

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA

“ANTONIO NARRO”

División de Ciencias Socioeconómicas



**IMPORTANCIA SOCIOECONÓMICA DE LAS TAQUERÍAS EN CELAYA,
GUANAJUATO, PARA PERSONAS ORIGINARIAS DEL MUNICIPIO DE
TAMAZULÁPAM DEL ESPÍRITU SANTO, OAXACA**

Por:

GUILLERMO FRANCO PÉREZ

TESIS

Presentada Como Requisito Parcial Para

Obtener el Título de:

Licenciado en Economía Agrícola y Agronegocios

Buenavista, Saltillo Coahuila, México

Mayo de 2014

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA
“ANTONIO NARRO”**

DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIOECONÓMICAS

**IMPORTANCIA SOCIOECONÓMICA DE LAS TAQUERÍAS EN CELAYA,
GUANAJUATO, PARA PERSONAS ORIGINARIAS DEL MUNICIPIO DE
TAMAZULÁPAM DEL ESPÍRITU SANTO, OAXACA**

Por:

GUILLERMO FRANCO PÉREZ

TESIS

**QUE SE SOMETE A CONSIDERACIÓN DEL COMITÉ ASESOR COMO
REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE:**

LICENCIADO EN ECONOMÍA AGRÍCOLA Y AGRONEGOCIOS

Aprobada por:

ASESOR PRINCIPAL

M.C. Heriberto Martínez Lara

COASESOR

COASESOR

Lic. Oscar J. Martínez Ramírez

Lic. José Luis Padilla Tadeo

COORDINADOR DE LA DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIOECONÓMICAS

M.C. Vicente J. Aguirre Moreno

Buenavista, Saltillo, Coahuila, México
Mayo de 2014

AGRADECIMIENTOS

A Dios

Por darme la oportunidad de seguir adelante hasta culminar esta etapa de mi vida, un sueño que sea hecho realidad en el cual me he realizado como persona, por dotarme de habilidades y sabiduría, por ser mi refugio en los momentos difíciles de mi vida, así como también ser la fuente de mi voluntad y alegría, por haber puesto en mi camino a personas maravillosas que han complementado mi vida y sobre todo por la familia con lo que me ha bendecido, por eso y muchas cosas de los cuales estoy eternamente agradecido.

A mi Alma Mater

Por abrirme las puertas y albergarme en los últimos cuatro años y medio, tiempo en que me he convertido en profesionista, por tanto, me siento orgulloso de pertenecer a la “UAAAN” y siempre llevare muy en alto el nombre de los “Buitres”.

A mis Maestros de la División de Ciencias Socioeconómicas

En especial a los del departamento de economía agrícola, catedráticos que por su trabajo y dedicación en la institución, se merecen el reconocimiento de todo alumno ya que sin sus conocimientos y consejos el aprendizaje no sería posible.

A mis Asesores

Agradecimiento eterno a mi asesor principal **M.C. Heriberto Martínez Lara** por su dedicación, tiempo y esfuerzo durante la realización de la investigación, sobre todo por animarme a no desistir de mis objetivos y por su conocimiento que compartió conmigo para enriquecer mi aprendizaje. Estoy agradecido por el apoyo brindado durante la carrera, no solamente como profesor sino como un amigo, es usted una excelente persona y gran profesionista, mi respeto y admiración.

Al **Lic. José Luis Padilla Tadeo**, muchas gracias por el apoyo brindado y sobre todo por los conocimientos y observaciones compartidos para la realización de

este proyecto de investigación. De igual manera reitero mi agradecimiento y respeto como asesor y amigo.

Al **Lic. Oscar J. Martínez Ramírez**, primeramente gracias por animarme a dar inicio y seguimiento al tema de investigación que era poco común en la institución, así como también por sus observaciones y comentarios oportunos al documento que ha mejorado la calidad del mismo. Por otra parte, agradezco por ser un excelente profesor, amigo y un ejemplo a seguir, mi más sincero respeto y admiración.

A mis amigos

María e **Isaac** han pasado ya cuatro años y medio desde que los conocí y realmente estoy agradecido con Dios por haberlos cruzado en mi camino, son personas maravillosas con quienes he pasado momentos de tristeza y alegrías inolvidables, me siento dichoso de tenerlos a mi lado como amigos, pero más que eso como hermanos y han llegado a representar una parte importante de mi vida, las palabras no bastan para expresarles a los dos mi cariño y agradecimiento por su apoyo incondicional en todo momento, de todo corazón que Dios y la vida los llenen de bendiciones, éxito en todo lo que se encaminen a hacer mis “camaradas”.

De igual manera estoy muy agradecido de haberlos conocido y que sean parte de mi vida: Edder, Isabel, Eduardo, Helena, Begoña, Estrellita, Irving, Eleazar, Tomas, Anabel, Alejandra, Lourdes y Gabriela, entre otros, no me alcanzarían las palabras para agradecerles por cada uno de los bellos y maravillosos momentos que pasamos en la UAAAN, además de las dificultades que juntos superamos.

Al **Ing. Roberto Canales** más que un profesor, un gran amigo que compartió su conocimiento, consejos y apoyo incondicional a lo largo de mi permanencia en la institución, mi admiración y respeto.

Gracias a todos ustedes por su apreciada amistad, son únicos e inigualables, ahora que tomemos caminos diferentes, espero y nuestra amistad dure para siempre, los aprecio y estimo demasiado, que Dios los colme de bendiciones y éxito a cada uno de ustedes.

DEDICATORIA

A mis padres

c. Angelina Pérez Natividad

c. Juvencio Franco Marín

Por darme la vida, amor, cariño, enseñanzas que en mi han infundido para ser una buena persona, por su apoyo incondicional y motivación constante a lo largo de mi carrera, que con sus esfuerzos y sacrificios me realice como profesionalista, sin ustedes este sueño no hubiese sido posible, para mí es un orgullo ser parte de ustedes y decirles que cada paso que doy, cada frase y en cada acción me acompañan, por lo que, este trabajo es de ustedes también.

Agradezco infinitamente a ti mamá que has sido la fuente más grande de mi inspiración para seguir adelante y nunca darme por vencido por más difícil que se me presente la vida, eres la razón de mi existir, quien ha hecho lo imposible para que día con día sea una mejor persona, y que a lo largo de mi vida se ha privado de muchos privilegios para que yo pudiese tener todo lo necesario, por ello y más, mamá recibe de mí el agradecimiento, amor y respeto que has creado en mí.

A mis hermanos

Ismael, Estela, Reyna, Vicente, Marcela, Arleny, Cristina, Filadelfo

Porque sin duda alguna confiaron en mí, por su sacrificio, cariño y comprensión me inspiraron a superarme, también por su apoyo incondicional a lo largo de este tiempo, sobre todo gracias por todos los “Tú échale ganas”.

Con especial dedicatoria a mi hermana Estela y cuñado Marciano, este trabajo que he culminado es gracias a su inspiración, motivación, enseñanza y apoyo incondicional, por tanto, el logro también es suyo.

Estela más que una hermana, has sido mi mamá a lo largo de mi vida, pusiste en mí la esperanza, la confianza y sobre todo el amor para que lograra concluir mis estudios. Hoy este logro es tuyo y te lo quiero agradecer, esto que hoy celebro es gracias a tí y la dicha de tenerte en mi vida no la cambio por nada en el mundo.

A mis sobrinos

Ana, Alex, Daniel, Fernanda, Camila, Arely, Sofía, Luis, Belén

Por todos los momentos alegres que vivimos no solo durante su niñez, sino también por su apoyo a lo largo de todo este tiempo, los quiero y agradezco a Dios que ustedes sean mi familia.

CONTENIDO

CAPÍTULO I.....	4
FUNDAMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN	4
1.1 Antecedentes	4
1.2 Planteamiento del Problema	6
1.3 Justificación.....	7
1.4 Objetivos	8
1.4.1 <i>General</i>	8
1.4.2 <i>Particulares</i>	8
1.5 Hipótesis.....	8
1.6 Variables	9
1.7 Metodología.....	9
CAPÍTULO II.....	12
MARCO TEÓRICO	12
2.1 Concepto de Migración.....	12
2.2 Tipos de Migración	14
2.3 Unidades Económicas.....	18
2.4 Empresas Familiares.....	21
2.5 Los Tacos, Alimento de Comida Rápida	24
2.6 Taquerías como Empresas Familiares	25
2.7 Factores que Determinan el Éxito de las Taquerías.....	26
CAPITULO III.....	29
DESCRIPCIÓN DE MUNICIPIOS.....	29
3.1 Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca	29
3.1.1 <i>Localización</i>	29
3.1.2 <i>Situación demográfica</i>	30
3.1.3 <i>Principales actividades económicas</i>	34
3.2 Celaya, Guanajuato.....	35
3.2.1 <i>Localización</i>	35
3.2.2 <i>Situación demográfica</i>	37
3.2.3 <i>Principales actividades económicas</i>	40

CAPITULO IV	45
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	45
4.1. Características Generales de los Propietarios de Taquerías	46
4.1.1 <i>El perfil del propietario</i>	46
4.1.2 <i>Emigración de Tamazulápam del Espíritu Santo</i>	48
4.1.3 <i>Inmigración a la ciudad de Celaya, Guanajuato</i>	51
4.1.4 <i>Antecedentes de las taquerías</i>	53
4.1.5 <i>Características de las taquerías</i>	55
4.1.6 <i>Financiamiento de las taquerías</i>	63
4.1.7 <i>Determinantes en la proliferación de las taquerías</i>	65
4.1.8 <i>Organización de la taquería</i>	67
4.1.9 <i>Factores externos</i>	69
4.2 Mercado de los Consumidores.....	70
4.2.1 <i>Perfil de consumidor</i>	70
4.2.2 <i>Comportamiento del consumidor</i>	72
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	79
Conclusiones.....	79
Recomendaciones.....	82
BIBLIOGRAFÍA	84
ANEXO I	88
INSTRUMENTOS DE ACOPIO DE INFORMACIÓN.....	88
Propietario	88
Consumidor	95

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Estadísticas de migración del año 2000 del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.....	18
Cuadro 2. Taquerías inscritas en el DENUE de propietarios originarios de Tamazulápam del Espíritu Santo.	21
Cuadro 3. Sexo de los propietarios de las taquerías.	46
Cuadro 4. Edad de los propietarios.....	47
Cuadro 5. Escolaridad de los informantes.	47
Cuadro 6. Ocupación de los propietarios.	48
Cuadro 7. Año de la primera emigración.	49
Cuadro 8. Personas que emigraron directamente a Celaya, Guanajuato.	50
Cuadro 9. Formas de la emigración.....	50
Cuadro 10. Principal razón de la emigración.	51
Cuadro 11. Principal razón por la que emigró a Celaya, Guanajuato.	52
Cuadro 12. Años que tiene radicando en Celaya, Guanajuato.	52
Cuadro 13. Tipo de propiedad de la casa donde habita.	53
Cuadro 14. Antigüedad de las taquerías.....	54
Cuadro 15. Número de taquerías con las que inició.	54
Cuadro 16. Forma como estableció el negocio.....	55
Cuadro 17. Tipo de establecimiento.	55
Cuadro 18. Tipo o forma del establecimiento original.	56
Cuadro 19. Propietarios con conocimiento previo en el manejo de taquerías. .	57
Cuadro 20. Número de empleados al inicio de operaciones.....	57
Cuadro 21. Empleados originales que provenían de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.	58
Cuadro 22. Comparativo del número de empleados, incluyendo al propietario.....	59
Cuadro 23. Número de empleados en la actualidad que provienen de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.....	60
Cuadro 24. Requisitos para la contratación de empleados.....	60
Cuadro 25. Comparativo del número de unidades por propietario.....	61
Cuadro 26. Comparativo de la capacidad instalada de las taquerías.	62
Cuadro 27. Número de taquerías por propietario.....	63
Cuadro 28. Fuente de financiamiento para el establecimiento del negocio.	64
Cuadro 29. Disponibilidad de capital para inició de operaciones.	64
Cuadro 30. Participación de los empleados en la toma de decisiones.	66
Cuadro 31. Importancia de la participación de los empleados provenientes de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.....	66

Cuadro 32. Importancia de la participación de los empleados.....	67
Cuadro 33. Influencia del dialecto en el trato con los clientes.	67
Cuadro 34. Presencia de gerente o encargado en la taquería.	68
Cuadro 35. Razón por la que no cuenta con un gerente o encargado en la taquería.....	68
Cuadro 36. Razón de la proliferación de las taquerías.	69
Cuadro 37. Sexo de los consumidores.	70
Cuadro 38. Edad de los informantes.....	71
Cuadro 39. Ocupación de los consumidores.	71
Cuadro 40. Forma en que asisten a las taquerías.	73
Cuadro 41. Consumo promedio de los comensales (\$).	74
Cuadro 42. Percepción del producto y servicio.....	76
Cuadro 43. Satisfacción del consumidor.....	76
Cuadro 44. Comentarios generales.	77

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Georreferenciación de taquerías en Celaya, Guanajuato.	20
Figura 2. Factores que determinan el éxito de las taquerías.	27
Figura 3. Localización geográfica del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.	30
Figura 4. Ingreso mensual que percibe la PEA de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.	32
Figura 5. Localización geográfica del municipio de Celaya, Guanajuato.	36
Figura 6. Pirámide de población del municipio.....	38
Figura 7. Población ocupada por sexo.....	38
Figura 8. Frecuencia de las visitas a las taquerías.	72
Figura 9. Días en que acude a las taquerías.	73
Figura 10. Aspectos que influyen en la preferencia del consumidor.	75

INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo se exponen los resultados de la investigación realizada con el objetivo de presentar un panorama completo acerca de los factores que han influido en el establecimiento, consolidación y crecimiento de las taquerías en la ciudad de Celaya, Guanajuato, propiedad de personas provenientes del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.

La globalización, la creciente inserción del género femenino al ámbito laboral, aunado el acelerado ritmo de vida, principalmente de la población que habita en las zonas urbanas del país, son algunos factores que influyen directamente en que las personas dispongan cada vez de menos tiempo para la preparación de sus alimentos, esto ha provocado un incremento en la demanda de alimentos preparados, haciéndose cada vez más populares y necesarios los establecimientos de comida rápida, entre los cuales destacan por su tradición las taquerías.

Oaxaca es uno de los estados de la República Mexicana que presenta los mayores niveles de pobreza y marginación; su insuficiente desarrollo económico limita la creación de fuentes de empleos que reporte a la población los ingresos suficientes para cubrir de manera digna sus necesidades. Estos y otros factores han favorecido el fenómeno de la migración, por lo que algunos pobladores han abandonado su lugar de origen en búsqueda de mejores oportunidades y condiciones de vida, tal es el caso de las personas provenientes del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca, quienes se han caracterizado por dedicarse al negocio de la comida rápida ya

sea como propietarios o empleados de taquerías en diversos puntos del país, pero principalmente en la ciudad de Celaya, Guanajuato.

La presente investigación se realizó en la ciudad de Celaya, Guanajuato, lugar seleccionado ya que se tiene conocimiento que fue pionero en la instalación de taquerías de los pobladores provenientes del citado municipio oaxaqueño, instalándose la primera en el año de 1990, ascendiendo este número a 22 para el año 2013, lo que da muestra del crecimiento de dicha actividad económica y la importancia creciente que representa para las personas que emigran del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo.

El documento está integrado por cinco capítulos, un apartado de conclusiones y recomendaciones y un anexo, los cuales se describen a continuación. En el capítulo primero se exponen los fundamentos de la investigación como son los antecedentes, planteamiento del problema, justificación, objetivos, hipótesis, variables y metodología empleada. En el segundo capítulo se desarrolla el marco teórico de la investigación, haciendo énfasis en conceptos que permitirán una mejor comprensión de la información presentada, destacando los de migración y sus dos variantes, emigración e inmigración, unidad de producción, empresas familiares, los tacos y las taquerías, principalmente. En el tercer capítulo se caracteriza el municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca, lugar de donde son originarios los principales informantes de esta investigación. Se destacan aspectos relacionados con su ubicación, situación demográfica, y las distintas actividades económicas a que se dedican los habitantes de dicho lugar. En este mismo capítulo se caracteriza el municipio de Celaya, Guanajuato, lugar donde se establecieron y realizan actualmente sus actividades económicas los principales informantes, se destaca su medio físico y su medio económico; en el primer caso se hace referencia a la localización, climas, hidrografía, orografía, flora y fauna etc., y en el segundo se hace una descripción de las principales actividades económicas del municipio. En el cuarto y último capítulo se analiza

la información de campo recopilada mediante la aplicación de dos encuestas, una dirigida a los propietarios de taquerías y otra a los consumidores que frecuentan las distintas unidades que coexisten en la ciudad de Celaya, Guanajuato. Como primer punto se realiza una caracterización y se describe el perfil de los propietarios, posteriormente se analizan los aspectos relacionados con el proceso de emigración y se explican las principales razones por las cuales los sujetos abandonaron su lugar de origen y las razones por las que inmigraron hacia la ciudad de Celaya, Guanajuato. Posteriormente se analiza la evolución de estos establecimientos a lo largo de los años, haciendo comparativos entre la situación inicial y la actual. Otro apartado importante de este capítulo analiza la importancia y origen del financiamiento para el establecimiento y operación de las taquerías, además de los factores que determinan su consolidación y crecimiento, destacando aspectos como la mano de obra, organización y factores que externos que intervienen. Por último se analiza el grado de aceptación de los consumidores respecto al servicio, calidad y otros factores que determinan la preferencia por un establecimiento u otro de parte de los consumidores.

Para concluir el análisis de este trabajo de investigación se formula un apartado de conclusiones y recomendaciones, el cual tiene como propósito identificar los elementos claves del estudio y formular algunas sugerencias encaminadas a atender áreas de mejora que contribuyan a fortalecer los procesos que desarrollan en las taquerías.

Palabras clave: Taquerías, Propietarios, Empresas Familiares, Procesos Migratorios, Mano de Obra, Crecimiento, Organización y Consumidor.

CAPÍTULO I FUNDAMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

En este capítulo se abordan los apartados que dan sustento a la presente investigación, particularizando los antecedentes, problemática, justificación, hipótesis, variables, así como la metodología que se emplea para dar alcance a la investigación y con ello permitir al lector comprender la perspectiva en que se aborda la investigación.

1.1 Antecedentes

El sector de la comida rápida en general, y dentro de este, las taquerías, han demostrado ser una de las actividades económicas que más han crecido en los últimos años, generalmente retribuyendo importantes ingresos a quienes la practican. Cabe mencionar que esta actividad ha adquirido gran importancia económica y se ha diseminado en diferentes puntos de México, como es el caso de la ciudad de Celaya, Guanajuato, lugar donde se realiza la presente investigación.

Una primera limitante a la que se enfrentó este estudio fue la carencia de información sobre la temática abordada, lo que hizo necesario el diseño y aplicación de un instrumento específico para el acopio de información primaria, es decir, directamente de las taquerías.

La investigación se centra en un grupo de personas provenientes del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca, que al llegar a Celaya se vincularon en una relación de trabajo con las taquerías.

No existe referencia exacta del lugar donde estas personas establecieron las primeras taquerías, sin embargo, se tiene conocimiento que la ciudad de Celaya, Guanajuato, fue pionera en atraer a ciudadanos de Tamazulápam para la instalación de las primeras; en la actualidad existe un gran número de estas unidades dispersas en los diferentes puntos de la República Mexicana.

El ritmo de vida que el mercado ha imprimido sobre la población ha hecho necesaria la presencia de más unidades económicas para abastecer a la población de alimentos, principalmente de comida rápida, esta es una de las razones que han favorecido el incremento en el número de taquerías. No obstante, de las “taquerías” que coexisten en la ciudad de Celaya, Guanajuato, una proporción importante pertenece y/o corresponden a personas provenientes del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.

Anteriormente se han realizado estudios sobre las etnias que radican en la ciudad de Celaya, además de vincularlas con el tipo de actividad que desarrollan en la ciudad. De acuerdo con lo anterior la doctora Miranda Gloria, Contreras Ricardo y López Alejandra encontraron; que existe una predisposición de los Mixes¹ de Oaxaca por la instalación de taquerías en la Ciudad de Celaya y en otros municipios de la región.

Con relación a la empresas familiares, como es el caso de las taquerías establecidas en la ciudad de Celaya, cuyos propietarios son originarios del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca, la doctora Miranda y colaboradores (2012)² mencionan lo siguiente:

1 La región Mixe está conformado por un grupo de diecinueve municipios que a su vez se dividen en subregiones: alta, media y baja. En su mayor parte se localizan al noreste de la capital del estado de Oaxaca. Dentro de la subregión alta se encuentra el municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo.

2 Miranda G. Contreras R. y López A. Incidencias interculturales, la división étnica técnica del trabajo, los grupos indígenas y las empresas familiares, ra-ximhai, septiembre – diciembre 2012, volumen 8, número 3, pp. 33-35. Consultado el 22 marzo de 2013 en <https://docs.google.com/file/d/0B3tidJTICU5eRjF1cHc0c21ZTVE/edit?pli=1>

Una predisposición de los Mixes de Oaxaca por la instalación de la venta de comida (taquerías) en la Ciudad de Celaya y en otros municipios de la región. Las empresas son familiares y están muy vinculadas a la comunidad de origen, ya que traen personas (no todas familiares) para que trabajen en dicha actividad, con un grado de organización exclusiva por parte de ellos, dados en el testimonio cuando manifiesta que “los ayudantes provienen de la misma región, los prefieren, los conocen, tienen más confianza”. (Si hay casos de mestizaje cuando se casan exogámicamente), rentan locales, tienen un esquema de servicio similar, tienen idea en cuanto a la factibilidad del negocio en la ubicación por lo general, en cuanto a la migración interna, tienen como estrategia compartir costos al vivir en las mismas residencias, compartir la comida y brindarse apoyo mutuo (...) Reproducen espacios y prácticas culturales en común, entre ellos hablan su idioma y también el castellano. Por otra parte las migraciones indígenas (sobre todo internas) movilizadas como emprendedores familiares de micro y pequeñas empresas (generadoras de auto empleo) en actividades, productos, servicios o comercios. Muchas de ellas dadas con una vinculación fuerte en su comunidad (...) Los grupos indígenas son atraídos a otros lugares por la necesidad de encontrar un trabajo mejor remunerado. Por tanto, existe una fuerza de atracción que genera una especie de gravedad producida por las mejores oportunidades de trabajo y calidad de vida. Pero ellos corresponden con empresas de comercio o servicios de manera organizada. Al parecer muchos de estos negocios establecidos de empresas familiares (taquerías, tiendas de verduras, etcétera), no tienen el efecto acumulativo, ni centrador, de que un miembro de familia tenga más de dos negocios. Cuando un miembro de la comunidad (familiar o no) trabaja, cuando siente que ya aprendió y tiene recursos, él puede iniciar su empresa, es como un acuerdo implícito, no se ven como competencia.

1.2 Planteamiento del Problema

La instalación y proliferación de taquerías en Celaya, Guanajuato, ha sido una manifestación propia del contexto de la industrialización de la ciudad, además de que la “vida moderna” ha obligado a la mujer a incorporarse en el ámbito laboral para coadyuvar a la economía familiar, esto ha fomentado a que la ingesta de alimentos se realice fuera de los hogares, ya que la actividad laboral abate el tiempo para la búsqueda y preparación de los alimentos; en consecuencia las taquerías han logrado tener un gran auge en los últimos años. Las primeras de estas unidades económicas con propietarios originarios de Tamazulápam del Espíritu Santo se establecieron hace dos décadas, aproximadamente. Actualmente existen varias taquerías, las cuales han

incrementado la demanda de mano de obra, preferentemente de personas originarias del citado municipio. Por otro lado, debido a los buenos resultados que han tenido las primeras taquerías se ha inducido a la apertura de otras más, que en algunos casos no han logrado tener el éxito previsto.

La temática que aborda la presente investigación ha sido poco estudiada, por tanto, existe poca información sobre el particular, en consecuencia resulta relevante investigar y conocer los factores determinantes para la instalación y proliferación de las taquerías.

1.3 Justificación

La importancia de este trabajo radica en determinar los factores que influyen en la instalación y proliferación de las taquerías en Celaya, de personas originarias de Tamazulápam del Espíritu Santo. Las personas provenientes de este municipio se han dado a conocer por la instalación de taquerías en Celaya, así como en otros lugares de la república logrando mantenerse e inclusive multiplicarse en el mercado. También existen experiencias en que no han logrado consolidarse, constituyendo un fracaso la inversión que realizan. Los que han logrado tener éxito se han convertido en una alternativa importante para los jóvenes que quieren salir de su municipio y buscar alternativas de ingreso.

Celaya, Guanajuato es la ciudad objeto de la investigación por considerarse pionera en el establecimiento de taquerías de propietarios originarios del citado municipio. Considerando que las personas que se desenvuelven en esta actividad son las que tienen un estatus social, escolaridad y oportunidades relativamente bajas; se considera que en el ramo de las taquerías la remuneración y las condiciones de trabajo son satisfactorias para quienes laboran en esta actividad en comparación con la del municipio de origen.

1.4 Objetivos

1.4.1 General

Determinar los factores que influyen en el establecimiento de las taquerías propiedad de personas provenientes del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca, en la ciudad de Celaya, Guanajuato.

1.4.2 Particulares

- ❖ Identificar la importancia que tienen las taquerías en Celaya, Guanajuato como unidad económica para las personas provenientes del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, a partir de los años noventa.
- ❖ Determinar la importancia que en las taquerías tienen los trabajadores provenientes de Tamazulápam, en el total de empleos que generan estos establecimientos.
- ❖ Medir el grado de aceptación que los productos ofrecidos tienen entre los consumidores.
- ❖ Identificar y describir el esquema de organización que prevalece en las taquerías.
- ❖ Determinar el crecimiento de dicha actividad económica.

1.5 Hipótesis

El éxito de las primeras taquerías establecidas en Celaya, Guanajuato por personas originarias de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca y la “vida moderna” que se impone en las condiciones actuales, han modificado el rol de la mujer en la familia, lo que en conjunto ha favorecido la multiplicación de más taquerías, constituyéndose en una alternativa de ingreso para sus propietarios y las personas que en ellas laboran.

1.6 Variables

Las principales variables empleadas en el presente estudio, cuyo análisis permitirá dar alcance a los objetivos planteados son:

- ❖ Número de taquerías
- ❖ Tamaño de las taquerías
- ❖ Origen de los propietarios
- ❖ Origen de la Mano de obra
- ❖ Financiamiento
- ❖ Consumidores

1.7 Metodología

Para llevar a cabo la investigación, la metodología empleada se dividió en dos partes, una denominada de gabinete y la otra de campo.

El trabajo de gabinete consistió básicamente en la obtención y revisión de información referente a las taquerías, unidades económicas, migración, empresas familiares, estadísticas, teniendo como principales fuentes libros, tesis, revistas y documentos disponibles en páginas web.

La investigación de campo consistió en el diseño y aplicación de dos cuestionarios; uno dirigido para la obtención de información directa de los propietarios de taquerías y otro que se aplicó a los consumidores. Se estima que en Celaya existen 18 propietarios de taquerías que provienen del municipio de Tamazulápam y hacia ellos se dirigieron la aplicación de las encuestas.

El criterio para la aplicación de las encuestas a propietarios fue el censo, es decir, al total de los dueños de taquerías. En el caso de los clientes, debido a que no se poseía un número estimado de consumidores por taquería y que la

presente investigación no contaba con recursos económicos para su desarrollo, se determinó aplicar un promedio de cinco encuestas por taquería visitada, por considerar que la opinión de este número de personas podría representar la de la generalidad de los clientes.

En total se aplicaron 15 encuestas dirigidas a propietarios, que en conjunto manifestaron poseer un total de 22 taquerías. Se aclara que un propietario no estuvo dispuesto a aportar información quien es dueño de dos de estas unidades económicas y otras dos taquerías permanecieron cerradas durante el periodo que duro la aplicación de las encuestas. El segundo cuestionario se aplicó a 76 clientes de las taquerías, todos al momento de estar realizando su consumo de tacos en los diferentes establecimientos donde se aplicaron las encuestas.

La información obtenida de ambos cuestionarios se capturó electrónicamente en formato Excel y se sistematizó en cuadros de salida que facilitaron su interpretación y análisis.

Para el caso del cuestionario dirigido a los propietarios de taquerías, se incluyeron preguntas orientadas a obtener información para su caracterización como lo es origen, edad y nivel de escolaridad; además se les cuestionó sobre el proceso de migración que vivieron. También se le consulta sobre los antecedentes que ellos tuvieron sobre las taquerías y el rol que actualmente tienen en ellas; por último, se les cuestiona sobre el origen del financiamiento del capital que tuvieron que invertir para el establecimiento de sus negocios. El propósito del cuestionario fue identificar factores que son determinantes en el establecimiento y proliferación de las taquerías.

El cuestionario a los consumidores que acuden a las distintas unidades, incluyó información relevante para medir y conocer la aceptación de los productos y servicios que se ofrecen en las taquerías; la importancia de conocer

la opinión y la percepción de los consumidores es por la razón de que en última instancia son ellos los que determinan el posicionamiento y permanencia de una taquería en el mercado. Dentro del cuestionario se incluyeron preguntas para obtener información sobre el perfil del consumidor, en los cuales se encuentran datos como el sexo, edad y ocupación de la persona; así también se consulta información relacionada con la periodicidad y los días en que las personas acuden a las taquerías, si lo hacen solos o acompañados, el gasto promedio que realizan por visita. Por otra parte, se incluyen preguntas para determinar en que basa el cliente la decisión de comprar en una o en otra taquería y en nivel de satisfacción que obtiene de su consumo.

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

En este apartado se aborda y se puntualiza el concepto de migración en sus dos variantes, la emigración y la inmigración; así también se fundamentan algunos conceptos de las empresas familiares y unidades económicas.

2.1 Concepto de Migración

El Consejo Nacional de Población (CONAPO) define a la migración como “el desplazamiento de personas que cambian su residencia habitual desde una unidad político-administrativa hacia otra, o que se mudan de un país a otro, en un periodo determinado”³. Cabe incluir también la inminente interrupción de las actividades cotidianas del lugar de origen, y se sustituye o reanuda la actividad en otro lugar, además de que dicho cambio de residencia tiene que ser de carácter duradero. La migración básicamente responde a la necesidad de buscar mejores oportunidades y condiciones de vida, en virtud de los problemas sociales, políticos, económicos, culturales, entre otras; que acontecen en el lugar habitual de residencia.

El proceso de migratorio a su vez implica dos conceptos:

Emigración, es el proceso de la salida de personas de un país, lugar o región, para establecerse en otro país, lugar o región. La emigración implica una estimación negativa del nivel de vida de una persona y de su entorno familiar y una percepción de que al establecerse en otra parte aumentarán sus

³ Consejo Nacional de Población (CONAPO). Migración, Frontera y Población. Consultado el 10 de noviembre de 2013 en http://www.diputados.gob.mx/cesop/Comisiones/d_poblacion.htm

perspectivas económicas, sociales o de otro tipo o, por lo menos, de que sus esperanzas de una vida mejor se harán efectivas en el futuro⁴.

Inmigración, es la llegada a un país o lugar de personas procedentes de otro país o lugar, en busca de mejores condiciones de vida y, sobre todo, de mayores oportunidades de empleo⁵.

Para las personas de Tamazulápam del Espíritu Santo la migración ha resultado una alternativa para buscar y ampliar sus oportunidades económicas y sociales, así como de un ambiente adecuado que les permita mejorar la calidad de vida. Las condiciones desfavorables que son inherentes al municipio de origen, como la falta de oportunidades de trabajo, la percepción de salarios bajos, la condiciones de trabajos adversos, ha propiciado que la personas emigren para dirigirse a la ciudad de Celaya Guanajuato, en donde actualmente algunos conciudadanos del mismo municipio se desenvuelven en unidades económicas del sector servicio, específicamente en las taquerías.

El proceso de migración en los últimos años se ha convertido básicamente en una estrategia fundamental para la subsistencia familiar y/o individual de los pobladores del municipio Tamazulápam del Espíritu Santo, al tener como uno de los destinos la ciudad de Celaya, Guanajuato, en la cual instalan y se emplean.

Es común observar que las personas de los pueblos rurales abandonen su lugar de residencia hacia las poblaciones urbanas dando lugar a lo que se denomina el “éxodo rural”.⁶ En ese sentido, el fenómeno de la migración está estrechamente ligado a la globalización en tanto que implica la acumulación de

⁴ Vázquez, M. Guía conceptual y ejercitación. Consultado el 11 de noviembre de 2013 en http://www.ielapresentacion.edu.co/docs/sociales/Migracioneshumanas_8_Soc.pdf

⁵ Idem.

⁶ Éxodo rural: fenómeno de emigración masiva de los pueblos a las ciudades durante el proceso de industrialización de un país. consultado el 25 de marzo de 2014 en http://enciclopedia.us.es/index.php/%C3%89xodo_rural

la riqueza de algunas personas, así como la exclusión de otros; la migración por su condición de vinculación económica, política y social, logra estimular a las personas en la búsqueda y generación de la riqueza, con las cuales pueden mejorar sus condiciones de vida.

La migración a lo largo del tiempo ha modificado sustancialmente la composición demográfica de los pueblos, ciudades y naciones; comúnmente ocurre de los pueblos o lugares con poco progreso económico y social hacia otros lugares más desarrollados. La atracción de lugares económicamente más favorables para los migrantes proporciona los incentivos para que decidan moverse y abandonar su lugar de origen, cuando las personas se mueven a un lugar nuevo en busca de trabajo o mejores condiciones económicas, ellos se consideran **migrantes laborales**⁷.

La presente investigación se refiere a este tipo de migrantes, ya que aborda el caso de las personas que emigraron de Tamazulápam del Espíritu Santo hacia Celaya en búsqueda de un espacio de trabajo, es decir, son personas que ante la ausencia de empleos en su lugar de origen deciden trasladarse a la ciudad, donde establecen sus expectativas para encontrar oportunidades de trabajo, la obtención de ingresos y mejorar sus condiciones de vida.

2.2 Tipos de Migración

Entre los tipos de migración se encuentran principalmente la migración forzada bien sea interna o externa, la migración voluntaria (intencionada) por razones de estudio, turismo o económicas (trabajo) y la migración temporal o

⁷ Muñiz, O., Li W., Schleicher Y. 2010. Migración, Marco conceptual. ¿Por qué las personas se movilizan para trabajar en otro lugar?. Consultado el 24 de marzo de 2014 en http://cgge.aag.org/Migration1e/ConceptualFramework_Jan10ESP/ConceptualFramework_Jan10ESP_print.html

permanente⁸. A continuación se describen cada uno de ellos en relación a su carácter, destino y tiempo de migración.

Según su carácter:

- Migración forzada: cuando el migrante parte de su lugar de residencia por situaciones que amenazan su vida.
- Migración voluntaria: cuando el migrante parte de su lugar de residencia por voluntad propia en busca de una mejor calidad de vida.

Según su destino:

- Migración interna: cuando el lugar de destino del migrante es dentro del mismo país, es decir se traslada a otra región.
- Migración internacional: cuando el lugar de destino del migrante es otro país.

Según el tiempo:

- Migración Permanente. Es aquella en que la persona migra a un lugar diferente a la de su residencia habitual, de manera permanente o definitiva.
- Migración temporal. Es aquella en que la persona migra a un lugar diferente a la de su residencia habitual, por un cierto periodo, para después retornar a su lugar de origen.

En lo que se refiere a las personas provenientes del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo y que se desenvuelven en las taquerías, la causa que propicia el abandono del lugar de origen en este caso es prácticamente **voluntaria**, al constituirse en una opción para mejorar sus

⁸ OIM. Organización internacional para las migraciones .La agencia para las migraciones. Misión en Colombia. consultado el 26 de marzo de 2014 en <http://www.oim.org.co/conceptos-generales-sobre-migracion.html>

expectativas de vida, y que esta puede iniciar como un propósito temporal y con el paso del tiempo constituirse en permanente.

Uno de los enfoques teóricos más utilizados para explicar las causas iniciales del fenómeno de la migración es la de “Push and pull” (expulsión/empuje) De acuerdo a esta teoría, la existencia de diferencias estructurales entre la región expulsora y la región receptora --especialmente en la generación de empleos y el nivel de los salarios—configura el marco donde se crea este fenómeno.⁹

- 1) Migrantes laborales (estos pueden ser trabajadores con bajas o pocas habilidades que buscan empleo permanente en alguna otra parte);*
- 2) Migrantes profesionales, de negocios o inversionistas (ejemplo: personas en profesiones específicas, o aquellos que invierten o establecen negocios en un país destinatario);*
- 3) Migrantes forzados (ejemplo: refugiados políticos o religiosos y buscadores de asilo).*
- 4) Migrantes estudiantes o universitarios (ejemplo: estudiantes en busca de un título, estudiantes a corto plazo y estudiantes de intercambio) ¹⁰.*

Los propietarios de las taquerías relacionándolos con el tiempo de estadía y la clase de migrantes a la cual pertenecen según los agrupaciones antes mencionados, probablemente en primera instancia pudieron ser migrantes laborales temporales (1) ya que en un principio desconocían la actividad de las taquerías y se emplearon en distintos lugares hasta el punto de apropiarse de las prácticas culinarias y del conocimiento sobre la actividad para posteriormente establecer su propio taquería, con lo cual pasaron a ser migrantes de negocios permanentes (2), dado que la operación de sus

⁹ Romero Sánchez, J. 2004. Migración y Aprovechamiento de Remesas: Un análisis sobre el impacto del Programa de Desarrollo Iniciativa Ciudadana 3x1 en Los Pilares, Santa María Texcalac y Lázaro Cárdenas en el estado de Tlaxcala. Tesis Licenciatura. Relaciones Internacionales. Departamento de Relaciones Internacionales e Historia, Escuela de Ciencias Sociales, Universidad de las Américas Puebla. Noviembre. Derechos Reservados © 2004. p 43. Consultado el 27 de marzo de 2014 en http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lri/romero_s_j/capitulo2.pdf

¹⁰ Muñiz, O., Li w., Scheicher y.. op. cit

establecimientos les exige estabilidad para el manejo y cuidado de su negocio, medio que le garantiza obtener o aspirar a una mejor calidad de vida.

“En el caso de Tamazulápam los jóvenes son influidos por la migración de una manera muy importante, ya que la mayoría de los jóvenes emigran hacia destinos del norte del país y a los Estados Unidos. Fuera de la comunidad adquieren ciertas prácticas y al regresar a las comunidades las reproducen entre ellos mismos y sus amigos, tal es el caso de las pandillas y de la moda”¹¹. en este caso más que la moda, se trata de una “reproducción social”¹² en donde los propietarios y jóvenes convencen y promueven a sus conciudadanos que laboren en los centros urbanos, como es el caso de las taquerías.

Para los jóvenes provenientes del mismo municipio y que se emplean en las distintas taquerías de sus conciudadanos en la ciudad de Celaya, se pueden catalogar como migrantes laborales y temporales ya que no existe razón que los obligue permanecer por un periodo largo en un determinado lugar, adicionalmente mantienen como lugar de residencia familiar su lugar de origen; además, por parte de ellos existe una alta movilidad de la mano de obra que responde a la calidad, al ambiente, el tipo de remuneración y oferta de trabajo que existe en otras taquerías, sea que encuentren dentro o fuera del lugar donde se desarrolla la presente investigación.

¹¹ Jiménez, D. T. 2011. ¿Juventud indígena emergente? Reflexiones en torno a la juventud en el pueblo Ayuujk. Revista digital estudiantil mirada social año1. no.0 del instituto de investigaciones sociológicas. UABJO. P 7. consultado el 20 de marzo del 2014 en http://revista-miradasocial.blogspot.mx/2011_12_01_archive.html

¹² Yazbeck Carmelita (1999) define a la reproducción social como al modo como son producidas y reproducidas las relaciones sociales en esta sociedad. En esta perspectiva la reproducción de las relaciones sociales es entendida como la reproducción de la totalidad de la vida social, lo que engloba no solo la reproducción de la vida material y del modo de producción sino también la reproducción espiritual de la sociedad y de las formas de conciencia social a través de las cuales el hombre se posiciona en la vida social. Consultado el 21 de enero de 2014 en http://es.wikipedia.org/wiki/Reproducci%C3%B3n_social

Cuadro 1. Estadísticas de migración del año 2000 del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.

Características de la migración interna 2000	Total	Representa de la población total del Municipio
Población que nació en la entidad	6,577	98.11%
Población que nació en otra entidad	58	0.87%
Población de 5 años y más que residía en la entidad en Enero de 1995.	5,714	85.23%
Población de 5 años y más que residía en otra entidad en Enero de 1995.	106	1.58%
Población de 5 años y más que residía en el municipio en Enero de 1995.	5,669	84.56%
Población de 5 años y más que residía en otro municipio en Enero de 1995.	39	0.58%

Fuente: INEGI. XII Censo de Población y Vivienda 2000.

Las estadísticas en México para el nivel municipal son difíciles de encontrar debido a que la gran mayoría de las estadísticas oficiales se generan a nivel entidad federativa y nacional. Los datos del cuadro anterior nos presentan registros de que un porcentaje que oscila alrededor del 85% de la población residía en el municipio y entre el 1.6% y 0.6% residían en otra entidad y municipio, respectivamente, de donde se deduce que aproximadamente del 14% de la población no se tiene información. Lo anterior puede explicarse por el hecho de que estas personas no estuvieron disponibles en el municipio para proporcionar su lugar de residencia anterior y presente.

Lo anterior también encuentra explicación en el hecho de que los pobladores del municipio deciden abandonar su lugar de origen en la búsqueda de mejores oportunidades de vida.

2.3 Unidades Económicas

El INEGI define una **unidad económica** como un “establecimiento (desde una pequeña tienda hasta una gran fábrica) que en una sola ubicación física, asentada, en un lugar de manera permanente y delimitada por construcción o instalación fija, combina acciones y recursos bajo la dirección de una sola

entidad propietaria o controladora, para realizar actividades de producción de bienes, comercialización y/o prestación de servicios, sea con fines de lucro o no”¹³.

Cuando se hace alusión a una unidad económica se habla de una empresa independientemente de la actividad que realice este en el mercado, sea de producción o consumo; pero en este caso nos enfocaremos a los que tengan participación en la producción de bienes y servicios, y que dispongan de los factores de producción necesarios para operar tales como: tierra, trabajo y capital.

“La empresa puede definirse como una organización especial creada para ofrecer bienes y servicios que satisfagan necesidades sociales de una nación; para lograr tales propósitos, la empresa debe establecerse la obtención de ciertos elementos de entrada como: materias primas, personal, financiamiento, planta y equipo; desarrollar un proceso de producción que transforme tales elementos en producción y servicios y su distribución en el mercado” (Eyssautier, 2002).

“La empresa es considerada como una unidad de producción de bienes y servicios para satisfacer un mercado” (Reyes 1993).

Las taquerías se encuentran en la categoría de las empresas de comida rápida, que además de ayudar a disminuir el tiempo en la preparación y presentación de los tacos para su consumo, los precios son relativamente más bajos que un platillo de comida más elaborado.

¹³ Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Consultado el 13 de noviembre de 2013 en http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/proyectos/censos/ce2009/pdf%5CEmpresa_Nota_gral.pdf

El INEGI tiene un padrón de las unidades económicas que existen en la ciudad de Celaya, en este caso, tiene registradas en el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas¹⁴ dentro de la categoría “Servicios de Alojamiento Temporal y de Preparación de Alimentos y Bebidas” y específicamente en “Otros restaurantes con servicio limitado” un total de 23 unidades económicas, de las cuales 10 son taquerías que se sabe, pertenecen a personas que provienen del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo. Dichos establecimientos se encuentran georreferenciados y marcados en color rojo en la figura siguiente.

Figura 1. Georreferenciación de taquerías en Celaya, Guanajuato.



Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI.

Las taquerías son un ejemplo claro de lo que es una unidad económica al contar con factores de producción necesarios para ofrecer bienes y servicios, son edificaciones fijas permanentes, combinan recursos humanos y materias

¹⁴ Información obtenida de INEGI; a través del instrumento de navegación “DENUE” Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas, dentro de la clasificación de la actividad económica, “Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas” que a la vez se desagrega dentro de la categoría “Restaurantes de autoservicio, comida rápida para llevar y otros restaurantes con servicio limitado”

primas e insumos para la elaboración y venta del producto; además de que cuya propiedad pertenece a una sola persona.

En el siguiente cuadro se muestra un listado de los nombres comerciales de las taquerías que se encuentran en la Ciudad de Celaya, Guanajuato.

Cuadro 2. Taquerías inscritas en el DENUe de propietarios originarios de Tamazulápam del Espíritu Santo.

Nombre de la Taquería	
1.	La Salsa
2.	La Brasita
3.	La Brasita 2
4.	Fogata del Puente
5.	El Charco
6.	El Charco 2
7.	El Tabloncito
8.	La Brasilla
9.	La Flama
10.	La Matraca

Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI.

2.4 Empresas Familiares

Las empresas familiares a lo largo del tiempo se han convertido en la base de la economía de los países, estados, ciudades o localidades, debido a su capacidad de generar empleos y riqueza.

Este tipo de organizaciones son las unidades económicas más predominantes, dinámicas y emprendedoras en las diferentes economías del mundo. No se tiene registro exacto del porcentaje que representan del total este tipo de unidades a nivel mundial, sin embargo, las cifras más conservadoras muestran que entre el 65% y el 80% de las empresas en el mundo son

familiares y además generan aproximadamente el 50% del producto interno bruto a nivel mundial¹⁵.

Para el caso de México, las organizaciones familiares se caracterizan por tener una influencia notable por parte de la familia propietaria y constituyen la base de la economía mexicana, aproximadamente el 98% de estas unidades son pequeñas y medianas empresas¹⁶.

Cuando se hace referencia al término de empresa familiar comúnmente nos lleva a una premisa de que dicha entidad económica carece de tecnología, cuyos recursos financieros son escasos y sus sistemas de administración son elementales. Sin embargo, la realidad resulta tener dos polaridades, por un lado existen empresas familiares en México con renombre en el mundo, en las que destacan Temas, Cemex, Bimbo, Grupo Casa Saba, entre otros; mientras que existen otros que se encuentran en etapas de iniciación y expansión, tales como Tacos Inn y el Fogoncito, entre otros.

“Una empresa se considera familiar cuando gran parte de la propiedad pertenece y es administrativa por una familia. Como se definió en el coloquio celebrado en Europa sobre empresa familiar: se considera familiar cuando una parte esencial de su propiedad está en manos de unas o varias familias, cuyos miembros intervienen de forma decisiva en la administración y dirección del negocio”¹⁷.

¹⁵ Citado por Rueda Domínguez, G. 2003. Improvisación en la administración, ¿Lastre empresarial?. Tesis Licenciatura. Contaduría y Finanzas. Departamento de Contaduría y Finanzas, Escuela de Negocios, Universidad de las Américas Puebla. Mayo. Derechos Reservados © 2003. Cap.3. consultado el 12 de diciembre de 2013 en http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lcp/rueda_d_g/capitulo3.pdf

¹⁶ Idem. Cap. 3.

¹⁷ Idem. Cap. 3.

En lo que se refiere al término de empresa familiar no hay una concepción única, existiendo así una gran diversidad de definiciones, en las cuales se incluye la cuestión económica, jurídica y social de las empresas.

Las empresas familiares se caracterizan por su organización peculiar en el modo de operar el proceso administrativo, gestión y funcionamiento y a su vez los valores familiares (lo emotivo, lo sentimental y por los lazos consanguíneos) que se imprimen en una conducta empresarial, y todo ello en un contexto de cultura, que distinguen su razón de ser al de los otros tipos de organizaciones.

Características de las empresas familiares

- *Se trata de una organización empresarial que gran parte de la propiedad pertenece a una familia.*
- *Los cargos de mayor responsabilidad dentro de la organización son ocupados por los mismos miembros de la familia.*
- *Al estar integrada por miembros de la familia permite que exista una voluntad de continuidad y expansión de la empresa, debido principalmente por la incorporación y continuidad de miembros de la segunda generación de la familia a la empresa¹⁸.*

La familia es considerada como la institución social más importante, ya que a partir de ella se forja la personalidad y el desarrollo individual, por consiguiente surge la aspiración de generar las condiciones necesarias para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida.

¹⁸ Rueda Domínguez, G. 2003. Improvisación en la administración, ¿Lastre empresarial?. Tesis Licenciatura. Contaduría y Finanzas. Departamento de Contaduría y Finanzas, Escuela de Negocios, Universidad de las Américas Puebla. Mayo. Derechos Reservados © 2003. Cap.3. consultado el 12 de diciembre de 2013 en http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lcp/rueda_d_g/capitulo3.pdf

2.5 Los Tacos, Alimento de Comida Rápida

De acuerdo con la Real Academia de la Lengua Española el “taco”¹⁹ es una tortilla de maíz enrollada con algún alimento dentro y que es típico de México. En tiempos remotos dicho alimento pertenecía solamente a la esfera doméstica, pero con el paso de los años y por industrialización de las ciudades y zonas urbanas dio paso a la liberación del taco fuera de los hogares para satisfacer la necesidad de comida de las personas que se ocupaban en diferentes actividades. Por otro lado, el estudio de García²⁰ revela que el mercado callejero de tacos es una construcción social producto de la modernidad, debido a que era imposible producir tacos en grandes escalas sin las ventajas del mundo moderno (la maquina tortilladora industrial).

“El consumo de tacos actualmente se circunscribe a individuos “desarraigados” (Fournier). Es decir, a ciudadanos cuyo ritmo social y alimenticio es regido por la vida moderna”²¹. En virtud de ello en la actualidad los tacos se han extendido en distintos lugares como un tipo de **comida rápida**.²²

“El taco callejero padece también de varios estigmas ya que aparece en la parte baja de la pirámide social y su consumo es asociado a un estilo de vida popular” (García, 2010)²³, el cual está estrechamente relacionado con los horarios en que operan las taquerías, que comúnmente comprenden de las 14:00 a las 2:00 horas; aunque actualmente la práctica y consumo de los tacos

¹⁹ Taco tiene un sin número de preparación, que va desde de una tortilla relleno con sal o chile hasta con guisos más elaborados, sin embargo, en este caso entenderemos como tacos los que tienen un mayor grado de preparación como por ejemplo los de pastor, arrachera, costilla, entre otros.

²⁰ García Garza, Domingo, Una etnografía económica de los tacos callejeros en México. El caso de Monterrey Estudios Sociales, vol. 19, núm. 37, enero-junio, 2011, P 38. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Hermosillo, México.

²¹ Citado por García Garza, Domingo. Op. Cit. P 38.

²² La comida rápida (fast food, en inglés) es un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente en establecimientos especializados o en la calle.

²³ Citado por García Garza, Domingo, op. cit. P 35.

está asociado a la mayoría de los estratos sociales, ya que se tratan de alimentos que se disponen a horas altas de la noche.

“La introducción de la tortilla industrial, la fuente de calor y el uso de la rueda representan los tres grandes cambios que revolucionaron el mercado de tacos. Las transformaciones tecnológicas recientes se tradujeron en el aumento considerable de la talla del mercado y en la prolongación de los horarios de venta cubriendo actualmente las 24 horas del día”²⁴.

“El consumo de tacos se explicaría mejor por las diferentes configuraciones sociales en donde se lleva a cabo la ingesta. Las configuraciones del consumo alimenticio obedecen al ritmo nictímero (ciclo biológico de 24 horas) y a la “desreglamentación cronológica de la vida social” (Aymard et al., 1993). Todo indicaría que el consumo de tacos se explicaría también por la “desestructuración alimenticia” (Poulain, 2002) y por el debilitamiento de la unidad familiar”²⁵

Para el caso de Monterrey, lugar donde se centra la investigación de García, D. hace alusión que la proliferación y el consumo de los tacos no se da únicamente por la población sedentaria, sino más bien, está constituida por la combinación de las personas habitantes del lugar y ajenas a este; tal como ocurre con la ciudad de Celaya, ya que dicha ciudad está situado dentro de una región en la cual hay una gran actividad económica y comercial, por tanto, existe constante movilidad de transeúntes de la población local y foránea.

2.6 Taquerías como Empresas Familiares

Las taquerías que actualmente operan en la ciudad de Celaya, resultan ser empresas familiares por la predominancia y participación de familiares en la administración y funcionamiento del negocio; y en su instalación y desarrollo

²⁴ García Garza, Domingo. Op. Cit. P 39.

²⁵ Citados por García Garza, Domingo. Op. Cit. Pp 38 y 39.

han tenido las características siguientes:

- La primera unidad que se estableció en dicha ciudad fue por iniciativa de tres personas provenientes del mismo municipio, aunque en ellos no existieron lazos de consanguinidad, sin embargo, existía afinidad de una fuerte amistad, que hizo las veces de una cercanía casi familiar.
- Los puestos de mayor responsabilidad (cajero, encargado, etc.) son ocupados por familiares o personas de mayor confianza.
- Conforme la unidad adquiere más reconocimiento por parte de los consumidores, se incorporan nuevos trabajadores los cuales de preferencia son miembros de la familia del dueño del establecimiento o paisanos del municipio de Tamazulápam.

Un aspecto importante para la operación de una empresa familiar es la confianza que depositan entre ellos sus integrantes, independientemente de que el propietario sea el más beneficiado.

En estos establecimientos comerciales-familiares los puestos de trabajo son ocupados principalmente por familiares y amigos, debido fundamentalmente a que ellos se identifican por la misma cultura que traen consigo, y por consiguiente logran desarrollar un mejor ambiente de trabajo y en ocasiones un mayor compromiso con la taquería. Los no familiares tienen menos oportunidad de incorporarse como propietarios de estos negocios, aunque tienen mayor oportunidad de ser contratados como trabajadores.

2.7 Factores que Determinan el Éxito de las Taquerías

Las taquerías son un negocio común en la gran mayoría de las poblaciones del país, para muchas familias representa una fuente de autoempleo e ingreso. Existen taquerías con instalaciones semifijas y fijas con diferencias en cuanto a

la capacidad instalada (tamaño), modo de organización y de los productos y servicios que se ofrecen a sus clientes. Para el caso de las taquerías objeto del presente estudio, tienen un esquema de organización y venta de productos y servicios similares.

Por la similitud que existe entre estas unidades económicas, se consideran una serie de factores, que se describen en la figura 2, los cuales podrían haber sido determinantes en el posicionamiento, permanencia y proliferación de una taquería en el mercado.

Figura 2. Factores que determinan el éxito de las taquerías.



Fuente: Elaboración propia.

- Consumidor: Es uno de los actores principales de estos negocios, la aceptación que él tenga de los productos que se ofrecen es lo que garantizará la permanencia y consolidación de la taquería. Se debe convencer al cliente sobre las siguientes variables: calidad, precio, cantidad, receta (sazón), entre otros.
- Mano de obra: se refiere a la disposición de los trabajadores, sean familiares o contratados, de tener una buena relación con los clientes. El

buen trato que se dé a los consumidores será un factor de primer nivel para que éstos regresen a la taquería.

- **Financiamiento:** la disposición de recursos económicos para inversión y de capital de trabajo es crucial para la instalación y operación de una taquería; cuando un negocio no tiene estos recursos en las cantidades necesarias se ubican en una escala económica que los lleva al fracaso, por el contrario, si se garantiza un adecuado financiamiento, hay mayores posibilidades de éxito.
- **Conocimiento sobre la actividad:** los conocimientos técnicos y culinarios constituye uno de los pilares para que la actividad tenga éxito. El buen sazón es garantía de que el cliente regresará al establecimiento; el complemento de los tacos como salsas, aguas frescas, refrescos, entre otros, son básicos para atraer y conservar a la clientela.
- **Factores externos:** la situación de la economía ha obligado que más miembros de la familia se incorporen a las actividades laborales, lo que ha propiciado que se demanden alimentos de rápida preparación a precios accesibles. Las taquerías pueden satisfacer esta necesidad.
- **Organización de la unidad:** resulta ser un elemento determinante en el éxito de las unidades, puesto que los miembros que la integran tienen bien definida la tarea que les corresponde realizar, independientemente de que sea o no el dueño, esto se da prácticamente porque se apropian y se sienten parte del negocio y a la vez garantizan su bienestar.

Los conceptos que se abordan en el presente capítulo tienen el propósito de definir el marco teórico en el que se sustenta la presente investigación, al tiempo que permite contextualizar la experiencia migratoria y de trabajo de las personas provenientes del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo y que deciden incursionar en la actividad de las taquerías en Celaya Guanajuato.

CAPITULO III DESCRIPCIÓN DE MUNICIPIOS

En este capítulo se aborda la descripción de los municipios que forman parte de esta investigación, Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca y Celaya, Guanajuato. De ambos se desarrollan aspectos como localización, las principales características demográficas y socioeconómicas, con mayor énfasis en las actividades económicas, lo nos permite contextualizar las razones por la cuales las personas deciden migrar de un lugar a otro.

3.1 Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca

3.1.1 Localización

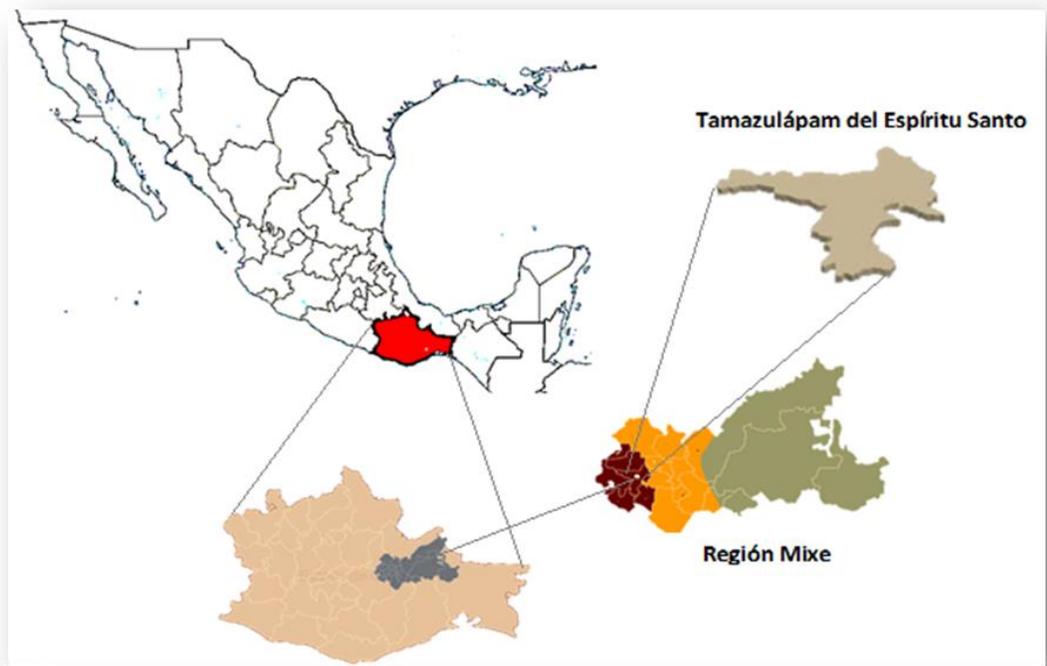
El municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, forma parte de los 570 municipios que comprende el estado de Oaxaca y pertenece a la región de la Sierra Norte, ubicándose al noreste de la capital. Dentro de la Sierra Norte se encuentra el distrito Mixe el cual está conformado por un grupo de diecinueve municipios que a su vez se dividen en tres zonas: alta, media y baja. Dentro de la subregión alta se encuentra el municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo.

La superficie de este Municipio es de 63.79 km², representa el 0.1% de la superficie total del estado, la sierra norte representa el 6,016 km², lo que representa el 6.3% de la superficie total del estado de Oaxaca cuya dimensión es de 93,757 km².

Tamazulápam se localiza en las Coordenadas 17° 03' de latitud norte y 96° 04' de longitud oeste, a una altitud de 2,040 metros sobre el nivel del mar. Colinda al norte con los Municipios de Santa María Tlahuitoltepec y Santiago

Atitlán; al sur con Santo Domingo Tepuxtepec; al este con Asunción Cacalotepec y Santa María Tepantlali y al oeste con San Pedro y San Pablo Ayutla. Su distancia aproximada a la capital del estado es de 281 km²⁶.

Figura 3. Localización geográfica del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.



Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI.

3.1.2 Situación demográfica

De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda 2010²⁷, el Municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo tiene una población de 7,362 habitantes, de los cuales el 46.8% son hombres y el 53.2% mujeres. El Municipio ocupa el puesto 116 de los 570 municipios que hay en el estado y representa un 0.2% de la población total de éste.

²⁶ Tamazulápam del Espíritu Santo, Mixe, Oaxaca. Presidencia municipal. Plan de desarrollo municipal 2012-2014. Consultado el 20 de noviembre de 2013 en http://www.finanzasoaxaca.gob.mx/pdf/inversion_publica/pmds/11_13/031.pdf

²⁷ H. Ayuntamiento municipal constitucional Tamazulápam del Espíritu Santo, Mixe, Oaxaca. Consultado el 20 de noviembre de 2013 en http://municipales.siap.gob.mx/oax/mun_20031_TAMAZULÁPAMDELESPIRITUSANTO/

De la población total del año 2010, por estratificación de edades, el 27.1% corresponde a personas que tienen entre 15 y 29 años de edad; mientras que el 11.5% representa a las personas cuya edad son de 60 años y más. La edad mediana es de 23 años. Así también para ese mismo año, la relación de hombre-mujer es 87 hombres por cada 100 mujeres.

El 95.5% de la población se caracteriza por ser hablante de la lengua “Mixe”, además de que el municipio representa un alto grado de marginación²⁸, por lo que se puede decir que la población es fundamentalmente rural.

El municipio cuenta con varias localidades, siendo la cabecera municipal la que tiene el mayor número de habitantes (2,783), sin embargo, las localidades o agencias que están adheridas a la cabecera Municipal, son poblaciones pequeñas menores de 1,000 habitantes, dentro de las cuales se pueden mencionar a Las Peñas, Tierra Blanca, Linda Vista, Cuatro Palos, El Duraznal, y Tierra Caliente, entre otras, las primeras tres son consideradas agencias municipales y de policías, respectivamente.

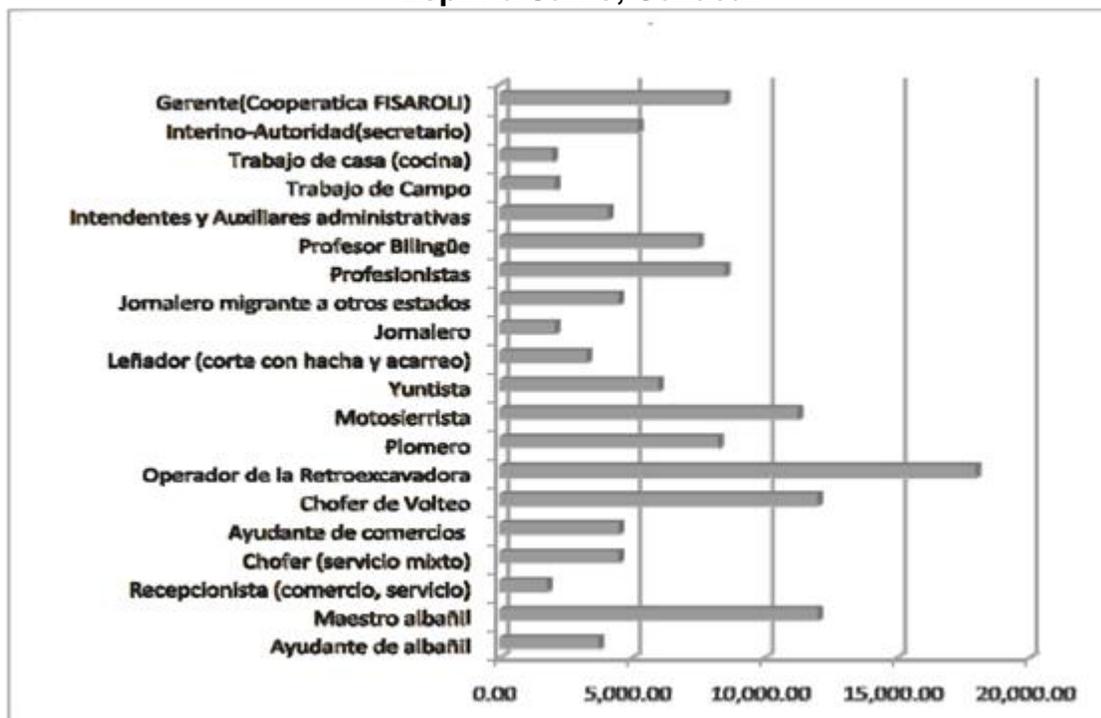
Para el año 2010 en el municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, la Población Económicamente Activa (PEA) que comprende de 12 años y más, fue un total de 2,029 se mantienen ocupados y de estos 933 están en el sector primario, 500 en el sector secundario; 556 están en el sector terciario.

En cuanto al mercado de mano de obra, existe diversidad de capital humano en la cual el ingreso al día es de \$60.00, está ligeramente por encima del salario mínimo que le corresponde al estado de Oaxaca \$49.50/día²⁹.

²⁸ Comisión nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas (CDI). Indicadores sociodemográficos de la población total y la población indígena, 2010. Consultado el 21 de noviembre de 2013 en <http://www.cdi.gob.mx/cedulas/2010/OAXA/20031-10.pdf>

²⁹ Plan municipal de desarrollo Tamazulápam del Espíritu Santo 2008-2010. Consultado el 21 de noviembre de 2013 en http://www.finanzasoxaca.gob.mx/pdf/inversion_publica/pmds/08_10/031.pdf

Figura 4. Ingreso mensual que percibe la PEA de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.



Fuente: Plan Municipal de Desarrollo de Tamazulápam del Espíritu Santo 2008-2010.

En congruencia con el cuadro anterior, las personas que perciben menos ingresos mensuales en el municipio son las amas de casa, los trabajadores de campo y jornaleros; por otro lado, los que perciben un ingreso mayor son los operadores de maquinaria pesada, además de los que están relacionados con actividades de construcción.

Pese al reconocimiento de la función de la mujer en la vida comunitaria, prevalece el respeto al hombre como representante y responsable de la familia; de los 1,742 hogares que existen en el municipio, el 26% de los hogares reconocen a la mujer como jefa de familia. Es evidente que la participación de la mujer ha cobrado más importancia en torno a la contribución y manutención de la familia.

En relación al total de viviendas, son 1,744 que hay en el municipio, el 72% cuenta con un piso diferente de tierra, el 79% disponen de agua entubada, el 49% cuenta con red de drenaje pública y el 87% dispone de energía eléctrica, en virtud de lo anterior, se puede considerar que poco más de la mitad de las viviendas tienen acceso a servicios de primera necesidad. El número de habitantes por unidad de vivienda es de 4.2 en promedio, mientras que a nivel estatal es de 4.0 habitantes.

Con respecto a la educación, el grado de escolaridad promedio del municipio es de 5.3 años, dichos años son inferiores al promedio del estado, que es de 6.9 años. En el municipio existen un total de 23 escuelas, de las cuales 7 son de educación preescolar, 11 primarias, 4 secundarias y una de nivel bachillerato. También existe una biblioteca pública.

En lo que se refiere a las unidades de salud, la cabecera municipal cuenta con un hospital comunitario integrado por 12 camas. Este servicio es muy limitado, ya que las demás localidades (Agencias) solo cuentan con casas de salud básicas (clínica rural).

Conforme a las definiciones y mediciones del Consejo Nacional de Población (CONAPO), la marginación está asociada a cuatro dimensiones fundamentales: el acceso a servicios básicos, las condiciones de la vivienda, los ingresos laborales y la educación. La marginación que la población presenta es “alta”, y esta se traduce como dificultad para generar desarrollo económico y social; por otro lado, para el 2005, el índice de desarrollo humano (IDH) que presenta el municipio es de 0.6301, y a nivel estatal ocupa la posición 538 de los 570 municipios que tiene el estado, por lo cual, Tamazulápam del Espíritu Santo presenta rezagos socioeconómicos significativos.

Dentro el componente que integra el IDH, está la esperanza de vida al nacer, el nivel educativo de la población y la calidad de vida medida en términos

de ingreso per cápita³⁰, el bajo nivel de este último componente y la marginación han ido fomentando la migración hacia Estados Unidos y a otros estados de la república.

3.1.3 Principales actividades económicas

Dentro del municipio se realizan diversas actividades económicas, destacando la agricultura por su valor social y económico.

Agricultura

La población de Tamazulápam se caracteriza por ser una zona rural en donde la mayoría se dedica al cultivo de productos básicos como es el maíz y frijol, asociado con otros cultivos como la calabaza, chilacayota, habas, además de otros cultivos como calabacita italiana, chícharo, hortalizas de hoja, para completar la dieta familiar. Las pendientes accidentadas que caracterizan la superficie agrícola, la producción de estos cultivos básicamente se produce bajo el régimen de temporal. La agricultura es de tipo extensiva ya que la producción presenta bajos rendimientos y los productos son destinados para el autoconsumo, los excedentes se venden en el mercado local.

De un total de 1,282 hectáreas de superficie agrícola, por superficie ocupada el cultivo de maíz ocupa el primer lugar con 917.5 hectáreas (71.5% del total); le sigue el frijol con 169.5 hectáreas (13.22%), en tercer lugar se encuentra el aguacate ocupando una superficie de 65 hectáreas (5.07%). El resto de la superficie agrícola se encuentra ocupada por cultivos frutícolas y en menor medida hortícolas, entre otros.

En el municipio existe la presencia de organizaciones productivas que actualmente realizan actividades relacionadas con el cultivo de hortalizas, como

³⁰ Programa de las naciones unidas para el desarrollo (20 de diciembre, 2008). Concepto de Desarrollo Humano. Consultado el 10 de diciembre de 2013 <http://www.pnud.org.ni/noticias/564>

es el tomate bajo condiciones de invernadero, para la producción de duraznos, crías de aves de corral y de truchas.

Ganadería

La actividad ganadera no es muy común en el municipio, debido a que el suelo es pobre en materia orgánica y con pendientes mayores a 30°, lo que dificulta el cultivo de pastizales para alimentación del ganado. En lo que se refiere al ganado mayor (bovino) se ocupan principalmente como animales de tracción para labrar las tierras de cultivo, mientras que el ganado menor como los caprinos, tienen una mayor presencia en el Municipio, que son utilizados para el autoconsumo y en menor grado para su venta. Las actividades de traspatio también son practicadas por los habitantes del Municipio.

Otras actividades económicas

Las artesanías ocupan un lugar importante en las actividades económicas que desarrollan en el municipio, siendo la actividad más importante de este tipo el telar de cintura (elaboración de traje regional y otras manualidades) y la alfarería; la población se caracteriza por la conservación y uso del traje tradicional por parte de las mujeres adultas.

Con respecto a la minería, se trata de una actividad incipiente, aprovechándose solo materiales para la construcción.

3.2 Celaya, Guanajuato

3.2.1 Localización

El estado de Guanajuato se ubica al centro de las tres zonas metropolitanas más importantes del país: Monterrey, Guadalajara y la Ciudad de México, y a distancia media de las fronteras norte con Estados Unidos de Norteamérica y sur con Guatemala; está en el centro de la República Mexicana, en la llamada

región Bajío y colinda con los estados de San Luis Potosí al norte, Querétaro de Arteaga al este, Michoacán de Ocampo al sur y Jalisco al oeste. Su superficie territorial es de 30,589 m², los cuales representan el 1.6% de la superficie del país³¹.

El Municipio de Celaya, objeto de la presente investigación, forma parte de los 46 municipios que comprenden el estado de Guanajuato, está situado a los 100° 48' 55" de longitud oeste del meridiano de Greenwich y a los 20° 31' 40" de latitud norte. Su altura promedio sobre el nivel del mar es de 1,750 metros.

El área del territorio municipal comprende 553.18 km², equivalente al 1.82% de la superficie total del estado, siendo así el Municipio número 20 en extensión territorial de los que conforman la entidad. Dentro de su extensión territorial hay un total de 302 localidades que el Municipio tiene bajo su jurisdicción.

Figura 5. Localización geográfica del municipio de Celaya, Guanajuato.



Fuente: Elaboración propia con datos del plan de desarrollo municipal de Celaya 2012-2037.

³¹ Plan Municipal de Desarrollo Celaya 2012-2037. P 19. Consultado el 12 de diciembre de 2013 en <http://imipecelaya.org.mx/PMUNDES20122037.pdf>

3.2.2 Situación demográfica

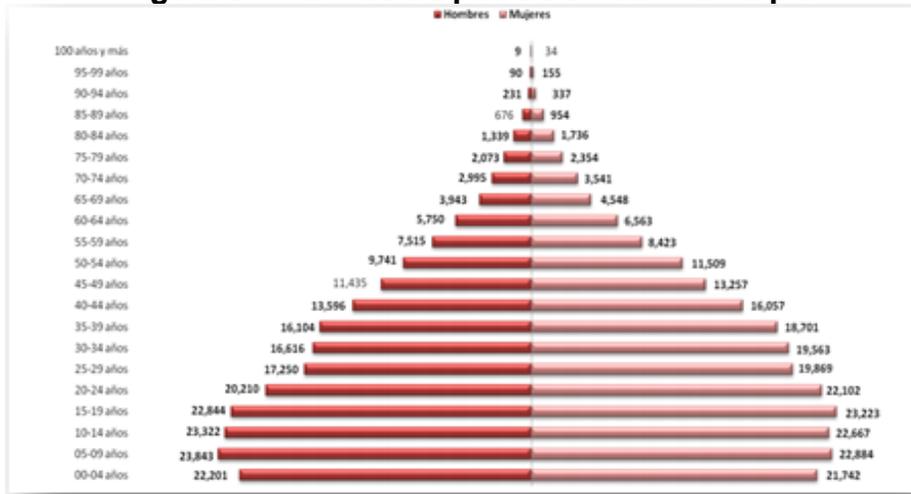
Celaya, es el principal centro urbano de la región Laja-Bajío, que posee una gran actividad agrícola, así también, su población se dedica a actividades industriales y comerciales; y gracias a una estratégica ubicación, así como la infraestructura carretera y ferroviaria, este municipio se ha convertido en un importante centro de negocios.

En lo que se refiere al censo de Población y Vivienda 2010, la población total del municipio fue de 468,469, que representa el 8.53% de la población del estado, de estos 48% son hombres y el resto son mujeres. El 13.3% de su población corresponde a zonas rurales y el 86.7% a zonas urbanas. Celaya es la tercera ciudad más poblada en la entidad, con una concentración de 340,387 habitantes³², 65,613 vive en localidades de entre 2,500 y 15,000 y 62,469 en localidades menores a 2,500 habitantes. Del año 2005 al 2010 la población del municipio aumento en 52,600 habitantes, lo que representa un incremento de 12.6%.

De la población total del año 2010, por estratificación de edades, el 55.6% corresponde a personas que tienen de 0 a 29 años de edad; mientras que el 37.3% representa a las personas cuya edad están entre 30 y 64 años. La edad mediana es de 25 años. Así también para ese mismo año, la relación de hombre-mujer es de 92 hombres por cada 100 mujeres.

³² INEGI. Censo de población y vivienda 2010. Consultado en la Secretaría de Desarrollo Social y Humano de Guanajuato, Perfil económico de Celaya, noviembre 2012. Pp 2 y3. Consultado el 12 de enero de 2014 en http://portalsocial.guanajuato.gob.mx/sites/default/files/documentos/2012_SEDESHU_Perfil%20Economico%20Celaya.pdf

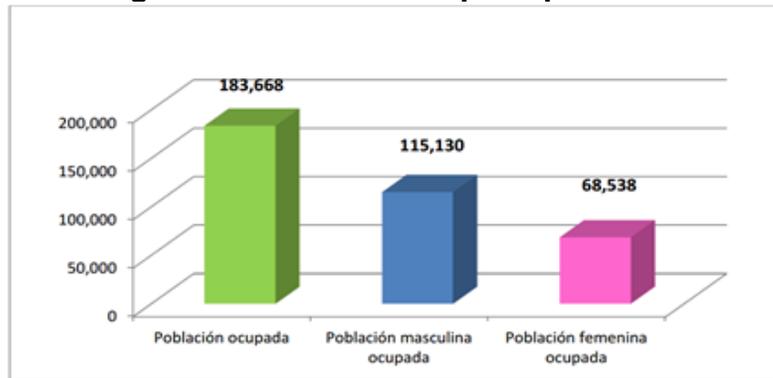
Figura 6. Pirámide de población del municipio.



Fuente: Plan de Desarrollo Municipal, Celaya, Guanajuato, 2012-2037.

Para el año 2010 en el municipio de Celaya, la población económicamente activa (PEA) que comprende de 12 años y más; un total 193,298 personas en edad de trabajar, de los cuales el 95% se encontraba ocupado en diversas actividades económicas y el 5% desocupada.

Figura 7. Población ocupada por sexo.



Fuente: Perfil económico de Celaya, 2012.

En términos absolutos la población ocupada es de 183,668 personas, y por división ocupacional, son 80,869 personas que laboran dentro del rubro de “comerciantes y trabajadores en servicios diversos”; 58,663 personas ocupadas en el rubro de “profesionistas, técnicos y administrativos”; 38,857 son

trabajadores de las industrias, mientras que los trabajadores agropecuarios son 10,153 personas; el resto se refiere a ocupaciones no especificadas³³.

De las personas que se encuentran ocupadas en los diversas actividades, perciben las siguientes estratificaciones de salarios mínimos: son 119,541 personas que reciben más de dos salarios; 44,238 personas reciben más de uno a dos salarios; 19,365 personas perciben hasta un salario.

En relacion al total de viviendas particulares habitadas en el año 2010, son 116,937 que hay en el municipio, de los cuales, el 97% disponen de servicio de energía eléctrica, 94% con servicio de agua potable, 95% con servicio de drenaje y el 92% cuentan con piso diferente de tierra; de lo anterior, se puede considerar que más de tres cuartas partes de las viviendas tienen acceso de los servicios basicos. El número de habitantes por unidad de vivienda es de 4 en promedio, mientras que a nivel estatal es de 4.3 habitantes.

De los 114,842 hogares que existen en el municipio, el 75% cuenta con un hombre como jefe de hogar, mientras que el 25% de los hogares están encabezadas por una mujer.

Con respecto a la educacion, el grado de escolaridad promedio del municipio es de 9 años, dichos años son superiores al promedio del estado, que es de 7.7 años. en el municipio existe un total de 733 escuelas para educación básica y media superior, 24 escuelas de educacion superior o afines y 13 bibliotecas públicas.

Para el 2010 solo el 62.7% de la población municipal era derechohabiente de los servicios de salud, de los cuales el 37.4% recibía atención médica del IMSS, 6.3% en el ISSSTE, 17.7% en el seguro popular y el resto en otros. Se localizan un total de 26 unidades médicas, de los cuales dos

³³ Idem. P 13.

son del IMSS, uno del ISSSTE, y el resto corresponde a la Secretaría de Salud del estado³⁴.

En congruencia con todo lo anterior, el municipio de Celaya en el 2005, obtuvo un Índice de Desarrollo Humano de 0.8618, por tanto, se considera que representa una población con avances socioeconómicos significativos, ya que ocupa la posición número uno, en relación a los demás municipios del estado de Guanajuato, e incluso dicho índice es superior al Nacional.

3.2.3 Principales actividades económicas

Celaya es uno de los municipios con mayor desarrollo económico de la entidad, y por ello ha logrado situarse entre las ciudades más competitivas del país, en términos de capacidad de generación económica y oportunidades para hacer negocios. Celaya es conocida como la “Puerta de Oro del Bajío”, debido al gran auge de su desarrollo industrial, agrícola, ganadero y comercial.

Agricultura

La agricultura constituye una de las bases de la economía municipal; Por el fértil valle del Bajío, los principales cultivos y de mayor importancia son el maíz, sorgo y alfalfa, cuya explotación es amplia, en tierras de riego.

De un total de 21,864 hectáreas de terrenos de cultivo, de los cuales el 37.4% se destina al cultivo de alfalfa, 29.2% trata del maíz grano y el 20.6% al cultivo de sorgo grano, el resto se destina a cultivos como: frijol, avena forrajera, chile verde, jitomate, trigo y entre otros cultivos nacionales.

En los últimos 15 años esta rama de la actividad económica del sector

³⁴ INEGI. Panorama sociodemográfico de Guanajuato, 2011. p 23. Consultado el 13 de enero de 2014 en http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/panora_socio/gto/panorama_gto.pdf

primario era de gran importancia económica, pero ahora, Celaya se ha consolidado como un clúster automotriz.

Ganadería

La ganadería es otra de las actividades importantes del municipio; para la producción de ganado mayor y menor, dentro del municipio no existe pastizales para su alimentación, por tanto, se trata de explotaciones tipo intensivas.

Destaca la porcicultura por el volumen de producción de carne en canal, (5,081 toneladas), que equivale al 4.6% de la producción estatal. Además de que esta actividad se ubica como la principal actividad ganadera demandante de granos forrajeros.

La producción de carne y leche de caprino, es la segunda actividad pecuaria en nivel de significancia del municipio, la producción de carne asciende a 150.8 toneladas, mientras que la producción de leche es 892 mil litros que representan el 3.4% y 3.5%, respectivamente, en relación a la producción estatal.

En tercer término se encuentra la producción del ganado bovino, de donde se explotan principalmente cruza de razas especializadas en carne y leche, cuyos volúmenes de producción son de 1,445 toneladas y 36,120 litros, respectivamente. Con una menor participación, tiene mención la producción de aves y otros tipos de ganado menor.

Industria

Debido a su estratégica ubicación, así como por la infraestructura carretera y ferroviaria que posee el municipio central de la región Laja-Bajío, Celaya se consolidó como un importante centro de negocios, con lo que atrajo la inversión a toda la región, además ello ha permitido que los municipios vecinos se

desarrollen con la instalación de grandes empresas en su territorio, generando fuentes de empleo que dinamizan la economía local. Por este motivo, y por la cercanía de las ciudades de la región, entre 9 y 20 kilómetros, además de la oferta adecuada de transporte, facilita el desplazamiento intermunicipal.

Actualmente, en el desempeño económico de la región se puede identificar una adecuada diversificación de rubros, sobresaliendo las actividades de industrias metálicas básicas, productos metálicos, maquinaria y equipo, sustancias químicas, papel y sus derivados, productos alimenticios, refrigeración, autopartes, bebidas, etcétera, empresas que ocupan un mayor número de personas por unidad de producción, haciendo una importante contribución al PIB estatal, que se verá repuntado con la instalación de la armadora Honda que comenzará a operar en 2014³⁵.

Estas empresas se ubican principalmente en las carreteras Celaya-Salamanca, Celaya-Querétaro, Celaya-San Miguel de Allende, siendo éste el asentamiento más importante para la ubicación de la ciudad industrial.

Comercio

El comercio es la tercera actividad más importante y de mayor crecimiento en Celaya, después de los servicios y la industria. Por su ubicación estratégica el municipio tiene un alto nivel de intercambio comercial con entidades importantes como son Querétaro, Aguascalientes y San Luis Potosí. De acuerdo con INEGI para el año 2010, en Celaya el 60% de la Población Económicamente Activa (PEA) se dedicaba al comercio.

Debido a su excelente ubicación geográfica se ha desarrollado a lo largo de este territorio un importante corredor industrial que hoy alberga corporativos nacionales, poderosas multinacionales y su industria auxiliar. Establecerse en el Centro del Bajío, es decir en Celaya, significa tener en un radio no mayor a 3

³⁵ Plan Municipal de Desarrollo Celaya 2012-2037. p.20-21.

horas y media por tierra al 80% del mercado mexicano y 70% del establecimiento industrial³⁶.

Como podemos suponer, la incorporación de las mujeres en la actividad productiva trae consigo una disminución en el tiempo para preparar alimentos, lo cual representa un factor adicional para el crecimiento de la demanda de productos procesados y/o diversificados, es decir, listos para consumo. Al darse este proceso las mujeres están sacrificando el consumo de productos menos industrializados que antes consumían a granel (como frijol en grano) (Castañón, 2003)³⁷.

“En concordancia con lo reportado con otros documentos, se confirma la importancia del consumo de alimentos pertenecientes al grupo de cereales y carne, pero destacamos el crecimiento del gasto dedicado al consumo fuera del hogar (grupo 21)³⁸ mismo que a lo largo del tiempo evidenció un comportamiento de los consumidores diferente, toda vez que los bienes consumidos fuera del hogar en 1998 se comportaban como bienes de consumo típico de la Ley de Engel, mientras que en el 2008 se comportaron como bienes de lujo, pues la proporción de su gasto exhibió una correlación positiva con el ingreso. **Las razones de ello las percibimos asociadas a una mayor proliferación de los establecimientos de comida rápida y una disminución del tiempo disponible para dedicarlo al hogar particularmente en la preparación de alimentos**, sobre todo entre las mujeres, por eso es entre las

³⁶ Invest in Celaya. strategic location. consultado el 16 de diciembre de 2013 en http://www.dlmp.org/invest/espanol/index.php?option=com_content&view=article&id=80&Itemid=472

³⁷ Citado por Aboites, G (Coord) (2010). Patrones de consumo alimentario en México: retos y realidades. Editorial Trillas, 1ª edición. México, D.F. 134.

³⁸ Alimentos y bebidas consumidas fuera del hogar.

jefas de hogar que el grupo de alimentos consumidos fuera de él tiene un peso mayor en el gasto dedicado al consumo de alimentos” (Aboites y Félix, 2010)³⁹.

De esta manera podemos decir que “El extraordinario crecimiento del mercado de tacos durante el siglo XX se explica por la cristalización de tres fenómenos que podemos llamar “condiciones estructurales de ‘encastramiento” (Le Velly, 2002): a) una infraestructura de distribución de alimentos endeble; b) el fenómeno de la “subalimentación”; y c) **la contracción del mercado de trabajo**”⁴⁰.

El crecimiento demográfico, la continua incorporación de la mujer en las actividades económicas, la creciente industrialización y potencialidad de la ciudad de Celaya y sus alrededores, han impulsado la creación de nuevas fuentes de empleo que dotan de ingresos a la población para solventar los gastos que realizan en torno a la satisfacción de sus necesidades, esto aunado a la rapidez con la que se vive, limita el tiempo que antes se dedicaba a la elaboración de los alimentos de las familias, dando origen a la generación de establecimientos de comida rápida, dentro de los cuales se encuentran las taquerías.

Lo desarrollado en el presente capítulo nos permite por una parte identificar las condiciones socioeconómicas y demográficas que explican el porqué de la emigración de los pobladores del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo y de las condiciones de desarrollo económico de Celaya, que la convierte en una ciudad receptora de estas personas.

³⁹ Aboites, G., y Félix, G. (2010). Patrones de consumo alimentario. Una visión de género. En Aboites, G (Coord). Patrones de consumo alimentario en México: retos y realidades., Editorial Trillas. 1ª edición. México, D.F. Pp 139-174.

⁴⁰ Citado por García Garza, Domingo, op. cit. P 40.

CAPITULO IV RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente capítulo se realiza la caracterización socioeconómica y productiva de los propietarios de taquerías encuestados. Entre los aspectos analizados están: la estratificación de edades, niveles de escolaridad, actividades económicas; además, se menciona el origen de las personas y las razones que los impulsaron a salir de ese lugar, así como las implicaciones que esto conlleva; de igual manera se precisan las razones por las que decidieron radicar permanentemente en la ciudad de Celaya, Guanajuato.

Se analiza también la parte productiva e identifican los principales factores que son determinantes en el establecimiento, permanencia y proliferación de las taquerías; por ello se desarrollan los antecedentes de las mismas, se analiza su crecimiento a lo largo del tiempo, el proceso de apropiación del conocimiento de esta práctica, el tipo y origen de la mano de obra; disposición de liquidez económica para el financiamiento de la unidad y su operación; entre otros aspectos relacionados con esta actividad económica.

Para la elaboración de este capítulo se obtuvo información primaria, es decir directamente de quince propietarios de taquerías que fueron encuestados en sus propios negocios.

4.1. Características Generales de los Propietarios de Taquerías

4.1.1 El perfil del propietario

De la información obtenida se puede observar que la mayoría de los propietarios de taquerías son del género masculino (86.7%), lo anterior se debe en parte a que la apertura y operación de este tipo de establecimientos requiere de un elevado grado de esfuerzo físico, pues generalmente demandan largas jornadas de trabajo, además de que se tienen que preparar grandes cantidades de alimentos. Cabe mencionar que aunque la participación de la mujer no se refleja como propietarias, estas han jugado un papel determinante y han estado presentes en el desarrollo de las taquerías ya que influyen de manera directa en sus esposos, que son los propietarios formales. El 13.3% de mujeres que aparecen como propietarias de taquerías se debe principalmente a que han heredado estos establecimientos o los han fundado ellas mismas.

Cuadro 3. Sexo de los propietarios de las taquerías.

Sexo	%
Masculino	86.7
Femenino	13.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Respecto a las edades de los propietarios podemos observar que el grueso de la población entrevistada (53.33%) oscila entre los 36 y 40 años de edad, mientras que otro porcentaje importante (33.33%) rebasa los 40 años. Llama la atención que la participación de jóvenes como propietarios es prácticamente nula, sin embargo, según se pudo apreciar en las diferentes visitas a las taquerías, se registra una gran participación de este grupo de la población, pero desempeñando un rol de empleados. Lo anterior, puede responder a que los jóvenes aun no disponen de los recursos económicos ni la experiencia suficiente para poder establecer sus propios establecimientos.

Cuadro 4. Edad de los propietarios.

Rangos de edad	%
De 20-25 Años	6.7
De 26-30 Años	-
De 31-35 Años	6.7
De 36-40 Años	53.3
Más de 40 Años	33.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

El nivel de escolaridad es un aspecto que caracteriza a la industria de la comida, en la investigación se encontró que una quinta parte de los encuestados no tienen ningún grado de escolaridad por lo que puede considerárseles como analfabetas funcionales, no obstante, a pesar de que nunca acudieron a la escuela, aprendieron a leer y a escribir⁴¹, llama la atención que a pesar de ello, este grupo ha logrado por medios propios gestionar y hacer los trámites necesarios para poder dedicarse legalmente a dicha actividad comercial. Por otro lado, poco más de una cuarta parte tienen primaria completa, mientras que el grueso (40%) se localiza en el nivel secundaria y en mucha menor proporción (6%) el nivel preparatoria que fue el grado de escolaridad más alto encontrado entre los propietarios de taquerías entrevistados.

Cuadro 5. Escolaridad de los informantes.

Grado Escolar	%
Sin escolaridad	20.0
Primaria incompleta	6.7
Primaria completa	26.7
Secundaria	40.0
Preparatoria	6.7
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

⁴¹Estas personas aun sin haber acudido a una aula han logrado desarrollar la habilidad de leer y escribir por la exigencias de las operaciones que realizan en sus actividades diarias, por tanto, a este sector se le puede catalogar como analfabetas funcionales; del 20% que representa a este sector una tercera parte de ello realmente es analfabeta dado a las cuestiones de no saber leer y escribir.

El bajo de nivel de escolaridad que presenta la mayoría de los propietarios puede ser un factor determinante que limita la apropiación de nuevos conocimientos, técnicas y métodos de trabajo que pudieran aplicarse a sus unidades económicas, en busca de mejorar la eficiencia de sus procesos de trabajo y elevar su competitividad en el mercado, que actualmente es muy competido.

La totalidad de los propietarios se dedican de manera exclusiva a la atención de sus taquerías, desempeñando dentro de estas diferentes roles, por ejemplo tenemos que el 53.3% desempeña funciones administrativas, de supervisión y en algunos casos de adquisición de los insumos. Otro porcentaje importante (33.3%) además de ser propietarios se encargan de la preparación de los tacos, es decir, cumplen con la función del “taquero”. En menor proporción (13.3%) se desempeñan como meseros.

Cuadro 6. Ocupación de los propietarios.

Ocupación	%
Comerciante	53.3
Mesero	13.3
Taquero	33.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

4.1.2 Emigración de Tamazulápam del Espíritu Santo

El 100% de los propietarios de taquerías, en el municipio de Celaya, Guanajuato, que fueron entrevistados, mencionaron no ser originarios de dicho lugar, todos ellos provienen del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca, los cuales, por diversas razones que se analizarán más adelante, abandonaron su lugar de origen para buscar mejorar sus condiciones de vida. Cabe destacar que los diferentes propietarios tienen fuertes lazos de unión pues comparten las mismas raíces, creencias y dialecto (Mixe), siendo algunos de ellos no solo conocidos, sino inclusive familiares.

La emigración es uno de los fenómenos que entre sus efectos lleva a la desintegración familiar, lo que en parte se debe a que algunos de los informantes han vivido, incluso por varios años, alejados de sus familias.

La información obtenida muestra que el 40% de los informantes abandono por primera vez su lugar de origen en la década de los ochenta, mientras que en los siguientes 5 años un porcentaje igual hizo lo mismo, lo cual obedece a las condiciones adversas que se vivieron en los años noventa provocadas por la crisis económica existente en el país, cabe mencionar que en ese mismo periodo también se registró una gran emigración hacia los Estados Unidos de Norteamérica.

En los periodos subsecuentes disminuyó el porcentaje de personas que emigraron a Celaya, que después se constituirían en propietarios de taquerías. Más adelante se destacará que por el contrario, las personas que han arribado a esta ciudad en calidad de trabajadores han aumentado.

Cuadro 7. Año de la primera emigración.

Rango	%
Año 1980-1984	20.0
Año 1985-1989	20.0
Año 1990-1994	40.0
Año 1995-1999	13.3
Año 2000-2004	6.7
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Cabe mencionar que el 80% de los propietarios encuestados mencionó que cuando emigraron por primera vez de Tamazulápam no lo hicieron hacia la ciudad de Celaya, lugar donde actualmente radican, ya que originalmente lo hicieron principalmente hacia la ciudad de México, donde se emplearon en diversas actividades incluidas las taquerías, donde también aprendieron de este negocio.

Cuadro 8. Personas que emigraron directamente a Celaya, Guanajuato.

Opción	%
Si	20.0
No	80.0
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

El 20% restante llegó directamente a Celaya, que de acuerdo con la información recabada, dicho grupo conoció de la experiencia de los otros paisanos que ya se habían establecido en esta ciudad para no tener que cubrir la ruta de pasar primero por la ciudad de México.

En aquellos años, los jóvenes de Tamazulápam del Espíritu Santo veían en la ciudad de México el lugar ideal para encontrar las mejores oportunidades de empleo y por consiguiente mejorar su ingreso y calidad de vida, ya que los primeros que habían ido a la ciudad México hicieron posible el proceso conocido como “reproducción social”, haciéndole creer a sus paisanos que México era el lugar ideal para superarse. Esta situación propició que la mayoría de los propietarios llegaron primero a la ciudad de México, por tanto, cabe mencionar que el 53.3% al momento de emigrar de su municipio lo hizo en forma individual, observando que poco más de una cuarta parte lo hizo acompañado de la familia y una quinta parte lo hizo con los amigos.

Cuadro 9. Formas de la emigración.

Opción	%
Solo	53.3
Con la familia	26.7
Con amigos	20.0
Total	100.0

Fuente: elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Al investigar los motivos que originaron que los entrevistados abandonaran su lugar de origen por primera vez, encontramos dos grandes razones: la primera (53.3%) es la falta de oportunidades de trabajo en su lugar de origen ya que el municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo es un lugar

con un alto grado de marginación, donde la principal vocación es la agricultura de baja escala, con características minifundistas, solo se aprovechan cultivos básicos que son destinados principalmente al autoconsumo, por lo cual la generación de ingresos de estas actividades es prácticamente nula. El porcentaje restante mencionó que el motivo que los impulso a mudarse a una ciudad distinta, fue la búsqueda de mejores condiciones de vida presentes y futuras.

Cuadro 10. Principal razón de la emigración.

Opción	%
Falta de oportunidades de trabajo	53.3
Para mejorar condiciones de vida	46.7
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

4.1.3 Inmigración a la ciudad de Celaya, Guanajuato

Un fenómeno inherente a la migración es la inmigración, refiriéndose esta última al lugar de destino de las personas que dejan su lugar de origen, siendo en particular para esta investigación la ciudad de Celaya, Guanajuato.

En el apartado de la emigración, diferentes personas de Tamazulápam mencionaron que la ciudad de Celaya no fue el primer destino de los encuestados, algunos comentaron que tuvieron que radicar en diferentes lugares antes de llegar a la ciudad de Celaya. Por lo regular estas personas trabajaron en la rama de la comida, donde adquirieron practica para trabajar como meseros y taqueros en restaurantes y taquerías. Como resultado de lo anterior el 60% de los encuestados mencionó que al llegar a Celaya su principal objetivo fue la búsqueda de empleo particularmente en la rama de las taquerías, debido a que ya contaban con experiencia y consideraban esta actividad como atractiva y generadora de ingresos (sueldos y propinas principalmente). La segunda razón, de acuerdo con lo que mencionaron el 27.7% de los entrevistados, por la que llegaron a Celaya fue por la invitación que les hicieron amigos y familiares. Llama la atención que un 13% lo hizo con el propósito de

establecer su propio negocio en dicha ciudad, lo cual se les facilitaba, pues conocían muy bien la actividad y su funcionamiento.

Cuadro 11. Principal razón por la que emigró a Celaya, Guanajuato.

Opción	%
En busca de empleo	60.0
Para establecer un negocio	13.3
Por conocidos o familiares	26.7
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

De conformidad con la información recopilada, se deriva que la totalidad de los propietarios han vivido más de 5 años en Celaya, esto les ha ayudado a conocer el ambiente económico y social que prevalece en esa ciudad, es decir, tienen un panorama socioeconómico, así como para poder tener una idea más clara de la factibilidad de establecer un negocio y sus implicaciones. El 20% de los encuestados mencionó que tienen viviendo de 6 a 10 años en Celaya. En la misma proporción, un grupo de propietarios han vivido en esa ciudad por un periodo de 11 a 15 años. La parte más significativa de este apartado es que un 46.7% de los propietarios llevan radicando en la ciudad de estudio, por un periodo de 16 a 20 años; por el tiempo que llevan en la ciudad este último grupo, es probable es que hayan trabajado por un tiempo considerable para luego animarse a establecer su propia taquería. Este grupo y el restante 13.3% fueron los pioneros en interesarse en el negocio de las taquerías, logrando algunos de ellos, con el paso de los años, ser propietarios de hasta 4 sucursales dentro y fuera de Celaya.

Cuadro 12. Años que tiene radicando en Celaya, Guanajuato.

Opción	%
De 6-10 Años	20.0
De 11-15 Años	20.0
De 16-20 Años	46.7
Más de 20 años	13.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Un punto importante que sirve como indicador del aprovechamiento de las oportunidades de trabajo y de la mejoría de las condiciones de vida, es la apropiación y generación de un patrimonio, como resultado de un trabajo constante que les ha remunerado recursos económicos suficientes para ese propósito, es decir, para llegar a ser propietarios de una taquería. Esa condición también le ha permitido al 60% de los propietarios contar con una casa propia; los que aún no son propietarios de su propia casa, coincide con los propietarios que tienen menos tiempo con el negocio de la taquería.

Cuadro 13. Tipo de propiedad de la casa donde habita.

Opción	%
Propia	60.0
Rentada	40.0
Prestada	-
Otro	-
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

4.1.4 Antecedentes de las taquerías

Analizando la antigüedad que tienen las taquerías en estudio, se preguntó a los propietarios cuanto tiempo tienen con sus negocios y se encontró que dos terceras partes podrían considerarse como establecimientos consolidados y con cierto arraigo en la zona, pues tienen más de 5 años operando, algunos de los cuales tienen más de 20 años funcionando. Por otro lado, encontramos que una tercera parte corresponden a establecimientos en proceso de consolidación pues cuentan con menos de 5 años de antigüedad. El hecho de que existan por un lado taquerías consolidadas y por otro, la tendencia al establecimiento de nuevos locales, demuestra que esta actividad económica se ha convertido en una alternativa para los habitantes del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo. Es oportuno destacar que las personas provenientes de un municipio marginado hayan logrado establecerse y consolidarse como pequeños empresarios con cierto grado de éxito en una actividad económica de gran potencial fuera de su lugar de origen.

Cuadro 14. Antigüedad de las taquerías.

Rango	%
Hace 5 Años	33.4
De 6-10 Años	13.3
De 11-15 Años	40.0
De 16-20 Años	-
Más de 20 años	13.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

El 100% de las personas entrevistadas mencionó que cuando incursionaron la primera vez como dueños de una taquería lo hicieron estableciendo una sola unidad, las razones principales fueron la limitación de recursos financieros para la inversión, la incertidumbre natural que se presenta al arranque de cualquier negocio, y asociado con ello, el riesgo que les representaría la pérdida de la inversión realizada en caso de que no funcionara. El iniciar con una sola unidad fue una medida precautoria que les permitió observar el grado de aceptación de los consumidores hacia sus productos y servicios antes de decidir hacer nuevas inversiones. Es importante mencionar que la gran mayoría de los propietarios no realizaron estudios de mercado ni análisis de rentabilidad que les brindara mayor certeza en cuanto al futuro de sus inversiones, este hecho apoya la explicación de que fueron precavidos al momento de iniciar con una sola taquería.

Cuadro 15. Número de taquerías con las que inició.

Opción	%
Una (1)	100.0
Más de una (1)	-
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Respecto a la principal estrategia empleada para incursionar como propietarios de taquerías, encontramos que la gran mayoría (86.7%) lo hizo en forma individual, quienes hicieron el esfuerzo de reunir el recurso de inversión necesario, además de que contaban con los conocimientos suficientes para operar su propio negocio. Solo el 13.3% recurrió a la asociación para establecer

sus negocios, debido a que no contaban con los recursos necesarios para hacerlo por cuenta propia, además de que tuvieron dificultades para obtener créditos para este propósito.

Cuadro 16. Forma como estableció el negocio.

.Opción	%
Sólo	86.7
Asociándose	13.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Cuadro 17. Tipo de establecimiento.

Opción	%
Nueva creación	86.7
Traspaso	13.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

También fue posible determinar que el 86.7% de las taquerías operadas por las personas originarias de Tamazulápam fueron de nueva creación y el restante ya existían y fueron adquiridos mediante traspasos, es decir, taquerías establecidas que fueron cedidas en favor de familiares y conocidos, lo que les permitió aprovechar la ubicación y clientela con la que ya contaban; todos ellos originarios del municipio objeto del presente estudio.

4.1.5 Características de las taquerías

Al analizar las características físicas de las taquerías que existen en Celaya, Guanajuato que pertenecen a personas provenientes del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, encontramos que actualmente son distintas a las que se establecieron inicialmente, pues ahora la totalidad son fijas, es decir son unidades económicas que según la definición de INEGI corresponden a establecimientos permanentes en un solo lugar, dotado de una construcción delimitada con materiales fijos, mientras que en un principio un 6.7% eran

semifijos es decir que podían moverse de un lugar a otro sin tener un espacio determinado, es decir, eran vendedores ambulantes⁴².

Cuadro 18. Tipo o forma del establecimiento original.

Opción	%
Semi-fijo	6.7
Fijo	93.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Parte del éxito al iniciar cualquier tipo de negocio radica en el grado de conocimiento que se tenga sobre la actividad a incursionar, pues da garantía en cuanto a los procesos a desarrollar, esto se refleja en que el 93.3% de los entrevistados mencionó que ya contaban con experiencia en la actividad cuando decidieron establecer su propio negocio, esto se debe a que en la mayoría de los casos habían trabajado en taquerías y restaurantes como taqueros, meseros, ayudantes de cocina y lava loza, entre otras actividades relacionadas con el ramo de la comida, principalmente en la ciudad de México, de donde emigraron y en la misma ciudad de Celaya donde inmigraron. Solo un 6.7% de los propietarios admitió desconocer previamente la actividad de las taquerías, es decir carecían de conocimientos técnicos y culinarios, sin embargo, disponían del capital suficiente para el financiamiento y operación de un negocio de esta naturaleza, lo que les permitió contratar a personal que si conocía de este ramo y contaba con amplia experiencia en la materia, por lo que a pesar de su inexperiencia lograron consolidarse en el mercado, cabe mencionar que dicho personal era originario del mismo municipio.

⁴² SAT (Servicio de Administración Tributaria), define como vendedor ambulante, aquellas personas que se dedican a vender productos en general, tales como ropa, cosméticos, zapatos, frutas y verduras, comida preparada, carne, entre otros, y que se establecen en la vía pública, en mercados o en tianguis, ya sea de manera temporal o permanente.

Cuadro 19. Propietarios con conocimiento previo en el manejo de taquerías.

Opción	%
Si	93.3
No	6.7
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

En general las taquerías en estudio, cuando iniciaron operaciones lo hicieron con un número inferior de empleados al que tienen actualmente, esto se debe en parte a la incertidumbre en el éxito del negocio, además de los escasos recursos económicos que poseían para solventar los gastos necesarios para la operación de una taquería de mayor escala económica; por lo que contrataron únicamente el personal necesario para cubrir los puestos elementales, a saber: taquero y meseros, encargándose ellos mismos del resto de las actividades. La información recopilada muestra que cada taquería inicio operaciones con un promedio de tres empleados adicionales al propietario, con un mínimo de dos y un máximo de siete. Como referencia según información de los propios encuestados se dice que la primer taquería que se estableció en Celaya contaba con dos socios, los cuales se encargaban de toda la operaron de la unidad realizando diversos papales, uno principalmente como taquero (parrillero y pastorero) y el otro desempeñándose como mesero y de lava loza. Para las unidades que iniciaron operación con 7 empleados se puede decir que contaban con una capacidad instalada mayor, por lo que era necesario tener ese número de empleados para dar un adecuado servicio a los clientes.

Cuadro 20. Número de empleados al inicio de operaciones.

Opción	Trabajadores
Máximo	7.00
Mínimo	2.00
Promedio	3.93

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Respecto al origen de la mano de obra, cabe mencionar que esta provenía mayormente (95.3%) del mismo municipio que los propietarios, es

decir, de Tamazulápam del Espíritu Santo, la condición de paisanos por un lado favoreció que se tratara de conocidos, lo que les generó confianza en ellos, además, otro factor determinante es que el personal originario de Tamazulápam está acostumbrado a desempeñar cualquier tipo de trabajo por desgastante que este parezca, dado que las actividades que están acostumbrados a realizar en su lugar de origen, les demandan un considerable esfuerzo físico. Esta situación ha limitado que personas originarias de Celaya se empleen con facilidad en estas taquerías por considerar que estos no podrían sobrellevar el ritmo y modo de trabajo que requieren.

Cuadro 21. Empleados originales que provenían de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.

Opción	%
Si	95.3
No	4.7
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

La participación prácticamente nula de Celayenses como empleados, permite una mayor oportunidad y fuentes de empleo para los paisanos de los propietarios. Según información de estos últimos, a partir de la contratación de la mano de obra, sus establecimientos adquirieron mayor popularidad y conforme se fueron estableciendo otras taquerías, el municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo fue convirtiéndose en el principal proveedor de mano de obra.

Haciendo un análisis entre la situación inicial y la actual respecto al número de empleados encontramos que el promedio ha variado significativamente en 23 años considerando el periodo en que se estableció la primer taquería y el año de aplicación de la encuesta pasando de 3.9 a 10.7 en dicho periodo, lo que significa un incremento del 174.4%. Si consideramos los valores máximos encontrados, se presentan incrementos del orden del 414%. La cantidad mínima no ha sufrido variaciones. Estas cifras son un indicativo de

que estas unidades económicas han experimentado importantes crecimientos, reportando beneficios tanto para los propietarios como para quienes se emplean en ellas.

Cuadro 22. Comparativo del número de empleados, incluyendo al propietario.

Opción	Situación inicial	Situación actual
Máximo	7.0	36.0
Mínimo	2.0	2.0
Promedio	3.9	10.7

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Para dar alcance a uno de los objetivos particulares de la presente investigación, con base en la información recopilada se determinó que existen un total de 146 personas empleados en las taquerías, de las cuales el 94.5% son paisanos de los propietarios y solo un 5.5% corresponde a la personas del propio municipio de Celaya. De esta forma se deja constancia de la tendencia de preferir la mano de obra procedente del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, convirtiéndose de esta manera las taquerías en un importante mercado de trabajo para los jóvenes de dicho municipio.

El incremento de personas empleadas en las taquerías es un indicador que muestra el éxito de estas unidades económicas, lo que significa que no solo han logrado mantenerse en el mercado, sino que se han consolidado al grado de que algunos propietarios decidieron establecer sus negocios en otros lugares, como Irapuato, Apaseo El Alto, León, Salamanca, Silao, San Miguel de Allende y Villa gran, Valle de Santiago, Salvatierra, Moroleón, Uriangato, Comonfort, en el propio estado de Guanajuato, así como en otras entidades como Aguascalientes, Jalisco, San Luis Potosí, México, Querétaro, Nayarit y Veracruz principalmente, de las cuales no se obtuvo información, por no formar parte del área de cobertura de la presente investigación; pero que sin duda también han representado oportunidades de ingreso y trabajo para los propietarios y paisanos que se han venido a laborar a ellas.

Cuadro 23. Número de empleados en la actualidad que provienen de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.

Opción	%
Si	94.5
No	5.5
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Es evidente que existe preferencia por parte de los empleadores hacia sus paisanos, los cuales al principio eran contratados sin tener que cubrir algún requisito en especial, debido a que en aquel entonces la oferta de la mano de obra era escasa, así que para los que buscaban trabajo era más sencillo ser contratados; actualmente esta situación ha cambiado considerablemente, debido a las exigencias de los consumidores y el incremento de la competencia en el mercado, lo que ha provocado que los propietarios hayan adoptado ciertos criterios o requisitos para la contratación de la mano de obra, destacando en orden de importancia la experiencia (61.54%) considerada por los propietarios como un factor decisivo ya que no expondrían su tiempo y recursos en la denominada curva de aprendizaje, aunque en segundo lugar consideran el origen (15.4%), es fácil deducir que este criterio tiene un mayor peso en la decisión del propietario; aunque estas menciones deben ser tomadas en cuenta pues puede constituirse en un elemento que en el corto y mediano plazo modifique el criterio de selección del personal sin poner en un alto valor el origen de los futuros empleados. Un 15.4% consideró que las ganas de trabajar eran un factor suficiente para contratar a sus empleados.

Cuadro 24. Requisitos para la contratación de empleados.

Opción	%
Experiencia	61.5
Que vengan del mismo municipio	15.4
Que tengan ganas de trabajar	15.4
Ninguno	7.7
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Otro indicador que refleja el éxito de las taquerías es la proliferación o incremento del número de unidades con que cuenta cada propietario, los datos muestran que para el 2003 se contaba con 15 unidades e igual número de propietarios, actualmente el número de propietarios se ha mantenido pero las taquerías se incrementaron a un total de 22, lo que representa un incremento del 46%. El número máximo de establecimientos por propietario se incrementó de uno a cuatro, correspondiendo estos últimos a personas pioneras en la actividad y con visión empresarial, lo que les ha permitido llegar a operar en economías de escala, abatiendo de esta manera los costos de operación y traduciéndose en mayores ganancias económicas. Por otro lado, un importante número de propietarios continúan con la misma cantidad de taquerías con las que iniciaron, principalmente por no correr con los riesgos que implica establecer otra unidad en un mercado cada vez más competitivo. El promedio de unidades que poseen registra un incremento del 50%, pasando de 1 a 1.5.

Cuadro 25. Comparativo del número de unidades por propietario.

Opciones	Inicial	Actual
Máximo	1.0	4.0
Mínimo	1.0	1.0
Promedio	1.0	1.5

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Un factor más que permite medir el crecimiento y éxito de las taquerías es la capacidad instalada y para determinarlo se propuso como unidad de medida, el número de mesas, ya que no se puede cuantificar por el número de empleados al existir divergencias en la forma de trabajar; algunas unidades son más eficientes que otras, por ejemplo, supongamos que con un mesero basta para darle buen servicio a cuatro mesas, sin embargo, hay unidades que por mesero sobrepasan el número de mesas antes mencionado y por consiguiente se logra una menor calidad en el servicio, de igual forma sucede con los taqueros por lo que no es conveniente tomar como parámetro, solo el número de trabajadores.

Realizando un análisis respecto a la capacidad instalada de las taquerías entrevistadas, encontramos que al momento del establecimiento, poco menos del 50% inició con entre 7 y 10 mesas, un 33.3% mencionó que inició con 5 a 6 mesas, este podría considerarse la capacidad ideal o promedio para establecer una taquería, el porcentaje restante contaban con hasta cuatro mesas para recibir a los clientes.

A diferencia del momento de establecimiento de las taquerías, llama la atención que actualmente el 80% de los propietarios tengan instalaciones con más de 10 mesas, lo que sugiere el éxito de dichos locales pues han tenido que expandirse para poder dar un servicio adecuado a los comensales. El porcentaje restante tiene entre 5 y 9 mesas.

Cuadro 26. Comparativo de la capacidad instalada de las taquerías.

Rango	Inicial	Actual
Unidad de medida	%	%
Hasta 4 mesas	20.0	-
De 5 a 6 mesas	33.3	6.7
De 7 a 8 mesas	20.0	6.7
De 9 a 10 mesas	26.7	6.7
Más de 10 mesas	-	80.0
Total	100.0	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Considerando a los propietarios que han incrementado el número de establecimientos a lo largo de los años, encontramos que a medida que iban adquiriendo o estableciendo un nuevo local, la capacidad instalada disminuía, esto se debió a que la competencia también incrementaba, pues frecuentemente la distancia entre una y otra es de apenas dos cuadras, lo que los obligaba a ser cautos al momento de realizar las inversiones, pues a mayor número de mesas, la necesidad de personal se elevaría, lo que incrementaría los costos de operación. Para poder establecerse en el mercado, los nuevos establecimientos emplearon principalmente una estrategia basada en precios

para atraer a los clientes, esto ha provocado que los consumidores prefieran más a algunas taquerías que a otras.

Otro elemento de análisis lo constituyó la proliferación de las taquerías, y en relación a ello se determinó que el 66.7% de los propietarios cuentan con una sola unidad, debido a razones que incluyen el riesgo que implica realizar una inversión, la competencia en el mercado y por su reciente comienzo en el negocio; por otro lado el 26.7% ha logrado establecer hasta dos unidades, aunque también algunos ellos tienen otras unidades fuera de la zona de investigación, por último, un 6.6% manifestó ser dueño de cuatro taquerías, coincidiendo con ser los pioneros que se interesaron en el negocio de las taquerías.

Cuadro 27. Número de taquerías por propietario.

Opción	%
Una	66.7
Dos	26.7
Tres	-
Cuatro	6.6
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

4.1.6 *Financiamiento de las taquerías*

Uno de los aspectos clave para poder iniciar un negocio, es la disponibilidad del capital necesario para su establecimiento, en la mayoría de los casos se carecía de liquidez económica para poder financiar un negocio; por lo que también necesitan de otros medios y formas para realizarlo, en algunos casos acudiendo al ahorro familiar y en otros casos recurriendo a préstamos entre conocidos o familiares. Con la información recopilada en campo se encontró que el 46.7% de los propietarios pudo financiar su unidad por medio de préstamos solicitados a sus paisanos o familiares, a quienes acudían por las facilidades que les brindaban para obtener los préstamos, aunque los conseguían a una tasa de interés mensual más alta a las que les ofrecía una

institución financiera, sin embargo, no contrataron sus créditos con la banca formal por las trabas y trámites burocráticos que implicaba solicitarlo ante dicha instancia. El resto de los propietarios (53.3%) pudo establecer su taquería con recursos propios al crear un fondo de ahorro, que por supuesto solo fue posible a través del tiempo y de un largo y arduo trabajo.

Cuadro 28. Fuente de financiamiento para el establecimiento del negocio.

Opción	%
Prestamos	46.7
Recursos propios	53.3
Prestamos institucionales	-
Otro	-
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Para establecer un negocio es necesario contar con el capital suficiente, no solo para establecerlo, sino también para iniciar su operación. A pregunta expresa, el 46.7% de los propietarios mencionaron que al iniciar sus actividades, sí disponían de capital para la operación. En contraparte, el 53.3% refirió que no disponía de liquidez para cubrir los gastos que representaba la taquería, lo que los colocó en una situación crítica pues de no conseguir el recurso económico necesario tendrían que posponer el inicio de operaciones e incluso cancelarlo, por lo que fue necesario recurrir nuevamente a prestamos familiares.

Cuadro 29. Disponibilidad de capital para inicio de operaciones.

Opción	%
Si	46.7
No	53.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

4.1.7 Determinantes en la proliferación de las taquerías

Mano de obra

Parte importante en el éxito de cualquier empresa, no siendo la excepción las taquerías, es la disponibilidad y calidad del personal contratado para realizar las actividades propias del negocio, principalmente porque dichos trabajadores están directamente relacionados y en trato directo con los consumidores, llegando a conocer sus gustos, demandas y exigencias, aspectos que en este ramo económico resulta muy importante, pues influye directamente en la preferencia del consumidor y por ende en la permanencia y consolidación de los establecimientos. Lo anterior se refleja en que el 40% de los propietarios se vale de las opiniones de su personal al momento de tomar decisiones relacionadas con la operación del local, aprovechando de esta manera la experiencia que estos pudieran haber adquirido ahí o en algún otro establecimiento donde se desempeñaron anteriormente.

Con base en la información recabada, las aportaciones de los trabajadores influyen principalmente en los siguientes aspectos:

- ❖ Aportación de conocimientos culinarios.
- ❖ Organización y división del trabajo.
- ❖ Diversificación de proveedores para minimizar costos de materias primas e insumos.
- ❖ Presentación del menú (carta).
- ❖ Selección de nuevos lugares para el establecimiento de otras taquerías.

Por otra parte, llama la atención que el 60% de los empleadores expresó no considerar la opinión de los empleados en la dirección del negocio, argumentando que ellos en algún momento ya desempeñaron diversos papeles

dentro del ramo y cuentan con la experiencia suficiente para dirigir por si solos las acciones de la taquería.

Cuadro 30. Participación de los empleados en la toma de decisiones.

Opción	%
Si	40.0
No	60.0
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Como se ha venido mencionando a lo largo del presente capítulo, la calidad de la mano de obra es determinante para las taquerías, siendo para los propietarios muy relevante la que proviene del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, a cuyos trabajadores los propietarios atribuyen características como la confianza, responsabilidad, actitud proactiva y disponibilidad para trabajar en ritmos y horarios de trabajo que pudieran considerarse desgastantes. De ahí que dos terceras partes de los empleadores consideren determinante la mano de obra proveniente del municipio en cuestión.

Cuadro 31. Importancia de la participación de los empleados provenientes de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca.

Opción	%
Si	66.7
No	33.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Cabe mencionar que dos terceras partes de los propietarios consideraron importante la participación de sus paisanos en sus taquerías, de los cuales destacaron tres aspectos principales: responsabilidad (40%), organización (30%) y el habla del dialecto (30%). Respecto a este último aspecto cabe mencionar que el dialecto que prevalece es el mixe, el cual al practicarlo en su ámbito de trabajo les da un sentido de identidad que les permite sentirse en confianza y trabajar en un ambiente agradable.

Cuadro 32. Importancia de la participación de los empleados.

Opción	%
Organización	30.0
Responsables	40.0
Idioma (dialecto)	30.0
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

Como se mencionó, el dialecto es un aspecto que comparten tanto propietarios como trabajadores, el cual representa un factor en la integración y coordinación de los establecimientos; también se ha constatado que tiene efectos positivos en los consumidores, quienes no están acostumbrados a escuchar personas comunicándose en un idioma distinto al suyo. Respecto a lo anterior, el 38.5% de los informantes mencionó que el hecho de que sus trabajadores sean hablantes de un dialecto incide de forma positiva ante los comensales, pues los consideran amables y llama la atención la forma en que se comunican entre ellos. Por otra parte, se destaca que un 23.1% refirieron que el dialecto influye de manera negativa, principalmente porque a algunos comensales les genera incertidumbre el no entender las conversaciones que entablan entre sí los empleados, llegando a considerar que puede tratarse de burlas o faltas de respeto hacia su persona. Se debe tomar en cuenta que algunos empleados no tienen fluidez para hablar en español, por tanto se cohíben al momento de interactuar con los comensales.

Cuadro 33. Influencia del dialecto en el trato con los clientes.

Opción	%
De forma positiva	38.5
De forma negativa	23.0
No influye	38.5
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

4.1.8 Organización de la taquería

El crecimiento en el número de consumidores, del tamaño de los locales y la multiplicación del número de establecimientos con que cuentan los entrevistados, son algunos factores que han generado la necesidad de definir

estructuras organizativas más formales, con el fin de operar de la manera más eficiente posible y dar el mejor servicio a los consumidores, respecto a lo anterior encontramos que el 73.3% de los propietarios mencionó que contaban con un gerente o encargado del local, los cuales asumían la responsabilidad y el control del negocio, principalmente cuando ellos tienen que ausentarse.

Cuadro 34. Presencia de gerente o encargado en la taquería.

Opción	%
Si	73.3
No	26.7
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

También llama la atención que poco más de una cuarta parte de los encuestados mencionaron no contar con los servicios de un gerente o encargado del local, dentro de las principales razones que mencionaron fue que ellos no se ausentaban del negocio (50%), estando siempre pendiente de lo que se requiere. Consideran que cuando tienen que hacerlo, el negocio funciona sin cambio alguno al ser operado en su mayoría por familiares (25%) quienes muestran un elevado grado de compromiso hacia su trabajo. Otro aspecto importante es la desconfianza de parte de los propietarios pues consideran que estando el establecimiento bajo el mando de otra persona, este no funciona de la misma manera que cuando ellos lo atienden directamente.

Cuadro 35. Razón por la que no cuenta con un gerente o encargado en la taquería.

Opción	%
Permanencia del propietario en el negocio	50.0
Es un negocio familiar	25.0
El negocio no funciona igual	25.0
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

4.1.9 Factores externos

El crecimiento y la proliferación de las taquerías propiedad de personas originarias del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo en la ciudad de Celaya, Guanajuato responde a diversos factores, tales como la situación demográfica y económica que se ha venido presentando en los últimos años en dicho lugar. Para obtener información más específica al respecto, se les preguntó a los propietarios acerca de los factores que según su experiencia consideran determinantes en el crecimiento de sus unidades económicas. Dos terceras partes expresaron que la principal razón es el incremento de la clientela, la cantidad de tacos y otros platillos que ofrecen; este comportamiento obedece al incremento en el nivel de ingreso de las personas y que tienen menos tiempo para acudir a sus hogares a consumir sus alimentos y en su caso a prepararlos. Un 20% indicó que la proliferación o crecimiento de su taquería se debió a un incremento en la instalación de industrias cercanas al local, como ejemplo, se puede mencionar que para enero de 2014 se inicia en Celaya una producción masiva de automóviles por la firma de automotriz “Honda”, lo que como consecuencia ha atraído a una gran cantidad de empleados y sus familias quienes se convierten en clientes potenciales.

Por último, una pequeña parte de los informantes mencionó otras opciones que han favorecido la expansión de su negocio, y se trata de aquellas unidades que están situados en las periferias de la ciudad que aprovechan el corredor principal que conecta con otras entidades, no obstante, sus clientes son transeúntes; y otros por la apertura de nuevos centros comerciales en las que están ubicados.

Cuadro 36. Razón de la proliferación de las taquerías.

Opción	%
Un incremento dado a la instalación de industrias	20.0
Un incremento en el consumo de sus mismos clientes	66.7
Otro	13.3
Total	100.0

Fuente: elaboración propia a partir de encuestas a propietarios.

4.2 Mercado de los Consumidores

La información presentada hasta el momento en el presente capítulo ha estado referida a los propietarios de las taquerías, el presente apartado hace referencia a información obtenida directamente de los consumidores, destacando aspectos como su perfil, gustos y preferencias, entre otros aspectos relevantes.

4.2.1 Perfil de consumidor

Con base en la información obtenida podemos observar que la mayoría de los consumidores son hombres, este comportamiento obedece por una parte a que estos no están muy relacionados con las actividades culinarias y destinan menos tiempo a esas prácticas, por lo que es más común que salgan a la calle en busca de alimentos cuando no cuentan con alguien que los prepare en su hogar. Por otro lado, se debe a que en la región se está volviendo una práctica común que los trabajadores acudan a las taquerías a comer antes o después de iniciar sus jornadas laborales.

Cuadro 37. Sexo de los consumidores.

Sexo	%
Masculino	71.1
Femenino	28.9
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

En cuanto a las edades de los consumidores la información obtenida registra que el 63.2% de los consumidores se encuentran en un rango de 20 a 34 años de edad, esto refleja que las distintas unidades son frecuentadas mayormente por población joven, quienes generalmente están relacionados con actividades laborales durante el día y de diversión en horarios nocturnos.

Cuadro 38. Edad de los informantes.

Rango	%
Hasta 14 Años	1.3
De 15-19 Años	9.2
DE 20-24 Años	23.7
De 25-29 Años	18.4
De 30-34 Años	21.1
De 35-39 Años	9.2
DE 40-44 años	11.8
De 45-49 Años	4.0
Más de 50 años	1.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

La población de edad inferior a los 15 años y superior a los 50 años son los que menos acuden a las taquerías, registrando en cada caso el 1.3% del total de los consumidores entrevistados.

Analizando las ocupaciones de los consumidores, encontramos que el 29.0% realiza oficios diversos donde destaca el ramo de la construcción, carpintería y jornaleros en predios agropecuarios, entre otros oficios. El segundo bloque está compuesto por las amas de casa con un 23.7%, seguido del grupo de profesionistas, el hecho de que estos últimos acudan con menor frecuencia a este tipo de establecimientos que las personas que se dedican a oficios diversos está directamente relacionado con el nivel de ingreso, pues a mayor nivel, los alimentos corresponden a platillos más elaborados, por lo que en estos casos se prefieren los restaurantes a las taquerías.

Cuadro 39. Ocupación de los consumidores.

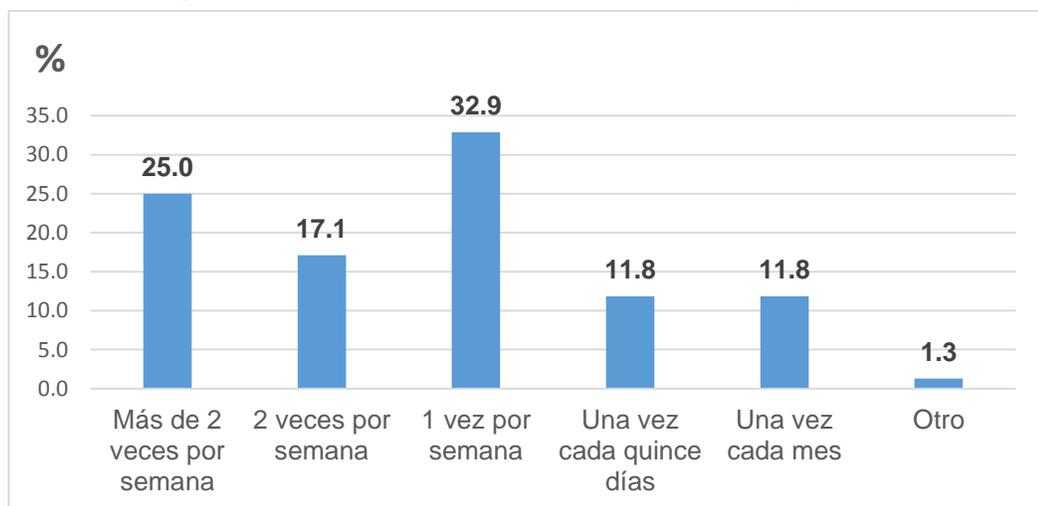
Ocupación	%
Oficios Diversos	29.0
Ama de casa	23.7
Profesionistas	21.0
Comerciantes	14.5
Estudiante	6.5
Taxista	5.3
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

4.2.2 Comportamiento del consumidor

La frecuencia con la que los distintos grupos de comensales asisten a una taquería específica es muy variada, sin embargo, destaca que el 75.0% lo haga por lo menos una vez a la semana, encontrando que una cuarta parte de los entrevistados mencionaran que asisten más de dos veces en dicho periodo, este comportamiento refleja la preferencia y arraigo que tienen para con ese establecimiento.

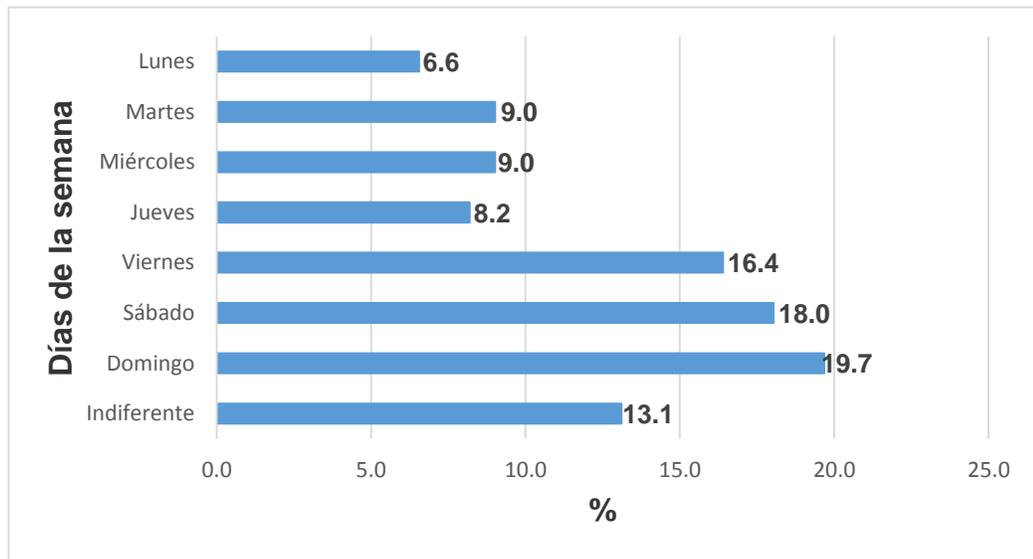
Figura 8. Frecuencia de las visitas a las taquerías.



Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

Otro punto importante motivo de análisis y relevante para la toma de decisiones de los propietarios respecto al volumen de producto a preparar, es la determinación de los días que los consumidores asisten con mayor frecuencia a las taquerías. Se encontró que los días más concurridos son en orden de importancia el domingo, sábado y viernes, con porcentajes de participación que van del 19.6% al 16.3%, respectivamente. Estos días están asociados al fin de semana, generalmente cuando las familias tienen recursos económicos provenientes del pago de su trabajo laboral. El día menos común para visitar las taquerías son los lunes.

Figura 9. Días en que acude a las taquerías.



Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

En el gráfico anterior se puede apreciar que el 13.1% de las personas entrevistadas mencionaron que les era **indiferente** el día de la semana que acudían a la taquería, es decir, estos consumidores no tienen preferencia por ningún día de la semana. Este grupo de personas de alguna manera complementa el número de comensales en aquellos días en que se tiene una menor asistencia, además de influir de manera directa en la variación de las ventas que se presentan durante la semana, por lo que las unidades deben tener un margen de abastecimiento en materia prima e insumo para satisfacer la demanda de tacos de cada día.

Cuadro 40. Forma en que asisten a las taquerías.

Opción	%
En pareja	17.1
En familia	42.1
Con amigos	17.1
Solo	23.7
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

Poco más de dos quintas partes de los entrevistados expresó que la principal forma de acudir a consumir alimentos por parte de los comensales es

en familia; destacando que poco más de tres cuartas partes lo hace acompañado ya sea por la familia, pareja o amigos. Por su parte, el 23.7% menciona que asiste solo a la taquería.

En relación al gasto promedio que realizan los consumidores por cada ocasión que visitan las taquerías, los resultados obtenidos indican que poco más de una tercera parte consume entre \$51.00 y \$100.00 pesos, poco más de una cuarta parte realizan un gasto entre \$101.00 y \$150.00 pesos y el 30.7% consume en cada visita más de \$150.00 pesos. Lo anterior es un indicativo de que los consumidores erogan importantes recursos económicos en el consumo de tacos.

Cuadro 41. Consumo promedio de los comensales (\$).

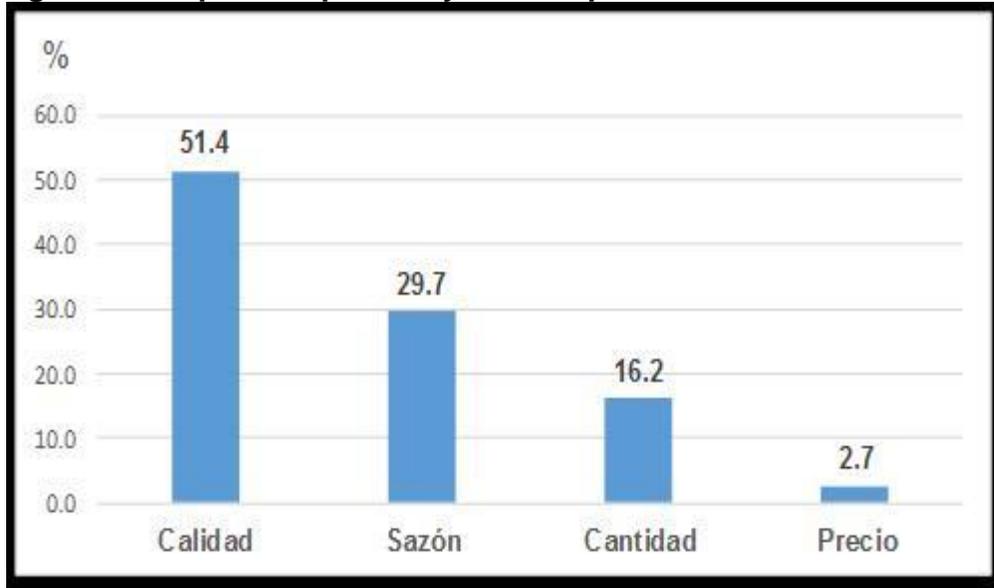
Rango	%
Hasta 50	6.7
51-100	36.0
101-150	26.7
151-200	17.3
201-250	6.7
251-300	4.0
más de 300	2.7
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

Para cumplir con uno de los objetivos de la presente investigación, se preguntó a los consumidores qué factores consideraban importantes para determinar su consumo en las taquerías (Figura 10), destacando los siguientes cuatro: 1) la cantidad (ración), 2) la calidad (uso de mejores ingredientes como carne, verduras frescas, etc.), 3) el precio y 4) la sazón. De esta pregunta se determinó que poco más de la mitad de los clientes consideran que la calidad es lo más importante para efectuar su compra; en segundo término determinaron el sazón con una participación de 29.7%, el cual puede considerarse similar en todas las taquerías; en tercer término esta la cantidad o ración que contienen los platillos y/o tacos y por último el precio, lo que nos

lleva a pensar que los consumidores estarían dispuestos a comprar los productos aun si el precio se incrementará.

Figura 10. Aspectos que influyen en la preferencia del consumidor.



Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

Otro aspecto importante que abordó esta investigación fue conocer cómo perciben los consumidores el servicio que recibieron en las distintas taquerías de conformidad con los aspectos referidos en el cuadro siguiente. La calidad, sazón y ubicación son los aspectos que mejor valoración obtienen del criterio “Muy Bueno” en un rango del 53.3 al 56.0%, por el contrario los que mayor mención tienen en los criterios de “Regular” son “Precio”, “Atención” y “Mobiliario” en un rango de 16.0 a 25.3%; son precisamente los dos últimos criterios citados los únicos que reciben una valoración de “Muy Malo” aunque esta sea otorgada tan solo por el 1.3% de los consumidores entrevistados.

Cuadro 42. Percepción del producto y servicio.

Opción	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	Muy Malo	Total
Cantidad (Ración)	37.3	53.3	8.0	1.3	0.0	100.0
Calidad	56.0	36.0	4.0	4.0	0.0	100.0
Precio	34.7	44.0	18.7	2.7	0.0	100.0
Sazón	54.7	32.0	9.3	4.0	0.0	100.0
Atención	48.0	34.7	16.0	0.0	1.3	100.0
Rapidez	41.3	44.0	9.3	5.3	0.0	100.0
Mobiliario (Mesas y sillas)	36.0	33.3	25.3	4.0	1.3	100.0
Ubicación	53.3	33.3	9.3	4.0	0.0	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

De lo anterior, se puede considerar que la apreciación del servicio proporcionado por las taquerías es valorada con una buena satisfacción, pues solo los criterios de precio y mobiliario obtienen un porcentaje menor al 80% en la sumatoria de las valoraciones de bueno y muy bueno. Sin embargo, es importante que los propietarios de las taquerías presten atención a los aspectos en los que los consumidores no los valoraron adecuadamente.

Cuadro 43. Satisfacción del consumidor.

Opción	%
Satisfecho	86.8
Parcialmente Satisfecho	1.4
No Satisfecho	11.8
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

En términos generales, el 86.8% de los consumidores entrevistados manifestaron estar satisfechos con el servicio de las taquerías, aunque un importante 11.8% mencionaron no estar satisfechos, detectando con ello importantes áreas de mejora descritas en los párrafos anteriores.

Como parte final de la entrevista que se realizó a los consumidores se obtuvieron comentarios generales acerca de la percepción que estos tienen de los establecimientos que frecuentan, dicha información fue clasificada en 3 grupos: el primero contiene opiniones **positivas**, donde destacan aspectos

como la calidad, el sazón, amabilidad, buena atención, adecuado servicio e higiene y buen precio de los productos, El segundo grupo contiene opiniones **negativas** destacando aspectos como el mal sazón de algunos productos específicos como el chorizo, poca disponibilidad en todo momento de algunos productos, mala atención por parte de los trabajadores, situación que ocurre generalmente cuando estos se encuentran fatigados o estresados por las largas jornadas de trabajo. El tercer grupo corresponde a aquellos que formularon recomendaciones, relacionadas principalmente con mejorar la actitud de los meseros (ser más serviciales), incrementar las porciones del producto y estar atentos a nuevos platillos y servicios que surgen en el mercado.

Cuadro 44. Comentarios generales.

Opción	%
Positivos	75.0
Negativos	4.6
Recomendaciones	20.4
Total	100.0

Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas a consumidores.

Como se puede apreciar, algunos aspectos del servicio son bien valorados por algunos consumidores, pero esos mismos criterios son mal catalogados por otros comensales. Es importante destacar que en la clasificación de estos comentarios, del total de las menciones solo el 4.6% correspondieron a valoraciones negativas y un importantes 20.4% de las menciones se refieren a recomendaciones que los propietarios deben atender para mejorar integralmente el servicio que ofrecen.

En este capítulo fue posible identificar los principales factores que explican cómo personas originarias de Tamazulápam del Espíritu Santo pudieron incorporarse y crecer en el negocio de las taquerías en Celaya, Guanajuato. Estas unidades económicas no solo benefician a sus propietarios, sino además a un buen número de personas que se incorporan como trabajadores de las mismas. Se identifican también diferentes fortalezas y áreas

de oportunidad que tienen las taquerías, las cuales deben ser aprovechadas y atendidas para que se sigan consolidando en esta actividad económica.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Los resultados obtenidos en la investigación permiten precisar que las condiciones socioeconómicas que imperaban en el municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo en los años ochenta y que prevalecen hasta la actualidad, caracterizado por aspectos como la falta de oportunidades de trabajo y sueldos insuficientes, han sido las principales razones que han motivado a la población a abandonar su lugar de origen en busca de mejores condiciones de vida, por lo que originalmente se desplazaron a la ciudad de México donde se emplearon en taquerías y restaurantes, lo que les permitió adquirir experiencia y conocimientos técnicos y culinarios de los restaurantes y taquerías donde se desempeñaron, para posteriormente mudar a Celaya, Guanajuato, lugar donde se incorporaron al ramo de las taquerías, en la mayoría de los casos primero como trabajadores y posteriormente como propietarios de dichas unidades económicas, lo que les ha permitido emplear a un número importante de paisanos.

Los propietarios de taquerías originarios de Tamazulápam han logrado establecerse y ser competitivos en el mercado de la comida rápida en la ciudad de Celaya, Guanajuato, donde tuvieron que enfrentar y superar una serie de obstáculos como el desconocimiento del entorno, los requisitos para establecerse legalmente, entre otros aspectos, antes de poder consolidarse, esto a pesar de que el 90% tiene como máximo la educación secundaria.

La investigación permitió comprobar que al inmigrar en la ciudad de Celaya y establecerse como propietarios de taquerías, se han beneficiado al generar

fuentes de autoempleo y también les ha permitido capitalizarse al grado de lograr hacerse de patrimonio, así lo refleja el hecho de que el 60% de los informantes mencionó que en la ciudad Celaya han adquirido una casa propia, gracias a los ingresos obtenidos de la actividad económica en cuestión.

Las taquerías se han convertido en una importante fuente de empleo para los jóvenes originarios del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, dicho municipio provee el 95% de la mano de obra empleada por las taquerías objeto del presente estudio. Los propietarios tienen preferencia por ellos ya que le atribuyen características como la confianza, responsabilidad, actitud proactiva y disponibilidad para trabajar en ritmos y horarios pesados que la misma actividad exige. En lo respecta a las condiciones o requisitos para ser empleado, estos han cambiado con el transcurso de los años principalmente por las exigencias del mercado y estrategias de los propietarios, siendo actualmente la experiencia el criterio más importante en el que se basa la contratación, así lo mencionó el 61.5% de los entrevistados.

Desde que se estableció la primera taquería de propietarios originarios de Tamazulápam del Espíritu Santo en los años noventa hasta la última en el año 2013, la cantidad máxima y promedio de empleados por unidad económica se han incrementado en un 174.4% y 414% respectivamente, lo que hace evidente el crecimiento de dicha actividad, beneficiando cada vez a un mayor número de personas.

Entre los principales determinantes para el establecimiento y operación de las taquerías, sobresale en primer término la disponibilidad de recursos económicos suficientes, tanto para la inversión en los activos que requiere esta actividad económica como para lograr solventar los gastos de operación; en segundo término se encuentra el tipo de mano de obra empleada, pues esta juega un papel determinante en la consolidación de una taquería, como se evidenció lo largo de la investigación existe una gran preferencia de los

propietarios por emplear a sus conciudadanos, por ser conocidos y familiares que muestran cierto grado de interés y preocupación por la prosperidad del negocio. La organización es otro aspecto que influye en la prosperidad del negocio cabe mencionar que tanto los propietarios como los empleados hablan el dialecto “Mixe”, por lo que se facilita las relaciones e instrucciones en las relaciones de trabajo entre empleador-empleado y empleado-empleado.

El conocimiento que los propietarios tenían sobre la actividad fue uno de los aspectos que les permitió incursionar con mayor certidumbre en el mercado de la comida rápida, así lo refleja el 93.3% quienes dijeron haberse desempeñado como taqueros, meseros o lava loza en taquerías y restaurantes antes de incursionar como dueños.

Respecto al análisis de los consumidores de quienes depende en gran medida la permanencia y crecimiento de las taquerías, destaca que el 72.4% sea población joven que se encuentran entre los 15 y 34 años de edad.

Analizando los factores que influyen en los comensales para tener preferencia por un establecimiento u otro, encontramos que la calidad y la sazón de los productos ofrecidos son los que tienen mayor peso al momento de decidir sus consumos en las taquerías objeto de la presente investigación.

En términos generales tenemos que el 86.8% de los comensales manifestó estar satisfecho con los productos y servicios que se ofrecen en estas taquerías, lo que se refleja en que el 25% de esta población asista más de 2 veces por semana a estas unidades económicas.

Comentarios emitidos por algunos propietarios entrevistados en la investigación encontramos que estos consideran que la competencia con otros establecimientos de comida rápida es buena hasta cierto punto ya que propicia

la mejora continua, en busca de ganarse la preferencia de los clientes y por ende asegurar el éxito y subsistencia de la misma.

La hipótesis planteada en la investigación se cumple ya que la información recabada directamente de los actores implicados en la actividad permitió constatar que el éxito de las taquerías establecidas en Celaya, Guanajuato por personas originarias de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca, el ritmo acelerado de la “vida moderna” que se nos impone en las condiciones actuales, aunado al buen servicio brindado en estos establecimientos, han favorecido la aceptación y crecimiento de las mismas, constituyéndose en una importante fuente de ingresos para sus propietarios y ha contribuido para que paisanos de sus propietarios se empleen en estos negocios.

Los objetivos planteados al inicio de la investigación fueron cubiertos ya que se pudo determinar con precisión los factores que influyeron en el establecimiento y multiplicación de las taquerías en cuestión, además de que se determinó la importancia de la mano de obra proveniente del municipio de Tamazulápam del Espíritu Santo, Oaxaca y los esquemas de organización prevalecientes en estos negocios, entre otros aspectos relevantes identificados.

Recomendaciones

El análisis realizado a la información que se obtuvo directamente de los principales actores del negocio de las taquerías, propietarios y consumidores, permite realizar las siguientes recomendaciones, las cuales se considera que de aplicarse, contribuirían significativamente al desarrollo de esta actividad económica.

- ❖ Se sugiere invertir en el desarrollo de capacidades de su personal, ya que la atención, presentación y servicio son factores fundamentales en la preferencia de los consumidores.

- ❖ Estar a la vanguardia en cuanto a la preparación de nuevos platillos, ya que en el ramo de la comida rápida, las innovaciones llaman la atención de los comensales y pudiera contribuir a que los clientes tengan preferencia por ellos.
- ❖ Enfocarse en la sazón de algunos productos ya que un porcentaje aunque menor de los consumidores mencionó este aspecto como una importante área de mejora.
- ❖ En la medida de lo posible invertir en instalaciones e infraestructura adecuada que permita la comodidad de los clientes, ya que generalmente las taquerías cuentan con espacios reducidos, se considera que contar con instalaciones adecuadas puede influir directamente en la preferencia de los consumidores.
- ❖ Al momento de establecer nuevos locales tratar de hacerlo en zonas de desarrollo industrial, de las cuales existen varias en la ciudad de Celaya, ya que el número de clientes potenciales en estas áreas generalmente es elevado.
- ❖ Aprovechar el amplio abanico de posibilidades que ofrece la comida rápida procurando brindar un servicio más completo, atendiendo las recomendaciones que les formulen sus clientes, iniciando un proceso de mejora continua.
- ❖ A los funcionarios del sector público y de la banca formal se les recomienda dar facilidades de financiamiento, en apoyo de los pequeños empresarios que quieren incursionar en el negocio de la comida rápida, pero que los limita la falta de recursos económicos propios. Estos apoyos favorecerán que la sociedad genere sus propias fuentes de empleo.

BIBLIOGRAFÍA

Aboites, Gilberto (Coord) (2010). Patrones de consumo alimentario en México: retos y realidades; La economía del consumo en México, Globalización y estructuración económica. Editorial Trillas, 1ª edición. México, D.F.

Cluster Industrial. Enlazando negocios, Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, San Luis Potosí, Revista, directorio de la industria automotriz. Disponible en <http://clusterindustrial.jimdo.com/>

Comisión nacional para el desarrollo de los pueblos indígenas (CDI). Indicadores sociodemográficos de la población total y la población indígena, 2010. Consultado el 21 de noviembre de 2013 en <http://www.cdi.gob.mx/cedulas/2010/OAXA/20031-10.pdf>

Consejo Nacional de Población (CONAPO). Migración, Frontera y Población. Consultado el 10 de noviembre de 2013 en http://www.diputados.gob.mx/cesop/Comisiones/d_poblacion.htm

Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE). <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mapa/denue/default.aspx>

Éxodo rural. Consultado el 25 de marzo de 2014 en http://enciclopedia.us.es/index.php/%C3%89xodo_rural

Eyssautier de la Mora, Maurice (2002), Elementos básicos de administración. Editorial Trillas. 3ª edición. (reimp 2003) México, D.F. P 118.

García, G. D. (2011). Una etnografía económica de los tacos callejeros en México. El caso de Monterrey, *Estudios Sociales*, vol. 19, núm. 37. Pp. 32-63. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Hermosillo, México. Consultado el 27 marzo de 2013 en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41716750002>

H. Ayuntamiento municipal constitucional Tamazulápam del Espíritu Santo, Mixe, Oaxaca. Consultado el 20 de noviembre de 2013 en http://municipales.siap.gob.mx/oax/mun_20031_TAMAZULÁPAMDELESPÍRITU_SANTO/

Indicadores de Desarrollo Humano y Género en México 2000-2005. Consultado el 16 de diciembre de 2013 en <http://www.undp.org.mx/IMG/pdf/Guanajuato.pdf>

INEGI. Censo de población y vivienda 2010. Consultado en la Secretaría de Desarrollo Social y Humano de Guanajuato, Perfil económico de Celaya, noviembre 2012. Consultado el 12 de enero de 2014 en http://portalsocial.guanajuato.gob.mx/sites/default/files/documentos/2012_SEDE_SHU_Perfil%20Economico%20Celaya.pdf

INEGI. Panorama sociodemográfico de Guanajuato, 2011. Consultado el 13 de enero de 2014 en http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/panora_socio/gto/panorama_gto.pdf

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Consultado el 13 de noviembre de 2013 en http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/proyectos/censos/ce2009/pdf%5CEmpresa_Nota_gral.pdf

Invest in Celaya. strategic location. Consultado el 16 de diciembre de 2013 en http://www.dlmp.org/invest/espanol/index.php?option=com_content&view=article&id=80&Itemid=472

Jiménez, D. T. 2011. ¿Juventud indígena emergente? Reflexiones en torno a la juventud en el pueblo Ayuujk. Revista digital estudiantil mirada social año1. no.0 del instituto de investigaciones sociológicas. UABJO. P 7. Consultado el 20 de marzo del 2014 en http://revista-miradasocial.blogspot.mx/2011_12_01_archive.html

Miranda, G., Contreras, R. & López. (2012) A. Incidencias interculturales, la división étnica técnica del trabajo, los grupos indígenas y las empresas familiares, *ra-ximhai*, volumen 8, número 3, Pp. 89-103. Consultado el 22 marzo de 2013 en <https://docs.google.com/file/d/0B3tidJTtCU5eRjF1cHc0c21ZTVE/edit?pli=1>

Muñiz, O., Li W., Schleicher Y. 2010. Migración, Marco conceptual. ¿Por qué las personas se movilizan para trabajar en otro lugar?. Consultado el 24 de marzo de 2014 en http://cgge.aag.org/Migration1e/ConceptualFramework_Jan10ESP/ConceptualFramework_Jan10ESP_print.html

OIM. Organización internacional para las migraciones .La agencia para las migraciones. Misión en Colombia. Consultado el 26 de marzo de 2014 en <http://www.oim.org.co/conceptos-generales-sobre-migracion.html>

Plan Municipal de Desarrollo Celaya 2012-2037. Consultado el 12 de diciembre de 2013 en <http://imipecelaya.org.mx/PMUNDES20122037.pdf>

Plan municipal de desarrollo Tamazulápam del Espíritu Santo 2008-2010. Consultado el 21 de noviembre de 2013 en http://www.finanzasoaaxaca.gob.mx/pdf/inversion_publica/pmds/08_10/031.pdf

Programa de las naciones unidas para el desarrollo (20 de diciembre, 2008). Concepto de Desarrollo Humano. Consultado el 10 de diciembre de 2013 <http://www.pnud.org.ni/noticias/564>

Reyes Ponce, Agustín (1993). Administración de empresas teóricas y prácticas. Editorial Limusa. Trigesimenanovena reimpresión. México, D.F. p 74.

Romero Sánchez, J. 2004. Migración y Aprovechamiento de Remesas: Un análisis sobre el impacto del Programa de Desarrollo Iniciativa Ciudadana 3x1 en Los Pilares, Santa María Texcalac y Lázaro Cárdenas en el estado de

Tlaxcala. Tesis Licenciatura. Relaciones Internacionales. Departamento de Relaciones Internacionales e Historia, Escuela de Ciencias Sociales, Universidad de las Américas Puebla. p 43. Consultado el 27 de marzo de 2014 en http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lri/romero_s_j/capitulo2.pdf

Rueda Domínguez, G. 2003. Improvisación en la administración, ¿Lastre empresarial?. Tesis Licenciatura. Contaduría y Finanzas. Departamento de Contaduría y Finanzas, Escuela de Negocios, Universidad de las Américas Puebla. Cap.3. consultado el 12 de diciembre de 2013 en http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lcp/rueda_d_g/capitulo3.pdf

Servicio de administración tributaria (SAT). www.sat.gob.mx

Tamazulápam del Espíritu Santo, Mixe, Oaxaca. Presidencia municipal. Plan de desarrollo municipal 2012-2014. Consultado el 20 de noviembre de 2013 en http://www.finanzasoaxaca.gob.mx/pdf/inversion_publica/pmds/11_13/031.pdf

Vázquez, M. Guía conceptual y ejercitación. Consultado el 11 de noviembre de 2013 en http://www.ielapresentacion.edu.co/docs/sociales/Migracioneshumanas_8_Soc.pdf

Yazbeck Carmelita (1999). Reproducción social. Consultado el 21 de enero de 2014 en http://es.wikipedia.org/wiki/Reproducci%C3%B3n_social

**ANEXO I
INSTRUMENTOS DE ACOPIO DE INFORMACIÓN**

Propietario

I. Datos Generales del informante.

Nombre de la Taquería	
Nombre del entrevistado	
Edad	
Sexo	
Lugar de nacimiento	
Grado escolar	

Sabe Leer _____ Escribir _____

II. Familia

1. Número de miembros de la familia: _____

2. Nombre, parentesco y edad de todos los integrantes de la familia.

No.	Nombre	Parentesco	Edad (años)	Sabe		Grado escolar	Ocupación
				Leer	Escribir		
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

III. Emigración

1. ¿De dónde es originario?

2. ¿Desde cuándo emigró por primera vez?

Anotar mes y año _____

3. Llegó directamente a Celaya, Guanajuato

Sí _____ No _____

4. Si la respuesta es no, ¿a dónde emigró inicialmente?

5. Al momento de emigrar de su municipio lo hizo:

Solo _____

Con la familia _____

Con amigos _____

Otro* _____

*Especificar

6. ¿Cuáles fueron los motivos por los que decidió emigrar de su municipio de origen?

Falta de oportunidades de trabajo _____

Salarios insuficientes _____

Para mejorar condiciones vida _____

Para mejorar condiciones de trabajo _____

Otro* _____

*Especifique

IV. Inmigración a la ciudad de Celaya, Guanajuato

7. ¿Cuáles fueron las razones por las cuales llegó al municipio de Celaya?

En busca de empleo _____

Para establecer un Negocio _____

Por conocidos o familiares _____

Otro* _____

*Especifique

8. ¿Desde cuándo radica en el municipio de Celaya?

Menor a 5 años _____

Menor a 10 años _____

Menor a 15 años _____

Menor a 20 años _____

Mayor a 25 años _____

9. La casa donde vive es:

Propia _____

Rentada _____

Prestada _____

Otro* _____

*Especifique

V. Antecedentes de las taquerías

10. ¿Cuánto tiempo tiene que estableció su taquería (años)?

11. ¿Con cuántas taquerías inició?

12. ¿Con quién o en qué forma estableció el negocio?

Solo _____

Asociándose _____

Traspaso _____

Otro* _____

*Especifique

13. ¿Cómo era su establecimiento en un principio?

Carrito (caseta) rodante _____

Semifijo _____

Fijo _____

Otro* _____

*Especifique

14. ¿Antes de establecer su negocio, tenía conocimiento sobre dicha actividad?

Sí _____

No _____

15. Si respondió "sí" a la pregunta anterior; ¿Dónde y cuántos años tenía desenvolviéndose en dicha actividad?

Años

Lugar

Menor a 3 _____

Menor a 5 _____

Menor a 10 _____

16. ¿Cuándo estableció su negocio con cuántos empleados inició? incluyéndose usted mismo.

17. Con respecto a la pregunta anterior, ¿en su totalidad de los empleados con los que empezó su negocio provenían de su mismo municipio?

Si () Cuantos _____ No () Cuantos _____

18. ¿Actualmente cuántos empleados tiene? incluyéndose usted mismo.

19. Con respecto a la pregunta anterior, ¿en su totalidad de los empleados que laboran en su negocio provienen de su mismo municipio?

Si () Cuantos _____ No () Cuantos _____

20. ¿Existe alguna característica para que las personas se empleen en la taquería (origen, experiencia, entre otros)?

21. ¿En un inicio cuál era la capacidad instalada de su negocio (mesas)?

De 2 a 4 mesas _____

De 5 a 6 mesas _____

De 7 a 8 mesas _____

De 9 a 10 mesas _____

Mayor a 10 mesas _____

22. ¿Actualmente cuantas taquerías tiene y hace cuantos años estableció cada uno?

Numero de taquerías _____

Taquería 1 _____ No. De Mesas _____

Taquería 2 _____ No. De Mesas _____

Taquería 3 _____ No. De Mesas _____

Taquería 4 _____ No. De Mesas _____

VI. Financiamiento

23. para el establecimiento del negocio, lo financió con:

Recursos propios _____

Créditos institucionales _____

Prestamos _____

Otro (Especifique) _____

24. ¿Disponía de suficiente capital de operación, antes de que su negocio lograra solventar sus gastos por sí mismo?

Si ()

No ()

VII. Determinantes para la proliferación de la taquería.

Mano de obra

25. ¿Los empleados participan en la toma de decisiones?

Si ()

No ()

26. ¿Resulta importante la participación de los empleados que provienen del municipio de Tamazulápam para garantizar el éxito de la taquería?

Si ()

No ()

27. Si respondió “sí” a la pregunta anterior; ¿por qué? ¿tiene alguna importancia la idiosincrasia (origen) de los empleados?

28. ¿De qué manera influye que los empleados del municipio de Tamazulápam, hablen un dialecto en relación al trato que se le da a los clientes?

Organización de la unidad

29. ¿Cuenta con un encargado o gerente cuando usted se ausenta de su negocio?

Si ()

No ()

30. Si respondió “No” a la pregunta anterior; ¿Por qué?

Factores externos

31. La proliferación de su taquería se debió a:

Un incremento en el consumo de sus mismo clientes_____

Un incremento dado a la instalación de industrias _____

Otro* _____

Especifique*

Consumidor

Taquería _____

Municipio _____ Estado _____

HOLA BUEN DÍA, ESTOY REALIZANDO ESTE CUESTIONARIO PARA UN PROYECTO DE TESIS, ESPERANDO QUE CONTESTE OBJETIVAMENTE LE AGRADEZCO SU VALIOSO APOYO.

Edad _____ ocupación _____

Sexo: F () M ()

I. Marque con una X su respuesta y lo que se le pide.

1. ¿Con qué frecuencia acude a esta taquería?

Frecuencia	Seleccione una opción
Más de 2 veces por semana	
2 veces por semana	
1 vez por semana	
Una vez cada quince días	
Una vez cada mes	
Otra (especifique)	

2. ¿Cuáles son los días preferidos para visitar una taquería?

L	M	M	J	V	S	D	Indiferente

3. Cuando visita la taquería. Normalmente lo hace:

Opción	Seleccione una opción
En pareja	
En familia	
Con amigos	
Solo	
Otro (Especifique)	

4. Cada vez que visita una taquería, ¿Cuánto dinero gasta en promedio?

5. ¿Qué aspectos considera usted más importantes en relación a los tacos que compra?

Opción	Contestar las opciones enumerando en forma prioritaria (siendo uno más prioritario)
Cantidad (Ración)	
Calidad (uso de mejores ingredientes como carne, verduras frescas, etc.)	
Precio	
Sazón	
Otro (especifique)	

6. Como califica usted este establecimiento en relación a los siguientes aspectos del producto y servicio que recibe: (considerando que 5= Muy bueno, 4= bueno, 3= Regular, 2= Malo y 1= Muy malo).

Concepto	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALO	MUY MALO
Cantidad (Ración)	5	4	3	2	1
Calidad	5	4	3	2	1
Precio	5	4	3	2	1
Sazón	5	4	3	2	1
Atención	5	4	3	2	1
Rapidez	5	4	3	2	1
Mobiliario (mesas y sillas)	5	4	3	2	1
Ubicación	5	4	3	2	1
Otro (especifique)	5	4	3	2	1

7. ¿Cuáles son las tres principales razones por las que usted visita este establecimiento en lugar de otros? (enumerarlas en orden de importancia de 1 a 3)

Concepto	Orden
Cantidad	
Calidad	
Precio	
Sazón	
Atención	
Rapidez	
Mobiliario (mesas y sillas)	
Ubicación	
Otro (especifique)	

8. ¿Está usted satisfecho con el servicio que se le brinda en esta taquería?

Si () Parcialmente () No ()

9. ¿Prefiere los tacos de este lugar, que los de otros establecimientos?

Si () No ()

¿Por qué?

10. Comentarios generales en relación a la taquería y el producto que le proporcionan.

Muchas gracias por su colaboración

Tus respuestas son muy importantes para mí, disculpe las molestias ocasionadas que tenga un excelente día.