

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**



**LA GASTRONOMÍA COMO EJE PRINCIPAL DEL
TURISMO EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO
DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**

AUTOR:

MUSSE RAYO, Carlos Gustavo

ASESOR TEMÁTICO:

CÁCERES MINAYA, Luis Adrián

**LINEA DE INVESTIGACIÓN: CREATIVIDAD E INNOVACIÓN EN EL
DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS TURÍSTICOS SOSTENIBLES**

LIMA – PERÚ

2012

DEDICATORIA

A Dios.

Por haberme permitido llegar hasta aquí, por haberme dado salud, fuerza y paciencia para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mi madre María.

Por haberme apoyado siempre, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor incondicional.

A mi padre Carlos.

Por los ejemplos de perseverancia y constancia que lo caracterizan, por el valor mostrado para salir adelante. Por enseñarme a vivir con honor, a luchar con lealtad, a ser humilde, a ser justo,

A mis familiares.

A mi hermano Felipe, por enseñarme que la voluntad y el amor filial no tienen límites, porque siendo el hermano menor día a día me da nuevas lecciones. A mi Abuela Maura, que con su dulzura, su amor y sus cariños me han hecho una mejor persona.

A mis maestros.

Eco. Luis Adrián Cáceres Minaya por su gran apoyo y motivación para la culminación de nuestros estudios profesionales y para la elaboración de esta tesis; al MsC. Miguel S. Armesto Céspedes por el gran apoyo ofrecido en este trabajo y al PhD. Miguel Cornejo

Guerrero por su tiempo compartido y por impulsar el desarrollo de nuestra formación profesional.

A mi enamorada, amigos y compañeros.

Que durante años nos hemos apoyado mutuamente, tanto en la formación profesional como personal. Y lo más importante, es que hasta ahora seguimos siendo amigos: Elizabeth Sarda Juárez, gracias por tu apoyo permanente, tu preocupación y tu amor. Andersson Quispe Zavaleta, Joseph Obregón Saavedra y Guadalupe Sánchez Rivasplata, por ser amigos incondicionales y estar presentes cada vez que necesite su apoyo y finalmente a Jorge Poemape Lira, Jordan Santivañez Inofuente y Moisés Castillo San Miguel por ser excelentes compañeros y por haber compartido conmigo esta etapa tan crucial de mi vida.

Todo este trabajo ha sido posible gracias a ellos.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer profundamente a todas aquellas personas que de una manera u otra han contribuido con su sincera ayuda y desinterés a la realización del presente proyecto de investigación. A todos aquellos que me motivaron a seguir adelante.

A la Universidad César Vallejo por brindarme la oportunidad de capacitarme en la actividad que he elegido para desarrollar en mi vida.

A todos los docentes de la Universidad que siempre estuvieron dispuestos a despejar todas mis dudas e inquietudes, especialmente a mi asesor metodológico, Miguel Armesto Céspedes y mi asesor temático Adrián Cáceres Minaya que desde el inicio han sabido guiarme y aconsejarme siempre con la mayor predisposición.

A mi familia, mis amigos y mis compañeros que me han apoyado sin condiciones para alcanzar esta meta tan importante para mi persona.

Gracias a todos.

Carlos Gustavo Musse Rayo.

ÍNDICE

Dedicatoria	2
Agradecimiento	4
Índice	5
Cuadros y Gráficos	7
RESUMEN - ABSTRACT	10
1. INTRODUCCIÓN	11
1.1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	13
1.1.1. Planteamiento del problema	13
1.1.2. Formulación del problema	17
1.1.3. Justificación	17
1.1.4. Antecedentes	19
1.1.5. Objetivos	24
1.1.5.1. Objetivo General	24
1.1.5.2. Objetivos Específicos	24
1.2. MARCO TEÓRICO	25
1.2.1. Marco teórico	25
1.2.1.1 Gastronomía	25
1.2.1.2. El turismo	30
1.2.2 Marco Conceptual	36
2. MARCO METODOLÓGICO	42
2.1. Variables	42

2.1.1. Definición conceptual	42
2.1.2. Definición operacional	42
2.1.3. Dimensiones	43
2.2. Metodología	43
2.2.1. Tipos de estudio	43
2.2.2. Diseño	43
2.2.3. Indicadores	43
2.3. Población y muestra	44
2.4. Método de investigación	46
2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	46
2.6. Métodos de análisis de datos	47
3. RESULTADOS	47
4. DISCUSIÓN	58
5. CONCLUSIONES	62
6. SUGERENCIAS	63
7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.	64
8. ANEXOS	67

CUADROS Y GRÁFICOS

Cuadros

Cuadro 1: Principal motivo de desplazamiento a Miraflores	48
Cuadro 2: Motivo secundario de desplazamiento a Miraflores	50
Cuadro 3: Actividades realizadas que generaron mayor satisfacción a los turistas en Miraflores	51
Cuadro 4: Atributos de Miraflores preferidos por los turistas	52
Cuadro 5: Nivel de satisfacción relacionada con la gastronomía peruana	54
Cuadro 6: Nacionalidad de los turistas	67
Cuadro 7: Género de los turistas	69
Cuadro 8: Edad de los turistas	70
Cuadro 9: Ocupación de los turistas	71
Cuadro 10: Experiencias previas con la gastronomía peruana	72
Cuadro 11: Nivel de información acerca de la gastronomía peruana	73
Cuadro 12: Intención de recomendar la gastronomía peruana	74
Cuadro 13: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Limpieza	75
Cuadro 14: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Sabor de los platos	76
Cuadro 15: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Variedad de los platos	77
Cuadro 16: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Calidad del servicio	78
Cuadro 17: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Relación precio/producto	79
Cuadro 18: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Presentación del local	80
Cuadro 19: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Rapidez en la atención	81
Cuadro 20: Aspectos de agrado en la visita a Lima	82

Cuadro 21: Razones principales para la elegir Perú como destino	82
Cuadro 22: Principales actividades realizadas en Perú	83

Gráficos

Gráfico 1: Principal motivo de desplazamiento a Miraflores	49
Gráfico 2: Motivo secundario de desplazamiento a Miraflores	50
Gráfico 3: Actividades realizadas que generaron mayor satisfacción a los turistas en Miraflores	51
Gráfico 4: Atributos de Miraflores preferidos por los turistas	53
Gráfico 5: Nivel de satisfacción relacionada con la gastronomía peruana	55
Gráfico 6: Nacionalidad de los turistas	68
Gráfico 7: Género de los turistas	69
Gráfico 8: Edad de los turistas	70
Gráfico 9: Ocupación de los turistas	71
Gráfico 10: Experiencias previas con la gastronomía peruana	72
Gráfico 11: Nivel de información acerca de la gastronomía peruana	73
Gráfico 12: Intención de recomendar la gastronomía peruana	74
Gráfico 13: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Limpieza	75
Gráfico 14: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Sabor de los platos	76
Gráfico 15: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Variedad de los platos	77
Gráfico 16: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Calidad del servicio	78
Gráfico 17: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Relación precio/producto	79
Gráfico 18: Calificación de los restaurantes de Miraflores según los turistas: Presentación del local	80
Gráfico 19: Calificación de los restaurantes de Miraflores según	

los turistas: Rapidez en la atención	81
Gráfico 20: Calificación de la Comida Peruana	83
Gráfico 21: Nivel de satisfacción acerca de la comida peruana	84
Gráfico 22: Percepción de los turistas sobre destinos con mejor gastronomía	84

RESUMEN: La gastronomía se ha convertido en el principal atractivo turístico de algunos destinos, el Perú es un destino que cuenta con una gastronomía rica y diversa. Lima, su capital, es considerada como la Capital Gastronómica de Sudamérica, es así, que el Perú es un destino con gran potencial para desarrollar el turismo gastronómico y podría consolidarse como un destino líder en esta modalidad de turismo.

Esta investigación se centra en el distrito limeño de Miraflores, el cual cuenta con una oferta gastronómica importante, que a la vez cumple el rol de un atractivo turístico. El presente trabajo procura mostrar la realidad de Miraflores como destino turístico y confirmar si la gastronomía es el eje principal del turismo en el distrito. Además, el autor presenta algunas recomendaciones que fueron obtenidas a partir de una encuesta realizada en escala Likert.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía, Perú, Miraflores, Turismo gastronómico, Atractivo turístico.

ABSTRACT: Gastronomy has become in the most important tourist attractive in some destinies, Peru is a destination that has a rich and diverse cuisine., Lima, its capital; it's considered as The Gastronomic Capital of South America. So, Peru is a destiny with a lot of potential to develop gastronomic tourism and also Peru could be the leader in this kind of tourism.

This research focuses in Miraflores, which has an important gastronomic offer and at the same time, plays the role of an important touristic attraction. This document seeks to show the reality of Miraflores as touristic destiny and confirm whether the gastronomy is the main hub of the tourism in the district. Also, here, the author presents some recommendations that were obtained from a survey based on a Likert scale.

KEYWORDS: Gastronomy, Peru, Miraflores, Gastronomic tourism, Touristic attraction.