



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

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

“Factores de elección de la Av. Trapiche en Comas para un consumo
gastronómico”

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

AUTOR

Juan Ricardo Méndez Salvatierra

ASESOR

Mg. Carlos Tovar Zacarías

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Gestión de empresas turísticas y centros de esparcimiento

Lima - Perú

2017



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

DICTAMEN DE SUSTENTACIÓN DEL DESARROLLO DE PROYECTO DE TESIS

N° 074 - 2017 / EP- ATH - DPT

El presidente y los miembros del Jurado Evaluador designado con Resolución Directoral N° 074-2017-UCV-Lima Norte/EP-ATH-DPI de la Escuela Profesional de Administración en Turismo y Hotelería acuerdan:

PRIMERO:

Aprobar por unanimidad ()
 Aprobar por mayoría (X)
 Desaprobar ()

El Desarrollo de Proyecto de Tesis presentado por el (la) estudiante: **MENDEZ SALVATIERRA JUAN RICARDO**, denominado:

"FACTORES DE ELECCION DE LA AVENIDA TRAPICHE EN COMAS PARA UN CONSUMO GASTRONOMICO"

SEGUNDO: Al culminar la Sustentación, el (la) estudiante obtuvo el siguiente calificativo:

NUMERO	LETRAS	CONDICIÓN
12	DOCE	POR MAYORÍA

Presidente (a) MGTR. CARLOS LOBATON GUTIERREZ

Miembro (a) MGTR. RUIZ PALACIOS MIGUEL

Miembro (a) MGTR. ROBERT JARA MIRANDA



Somos la universidad de los que quieren salir adelante.

Los Olivos, 21 de julio de 2017



ucv.edu.pe

Dedicatoria

A mis padres que me dieron la vida y la oportunidad de integrar un hogar constituido, basado en el ejemplo del amor, respeto y comprensión. Intento mediante este trabajo aportar en esta carrera que me apasiona tanto y sirva de ejemplo para nuevas investigaciones en este tema.

Agradecimiento

Quiero aprovechar esta oportunidad para expresar todo el agradecimiento a todas aquellas personas que hicieron posible la realización de este trabajo en especial, hacer una mención honrosa a todos los docentes que me ayudaron en mi formación académica.

Declaración de autenticidad

Yo Juan Ricardo Méndez Salvatierra Con DNI N°43823229, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Administración en turismo y Hotelería, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Lima, 7 de junio del 2017

Juan Ricardo Méndez Salvatierra
DNI Nro. : 43823229

Presentación

El presente trabajo que lleva como título “Factores de elección de la avenida trapiche en comas para un consumo gastronómico”, fue elaborado con el fin de identificar los factores que influyen en la elección de la avenida trapiche como punto de consumo gastronómico, se quiere llegar a identificar cuáles son las causas que llevan a las personas a elegir este circuito gastronómico para ello revisamos otros trabajos de investigación, artículos, teorías relacionadas que nos fueron de gran ayuda.

El presente trabajo está dividido en 7 capítulos. El primer capítulo está relacionado a la introducción del tema, investigaciones pasadas, teorías, planteamiento del problema, la justificación de la investigación, los objetivos a lo cual se desea alcanzar, en este caso identificar los factores de elección en la avenida trapiche para un consumo gastronómico.

El segundo capítulo, menciona los aspectos metodológicos de la investigación como es el diseño y tipo de estudio, escenario de estudio que en este caso será la avenida Trapiche, características del sujeto de estudio que está conformado por 10 personas de ambos sexos que concurren a la avenida trapiche con motivo de consumo gastronómico, técnicas e instrumentos de recolección de datos los cuales son la guía de entrevista, métodos de análisis, el rigor científico y aspectos éticos.

El tercer capítulo está relacionado a los resultados obtenidos por el trabajo de campo. El cuarto capítulo lo conforma la discusión de resultados por los objetivos. En el quinto capítulo se presentan las conclusiones de la investigación, en el sexto capítulo se da las recomendaciones que se quiera aportar y por último el séptimo capítulo se menciona las referencias bibliográficas y se ponen todos los Anexos.

Índice de contenidos

	Pag.
Página del jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Declaración de autenticidad	v
Presentación	vi
Indice de contenidos	vii
Índice de tablas	xi
Resumen	xii
Abstract	xiii
I. INTRODUCCIÓN	14
1.1. Realidad problemática	15
1.2. Trabajos previos	16
1.3. Teorías relacionadas al tema	19
1.3.1 Comportamiento del consumidor	19
1.3.2. Comportamiento del consumidor	20
1.3.3. Factores que influyen en el comportamiento del consumidor	20
1.3.4 Factores internos y externos que influyen en la conducta del Consumidor	22
1.3.5. Factores de elección de alimentos	23
1.3.6 Conceptos relacionadas con la Gastronomía	25

1.3.7 Factor de localización en los Restaurantes	26
1.3.9 Definiciones de conceptos relacionados al tema	26
1.4. Formulación del problema	27
1.5. Justificación del estudio	27
1.6. Objetivos	28
II.METODO	29
2.1 Diseño de investigación	30
2.1.1. Metodología	30
2.1.2. Tipo de estudio	30
2.1.3. Diseño	30
2.2 Variables Operacionalización	30
2.3 Población y Muestra	30
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	31
2.4.1. Tecnicas e instrumentos de recolección de datos	31
2.4.2. Validez y confiabilidad	31
2.5. Método de análisis de datos	31
2.6. Aspectos Éticos	31
III. RESULTADOS	32
3.1. Factores internos de elección para un consumo gastronómico	33
3.1.1 La motivación principal de las personas al momento de elegir esta zona de restaurantes.	33
3.1.2 La percepción que tiene la avenida trapiche como zona gastronómica,	

recreativo	33
3.1.3 La satisfacción de las personas que concurren a esta zona de restaurantes.	34
3.1.4 La experiencia de la personas cuando vienen a este punto gastronómico.	34
3.1.5 Como se sienten con la seguridad de la zona de trapiche	35
3.2 Factores externos de la elección para un consumo gastronómico	35
3.2.1 Cuando comenzó el éxito de estos restaurantes de la zona de trapiche	36
3.2.2 En que radica el éxito de los restaurantes de esta zona, describimos las características.	36
3.2.3 El precio con relación al servicio que se ofrece con relación al servicio	37
3.2.4 La accesibilidad y ubicación en la avenida Trapiche como punto gastronómico	37
3.2.5. La variedad de restaurantes regionales	38
IV. DISCUSIÓN	39
4.1 Factores determinantes de elección en la avenida Trapiche	40
4.2 Factores internos determinantes de elección en la avenida trapiche	40
4.3 Factores externos determinantes de elección en la avenida trapiche	43
V. CONCLUSIONES	47
VI. RECOMENDACIONES	50
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	52
VIII. ANEXOS	55
Anexo1 El baúl del distrito de comas	56

Anexo 2 Guía de entrevista	57
Anexo 3 Entrevistado: Jose Menacho Turriate.	59
Anexo 4 entrevistado: Beatriz Villacorta	61
Anexo 5 Entrevistado: Juan Cáceres Salcedo	63
Anexo 6 Entrevistado: Jorge Raúl Yaranga Ramos	66
Anexo 7 Entrevistado: Máxima Madueño	69
Anexo 8 Entrevistado: Gilda Sandoval	72
Anexo 9 Entrevistado: Paul de Menezes anciburo	74
Anexo 10 Entrevistado: Michael Grandez Taipe	76
Anexo 11 Entrevistado: Yajaira Álvarez	78
Anexo 12 Entrevistado: Valerie Paredes Gonzales	80
Anexo 13 Trapiche	82
Anexo 14 Validaciones	84
Anexo 15 Factores gastronómicos	87

Índice de tablas

	Pag.
Tabla 1 Factores de elección de alimentos	23

Resumen

La presente investigación tiene como objetivo identificar los factores que influyen en la elección de la avenida trapiche en comas como punto de consumo gastronómico.

Esta investigación es de enfoque cualitativo a nivel exploratorio de tipo básica con diseño fenomenológico. En la población o sujeto de estudio vienen a ser los clientes, que forman parte de esta investigación, que es de enfoque cualitativo. Se utilizó el muestreo no probabilístico por conveniencia. En cuanto a la muestra se entrevistó a 10 personas con preguntas abiertas que nos permita profundizar, en la cual se incluyó clientes de ambos sexos y de distintas edades.

Para este trabajo se utilizó la técnica de la entrevista mediante una grabación de audio, los resultados se hizo de forma narrativa siguiendo un orden formando una estructura con la finalidad de generar información.

Palabras claves: factores, influencia, clientes.

Abstract

The present research aims to identify the factors that influence the choice of the avenue trapiche in comas as point of gastronomic consumption.

This research is qualitative at the exploratory level of basic type with phenomenological design. In the population or subject of study they come to be the clients, administrators, young owners that are part of this research, this research that is qualitative approach was used non-probabilistic sampling for convenience. As for the sample, we interviewed 10 people with open-ended questions that allow us to deepen, which included clients of both sexes and different ages

For this work the technique of the interview was used by means of an audio recording, the results were made in a narrative form following a structure order in order to generate information.

Keywords: Factors, influence, customers.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

En el kilómetro 33 de la Panamericana Norte se inicia la Av. Trapiche, amplia vía de unos 7 kilómetros de longitud a lo largo de los cuales se han establecido una gran cantidad de restaurantes, centros de esparcimiento campos deportivos y hoteles transformándose esta zona en el más importante circuito de esparcimiento en Lima Norte denominado "Circuito de Esparcimiento de Trapiche

La oferta gastronómica es el principal atractivo, ahí encontramos la cocina arequipeña, que se encuentran en el primer kilómetro de esta vía ahí se juntan los más antiguos e importantes restaurantes de comida arequipeña de Lima Norte. En sus comienzos eran pequeños locales rústicos y semi construidos que hoy en día son edificaciones que cuentan con más de un piso siendo un éxito todos los fines de semana.

Las cebicherías y otros restaurantes son uno de los mayores atractivos encontrando todo tipo de precios para el alcance de todos, por otro lado encontramos la cocina criolla e internacional. El exquisito cuy en diferentes preparaciones, como olvidarnos de la Pachamanca Andina.

La cocina regional ha empezado a destacar un poco más si hablamos de Lima hasta hace un poco hablar de la gastronomía peruana era mencionar la comida criolla y algunos platos regionales, ahora en cambio podemos hablar de la comida regional.

Los restaurantes campestres y sus piscinas se encuentran también a todo precio ahí las personas llegan utilizando diferentes medios de transporte puede ser en camioneta, taxi, moto taxi o pie. Estos restaurantes cuentan con grandes piscinas tanto para adultos como para niños, siendo supervisados estrictamente por Digesa contando con todos los estándares de calidad.

Estos restaurantes campestres además de sus piscinas también cuentan con grandes áreas verdes con juegos recreativos para niños, canchas de fútbol, de vóley, mesas al aire libre con sombrillas y otros bajos techos. Toda la zona cuenta con servicios como agua, luz, desagüe cobertura

telefónica, taxis y movilidad pública fluida.

En la mayoría de estos restaurantes se puede hacer el pago con tarjetas de crédito, débito, visa y master card.

Esta gran oferta de este punto de concentración que tiene gran afluencia todo el año y teniendo la mayor concentración de personas en los meses de verano, es uno de los puntos de concentración más requeridos y preferidos por los visitantes de este circuito, hace que nos preguntemos porque las personas prefieren este punto de concentración, cuales son los factores de elección que influyen para la visita de los clientes.

1.2. Trabajos previos

En el ámbito internacional encontramos el trabajo de Dávila Guzmán (2015), "Estudios de los factores del comportamiento del consumidor en el sector gastronómico en la parroquia puerto Jeli, en la ciudad de Machala" del estado de Ecuador. En el trabajo de Dávila se expone los factores de influencia en gustos y preferencias del comportamiento del consumidor gastronómico en restaurantes de la parroquia de puerto Jeli y propone la mejora de servicios de restaurantes. El estudio parte de una investigación bibliográfica en revistas y artículos científicos, y la investigación de campo a manera de encuestas a 400 consumidores y 13 entrevistas a propietarios de restaurantes, efectuando un análisis estadístico de los resultados. Esto permitió destacar ciertos comportamientos que tienen los consumidores de mariscos de la zona, los principales resultados reflejan el tipo de medio por el cual los visitantes se informaron, las personas con quien suelen acompañarse y el medio por el cual los visitantes se informaron, las personas con quienes suelen acompañarse, el medio por el cual prefieren recibir información sobre la oferta gastronómica de los restaurantes.

También así encontramos en el trabajo de Laura Bermúdez Jácome (2013), "Consumo de la gastronomía típica en el sector de Miraflores, en la ciudad de Guayaquil" del estado de Ecuador. En este estudio se investigó a la Gastronomía de la ciudadela Miraflores (Guayaquil) con el fin de dar a conocer más a fondo la cultura Gastronómica y promocionarla a través de una página

web en internet llamada Ocu (observatorio cultural urbano). La muestra fue escogida en base a locales más concurridos en este sector como Tathan, Buen provecho, La pata gorda y Don Chuzo, que por su larga trayectoria y tradición han hecho estos restaurantes el lugar preferido de los habitantes que residen dentro y fuera de Miraflores. El presente trabajo es importante porque se encontró semejanzas con el problema de mi investigación. Se realizó una entrevista tanto a los dueños de los locales como a los comensales donde se indago sobre su vida, experiencias, costumbres y otros factores que pueden pasar desapercibidos pero que son parte de la historia de este lugar, lo que arrojó el estudio fue que hay un ambiente informal donde los comensales buscan pasar un rato agradable ya sea con amigos o familiares y disfrutar de la comida tradicional. Se determinó que existe preferencia por asistir a estos locales por la sazón de la comida o acceder sin previa cita, los pequeños detalles son los que identifican el lugar llamando la atención de los clientes el acceso al lugar se suman otras ventajas como la diversidad de platos, los aderezos que están en los mostradores, también hay la opción de comer al aire libre y los precios que se mantienen bajo comparados con los del mercado.

Así en el ámbito internacional Jorge Zamora, Arturo Vásquez (2011); "Hacia la comprensión de la lealtad del cliente de restaurantes, caso Talca, región de Maule, Chile". La lealtad de las personas trae grandes beneficios a la empresa, los gerentes, dueños de las empresas que llegan entender este concepto tendrán una mejor base para mejorar sus políticas generar la fidelidad del cliente. En este estudio se analiza el modelo de Vásquez – Parraga y Alonso (2000) que estudia los antecedentes de formación de lealtad y los factores que inciden en la lealtad del consumidor. La metodología que se empleo fue la encuesta .Para obtener los datos se hizo la entrevista en cuatro restaurantes siendo una ciudad de tamaño mediana, luego los datos fueron analizados con correlaciones, regresión múltiple y análisis de segmentación jerárquica, llegando a la conclusión de que hay una estrecha relación entre lealtad con compromiso que a su vez está vinculado con la satisfacción más que con la confianza.

En el ámbito internacional Luis Fernando Pinos (2015); "Determinación

del perfil del consumidor de los productos turísticos Gastronómicos Tradicionales en la ciudad de Ambato”, del estado de Ecuador. Ambato también conocida como ciudad de los “tres juanes” es un referente en fiestas, gastronomía así encontramos las fiestas de frutas y flores, en lo que se refiere a gastronomía el muy conocido “llapingachos”. En este trabajo de investigación de campo tuvo un enfoque cualitativo y cuantitativo se pudo identificar los rasgos, cualidades y preferencias del perfil del consumidor al momento de elegir su comida. Destacando cuales son los platillos de preferencia y el tipo de servicio que espera. De ese modo podemos decir que esa propuesta busco determinar, el perfil geográfico, realizar una segmentación demográfica, tener claro los factores internos y externos del consumidor. Lo más importante es realizar un plan para lograr la satisfacción del consumidor de los restaurantes de la ciudad de Ambato.

También encontramos Thomas López-María Sánchez (2012), “La Gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba” En relación con la motivación, y siguiendo a Fields (2002) podemos señalar cuatro categorías diferentes, motivaciones físicas, motivaciones culturales, motivaciones interpersonales, motivaciones de estatus y prestigio. Las motivaciones físicas son aquellas que proceden de la necesidad de comer que tienen las personas, las motivaciones culturales son aquellas que se centran en la necesidad de conocer mejor una determinada área geográfica o cultura, las motivaciones interpersonales son la respuesta a la función social que tiene como interrelación con otras personas, y las motivaciones de estatus y prestigio son aquellas que derivan de la distinción social que se busca.

En el ámbito Nacional También encontramos a David Carreño Farfán (2015) “El turismo Gastronómico en Lima Metropolitana”: Diagnostico de la oferta y la demanda este estudio se centró en el centro de lima con la finalidad de hacer un plan de desarrollo ya que la gastronomía está creciendo, El presente trabajo puede servir de pauta para otros trabajos relacionados con este tema e incluso en otros espacios geográficos puesto que la gastronomía en el Perú crece de una manera sostenible.

1.3. Teorías relacionadas al tema

1.3.1 Comportamiento del consumidor

Según Antoni Serra (2002), comportamiento del consumidor adquiere una importancia fundamental si vemos el concepto actual del marketing, que como hemos dicho repetidamente se centra en las necesidades del consumidor. Difícilmente podremos satisfacer de forma efectiva las necesidades de nuestros clientes, tanto a los clientes actuales o los potenciales, sin un conocimiento profundo de los bienes y servicios que desean, de las actividades que realizan para adquirirlos y de cómo responden ante determinados estímulos ya sean comerciales o de otra índole.

Un estudio completo del consumidor debería dar respuesta a las siguientes preguntas, en nuestro estudio:

¿Qué?, tipos de productos y servicios desea adquirir.

¿Quién?, los compra.

¿Por qué?, los compra, lo cual nos llevara a un análisis de las motivaciones y los beneficios, buscados, así como de los “factores que influyen en la elección”, de un determinado producto – como precio, proximidad, flexibilidad, conveniencia.

¿Cómo?, los compra y utiliza.

¿Cuándo?, los compra y utiliza.

¿Dónde?, los compra

¿Cuánto? Compra.

Asimismo, Serra (2002) habla sobre el proceso de decisión en la compra del consumidor en relación a servicios. El proceso de compra de un producto o servicio, en general, está formado por una serie de fases o etapas secuenciales.

Variables o estímulos de Marketing, comienza con el surgimiento de la

necesidad de comprar, luego se busca la información necesaria para adquirir el producto o servicio, se evalúa las alternativas para escoger la que mejor parezca para luego hacer efectiva la compra , como última fase viene la sensación posteriores a la compra.

VARIABLES INTERNAS DEL CONSUMIDOR, ahí se puede encontrar lo que es la motivación, percepción, experiencia, aprendizaje y actitudes.

VARIABLES EXTERNAS DEL CONSUMIDOR, ahí se puede encontrar el entorno político- legal-cultural, grupos de convivencia y referencia, familia, clase social.

Relación empresa, producto y cliente.

1.3.2. Comportamiento del consumidor

Según Arellano (2002 citado por Montalvo, 2009), señala que el concepto de comportamiento se refiere a la actitud interna o externa del consumidor o grupo de individuos dirigida a la satisfacción de sus necesidades mediante la adquisición de bienes o servicios. Para Schiffman y Lazar (1997 citado por Montalvo, 2009), el estudio del comportamiento del consumidor es en sí como las personas toman las decisiones para gastar su tiempo, dinero, y esfuerzo (recursos disponibles) en asuntos relacionados con el consumo.

1.3.3. Factores que influyen en el comportamiento del consumidor

Según Lizardo Vargas Bianchi (2013), en un artículo del diario la gestión describe 6 factores que influyen en el comportamiento del consumidor, declara que mediante la observación, estudio de los procesos mentales y psicológicos que suceden en la mente de un comprador se puede determinar su conducta.

En la primera etapa de compra el consumidor identifica el bien puede ser un producto o servicio, selecciona las alternativas con el ánimo de satisfacer sus necesidades, el precio es un factor importante al momento de comprar junto a ello hay otros factores a tomar en cuenta como cultura, estilo de vida, motivación, percepción, personalidad y edad.

Cultura

Es el modo de vida de una comunidad o grupo, Con el fin de encajar en un grupo cultural.

Estilo de vida

Por lo general es determinado por el ingreso monetario, de acuerdo a la escala socioeconómica se tiene acceso a productos determinados.

Motivación

En la motivación se considera a una necesidad más importante que otras dando prioridad, por consiguiente se busca satisfacer en primer lugar.

Personalidad

Son variables que están profundamente en la mente de una persona lo que hace diferente una persona de la otra, la personalidad determinara que es lo que va comprar, como se va vestir, que es lo que comerá, etc., la personalidad es importante a tomar una decisión ya que está vinculado con las actitudes y creencias.

Edad

A medida que las personas van creciendo las necesidades cambian, en las personas estas se hacen más complejas con el paso de los años, las necesidades psicológicas en diferentes edades son diferentes esto explica el cambio en el comportamiento del consumidor.

Percepción

Es la opinión que se mantiene en el tiempo acerca de un bien o producto en un momento determinado, al ser un constructo mental fuertemente subjetivo una persona puede tener la misma necesidad que otra pero compran marcas distintas debido a la percepción. Influenciada por estímulos como comentarios de familia, publicidad y relaciones públicas.

1.3.4 Factores internos y externos que influyen en la conducta del Consumidor

Para tener una idea más clara de los factores que influyen en el consumidor se encontró al siguiente autor.

Según Rivera (2000, citado por Montalvo, 2009), los factores que influyen en la conducta del consumidor está definida por factores internos y externos.

Los factores internos

Según Rivera (2002, citado por Montalvo, 2009), en los factores internos encontramos, las necesidades, motivaciones, deseos, percepción, actitudes, aprendizaje y la personalidad.

En este estudio tomaremos en cuenta los siguientes puntos:

Las necesidades de seguridad, estas necesidades se centran en la satisfacción a futuro.

Las motivaciones, es la búsqueda de la satisfacción de las necesidades, aunque las motivaciones están bien relacionadas con las necesidades una necesidad puede dar lugar a distintas motivaciones.

La percepción, es el concepto que se forma mediante la experiencia, el resultado de sensaciones e interpretaciones.

Según Rivera (2000, citado por Montalvo, 2009), “los factores externos que influyen en la conducta del consumidor son: la cultura, las clases sociales, los grupos sociales, los factores demográficos y económicos”.

La Cultura, es lo que comparte una sociedad, sirve como guía y forma de comportamiento, encontramos componentes como son los valores, costumbres, creencias.

Las clases sociales, son divisiones en la sociedad; grupos de personas que comparten elementos como la cultura, costumbres, nivel económico, o

ideas. Para estudiar cómo se comporta el consumidor es necesario segmentar el mercado.

Los Factores Demográficos, se toman en cuenta los siguientes aspectos: edad, sexo, religión, etnia, ocupación y otros estadísticos. Estos aspectos son de gran importancia a la hora de vender.

1.3.5. Factores de elección de alimentos

Según el consejo Europeo de información sobre la alimentación (EUFIC) en un artículo (de abril del 2005) los factores determinantes de la elección de alimentos. Es necesario comprender los factores determinantes que afectan en la elección de alimentos.

El principal factor impulsor de la alimentación es, obviamente el hambre, pero lo que una persona va a consumir no solamente se relaciona con las necesidades fisiológicas o nutricionales sino también otros factores como económicos, físicos, sociales y psicológicos (ver. Tabla1).

Tabla 1

Factores de elección de alimentos

Factores de elección	Características
Determinantes biológicos	Hambre, el apetito y el sentido del gusto.
Determinantes económicos	Ingresos, el precio, disponibilidad en el mercado.
Determinantes físicos	Educación, el acceso, las capacidades personales.
Determinantes sociales	Cultura, familia, los compañeros de trabajo, patrones de alimentación.
Determinantes Psicológicos	Estado de ánimo, el estrés, la culpa, actitudes, creencias, conocimientos en materia de alimentación.

Fuente: El consejo Europeo de información la alimentación (Eufic)

Motivaciones gastronómicas

Según Oliveira (2007 citado por Thomas López-María Sánchez 2012), identifican cuatro motivaciones, de tipo físico, interpersonal, de estatus y de prestigio.

Las motivaciones físicas, el acto de comer es algo natural lo cual despierta los sentidos y provoca varias sensaciones.

En lo que respecta a las motivaciones culturales, es importante tener en cuenta la importancia de la comida en un país. Según Manuel Vinha (2004 citado por Thomas López-María Sánchez 2012), la alimentación es un elemento importante de la cultura, hoy en día las personas no solamente se conforman con probar diferentes tipos de platos de cada región sino que quieren conocer más, costumbres, ritos formas de preparación e historia.

Según Fields (2002 citado por, Thomas López-María Sánchez 2012), en lo que respecta a las motivaciones interpersonales, muestra en su tipología la importancia de comer fuera de casa, la mesa es buen lugar para relacionarse, fortalecer las relaciones y conocer a nuevas personas en un mundo cada vez más individualista.

Resta abordar las motivaciones de estatus y prestigio. Siempre habido una relación de restaurantes con ciertas clases sociales, por otro lado manifiesta el “turismo Gastronómico se ha vuelto importante en la clase media”. Es importante para las personas comentar el precio, lo que se comió o el lugar entre su grupo social sentir la aceptación es primordial para ellos.

Por eso en la oferta turística muy aparte de los insumos y las habilidades culinarias se tiene que tomar en cuenta varios aspectos como los ambientales.

Tendencias de la Gastronomía

Según Francisco García, Pedro García, Mario Gil (2011p.21) evolución y tendencias en la gastronomía, en los últimos años la Gastronomía se ha convertido en un elemento fundamental de la cultura y el ocio. Resulta no solo accesible para el gran público, sino que se le ajusta a otros elementos culturales la necesidad de “saber de” o vivir y analizar el placer de poder transmitir las experiencias también busca el goce de los sentidos no se trata de

comer en abundancia sino de degustar la calidad y variación.

Diversas son las motivaciones socio-económicas que han venido a propiciar esta evolución, sociedad del bienestar, sociedad de la información, globalización, desarrollo tecnológico.

1.3.6 Gastronomía Regional

Comida regional

Para hablar de comida regional tenemos que hablar del arte culinario que es propio tiene características auténticas cada pueblo, dependiendo mucho de la cultura, como la forma de preparar los alimentos y todos los rituales sociales que conlleva.

Es importante recalcar que es un arte fundamental en lo social con caracteres locales y tradicionales. Hoy en día la cocina tradicional es más fácil de elaborar por la fácil adquisición de sus insumos.

Restaurantes Regionales

Según Antúnez, V. en un artículo del diario el Comercio (11 de enero del 2010). Los restaurantes regionales disfrutaron del bum gastronómico en nuestra capital, herederos de la comida regional, por abuelos y padres quienes fueron los que les inculcaron, que han difundido por toda la capital. En un principio los dueños abrieron el restaurante para mantener la tradición del lugar de origen, la mayoría de restaurantes siguen la tradición tanto en la preparación como la presentación.

El tarwi un restaurante Ancashino sigue la tradición de la comida regional, ellos por ejemplo sirven el cuy con todo y cabeza, ya que la mayoría de los clientes lo prefieren de esta manera.

Si bien es cierto los restaurantes regionales comenzaron a funcionar hace años atrás es ahora donde las personas le toman mayor importancia, los limeños valoran la cocina regional encontrando a sus preferidas la comida Arequipeña, Amazónica, Lambayeque, aunque aún falta difundir de otros lugares como es la cocina del norte chico como Huaral, Huacho.

El perfil del cliente se ha modificado en la actualidad las personas que concurren son jóvenes a partir de 30 años donde la clave es el servicio rápido y los platos bien servidos. Durante la semana llegan más ejecutivos los fines de semana son las familias las que llegan, ofreciéndole a su llegada un piqueo puede ser de mote o de habas, en el restaurante Fiesta se tiene un concepto, los mozos dicen que ellos son asesores gastronómicos siendo los primeros vendedores.

1.3.7 Factor de localización en los Restaurantes

Según Gonzales (2004, citado por Montalvo, 2009), para que los restaurantes alcancen sus objetivos es importante la localización, puesto que de ello depende la cantidad de comensales. La accesibilidad permitirá una rápida localización tanto a los comensales como a los proveedores.

Según Egerton-Thomas (1995, citado por Montalvo (2009), la localización o ubicación es el factor crítico en la fórmula de éxito de un restaurante.

De igual forma Miner (1989, citado por Montalvo (2009), afirma que la ubicación geográfica de un restaurante tiene fuerte efecto en el gusto o disgusto de los clientes.

1.3.9 Definiciones de conceptos relacionados al tema

Consumo

(Hall, Taylor y Rabasco, p.39) es la acción por la cual los bienes y servicios son utilizados para satisfacer las necesidades, es el fin esencial de la actividad económica.

Influencia

Es la Acción y efecto de influir.

Poder, valimiento, autoridad de alguien para con otras personas o para intervenir en un negocio.

Persona con poder o autoridad con cuya intervención se puede obtener

una ventaja, para favor o beneficio.

Estela Sarries (2013) en su estudio “influencia y persuasión” dice que la influencia es un proceso básico que recoge todos aquellos procesos, en los que una persona un grupo o una persona, situación particular, en el caso que sus consecuencias afecten a una amplia mayoría de personas, de ejercer un concreto poder sobre alguien o el resto de las personas.

1.4. Formulación del problema

Problema General

¿Cuáles son Los factores que influyen en la elección de la avenida trapiche como punto de consumo gastronómico año 2017?

Problemas específicos

¿Cuáles son los factores internos que influyen en la elección de la avenida trapiche como punto de consumo gastronómico año 2017?

¿Cuáles son los factores externos que influyen en la elección de la avenida trapiche como punto de consumo gastronómico año 2017?

1.5. Justificación del estudio

El presente trabajo de investigación se reconoce relevante porque nos va permitir conocer a los clientes que concurren este tipo de circuito Gastronómico, conocer las motivaciones , identificar qué factores tanto internos como externos influyen en la persona como las condicionan al momento de tomar una elección o decisión ,por otra parte en nuestro país no encontramos otros estudios tanto de lima como en provincias que describan los factores de elección se encuentra temas relacionados más como factores de elección y su influencia ninguno, esto fue uno de los motivos más importantes que tuve al momento de desarrollar este proyecto y ver que hay varios conceptos, otras disciplinas como ejemplo el marketing , psicología que van ayudar a obtener los objetivos que deseo en el presente trabajo y lo importante que sería para las personas que se dedican a este rubro saber con más precisión cuales son los factores de elección que influyen. Dar un aporte como profesional de turismo y hotelería.

En el campo metodológico, se utiliza el método de la observación haciendo uso de las técnicas de la entrevista. Considerando que la investigación surge de la necesidad de conocer los factores de elección.

En el campo científico, se pretende contribuir al conocimiento de teorías de comportamiento del consumidor, motivaciones, factores internos, factores externos que son base fundamental para cualquier estudio de estas características o que compartan realidad temática.

En el campo de turismo y hotelería, aportar en la carrera que sirva de referente a docentes, empresarios, estudiantes que serán futuros empresarios al momento de realizar un estudio, o abrir un negocio de este rubro.

Desde el aspecto Ético, respetando las normas establecidas para realizar este tipo de investigación.

1.6. Objetivos

Objetivo General

Identificar los factores que influyen en la elección de la avenida trapiche como punto de consumo Gastronómico 2017.

Objetivos específicos

Identificar los factores internos que influyen en la elección de la avenida trapiche como punto de consumo Gastronómico de comas año 2017.

Identificar los factores externos que influyen en la elección de la avenida trapiche como punto de consumo Gastronómico de comas año 2017

II.METODO

2.1 Diseño de investigación

2.1.1. Metodología

El presente trabajo de investigación se desarrollará dentro del marco del enfoque cualitativo de nivel exploratorio.

2.1.2. Tipo de estudio

El presente proyecto de investigación es de tipo básica porque busca generar conocimientos, profundizar en la realidad en si misma mediante la recolección de datos.

2.1.3. Diseño

En el presente trabajo se empleara el diseño fenomenológico, porque describe el significado de las experiencias vividas de las personas que es sujeto de estudio acerca de un fenómeno para conocer la estructura esencial de una experiencia. La fenomenología, busca comprender los fenómenos, apoyado mediante el estudio de caso.

2.2 Variables Operacionalización

El presente trabajo de investigación que estudia los Factores de elección de la avenida trapiche comas 20017 para un consumo gastronómico, se utilizará la técnica de la entrevista, elaborando una guía de entrevista, con preguntas que me permitirá profundizar en el tema.

2.3 Población y Muestra

En el presente trabajo de investigación el sujeto de estudio son los clientes, que frecuentan venir a la avenida trapiche con motivo de consumo Gastronómico.

Este trabajo de enfoque cualitativo se utiliza el muestreo no probabilístico, por conveniencia.

En la muestra se entrevistará 10 personas en la cual se incluirá clientes de ambos sexos y de distintas edades.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

2.4.1. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para este trabajo de investigación se usará la técnica de la entrevista, la observación, y fuentes secundarias como: los libros, tesis, artículos, otros documentos oficiales para posteriormente ser procesados y analizados.

2.4.2. Validez y confiabilidad

El presente trabajo de investigación se hizo la validación respectiva de la guía de entrevista, para ello se realizó la prueba de expertos con 3 investigadores especialistas.

2.5. Método de análisis de datos

El análisis de datos se desarrollara de una manera sistematizada, esto quiere decir ordenada y clasificada, para obtener los mejores resultados posibles. Según Miles y Huberman (1994) Se recoge los datos, se reduce los datos en categorías y luego se codifica, sigue la disposición, transformación de datos, para finalmente obtener las conclusiones.

2.6. Aspectos Éticos

Yo Juan Ricardo Méndez Salvatierra estudiante de la universidad Cesar Vallejo de la Facultad de ciencias Empresariales, escuela de Administración en turismo y Hotelería declaro el respeto la propiedad intelectual; el respeto por las convicciones políticas, religiosas y morales; respeto por el medio ambiente, la biodiversidad; responsabilidad social, política, jurídica y ética; respeto a la privacidad; proteger la identidad de los individuos que participan en el estudio; con honestidad, veracidad buscando contribuir , aportar conocimiento tanto a la sociedad como a la institución que pertenezco.

III. RESULTADOS

Para llegar a los resultados se hizo una serie de entrevistas a las personas que concurrieron a este punto gastronómico de Lima, los cuales nos brindaron sus opiniones para tener mayor claridad en el objetivo de la investigación que son los factores de la avenida Trapiche como punto Gastronómico por este motivo se toma en cuenta los siguientes puntos.

3.1. Factores internos de elección para un consumo gastronómico

Para poder identificar los factores internos de elección hemos tenido que tener en cuenta determinantes psicológicos y emocionales hacer una serie de preguntas a los entrevistados para que nos compartan sus emociones, experiencias siguiendo este proceso mediante nuestros códigos de nuestra matriz de consistencia.

3.1.1 La motivación principal de las personas al momento de elegir esta zona de restaurantes.

La motivación principal de las personas al momento de elegir esta zona de restaurantes es la comida agradable de las regiones del Perú, otra cosa para agregar es lo que nos dijo José Luis Menacho “la comida agradable de las regiones del Perú y la tranquilidad de lugar” la mayoría se siente motivado por la comida deliciosa de las regiones del Perú algunos con una preferencia específica como Juan Cáceres salcedo “ir por la comida deliciosa de mi tierra Arequipa”

3.1.2 La percepción que tiene la avenida trapiche como zona gastronómica, recreativo.

La percepción que tiene las personas de la avenida trapiche es de una zona de esparcimiento, relajación, un punto gastronómico alejado de lima donde se puede encontrar variedad de platos tradicionales del Perú muy deliciosos así también como de lugares de recreación que hay en esta zona, así encontramos lo que dijo Beatriz Villacorta “acá encuentro sazones de todos los lugares del Perú” así también como dijo Máxima Madueño “es lugar espacioso tranquilo y la atención es muy buena” También encontramos lo que dijo Gilda Sandoval “es una zona que es muy conocida, concurrida y particularmente algunos

restaurantes venden comidas típicas, regionales son agradables bueno agradables para mí” también encontramos la opinión de Jorge Raúl Yaranga que nos comenta “ es un lugar de mucha confortabilidad con muchos centros de esparcimiento recreativos donde se puede venir con la familia”.

3.1.3 La satisfacción de las personas que concurren a esta zona de restaurantes.

En la mayoría de los casos las personas salen muy satisfechas después de haber concurrido a esta zona. Solo hubo una persona que nos dijo lo contrario, Gilda Sandoval nos dijo “no porque a veces la comida es rica e incluso en el mismo restaurante a veces es rico y eso le pasa a todos”. Por otro lado esto nos dijo Valerie Paredes Gonzales “Quedo satisfecha en cuanto la atención y en cuanto a las comidas que uno viene a consumir aunque en cuanto al tiempo que a veces vienen , uno tiene que esperar como hay tanta concurrencia de personas hay que esperar bastante tiempo para que le puedan atender por ejemplo, en las fechas centrales como es el día de la madre, el día del padre , fiestas patrias, navidad , entonces hay mucha concurrencia de personas que vienen de toda lima entonces realmente no se abastece, hay que tener un poco de paciencia para esperar”, también podemos agregar lo que dijo Michael Grandez “Si quedo muy satisfecho de verdad porque me gusta la sazón, la seguridad que hay acá, también me gusta la atención que se le da al cliente es muy buena” también lo que nos comentó Yajaira Álvarez “quedo bien satisfecha ,la comida, la atención se la pasa muy bien aquí alejado de la bulla”.

3.1.4 La experiencia de las personas cuando vienen a este punto gastronómico.

La experiencia que se llevan las personas por lo general es buena en las entrevistas nos cuentan como la pasan, que es lo que hacen y como se relacionan tal es el caso de Paul de Meneses quien nos dice “Se pasa muy bien, la comida es muy buena, no hay ruidos de carros y se puede conversar largo rato”, por otro lado Beatriz Villacorta nos dice “es un buen lugar para pasar con la familia y amigos acá se puede pasar todo el tiempo que desees e ir más relajado a tu casa”, en la mayoría de los casos las personas

entrevistadas tienen buenas experiencias se podría decir de forma repetitiva con la familia y amigos tal lo dice Juan Cáceres Salcedo, “Bueno compartimos no aparte de la comida uno se sirve una gaseosita o tal vez una cervecita y uno comparte porque el salir solamente a comer no debe ser uno sale con la familia para conversar y a veces te encuentras con amigos que son de la región creo que uno busca de todas maneras relacionarse con amistades y compartir, eso es lo que prima también en la visita que uno hace .Yo acá me encuentro con paisanos que son de la zona sur eso es importante en cuanto digamos a mi visita a estos establecimientos”.

3.1.5 Como se sienten con la seguridad de la zona de trapiche

La seguridad en todo lugar es un factor clave, las personas buscan un lugar o lugares donde su integridad no sea afectada ya que en estos tiempos vivimos asediados por la delincuencia entre las opiniones de los entrevistados encontramos la de Gilda Sandoval que nos menciona sobre la seguridad en esta zona “Bueno creo que si porque no se ha escuchado o informado de robos por aquí que yo sepa este lugar siempre ha tenido la imagen de ser un lugar tranquilo”, también encontramos la opinión de Máxima Madueño, “todos estos establecimientos tienen personal que cuidan los carros orientan y hasta el momento que vengo continuamente no hay ninguna dificultad ni he escuchado tampoco que hay robos ni hay otras dificultades.(El entrevistador) Mejor dicho usted no tiene una mala referencia , (entrevistado) exactamente, por la mayoría de personas se sienten seguros venir este punto gastronómico aunque hubo una persona que menciona la seguridad pero en otro aspecto así nos dijo José Luis Menacho, al preguntarle por la seguridad de la zona, claro que me siento más seguro porque es más sano e higiénico la pregunta de seguridad lo relaciono con la salud .

3.2 Factores externos de la elección para un consumo gastronómico

Para poder identificar los factores externos de elección hemos tenido que tener en cuanto la oferta gastronómica como un determinante clave donde tuvimos que realizar preguntas abiertas tomando en cuenta las respuestas de las personas que acuden ahí con motivo de consumo gastronómico como la

opinión de los clientes, donde su opinión es muy importante en esta investigación.

3.2.1 Cuando comenzó el éxito de estos restaurantes de la zona de trapiche

En este punto la opinión de los expertos es muy importante Paul de Menezes nos dice que el éxito masivamente comenzó relativamente recién hace unos años con el boom Gastronómico que se realzo en el País si bien es cierto estos restaurantes comenzaron a abrir a mediados de los años 90 el realce ha comenzado hace unos diez años donde comienzan a tener éxito es lo que nos comenta, las personas comenzaron a interesarse y concurrir, viniendo de diferentes partes de Lima.

3.2.2 En que radica el éxito de los restaurantes de esta zona, describimos las características.

El éxito de estos restaurantes radica en varios aspectos, la oferta acá es interesante el marketing y la accesibilidad es clave ahí encontramos las siguientes opiniones como es el caso de Yajaira Álvarez quien nos dice la comida es deliciosa, la atención es buena y se respira un ambiente familiar también encontramos lo que dice Jorge Raúl Yaranga quien nos comenta que encuentra variedad de todas las zonas y la comida muy rica, apartado de lima donde se siente la tranquilidad y muy fácil de llegar , la zona es muy conocida por personas que buscan pasar un momento agradable como Gilda Sandoval que nos comenta que siempre que viene a esta zona la pasa muy bien , se siente bien atendida que sin gastar mucho dinero se come muy rico y las porciones son muy generosas , algo importante y a tener en cuenta es lo que nos dice Paul de Meneses ,esta zona es una buena opción para ir almorzar ya que no tienes que hacer ninguna cita él nos comenta “ Uno sabe que ahí siempre va encontrar un lugar donde se pueda almorzar” quisimos indagar más sobre cómo es la atención como se sirven los platos y esto fue lo que dijo Michael Grandez “ las porciones son generosas también te dan un trago de cortesía puede ser vino y ofrecen shows dentro del restaurante .

3.2.3 El precio con relación al servicio que se ofrece

El precio de los restaurantes con relación al servicio de alimentación que se ofrece es cómodo así nos indican las personas entrevistadas tal es el caso de Yajaira que nos comenta es un lugar donde se puede disfrutar de la comida a un buen precio al alcance de todos los bolsillos , también Máxima Madueño nos comenta “ son cómodos, también de paso porque he asistido en los días particulares, días domingos y sábados por ejemplo, los días particulares hay menús de hasta 20 soles y comes bien dos potajes en este caso y creo por tanto los sábados, domingos es cierto, por ser días de esparcimiento el precio es un poquito más aunque la diferencia es poquísima. Por otra lado Juan Cáceres nos dice “Los precios son razonables al alcance de los bolsillos empezando de los platos a la carta hay menú familiar, plato personal, menú ejecutivo al alcance de los bolsillos, es razonable” también llegamos a encontrar una opinión distinta de Beatriz Villacorta quien nos dice los precios le parecen un poco caro pero compensa con el servicio recibido con el gusto que se da.

3.2.4 La accesibilidad y ubicación en la avenida Trapiche como punto gastronómico

La accesibilidad siempre es determinante para tener en cuenta, la ubicación que se encuentra estos restaurantes que queda en el cono norte llegando por la avenida panamericana a la mano derecha estando a 50 minutos del centro de lima, se les pregunto a los entrevistados por la accesibilidad de los restaurantes, nos comentaron que es fácil de llegar aquí algunos viven cerca que nos les cuesta nada llegar aquí este es el caso de Gilda Sandoval quien nos dijo “La ubicación no fue determinante más que todo por el tipo de comida , que la comida sea agradable para mi si es que yo tuviera que tomar una movilidad estaría dispuesta a pagar pero yo escojo por la comida agradable más que todo por los platos que me gustan o, también está el comentario de Jose menacho “ yo vengo de la victoria pero es fácil llegar aquí hay varias rutas, es fácil de llegar aquí, también el comentario de Yahaira “ acá hay bastante señalización y trapiche es un lugar amplio nunca hay tráfico por aquí. Es fácil de llegar aquí a esta zona hay bastante señalización y varias formas de

llegar.

3.2.5. La variedad de restaurantes regionales

La variedad de restaurantes que hay en la zona es increíble se puede encontrar , platos típicos de todas las regiones del Perú y disfrutar de la música, shows en vivo, el ambiente que se vive es muy agradable para las personas que concurren a esta zona de restaurantes tal nos dice “Valerie Paredes, es un plus que se le da en la atención cuando se refiere a estos shows de música puede ser música criolla, huayno o de la selva sin perder la tranquilidad del lugar” también por otro lado nos comenta Paul de Meneses este una zona donde se puede encontrar cualquier plato típico de cualquier región del Perú hay varias opciones para elegir” , también encontramos personas que prefieren un estilo de comida de una región determinada tal es el caso de Juan Cáceres salcedo quien nos comentó que él venía porque encontraba comida de su región de Arequipa que frecuenta venir los fines de semana. En esta zona hay bastantes restaurantes de comida Arequipeña es una de las preferidas por el público pero también encontramos comida criolla así como de la zona norte del Perú así es lo que nos dice Michael Grandez cuando lo encontramos saliendo de un restaurant Arequipeño “bueno aunque hoy he entrado a almorzar a un restaurante Arequipeño yo soy De Ancash también frecuento venir a un restaurante de Ancash más abajo de esta avenida e igual la paso muy bien.

IV. DISCUSIÓN

4.1 Factores determinantes de elección en la avenida Trapiche

Según los datos recolectados para indagar más sobre los factores o causas que llevan a las personas venir a esta avenida por un consumo gastronómico pudimos ver que hay factores determinantes al momento de elegir, en esta investigación buscamos profundizar, saber más sobre este tema ya que si a una persona que concurre a esta avenida se le hace una pregunta simple para saber cuáles son las causas de que esa persona venga lo más probable que va contestar que es por la comida sabrosa lo cual es cierto, pero hacer el trabajo de campo nos dimos cuenta que es más que eso. Pudimos identificar otros factores que son importantes que son de mucha relevancia analizar, como menciona la EUFIC (2005) menciona el factor impulsor de la alimentación es, obviamente el hambre, pero lo que una persona va consumir no solo se relaciona con la necesidad de alimentarse o de nutrirse sino también otros factores como económico, sociales, psicológicos es por esto dividimos los factores tanto, factores internos como externos que a su vez hay una relación importante entre sí.

4.2 factores internos determinantes de elección en la avenida trapiche

La parte interna de las personas es muy importante ellos reciben información externa, perciben toda la información del exterior y es la parte en la cual las personas van a elegir que van consumir, que se van a poner que van a comprar y cuando lo van a hacer estimulados por el exterior, este estudio se tomó en cuanto la parte psicológica y emocional de las personas que al momento de elegir van a tener una importante relevancia ya lo dice Lizardo Vargas Bianchi (2013), el precio es un factor importante al momento de elegir junto a ello hay otros factores a tomar en cuenta como la motivación percepción, personalidad y edad, en esta investigación nos dimos cuenta de que importante son los factores internos si bien es cierto toda la motivación o el interés viene por la parte externa como es la variedad de platos la comida deliciosa la parte interna va ser la que interprete toda la información y de ahí tomar una decisión. A ver tocando la motivación es un punto importante es un factor altamente estimulado por la parte externa como la comida regional, el sabor delicioso de las comidas como se pudo comprobar en el estudio las

personas se sienten motivadas en venir por la comida deliciosa del lugar, los platos tradicionales , los momentos agradables, siguiendo lo que dice Thomas López – María Sánchez (2012) que en su estudio señala cuatro motivaciones gastronómicas como son las motivaciones físicas, motivaciones culturales. Motivaciones interpersonales, motivaciones de estatus y de prestigio, los resultados de este investigación identificaron las motivaciones físicas y motivaciones interpersonales. Las personas se sienten atraídas por el sabor delicioso de las comidas tradicionales también como se pudo constatar algunas de las personas entrevistadas nos dijeron que es un buen lugar donde se puede entablar relaciones con amigos y familiares en esta situación tiene mucha relación con las motivaciones interpersonales.

La percepción es un factor que influye mucho al momento de elegir así dice Lizardo Vargas Bianchi (2013) cuando habla de la percepción, la percepción es la opinión que se mantiene en el tiempo acerca de un bien o un producto en un momento determinado . Al ser la percepción un constructo mental fuertemente subjetivo, las personas tienen conceptos diferentes de un bien o producto, mayormente la percepción está influenciada por estímulos como son comentarios de familia, publicidad y relaciones públicas. Esta avenida tiene la imagen de ser una avenida de esparcimiento donde las personas pueden encontrar diferentes gastronomías de todas las regiones, agregándole que es un lugar tranquilo y espacioso este concepto tienen por intermedio de amigos, familiares, por la experiencia misma, por la publicidad como se muestra en el estudio las mayoría de las personas relacionan como un lugar de entretenimiento y esparcimiento.

La satisfacción con el servicio, otro factor determinante al momento de elegir tiene mucha relevancia las personas se sienten bien después de venir a este punto gastronómico sienten que sus necesidades y expectativas son zaceadas, la satisfacción es un determinante importante que se debe al servicio recibido las personas que vienen a la avenida trapiche se sienten bien satisfechas es por ello que vuelven con mucha frecuencia, tienen un tipo de lealtad a esta avenida tal como dice Jorge Zamora, Arturo Vásquez (2011), “ hay una estrecha relación entre lealtad con compromiso que a su vez vinculado

con la satisfacción más que con la confianza” compartimos lo mencionado la lealtad mediante por medio de la satisfacción crea un ambiente de compromiso con las personas. Las personas que frecuentan esta avenida tiene la certeza que en este lugar colmaran todas sus expectativas esto se debe al buen servicio que se ofrece al plus que no es otra cosa que el valor agregado que se les brinda, conceptos como el buen sabor, la buena atención, valor agregado lo tienen bien claro todos estos restaurantes de esta zona que manejan bien esta estrategia en sus negocios mediante el cual se lograra la satisfacción de los clientes , la satisfacción tiene que ver mucho con la parte emocional de una persona, los clientes siempre van a buscar un lugar donde se puedan sentir bien y más cuando se trata de la alimentación.

La experiencia y la seguridad son factores a tomar en cuenta. Las personas que vienen a este punto sienten que están en un lugar seguro, no tienen ninguna referencia de robos la mayoría dice que esta zona de trapiche es conocido como un lugar tranquilo donde se puede venir con la familia, traer sus vehículos tener la seguridad de que nada les va pasar. Hoy en día las personas buscan mucho cuidar su integridad tanto de la persona misma como las de su entorno en este caso de la familia ya que este punto es muy concurrido por las familias sobre todos los fines de semana. La seguridad es un aspecto muy importante en todos los rubros, esta aglomeración de restaurantes en la zona de trapiche se encuentra ubicada en una de las zonas más tranquilas de lima independientemente que cada restaurante tiene su propia seguridad, los restaurantes son amplios, con zonas de evacuación, buena ventilación, están abiertos y se puede ver hacia a la avenida de esta manera las personas tienen más confianza de este lugar, sienten la confortabilidad , se encuentran en una zona de pocos asaltos, rodeados de urbanizaciones tranquilas, seguridad propia en los restaurantes y lugares de evacuación es por esto que relacionamos con lo que dijo Montalvo (2009) donde habla sobre las necesidades de seguridad, donde dice que se centran en la satisfacción a futuro es por esto que tomamos en cuenta y se profundizo en este aspecto muy importante muy aparte de la avenida trapiche tiene una oferta turística interesante. Aspectos como la seguridad son muy importantes porque esa seguridad de la zona se va ver transmitido en la persona al momento que esta

tome una decisión en el lugar donde quiere adquirir este servicio de restauración.

La experiencia adquirida en esta zona de restaurantes por lo general es muy buena las personas se sienten que pasan buenos momentos después de tener una comida agradable tener un ambiente tranquilo, ya sea con los amigos o familiares tienen largos momentos de conversación, gozan de bastante confortabilidad, de repente disfrutar del show con la música de todas las regiones este es un lugar apropiado para pasar un momento de relajación.

4.3 Factores externos determinantes de elección en la avenida trapiche

Los factores externos de elección tienen que ver con todo lo que la persona está fuera de su control pero que va ser de influencia al momento de elegir en este estudio nos revela como los factores externos van servir de estímulo a las personas y como los factores externos se relacionan con los factores internos, La primera información que va recibir una persona va ser del exterior como puede ser en este caso el precio, la infraestructura del lugar, la calidad de servicio, la accesibilidad, el sabor de la comida regional , la variedad de restaurantes de la zona lo cual las personas se van a sentir motivadas, de acuerdo a la calidad de servicios, se van a sentir satisfechas, de lo cual van a tener una percepción de esta zona de restaurantes o también van a recomendar a otras personas por eso se dice que ambos factores están relacionados. Hablar del precio en este circuito de restaurantes es determinante al relacionar con el servicio que se da , los clientes se sienten conforme piensan que es razonable, las personas dicen no es muy caro se come bien y las porciones son generosas en esta parte se discrepa con lo que dice Laura Bermúdez Jácome (2013) donde dice que los precios se mantienen bajo comparados con los del mercado si bien es cierto que a las personas les parece que no son muy caros o como comentaban , son precios razonables estos precios no se encontraban por debajo del mercado sino que se mantienen casi igual que su competencia pero si son accesibles , inclusive una persona nos comentó que le parecía un poco caro pero que sentía que valía la pena haber pagado por el servicio que se le brindo y estaba conforme sin duda la gente relaciona al precio con el servicio que se le brinda , sienten que están

pagando un precio justo .

La accesibilidad y la ubicación siempre son claves en todo negocio como dice Montalvo (2009) para que los restaurantes alcancen sus objetivos es importante la localización, puesto que de ello depende la cantidad de comensales , la accesibilidad permitirá una rápida localización tanto a los comensales como a los proveedores ,este factor es de mucha importancia ya que en la avenida trapiche vienen personas de todas las zonas de lima es importante la localización del lugar, la avenida trapiche está ubicado aproximadamente a 45 minutos del centro de lima como referencia , para llegar a este punto gastronómico de la capital es fácil puesto que en el trayecto del camino ya se viene señalizando la distancia y la dirección del lugar , otra ventaja es que esta zona de restaurantes comienza casi a la entrada de la avenida trapiche por eso es fácil su ubicación , para las personas que no cuentan con movilidad propia no hay ninguna dificultad ya que en la avenida hay varias líneas de transporte que pasan por ahí algunas de las personas entrevistadas nos comentaron que venían de lejos pero nos dijeron que es muy fácil de llegar aquí hay muchas líneas que te traen aquí , otra cosa para agregar es que en la avenida trapiche no hay mucho tráfico ya que la avenida es amplia , la avenida trapiche es un lugar muy fácil de llegar sea por cualquier medio que uno pueda escoger ,este circuito comienza casi al lado de la avenida panamericana lo cual se hace fácil su ubicación , si a esto le sumamos que estos restaurantes se encuentran en una zona donde se percibe la tranquilidad este un factor a tener en cuenta compartiendo lo que dice Montalvo (2009) afirma que la ubicación geográfica de un restaurante tiene fuerte efecto en el gusto o disgusto de los clientes.

La gastronomía regional uno de los mayores atractivos de la avenida trapiche es un desfile de restaurantes de todas las partes del Perú en este punto gastronómico se encuentra comidas de todas las regiones del Perú aunque en un principio comenzaron a funcionar unos cuantos restaurantes Arequipeños siendo los pioneros hoy se puede encontrar todo tipos de restaurantes como es la cocina del norte , de la selva , comida ancashina , criolla hay una gran variedad de restaurantes las opciones son muchas para

escoger , la comida regional es uno de sus mayores atractivos de esta avenida el exquisito sabor de estas comidas es un factor relevante, las personas vienen de diferentes partes de lima para probar los diferentes sazones atraídos, las personas encuentran en esta avenida una buena opción donde poder degustar de potajes sabrosos de todas las partes del Perú, estos restaurantes han ido creciendo en forma rápida. Cada vez la avenida se llena de estos restaurantes la demanda de personas sobre todo los fines de semana y días feriados hace que todos estos restaurantes tengan éxito , todo este éxito de los restaurantes también se debe de cierta manera al boom gastronómico que se vive en el Perú ya hace unos años atrás , como son las ferias que se hacen como mistura ,han tenido un efecto en las personas, las personas comenzaron a interesarse más en la comida regional no solamente de la cocina norteña y la criolla que siempre han tenido acogida sino que las personas comenzaron a buscar más opciones de todas las zonas del Perú , las personas interesadas en la gastronomía regional encontraron un buen punto de la capital en la avenida Trapiche donde se encuentra variedad acompañado del buen sabor esta combinación de variedad y de buen gusto ha sido clave para el éxito de los restaurantes y uno de los factores determinantes al momento de elegir . También a esto se le suma la música que es infaltable para darle un poco de alegría para crear ese ambiente regional, ahí nunca falta la música de la selva, como olvidarse de los cajones, las guitarras que dan alegría y algunas veces se recuerdan con nostalgia las personas que en algunos casos como demuestra el trabajo del campo les hacen recordar sus raíces como casi a la mayoría de los limeños.

Entre las cocinas regionales encontramos, la Arequipeña, la Norteña, la Ancashina, la comida de la Selva, el norte chico y entre los platos más solicitados están, el rocoto relleno, costillar, arroz con pato, chancho al palo, seco de cabrito, tacacho con cecina en fin la oferta es amplia.

La calidad de servicio, es un de las claves del éxito que tiene los restaurantes de la avenida trapiche, en estos restaurantes se respira un ambiente familiar, las porciones son generosas y te dan un trago de cortesía puede ser cerveza o vino, los mozos y las azafatas son muy amables uno

puede ir en cualquier momento a degustar de un delicioso potaje. Se puede ir sin previa cita, estos detalles son los marcan la diferencia donde el público se siente importante , se hacen sentir estimados en esta parte se discrepa con lo que dice Laura Bermúdez Jácome (20013) en su trabajo de investigación donde se indago sobre sus preferencias, experiencias, costumbres y otros factores que puedan pasar desapercibidos señala que hay un ambiente informal donde los comensales buscan pasar un rato agradable en compañía de amigos y familiares disfrutar de la comida tradicional poder ver los aderezos en los mostradores , también comer al aire libre puesto que los precios están por debajo comparados con los del mercado, si bien es cierto que hay similitud con el presente trabajo de investigación a lo que se refiere que las personas buscan pasar buenos ratos con familiares y amigos, disfrutar de la comida tradicional como acudir sin previa cita el ambiente no es tan informal en la avenida trapiche la cocina, el comedor está dividido y no se puede comer al aire libre si esto ocurriera perdería la imagen que tiene de un lugar tranquilo y ordenado .

V. CONCLUSIONES

Según los resultados obtenidos en la presente investigación se llegaron a identificar los factores de elección la importancia que tienen al momento de elegir tanto los factores internos como los factores externos, se encontró una relación que existe entre ambos factores como la parte externa determina a la persona para que puede tomar una decisión .

La gastronomía regional el sabor delicioso de las comidas de todas las partes del Perú y una gran oferta en esta zona es el motor de interés para las personas, es una de las causas principales, se puede decir que este factor es determinante para todas las personas que deciden venir a este punto gastronómico, las personas nos comentaron de la imagen del lugar , la facilidad para llegar , el ambiente tranquilo que se siente ahí pero siempre acompañando sus respuestas o motivados principalmente por la gastronomía del lugar.

El marketing es agresivo en esta zona es un concepto que manejan todos los propietarios, dueños, administradores de estos restaurantes a lo que se refiere al servicio brindado siempre dando ese valor agregado, una buena atención, ese ambiente familiar que se respira ahí, haciendo que las personas se sientan importantes.

El precio y la accesibilidad son factores importantes a tener en cuenta si bien es cierto que la avenida cuenta con un gran número de restaurantes y variedad de platos y sumados al buen sabor de las comidas, el precio es parte de esta oferta gastronómica. El precio que no es muy elevado y relacionado con el servicio que se brinda a las personas estas se encuentran satisfechas y la accesibilidad de una zona que es fácil de llegar que cuentan con una buena señalización. La carretera es amplia, hay líneas que te llevan por ahí, sin mucho tráfico. Estos restaurantes se encuentran al costado de la avenida hace que la localización sea rápida.

La parte psicológica, emocional es de mucha importancia al momento de elegir las personas siempre buscan su bienestar y responden a los estímulos externos como se ha visto en este estudio, conceptos como la percepción, satisfacción, motivación, seguridad son conceptos que pueden

pasar desapercibidos pero que son de mucha importancia todo estos factores internos responden a los estímulos externos como el servicio brindado, el sabor de las comidas, la tranquilidad del lugar , la seguridad como se menciona pueden pasar desapercibidos a primera vista pero cuando se analiza nos damos cuenta que cobre relevancia que pasaría si este lugar de la avenida trapiche habría muchos robos , por más que sea un punto donde el sabor es agradable de la comida de seguro cambiara la decisión de las personas , o tal vez si no hay una buena referencia del lugar, el servicio como podría crear una buena expectativa esto tiene que ver con la percepción por eso en este trabajo encontramos lo relevantes que son los factores internos puesto que es de la parte interna la cual va tomar la decisión donde se quiere ir y que es lo que se va comer.

Un punto aparte para el boom gastronómico, impulsor de las diferentes sazones del Perú, que sirvió como motivador para que las personas comiencen tener mayor interés en las gastronomías de todas las partes del Perú como se puede ver las gastronomías del Perú sigue siendo de interés y se sigue haciendo tendencia.

El buen sabor de las comidas de la avenida trapiche y seguido de todos los factores mencionados crean una expectativa hacia las personas para conocer el lugar o regresar a este punto gastronómico por eso esta avenida se convierte en una de las opciones preferidas por el público.

VI. RECOMENDACIONES

Seguir haciendo este tipo de investigaciones en otros puntos de lima, otros circuitos para conocer más los factores, preferencias, gustos conocer más de la oferta de otros puntos de lima., así también se podrá conocer más el perfil de la personas que frecuentan los restaurantes de diferentes regiones del Perú.

Buscar el mejoramiento continuo en estos restaurantes, siguiendo el mismo concepto que hasta ahora le has dado resultado como es la buena atención, el ambiente familiar, la música y seguridad en la zona.

Plantear diferentes tipos de hipótesis después de esta investigación que sirva como antecedente y pueda ser un buen aporte.

Es necesario que las personas, los empresarios, administradores que se dediquen al rubro de la restauración sepan identificar los factores determinantes con esto conocerán mejor el mercado al cual se van a dirigir, elaborando un estudio para que después puedan saber el perfil de las personas que concurren, tal vez conocer el comportamiento del consumidor de estos restaurantes que tienen una características singulares, o en el futuro cuando deseen ampliar el negocio.

A los nuevos inversionistas en esta zona de trapiche y que quieran invertir en este rubro hacer un estudio de mercado minucioso ya que un momento dado se puede saturar el mercado por la excesiva oferta el espacio se está reduciendo y por lo general el éxito de estos restaurantes se debe que se encuentran casi en los primeros kilómetros de la avenida trapiche no convendría alejarse mucho.

A los estudiantes de turismo que hagan sus investigaciones apoyarse de otras ramas puesto que el turismo es un sector o una actividad que se relacionan con otras áreas como la economía, marketing, psicología.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Antúnez, V. (11 de enero del 2010). *Los restaurantes regionales también se nutren del “boom” Gastronómico”, el Comercio*. Recuperado de http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/restaurantes-regionales-tambien-se-nutren-boom-gastronomico_1-noticia-395470?ref=flujo_tags_105346&ft=nota_1&e=titulo

Bermúdez, L. (2013). *Consumo de la Gastronomía típica en el sector de Miraflores*. Recuperado de <http://dspace.casagrande.edu.ec:8080/bitstream/ucasagrande/367/1/Tesis420Berc.pdf>

Carreño, D. (2015). *El turismo Gastronómico en Lima Metropolitana*. Recuperado de <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/administrativas/article/view/11716/10504>

Dávila, V. M. (2015). *Estudio de los factores del comportamiento del consumidor en el sector gastronómico de la parroquia Puerto Jelí*. Recuperado de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/3746/1/TTUACE-2015-MKT-CD00010.pdf>.

El baul del distrito de Comas (mayo del 2011) Blog del distrito de comas recuperado de <http://nestorcomas.blogspot.pe>

Ensayos (2012)
<http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>

Eufic (2005). *Los factores determinantes de la elección de alimentos*. Recuperado de <http://www.eufic.org/article/es/expid/review-food-choice>

. García, F, García, P y Gil, M (2011) *Operaciones básicas y servicios en restaurantes y eventos especiales, Editorial, Paraninfo*. Recuperado de https://books.google.com.pe/books/about/Operaciones_b%C3%A1sicas_y_servicios_en_rest.html?id=EaqNO9R2YqwC&redir_esc=y

Hall, R. y Taylor J (1992). *Macroeconomía*, Tercera edición.

- López, T. y Sánchez M (2012). *La Gastronomía como motivación para viajar*. Recuperado http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf
- Montalvo, L. (2009). *Determinación del perfil del consumidor de los restaurantes vegetarianos en la ciudad de Chiclayo*. Recuperado de http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/91/1/TL_Montalvo_Moreno_Luviana.pdf
- Oliveira, S (2007). *La importancia de la gastronomía en el turismo*.
- Pinos, L. (2015) *Determinación del perfil del consumidor de los productos turísticos Gastronómicos Tradicionales en la ciudad de Ambato*. Recuperado <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/336/1/TUAIYH015-2015.pdf>
- Sarries, E. (2013). *Influencia y persuasión*. Recuperado de <http://www.gentenatural.com/portal/wp-content/uploads/2016/07/Influencia-y-Persuasi%C3%B3n.pdf>
- Serra, A (2002) *Marketing Turístico*, Ediciones Pirámide <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>
- Vargas, L. (2013). *6 factores que influyen en el comportamiento del consumidor*. Recuperado de <http://blogs.gestion.pe/marcasymentes/2013/01/6-factores-que-influyen-el-com.html>
- Zamora, J. y Vásquez, A. (2011). *Hacia la comprensión de la lealtad del cliente de restaurantes*. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300003

VIII. ANEXOS

Anexo1 El baúl del distrito de comas



Fuente: El baúl del distrito de comas

Anexo 2 Guía de entrevista

Nombre del entrevistado: _____

Lugar de nacimiento del entrevistado:

Edad del entrevistado: _____

Sexo del entrevistado: _____

De que parte de lima viene el entrevistado: _____

Hora de entrevista: _____

Lugar de entrevista: _____

I. SOBRE FACTORES INTERNOS DE ELECCION

1. Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí? ¿Explique?
2. Cuándo usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia.
3. ¿Cuál es la imagen que tiene usted de la avenida Trapiche como lugar gastronómico, recreativo? ¿Explique?
4. Usted queda satisfecho (a) cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?
5. ¿Recomendaría el lugar a otras personas? ¿Por qué?
6. En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

II. SOBRE FACTORES EXTERNOS DE ELECCION

7. Desde cuando comenzaron a tener más o menos éxito masivamente estos restaurantes?
8. A qué se debe el éxito de los restaurante? Describeme las características.
9. Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?
10. ¿Encuentra variedad en los platos de todas las regiones del Perú?
11. ¿Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué?
12. La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir? ¿Explique?.
13. La ubicación que se encuentran los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted? Explique

Firma

Nombre

DNI

Anexo 3 Entrevistado: José Menacho Túrrate.

Nombre del entrevistado:	José Menacho Túrrate.
Lugar de nacimiento del entrevistado:	Ancash
Edad del entrevistado:	59 años de edad.
Sexo del entrevistado:	Masculino
De que parte de lima viene el entrevistado:	la victoria.
Hora de entrevista:	4: 57 p: m
Lugar de entrevista:	afuera del restaurante

Preguntas

Entrevistador: ¿Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí? ¿Explique?

Entrevistado: La comida agradable de las regiones del Perú y la tranquilidad de lugar.

Entrevistador: Cuando usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia?

Entrevistado: Muy buena y todos salen contentos.

Entrevistador: Qué imagen tiene usted de la avenida trapiche como lugar gastronómico? ¿Explique?

Entrevistado: Es un lugar donde podemos encontrar diferente tipos de sazones.

Entrevistador: Usted queda satisfecho cada vez que viene a los restaurantes de la avenida Trapiche ¿Por qué?

Por supuesto por eso es que regreso.

Entrevistador: Recomendaría el lugar a otras personas ¿Por qué?

Entrevistado: Así es, siempre lo hacemos. ¿Por qué? Sobre todo la comida y la atención es muy buena.

Entrevistador: En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

Entrevistado: La zona es tranquila, no tengo referencias de robos.

Entrevistador: Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?

Entrevistado: Cómodos.

Entrevistador: Desde cuando comenzaste a concurrir a esta zona gastronómica. ¿Por qué?

Entrevistado: Más o menos hace 7 a 8 años por la sazón es, bueno me dijeron.

Entrevistador: A qué se debe el éxito de los restaurante? Describenos sus características

Entrevistado: Al servicio que te ofrecen, el lugar tranquilo y los precios accesibles.

Entrevistador: Encuentra variedad en los platos de todas las regiones del Perú?

Entrevistado: Yo soy ancashino y por ejemplo acá cerca también hay lugares de Ancash.

Entrevistador: Le gusta el ambiente y la música regional de aquí (si) (no) ¿Por qué?

Entrevistado: Así es, debe ser por las raíces que uno tiene todo lo que es de provincia del Perú profundo nos encanta, acá por ejemplo en este restaurante ponen música arequipeña que es muy buena.

Entrevistador: La ubicación que se encuentran los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted explique?

Entrevistado: Yo vengo de la victoria pero es fácil llegar aquí hay varias rutas, es fácil de llegar aquí.

Entrevistador: La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir explique?

Entrevistado: Claro en esta zona se puede encontrar todo tipos de platos de todas las partes del Perú.

Anexo 4 entrevistado: Beatriz Villacorta

Nombre del entrevistado:	Beatriz Villacorta
Lugar de nacimiento del entrevistado:	Lima
Edad del entrevistado:	22 años
Sexo del entrevistado:	Femenino
De que parte de lima viene el entrevistado:	Comas – Pascana
Hora de entrevista:	4: 37
Lugar de entrevista:	Afuera del restaurante

Preguntas al entrevistado

Entrevistador: ¿Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí? ¿Explique?

Entrevistado: Es comer rico.

Entrevistador: Cuándo usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia

Entrevistado: Es un buen lugar para pasar con la familia y amigos acá se puede pasar todo el tiempo que deseas e ir más relajado a tu casa.

Entrevistador: Qué imagen tienes tú de la avenida trapiche como lugar gastronómico? ¿Explique?

Entrevistado: Acá encuentro sazones de todos los lugares del Perú.

Entrevistador: Usted queda satisfecha cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?

Entrevistado: Si, quedo bien satisfecha.

Entrevistador: Recomendaría el lugar a otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado: Sí, porque se come rico.

Entrevistador: En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

Entrevistado: Claro que me siento más seguro porque es más sano e higiénico.

Entrevistador: Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?

Entrevistado: Un poquito caro pero compensa a lo que da.

Entrevistador: Desde cuando comenzaste a concurrir esta zona. ¿Por qué?

Entrevistado: Ya hace 7 años porque me recomendaron.

Entrevistador: A qué se debe el éxito de los restaurante? Descríbenos sus características

Entrevistado: A la comida que te dan las porciones son muy buenas, te dan un trago de cortesía y la atención.

Entrevistador: Encuentras variedad en los platos de todas las regiones del Perú?

Entrevistado: Sí.

Entrevistador: Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué?

Entrevistado: Si pero no es que me atraiga bastante también sin música.

Entrevistador: La ubicación que se encuentra en los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted?

Entrevistado: Estoy a 20 minutos de aquí muy cerca y fácil de llegar.

Entrevistador: La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir?

Entrevistado: Si, más que todo por los platos variados que hay.

Anexo 5 Entrevistado: Juan Cáceres Salcedo

Nombre del entrevistado:	Juan Cáceres Salcedo
Lugar de nacimiento del entrevistado:	Arequipa
Edad del entrevistado:	65 años
Sexo del entrevistado:	Masculino
De que parte de lima viene el entrevistado:	Rímac
Hora de entrevista:	5:30 pm
Lugar de entrevista:	Afuera del restaurante

Preguntas al entrevistado

Entrevistador: ¿Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí? ¿Explique?

Entrevistado: Es como yo soy provinciano entonces donde puedo encontrar mejor alimento que es de mi tierra Arequipa y aquí encontrarme en la avenida trapiche con bastantes restaurantes de mi región es mi motivo principal.

Entrevistador: Cuando usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia

Entrevistado: Bueno compartimos no aparte de la comida uno se sirve una gaseosita o tal vez una cervecita y uno comparte porque el salir solamente a comer no debe ser uno sale con la familia para conversar y a veces te encuentras con amigos que son de la región creo que uno busca de todas maneras busca relacionarse con amistades y compartir eso es lo que prima también en la visita que uno hace yo acá me encuentro con paisanos que son de la zona sur eso es importante en cuanto digamos a mi visita a estos establecimientos.

Entrevistador: Qué imagen tienes tú de la avenida trapiche como lugar gastronómico? ¿Explique?

Entrevistado: Bueno tengo referencia que es una zona tranquila donde vengo al menos con un vehículo que es mío y hay sitio para estacionar hay amplitud en otras palabras también la atención es muy buena de parte de los que atienden en cada uno de los restaurantes que hay ahí.

Entrevistador: Usted que satisfecho cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?

Entrevistado: Si de todas maneras acá no solamente vengo solo sino también vengo con los familiares, amigos entonces bueno no es la primera vez que vengo son varias oportunidades que asisto por estos lugares.

Entrevistador: Recomendaría el lugar a otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado: Sí, porque ya le dije hay esa generosidad de parte de los que atienden y también como le digo es una zona no céntrica a Lima sino está aislada de lima y por tanto hay bastante facilidad para poder compartir con las amistades.

Entrevistador: En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

Entrevistado: Si como le dije todos estos establecimientos tienen personal que cuidan los carros orientan y hasta el momento que vengo continuamente no hay ninguna dificultad ni he escuchado tampoco que hay robos ni hay otras dificultades.(El entrevistador) Mejor dicho usted no tiene una mala referencia , (entrevistado) exactamente.

Entrevistador: Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?

Entrevistado: Si son cómodos, también de paso porque he asistido en los días particulares, días domingos y sábados por ejemplo, los días particulares hay menús de precios de hasta 20 soles y comes bien dos potajes en este caso y creo por tanto los sábados, domingos es cierto, por ser días de esparcimiento el precio es un poquito más pero tampoco la diferencia es poquísima.

Entrevistador: Desde cuando comenzaste a concurrir esta zona. ¿Por qué?

Entrevistado: Ya hace 6 años me dio porque siempre me gusta comer bien y probar diferentes sazones y aquí encuentras variedad.

Entrevistador: A qué se debe el éxito de los restaurante? Descríbenos sus características

Entrevistado: Al lugar alejado tranquilo la comida muy agradable, la atención reciba.

Entrevistador: Encuentras variedad en los platos de todas las regiones del Perú?

Entrevistado: Bueno al menos en trapiche generalmente están casi todas las comidas arequipeñas, sureñas en este caso también hay casi todas las variedades podemos encontrar rocoto relleno, chairo, costillar, malaya otras más, también existen tanto comida del norte Trujillo, Piura que son generalmente a base de mariscos, pescados, ceviche, sudado todo lo que corresponde y también hay el cuy que es menos que la comida sureña.

Entrevistador: Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué?

Entrevistado: Si también te ponen las músicas esa es otra de las formas que de repente también a uno le atrae ponen músicas de la región, uno busca de todas maneras la región de donde uno proviene y se encuentra con esa música y todo.

Entrevistador: La ubicación que se encuentra en los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted?

Entrevistado: No tanto la lejanía es como si yo quisiera irme a Arequipa pero días me faltan entonces tengo que buscar donde encontrar en este caso es el lugar escogido para mi esta zona de trapiche. (Entrevistador; ¿la distancia que existe entre su casa y esta zona es larga?), no mucho yo vivo en la zona de Rímac entonces yo de Rímac puedo irme a la carretera central pero para mí es más factible porque veo que hay más concentración de restaurantes de comensales en esta zona de trapiche y ahí uno escoge quien te atiende mejor quien prepara mejor y bueno es por eso.

Entrevistador: La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir?

Claro para elegir la zona como le dije hace rato si yo elijo la zona de irme a Huachipa que voy encontrar ahí más comida del centro, entonces en que zona encuentro comida de Arequipa en este caso trapiche tengo que elegir entonces porque es comida de mi región.

Anexo 6 Entrevistado: Jorge Raúl Yaranga Ramos

Nombre del entrevistado:	Jorge Raúl Yaranga Ramos
Lugar de nacimiento del entrevistado:	Lima
Edad del entrevistado:	43 años
Sexo del entrevistado:	Masculino
De que parte de lima viene el entrevistado:	Chorrillos
Lugar de entrevista:	Afuera del restaurante

Preguntas

Entrevistador: Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí? ¿Explique?

Entrevistado: La motivación principal es la variedad que existen de todos los platos de las regiones del Perú y que es muy rico la sazón es muy rica esa es la razón principal que tengo al momento de elegir al venir acá.

Entrevistador: Cuándo usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia

Entrevistado: La pasamos muy bien porque es un lugar donde es tranquilo no se escucha la bulla de los carros, se escucha una buena música del lugar, puedes conversar largo rato la pasas muy bonito, la comida es muy rica es un buen lugar para venir un fin de semana ya sea con los amigos o familia.

Entrevistador: Qué imagen tienes tú de la avenida trapiche como lugar gastronómico? ¿Explique?

Entrevistado: La imagen que tengo como lugar gastronómico , es que tengo una muy buen referencia de este lugar como un sitio gastronómico, se puede encontrar comida de todos los lugares del Perú aparte de eso me han dicho que hay mucha seguridad afuera que es un lugar muy tranquilo, donde se puede venir con toda la familia.

Entrevistador: Usted queda satisfecho cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?

Si quedo muy satisfecho de verdad porque me gusta la sazón, la seguridad que hay acá también me gusta la atención que se le da al cliente es una atención rápida.

Entrevistador: Recomendaría el lugar a otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado: Claro que si porque es un lugar donde se puede pasar momentos muy agradables.

Entrevistador: En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

Entrevistado: Si en comparación a otras zonas, me siento muy seguro de venir aquí como le dije vengo con un grupo de mis amigos también vengo con mi familia, siempre he venido acá y nunca me ha pasado nada, veo que hay mucha seguridad acá.

Entrevistador: Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?

Entrevistado: En comparación con otras zonas los precios casi iguales de verdad cuesta por ejemplo como si estuvieras yendo a huachipa como es todo ese circuito grande que son las pachamancas, los restaurantes de los olivos que hay mucha comida Arequipeña, norteña pero prefiero venir acá.

Entrevistador: Desde cuando comenzaste a concurrir esta zona. ¿Por qué?

Entrevistado: Desde hace 15 años porque me recomendaron un buen sitio de comida típica.

Entrevistador: A qué se debe el éxito de los restaurante? Describenos sus características

Entrevistado: Encuentro variedad de todas las zonas muy rica y apartada de lima donde se siente la tranquilidad y muy fácil de llegar.

Entrevistador: Encuentras variedad en los platos de todas las regiones del Perú?

Entrevistado: Claro encuentro mucha variedad en platos de todas las regiones del Perú como le había comentado cada vez que yo quiero venir acá, ese es uno de los motivos que yo decido venir a la avenida trapiche porque cuando yo vengo acá encuentro comida de la selva, encuentro comida del norte también encuentro comida de la costa, comida criolla encuentro comida de todos los lados inclusive encuentro comida internacional.

Entrevistador: Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué?

Entrevistado: Si la verdad que yo soy de lima nunca ha escuchado mucho música regional no me gustaba pero a medida que he venido acá y eso no fue mi motivo principal pero me fue gustando el ambiente es muy bonito porque puedo escuchar música de todas las regiones, música que antes no había escuchado y eso es muy bonito le da un valor agregado a esta zona de restaurantes.

Entrevistador: La ubicación que se encuentra en los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted?

Entrevistado: Yo vengo con mi carro y es fácil de llegar aquí ya desde 3 kilómetros antes hay un buena señalización.

Entrevistador: La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir?

Entrevistado: Claro cómo le había comentado hace rato la variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para mí porque encuentro comida de todo los lugares del Perú y esta es una de las avenidas que encuentras de todo.

Anexo 7 Entrevistado: Máxima Madueño

Nombre del entrevistado:	Máxima Madueño
Lugar de nacimiento del entrevistado:	Huancayo
Edad del entrevistado:	66 años
Sexo del entrevistado:	Femenino
De que parte de lima viene el entrevistado:	Comas - El Pinar
Lugar de entrevista:	Afuera del restaurante

Preguntas

Entrevistador: Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí? ¿Explique?

Entrevistado: La motivación es para degustar los platos que realmente son muy exquisitos a lo que uno come en su casa a diario, al venir acá voy a degustar comidas típicas de las provincias y sobre todo el ambiente que es tranquilo.

Entrevistador: Cuándo usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia

Entrevistado: Sí, Porque me gusta el lugar que es tranquilo y las comidas que son variadas y la atención es buena.

Entrevistador: Qué imagen tienes tú de la avenida trapiche como lugar gastronómico? ¿Explique?

Entrevistado: Este restaurante de la avenida trapiche no es uno solo sino que hay una variedad de restaurantes en esta zona que uno puede degustar y probar la variedad que tiene el Perú en sus comidas típicas. El ambiente es bueno, es un lugar tranquilo aparte hay zonas de esparcimiento como piscinas, restaurantes variados, realmente es tranquilo uno puede venir a disfrutar con su familia y amigos.

Entrevistador: Usted queda satisfecha cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?

Entrevistado: Quedo satisfecha en cuanto la atención y en cuanto a las comidas que uno viene a consumir pero un poco bueno en cuanto al tiempo que a veces vienen , uno tiene que esperar como hay tanta concurrencia de personas hay que esperar bastante tiempo para que le puedan atender por ejemplo, en las fechas centrales como es el día de la madre, el día del padre , fiestas patrias, navidad , entonces hay mucha concurrencia de personas que vienen de toda lima entonces realmente no se abastece, hay que tener un poco de paciencia para esperar.

Entrevistador: Recomendaría el lugar a otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado: Sí, por la atención que brinda por la gran variedad de platos que hay y por el ambiente que es sano, todo tranquilo, esta avenida es conocida por muchos comensales de todo lima hasta de provincia hay variedad y los platos son realmente exquisitos y alcance del bolsillo de las personas.

Entrevistador: En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

Entrevistado: Si me siento segura porque realmente todos los restaurantes tienen vigilantes personas que se encargan de ver por ejemplo cuando uno se traslada con su movilidad propia ellos se encargan, hay tranquilidad y es muy importante para mí venir a la avenida Trapiche.

Entrevistador: Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?

Entrevistado: Los precios son razonables al alcance de los bolsillos empezando de los platos a la carta hay menú familiar, plato personal, menú ejecutivo al alcance de los bolsillos, es razonable.

Entrevistador: Desde cuando comenzaste a concurrir esta zona. ¿Por qué?

Entrevistado: Desde hace 10 años porque de acá un tiempo se ha ido difundiendo más la comida peruana en todas sus regiones y este lugar es una buena oportunidad para probar.

Entrevistador: A qué se debe el éxito de los restaurante? Describenos sus características

Entrevistado: A la comida deliciosa, a la atención recibida es muy buena el ambiente es muy tranquilo.

Entrevistador: Encuentras variedad en los platos de todas las regiones del Perú?

Entrevistado: Sí, hay comidas de la selva, comidas típicas de la selva y de la zona sur como Arequipa también hay comidas de la zona del centro pero hay más variedad de comidas del sur. (Entrevistador; se podría decir que una de las cosas principales que usted viene es por la variedad de platos de todas las regiones del Perú), no mayormente más prima las comidas de Arequipa así como hay restaurantes de la selva, comidas del norte que son ceviches, jaleas.

Entrevistador: Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué?

Si es bonito el ambiente, porque ponen de todo si se va a un restaurante de la selva ponen música de la selva, si se va a un restaurante de Arequipa pone música de Arequipa, si va del norte ponen una marinera, (entrevistador; a usted en particular le gusta), si a mí me gustan todas las músicas de todo el Perú.

Entrevistador: La ubicación que se encuentra en los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted?

Entrevistado: Si no estoy tan lejos de aquí si es determinante para mí es determinante más que nada a mí me gusta como preparan, el ambiente la seguridad y es más cerca por eso yo prefiero venir aquí.

Entrevistador: La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir?

Entrevistado: Si, como ya repetí hace ratos es por la variedad de comidas que preparan.

Anexo 8 Entrevistado: Gilda Sandoval

Nombre del entrevistado: Gilda Sandoval
 Lugar de nacimiento del entrevistado: Jauja
 Edad del entrevistado: 42 años
 Sexo del entrevistado: Femenino
 Lugar de residencia en Lima: Comas - El Pinar
 Lugar de entrevista: Afuera del restaurante

Preguntas

Entrevistador: Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí? ¿Explique?

Entrevistado: Encontrar comida agradable después la infraestructura es un lugar de esparcimiento para mi hijo y de relaxo para nosotros bueno para toda la familia.

Entrevistador: Cuándo usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia

Entrevistado: Mientras los niños no tengan ningún accidente si la paso bien me relaxo la infraestructura la tranquilidad el servicio en general tengo una buena experiencia.

Entrevistador: Qué imagen tienes tú de la avenida trapiche como lugar gastronómico? ¿Explique?

Entrevistado: Es una zona que es muy conocida, concurrida y particularmente algunos restaurantes venden comidas típicas, regionales son agradables bueno agradables para mí.

Entrevistador: Usted queda satisfecha cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?

Entrevistado: No. Porque a veces la comida es rica e incluso en el mismo restaurante a veces es rico y eso les pasa a todos.

Entrevistador: Recomendaría el lugar a otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado: Si podría ser, porque es un lugar tranquilo, son restaurantes abiertos por los centros de esparcimiento que vienen.

Entrevistador: En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

Entrevistado: Bueno creo que si porque no se ha escuchado mucho de que hayan habido asaltos por acá, ha habido pocos asaltos en comparación a otras zonas de restaurantes.

Entrevistador: Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?

Entrevistado: Razonables esta entre dentro del precio de otros restaurantes tampoco es muy caro.

Entrevistador: Desde cuando comenzaste a concurrir esta zona. ¿Por qué?

Entrevistado: Desde hace 20 años porque está cerca de donde yo vivo siempre hemos venido almorzar aquí.

Entrevistador: A qué se debe el éxito de los restaurante? Describenos sus características

Entrevistado: Al servicio que te dan, la comida es muy buena pero aparte te atienden muy bien la infraestructura del lugar es bonita.

Entrevistador: Encuentras variedad en los platos de todas las regiones del Perú?

Entrevistado: Hay diferentes restaurantes porque cada restaurante tiene su especialidad.

Entrevistador: Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué?

Entrevistado: Bueno los restaurantes que asistido no tienen música regional por lo generalmente traen orquestas cumbia, música criolla, pero no necesariamente música del origen del tipo de comida (entrevistador; claro se refiere a música del Perú ahí está incluida la música criolla ¿a usted le gusta este tipo de música?), si a mí me gusta porque algunas veces me siento identificada.

Entrevistador: La ubicación que se encuentra en los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted?

Entrevistado: La ubicación no más que todo por el tipo de comida , que la comida sea agradable para mi si es que yo tuviera que tomar una movilidad estaría dispuesta a pagar pero yo escojo por la comida agradable más que todo por los platos que me gustan.

Entrevistador: La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir?

Entrevistado: No la verdad que no porque generalmente voy a determinados restaurantes no he probado otros tipos de comidas ni restaurantes.

Anexo 9 Entrevistado: Paul de Menezes Anciburo

Nombre del entrevistado: Paul de Menezes Anciburo

Lugar de nacimiento del entrevistado: lima

Edad del entrevistado: 38 años

Sexo del entrevistado: masculino

De que parte de lima viene el entrevistado: Rímac

Lugar de entrevista: Afuera del restaurante

Preguntas

Entrevistador: Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí? ¿Explique?

Entrevistado: Degustar comida ricas de todas las regiones de todo el Perú.

Entrevistador: Cuándo usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia

Entrevistado: Se pasa muy bien, la comida es muy buena, no hay ruidos de carros y se puede conversar largo rato.

Entrevistador: Qué imagen tienes tú de la avenida trapiche como lugar gastronómico? ¿Explique?

Entrevistado: Es conocido por los restaurantes y por las piscinas, un punto de lima para venir a pasarla bien.

Entrevistador: Usted queda satisfecho cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?

Entrevistado: Si quedo satisfecho, cada vez que se presenta la oportunidad vengo con mi familia.

Entrevistador: Recomendaría el lugar a otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado: Si siempre les comento a mis familiares y amigos.

Entrevistador: En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

Entrevistado: Siempre vengo con mi carro y mi familia y todo es tranquilo por acá aparte se puede ver desde donde yo estoy almorzando.

Entrevistador: Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?

Entrevistado: Son accesibles, está en compensación por lo que te dan yo pienso que es justo.

Entrevistador: Desde cuando comenzaste a concurrir esta zona. ¿Por qué?

Entrevistado: Desde hace unos 10 años más o menos me comentaron que había un lugar donde había sazones de diferentes lugares muy rico y bueno la gastronomía se ha fomentado bastante que la mayoría de las personas se sienten atraídas ya de acá a un tiempo como Mistura y varias ferias han realizado nuestra comida de todas las zonas.

Entrevistador: A qué se debe el éxito de los restaurante? Descríbenos sus características

Entrevistado: Esta zona es una buena opción para ir almorzar ya que no tienes que hacer ninguna cita, puedo venir cuando yo más quiera.

Entrevistador: Encuentras variedad en los platos de todas las regiones del Perú?

Entrevistado: Hay diferentes restaurantes porque cada restaurante tiene su especialidad.

Entrevistador: Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué?

Bueno los restaurantes que asistido no tienen música regional por lo generalmente traen orquestas cumbia música criolla, pero no necesariamente música del origen del tipo de comida (entrevistador; claro se refiere a música del Perú ahí está incluida la música criolla ¿a usted le gusta este tipo de música?), si a mí me gusta porque algunas veces me siento identificado.

Entrevistador: La ubicación que se encuentra en los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted?

Entrevistado: Si es muy fácil de llegar, está en la entrada de la avenida trapiche llegando de la panamericana llego mucha facilidad.

Entrevistador: La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir?

Entrevistado: Este una zona donde se puede encontrar cualquier plato típico de cualquier región del Perú hay varias opciones para elegir.

Anexo 10 Entrevistado: Michael Grandez Taipe

Nombre del entrevistado:	Michael Grandez Taipe
Lugar de nacimiento del entrevistado:	Ancash
Edad del entrevistado:	31 años
Sexo del entrevistado:	Masculino
De que parte de lima viene el entrevistado:	Comas - El Pinar
Lugar de entrevista:	Afuera del restaurante

Preguntas

**Entrevistador: Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí?
¿Explique?**

Entrevistado: Tener un almuerzo delicioso, probando diferentes sazones del país

Entrevistador: Cuándo usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia

Entrevistado: Siempre la paso bien, salgo muy relajado con mi familia.

**Entrevistador: Qué imagen tienes tú de la avenida trapiche como lugar gastronómico?
¿Explique?**

Entrevistado: De restaurantes de diferentes partes del Perú, una zona de recreativa y bien tranquila.

Entrevistador: Usted que satisfecho cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?

Entrevistado: Quedo muy satisfecho de verdad porque me gusta la sazón, la seguridad que hay acá también me gusta la atención que se le da al cliente es muy buena".

Entrevistador: Recomendaría el lugar a otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado: Claro, es un lugar donde las comidas son bien ricas.

Entrevistador: En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

Entrevistado: Es un lugar muy tranquilo también cuentan con seguridad propia estos restaurantes.

Entrevistador: Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?

Entrevistado: Son cómodos, sobre todo los días particulares.

Entrevistador: Desde cuando comenzaste a concurrir esta zona. ¿Por qué?

Entrevistado: Hace unas 9 a 10 años más o menos porque me comentaron.

Entrevistador: A qué se debe el éxito de los restaurante? Describenos sus características

Entrevistado: Las porciones son generosas también te dan un trago de cortesía puede ser vino y ofrecen shows dentro del restaurante.

Entrevistador: Encuentras variedad en los platos de todas las regiones del Perú?

Entrevistado: Hay diferentes restaurantes porque cada restaurante tiene su especialidad.

Entrevistador: Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué?

Entrevistado: Bueno los restaurantes que asistido no tienen música.

Entrevistador: La ubicación que se encuentra en los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted?

Si, vivo cerca de aquí estoy cerca.

Entrevistador: La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir?

Entrevistado: Yo soy de Ancash también frecuento venir a un restaurante de Ancash más abajo de esta avenida e igual la paso muy bien.

Anexo 11 Entrevistado: Yajaira Álvarez

Nombre del entrevistado:	Yajaira Álvarez
Lugar de nacimiento del entrevistado:	Jauja
Edad del entrevistado:	28 años
Sexo del entrevistado:	Femenino
De que parte de lima viene el entrevistado:	Comas
Lugar de entrevista:	Afuera del restaurante

Preguntas

Entrevistador: Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí? ¿Explique?

Entrevistado: Comer estos platos típicos deliciosos, que hay pocos lugares en lima.

Entrevistador: Cuándo usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia

Entrevistado: Por lo general uno se siente muy a gusto por la comida también lo que uno comparte con su familia.

Entrevistador: Qué imagen tienes tú de la avenida trapiche como lugar gastronómico? ¿Explique?

Entrevistado: Es un lugar muy concurrido sobre todo los fines de semana, porque vienen almorzar aquí.

Entrevistador: Usted que satisfecha cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?

Entrevistado: Si muy satisfecha, la comida, la atención se la pasa muy bien aquí alejado de la bulla.

Entrevistador: Recomendaría el lugar a otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado: Claro, siempre lo hago.

Entrevistador: En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

Entrevistado: Es una zona realmente muy tranquila, no tengo referencias de asaltos por aquí.

Entrevistador: Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?

Entrevistado: Son razonables buen en relación al precio yo creo que está bien aunque los sábados y domingos se incrementa un poco.

Entrevistador: Desde cuando comenzaste a concurrir esta zona. ¿Por qué?

Entrevistado: Desde hace 3 años siempre vengo porque aquí hay una buena gastronomía.

Entrevistador: A qué se debe el éxito de los restaurante? Describenos sus características

Entrevistado: La comida es deliciosa, la atención es buena y se respira un ambiente familiar.

Entrevistador: Encuentras variedad en los platos de todas las regiones del Perú?

Entrevistado: Hay diferentes restaurantes porque cada restaurante tiene su especialidad.

Entrevistador: Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué?

Entrevistado: Bueno los restaurantes que asistido no tienen música regional por lo generalmente traen orquestas cumbia música criolla, pero no necesariamente música del origen del tipo de comida (entrevistador; claro se refiere a música del Perú ahí está incluida la música criolla ¿a usted le gusta este tipo de música?), si a mí me gusta porque algunas veces me siento identificada.

Entrevistador: La ubicación que se encuentra en los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted?

Entrevistado: Acá hay bastante señalización y trapiche es un lugar amplio nunca hay tráfico por aquí.

La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir?

Entrevistado: No la verdad que no porque generalmente voy a determinados restaurantes no he probado otros tipos de comidas ni restaurantes.

Anexo 12 Entrevistado: Valerie Paredes Gonzales

Nombre del entrevistado:	Valerie Paredes Gonzales
Lugar de nacimiento del entrevistado:	Lima
Edad del entrevistado:	24 años
Sexo del entrevistado:	Femenino
De que parte de lima viene el entrevistado:	Chorrillos
Lugar de entrevista:	Afuera del restaurante

Preguntas

**Entrevistador: Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí?
¿Explique?**

Entrevistado: La motivación principal es la variedad de platos que existen en estos restaurantes.

Entrevistador: Cuándo usted viene con su familia o amigos que tal la pasa? Comente su experiencia

Entrevistado: Muy buena siempre vengo días particulares y fines de semana es muy bonito el ambiente que se siente aquí es tranquilo.

**Entrevistador: Qué imagen tienes tú de la avenida trapiche como lugar gastronómico?
¿Explique?**

De que es un lugar bien tranquilo afuera de lima con una gastronomía deliciosa de diferentes partes del Perú.

Entrevistador: Usted queda satisfecha cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?

Entrevistado: Quedo satisfecha en cuanto la atención y en cuanto a las comidas que uno viene a consumir.

Entrevistador: Recomendaría el lugar a otras personas? ¿Por qué?

Entrevistado: Claro que si porque es una opción de bastantes restaurantes y zonas recreativas.

Entrevistador: En el tema de seguridad de la zona usted que opina ¿Explique?

Entrevistado: La verdad que es muy tranquilo yo vengo de otro distrito y sé que acá es tranquilo.

Entrevistador: Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?

Entrevistado: De acuerdo a lo que te dan está muy bien pagado se mantiene en el promedio de otros restaurantes.

Entrevistador: Desde cuando comenzaste a concurrir esta zona. ¿Por qué?

Entrevistador: Desde hace 8 a 9 años vine con mis familiares y me gusto.

Entrevistador: A qué se debe el éxito de los restaurante? Describenos sus características

Entrevistado: Bueno aparte que la comida es muy rica hay bastante competencia por aquí que todos los restaurantes de aquí te ofrecen un trago de cortesía ponen música para animar a las personas yo creo que esto le da un plus.

Entrevistador: Encuentras variedad en los platos de todas las regiones del Perú?

Entrevistado: Claro encuentro mucha variedad en platos de todas las regiones del Perú como le había comentado cada vez que yo quiero venir acá, ese es uno de los motivos que yo decido venir a la avenida trapiche porque cuando yo vengo acá encuentro comida de la selva, encuentro comida del norte también encuentro comida de la costa, comida criolla encuentro comida de todos los lados.

Entrevistador: Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué?

Entrevistado: Si la verdad que yo soy de lima nunca ha escuchado mucho música regional no me gustaba pero a medida que he venido acá pero me fue gustando el ambiente es muy agradable porque puedo escuchar música de todas las regiones, música que antes no había escuchado y eso es muy bonito le da un valor agregado a esta zona de restaurantes.

Entrevistador: La ubicación que se encuentra en los restaurantes, al momento de elegir es determinante para usted?

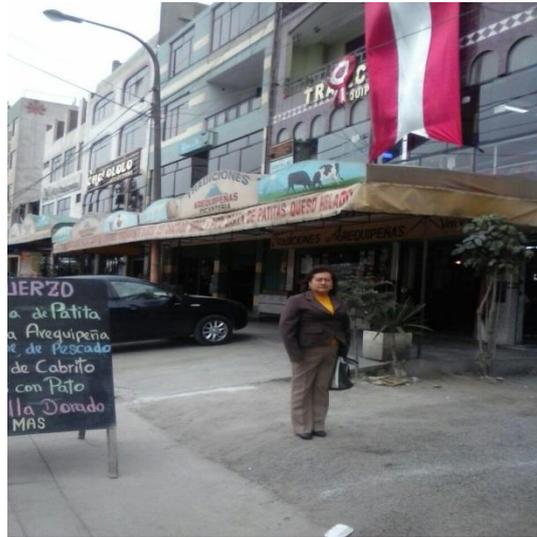
Entrevistado: Bueno si, este es un lugar muy fácil de llegar, hay varias líneas para llegar aquí.

Entrevistador: La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir?

Entrevistado: Es un plus que se le da en la atención cuando se refiere a estos shows de música puede ser música criolla, huayno o de la selva sin perder la tranquilidad del lugar.

Anexo 13 Trapiche





Anexo 14 Validaciones



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, 12 de Diciembre del 2016

Apellido y nombres del experto: Zevallos Gallardo, Z. Verónica

DNI: 41726975 Teléfono: 986959183

Título/grados: Mg.

Cargo e institución en que labora: UCV - Docente

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1										/		
2										/		
3										/		
4										/		
5										/		
6										/		
7										/		
8										/		

Promedio de valoración: _____


FIRMA DEL EXPERTO



ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, 12 NOVIEMBRE del 2016

Apellido y nombres del experto: CASTILLO CANALES, BRAVO

DNI: 47011880 Teléfono: 984214226

Título/grados: LIC. ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

Cargo e institución en que labora: DOCENTE

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1										✓		
2										✓		
3										✓		
4										✓		
5										✓		
6										✓		
7										✓		
8										✓		

Promedio de valoración: 90

FIRMA DEL EXPERTO



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, _____ del 2016

Apellido y nombres del experto: Ronde Gonzales Marianella

DNI: 40208701 Teléfono: 9855-22434

Título/grados: Magistr en Docencia Universitaria

Cargo e institución en que labora: _____

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1								✓				
2										✓		
3										✓		
4										✓		
5										✓		
6										✓		
7										✓		
8										✓		

Promedio de valoración: _____

FIRMA DEL EXPERTO

Anexo 15 Factores gastronómicos

Unidad temática	Categorías	Sub Categorías	códigos
Factores de elección para un consumo gastronómico.	Factores internos de elección para el consumo gastronómico	Aspecto psicológicos, emocionales	<p>¿Cuál es la motivación principal que usted tiene al momento de venir aquí? ¿Explique?</p> <p>¿Cuándo usted viene con su familia o amigos que tal la pasa?</p> <p>Comente su experiencia</p> <p>Cuál es la percepción que tiene de la venida trapiche como punto gastronómico, recreativo?</p> <p>¿Usted queda satisfecho (a) cada vez que viene a los restaurantes de la avenida trapiche? ¿Por qué?</p> <p>Recomendaría el lugar a otras personas?</p> <p>En el tema de seguridad de la zona usted que opina</p> <p>¿Explique?</p>

Factores de elección para el consumo gastronómico	Factores externos de elección para el consumo gastronómico	Recursos económico	Qué tal le parecen los precios en relación con el servicio, te parece razonable? ¿Explique?
		Marketing	Desde cuando comenzaste a concurrir esta zona. A qué se debe el éxito de los restaurante? Descríbenos las características.
		Comida regional	Encuentra variedad en los platos de todas las regiones del Perú? ¿Le gusta el ambiente y la música regional de aquí? (si) (no) ¿Por qué? La variedad de restaurantes que hay en la zona es determinante para usted al momento de elegir? ¿Explique?
		La accesibilidad, ubicación.	La ubicación que se encuentran los restaurante, al momento de elegir es determinante para usted ¿explique?

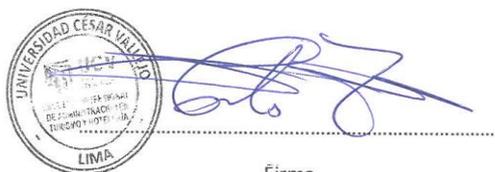
 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS	Código : F06-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	---	---

Yo,

CARLOS TOVAR ZACARIAS, docente de la Facultad CIENCIAS EMPRESARIALES y Escuela Profesional ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA de la Universidad César Vallejo – Filial Lima Norte, revisor de la tesis titulada “FACTORES DE ELECCIÓN DE LA AV. TRAPICHE EN COMAS PARA UN CONSUMO GASTRONÓMICO”, del estudiante JUAN RICARDO MÉNDEZ SALVATIERRA, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 16% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El suscrito analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Los Olivos 29 de mayo del 2019



Firma

Mg. Carlos Tovar Zacarías

DNI: 10139218

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad	Aprobó	Rectorado
---------	----------------------------	--------	---	--------	-----------

Feedback Studio - Google Chrome
 https://ev.turnitin.com/app/carta/es/?lang=es&is=1&o=1137547920&u=1052431982

feedback studio Tesis 2017 I /20 1 de 10



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y
HOTELERÍA

"Factores de elección de la Av. Trapiche en Comas para un consumo
gastronómico"

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

AUTOR
Jesús Ricardo Méndez Salvaizera

ASESOR
Mg. Carlos Tovar Zacarias

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
Gestión de empresas turísticas y centros de esparcimiento

Lima - Perú

Resumen de coincidencias

16 %

Se están viendo fuentes estándar

Ver fuentes en inglés (Beta)

Coincidencias		
1	Entregado a Universida... <small>Trabajo del estudiante</small>	4 % >
2	repositorio.ucv.edu.pe <small>Fuente de Internet</small>	3 % >
3	dspace.uniandes.edu.ec <small>Fuente de Internet</small>	1 % >
4	www.netlima.com <small>Fuente de Internet</small>	1 % >
5	docplayer.es <small>Fuente de Internet</small>	1 % >
6	www.eufic.org <small>Fuente de Internet</small>	<1 % >
7	tesis.usat.edu.pe <small>Fuente de Internet</small>	<1 % >
8	repositorio.neumann.e... <small>Fuente de Internet</small>	<1 % >
9	Entregado a Pontificia ... <small>Trabajo del estudiante</small>	<1 % >



 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV	Código : F08-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	---	---

Yo Juan Ricardo Mendez Salvatierra identificado con DNI N° 43823229 egresado de la Escuela Profesional de Administración en Turismo y Hotelería de la Universidad César Vallejo, autorizo (X) , No autorizo () la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado "FACTORES DE ELECCION DE LA AVENIDA TRAPICHE EN COMAS PARA UN CONSUMO GASTRONOMICO"; en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art. 33

Fundamentación en caso de no autorización:

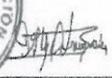
.....



 FIRMA

DNI: 43823229

FECHA: 6. de Junio. del 2019

						 
Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Repositorio del SGC			Vicerrectorado de Investigación



AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE

Escuela Profesional de Administración en Turismo y Hotelería.

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

Juan Ricardo Mendez Salvatierra.

INFORME TITULADO:

FACTORES DE ELECCIÓN DE LA AVENIDA TRAPICHE EN COMAS PARA UN CONSUMO GASTRONÓMICO.

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

LICENCIADO EN ADMINISTRACION EN TURISMO Y HOTELERIA.

SUSTENTADO EN FECHA: 21 de julio de 2017.

NOTA O MENCIÓN:



(doce)



FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN