Appendix 3 Interview at level of restaurants and food stalls (Spanish)

Nombre del restau	Irante				Fec	ha	
Propietario (o per	sona encuestad	a):			Eda	d	
Dónde vive?							
Dónde nació?							
Hace cuánto lleg	ó a la región?						
PLATOS, PREFERE	NCIAS Y PRECI	os					
Qué tipo de platos	vende mas						
		Carne de Po ll o					
		Carne de Res					
		Pescado					
		Carne de Monte					
De qué especies v	iene la carne de	monte					
	Venado gris		Venado rojo		Marrano de monte (zaino	0)	
	Danta		Armadillo pequeño		Armadillo grande (trueno	o)	
	Pava		Paujil		Huevos de Pava		Huevos de Paujil
	Tortuga Charapa	a 🗌	Tortuga Terecaya		Huevos de Charapa		Huevos Terecaya
	Babilla		Caiman		Marrano de monte (sin c	:o ll ar)	
	Boruga		Otros Cuáles:				
Cómo compra	Fresca						
	Salada Ahumada Hielo		-				
Quién le provee es	sos productos		_	De donde viene el prove	edor		Donde compra
Carne de Po ll o			_				
Carne de Res			_				
Pescado			_				
Carne de Monte			_				
Que porcentaje de	e carne de mont	e vende en relaci	on con el resto de p	latos en el restaurante			
Jn tercio							
.a mitad							
.a totalidad							
Cuál es el plato m	as preciado por	los clientes					
Carne de Po ll o		grupo etnico		grupo socioeconomico			
Carne de Res		grupo etnico		_grupo socioeconomico			
Pescado		grupo etnico		_grupo socioeconomico			
Carne de Monte		grupo etnico		grupo socioeconomico			
Por qué							
Por qué					_		

ABASTECIMIENTO, CADENA DE MERCADO Y COSTOS

¿Qué tipo de carne vende?	ذQué animales vende?	Precio de compra por kilo	kg comprados <u>al dia</u>	Total kgs comprados <u>al mes</u>	¿Cuántos platos se sacan por cada kg de carne?	¿Cuántos clientes compran cada tipo de carne <u>cada dia</u> ?	Precio plato	¿Cuántos platos venden por cada tipo de carne <u>cada</u> <u>dia</u> ?
	Venado							
	Zaino							
	Boruga							
	Morrocoy							
	Marrano de monte							
	Armadillo							
	Danta							

	Guara								
	Taricaya								
	Charapa								
Poll	0								
Gallina d	criolla								
Res	5								
Pesca	ido								
			r los demás aliment	os que <u>NO SEAN (</u>	CARNES?				
Cuántos días traba	aja a la semana	?							
A qué hora abre el	restaurante?		_A qué hora cierra?				-		
Cuántos clientes t	iene al día en to	tal?				•			
Gastos <u>MENSUALE</u>	<u>S</u> del negocio (I	nota: señalar unio	dad)						
Agua			_						
Luz			-						
Arriendo del puesto			-						
Gas			-						
Hielo			-						
Sal			_						
Transporte			_						
Salarios			-						
ESTACIONALIDAD	PRECIOS								
Hay estacionalidad	d en los precios								
Venta de carne de m		SI		No					
Compra de carne de		Si		No					
Rango de precios	por estacionalio	lad						-	
Espe	cie	Época		Venta			Compra		
		Lluvia	a			a			
		Sequia	a			а		I	
En qué época compr	an más carne de	monte?							-
De que depende la d	lemanda?								-
									-
CONTROL Y DECO	MISOS								
Ha sido controlado	o por compra o v	venta de carne de	e monte?			Si 🗌	No		
Ha sido penalizado	o por el transpo	rte o comercio de	e carne de monte?			SI 🗆	No		
Con que frecuenci	a piensa usted (que ha sido contr	o <mark>lado:</mark>						
Como ha sido pena	alizado?								
		Multa	Cuanto pago?				Cuantos kilos tenia?		
		Cárce	Cuanto tiempo estuvo	en la carcel?			_		
		Decomiso	Cuantos ki l os le quita				_		
		Pago de contrapa					_		
		Trabajo comunita					_		
			Explique						
		otro					_		
Cuántos controles		-							

CARACTERISTICAS SOCIOECONOMICAS

Lugar de la vivienda _____

Tiempo que ha vivido ahí:

Si No Casado: No hijos:

Cuántas personas trabajan en su restaurante:

En la siguiente tabla ponga los datos de las personas que trabajan con usted:

Edad	Parentesco	Sexo	Educación	Ocupación**
	Edad	Edad Parentesco	Edad Parentesco Sexo	Edad Parentesco Sexo Educación Image:

** categorias: pesca, artesanías, jornal, comercial, industria, caza, industria, estudiante, hogar, otro