



ESCUELA DE GASTRONOMIA

INVESTIGACIÓN DE LOS EFECTOS DE HORARIOS NOCTURNOS EN LA  
VIDA SOCIAL DE COCINEROS EN EL NORTE DE LA CIUDAD DE QUITO.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos  
establecidos para optar por el título de Licenciado en Gastronomía

Profesora Guía  
Carolina Pérez

Autor  
Kevin Domínguez

Año  
2017

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación

---

Carolina Pilar Pérez Novoa  
Master en Comunicación Gastronómica  
c.c.: 171865358-5

## **DECLARACIÓN PROFESORES CORRECTORES**

Declaramos haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

---

Luis Alberto Narváez Almeida  
Licenciado en Administración Hotelera  
c.c.: 171118911-6

---

Jenny Maribel Osejo Angulo  
Master en Educación Superior  
c.c.: 171561223-8

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.

---

Kevin Patricio Domínguez Carrillo

c.c.: 172196589-3

## **AGRADECIMIENTOS**

Primeramente debo agradecer a mis familiares quienes con su gran esfuerzo, pudieron darme la oportunidad de llegar a estas instancias; también a mi tutora que con su gran paciencia y dedicación, me encamino en la correcta realización de este proyecto.

## **DEDICATORIA**

Esta investigación está dedicada a mis padres, ya que sin ellos no pudiera haber llegado a estas instancias, quienes siempre fueron un apoyo incondicional todo el tiempo durante el arduo camino que juntos cruzamos.

## RESUMEN

La presente investigación fue encaminada a recopilar información de las posibles afectaciones en el contexto social de un cocinero que labora en turnos nocturnos. Los objetos de estudio son cocineros que actualmente laboran en el sector de la Mariscal con horarios nocturnos.

Para recopilar la información necesaria se realizan encuestas y entrevistas a una muestra delimitada que labora en sectores turísticos de la ciudad de Quito, específicamente La Mariscal, reconocida por sus establecimientos que funcionan en horarios nocturnos.

Las preguntas indagan información sobre contexto social, relaciones familiares, horas de descanso, actividades recreativas, estado de ánimo, trastornos de salud, tiempo para actividades personales, entre otros. Estos son factores que determinan e influyen un contexto social adecuado.

Se pretende obtener información para en un futuro informar a los cocineros y a las autoridades de los establecimientos de alimentos y bebidas sobre las posibles afectaciones sociales de los cocineros nocturnos, lo cual puede afectar directamente a su desempeño laboral y por ende la calidad del establecimiento. Éstos son los responsables de conformar una oferta gastronómica turística de calidad para la ciudad.

## **ABSTRACT**

The present investigation was focused at collecting information over possible affectations in the social context of a chef who works in night shifts. The people involved into the investigation were chefs who are currently work in La Mariscal with night schedules.

In order to collect the necessary information, we used surveys and interviews with a delimited sample that works in tourist sectors of Quito, specifically La Mariscal, recognized for its establishments that operate at night time.

The questions ask for information about social context, family relationships, hours of rest, recreational activities, mood, health disorders, time for personal activities, among others. These are factors that determine and influence an appropriate social context.

Information is sought to inform chefs and food and beverage establishments in the future about possible social dislocations of night cooks, which may directly affect their work performance and therefore the quality of the establishment. These are responsible for forming a quality tourist gastronomic offer for the city.



# ÍNDICE

1. Capítulo I: ANTECEDENTES .....	1
1.1. Marco teórico.....	1
2. CAPÍTULO II: .....	9
2.1. Problema .....	9
2.2. Justificación .....	10
2.3. Hipótesis.....	11
2.3.1. Variables:.....	11
2.4. Objetivos .....	11
2.4.1. Objetivo general.....	11
2.4.2. Objetivos específicos.....	12
2.5. Metodología de la investigación .....	12
2.5.1. Delimitación de la muestra .....	12
2.5.2. Población y muestra .....	13
2.5.3. Herramientas de Investigación. ....	14
3. CAPÍTULO III.....	15
3.1. Resultados.....	15
3.2. Análisis de resultados.....	31
4. Capítulo IV .....	33
4.1. Conclusiones.....	33
4.2. Recomendaciones.....	34
REFERENCIAS.....	35
ANEXOS .....	37

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Calidad de vida desde la subjetividad .....	3
Figura 2. Ejes para la medición de bienestar .....	6
Figura 3. ¿Edad?.....	15
Figura 4. Género .....	16
Figura 5.¿Qué tiempo lleva usted laborando como cocinero en horarios nocturnos?.....	16
Figura 6.¿Cómo llegó usted a laborar en horarios nocturnos?.....	17
Figura 7. Usted prefiere laborar en un horario:.....	18
Figura 8.¿Cuánto tiempo de sueño emplea fuera de su horario laboral?.....	19
Figura 9. Seleccione la respuesta más habitual de como usted emplea un día común fuera de sus horarios de trabajo .....	20
Figura 10. escoja su estado de ánimo durante un día libre .....	21
Figura 11. Realiza o practica alguna actividad de satisfacción personal que no sea el trabajo? .....	22
Figura 12. ¿Cuántas horas de tiempo libre emplea usted para actividades personales durante el día? .....	23
Figura 13. ¿Cuánto tiempo de calidad, usted comparte con su familia o su círculo social más cercano? .....	24
Figura 14. Describa su círculo social.....	25
Figura 15. ¿Realiza alguna actividades de recreación con amigos o familia? Tales como:.....	26
Figura 16. Siente fatiga durante el desarrollo de actividades fuera del trabajo.....	27
Figura 17. ¿Posee alguna condición física o de salud en particular?.....	28
Figura 18. Si su respuesta fue positiva en la pregunta anterior; podría nombrar cual es esa condición .....	29
Figura 19. Profesionalmente hablando, cree usted que puede alcanzar superación laboral en un horario nocturno.....	30

## 1. Capítulo I: ANTECEDENTES

### 1.1. Marco teórico

#### 1.1.1. Salud

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), *la salud es la condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar tanto a nivel físico como a nivel mental y social. Es decir, el concepto de salud no sólo da cuenta de la no aparición de enfermedades o afecciones sino que va más allá de eso. En otras palabras, la idea de salud puede ser explicada como el grado de eficiencia del metabolismo y las funciones de un ser vivo a escala micro (celular) y macro (social)* (Definición.DE, s.f.).

Cuando hablamos de salud en el trabajo hablamos de salud ocupacional, en donde, las condiciones de trabajo y de empleo juegan un papel importante. En sentido, las empresas deberían contar con un servicio de asesoría en salud ocupacional con el fin de mejorar las condiciones de trabajo. Además, se debería realizar un seguimiento de la salud de los trabajadores ya que se ha visto varios riesgos ocupacionales como traumatismos, ruidos, agentes carcinogénicos, partículas transportadas por el aire y riesgos ergonómicos. Estos son factores desencadenantes para distintas patologías existentes ya en el mercado laboral donde:

- “37% de todos los casos de dorsalgia;
- 16% de pérdida de audición;
- 13% de enfermedad pulmonar obstructiva crónica;
- 11% de asma;
- 8% de traumatismos;
- 9% de cáncer de pulmón;
- 2% de leucemia; y
- 8% de depresión.” (Organización Mundial de la Salud, 2014).

Cuando se habla de salud también se refiere a salud mental en donde el mayor problema es el estrés presente en los cocineros; por lo que; Lazarus define al estrés como “exigencias impuestas al individuo que agotan o rebasan su capacidad de adaptación”. lo cual indica que la demanda psicológica del trabajo puede llegar a desarrollar agotamiento o estrés laboral crónico. (Balarezo, 1998)

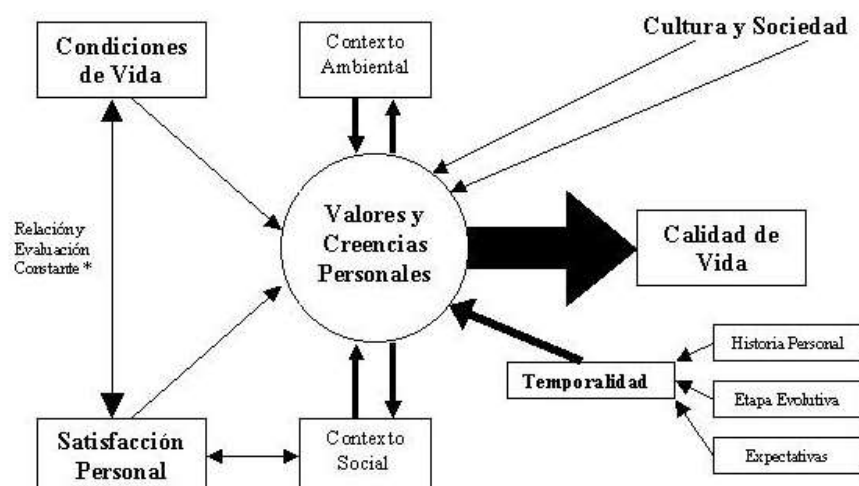
### **1.1.2. Calidad de vida**

Según el Plan Nacional de Buen Vivir para al hablar de calidad de vida hablamos de una vida digna y un pleno ejercicio de los derechos del Buen Vivir, los cuales son:

- Agua
- Alimentación
- Salud
- Educación
- Vivienda

Si se habla de una vida digna la constitución del Ecuador afirma “El derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios” (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2014, pág. 136).

La calidad de vida está inmensamente involucrada con la subjetividad de cada individuo, por lo que generalizar un concepto es prácticamente imposible. Esto se debe a que en la calidad de vida se involucran factores como condición de vida, satisfacción personal, contextos ambientales y sociales; y de más factores que influyen en el día a día de cada individuo, tal como se muestra en la siguiente figura (Palacios).



*Figura 1. Calidad de vida desde la subjetividad*

Tomado de: (Palacios)

### 1.1.3. Trabajo

Como trabajo denominamos el conjunto de actividades que son realizadas con el objetivo de alcanzar una meta, la solución de un problema o la producción de bienes y servicios para atender las necesidades humanas (Significados, s.f.).

Con esta definición se entiende que el trabajo se refiere a un sin número de actividades con metas personales, ya sea estas una retribución salarial o tan solo el cumplimiento de un objetivo o una meta en particular. De ser el trabajo a cambio de un salario, el Estado está en toda la obligación de dar un respaldo; con el fin de asegurar una retribución equitativa al prestador de servicios con el empleador; quien subjetivamente analizara la labor realizada por sus empleados para tener una medición de desempeño laboral; entendiendo por este como; el mayor porcentaje de objetivos logrados en un tiempo mínimo estimado.

Dentro del trabajo, los mayores obstáculos que influyen en el desempeño laboral son de carácter externo: equilibrio de trabajo y familia, adicciones, entorno conflictivo, entre otros. De igual manera, existen los

obstáculos causados por interrupciones de actividades como cambios frecuentes de tarea, turnos de trabajo, jefes o compañeros. (Balarezo, 1998)

#### **1.1.4. Vida social**

Una vida social tiene como fin una armónica y buena convivencia, para lo cual el aplicar los valores inculcados en la formación básica de los individuos es una regla establecida por los grupos sociales. Por ejemplo, se pueden considerar el respeto mutuo, y la solidaridad presente en dichos grupos. (De Conceptos, s.f.) Para esto tiene que ver mucho la personalidad de cada individuo; es decir; una persona tímida tiene menos probabilidad a sobresalir en un grupo y una extrovertida no debería tener ningún tipo de dificultad; además que una persona extrovertida pasa por un número más amplio de grupos sociales. La humanidad está mal informada ya que al hablar de vida social hacen referencia a la cantidad de eventos sociales; como fiestas; a los que un individuo asiste o simplemente es invitado, la vida social no es más que la simple convivencia que se tiene con otras personas en diferentes grupos.

Se entiende por sociabilidad a la cualidad social que tiene un individuo para convivir con otros individuos, para ello las personas deben tener alguna característica similar a otra. Es decir, una persona socializa con las personas de su entorno más cercano, con ideas o intereses en común (Definición ABC, 2015). Si hablamos de un entorno estamos limitados a lugares de trabajo, familia, escuelas o cualquier centro de estudio o de convivencia que integre a varias personas por largos periodos de tiempo.

Barbara Okun, propone un modelo ecológico del ser humano como un modelo ideal de convivencia. Este muestra la interrelación entre influencias sociales, culturales, familiares y el entorno del ser humano. De igual manera muestra que todos los individuos se ven influenciados directamente por su familia, compañeros de trabajo, comunidad, e incluso el gobierno. Todos éstos son parte de un sistema conformado por ideologías culturales, géneros, razas, clases sociales, entre otros que interactúan entre sí. (Okun, 2001)

### 1.1.5. Trabajo en A y B

El sector de la Mariscal en la ciudad de Quito cuenta con 264 restaurantes (MINTUR, 2016), donde el ticket promedio de los ecuatorianos es del 5 % del salario de cada persona, dato que iguala al gasto en educación que tiene una familia promedio (IDE Business School, 2004) (Silva, 2008). No es de sorprenderse que las personas que laboran en dichos establecimientos se vean obligadas a satisfacer las necesidades de los clientes que asisten a dichos establecimientos, cambiando no solo sus horarios de trabajo sino también su estilo de vida.

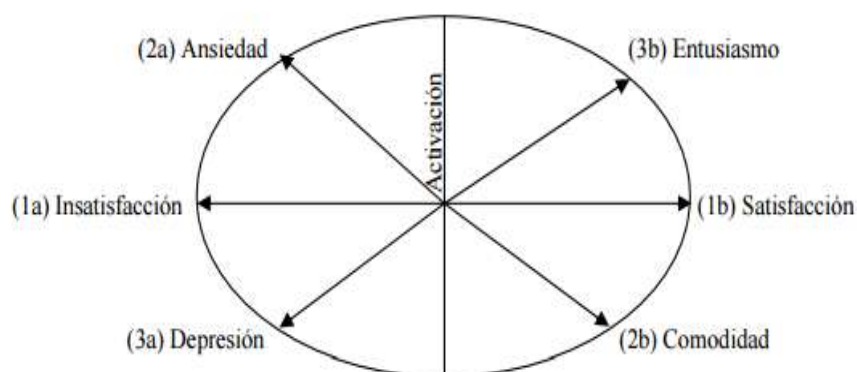
Al cambiar el estilo de vida de los empleados se ve afectado no solo la parte profesional de su vida, sino también sus relaciones interpersonales, el entorno familiar e incluso su círculo social. Esto se debe a una desincronización de los estilos de vida de cada grupo social . Al implementar horarios nocturnos en la ciudad de Quito se ve satisfecho un nicho de mercado sin tomar en cuenta el sacrificio que tienen que hacer aquellos que sirven a dicho nicho.

### 1.1.6. Bien estar

*La satisfacción por la vida es básicamente una evaluación cognitiva de la calidad de las experiencias propias, un indicador del bienestar subjetivo que se estudia a través de la propia evaluación que el sujeto expresa. Dicha evaluación es mediada por el sistema homeostático del sujeto, que tiene el rol de crear un sentido positivo de bienestar que es no específico y altamente personalizado y que concierne sólo al bienestar percibido en el sentido más general (Watanabe, 2005) .*

El bienestar puede verse afectado cuando el individuo siente cierto malestar respecto de la capacidad de la sociedad para tener sentido de confianza, de pertenencia, y de propósito común (Muratori, 2013).

El bienestar puede ser medido con por tres ejes principales los cuales son ansiedad – comodidad, insatisfacción – satisfacción, y depresión – entusiasmo; todos ellos en relación con la actividad mental que cada cuadro presente:



*Figura 2.* Ejes para la medición de bienestar

Tomado de: (Arocena, 2006).

### 1.1.7. Bienestar social

Existen 5 dimensiones dentro del bienestar social: la integración social, la aceptación social, la contribución social, la actualización social y la coherencia social; estas cinco dimensiones se ven afectadas de acuerdo al tipo de entorno que posea el individuo, es decir, tendrán un efecto en su desempeño y comportamiento dentro y fuera del lugar de trabajo. A su vez, puede provocar también una tensión entre individuo y sociedad.

Se define como anomía a un problema moral producto del deterioro o ruptura de lazos sociales y decaimiento de solidaridad. Esto puede producirse por la insatisfacción de los empleados, por carecer de sentido de pertenencia y por la falta de tenencia de un propósito común con la sociedad.

Dentro de la industria de alimentos y bebidas se puede inferir que las relaciones interpersonales se ven seriamente afectadas, y por lo tanto su sentido



de pertenencia sobre algo, por ende, el bienestar personal- social puede verse afectado (Muratori, 2013).

#### **1.1.8. Horas de sueño**

Existen varios patrones de sueño tales como; el sueño corto que dura entre 5,5 horas o menos; el sueño intermedio que dura entre 7 – 8 horas de sueño diario; y el patrón de sueño largo que dura desde las 9 horas en adelante. Al dormir más tiempo y, sobre todo, al dormir menos tiempo de lo requerido existen mayores complicaciones en la salud tales como falta de sueño, desincronización de los ritmos biológicos, sueño ligero, trastorno del ritmo cardiaco, síndrome de fatiga crónica física y mental. (Miró, 2002)

Las horas de sueño están relacionadas directamente con la salud de cada individuo ya sea física o mentalmente. Todo depende de los distintos factores presentes en cada persona, es decir, se involucra la actividad física que realice, contextura física, edad, genero, etc. Pese a todos estos factores el estudio realizado por Miró, Láñez y Cano-Lozano en cuanto a las horas necesarias de sueño para las personas en relación a la salud de los mismos han llegado a la conclusión que la mejor opción es englobar un patrón de sueño intermedio el cual va desde las 6 a 9 horas de sueño diariamente (Miró, 2002).

#### **1.1.9. Horario de trabajo**

Un horario de trabajo determina los momentos en que se entra y se sale del trabajo diariamente. Estos horarios serán establecidos por la empresa de acuerdo a las necesidades de la misma, los cuales pueden variar respecto al trabajador. Al hablar de horario de trabajo refiere a la jornada de trabajo, la cual estará respaldada por la ley.

Las posibles jornadas de trabajo pueden ser:

- Jornada continua: es aquella que no tiene ningún tipo de interrupción durante todo el horario
- Jornada partida: horario que está dividido en 2 periodos
- Horario rígido: la horas de entrada y salida del trabajador le vienen impuestas y no puede alterarías
- Horario Flexible: es un horario que se acopla a las conveniencias entre el trabajador y el empleador
- Trabajo nocturno: horario que se desempeña entre las 19h00 hasta las 6H00 del día siguiente  
(Elergomista, s.f.).

En Ecuador la jornada de trabajo es de un máximo de 8 horas diarias y no más de 40 horas semanales en condiciones normales; ya que el tiempo máximo de trabajo en subsuelo será de 6 horas. De ser el caso de que la empresa o el empleador requiera de más horas de trabajo se podrá aumentar las horas pero como horas suplementarias, extraordinarias o de recuperación; siempre y cuando se respete el recargo correspondiente a la remuneración. (Dirección Nacional de Asesoría Jurídica de la PGE, 2013).

De ser una jornada nocturna que vaya desde las 19H00 y las 6H00 del día siguiente; la remuneración tendrá un recargo del 25 % de la jornada normal de trabajo (Dirección Nacional de Asesoría Jurídica de la PGE, 2013).

## 2. CAPÍTULO II:

### 2.1. Problema

En un mundo donde los seres humanos están preparados física y psicológicamente para realizar actividades en el día y descansar durante la noche, se ha encontrado una alteración en las costumbres laborales de varios cocineros. Esto se debe a la demanda de distracciones y eventos sociales nocturnos, los mismos que han llevado a crear un espacio para la venta de productos y servicios relacionados a los alimentos y bebidas. Estos casos suceden especialmente en el sector norte de la ciudad de Quito (Salabert, s.f.).

Las personas que han hecho una carrera en el servicio de restauración están enfocadas a satisfacer dicha demanda creciente. Por esta razón se han visto prácticamente obligados a extender los horarios de atención en los establecimientos de alimentos y bebidas, significando también extender el horario laboral de los cocineros. Esto afecta no sólo su rutina, sino también su estilo de vida de diferentes maneras, siendo el mayor efecto sobre la capacidad de sociabilizar de estas personas. Así también, se puede inferir que un cocinero puede disminuir su nivel de concentración en sus obligaciones laborales tanto como sus obligaciones personales, con mayor facilidad.

No obstante; estos cambios de horarios bruscos, podrían incidir en el rendimiento laboral, donde los cocineros se cansan con mayor rapidez. Además los establecimientos al tratar de cumplir con sus servicios contratan cocineros más jóvenes e inexpertos para reforzar su productividad; reduciendo la competitividad profesional.

De acuerdo al catastro del Ministerio de Turismo, existen 2599 restaurantes y bares registrados como establecimientos turísticos de alimentos y bebidas en la ciudad de Quito. Esto quiere decir que estos lugares han cumplido los requisitos turísticos para atender a la demanda de turistas nacionales e internacionales. Se puede inferir entonces, que estos

establecimientos tienen el potencial de constituir la oferta gastronómica de la ciudad, de la cual se espera un desempeño óptimo de los cocineros.

Por lo tanto, existe una oferta real de establecimientos de alimentos y bebidas que proporcionan sus servicios en horarios nocturnos. A su vez, estos establecimientos emplean cocineros en dichos horarios, esperando un desempeño laboral óptimo. Es importante considerar que los horarios nocturnos pueden afectar el desenvolvimiento social de sus empleados y por ende su desempeño profesional.

Para lo cual la presente investigación pretende resolver las siguientes interrogantes:

¿Cuáles son los efectos en la vida social de los cocineros que trabajan en horarios nocturnos?

¿Existe una implicación negativa causada por el cambio de horarios en los cocineros?

## **2.2. Justificación**

La dinámica social que un individuo atraviesa durante su vida, se ha visto afectada por la alteración de los horarios en los que realiza todas sus actividades, siendo ahora la noche su principal horario de labor, y el día siendo el único momento en el que pueden descansar. En esta situación los cocineros son los mayormente afectados al excluirse del contacto con su círculo social más cercano.

La falta de datos claros y específicos es una de las principales razones para la realización de esta investigación. Es por este motivo que este trabajo será encaminado a la recopilación de información y la búsqueda de patrones comunes, para así poder generalizar dichas complicaciones. En un futuro esta investigación servirá de base para determinar soluciones a los resultados encontrados.

Principalmente, al encontrar las afectaciones sociales en la vida de los cocineros, se pueden tomar acciones para reducirlas e incrementar la calidad de su desempeño laboral. Se debe siempre tomar en cuenta que esto mejorará la calidad de los productos y servicio ofertados por los 2599 establecimientos de alimentos y bebidas que existen en todo el distrito metropolitano de Quito y así informar sobre las posibles alteraciones que pueden enfrentar sobre su contexto social. Cabe recalcar que en el año 2016 ingresaron 706848 turistas a la ciudad de Quito, los cuales son potenciales turistas gastronómicos que buscan una oferta culinaria de calidad, que solo puede ser preparada por cocineros con un alto desempeño laboral (MINTUR, 2016) (Quito Turismo, 2015).

Finalmente de acuerdo al Plan del Buen Vivir 2013 – 2017, el objetivo número 9 plantea, garantizar el trabajo digno en todas sus formas incluyendo como política “la satisfacción en el trabajo y conciliación del trabajo, la vida familiar y la vida personal” (SEMPLADES, 2013, pág. 280)

### **2.3. Hipótesis**

Los horarios nocturnos producen afectaciones en el contexto social de los cocineros.

#### **2.3.1. Variables:**

**Dependiente:** Horarios Nocturnos

**Independiente:** Alteración social en cocineros.

### **2.4. Objetivos**

#### **2.4.1. Objetivo general**

Determinar los impactos sociales que provocan los horarios nocturnos en los cocineros de bares y restaurantes de la zona La Mariscal de la ciudad de Quito.

### 2.4.2. Objetivos específicos

- Conceptualizar las alteraciones físicas y sociales a las que un individuo está sujeto mientras realiza actividades laborales nocturnas.
- Identificar los diferentes patrones que los cocineros nocturnos presentan como una alteración en su vida cotidiana.
- Especificar y contrastar los efectos sociales que causa el horario nocturno en los cocineros.

### 2.5. Metodología de la investigación

Tabla1

*Métodos de investigación*

<b>Etapas</b>	<b>Métodos</b>	<b>Técnicas</b>	<b>Resultados</b>
<b>Fundamentación teórica</b>	Hipotético deductivo Análisis y síntesis	Fichaje Revisión bibliográfica Internet	Base teórica generalizada
<b>Diagnóstico</b>	Inductivo deductivo Analítico Sintético	Entrevistas y encuestas.	Informes
<b>Propuesta</b>	Análisis y síntesis	Ficha de resumen	Presentación de las problemáticas

#### 2.5.1. Delimitación de la muestra

Para realizar la siguiente investigación, se delimitó un sector turístico de la ciudad donde los establecimientos de alimentos y bebidas funcionan principalmente en horarios nocturnos. De acuerdo a Quito Turismo, los sectores con mayor visitación turística en la ciudad de Quito son: Centro Histórico, y La mariscal. En base a estos datos, se selecciona a La Mariscal como sector de estudio por su conocida actividad nocturna. (Quito Turismo, 2014).

Según el Ministerio de Turismo, existen 264 establecimientos de A&B en el sector de La Mariscal. Por este motivo, se tomará en cuenta a un cocinero por cada establecimiento para delimitar la muestra universal de estudio. En conclusión, la muestra global de estudio comprende a 264 cocineros del sector La Mariscal en la ciudad de Quito. (MINTUR, 2016).

### 2.5.2. Población y muestra

$$n = \frac{N\sigma^2 Z^2}{(N-1)e^2 + \sigma^2 Z^2} \quad \text{Ecuación 1}$$

Donde:

$n$  = el tamaño de la muestra.

$N$  = tamaño de la población.

$\sigma$  = Desviación estándar de la población que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor constante de 0,5.

$Z$  = Valor obtenido mediante niveles de confianza. Es un valor constante que, si no se tiene su valor, se lo toma en relación al 95% de confianza equivale a 1,96 (como más usual) o en relación al 99% de confianza equivale 2,58, valor que queda a criterio del investigador.

$e$  = Límite aceptable de error muestral que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor que varía entre el 1% (0,01) y 9% (0,09), valor que queda a criterio del encuestador.

$$n = \frac{264 * 0,5^2 * 0,95^2}{(264 - 1)0,09^2 + 0,5^2 * 0,95^2} \quad \text{Ecuación 1-1}$$

$$n = 82$$

Como se demuestra en la fórmula, contando con un universo de 264 cocineros, pertenecientes a los establecimientos de A&B de La Mariscal de la ciudad de Quito, el tamaño de la muestra para la investigación debe ser de 82 cocineros.

### **2.5.3. Herramientas de Investigación.**

Para cumplir con la investigación a la muestra determinada se realizarán 82 encuestas con el fin de obtener una cantidad de datos suficientes de manera concreta y objetiva.

Por otro lado, con el fin de ampliar y profundizar los datos obtenidos de las encuestas, se realizarán entrevistas a 20 cocineros del mismo sector. Se debe recordar que en una entrevista, se pueden realizar preguntas que profundicen los datos, permitiendo obtener detalles que faciliten la comprensión de la información.

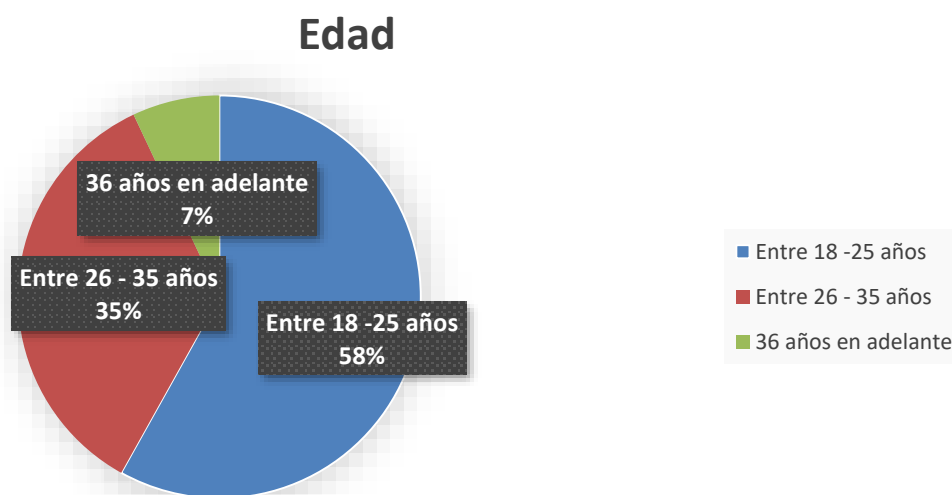


### 3. CAPÍTULO III

#### 3.1. Resultados

Para el desarrollo de este capítulo se ha aplicado una encuesta a trabajadores del sector de alimentos y bebidas con un horario nocturno, obtenido los siguientes datos.

Con el fin de cuantificar y recoger información sobre las implicaciones de los horarios nocturnos en el contexto social de los cocineros del sector La Mariscal de la ciudad de Quito, se presentan las siguientes figuras de resultados:

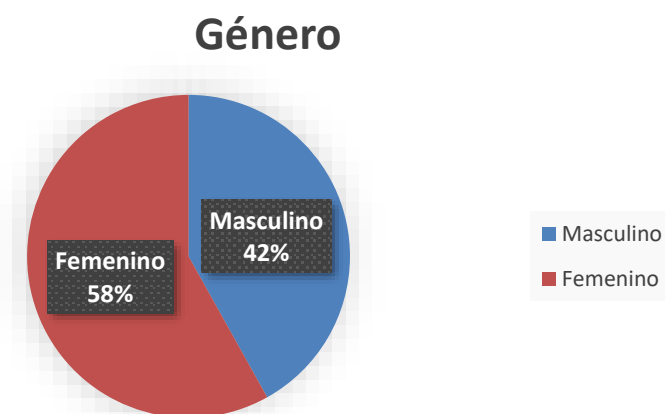


*Figura 3. ¿Edad?*

Tomado de: Encuesta cocineros (2016)

#### **Análisis de edad en cocineros con horario nocturno**

La presente encuesta fue encaminada a cocineros nocturnos en donde el 58% de los encuestados resultó estar en una edad entre 18 y 25 años; seguido por un 35% de las personas que comprenden entre 26 y 35 años.



*Figura 4. Género*

Tomado de: Encuesta cocineros (2016)

#### **Análisis de género en cocineros con horario nocturno**

La encuesta dio como resultado, que hay un poco diferencia entre el género de los trabajadores con horarios nocturnos. El género femenino presenta con un 58% y el masculino el 42% de la muestra.

### ¿Qué tiempo lleva usted laborando como cocinero en horarios nocturnos?



*Figura 5. ¿Qué tiempo lleva usted laborando como cocinero en horarios nocturnos?*

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

### Análisis de tiempo de trabajo de cocineros con horario nocturno

La presente encuesta arrojó como resultado que los trabajadores nocturnos de la muestra seleccionada, no llevan mucho tiempo laborando con ese horario. El 63% de las personas trabajan menos de un año en esta jornada; seguido por un 30% que laboran en horario nocturno por un tiempo de 2 a 5 años y tan solo un restante de 7% que labora ya 6 años en este tipo de turno.

### ¿Cómo llegó usted a laborar en horarios nocturnos?

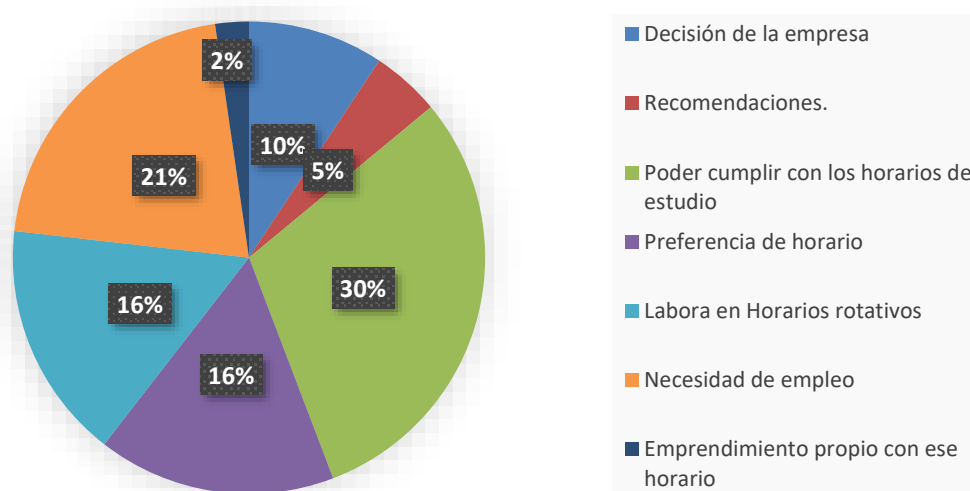


Figura 6. ¿Cómo llegó usted a laborar en horarios nocturnos?

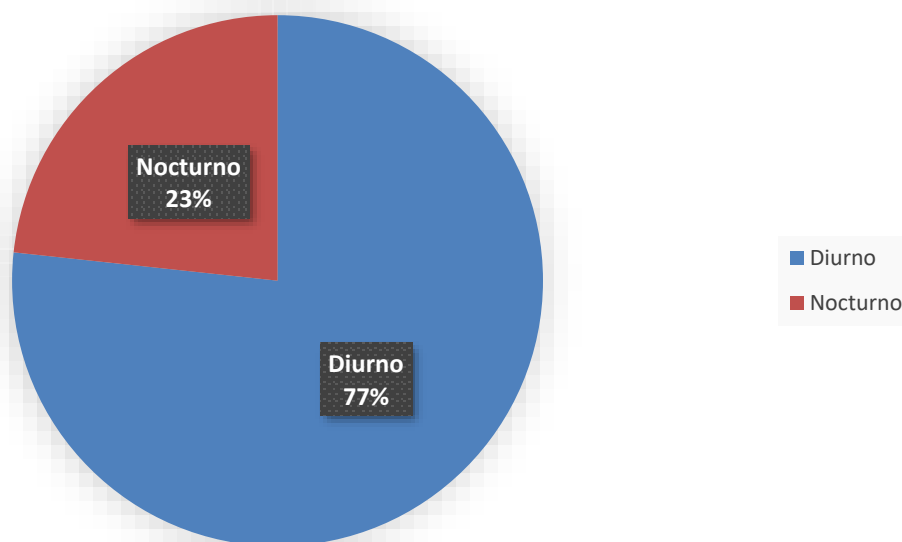
Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

### Análisis de razones por las que labora de noche un cocinero

El 30% de los encuestados llegó a laborar en un horario nocturno por lograr estudiar durante el día. Adicionalmente un 26% trabaja en este turno porque realmente necesita el trabajo y han logrado encontrar una vacante en ese horario. Por otro lado, un 16% de los encuestados tienen una inclinación o preferencia a laborar en dichos horarios. El mismo porcentaje, un 16%, tiene un horario rotativo lo que quiere decir que no siempre laboran en esa jornada. Además, el 10% de personas han sido colocados por la empresa para trabajar en ese horario. Otra opción manifestó con un 5% de personas que llegaron a

laborar en horario nocturno por recomendaciones externas. Finalmente, un 5% han decidido laborar en este horario por decisión personal puesto que se trata de un emprendimiento propio.

### Usted prefiere laborar en un horario:



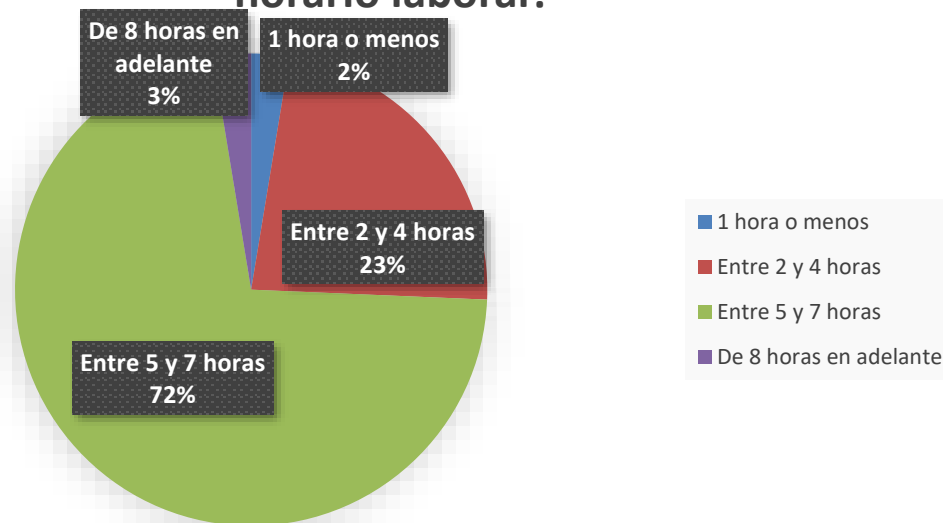
*Figura 7.* Usted prefiere laborar en un horario:

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

#### Análisis de preferencias de horario de trabajo

El 77% de cocineros encuestados tienen una preferencia a laborar durante el día, mientras que un 23% prefiere trabajar en horarios nocturnos.

## ¿Cuánto tiempo de sueño emplea fuera de su horario laboral?



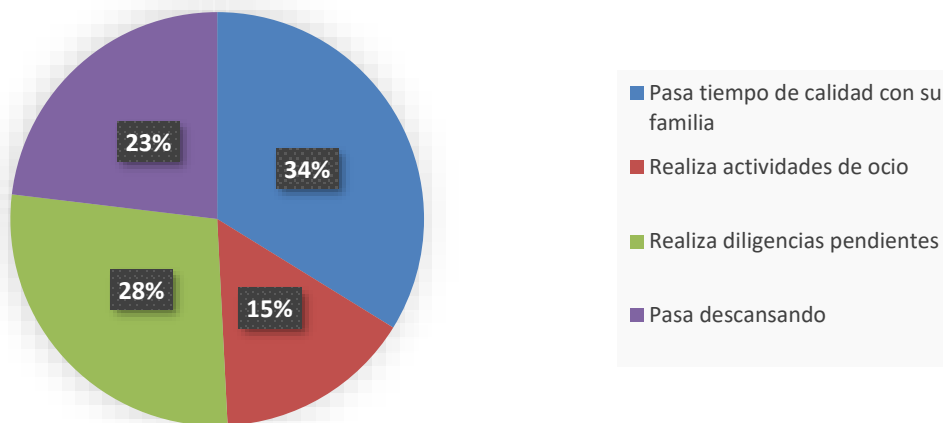
*Figura 8.* ¿Cuánto tiempo de sueño emplea fuera de su horario laboral?

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

### Análisis de tiempo de sueño de cocineros nocturnos

El 72% de las personas encuestadas ha indicado que su tiempo de sueño está entre las 5 y las 7 horas, el 23% duerme entre 2 y 4 horas, un 2% duerme máximo una hora y finalmente, un 3% de personas logran conciliar el sueño por mínimo de 8 horas.

### Seleccione la respuesta más habitual de como usted emplea un día común fuera de sus horarios de trabajo



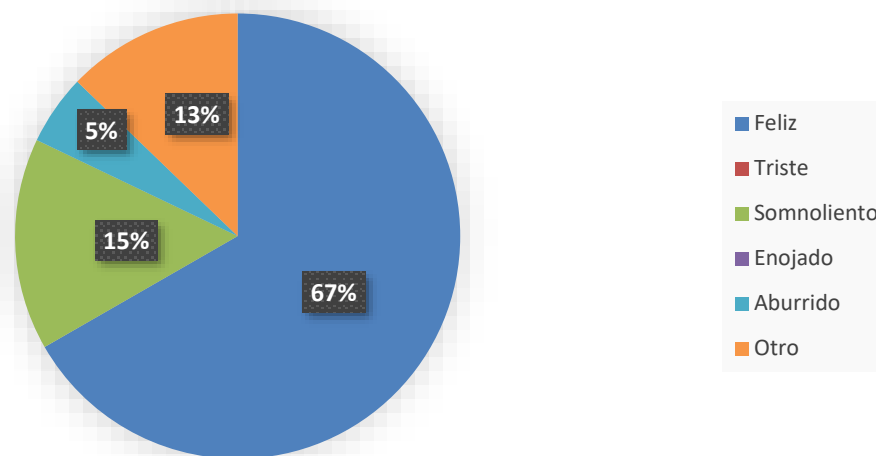
*Figura 9.* Seleccione la respuesta más habitual de como usted emplea un día común fuera de sus horarios de trabajo

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

Comparación de actividades de un día libre en cocineros nocturnos.

Los cocineros con horarios nocturnos emplean su tiempo libre de la siguiente manera: el 34% pasan tiempo de calidad con su familia; el 28% realiza diligencias pendientes; el 23% pasa descansando; y el 15% realiza actividades de ocio.

## Escoja su estado de ánimo durante un día libre



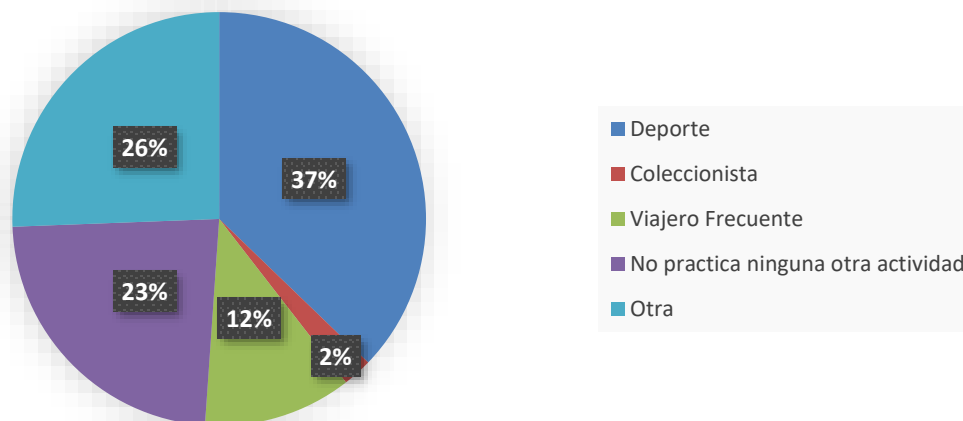
*Figura 10.* Escoja su estado de ánimo durante un día libre

Fuente: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

Distinción del estado de ánimo durante el día libre de cocineros con horarios nocturnos

Un cocinero, durante un día libre después de cumplir su jornada de trabajo, presenta varios estados de ánimo tales como: 67% feliz, 15% somnoliento, 5% aburrido y un 13% presenta otros tipos de estado de ánimo distintos a los mencionados anteriormente. Por otro lado, no se demostraron resultados con respecto a estos de ánimo como tristeza o enojo.

**¿Realiza o practica alguna actividad de satisfacción personal que no sea el trabajo?  
Escoja cuales**



*Figura 11.* Realiza o practica alguna actividad de satisfacción personal que no sea el trabajo?

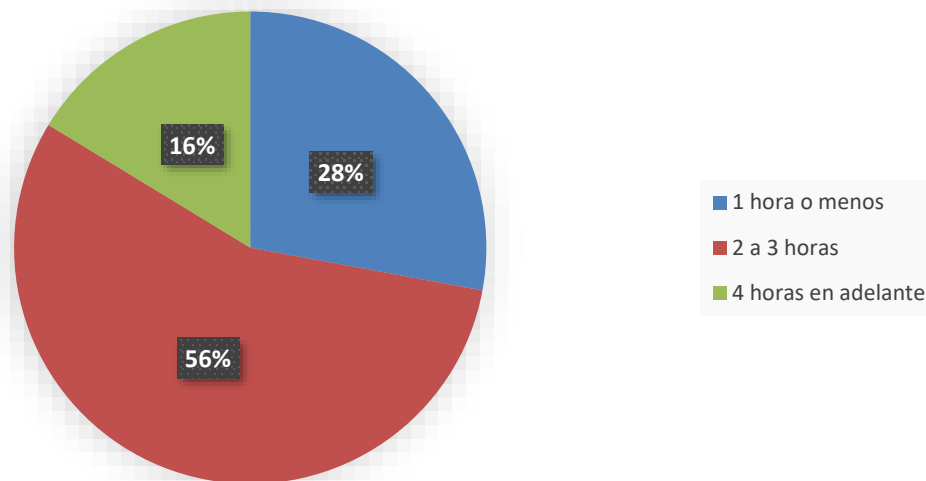
Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

#### Distinción de actividades de satisfacción personal de cocineros nocturnos

Con respecto a las actividades de satisfacción personal que realizan los cocineros fuera de su área de trabajo, se presentan los siguientes resultados: un 37% de las personas realiza algún tipo de deporte, un 12% es un viajero frecuente, un 2% tiene algún tipo de colección, un 26% realiza actividades distintas a éstas, y finalmente, un 23% no realiza algún tipo de actividad de satisfacción personal aparte del trabajo.



## ¿Cuántas horas de tiempo libre emplea usted para actividades personales durante el día?



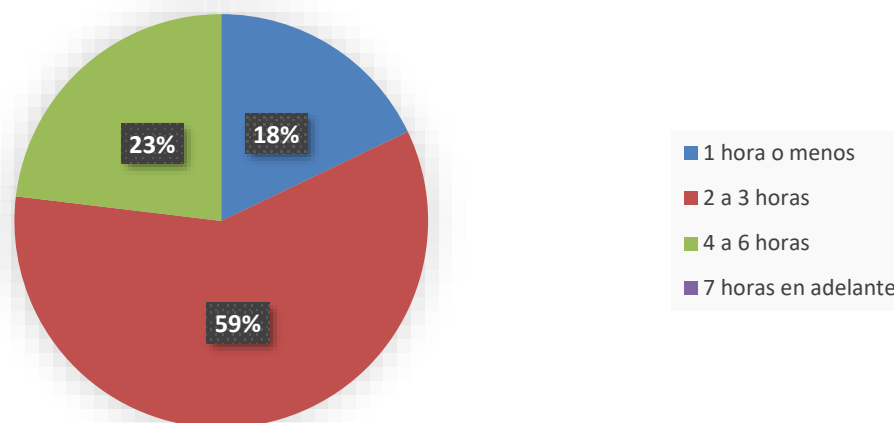
*Figura 12.* ¿Cuántas horas de tiempo libre emplea usted para actividades personales durante el día?

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

Análisis de tiempo libre empleado en actividades personales en un día por parte de cocineros nocturnos.

El 56% de las personas encuestadas ha indicado que pasa de 2 a 3 horas realizando actividades personales, el 28% 1 hora o menos; y el 16% emplea 4 horas o más.

### ¿Cuánto tiempo de calidad, usted comparte con su familia o su círculo social más cercano?



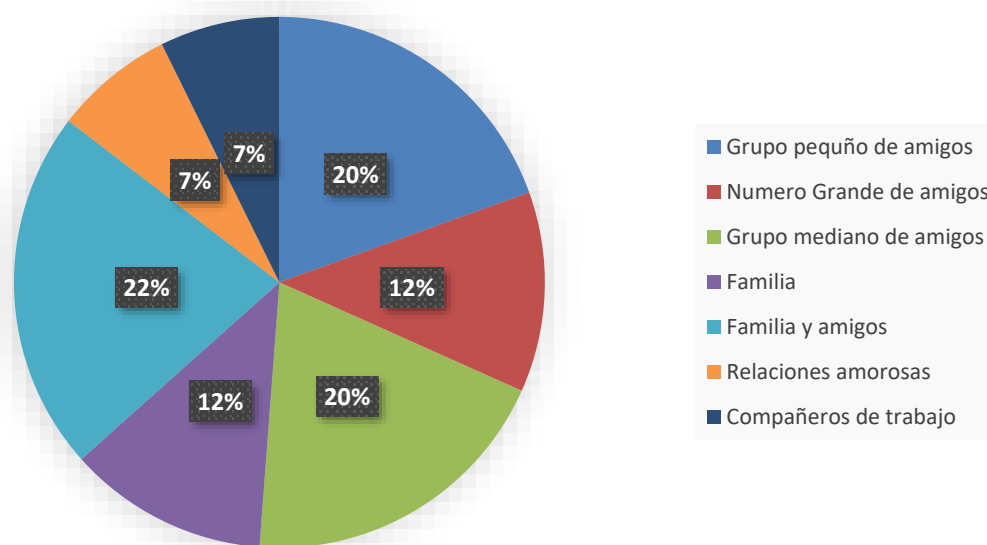
*Figura 13.* ¿Cuánto tiempo de calidad, usted comparte con su familia o su círculo social más cercano?

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

Análisis del tiempo de calidad con la familia de cocineros con horarios nocturnos

El 59% de las encuestas indica que los cocineros con horarios nocturnos pasan de 2 a 3 horas de tiempo de calidad con su familia o círculo social más cercano; el 23 % emplea de 4 a 6 horas; el 18% una hora o menos; pero ningún cocinero emplea 7 horas o más con su familia o amigos es decir un 0%.

## Describe su círculo social



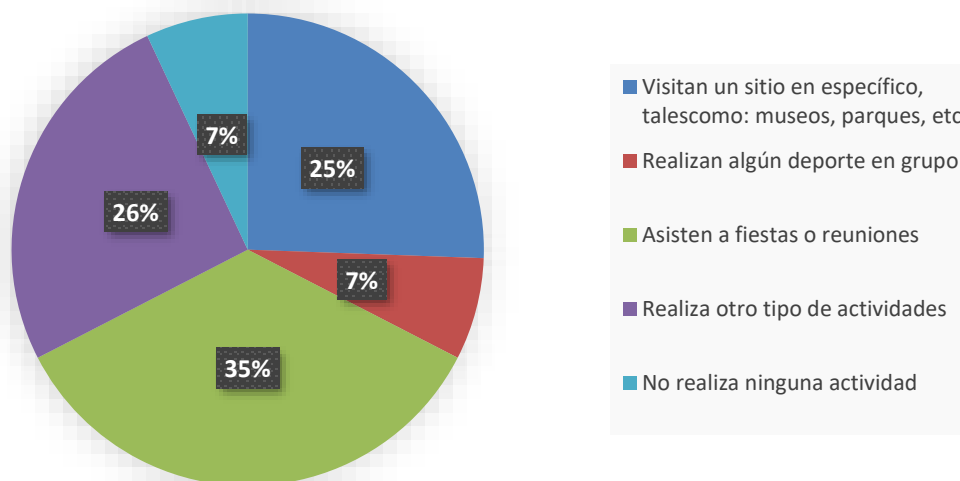
*Figura 14.* Describe su círculo social

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

### Análisis del círculo social de cocineros con horarios nocturnos

Al pedir a los cocineros que describan su círculo social se obtuvieron los siguientes resultados. El 22%, la mayoría de personas, tiene como círculo social a su familia y amigos; el 20% comparten con un grupo de amigos pequeño al igual que un grupo mediano; 12% de cocineros pasa tiempo con su familia, y un grupo de igual número de personas que pasa con un grupo grande de amigos; y por último un 7% de personas describió como su círculo social a sus compañeros, similar al 7% que indicó que socializa con su pareja.

## ¿Realiza usted actividades de recreación con amigos o familia? Tales como:



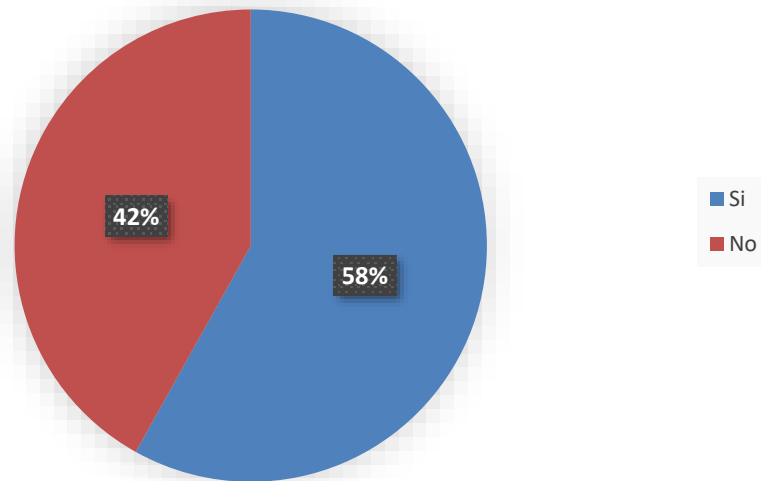
*Figura 15.* ¿Realiza alguna actividades de recreación con amigos o familia?  
Tales como:

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

Determinación de actividades de recreación con compañía de cocineros nocturnos

En relación a las actividades de recreación frecuentes que realizan los cocineros con familia o amigos , se ha encontrado que un 35% de personas asisten a reuniones o fiestas; un 25% visitan un sitio específico de recreación; tan solo 7% de los encuestados indicó que realiza algún deporte grupal; un 26% indicó que realiza otro tipo de actividades; pero un escaso 7% reveló que no realiza ningún tipo de actividades de recreación.

## Siente fatiga durante el desarrollo de actividades fuera del trabajo

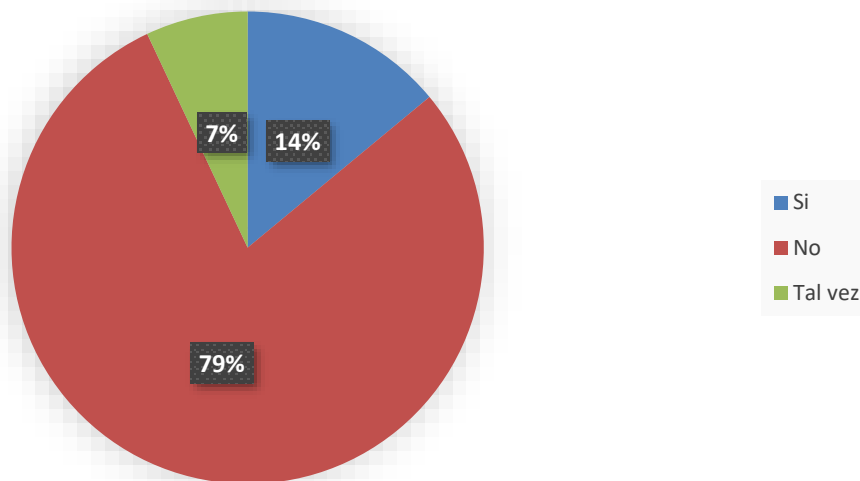


*Figura 16.* Siente fatiga durante el desarrollo de actividades fuera del trabajo  
Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

Comparación de la presencia de fatiga en el desarrollo de actividades de cocineros nocturnos

Después de preguntar algunas de las actividades habituales de cocineros nocturnos en un día libre se investigó si el cocinero siente un tipo de fatiga en la realización de alguna actividad extra laboral y se recuperó como dato que un 58% si siente fatiga en relación con un 42% que no siente ninguna fatiga.

## ¿Posee alguna condición física o de salud en particular?



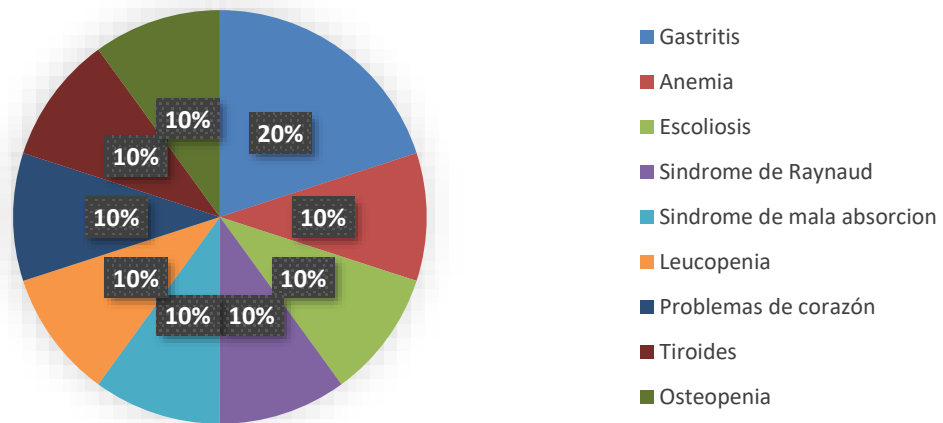
*Figura 17.* ¿Posee alguna condición física o de salud en particular?

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

Comparación de la presencia de alguna condición física o de salud en cocineros nocturnos

La mayoría de los cocineros nocturnos es decir un 79% no presenta algún tipo de condición física o de salud mientras que un 14% si tiene algún tipo de patología. Por otro lado, un 7% no está informado de poseer algún tipo de condición de salud extraña a la normal.

**Si su respuesta fue positiva en la pregunta anterior; podría nombrar cual es esa condición.**



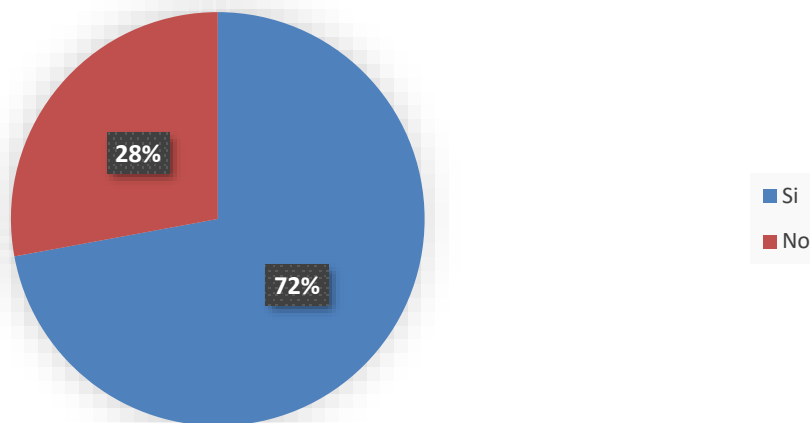
*Figura 18.* Si su respuesta fue positiva en la pregunta anterior; podría nombrar cual es esa condición

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

Especificación de condiciones de salud en cocineros con horarios nocturnos

Al 14% de personas entrevistadas que indicaron que poseen alguna condición física o de salud, han expuesto los siguientes resultados: la mayor patología vista en cocineros es gastritis con un 20%; para el resto de patologías menos comunes tan solo se ha obtenido como dato un 10% a cada una de ellas, que son, anemia, escoliosis, síndrome de Raynaud, síndrome de mala absorción, leucopenia, problemas cardíacos, problemas con la tiroides y osteopenia.

### Profesionalmente hablando, cree usted que puede alcanzar alguna superación laboral en un horario nocturno



*Figura 19.* Profesionalmente hablando, cree usted que puede alcanzar superación laboral en un horario nocturno

Tomado de: Encuesta cocineros nocturnos (2016)

#### Comparación en la superación laboral de cocineros con horarios nocturnos

En cuanto a la superación laboral como cocinero con un horario nocturno un 72% de personas ha indicado que no se puede alcanzar una superación laboral, frente a un 28% que afirma que si hay posibilidad de algún tipo de superación.

Cabe recalcar que las entrevistas realizadas a los cocineros, arrojaron resultados sumamente similares a las encuestas. Estos datos fueron útiles para establecer opciones de posibles respuestas en las encuestas.



### 3.2 Análisis de resultados

La falta de afectaciones sociales demostradas en este estudio, puede deberse a que la mayoría de los sujetos de estudio, eran jóvenes entre 18 y 25 años. En esta edad, se posee una vitalidad notablemente elevada en relación a personas de mayor edad, por lo que no presentan afectaciones por la falta de descanso y sueño. En otras palabra, el estudio demuestra que en esta edad se puede cumplir con los horarios nocturnos y además realizar actividades externas al trabajo, ya sean éstas de recreación, de satisfacción personal, o simplemente compartir su tiempo libre con su círculo social más cercano.

Así también, se puede interpretar que los cocineros jóvenes son menos susceptibles a presentar algún tipo de evidencia de condiciones física o de salud en particular. Además, se puede relacionar el rango de edad y el porcentaje alto evidenciado en la realización de deportes y actividades de relajación con este resultado positivo en cuanto a la salud.

Sin embargo, la cantidad de actividades externas al trabajo que los cocineros jóvenes realizan, juegan un papel importante en su estado de ánimo ya que ayudan a la distracción de las obligaciones o responsabilidades que cada individuo pueda tener. Es por esto que se puede interpretar que el porcentaje alto de actividades personales y de distracción mostradas en la encuestas, pueden contribuir a que el estado de ánimo de los cocineros que laboran en horarios nocturnos sea positivo en la mayoría de los casos. Por este motivo, fue prácticamente imposible encontrar algún tipo de impactos negativos en su vida social. Además se presenta un relacionamiento positivo en sus relaciones sociales ya que la mayoría de ellos afirma pasar tiempo de calidad con familia y amigos y realiza actividades de recreación como deportes o viajes.

Por otro lado, a pesar de no presentarse mayores afectaciones en los encuestados, la mayoría de personas indicó que prefiere laborar en una jornada diurna y que es muy probable que no tenga ningún tipo de posibilidad de alcanzar

una superación laboral en un jornada nocturna. Además, la mayoría de cocineros de la muestra indicó que trabajan en estos horarios por tres principales razones: necesidad por estudios, falta de trabajo y horarios impuestos por la empresa. En resumen son condiciones externas a los sujetos, no elegidas por un gusto o satisfacción propia. Estas situaciones podrían indicar que en un futuro la satisfacción laboral disminuya y por ende, cause efectos sociales comprobables a largo plazo.

Además, también se presentó un porcentaje alto de fatiga de los cocineros durante el día. Se podría relacionar la cantidad de actividades realizadas por los cocineros como ocasionantes de este cansancio o fatiga presente en sí mismos. Por lo tanto, en un futuro se podrían ver obligados a dejar de lado algunas de las actividades personales, provocando un cambio negativo en el círculo social más cercano. Se debe recalcar que actualmente el principal entorno de los sujetos de estudio está conformado por su familia y amigos, situación que si llegara a cambiar por la fatiga acumulada, podría afectar el contexto social de los cocineros.

## 4. Capítulo IV

### 4.1. Conclusiones.

La presente investigación no arrojó información relevante sobre algún tipo de efectos en cocineros con horarios nocturnos en cuanto a su contexto social o a la capacidad de sociabilizar de las personas. Sin embargo, se debe mencionar que la mayoría de los encuestados trabajan menos de un año en este tipo de horario. Por lo tanto, se puede inferir que las afectaciones sociales no se manifiestan a corto plazo y que posiblemente el tiempo prolongado de trabajo nocturno pueda arrojar otros resultados.

Al existir un 14% entre los encuestados que si presentaron trastornos físicos o de salud, se podría inferir que se trata de los cocineros con mayor rango de edad. En este sentido, se puede concluir que este grupo de cocineros podrían ser más propensos a que sean portadores de algún tipo de condición física o de salud causados por los horarios nocturnos. Esto puede explicarse al analizar las patologías o condiciones citadas en la investigación, tales como: gastritis, osteopenia tiroides y problemas cardiovasculares, las mismas que pueden ser efecto de un estrés presente en la persona.

Por lo tanto, se puede concluir que al aumentar de manera prolongada las responsabilidades en el trabajo en horarios nocturnos, sumado con el día cotidiano de las personas, se podrían generar casos de estrés, siendo éste uno de los principales desencadenantes de algún tipo de afectación en la salud física y mental del cocinero nocturno.

Por este motivo, se concluye que posiblemente un estudio en edades avanzadas y con tiempos más prolongados de trabajo nocturno, puedan presentar afectaciones sociales con mayor claridad.

## 4.2. Recomendaciones

Se recomienda que en próximas ocasiones se evalúe el nivel de satisfacción de los comensales, ya que en la presente investigación la mayoría de personas del grupo de estudio fueron jóvenes cocineros, sin mayor experiencia en el medio.

Se recomienda que en futuras investigaciones, el sujeto de estudio tenga características específicas, ya sea éstas un rango de edad más limitado o personas con algún tipo de responsabilidad familiar, mayor rango de edad o mayor tiempo de trabajo en este tipo de horario (superior a un año).

Se recomienda que el establecimiento proporcione un seguimiento a sus clientes internos y trate de dar una mayor estabilidad laboral para los trabajadores. Esto se puede traducir como una tranquilidad y un mayor gusto al trabajo, que permitan a los cocineros enfocarse en su vida personal para asegurar un desempeño óptimo del cocinero y por ende lograr la calidad esperada del establecimiento.

Se recomienda que este tipo de estudios se realicen en fases durante la vida de un cocinero nocturno, para evidenciar las afectaciones sociales a largo plazo, es decir, en distintos intervalos de edad, permanencia prolongada en estos horarios, cargas familiares y aumento de responsabilidades laborales y personales.

## REFERENCIAS

- Arocena, F. (2006). *Propuesta de un modelo para evaluar*. Recuperado el 23 de 05 de 2016, de <http://revistas.uv.mx/index.php/psicysalud/article/view/796/1444>
- Balarezo, L. (1998). *Psicoterapia, Asesoramiento y Consejería*. Quito: Edipuce.
- De Conceptos. (s.f.). *Concepto de vida social*. Recuperado el 21 de 05 de 2016, de <http://deconceptos.com/ciencias-sociales/vida-social>
- Definición ABC. (2015). *Definición de Sociabilidad*. Recuperado el 22 de 05 de 2016, de <http://www.definicionabc.com/social/sociabilidad.php>
- Definición.DE. (s.f.). *Definición de salud*. Recuperado el 20 de 05 de 2016, de <http://definicion.de/salud/>
- Dirección Nacional de Asesoría Jurídica de la PGE. (2013). *Codificación 17, publicada en el Registro Oficial Suplemento 167 de 16-Dic-2005*. Recuperado el 23 de 05 de 2016, de <file:///C:/Users/Kevin/Documents/CODIGO-DEL-TRABAJO-1.pdf>
- Elergomista. (s.f.). *Horario de Trabajo*. Recuperado el 23 de 05 de 2016, de <http://www.elergonomista.com/dtr20.html>
- IDE Business School. (2004). *Impacto del consumo en la Economía*. Recuperado el 2016
- MINTUR. (2016). *Consolidado Nacional 2016*. Recuperado el 2016, de <http://www.turismo.gob.ec/>
- Miró, E. (2002). *Sistema de Información Científica Redalyc Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal*. Recuperado el 2016, de *Patrones de Sueño y Salud*: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=33720206>
- Muratori, M. (2013). *Percepción de anomia, confianza y bienestar: la mirada desde la psicología social*. Recuperado el 23 de 05 de 2016, de [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S0254-92472013000100005&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S0254-92472013000100005&script=sci_arttext)
- Okun, B. (2001). *Ayuda de Forma Efectiva*. Barcelona: Ediciones Paidós Iberica.

- Organización Mundial de la Salud. (2014). *Protección de la salud de los trabajadores*. Recuperado el 20 de 05 de 2016, de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs389/es/>
- Palacios, D. (s.f.). *Calidad de Vida: Una Perspectiva Individual*. Recuperado el 20 de 05 de 2016, de <http://www.monografias.com/trabajos15/calidad-de-vida/calidad-de-vida.shtml>
- Quito Turismo. (2014). *Reglas Técnicas de las ZET*. Recuperado el 2016, de <http://www.quito-turismo.gob.ec/component/content/article/8-nuestros-servicios/514-reglas-tecnicas-zonas-especiales-turisticas>
- Quito Turismo. (2015). *Llegada de turistas a Quito*. Recuperado el 2016
- Salabert, E. (s.f.). *Trabajar en el turno de noche*. Recuperado el 23 de 05 de 2016, de <http://www.webconsultas.com/mente-y-emociones/trabajo-y-tiempo-libre/trabajar-en-el-turno-de-noche-2362>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2014). *Objetivo 3 Mejorar la calidad de vida de la población*. Recuperado el 20 de 05 de 2016, de <http://www.buenvivir.gob.ec/versiones-plan-nacional;jsessionid=B18AB7D67B4CFE92A37C8FD805A0C490>
- SEMLADES. (2013). *Plan Nacional del Buen Vivir*. Quito: SEMPLADES.
- Significados. (s.f.). *Significado de Trabajo*. Recuperado el 22 de 05 de 2016, de <https://www.significados.com/trabajo/>
- Silva, E. (2008). *Estudio de Factibilidad para la Creación de un Restaurante de Comida Casera Moderna en la Ciudad de Quito*. Recuperado el 23 de 05 de 2016, de <http://repositorio.uct.edu.ec/bitstream/123456789/256/1/Introduccion%20Tesis%20Estudio%20de%20Factibilidad%20para%20la%20Creacion%20de%20un%20Restaurante%20de%20Comida%20Casera%20Moderna%20en%20la%20Ciudad%20de%20Quito.pdf>
- Watanabe, B. Y. (2005). *Satisfacción por la vida y teoría*. Recuperado el 23 de 05 de 2016

## **ANEXOS**

## Anexo 1: Encuesta cocineros nocturnos.

La presente tiene como finalidad determinar el contexto social que rodea a cocineros activos en el turno nocturno.

1. Edad

- Entre 18 – 25 años
- Entre 26 – 35 años
- 36 años en adelante

2. Género

- Masculino
- Femenino

3. ¿Qué tiempo lleva usted laborando como cocinero en horarios nocturnos?

- Menos de 1 año
- De 2 a 5 años
- De 6 años en adelante

4. ¿Cómo llegó usted a laborar en horarios nocturnos?

---

---

5. Usted prefiere laborar en un horario:

- Diurno
- Nocturno

6. ¿Cuántas horas de sueño emplea fuera de su horario laboral?

- 1 hora o menos
- Entre 2 y 4 horas
- Entre 5 y 7 horas
- De 8 horas en adelante



7. Seleccione la respuesta más habitual de como usted emplea un día común fuera de sus horarios de trabajo

- Pasa tiempo de calidad con su familia
- Realiza actividades de ocio
- Realiza diligencias pendientes
- Pasa descansando

8. Escoja su estado de ánimo durante un día libre.

- Feliz
- Triste
- Somnoliento
- Enojado
- Aburrido
- Otro

9. ¿Realiza o practica alguna actividad de satisfacción personal que no sea el trabajo? Escoja cuáles.

- Deporte
- Coleccionista
- Viajero frecuente
- No practica ninguna actividad
- Otra

10. ¿Cuántas horas de tiempo libre emplea usted para actividades personales durante el día?

- 1 hora o menos
- 2 a 3 horas
- 4 horas en adelante

11. ¿Cuántas horas de calidad, usted comparte con su familia o su círculo social más cercano?

- 1 hora o menos
- 2 a 3 horas
- 4 a 6 horas
- 7 horas en adelante

12. Describa su círculo social

---

---

13. ¿Realiza usted actividades de recreación con amigos o familia? Tales como:

- Visitan un sitio en específico como: museos, parques, etc.
- Realizan algún deporte en grupo
- Asisten a fiestas o reuniones
- Realiza otro tipo de actividades
- No realiza ninguna actividad

14. Siente fatiga durante el desarrollo de actividades fuera del trabajo

- Si
- No

15. ¿Posee alguna condición física o de salud en particular?

- Si
- No
- Tal vez

16. Si su respuesta fue positiva en la pregunta anterior; podría nombrar cuál es esa condición

---

17. Profesionalmente hablando, ¿cree usted que puede alcanzar alguna superación laboral?

Sí

No