

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS**  
**CARRERA DE ECONOMÍA**



**“CARACTERÍSTICAS DE LA PRODUCCIÓN DE SINGANI EN LAS COMUNIDADES DE  
CAMARGO, VILLA ABECIA Y LAS CARRERAS”**

**POR:**

**ZAMBRANA RAYA FANNY CARMEN**

**Trabajo de investigación presentado a consideración de la “UNIVERSIDAD AUTÓNOMA  
JUAN MISAEL SARACHO”, como requisito para optar por el Título de Licenciatura en  
Economía.**

**Gestión 2021**

**TARIJA – BOLIVIA**

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS**  
**CARRERA DE ECONOMÍA**

**“CARACTERÍSTICAS DE LA PRODUCCIÓN DE SINGANI EN LAS COMUNIDADES DE  
CAMARGO, VILLA ABECIA Y LAS CARRERAS”**

**Por:**

**ZAMBRANA RAYA FANNY CARMEN**

**Trabajo de investigación presentado a consideración de la “UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO”, como requisito para optar por el Título de Licenciatura en Economía.**

**Gestión 2022  
TARIJA-BOLIVIA**

### **DEDICATORIA**

El presente trabajo investigativo lo dedico principalmente siempre a Dios, nuestro creador por ser el inspirador y darme la fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de mis anhelos más deseados.

A mis Padres por su amor, trabajo, sacrificio, paciencia y apoyo incondicional que me brindan, por los principios y valores que me inculcaron, los cuales me ayudaron en el transcurso de mi vida. En todos estos años, gracias a ellos he logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy ahora.

Ha sido un orgullo y un privilegio ser su hija, son los mejores padres del mundo.

## ÍNDICE

### CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción.....	1
1.2 Planteamiento del problema.....	1
1.3 Justificación.....	2
1.4 Objetivos .....	2
1.4.1 Objetivo General.....	2
1.4.2 Objetivos específicos.....	3
1.5 Hipótesis .....	3
1.7 Metodología.....	3
1.7.1 Método Deductivo.....	3
1.7.2 Método Inductivo .....	4
1.7.3 Método Histórico .....	4
1.7.4 Método Descriptivo.....	4
1.7.5 Método Explicativo.....	4
1.7.6 Método Experimental.....	4

### CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2.1 Teoría de la producción.....	6
2.1.1 Producción.....	6
2.2.1 Mano de obra calificada y no calificada.....	6
4.1 Proceso Productivo .....	7
4.1.1 Características del Proceso Productivo.....	7
4.1.2 Etapas del Proceso Productivo.....	7
4.1.3 Tipos de Procesos Productivos.....	9
5.1 Factores de producción.....	9
5.3 Singani.....	11
5.3.1 Origen del singani.....	11

Grado de maduración de la uva.....	12
Molienda.....	12
El Análisis de Mosto.....	13
Orujo.....	13
Mosto.....	13
Fermentación.....	13
Descube.....	14
Vino base.....	15
Destilación.....	15
Estacionamiento.....	17
Rebajado.....	17
CAPÍTULO III	
METODOLOGÍA PARA RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN.....	21
3.1 Población.....	21
3.2 Delimitación del Periodo de Estudio.....	21
3.3 Fuentes de Información.....	21
3.3.1 Primaria.....	21
3.3.2 Secundaria.....	21
3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de Información.....	22
3.6 Procedimiento de la recolección de Información.....	22
3.7 Procesamiento de Información.....	22
CAPÍTULO IV	
ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	27
4.1. Entorno socioeconómico de las comunidades de Camargo, Las Carreras y Villa Abecia.....	23
4.1.1. Bodegas establecidas en las localidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.....	24
4.2. Características de las bodegas productoras de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.....	27
4.2.1. Antigüedad de la empresa o bodega en la elaboración del singani.....	28
4.3. Características generales de los productores de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.....	29

4.3.1. Sexo de los productores de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.....	31
4.3.2. Procedencia de los productores de singani.....	32
4.3.3 Profesión y/o ocupación de los productores de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.....	34
4.3.4. Experiencia del productor en la elaboración del singani.....	35
4.4. Características de los factores productivos (tierra trabajo y capital) que intervienen en el proceso productivo de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.....	37
4.4.1. Características de la materia prima en la producción de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.....	37
4.4.2. Características del factor tierra utilizado para la plantación de vid en la producción de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.....	39
4.4.3 Cantidad de uva utilizada en la producción de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.....	42
4.4.4. Cantidad de uva que los productores compran cada año para elaborar singani.....	43
4.4.5 Precio al que compran la uva los productores cada año para elaborar singani.....	45
4.4.6. Procedencia de la uva que compran los productores cada año para elaborar singani.....	46
4.4.7. Maquinarias y herramientas para producir singani (factor capital).....	47
4.4.8 Cantidad de obreros que las bodegas requieren para la elaboración del singani (factor trabajo) .....	50
4.4.9. Tiempo del proceso productivo en la elaboración de singani.....	52
4.4.10. Otros destilados que producen las bodegas además del singani.....	54
4.5.1 clasificación de la producción de singani.....	55
4.5.3. Venta anual de los productores de las localidades de Camargo, Las Carreras y Villa Abecia, según asociación a la que pertenecen.....	56
CAPÍTULO V	
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	29
5.1 Conclusiones.....	59
5.2 Recomendaciones.....	61
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Bodegas establecidas en las localidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras.....	25
Tabla 2: Asociación a la que pertenecen de los productores de singani de las diferentes bodegas.....	27
Tabla 3: Antigüedad de la empresa o bodega en la elaboración del singani.....	28
Tabla 4: Edad de los productores de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Carreras.....	30
Tabla 5: Sexo de los productores de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Carreras.....	31
Tabla 6: Lugar de nacimiento de los productores de singani de las diferentes bodegas.....	33
Tabla 7: Profesión y/o ocupación de los productores de singani de las diferentes bodegas.....	34
Tabla 8: Experiencia del productor en la elaboración del singani.....	36
Tabla 9: Fuente de procedencia de la uva con la que los productores elaboran el singani.....	38
Tabla 10: Superficie de terreno que los productores utilizan para la producción de vid con la que elaboran singani.....	39
Tabla 11: Procedencia de la superficie de terreno que los productores utilizan para la producción de vid con la que elaboran singani.....	41
Tabla 12: Cantidad de uva utilizada cada año para la producción de singani.....	42
Tabla 13: Cantidad de uva que los productores compran cada año para elaborar singani.....	44
Tabla 14: Precio al que compran la uva los productores cada año para elaborar singani.....	45
Tabla 15: Procedencia de la uva que compran los productores cada año para elaborar singani.....	47
Tabla 16: Maquinarias y herramientas para producir singani.....	48
Tabla 17: Distribución de las Maquinarias y herramientas por los productores para la elaboración de singani.....	49
Tabla 18: Cantidad de obreros que las bodegas requieren para la elaboración del singani.....	50
Tabla 19: Cuantas personas de los obreros que requiere para la elaboración de singani son miembros de su familia. ....	51
Tabla 20: Tiempo que demora el productor en elaborar un litro de singani en meses.....	53
Tabla 21: Otros destilados que producen las bodegas además del singani.....	54

Tabla 22: Cantidad de singani que produce al año en litros..... 55

Tabla 23: Cantidad de singani en litros que venden anualmente los productores de las localidades de Camargo, Las Carreras y Villa Abecia, según asociación a la que pertenecen.....57

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Bodegas establecidas en las localidades de Camargo, Villa Abecia y Las Carreras expresado en porcentajes%.....	26
Gráfico 2: Antigüedad de la empresa o bodega en la elaboración del singani expresado (en porcentajes %).....	29
Gráfico 3: Edad de los productores de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Carreras (en porcentaje) .....	30
Gráfico 4: Sexo de los productores de singani en las comunidades de Camargo, Villa Abecia y Carreras (en porcentaje) .....	32
Gráfico 5: Lugar de nacimiento de los productores de singani de las diferentes bodegas expresado en porcentaje %.....	33
Gráfico 6: Profesión y/o ocupación de los productores de singani de las diferentes bodegas expresado en porcentaje %.....	35
Gráfico 7: Experiencia del productor en la elaboración del singani expresado en porcentajes %....	36
Gráfico 8: Fuente de procedencia de la uva con la que los productores elaboran el singani (en porcentaje %).....	38
Gráfico 9: Superficie de terreno que los productores utilizan para la producción de vid con la que elaboran singani (en porcentajes %).....	40
Gráfico 10: Procedencia de la superficie de terreno que los productores utilizan para la producción de vid con la que elaboran singani expresado en porcentajes %.....	41
Gráfico 11: Cantidad de uva utilizada cada año para la producción de singani, expresado (en porcentajes%).....	43
Gráfico 12: Cantidad de uva que los productores compran cada año para elaborar singani (porcentajes %) .....	44
Gráfico 13: Precio al que compran la uva los productores cada año para elaborar singani expresado en porcentajes %.....	46
Gráfico 14: Procedencia de la uva que compran los productores cada año para elaborar singani expresado en porcentajes %.....	47
Gráfico 15: Distribución de las Maquinarias y herramientas por los productores para la elaboración de singani, expresado en porcentajes % .....	49
Gráfico 16: Cantidad de obreros que las bodegas requieren para la elaboración del singani, expresado en porcentajes %.....	51
Gráfico 17: Cuantas personas de los obreros que requiere para la elaboración de singani son miembros de su familia, expresado en porcentaje%.....	52

Gráfico 18: Tiempo que demora el productor en elaborar un litro de singani en meses (en porcentaje %.....53

Gráfico 19: Otros destilados que producen las bodegas además del singani, expresado en porcentajes%.....54

Gráfico 20: Cantidad de singani que produce al año en litros. ....56