



ANEXO V

Instrumento de medición: Gerente

Buenos días. El siguiente cuestionario es parte de la investigación de nuestra tesis profesional acerca del Distintivo H en restaurantes de la Ciudad de Oaxaca. La información obtenida se utilizará únicamente para fines académicos y es totalmente confidencial, por lo que debe sentirse libre para contestar. De antemano agradecemos su colaboración.

Gerente

1. ¿Cuál es el número de cubiertos por día?

2. Número de empleados en el restaurante:

3. ¿Cuánto tiempo tiene el establecimiento con la certificación del Distintivo H?

4. ¿Cómo considera el proceso de certificación?, ¿Por qué?

- Fácil
 Aceptable
 Díficil

5. ¿Cómo considera el tiempo del proceso de certificación?, ¿Por qué?

- Lento
 Adecuado
 Rápido

6. ¿Reciben capacitaciones sus empleados?, ¿Cuántas?

- Si
 No

7. Durante el proceso de certificación, ¿Se le presentaron obstáculos?

- Sí
 No



8. ¿Modificaría algo del proceso de certificación del Distintivo H?

- Sí
 No

9. ¿Recomendaría a otros restauranteros obtener la certificación del Distintivo H?, ¿Por qué?

- Sí
 No

10. ¿Cuál es su opinión acerca de la certificación del Distintivo H?

11. ¿Qué ventajas y/o desventajas ha visto reflejadas en el restaurante a partir de la certificación?

12. Tiempo en el puesto:

13. Género

- Femenino
 Masculino

14. Escolaridad

- Primaria
 Secundaria
 Bachiller
 Licenciatura
 Otro
-