

**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
<b>Total</b>		<b>4.170</b>	<b>13.410</b>	<b>53.640</b>	<b>13.470</b>	<b>43.010</b>	<b>172.040</b>	<b>390</b>	<b>1.170</b>	<b>4.680</b>	<b>390</b>	<b>1.170</b>	<b>4.680</b>	<b>18.420</b>	<b>58.760</b>	<b>235.040</b>	<b>2.820.480</b>

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			
<b>EQUIPO</b>				<b>UTENCILLOS</b>			
sobadora				Cucharas			
<b>MUEBLES</b>				Vasijas( medir manteca)			
Mesas				tenedor			
Manteles				cuchillo			
nailon				colador			
				botellas			
				<b>EMBASES</b>			
				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:

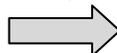
CONSUMIDOR FINAL  INTERMEDIARIOS  OTROS   ESPECIFICAR.....

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: