

ANEXO 1
Municipio de San Lorenzo – Lajas de la Merced
Cantidad de pan en unidades que elaboran los productores de la comunidad según días trabajados
Variedad: bollo, caspa, doblado, y cuernito

| N° de Trabajadores | Días trabajados/ semana | Bollo | | | Caspa | | | Doblado | | | Cuernitos | | | Total pan/día | Total pan/semana | Total pan/mes | Total pan/ año |
|--------------------|-------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|------------|--------------|--------------|------------|--------------|--------------|---------------|------------------|----------------|------------------|
| | | Día | Semana | Mes | Día | Semana | Mes | Día | Semana | Mes | Día | Semana | Mes | | | | |
| 1 | 3 | 200 | 600 | 2.400 | 300 | 900 | 3.600 | 100 | 300 | 1.200 | 100 | 300 | 1.200 | 700 | 2.100 | 8.400 | 100.800 |
| 2 | 3 | 200 | 600 | 2.400 | 800 | 2.400 | 9.600 | 200 | 600 | 2.400 | 200 | 600 | 2.400 | 1.400 | 4.200 | 16.800 | 201.600 |
| 3 | 3 | 200 | 600 | 2.400 | 800 | 2.400 | 9.600 | | | | | | | 1.000 | 3.000 | 12.000 | 144.000 |
| 4 | 3 | 150 | 450 | 1.800 | 600 | 1.800 | 7.200 | | | | | | | 750 | 2.250 | 9.000 | 108.000 |
| 5 | 2 | 200 | 400 | 1.600 | 300 | 600 | 2.400 | | | | | | | 500 | 1.000 | 4.000 | 48.000 |
| 6 | 3 | 300 | 900 | 3.600 | 400 | 1.200 | 4.800 | | | | | | | 700 | 2.100 | 8.400 | 100.800 |
| 7 | 3 | 300 | 900 | 3.600 | 300 | 900 | 3.600 | | | | | | | 600 | 1.800 | 7.200 | 86.400 |
| 8 | 3 | 100 | 300 | 1.200 | 100 | 300 | 1.200 | | | | | | | 200 | 600 | 2.400 | 28.800 |
| 9 | 3 | 200 | 600 | 2.400 | 1.000 | 3.000 | 12.000 | | | | | | | 1.200 | 3.600 | 14.400 | 172.800 |
| 10 | 3 | 50 | 150 | 600 | 400 | 1.200 | 4.800 | | | | | | | 450 | 1.350 | 5.400 | 64.800 |
| 11 | 3 | 100 | 300 | 1.200 | 200 | 600 | 2.400 | | | | | | | 300 | 900 | 3.600 | 43.200 |
| 12 | 3 | 80 | 240 | 960 | 400 | 1.200 | 4.800 | 90 | 270 | 1.080 | 90 | 270 | 1.080 | 660 | 1.980 | 7.920 | 95.040 |
| 13 | 6 | 300 | 1.800 | 7.200 | 300 | 1.800 | 7.200 | | | | | | | 600 | 3.600 | 14.400 | 172.800 |
| 14 | 2 | 300 | 600 | 2.400 | 2.000 | 4.000 | 16.000 | | | | | | | 2.300 | 4.600 | 18.400 | 220.800 |
| 15 | 3 | 500 | 1.500 | 6.000 | 1.500 | 4.500 | 18.000 | | | | | | | 2.000 | 6.000 | 24.000 | 288.000 |
| 16 | 3 | 360 | 1.080 | 4.320 | 600 | 1.800 | 7.200 | | | | | | | 960 | 2.880 | 11.520 | 138.240 |
| 17 | 3 | 130 | 390 | 1.560 | 300 | 900 | 3.600 | | | | | | | 430 | 1.290 | 5.160 | 61.920 |
| 18 | 3 | 100 | 300 | 1.200 | 1.000 | 3.000 | 12.000 | | | | | | | 1.100 | 3.300 | 13.200 | 158.400 |
| 19 | 5 | 250 | 1.250 | 5.000 | 2.000 | 10.000 | 40.000 | | | | | | | 2.250 | 11.250 | 45.000 | 540.000 |
| 20 | 3 | 150 | 450 | 1.800 | 170 | 510 | 2.040 | | | | | | | 320 | 960 | 3.840 | 46.080 |
| Total | | 4.170 | 13.410 | 53.640 | 13.470 | 43.010 | 172.040 | 390 | 1.170 | 4.680 | 390 | 1.170 | 4.680 | 18.420 | 58.760 | 235.040 | 2.820.480 |

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 2

Herramientas que se utiliza para la elaboración de pan



Foto: Cepillos para la limpieza del pan caspa y bollo.
Las botellas para dar forma al pan



Foto: Sobadora a mano



Foto: Bateas y fuentes para realizar la masa y reposado de la misma.



Foto: Leña de churqui



Foto: Horno de barro



Anexo 3

Elaboración de pan



Foto: elaboración de pan en sala



Foto: cocción de pan en el horno



Foto: vista del pan dentro del horno



Foto: pan recién salido del horno



Foto: limpiado de pan para luego ser apilado

Anexo 4

IV FERIA del pan en la comunidad de Lajas de la Merced año 2013



Foto: afiche de la feria del pan en la comunidad de Lajas de la Merced



Foto: expositora en la feria



Foto: expositora de pan



Foto: expositora de pan



Anexo5

“UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO”
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y FINANCIERAS
CENSO DEL SECTOR PRODUCTOR DE PAN EN LA COMUNIDAD DE LAJAS
PERTENECIENTE A LA PROVINCIA MENDEZ DEL DEPARATAMENTO DE TARIJA

COMUNIDAD _____

Nº DE ENCUESTA [] []
MUNICIPIO _____

I. CARACTERISTICAS GENERALES

- 1. NOMBRE Y APELLIDOS DEL ENCUESTADO.....fono.....
2. SEXO MASCULINO [] FEMENINO []
3. ¿CUÁL FUE EL NIVEL DE INSTRUCCIÓN MAS ALTO QUE APROBO?
NINGUNO [] PRIMARIA [] SECUNDARIA [] SUPERIOR []
4. ¿A PARTIR DE QUE AÑO SE DEDICA A ESTA ACTIVIDAD? [] [] [] []
5. ¿PERTENECE A ALGUNA ASOCIACIÓN?
SI [] ¿A qué asociación pertenece?.....
NO [] ¿Por qué? NO LE INTERESA [] MUCHA EXIGENCIA [] NO EXISTE []
OTRO.....

II. PROCESO PRODUCTIVO

- 1. ¿CUANTOS QUINTALES DE HARINA UTILIZA PARA LA PRODUCCION DE PAN? Y ¿QUE DIAS?

Table with 9 columns: DIAS, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO, DOMINGO, TOTAL. Row 2: CANTIDAD

- 2. TIPO DE PRODUCCION

Table with 4 columns: VARIEDAD, CANTIDAD DE HARINA Y MOLLETE, CANTIDAD DE PAN UNIDADES, PRECIO(UNITARIO). Rows: BOLLO, PAN CASPA, PAN DOBLADO, PAN CUERNITOS

III. MAQUINARIA E INFRAESTRUCTURA

- 1. PROPIEDAD DE LA INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES:

Table with 5 columns: INSTALACION, TIENE O CUENTA (SI, NO), CANTIDAD, COSTO, VIDA UTIL (AÑOS). Rows: GALPON, SALA, HORNO

2. ¿CON QUE TIPO DE MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS CUENTA?

| MAQUINARIA | CANTIDAD | PRECIO | VIDA UTIL(AÑOS) | HERRAMIENTAS | CANTIDAD | PRECIO | VIDA UTIL (AÑOS) |
|----------------|----------|--------|-----------------|-------------------------|----------|--------|------------------|
| mescladora | | | | PALA (hornear) | | | |
| estufa | | | | Latas | | | |
| | | | | Bandejas | | | |
| | | | | Moldes (medir pan) | | | |
| | | | | Baldes | | | |
| | | | | Cepillos | | | |
| EQUIPO | | | | UTENCILLOS | | | |
| sobadora | | | | Cucharas | | | |
| MUEBLES | | | | Vasijas(medir manteca) | | | |
| Mesas | | | | tenedor | | | |
| Manteles | | | | cuchillo | | | |
| nailon | | | | colador | | | |
| | | | | botellas | | | |
| | | | | EMBASES | | | |
| | | | | canastas | | | |

IV. GESTION DE RECURSOS HUMANOS

1. ¿CON CUANTOS TRABAJADORES CUENTA PARA LA PRODUCCION DE PAN (INCLUIDO EL DUEÑO)?

H M

1.1. ¿CUÁNTOS DE SUS TRABAJADORES SON?

PERMANENTES
EVENTUALES

1.2. ¿CADA CUANTO TIEMPO PAGA SUELDOS A SUS TRABAJADORES?


| TIPO DE EMPLEADO | POR DIA | SEMANA | MENSUAL | OTRO | SUELDO PROMEDIO (Bs/Mes) |
|------------------|---------|--------|---------|------|--------------------------|
| PERMANENTES | | | | | |
| EVENTUALES | | | | | |

V. COMERCIALIZACIÓN

1. DESTINO DE LA PRODUCCION

| PRODUCTO / VARIEDAD | PRODUCCION TOTAL | UNIDADES | AUTO CONSUMO % | VENTA % | DESTINO | |
|------------------------|---------------------|----------|-------------------|------------|---------|------------------------|
| | | | | | LUGAR | COSTO DE TRANSPORTE |
| BOLLO | | | | | | |
| PAN CASPA | | | | | | |
| DOBLADITOS | | | | | | |
| CUERNITOS | | | | | | |

2. USTED VENDE AL:

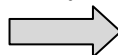
CONSUMIDOR FINAL INTERMEDIARIOS OTROS  ESPECIFICAR.....

3. LA VENTA DE SUS PRODUCTOS LO REALIZA AL (%): POR MAYOR POR MENOR

4. ¿CUENTA CON ALGÚN PUESTO DE VENTA?

NO

SI



Lugar

5. ¿USTED VENDE AL?

CONTADO

CRÉDITO

AMBOS

OTROS



ESPECIFICAR.....

7. ¿QUÉ DEMANDARÍA A LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS / PRIVADAS PARA MEJORAR SU PRODUCCIÓN?

NADA

ASERSORAMIENTO

CREDITOS

OTRAS NECESIDADES.....

NOMBRES Y APELLIDOS DEL ENCUESTADOR.....

FECHA: