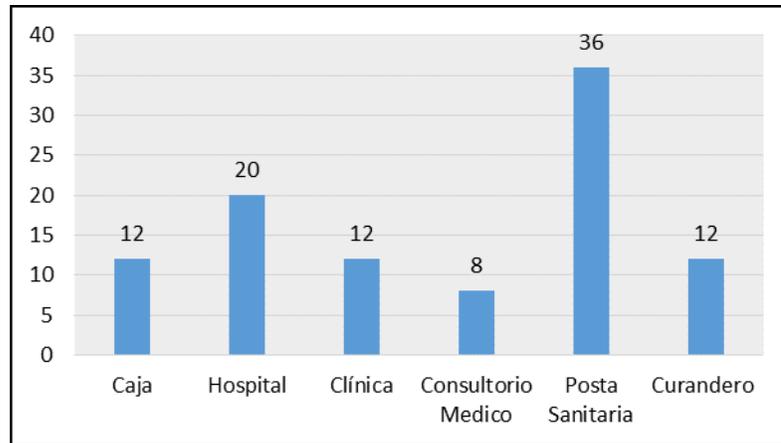
En cuanto a salud se pudo determinar mediante las encuestas realizadas el centro de salud con mayor asistencia es la posta sanitaria ya que los encuestados manifestaban que brinda una buena y oportuna atención.

**CUADRO N° 6  
CENTRO DE SALUD AL QUE  
ASISTE SU FAMILIA**

| Centro de Salud    | N° de Familias | %   |
|--------------------|----------------|-----|
| Caja de salud      | 3              | 12  |
| Hospital           | 5              | 20  |
| Clínica            | 3              | 12  |
| Consultorio Medico | 2              | 8   |
| Posta Sanitaria    | 10             | 36  |
| Curandero          | 3              | 12  |
| Total              | 26             | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

## GRAFICA N° 6 CENTRO DE SALUD AL QUE ASISTE



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

El Gráfico N° 6 con respecto al centro de salud al que acude la población en estudio tenemos los siguientes resultados, el dato más relevantes es de un 36% que asisten la posta sanitaria. Ya que la atención es más rápida y de mejor calidad, mencionaban los encuetados. Así mismo con porcentajes iguales del 12 %, las familias de las unidades de servicio de alimento tienen Caja Nacional de Salud, acuden al hospital, a una clínica o a un consultorio médico, para la atención de su salud.

### 4.4. VIVIENDA

La vivienda es considerada una necesidad básica para los seres humanos, la calidad de su construcción, las condiciones de habitabilidad, la cantidad y calidad de los servicios con que cuenta son indicadores del grado de bienestar y condiciones de vida de la población de un país.

#### 4.4.1. Características de las Viviendas

La vivienda es uno de los principales activos que forman el patrimonio de las familias en lo general se considera como incluso un ahorro e inversión para preservar sus recursos. Según Censo Nacional de Población y Vivienda (CNPV) 2012, el

Departamento de Tarija cuenta con 145.428 viviendas, de las cuales 143.124 corresponden a viviendas particulares y 2.304 a viviendas colectivas;

Decir que el número de viviendas con relación al Censo del 2001 se elevó en 46.842 viviendas que representa un 32.21%.

Las principales forma de tenencia que vive en el Departamento de Tarija, es la vivienda propia (83.697), seguida de la alquilada (24.972), con contrato anticrético y mixto (3.363), cedida o prestada (11.727) y otra forma (2.489).

En los últimos 13 años Tarija ha recibido grandes cantidades de dinero y cualquiera que no conoce Tarija puede pensar y con justo derecho que esta ciudad debe ser igual que Suiza o Dubái, con rascacielos enormes, carreteras y caminos adoquinados en oro, bienes y servicios básicos en sobreabundancia, y su población adinerada, con los empleos mejor remunerados del mundo.

Pero esperen no se emocionen dije cualquiera que NO conoce Tarija, porque los que vivimos en Tarija, conocemos y experimentamos otra realidad, nuestra triste realidad, donde la gente en su mayoría es pobre, sin servicios básicos y/o deficientes, donde el 70% de su población no cuenta con vivienda propia, y el desempleo ahoga a su gente que por necesidad realiza cualquier tipo de trabajo, al precio y costo que sea, a pesar de su profesión, edad o sexo, con tal de no hacer faltar el pan de cada día a sus familias.

Según el INE (Instituto Nacional de Estadísticas), que presenta datos nada confiables, es decir bondadosos y maquillados, este año Tarija fue la ciudad con mayor inflación, con 2.5 % revelándose oficialmente como la ciudad más cara de Bolivia, esto se refleja en los precios de los productos de la canasta familiar.

**CUADRO N° 7**  
**CARACTERÍSTICAS DE LAS VIVIENDAS DE LA FAMILIAS**

| Características | Nº de familias | %   |
|-----------------|----------------|-----|
| <b>TECHO</b>    |                |     |
| Teja            | 16             | 68  |
| Calamina        | 3              | 12  |
| Loza            | 6              | 20  |
| Total           | 26             | 100 |
| <b>PISO</b>     |                |     |
| Cemento         | 11             | 60  |
| Mosaico         | 10             | 40  |
| Tierra          | 5              |     |
| Total           | 26             | 100 |
| <b>PAREDES</b>  |                |     |
| Ladrillo        | 21             | 84  |
| Piedra          | 1              | 4   |
| Adobe           | 3              | 12  |
| Bloque          | 1              | 4   |
| Total           | 26             | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Las características de la vivienda de las familias en estudio son de buen material, se hace notar que las casas están en la avenida principal de la comunidad, ya que en las mismas están la unidad de servicio de alimentos, donde prestas los servicios al público.

Se tiene que 17 viviendas tienen un techo de teja, 5 son de loza y 3 están hechas de calamina. Así mismo 15 de las viviendas tienen piso de cemento, 10 están construidas con piso de mosaico, las características de la pared en la mayoría de las viviendas están hechas de ladrillo, 3 están construidas con adobe.

#### 4.5. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS BÁSICOS

Los servicios básicos en Bolivia, el porcentaje de vivienda particulares que tiene agua por cañería de red aumento de 62,27 % en 2001 a 66,09 % en 2012; la cobertura del servicio de energía eléctrica aumento de 64,38 % en 2001 a 78,18 % en 2012. El porcentaje de viviendas que disponen de servicio sanitario paso de 63,69 % en 2001 a 69,92 % 2012.

**CUADRO N°8**  
**SERVICIOS BASICOS DE LAS VIVIENDAS**

| ENERGÍA ELÉCTRICA |    |     |
|-------------------|----|-----|
| Si                | 26 | 100 |
| Total             | 26 | 100 |
| AGUA POTABLE      |    |     |
| Si                | 21 | 80  |
| No                | 5  | 20  |
| Total             | 26 | 100 |
| ALCANTARRILLADO   |    |     |
| Si                | 21 | 80  |
| No                | 5  | 20  |
| Total             | 26 | 100 |
| GAS DOMICILIARIO  |    |     |
| Si                | 18 | 68  |
| No                | 8  | 32  |
| Total             | 26 | 100 |
| TELEFONO          |    |     |
| SI                | 19 | 72  |
| NO                | 7  | 28  |
| TOTAL             | 26 | 100 |
| INTERNET          |    |     |
| SI                | 9  | 36  |
| NO                | 17 | 64  |
| TOTAL             | 26 | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

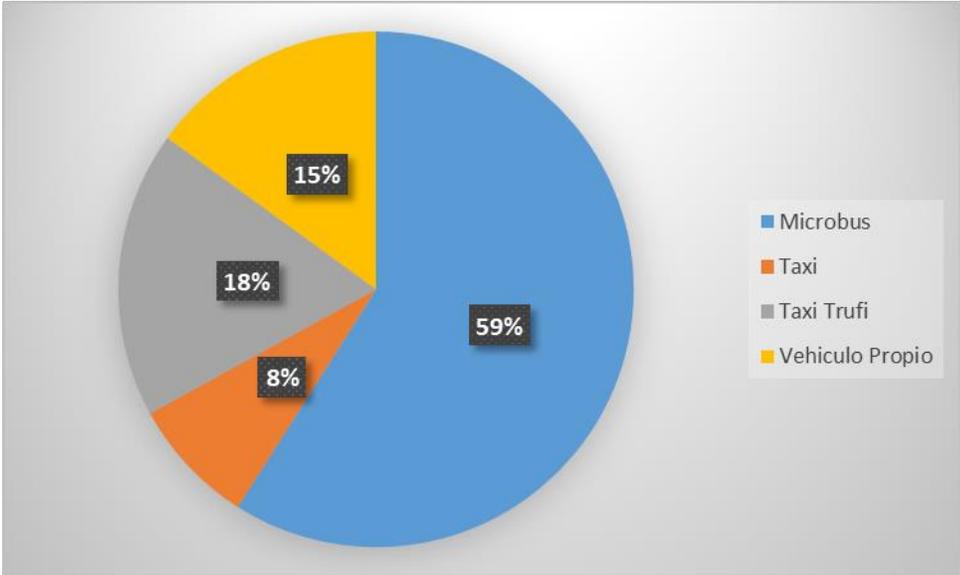
El 100% de las viviendas cuentan con luz eléctrica, en el caso del agua potable solo 21 viviendas o unidades de servicio cuenta con este servicio y 5 de ellos no tiene, estos se proveen de agua en baldes o bidones de sus domicilios particulares, se preguntó también si se cuenta con baño se tiene el mismo dato ya que el 80% de la cabañas si cuentan. En este caso los servicios básicos de las cabañas son importantes ya que, en las mismas están las unidades de servicio de alimentos, se tienen los siguientes datos.

**4.6. TRANSPORTE Y COMUNICACIÓN**

**4.6.1. Transporte**

En cuanto al transporte, se tiene diferentes líneas que realizan su recorrido por la zona de San Jacinto se tienen también taxi trufi.

**GRAFICO N°9  
MEDIO DE TRANSPORTE MÁS UTILIZADO**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

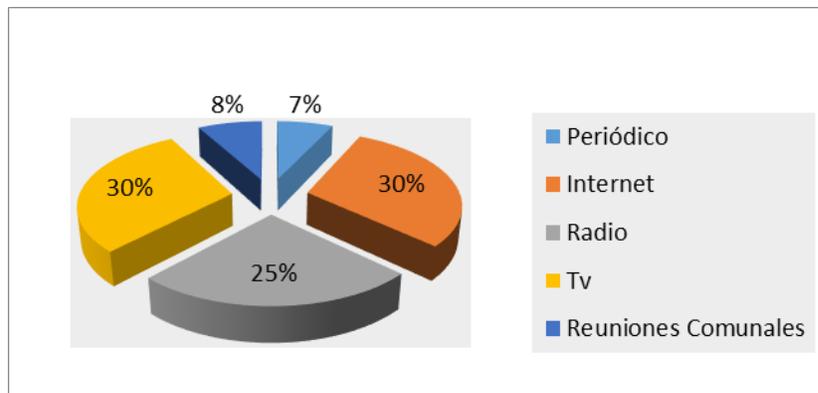
El gráfico N° 9 de sectores muestra que el medio de transporte más utilizados es el microbús con un porcentaje del 59%, el 18% utilizan en un taxi trufi para transportarse, el 15% utilizan su propio vehículo y el 8% utilizan taxi

#### 4.6.2. Medio de Comunicación

Los medios de comunicación son instrumentos utilizados en la sociedad para informar y comunicar mensajes en versión textual, sonora y visual o auto visuales.

Algunas veces son utilizados para comunicar de forma masiva, para muchos millones de personas, como es el caso del internet, televisión o los diarios impresos o digitales y otros para transmitir a pequeños grupos sociales como es el caso de los periódicos locales o institucionales.

**GRAFICO N°10  
MEDIO DE COMUNICACIÓN**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

El gráfico de sectores muestra que el 30% de las familias en estudio utilizan la Tv y el internet, el 25% de las familias utilizan radio, el 8% leen periódico y un 7% asisten a las reuniones comunales.

#### 4.7. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA PARA LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE SAN JACINTO

Los siguientes datos presentados son exclusivamente recolectados mediante encuesta a los propietarios o encargados de la Actividad Gastronómica de la Comunidad de San Jacinto.

#### 4.7.1. Causas del Emprendimiento

Las personas pueden emprender un negocio por diferentes causas, por aprovechar oportunidades por tener visión de negocios por conocer el mercado, por tener la capacidad de conocimiento del tipos de negocios, por falta de oportunidades de trabajo debido a la rigidez del mercado laboral, etc.

Para el caso que nos preocupa la causa importante para emprender el negocio gastronómico parece ser la falta de empleo pero también aprovechando la tradición.

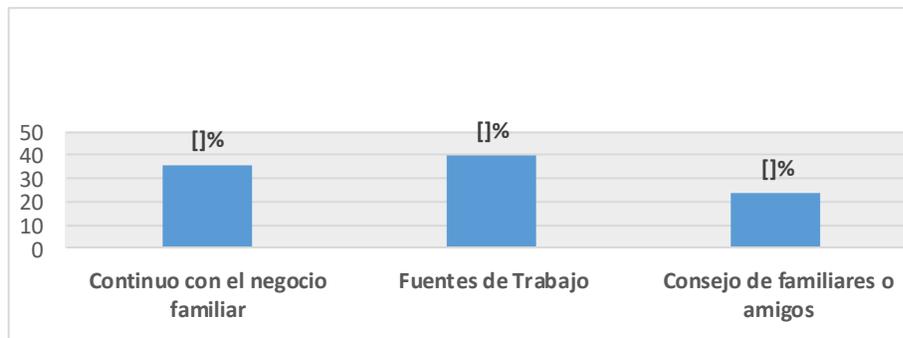
**CUADRO N°11**  
**RAZON PARA EMPRENDER LA UNIDAD DE SERVICIO**

| RESPUESTA                        | Nº | %   |
|----------------------------------|----|-----|
| Continuo con el negocio familiar | 9  | 36  |
| Fuentes de Trabajo               | 10 | 40  |
| Consejo de familiares o amigos   | 6  | 24  |
| Total                            | 26 | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

De acuerdo a las respuestas obtenidas el 40% indica que es por la falta de trabajo, para el 24% comenzó con esta actividad debido a los consejos de familiares y amigos, finalmente el 36% ha exteriorizado que es continuación de un negocio familiar ya existente.

**GRAFICO N° 11**  
**RAZON PARA EMPRENDER LA UNIDAD DE SERVICIO**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Las distintas respuestas, muestra que una mayoría desplego esta actividad como una forma de generar recursos adicionales a los de su actividad laboral, esto en virtud que las necesidades que tiene la familia son muchas y un solo ingreso no abastece, además indican que con la unidad de servicio de alientos la familia coopera en la atención de acuerdo al tiempo con el que disponen, convirtiéndose en un negocio familiar más que individual.

#### 4.7.3. Con cuantos baños cuenta la unidad de servicio gastronómico

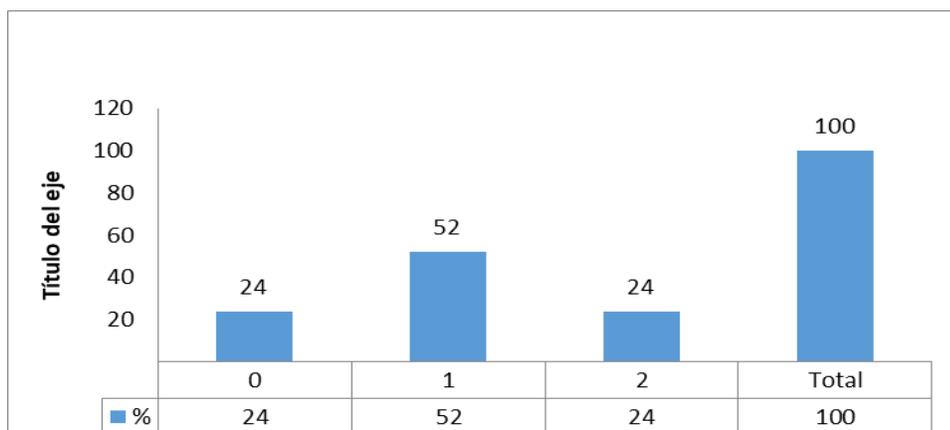
En este caso los baños son importante para las cabañas grandes y pequeños y tienen que estar limpios y preparados para el uso de los clientes.

**CUADRO N° 13**  
**N° DE BAÑOS CON LOS QUE CUENTA LA**  
**UNIDAD DE SERVICIO**

| Baños | Nº De Unidades | %   |
|-------|----------------|-----|
| 0     | 6              | 24  |
| 1     | 13             | 52  |
| 2     | 6              | 24  |
| Total | 26             | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

**GRAFICO N° 13**  
**N° DE BAÑOS CON LOS QUE CUENTA LA UNIDAD DE SERVICIO**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Solo 6 unidades de servicio que representa el 24% cuentan con 2 baños, el 52% tiene un solo baño para la atención a los clientes, y un 24 % que representan los kioscos no cuentan con el mismo, siendo un gran problema en la zona donde estas unidades de servicio, se deberían considerar las autoridades de poder construir baños públicos en ese sector.

#### 4.7.4. Financiamiento

Se conoce como financiamiento o financiación el mecanismo por medio del cual se aporta dinero o se concede un crédito a una persona, empresa u organización para que esta lleve a cabo un proyecto, adquiera bienes o servicios, cubra los gastos de una actividad u obra, o cumpla sus compromisos con sus proveedores.

El financiamiento es un motor importante para el desarrollo de la economía, pues permite que las empresas puedan acceder a los recursos para llevar a cabo sus actividades, planificar su futuro o expandirse.

La forma más común de obtener financiamiento es a través de préstamos o créditos a entidades bancarias. Por lo general, es dinero que debe ser devuelto en el futuro próximo o lejano, con o sin intereses, en su totalidad o en cuotas.

**CUADRO N° 14  
FINANCIAMIENTO PARA ABRIR LA UNIDAD DE SERVICIO**

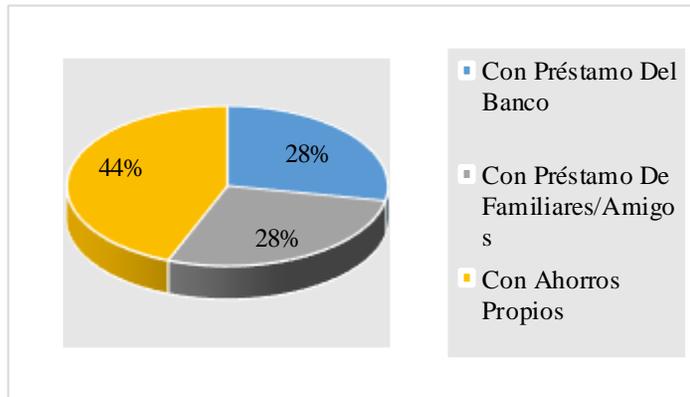
| Respuesta                           | Nº unidades | %   |
|-------------------------------------|-------------|-----|
| Con préstamo del banco              | 7           | 28  |
| Con préstamo de familiares y amigos | 7           | 28  |
| Con ahorros propios                 | 11          | 44  |
| Total                               | 26          | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

El cuadro N° 14 muestra los datos consultados sobre los recursos o capital que requirió para emprender la unidad de servicio de alimento la mayoría representada por el 44% manifiesta que lo hizo con ahorros propios, con porcentajes inferiores como el 28% ha señalado que emprendió el negocio con préstamo de dinero por parte

de familiares y/o amigos, el restante 28% señala que para la apertura de su negocio recurrió a un préstamo bancario o de institución financiera.

**GRAFICA 14**  
**FINANCIAMIENTO PARA EMPRENDER LA UNIDAD DE SERVICIO**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

### **La mayoría de los negocios**

Catalogado como unidad de servicio de alimento, hacen su apertura con ahorros propios de parte de sus propietarios, y las ganancias que generan constituyen un apoyo importante para el sostenimiento de la familia, es decir un complemento a los ingresos para la satisfacción de las necesidades, salvo algunos casos, los dueños/as de las cabanas no emprenden este tipo de negocios con préstamos bancarios ya que el mismo requiere del pago de intereses que es precisamente lo que se quiere evitar

#### 4.7.5. Antigüedad de la unidad de servicio

Podemos definir la antigüedad el tiempo en que el propietario ha prestado servicios a la población.

**CUADRO N° 15**  
**ANTIGÜEDAD DE LA UNIDAD DE SERVICIO**

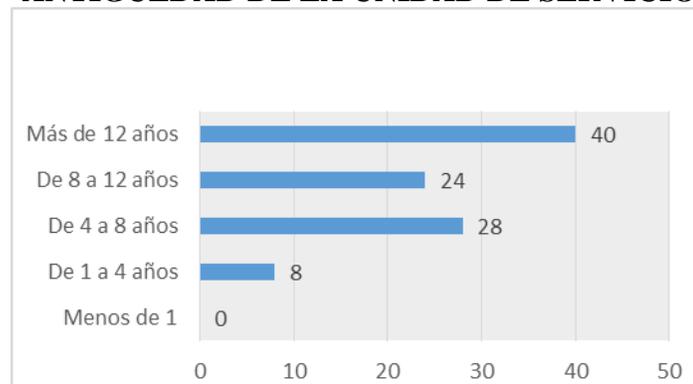
| Años           | Unidad De Servicio | %   |
|----------------|--------------------|-----|
| Menos de 1     | 0                  | 0   |
| De 1 a 4 años  | 2                  | 8   |
| De 4 a 8 años  | 7                  | 28  |
| De 8 a 12 años | 6                  | 24  |
| Más de 12 años | 10                 | 40  |
| Total          | 26                 | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Las respuestas que se pueden observar en el cuadro respectivo, muestra que el tiempo de atención de su cabaña varía, un 28% manifiesta que funciona entre 4 a 8 años, el 24% expresa que el tiempo que tiene es del 8 a 12 años, el porcentaje con menor tiempo de funcionamiento es de 8% de 1 a 4 años, el 40% exterioriza que llevan más de 12 años el funcionamiento de la actividad gastronómico

**GRAFICO N° 15**

**ANTIGÜEDAD DE LA UNIDAD DE SERVICIO**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómica  
Elaboración: Propia

El tiempo de funcionamiento de estos negocios de tipo familiar varía, aunque la mayoría ya tiene varios años desde su apertura, y los miembros de la Familia ya se han acostumbrado a la rutina y distribución de tareas donde incluye la atención de la unidad de servicio de alimento sin tener que afectar sus otras actividades.

#### 4.7.6. Combustible Utilizada

**CUADRO N°16  
COMBUSTIBLE QUE UTILIZA PARA COCINAR**

| <b>Combustible</b>              | <b>N° de familias</b> | <b>%</b> |
|---------------------------------|-----------------------|----------|
| <b>Gas Natural Domiciliario</b> |                       |          |
| Si                              | 17                    | 68       |
| No                              | 8                     | 32       |
| Total                           | 26                    | 100      |
| <b>Gas licuado(garrafa)</b>     |                       |          |
| Si                              | 26                    | 100      |
| Total                           | 26                    | 100      |
| <b>Leña</b>                     |                       |          |
| Si                              | 3                     | 12       |
| No                              | 22                    | 88       |
| Total                           | 26                    | 100      |
| <b>Otros</b>                    |                       |          |
| No                              | 26                    | 100      |
| Total                           | 26                    | 100      |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Según la información proporcionada, tenemos en el cuadro N° 15 que 68% de las cabañas cuentan con gas domiciliario y el 32% no cuentan con instalación de gas domiciliario, el 100% de las cabañas utilizan gas licuado ( garrafa) , con respecto si utilizan leña un 12% hace la utilización del mismo y 88% no utiliza leña

#### 4.7.7. Dificultades Más Frecuentes

Existen un fin de dificultades para llevar adelante esta clase de emprendimiento en la siguiente grafica se muestran las que más afectan a las unidades, consideradas por los dueños.

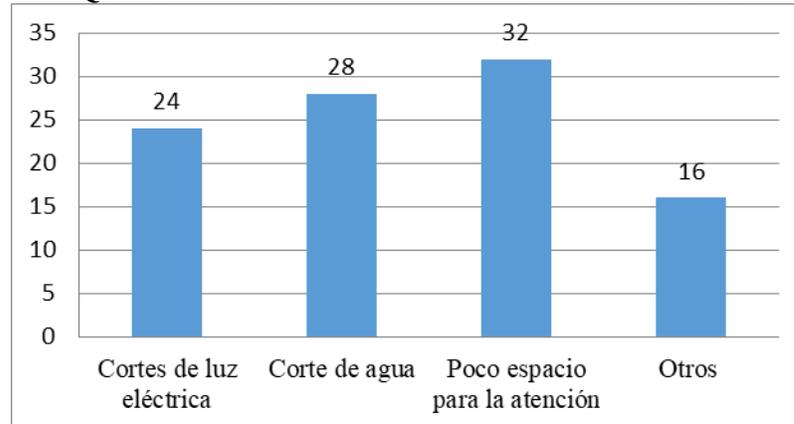
**CUADRO N°17**  
**DIFICULTAD QUE SE PRESENTA EN ACTIVIDAD GASTRONOMICA**

| Respuesta                     | Frecuencia | Porcentaje |
|-------------------------------|------------|------------|
| Cortes de luz eléctrica       | 6          | 24         |
| Corte de agua                 | 7          | 28         |
| Poco espacio para la atención | 9          | 32         |
| Otros                         | 4          | 16         |
| Total                         | 26         | 100        |

**Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico**  
**Elaboración: Propia**

En el caso de las dificultades que tienen las unidades de servicio de alimento para la prestar su servicios, con un porcentaje representativo del 32% es el poco espacio que se tienen en la unidad de servicio, esta dificultad se repercute en los fines de semana donde la personas acuden más para poderse servir un palto, seguidamente 32% está el problema del corte del el agua, este problema es uno que más le preocupa a las dueñas de las unidades ya que es el agua es insumo principal para la preparación de sus paltos, el 20% mencionan el corte de luz , así mismo el 16% mencionan otros problemas por ejemplo la inseguridad que existe en la zona embotellamiento vehicular en la avenida principal, etc.

**GARFICA N°17**  
**DIFICULTAD QUE SE PRESENTA EN LA ACTIVIDAD GASTRONOMICA**

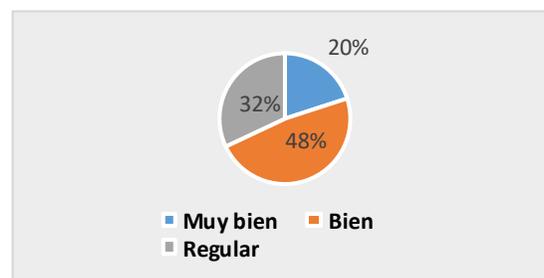


Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

**4.7.8. Percepción de la Viabilidad del Negocio.**

El tiempo de funcionamiento de estos negocios de tipo familiar varía, aunque una mayoría ya tiene varios años desde su apertura, y los miembros de la familia ya se han acostumbrado a la rutina y distribución de tareas donde incluye la atención sin tener que afectar sus otras actividades.

**GRAFICO N° 18**  
**PERCEPCIÓN DE LA VIABILIDAD DEL NEGOCIO**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

La grafica N°18 muestra las respuestas de los propietarios de la unidad de servicio gastronómico, el 48% considera que les va bien, el 32% consideran que el negocio es estable y por tanto ellos respondieron que le va muy bien, el 20% no tan conformes con el negocios respondieron que les va regular.

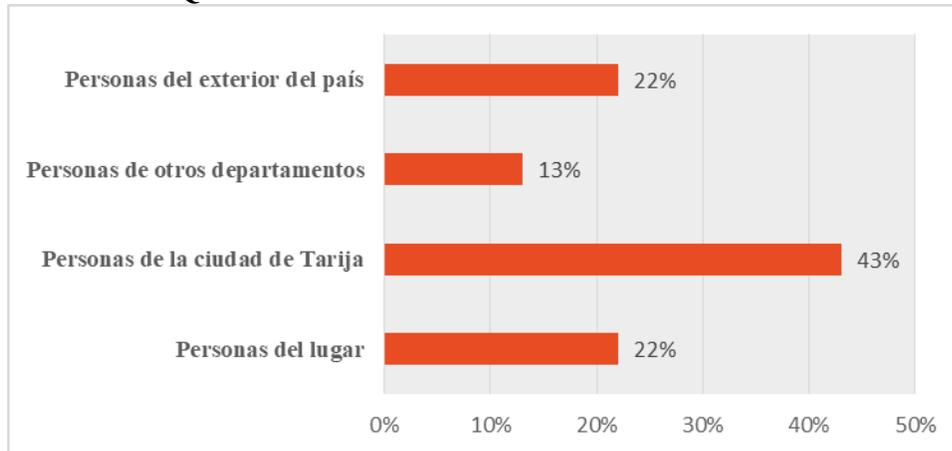
#### 4.7.9. Mayormente de donde preceden las personas que visitan su cabaña

**CUADRON°20**  
**PROCEDENCIA DE LAS PERSONAS QUE ACUDEN A LA ACTIVIDAD EN EL MES**

| Respuesta              | Frecuencia | Porcentaje |
|------------------------|------------|------------|
| Del exterior del país  | 9          | 22%        |
| De la ciudad de Tarija | 17         | 43%        |
| De otros departamentos | 5          | 13%        |
| Del lugar              | 9          | 22%        |
| Total                  | 40         | 100%       |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

**GRAFICA N°20**  
**PERSONAS QUE ACUCEN A LA ACTIVIDAD GASTRONOMICOA**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Entre las personas que asisten más a las unidades de servicio de alimentos. El 43% son personas de la ciudad de Tarija pero que a la vez también asisten personas del lugar que representa el 22% o del exterior del país y el 13% son consumidores de otros Departamentos del país, en este caso tuvimos las mismas respuesta en ambas categorías por parte de los encuestados.

#### 4.7.10. Usted recibe a asistencia técnica

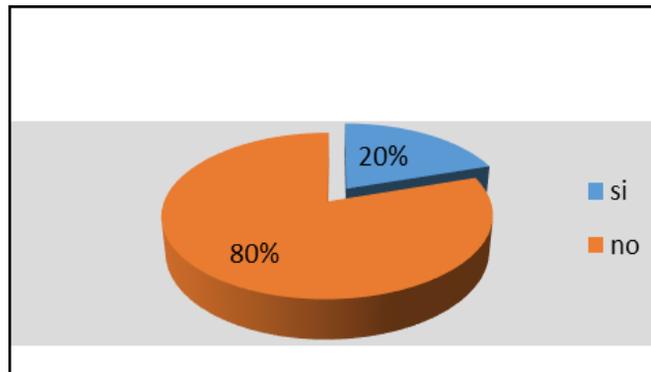
**CUADRO N° 21  
RECIBE ASISTENCIA TÉCNICA**

| Respuesta | Frecuencia | Porcentaje |
|-----------|------------|------------|
| Si        | 6          | 20         |
| No        | 20         | 80         |
| total     | 26         | 100        |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Se le pregunto a las dueñas de las unidades de servicio de alimentos que si recibían asistencia técnica, en cuanto a la manipulación de los alimentos, como la gráfica muestra el 89% de las dueñas no tienen esta clase de asistencia. El restante 11% si contaron con esta clase de asistencia técnica.

**GRAFICA N° 21  
RECIBE ASISTENCIA TECNICA**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

La asistencia técnica para estas unidades es muy importante, ya que turistas llegan a estas unidades para degustar de un plato, por lo cual estas unidades deben contar con un buen ambiente, tener el lugar limpio los insumos utilizados deben ser frescos, tener toda la precaución necesaria en cuanto a la elaboración de los mismos.

### **4.3. ANALISIS DE COSTOS DE PRODUCCION DE LA ACTIVIDAD GASTRONOMICA EN UN MES.**

#### **4.3.1. Hoja de Costos**

Se tomó como ejemplo una unidad de servicio que ofrece los platos tradicionales de lugar: saice, picante de pollo, sopa de maní y arroz, misquinchos doraditos y cangrejos como muestra para realizar la respectiva hoja de costo, así plasmar, los costos de producción e insumos utilizados para la preparación de los platos que ofrece, teniendo esto se calculara los ingresos mensuales y la utilidad de la misma, se hace notar que no todas las unidades de servicio tienen el mismo costos y utilidad.

Como se menciona anteriormente en el marco teórico, los costos fijos son aquellos cuya cuantía permanece constante independientemente del nivel de producción. Son los costos de los factores de producción fijos de la empresa.

Para este análisis se tomó como costos fijos, los equipos electrodomésticos el coste del agua, luz, energía eléctrica, utensilios de cocina que son indispensable para la producción del servicio.

Los costos variables, son aquellos cuya cantidad varía según el nivel de Producción, son los costos que dependen de la cantidad empleada del insumo. Dado que en el corto plazo para incrementar la producción se aumenta el uso del factor variable, dichos costos también aumentan.

Para el análisis se tomó como costos variables, mano de obra los insumos utilizados para la elaboración de los platos, vasos descartable servilletas etc.

**Los Costos Totales:** se obtienen sumando los costos fijos más los costos variables.

El termino insumo se utiliza para hacer referencia a todos aquellos implementos que sirvan para un determinado fin y que se puedan denominar como materias primas, específicamente útiles para diferentes actividades y procesos. El recurso a ciertos insumos siempre tiene que ver con actividades productivas que tienen por fin la realización de otro bien más complejo y que implica un mayor proceso de elaboración.

En este caso se tiene los insumos que son utilizados en la preparación del bien, que son los platos, que las unidades de servicio ofrecen, para el análisis se tomó como insumos los siguientes, la papa, cebolla, carne, aceite, ají, arroz, fideo, etc.

Estos insumos se tomaron como parte de los costos variables ya que estos varían de acuerdo a la producción, que se piense realizar, en cuanto a estas unidades su producción es variante de acuerdo a temporadas del año, e incluso en los días de la semana.

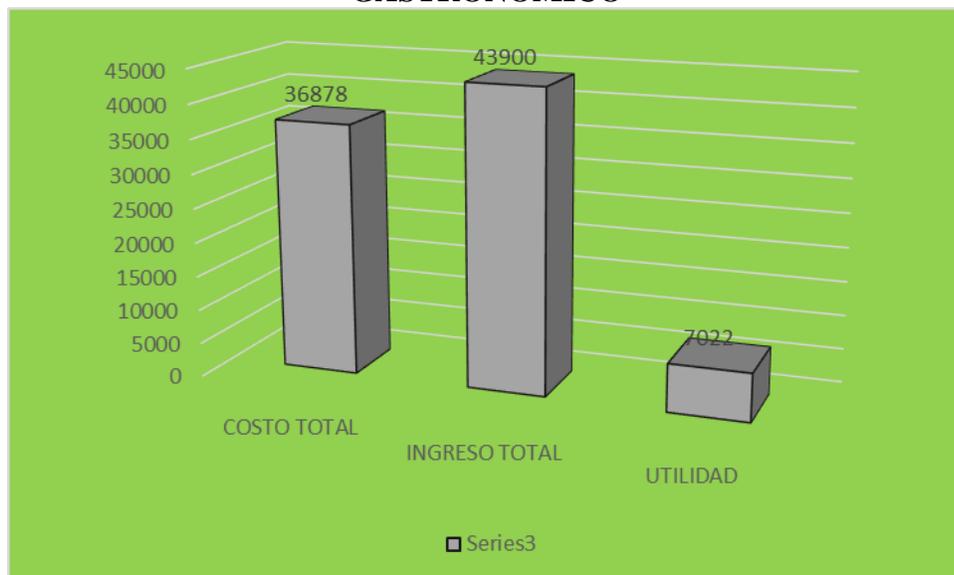
**CUADRO N° 22**  
**HOJA DE COSTOS MENSUAL DE UNA UNIDAD DE SERVICIO**  
**GASTRONOMICOS**

| DESCRIPCION           | VALOR UNITARIO MENSUAL | CANTIDAD | TOTAL         |
|-----------------------|------------------------|----------|---------------|
| <b>COSTOS FIJOS A</b> |                        |          | <b>193610</b> |
| Cocinas               | 10                     | 2        | 21            |
| Horno                 | 16                     | 1        | 16            |
| Refrigerador          | 36                     | 2        | 73            |
| Radio                 | 13                     | 1        | 13            |
| Sillas                | 2                      | 36       | 56            |
| Mesas                 | 3                      | 15       | 47            |
| Manteles              | 1                      | 18       | 13            |
| Garrafa               | 8                      | 3        | 23            |
| Ollas                 | 1                      | 12       | 17            |
| Cucharon              | 1                      | 6        | 7             |
| Sartén                | 1                      | 5        | 7             |
| Cuchillo              | 2                      | 7        | 12            |
| Fuentes               | 1                      | 11       | 9             |
| Platos Planos         | 0                      | 54       | 23            |
| Platos Hondos         | 0                      | 54       | 23            |
| Cubiertos             | 0                      | 54       | 23            |
| Balde                 | 2                      | 7        | 12            |
| Cucharas              | 0                      | 54       | 23            |
| Platos Ajiceros       | 1                      | 15       | 8             |
| Alcuza                | 3                      | 15       | 38            |

|                           |      |    |              |
|---------------------------|------|----|--------------|
| Vasos                     | 1    | 54 | 27           |
| Patentes/Impuestos        | 318  | 1  | 318          |
| Energía Eléctrica         | 221  | 1  | 221          |
| Agua                      | 137  | 1  | 137          |
| Gas Domiciliario          | 40   | 1  | 40           |
| Gas Licuado               | 23.5 | 4  | 94           |
| Material de Limpieza      | 30   | 8  | 240          |
| Costo de Publicidad       | 400  | 1  | 400          |
| <b>COSTOS VARIABLES B</b> |      |    | <b>34942</b> |
| Vasos Descartables        | 14   | 4  | 56           |
| Servilletas Descartables  | 14   | 4  | 56           |
| Mano de Obra              | 930  | 4  | 3720         |
| Insumos                   |      |    | 31110        |
| <b>COSTO TOTAL (A+B)</b>  |      |    | <b>36878</b> |
| <b>INGRESO TOTAL</b>      |      |    | <b>43900</b> |
| <b>UTILIDAD</b>           |      |    | <b>7022</b>  |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

**GRAFICO N° 22**  
**COSTO, INGRESO Y UTILIDAD DE UNA UNIDAD DE SERVICIOS GASTRONOMICO**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

De acuerdo al crédito de la hoja de costos para una actividad gastronómico se tiene, un costo fijo de 1936 Bs mes, para el cálculo del costo fijo se realizó el respectivo cálculo de depreciación mensual de los activos fijos, en cuanto al costo variable se tiene 34942 Bs, sumando estos dos costos se calculó un costo total 36878 Bs. Para obtener la ganancia o utilidad se restó los ingresos totales de ventas realizada por la unidad durante un mes en este caso es de 43900 Bs con los costos totales, realizando esta operación la unidad tienen una ganancia de Bs 7022.

En este caso la unidad de servicio tiene un ingreso neto de 7022 Bs, el cual puede disponer para sus gastos y ahorros.

#### 4.3.2. Costos de Producción para cada Actividad Gastronómicos

**CUADRO N° 23**  
**COSTOS DE PRODUCCION MES DE ACTIVIDAD DE LA GESTION**  
**2019(bs)**

| UNIDADES DE SERVICIO | CF.T | CV.T  | CT    |
|----------------------|------|-------|-------|
| 1                    | 6582 | 24601 | 31183 |
| 2                    | 6363 | 22689 | 29052 |
| 3                    | 6642 | 35487 | 42129 |
| 4                    | 4987 | 24127 | 29114 |
| 5                    | 6304 | 36995 | 43299 |
| 6                    | 5700 | 24142 | 29842 |
| 7                    | 6251 | 31110 | 37361 |
| 8                    | 4617 | 15138 | 19755 |
| 9                    | 5038 | 29175 | 34213 |
| 10                   | 3678 | 22154 | 25832 |
| 11                   | 4248 | 29495 | 25832 |
| 12                   | 5009 | 27765 | 32774 |
| 13                   | 4572 | 27797 | 32369 |
| 14                   | 5607 | 27795 | 33402 |
| 15                   | 4311 | 27765 | 32076 |
| 16                   | 5407 | 27763 | 33170 |
| 17                   | 4331 | 29447 | 33778 |
| 18                   | 5986 | 21991 | 27977 |
| 19                   | 6360 | 24134 | 30494 |
| 20                   | 5739 | 29211 | 34950 |
| 21                   | 6447 | 30157 | 36604 |
| 22                   | 5887 | 28909 | 34796 |
| 23                   | 6974 | 27551 | 34525 |

|                    |        |         |         |
|--------------------|--------|---------|---------|
| 24                 | 7037   | 30991   | 38028   |
| 25                 | 7067   | 25643   | 32710   |
| 26                 | 6582   | 24601   | 31183   |
| TOTAL              | 141144 | 682032  | 815265  |
| Media              | 5646   | 27281   | 32611   |
| Mínimo             | 3678   | 15138   | 19755   |
| Máximo             | 7067   | 36995   | 43299   |
| DESVIO<br>ESTANDAR | 980.12 | 4479.75 | 5039.74 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

De acuerdo al análisis de costos totales, variables y fijos de las unidades de servicios en un mes se tienen los siguientes datos.

El Costo Fijo promedio mes, de las unidades de servicio es de 5646 bs, los Costos Variables promedio mes de acuerdo a la producción realizada por las unidades de servicio son de 2781 bs, y se tienen un costo total promedio de 32611 bs que invertido, las unidades de servicio.

#### 4.3.3. Ingresos y Beneficios de la Producción del Servicio

**CUADRO N°24**  
**INGRESO MES DE VENTAS DE LAS UNIDADES DE SERVICIO**  
**DE LA GESTION 2019(bs)**

| N° DE UNIADES DE SERVICIO | INGRESO | C.T   | BENEFICIO |
|---------------------------|---------|-------|-----------|
| 1                         | 39100   | 31183 | 7917      |
| 2                         | 38950   | 29052 | 9898      |
| 3                         | 47450   | 42129 | 5321      |
| 4                         | 38950   | 29114 | 9836      |
| 5                         | 52500   | 43299 | 9201      |
| 6                         | 39100   | 29842 | 9258      |
| 7                         | 44600   | 37361 | 7239      |
| 8                         | 20900   | 19755 | 1145      |
| 9                         | 38950   | 34213 | 4737      |
| 10                        | 34850   | 25832 | 9018      |
| 11                        | 32500   | 25832 | 6668      |
| 12                        | 35660   | 32774 | 2886      |
| 13                        | 39610   | 32369 | 7241      |

|                     |        |        |        |
|---------------------|--------|--------|--------|
| 14                  | 36260  | 33402  | 2858   |
| 15                  | 38300  | 32076  | 6224   |
| 16                  | 40260  | 33170  | 7090   |
| 17                  | 40260  | 33778  | 6482   |
| 18                  | 35700  | 27977  | 7723   |
| 19                  | 35700  | 30494  | 5206   |
| 20                  | 44450  | 34950  | 9500   |
| 21                  | 41660  | 36604  | 5056   |
| 22                  | 41810  | 34796  | 7014   |
| 23                  | 39760  | 34525  | 5235   |
| 24                  | 41810  | 38028  | 3782   |
| 25                  | 39610  | 32710  | 6900   |
| 26                  | 39100  | 31183  | 7917   |
| Total               | 978700 | 815265 | 163435 |
| Media               | 39148  | 32611  | 6537   |
| Mínimo              | 20900  | 19755  | 1145   |
| Máximo              | 52500  | 43299  | 9898   |
| Desviación Estándar | 5663   | 50310  | 2333   |

**Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico**  
**Elaboración: Propia**

El cuadro muestra información de los ingresos y el beneficio de cada unidad de servicio, las unidades de servicio un ingreso promedio mensual de 39148 bs, como ingreso mínimo mensual se obtienen 20900 bs y el ingreso máximo se tiene 58250, los ingresos se obtienen de las ventas de comida y bebidas vendidas.

En promedio las unidades de servicio gastronómicos tienen un beneficio de 6537 bs mes, como beneficio mínimo 1145 bs, y como benéfico máximo se tiene 9898, estos beneficios pueden variar de acuerdo a la temporada de venta.

Con estos datos se concluye que las 26 unidades de servicio gastronómicas, que tienen ganancia, por tanto estas fuentes de auto empleo contribuyen a la generación de ingresos a las familias del lugar.

#### 4.3.4. Relación Beneficio Costo

**CUADRO N° 25**  
**RELACION BENEFICIO COSTO DE LAS**  
**UNIDADES DE SERVICIO GESTION 2019(bs)**

| <b>N° DE UNIADES DE SERVICIO</b> | <b>INGRESO</b> | <b>C.T</b> | <b>RELACION B/C</b> |
|----------------------------------|----------------|------------|---------------------|
| 1                                | 39100          | 31183      | 1,25                |
| 2                                | 38950          | 29052      | 1,34                |
| 3                                | 47450          | 42129      | 1,13                |
| 4                                | 38950          | 29114      | 1,34                |
| 5                                | 52500          | 43299      | 1,21                |
| 6                                | 39100          | 29842      | 1,31                |
| 7                                | 44600          | 37361      | 1,19                |
| 8                                | 20900          | 19755      | 1,06                |
| 9                                | 38950          | 34213      | 1,14                |
| 10                               | 34850          | 25832      | 1,35                |
| 11                               | 32500          | 25832      | 1,26                |
| 12                               | 35660          | 32774      | 1,09                |
| 13                               | 39610          | 32369      | 1,22                |
| 14                               | 36260          | 33402      | 1,09                |
| 15                               | 38300          | 32076      | 1,19                |
| 16                               | 40260          | 33170      | 1,21                |
| 17                               | 40260          | 33778      | 1,19                |
| 18                               | 35700          | 27977      | 1,28                |
| 19                               | 35700          | 30494      | 1,17                |
| 20                               | 44450          | 34950      | 1,27                |
| 21                               | 41660          | 36604      | 1,14                |
| 22                               | 41810          | 34796      | 1,2                 |
| 23                               | 39760          | 34525      | 1,15                |
| 24                               | 41810          | 38028      | 1,1                 |
| 25                               | 39610          | 32710      | 1,21                |
| 26                               | 39100          | 31183      | 1,25                |
| total                            | 978700         | 815265     | 30,09               |
| Media                            | 39148,00       | 32610,60   | 1,2036              |
| Mínimo                           | 20900          | 19755      | 1,06                |
| Máximo                           | 52500          | 43299      | 1,35                |
| Desvió estándar                  | 5662,653       | 5039,744   | ,08195              |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
 Elaboración: Propia

La relación beneficio costo se estima dividiendo el ingreso bruto entre el costo total, el cuadro muestra que las unidades de servicios, tiene una relación beneficio costo positiva, esto se demuestra que estas unidades de servicios son rentables y perciben las utilidades.

La relación beneficio costo promedio de las unidades de servicio, es de 1.20 bs, es decir por cada 1 bs invertido al mes se tienen una ganancia promedio mes 0.20 bs.

Con los datos obtenidos concluimos que las RB/C de las unidades de servicio son mayores a 1 por lo tanto, el valor bruto de sus beneficios son superiores a sus costos.

#### 4.3.5. Destino de los Ingresos a Educación, Salud, Viviendas y Otras

**CUADRO N° 26  
DESTINO DEL INGRESO FAMILIAR (bs)**

| <b>BS</b>         | <b>Alimentación</b> | <b>Educación</b> | <b>Vestido</b> | <b>Vivienda</b> | <b>Otros</b> |
|-------------------|---------------------|------------------|----------------|-----------------|--------------|
| <b>0 – 250</b>    | 1                   | 1                | 0              | 0               | 0            |
| <b>250 – 500</b>  | 13                  | 4                | 5              | 9               | 0            |
| <b>500 – 750</b>  | 2                   | 4                | 8              | 7               | 1            |
| <b>750 - 1000</b> | 2                   | 6                | 2              | 2               | 0            |
| <b>Total</b>      | 18                  | 15               | 15             | 18              | 1            |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Para administrar los ingresos familiares es un reto para las familias. El cuadro muestra como las familias distribuyen sus ingresos en las principales necesidades, en el análisis resaltaremos los datos más relevantes, se tiene que 13 familias destinan de su ingreso en alimentación entre 250 a 500 bs, 2 familias destinan de su ingreso en alimentación un monto de 750 a 1000 bs.

6 familias destinan de sus ingresos de sus ingresos a educación entre 750 a 1000 bs, 9 familias destinan de su ingreso en vivienda un monto de 250 a 500 bs.

**CUADRO N° 27**  
**CUANTO DE SU INGRESO DESTINO A: (Bs)**

| Estadístico | Educación | Vestido | Vivienda | Otros |
|-------------|-----------|---------|----------|-------|
| Media       | 571       | 468     | 469      | 275   |
| Moda        | 300       | 500     | 600      | 200   |
| Mínimo      | 200       | 200     | 200      | 100   |
| Máximo      | 1000      | 1000    | 800      | 600   |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

En cuanto a su ingreso que destinan a educación se tiene una media de 571 bs en la educación de su hijos, el monto que más se repite en las respuesta el de 300bs, destinan como mínimo de 200bs y un máximo de 1000bs estos datos dependen del número de hijos que tiene cada familia.

Una media de 468bs que destinan para vestirse, en cuanto a vivienda destina un monto de 200bs como mínimo y 800bs como máximo, en otras necesidades se destina como máximo 600 y 100bs como mínimos.

**4.3.6. Cantidad y Precio Promedio de Ventas de Comida por Unidad de Servicio**

**CUADRO N° 28**  
**CANTIDAD Y PRECIO PROMEDIO VENDIDA DE COMIDA POR LAS UNIDADES DE SERVICIO (mes)**

| Plato                  | Cantidad Vendida promedio | Precio Unitario promedio | Ingreso Total promedio |
|------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------|
| Saice                  | 300                       | 7                        | 2100                   |
| Sopa de maní           | 350                       | 10                       | 3500                   |
| Sopa de arroz          | 350                       | 10                       | 3500                   |
| Picante                | 350                       | 19                       | 6650                   |
| Misquincho             | 200                       | 30                       | 6000                   |
| Doraditos              | 150                       | 30                       | 4568                   |
| Cangrejos              | 294                       | 20                       | 5872                   |
| Costillitas de chancho | 280                       | 31                       | 8663                   |
| <b>TOTAL</b>           |                           |                          | <b>46486</b>           |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

En cuanto a la cantidad y precio promedio de las ventas de las comidas se tiene que la cantidad más vendida es el plato de picante y las sopas con una cantidades promedio en de 350 unidades de platos; el picante tienen un precio promedio de venta de 19 bs y se obtienen un ingreso brutos promedio de 6650 , y en el caso de las sopas de arroz como de maní se tiene una cantidad vendida de 350 en ambos casos se vende esta cantidad, y tienen un precio igual por unidad que es de 10 bs.

En cuanto a los platos que son el atractivo y conocidos a nivel internacional, y ofrecen estas unidades se tienen el misquincho, con una cantidad promedia vendida de 200 platos a un precio unitario de 30 bs, haciendo el respectivo cálculo se tienen un ingreso promedio de 6000 bs.

#### 4.3.7. Cantidad y Precio Promedio de Venta de Bebidas por Unidad de Servicio

**CUADRO N° 29**  
**CANTIDAD Y PRECIO PROMENDIO VENDIDO DE BEBIDAS**  
**POR LAS UNIDADES DE SERVICIO (MES)**

| Bebidas           | U/M               | Cantidad De Ventas Promedio | Precio /prom de venta | Ingreso Total |
|-------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------|---------------|
| Aloja de cebada   | Botella de 2ltrs  | 120                         | 10                    | 1200          |
| Refresco de pelón | Botella de 2 ltrs | 120                         | 10                    | 1200          |
| Gaseosa           | Botella de 2 ltrs | 222                         | 11                    | 2442          |
| Vino              | Botella 700 ml    | 220                         | 16                    | 3520          |
| Cerveza           | Botella 700ml     | 230                         | 17                    | 3910          |
| Agua mineral      | Botella de 2 ltrs | 80                          | 8                     | 640           |
| total             |                   | 992                         | 72                    | 12912         |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico

Elaboración: Propia

En el Cuadro N° 29 se tiene se tienen la cantidad vendida promedio y su respectivos precios de las diferentes bebidas ofrecidas por las unidades , se tienen un ingreso promedio total de 12912 bs, de los cuales se obtiene por la venta de refresco de pelón aloja con una cantidad promedio vendida de 120 unidades de botellas de 2 litros, con un costo unitario de venta de 10 bs, en el caso de las cerveza y el vino se vende en promedio 220 a 230 unidades a un precio promedio de 16 en el caso de vino y el precio de la cerveza es de 17 bs con un ingreso de venta de 391.

#### 4.3.8. Demanda de Mano de Obra.

**CUADRO N° 30**  
**NUMERO DE PERSONAS QUE TRABAJAN EN LA**  
**UNIDADES DE SERVICIO SEGÚN ACTIVIDAD**

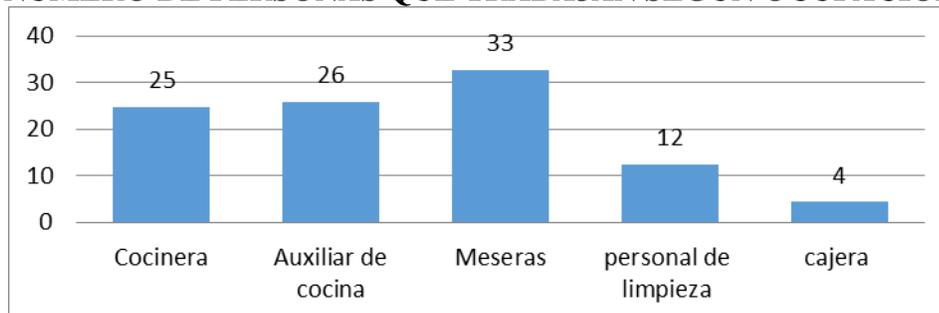
| Respuesta            | N° de trabajadores | %   |
|----------------------|--------------------|-----|
| Cocinera             | 40                 | 25  |
| Auxiliar de cocina   | 42                 | 26  |
| Meseras              | 53                 | 33  |
| personal de limpieza | 20                 | 12  |
| cajera               | 7                  | 4   |
| total                | 162                | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico

Elaboración: Propia

Se tiene en el cuadro N° 30 el número de personas que trabajan en las unidades de servicio, 25% tienen la ocupación de cocinera siendo el rol más importante de la unidad, así mismo la cocinera necesita una auxiliar o ayudante para esta área, se tiene un porcentaje de 26% ocupan este rol, con un porcentaje del 33% se tiene que trabajan como meseras o atención a los consumidores, un porcentaje menor se tiene 4% está el puesto de cajera.

**GRAFICO N° 30**  
**NUMERO DE PERSONAS QUE TRABAJAN SEGUN OCUPACION**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

**4.3.9. Nro. De Personal Permanente y Eventual que Trabaja en la Unidad de Servicio**

**CUADRO N°31**  
**N° DE PERSONAL PERMANENTE Y EVENTUAL QUE TRABAN EN CADA UNIDAD DE SERVICIO**

| UNIDAD | PERSONAL PERMANENTE | EVENTUAL | TOTAL |
|--------|---------------------|----------|-------|
| 1      | 3                   | 4        | 7     |
| 2      | 2                   | 4        | 6     |
| 3      | 2                   | 3        | 5     |
| 4      | 3                   | 2        | 5     |
| 5      | 4                   | 2        | 6     |
| 6      | 2                   | 4        | 6     |
| 7      | 4                   | 3        | 7     |
| 8      | 2                   | 4        | 6     |
| 9      | 3                   | 4        | 7     |
| 10     | 2                   | 5        | 7     |
| 11     | 4                   | 3        | 7     |
| 12     | 2                   | 5        | 7     |
| 13     | 3                   | 4        | 7     |
| 14     | 2                   | 4        | 6     |
| 15     | 2                   | 5        | 7     |
| 16     | 3                   | 4        | 7     |
| 17     | 3                   | 3        | 6     |
| 18     | 2                   | 4        | 6     |
| 19     | 4                   | 2        | 6     |
| 20     | 3                   | 3        | 6     |
| 21     | 2                   | 4        | 6     |
| 22     | 3                   | 3        | 6     |
| 23     | 3                   | 5        | 8     |
| 24     | 4                   | 3        | 7     |

|              |           |           |            |
|--------------|-----------|-----------|------------|
| 25           | 3         | 5         | 8          |
| 26           | 2         | 4         | 6          |
| <b>TOTAL</b> | <b>70</b> | <b>92</b> | <b>162</b> |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

El cuadro N° 31 muestra el número de trabajadores en cada unidad de servicio, eventual y permanente, el personal eventual está conformado por 92 trabajadores mientras que el personal permanente está conformado por 70 trabajadores, cabe recalcar que las trabajadores permanente generalmente son dueños de las unidades de servicio, el personal eventual es contratado algunos días se la semana, más específicamente los días sábado y domingo. Consultando a las dueñas de las unidades el personal eventual tienen una remuneración entre 50 a 80 bs por día si trabajan los días domingos y sábados, pero si no son contratados los días de semana se les paga de 30 a 50 bs.

#### 4.3.10. Remuneración de los Trabajadores Permanentes

**CUADRO N° 32**  
**SALARIO QUE PERCIBEN LOS TRABAJADORES PERMANENTES DE**  
**LAS UNIDADES DE SERVICIO (mes)**

| UNIDAD | PERSONAL PERMANENTE | SALARIO UNITARIO | TOTAL |
|--------|---------------------|------------------|-------|
| 1      | 3                   | 1600             | 4800  |
| 2      | 2                   | 1600             | 3200  |
| 3      | 2                   | 1500             | 3000  |
| 4      | 3                   | 1650             | 4950  |
| 5      | 4                   | 1580             | 6320  |
| 6      | 2                   | 1300             | 2600  |
| 7      | 4                   | 1450             | 5800  |
| 8      | 2                   | 1280             | 2560  |
| 9      | 3                   | 1500             | 4500  |
| 10     | 2                   | 1650             | 3300  |
| 11     | 4                   | 1580             | 6320  |
| 12     | 2                   | 1300             | 2600  |
| 13     | 3                   | 1450             | 4350  |
| 14     | 2                   | 1280             | 2560  |
| 15     | 2                   | 1600             | 3200  |
| 16     | 3                   | 1600             | 4800  |
| 17     | 3                   | 1500             | 4500  |

|              |           |              |               |
|--------------|-----------|--------------|---------------|
| 18           | 2         | 1650         | 3300          |
| 19           | 4         | 1580         | 6320          |
| 20           | 3         | 1300         | 3900          |
| 21           | 2         | 1450         | 2900          |
| 22           | 3         | 1550         | 4650          |
| 23           | 3         | 1350         | 4050          |
| 24           | 4         | 1400         | 5600          |
| 25           | 3         | 1600         | 4800          |
| 26           | 3         | 1600         | 4800          |
| <b>TOTAL</b> | <b>70</b> | <b>37300</b> | <b>104880</b> |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

En cuanto a la remuneración se puede analizar que las personas que trabajan en las unidades de servicio de la comunidad de San Jacinto, la remuneración que obtienen no supera al salario mínimo Nacional actual que es de 2060 bs. Sin embargo el monto más elevado es 2060, se debe considerar que estas unidades, no son empresas grandes, si no de tipo familiar por tales razones ofrecen a los trabajadores sueldos considerables a su trabajo.

#### 4.3.11. Salario del Personal Eventual.

**CUADRO N° 33**  
**SALARIO QUE PERSIBEN LOS TRABAJADORE EVENTUALES**  
**DE LAS UNIDADES DE SERVICIO (bs)**

| <b>N° DE UNIDAD</b> | <b>PERSONAL EVENTUAL</b> | <b>SALARIO UNITARIO</b> | <b>TOTAL</b> |
|---------------------|--------------------------|-------------------------|--------------|
| 1                   | 4                        | 400                     | 1600         |
| 2                   | 4                        | 400                     | 1600         |
| 3                   | 3                        | 960                     | 2880         |
| 4                   | 2                        | 960                     | 1920         |
| 5                   | 2                        | 960                     | 1920         |
| 6                   | 4                        | 960                     | 3840         |
| 7                   | 3                        | 960                     | 2880         |
| 8                   | 4                        | 960                     | 3840         |
| 9                   | 4                        | 960                     | 3840         |
| 10                  | 5                        | 400                     | 2000         |
| 11                  | 3                        | 400                     | 1200         |
| 12                  | 5                        | 960                     | 4800         |
| 13                  | 4                        | 960                     | 3840         |
| 14                  | 4                        | 600                     | 2400         |
| 15                  | 5                        | 960                     | 4800         |
| 16                  | 4                        | 400                     | 1600         |

|              |           |              |              |
|--------------|-----------|--------------|--------------|
| 17           | 3         | 400          | 1200         |
| 18           | 4         | 960          | 3840         |
| 19           | 2         | 960          | 1920         |
| 20           | 3         | 600          | 1800         |
| 21           | 4         | 600          | 2400         |
| 22           | 3         | 960          | 2880         |
| 23           | 5         | 400          | 2000         |
| 24           | 3         | 400          | 1200         |
| 25           | 5         | 960          | 4800         |
| 26           | 5         | 960          | 4800         |
| <b>TOTAL</b> | <b>92</b> | <b>18440</b> | <b>67000</b> |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

La remuneración al personal eventual es de acuerdo a los días que trabajan, generalmente estos son contratados los fines de semana ya que estos días existe más afluencia de gente, por lo tanto las unidades de servicio gastronómicos necesitan más trabajadores, para las diferentes actividades que se realizan en las mismas.

El personal eventual está conformada por miembros de las familias, hijos sobrinos o algún pariente, también personal que no tienen ningún parentesco son contratados por estas unidades.

Los resultados resaltan que estas unidades de servicio benefician con empleo a las personas, haciendo que tengan así una fuente de ingresos.

#### 4.3.12. Mejoras para la Comunidad de San Jacinto

**CUADRO N° 34**  
**EN SU OPINION QUE DEBE MEJORAR EN LA COMUNIDAD**

| RESPUESTA                             | Frecuencia | Porcentaje |
|---------------------------------------|------------|------------|
| Alumbrado publico                     | 1          | 9          |
| Ampliación de la carretera            | 1          | 9          |
| Mejoramiento del puente               | 3          | 28         |
| Haciendo comida sana                  | 1          | 9          |
| La limpieza, mejoramiento de vivienda | 1          | 9          |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Según la opinión de los entrevistados el mayor porcentaje que es el 28% consideran que se debe mejorar el puente de San Jacinto ya que este conecta a las diferentes comunidades y existe embotellamiento vehicular haciendo que los visitantes obtén por ir por otras carreteras alternativas y a otros lugares.

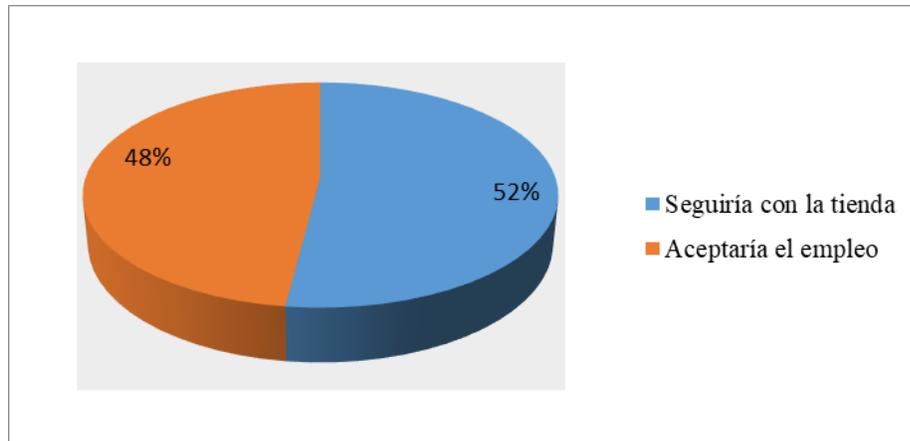
#### 4.3.13. Opciones de Empleo

**CUADRO N° 35**  
**¿SE LE OFRECIERON OTRO EMPLEO ACEPTARIA?**

| Respuesta              | Frecuencia | %   |
|------------------------|------------|-----|
| Seguiría con la cabaña | 14         | 52  |
| Aceptaría el empleo    | 12         | 48  |
| TOTAL                  | 26         | 100 |

Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

**GRAFICO N° 35**  
**SI LE OFRECIERAN OTRO EMPLEO ACEPTARIA**



Fuente: Primaria Encuestas realizadas a las unidades de servicios gastronómico  
Elaboración: Propia

Respecto a que si le ofrecieran empleo con un ingreso similar o mayor al que obtiene en la unidad de servicio, los dueños/as aceptarían este trabajo, la mayoría representada por el 52% manifiesta que seguiría con la atención de la unidad de servicio de alimento, un 48% expresa que aceptaría otro empleo,

Las respuestas muestra que a pesar de que tengan y en algunos casos si cuentan con otro empleo, la unidad de servicio seguiría funcionando ya que no depende de una persona en específico sino de un negocio de tipo familiar donde todos los miembros de la familia participan sin descuidar sus otras actividades (trabajo, estudio, atención del hogar), en algunos casos no se trata tampoco de la actividad principal sino de una acción complementaria destinada a generar recursos complementarios y satisfacer de mejor manera las distintas necesidades de la familia.

**CAPITULO V**  
**CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## **5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **5.1. CONCLUSIONES**

De acuerdo al análisis de resultados descritos en páginas precedentes se puede concluir.

#### **Características de las Familias**

- Las familias de las unidades de servicio tiene las siguientes características en cuanto a su población, el 28% de las familias están conformadas por 4 a 5 integrantes. El nivel de instrucción de la familias, 92% tienen un nivel de instrucción, el restante 8% no tienen ninguno, las familias de las unidades de servicio presenta una población económicamente activa, considerando que la actividad que desarrollan estas unidades de servicios, es fundamentalmente de orden familiar, por lo que se podría indicar que los distintos componentes de la estructura familiar forman parte del PEA. La edad más representativa están entre 11 a 20 años.
- En la parte de salud San Jacinto cuenta con una posta sanitaria que beneficia a los habitantes de la comunidad, esto se refleja en el porcentaje obtenido del resultado del presente trabajo de taller II, representado por el 36% de las personas asisten a la misma.
- Las características de las viviendas, el 60% esta construidas con material, de primera, ladrillo, mosaico y techo de loza y en algunos casas de teja, se hace notar que estas viviendas se encuentran en la parte urbana de la comunidad y que en muchas de ellas están las unidades de servicios gastronómicos, por tal razón deben tener una buen imagen la estructuras de las viviendas.

#### **En Cuanto a las Unidades de servicio gastronómico**

- Los negocios catalogados como unidades de servicios gastronómico, el 44%, hacen su apertura con ahorros propios de parte de sus propietarios, y las

ganancias que generan constituyen un apoyo importante para el sostenimiento de su familia.

- Solo 28%, de los dueños/as de las unidades de servicios gastronómicos, emprenden este tipo de negocios con préstamo bancarios, ya que el mismo requiere del pago de intereses que es precisamente lo que se quiere evitar.
- La mayoría de las unidades de servicios gastronómicos que corresponde a un 64 % funcionan en los mismos domicilios de los propietarios, como una forma de integrar a la familia en torno al negocio y la participación de los mismos, lo que les permite evitar gastos en alquiler en otros espacios.
- Las dificultades que tienen estas unidades de servicio gastronómico, son fundamentalmente el corte de energía eléctrica y corte del agua. Estas dificultades deben mejorar las autoridades encargadas de estas empresas. Ya que estos servicios son indispensables para la producción de los servicios que ofrecen las unidades de servicios gastronómicos.

### **Ingresos y Empleo**

- Las ganancias no son fijas, varían de acuerdo a determinadas épocas, no existe una adecuada planificación de cuanto es su ingreso neto, tampoco los propietarios/as llevan un libro contable ya que se trata de un negocio de tipo familiar y donde todos los miembros de una u otra forma aportan dedicando un espacio de su tiempo a la atención del negocio.
- De acuerdo a los resultados obtenidos, de las 26 unidades de servicios gastronómicos de la comunidad de San Jacinto
- El impacto económico que obtienen estas unidades es significativo, ya que realizando los cálculos, se tiene que el costos promedio total es de 32611 Bs, y un ingreso promedio mensual de 39148 Bs. Obteniendo así un beneficio promedio mes de 6537 Bs, es decir que los ingresos son mayores a los costos.
- El impacto social en cuanto el empleo que generan las unidades de servicios gastronómicos de la comunidad de San Jacinto, es representativo ya que 162

personas se benefician de una fuente laboral, sean trabajadores eventuales o permanentes.

- Estas fuentes de empleo aportan a la generación de ingresos de ingresos a las familias. Las unidades de servicios, no son negocios individuales, más bien es participativa donde todos los miembros de las familias participan en la atención de los clientes (esposa, hijos, parientes cercanos), al respecto se tienen que 78 trabajadores de las unidades de servicios gastronómicos, tienen algún tipo de parentesco. En cuanto al personal que no tienen ningún parentesco está constituida por 84 trabajadores, de estos solo 21 personas son trabajadores permanentes, 63 eventuales.

De esta manera las unidades de servicios se constituye generadores de recursos, autoempleo y empleo a otras personas, generando 162 fuentes de empleo.

### **Alternativas**

- Crecimiento turístico
- Mejoramiento de la infraestructura turística por parte del municipio gobernación y gobierno central
- Asistencia técnica capacitación en la producción de los alimentos gastronómicos:

## **5.2. RECOMENDACIONES**

Se recomienda a todos los propietarios de las unidades de servicios

- mantener la unidad limpia, contar con dos baños, el personal encargado de la atención al público, debe tener una atención al cliente eficiente, rápido y oportuno.
- Capacitar y proporcionar a los productores de las unidades de servicio gastronómico de la comunidad de San Jacinto, conocimientos y habilidades que ellos necesiten (asistencia técnica) para que se pueda diversificar la producción de esa manera aprovechar sus recursos

- Las autoridades deben atender las necesidades laborales de la población, si bien estas unidades generan empleos estos empleados no cuentan con el sueldo mismo nacional, tampoco tienen ningún beneficio social
- Fomentar organizaciones socio productivas en “gastronomía criolla “buscando mejorar la producción y comercialización de las mismas
- Las autoridades deben terminar y realizar las obras necesarias para embellecer la comunidad, brindando a las personas que visiten a la comunidad, encuentren un lugar acogedor y hermoso.

