



# UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO  
Y HOTELERÍA

Demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta  
culinaria alternativa en el año 2019

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
Licenciado en Administración en Turismo y Hotelería

AUTORES:

Esquivel Reátegui, Amaro Geancarlo (ORCID: 0000 0002 9623 966)

Castro Quiroz, Luis Miguel (ORCID: 0000 0003 2175 6707)

ASESORA:

Mg. Shirley Rodríguez Chamorro (ORCID: 0000 0002 4856 5022)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Patrimonio y Recursos Turístico

TRUJILLO- PERÚ

2019

## **Dedicatoria**

### **Esquivel Reategui, Amaro Geancarlo**

A Dios en primer lugar, por ayudarme a terminar este proyecto, por darme las fuerzas y perseverancia, acabando con mucha bendición esta etapa universitaria.

A mis padres Amaro Esquivel Espinoza y Beatriz Reátegui Cárdenas, por su ayuda incondicional y ser mi motivo de seguir adelante, a mi hermano Adrián Rodrigo Esquivel Reátegui, por la gran compañía que me regala de estar a su lado.

Especialmente a mi Tía Nevir Violeta Esquivel Espinoza, por su gran amor, cuidado y siempre estar orgulloso de mí; a mi querida familia, por siempre acompañándome en todo momento.

### **Castro Quiroz Luis Miguel**

Agradezco a Dios por cuidarme, protegerme y bendecirme, por haber guiado mi camino y haberme permitido llegar hasta este punto de mi carrera.

A mis padres, Marco Castro y Bety Quiroz que son lo más importante que tengo en la vida, gracias por sus enseñanzas, consejos y sobre todo por el gran esfuerzo que han hecho por mí para poder alcanzar mis sueños y metas, gracias por su apoyo incondicional.

A mis hijos, Sebastián Castro y Thiago Castro por ser mi fortaleza para poder culminar mis estudios, y demostrarles lo valioso que es perseverar y cumplir con las metas trazadas desde un inicio.

Finalmente, a mi compañero Esquivel Reategui Gean, que terminó convirtiéndose en un gran amigo y compañero de estudio, gracias por sus consejos, apoyo incondicional y por motivarme a ser mejor cada día.

## **Agradecimiento**

### **Esquivel Reategui, Amaro Geancarlo.**

Gracias a Dios por esta oportunidad, por su gracia y amor todo se puede en Cristo.

Esta tesis está dedicado para toda mi familia, que cada día confiaron en mí, por sus buenos consejos, que trajeron frutos para mi vida, por siempre estar en las buenas y malos momentos, por su ayuda económica y especial gracias a mis familia que ya no están presenta y que desde el cielo sonrío por este meta cumplida.

A mis compañeros de clases de la universidad, por sus mensajes motivadores para seguir hacia adelante y nunca parar.

A mi amigo y futuro colega Luis Castro Quirós por su ayuda en terminar este proyecto de investigación.

Por ultimo a mis queridos docentes y especialistas por siempre guiarnos, en este proceso en la universidad y gracias por su tiempo.

### **Castro Quiroz Luis Miguel**

En primer lugar, agradecer a Dios por brindarme las fuerzas, salud y sobre todo por haber bendecido el camino hacia la culminación de mi proyecto de tesis.

Agradecer a mis padres, familiares, y personas que de manera directa o indirecta me apoyaron y respaldaron siempre en todo para la culminación en este trayecto de mi carrera.

A mi compañero y mejor amigo Esquivel Reategui Gean que forma parte de este proyecto que iniciamos juntos, siempre estaré agradecido por su apoyo.

Por último, a mis estimados docentes y especialistas por su tiempo y exigencia para poder hacer posible esta investigación.

## Página del Jurado

	<b>ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS</b>	Código : F07-PP-PR-02.02 Versión : 10 Fecha : 10-06-2019 Página : 11 de 18
---	---------------------------------------	---

El Jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (a) Esquivel Reátegui, Amaro Geancarlo; Castro Quiroz, Luis Miguel cuyo título es: "Demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta culinaria alternativa en el año 2019". Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de: 15 (número) Quince (letras).

Trujillo 12 .de julio del 2019



Mg. Alva Morales, Jenny



Mg. Armas Chang, Mirtha



Mg. Rodríguez Chamorro, Shirley

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

## Declaratoria de Autenticidad

Nosotros, Esquivel Reátegui, Amaro con DNI N° 77043393 y Castro Quiroz, Luis con DNI N°48812236; 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 Académico Profesional de Administración en Turismo y Hotelería, con la tesis titulada “Demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta culinaria alternativa en el año 2019”, declaramos bajo juramento que toda la documentación que acompaña es veraz y auténtica.

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

En tal sentido asumimos 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.

Trujillo, 12 de julio del 2019



Esquivel Reategui, Amaro

DNI: 77043393.



Castro Quiroz Luis Miguel

DNI: 46512292

## Índice

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento .....	iii
Página del Jurado.....	iv
Declaratoria de Autenticidad .....	v
Índice .....	vi
Resumen .....	vii
Abstract.....	viii
I. Introducción .....	1
II. Método .....	9
2.1. Tipo y diseño de investigación .....	9
2.2. Operacionalización de variables .....	9
2.3. Población, muestra y muestreo .....	11
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	11
2.5. Procedimiento .....	11
2.6. Método de análisis de datos .....	11
2.7. Aspectos éticos.....	12
III. Resultados.....	13
IV. Discusión .....	16
V. Conclusiones.....	18
VI. Recomendaciones .....	19
VII. Propuesta.....	20
Referencias .....	25
Anexos .....	27

## **Resumen**

La investigación del trabajo tuvo como objetivo determinar la Demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta culinaria alternativa en el año 2019. EL tipo de diseño de investigación es descriptivo, ya que se busca especificar las propiedades, características donde se pretende recoger información de manera independiente sobre la variable a la que se refieren y de corte trasversal donde recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único, la población estuvo compuesto por turista nacional e internacional, que arribaron a la ciudad de Trujillo en el año 2016, teniendo una totalidad de 64024 de turistas y la muestra es de 150 turistas; y para la obtención de datos se utilizó una encuestas que posteriormente fueron procesados en una basa de datos, la cual fue utilizada para la creación de tablas dinámicas así obteniendo resultados para la investigación. Se llegó a la conclusión que si existe una demanda del turista por la gastronomía de la ciudad de Trujillo además de tener interés, de conocer y realizar actividades turísticas, la cual se consolidaría el turismo gastronómico.

Palabras Clave: Turismo gastronómica, Demanda, Ruta culinaria.

## **Abstract**

The investigation of the work had as purpose in determining the demand of the tourist in the gastronomy of the city of Trujillo for the creation of an alternative culinary route in the year 2019. The type of research design is descriptive, since it seeks to specify the properties , characteristics where it is intended to collect information independently on the variable to which they refer and cross-section where they collect data in a single moment, in a single time, was composed of national and international tourists, who arrived in the city of Trujillo in 2016, having a total of 64024 tourists and the sample is 150 tourists; and for the obtaining of data a survey was used that later the obtained data were processed in a data base, which was used for the creation of dynamic tables thus obtaining results for the investigation, the results threw that if a demand of the tourist exists in the gastronomy of the city of Trujillo to create a culinary route obtaining 100% of choosing the culinary route in your trip in the city of Trujillo, also to know and perform tourist activities, which would consolidate the gastronomic tourism.

*Keywords: Gastronomic tourism, Demand, Culinary route.*

## **I. Introducción**

La realidad problemática en el turismo gastronómico no es solamente una conexión únicamente con la comida, también con las diferentes culturas ya existente a nivel mundial, por la cual la gastronomía está conectado a cultura de diferentes países. En la actualidad cada país posee su propia gastronomía tales como la gastronomía francesa, mexicana, española, argentina, japonesa, peruana entre otros.

En el contexto internacional la gastronomía española tiene una gran variedad de preparar platos, ya que se enriquece por los aportes de las diversas regiones que compone el país. La cocina española alcanzo la fama internacional por las más novedosas e ingeniosas técnicas de cocina de autor como el conocido Chef Ferran Adria. El país español conlleva con más estrellas Michelin de Europa.

En el contexto Latinoamericanos se vive dos realidades la cocina clásica y la popular. En la cocina Mexicana tiene una gran variedad de platillos tradicionales cuenta con recetas milenarias que han ido pasando de generación en generación, cada estado de México posee sus propias recetas y tradiciones culinarias. La cocina Argentina se caracteriza por el aporte de platos europeos y combinaciones con alimentos propios de las tierras nativas.

El contexto nacional la cocina Peruana tiene una herencia pre incaica, incaica y las inmigraciones de los españoles, africanos, japoneses, italianos y chinos así ofreciendo una variedad de impresionantes platos típicos, culinarios e innovadores históricamente. En la cual el Perú es uno de los destinos perfecto para turistas, cocineros, críticos gastronómicos, inversionistas por conocer este fenómeno culinario de sabor nacional.

Según Rolando Arellano (2013) El boom de la gastronomía peruana. La gastronomía está viviendo un boom de crecimiento, que en la cual lleva un incremento potencial para el desarrollo del país en la cual las regiones se benefician con la creación de empleos y con ingresos propios. Y también trae el crecimiento de productos y servicios como los productos envasados, agropecuarios, utensilios de cocina, etc.; recursos hidrobiológicos. La gastronomía también genera un crecimiento potencial para la atracción del turismo hacia al país, regiones y localidades. En tres ámbitos también genera exportación de cadenas de restaurantes, franquicias, mano de obra y otros bienes.

La cocina se convirtió en motivos de orgullo, optimismo e identidad entre los peruanos, y en el extranjero ha escalado posiciones y ya ocupa un lugar en las grandes ligas de gastronomía a nivel mundial. El aporte de la cocina para promover la imagen de nuestro país y alentar el turismo ha sido también importante; sus singularidades encantos seducen hoy a todas las

personas del mundo. En la gastronomía peruana hay un inmenso cadena de valor que da empleo a seis millones de personas esta cadena empieza con los agriculturas y pescadores.

El mismo estudio de Apega (Sociedad Peruana de Gastronomía) afirma que la gastronomía hoy en día, es uno de los principales motores de crecimiento económicos ya que en los últimos años creció por encima del P.B.I nacional. Los establecimientos de comidas que son restaurantes y hoteles crecieron anualmente un 6,9% en el año 2005 y 2010 y la tasa de empleo subió cerca del 7 % PEA (Población económicamente activa). El impulso de la demanda interna, que en buena medida ha reemplazado a las exportaciones como motor de la economía, viene de actividades relacionadas con la cocina peruana que crean empleo y se encuentra aquí la parte de la clase media emergentes que ha encontrado una oportunidad de mejora de su estabilidad económica que mejora en calidad de vida gracias al crecimiento del turismo en el País.

La gastronomía Criolla trujillana tiene orígenes de los antepasados mochicas por sus importantes cultivos que realizaban, por la cual cocina trujillana y norteña tiene un impacto positivo y relevante en todo el Perú y a nivel internacional.

Por este motivo se dedicó a realizar este tema para poder investigar la demanda del turismo en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta culinaria alternativo para el año 2018. Y a continuación los antecedentes

En la Tesis Garreño (2015), titulado *“El turismo gastronómico en lima metropolitana: Diagnostico de la oferta y demanda”* se planteó como objetivo general es analizar y conocer las necesidades y expectativas de los turistas con el relación a los servicios de alimentos y bebidas en el centro histórico, a su vez diagnosticar la oferta gastronómica que se brinda, en esta tesis se utilizó el cuestionario como instrumento, que se dirigió a los restaurantes con la finalidad de elaborar un diagnóstico de la situación plantear alternativas de solución para la satisfacción de los turistas y llegando su conclusión de

Las empresas correctamente constituidas y debidamente capacitadas se volverán atractivas para el turista, sea esta internacional o nacional. La confianza del cliente en el servicio de A&B que se le brinda es fundamental para su desarrollo como emprendimiento, así como para cada uno de sus trabajadores. (P.99)

En la tesis Arbaiza (2014), titulado *“Análisis prospectivo del sector de comida rápida en lima: 2014-2030”* su objetivo principal es el estudio de desarrollar un análisis prospectivo en la ciudad de lima para el año 2030 en el sector de comida rápida así identificar un mercado donde podrá identifica e incursionar así teniendo una ventaja competitivamente. Se e utilizó encuestas como instrumentos, su población fueron los ciudadanos de lima y llego a la conclusión de.

En términos económicos, el sector es aún incipiente en el Perú, pues el consumo per capital tiene una enorme oportunidad de crecimiento si se compara con otros mercados de América Latina; su situación es de desarrollo. En los últimos años ha registrado un crecimiento anual a una tasa de entre un 15% y un 20% en términos de ventas. (P.177)

En la tesis Burgos (2015), titulado *el nivel de impacto que tiene la gastronomía en el desarrollo del turismo de la ciudad de Huamachuco -2015”* su objetivo principal es determinar el impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco -2015, es favorable su población fue los turistas que llegaron a la ciudad, se realizó encuestas como método. y llego a la conclusión

Se concluyó que la ciudad de Huamachuco es una alternativa para la gastronomía y el turismo bien vista por los turistas nacionales y extranjeros que visitan la ciudad por parte de los turistas son frecuentes, ya que el resultado de las encuestas que nos indica que el 58% de turistas nacionales y el 17% de turista extranjeros visitan más de 6 veces la ciudad. (p99)

En el Artículo *“Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo”* de Reyes y Guerra (2016) es analizar el estudio gastronómico y sus principales elementos formativos y su congruencia teórico-práctico de la ciudad de Guadalajara y su objetivo se basa en argumentar la articulación de la gastronomía tradicional como producto turístico con la educación, para la preservación de la cultura local y el desarrollo comunitario

Actualmente existe un auge de la gastronomía como fenómeno sociocultural que se demuestre con el repunte del turismo gastronómico y el significativo aumento en la demanda de estudios en la materia (P18)

En el estudio que se realizó la empresa española en el año 2016 Dinamiza en la cual se llamó *El II estudio de la demanda de Turismo Gastronómico en España* su objetivo principal es analizar la influencia de la gastronomía en la demanda turística nacional y su método fue realizar encuestas y su población fueron 100 hoteles en la cual se investigó relacionados con las motivaciones y el comportamiento gastronómico de los visitantes de un destino.

Esta planificación debe responder a las preferencias y necesidades de la demanda actual de turismo gastronómico. En este aspecto, conviene destacar que a la hora de elegir un destino, la mayor parte de turistas gastronómicos tiene en cuenta la existencia de la gastronomía con identidad propia. (P.88)

Las teorías relacionadas con la demanda del turismo. Según Narváez y Fernández (2010) Nos dice que la demanda turista no es todo similar. En primer lugar hay que segmentar ver la diversidad e identificar los mercados que se define como fragmento de diferentes consumidores, en la cual se identifica características similares entre los turistas. Cada comportamiento tiene un segmento turístico específico en fusión de sus necesidades, preferencias y características (P.178)

Según Mochón (2004) Enfoca las principales apreciaciones que tiene que ver con la demanda turística que es el motivo de viaje que permite a un grupo segmentar relativamente en categorías en las que son Óseo, recreo y vacaciones; Visitas a amigos, Motivos profesionales y negocios; religión peregrinación y otros motivos (P.179)

El perfil del turista extranjero; Según su investigación del perfil del turista extranjero que visitan a nuestro país elaborado por PROMPERU en el año 2017 en la cual se identificaron diferentes visitantes en la cuales mayormente llegaron; Familias, parejas, profesionales ejecutivos, estudiantes y altos funcionarios. Los países de donde provienen en la cual Chile con un 31%; Estados Unidos con 15% e Ecuador con 6%. Los departamentos más visitadas por los turistas extranjeros es Lima, Cusco, Tacna, Puno y Arequipa

En el perfil del turista extrajeron que visita a la provincia de La Libertad estudio realizado por PROMPERU en el año 2016. En la cual su ocupación es Estudiantes, profesional ejecutivo, profesoras, profesional técnico y también son familias y parejas en la cual su procedencia es de otros países. En la cual Chile tiene un 14% de llegada a la ciudad, también como los países de Alemania y Estados Unidos que tienen un 9%; son los países de residencia con más llegada a la provincia de La Libertad. Los lugares más visitados por los extrajeron es Trujillo, Huanchaco y los Centros Arqueológicos Chan- Chan y Sol y la Luna.

Motivaciones del turista extranjero; en el estudio realizado por PROMPERU hacia los turistas extranjeros del año 2017 en las cuales se investiga sus motivaciones para su visita a nuestro país son: vacaciones, ocio, recreación, visitas a familiares, negocios, Salud y asistir a congresos o seminarios en la cuales sus actividades son city tour, visitas a museos e iglesias, visitar inmuebles históricos, sitios arqueológicos y visitar áreas naturales.

El perfil del turista nacional la investigación de PROMPERU que realizo un estudio del perfil del turista nacional del año 2017. En la cual ese mismo año se realizaron alrededor de 4, 36 millones de viajes por vacaciones dentro del Perú, la cual genero un movimiento económico de S/2049 millones de soles en la cual las principales ciudades emisoras son Lima, Arequipa, Trujillo, Chiclayo, Huancayo y Piura en la cual las características del vacacionista nacional tiene un promedio de 38 años, viajan principalmente en familia o en pareja y grupos de amigos; el medio de transporte que utilizan son autobuses, aviones y autos particulares.

Preferencias turísticas según el estudio los turistas nacionales tienen unas preferencias de realizar un turismo urbano, en la cual visitan plazas, visitar parques, visitar iglesias, visitar catedrales y conventos. Es realizar compras como artesanías, dulces, típicos, productos comestibles y artículos de vestir. Actividades en Turismo de naturaleza en la cual visitan miradores, pasear por lagos, lagunas y pasear por el campo. También realizar Turismo Cultural, Turismo de sol y playa; Turismo de aventura y Diversión y entretenimiento.

El perfil del turista trujillano en el año 2017, un total de 1272236 viajes tuvo como punto de partida la ciudad de Trujillo, lo que representó el 4% de los traslados generados desde 6 principales ciudades emisoras de vacacionistas nacionales. Los viajes del vacacionista trujillano lograron un movimiento económico de S/68 millones de soles. El vacacionista

trujillano tiene un promedio de 37 años la mayoría tiene un género femenino forma parte de una pareja y pertenece al nivel socioeconómico C.

Los destinos de sus viajes a provincias de La Libertad tales como Sánchez Carrión, Santiago de Chuco, Otuzco y Ascope. Sus viajes a provincias son a Lima, Cajamarca, Ancash, Piura y Lambayeque. Directamente viajan en familias y grupos de amigos. El medio de transporte utilizan es Ómnibus, auto propio o avión; mayormente se hospedan en casas de amigos o familiares y hoteles de 3 estrellas.

La gastronomía Según Gutiérrez (2012) Es el estudio de comparación de cultura y comida se piensa equivocadamente que la gastronomía tiene un término únicamente con el talento de cocinar y preparar platos y servir a las mesas de un restaurant. Esto es solo una parte insignificante de dicha especialidad. Son propias de la gastronomía actividades como paladear, elaborar, narrar, manifestar, vincular, experimentar e investigar los alimentos. (P.80)

Para Guardia (2016) El Perú es uno de los centros genéticos más importantes del mundo, con 4,400 plantas nativas de las cuales 182 están domesticadas. 85 especies son de origen amazónico, y 8 costeños. 1700 se cultivan o se encuentran en estado silvestre; 3900 variedades de papas, 35 de maíz, 15 de tomates; 1500 de camote; 5 de ajíes; 623 frutas. También 1408 especies de plantas medicinales, y 1600 plantas ornamentales. (p. 13)

Las elaboraciones de preparaciones culinarias para Morgan (2006) En los primeros alimentos en ser comidos no se requerían de muchas técnicas o preparación ya que se comía crudo. En la cual los primeros hombres comían frutas secas, carnes crudas, los tubérculos insectos hasta plantas en que era una forma básica de preparar alimentos.

Según Pérez (2001) Es el conjunto de operaciones que mediante técnicas simples, transforma ciertas materias primas alimenticias para hacer su consumo apto y agradable. (p.212)

Los platos naciones para Velásquez (2012) Afirma que los platos típicos tiene una dimensión nacional. En la cual se difundió; en la que se ha trascendido en el ámbito de su región en la cual menciona: La papa a la huancaína, Ají de gallina, el sudado, el cebiche, el cabrito, pato, el chicharrón, pachamanca, Lomito Saltado, Causa Limeña y el chifa.

Los insumos gastronómicos según la definición de la Real Academia Española dice que insumos es el conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes

Para Morgan (2006) Hay cuatro tipos de carnes que son: pollos, pavos, patos y gansos estos lo llaman carne doméstica, se podría decir que tienen una piel muscular, que se utiliza para designar a los músculos de los mamíferos. Y en los productos de mar que es un término general que pone nombre como los pescados, mariscos y crustáceos

Rutas culinarias en el Perú, para Arriola (2015) una ruta gastronómica es una modalidad que permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio alimentario gastronómica local y regional. También se puede conceptualizar como un itinerario que permite conocer y disfrutar de forma organizada los procesos productivos agropecuarios, industriales y la degustación (p.92)

Benavides (2002), define ruta gastronómica como el conjunto de pueblos o regiones que comparten usos y costumbres gastronómicas, considerando la inclusión de aspectos culturales y simbólicos

El Turismo gastronómico según Pacheco (2010) En la que el turismo gastronómico tiene una modalidad en la cual su principal actividad es conocer la gastronomía del lugar durante su estadía. Hoy en día este turismo está enfocado a los clientes que desean buscar nuevas experiencias, nuevas culturas, nuevas aventuras en el sector gastronómico. En la cual abarca relaciones directas en conocer poblaciones, visitas a los mercados, visitar las fiestas de las comunidades y también participar en la elaboración de platos típicos de la localidad. (p15)

Según Nicolai Stakeeff quien fue presidente Comité de gastronomía de lima en 2008 nos revela que el año 2009 el turismo gastronómico nacional creció hasta un 25 %, ya que en el año 2013 el 40% de turistas extranjeros tiene como principal motivación conocer y probar la gastronomía peruana.

Para Lauer (2012) El turismo gastronómico que se realiza en Perú tiene una mayor demanda para profesionales gastronómicos en la cual desea incrementar sus conocimientos teóricos y prácticos también la visita de inversionista que esté relacionado en invertir en restaurantes de cadenas y franquicias

Para Hall (2012) el turismo gastronómico es analizar e entender el comportamiento de quien lo practica, lo que vemos en el comportamiento de aquellas prácticas turísticas y sus elecciones directamente influenciadas por la gastronomía En este estudio si realizo 4 tipos de justificación el primer es: Justificación Teórica, este trabajo permitirá conocer y ampliar

el conocimiento teórico de la demanda gastronómica en la ciudad de Trujillo, a la vez ayudara a entender lo que busca el turista gastronómico.

**La Justificación Práctica:** Dara a conocer las características de la gastronomía en la ciudad de Trujillo para determinar una ruta culinaria alternativa, así mismo crecerá la oferta turística en la provincia de Trujillo. En la cual traerá un mayor crecimiento económico en el destino.

**Justificación social:** Se conocerá la cultura, tradición, herencias trujillana a través de la gastronomía a los turistas que visitaran la ciudad de Trujillo, en la cual los cocineros profesionales e empíricamente serán los encargados de brindar y preparar los platos típicos tradicionales que permanecen a lo largo de la historia trujillana. **Justificación por Conveniencia:** Este trabajo sirve para reconocer la demanda del turismo gastronómico para la creación de una ruta culinaria que asimismo sus beneficios conforman como un aporte de información, recabada y analizada respecto a las preferencias, motivaciones del perfil del turista gastronómico, exponiendo sus principales realidades, problemática, entre otras en la cual ayudará a contribuir a otros trabajos en relación al tema.

Como objetivo general es Determinar si la demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo creará una ruta culinaria alternativa en el año 2019. Cuyos objetivos específicos determinar la demanda turística en la gastronomía de la ciudad de Trujillo en el año 2019; identificar el perfil del turista gastronómico nacional e internacional; Identificar las preferencias gastronómicas del turista nacional.

## **II. Método**

### **2.1. Tipo y diseño de investigación**

El tipo de estudio es no experimental transversal; ya que no se interviene en el objeto de estudio, se observa el fenómeno tal como se dan en su contexto natural para luego analizarlo. (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

EL tipo de diseño de investigación es descriptivo, ya que se busca especificar las propiedades, características donde se pretende recoger información de manera independiente sobre la variable a la que se refieren y de corte trasversal donde recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

### **2.2. Operacionalización de variables**

En este estudio se desarrollara una descripción de una solo variable, la cual se detallara a través de sus indicadores e dimensiones.

MATRIZ DE OPERALIZACION DE VARIABLE

Tabla 1

VARIABLE	DIFINICION CONCEPTUAL	DIFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICION
Demanda Turística	La demanda turista no es todo similar. En primer lugar hay que segmentar ver la diversidad e identificar los mercados que se define como fragmento de diferentes consumidores, en la cual se identifica características similares entre los turistas. Cada comportamiento tiene un segmento turístico específico en fusión de sus necesidades, preferencias y características.(P.178)  Narváez y Fernández(2010)	Esta variable se medirá a través de encuestas, que servirá para identificar el perfil del turista gastronómico nacional e internacional	Demanda  Comportamiento  Perfil  Preferencias	Motivación Culinario  Turista nacional e internacional  Turista gastronómico  Preferencias Gastronómicas	Nominal

NOTA: Antón y Gonzales. Planificación territorial del turismo. Barcelona España Eureka Media

### 2.3. Población, muestra y muestreo

En este trayecto del estudio consideramos a los turistas nacionales e internacionales como muestra, en la cual se realizara ciudad Trujillo metropolitana

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

#### 2.4.1. Técnica

TÉCNICA	INSTRUMENTOS
Encuestas	Encuestas estructurada

#### 2.4.2. Validez y confiabilidad.

El instrumento fue validado por 3 expertos:

Castro Gutiérrez, Marco      D.N.I 18040669

Morales Rezze, Jesús      D.N.I 07128242

Soto Díaz José      D.N.I 17811177

### 2.5. Procedimiento

Se procedió a aplicar los instrumentos a los encuestados, previo consentimiento de su parte; garantizándoles la salvedad de sus identidades, cumpliendo así con el criterio ético de investigación.

### 2.6. Método de análisis de datos

El análisis de datos se planteó de forma descriptiva, tanto para la entrevista a profundidad, como la realización de encuestas. El nivel de confianza es de 95% en la ciudad de Trujillo metropolitano: 64024 con las edades edad de: 18 – 60 años y género masculino 34% y femenino 64%

$$n = \frac{NZ^2pq}{E^2(N-1) + Z^2pq}$$

$$n = \frac{(64024)(1.96)^2 * (0.05) (0.05)}{(0.005)^2(64024 - 1) (0.08)^2 + (1.96)^2(0.05) (0.05)}$$

$$n = 149.71$$

$$n = 150$$

## 2.7. Aspectos éticos

Esta investigación respeta los aspectos éticos las cuales son:

La investigación que se está realizando, está bajo las normas APA en el marco teórico y antecedentes.

### III. Resultados

Objetivo 1: Determinar la demanda turística en la gastronomía de la ciudad de Trujillo.

Tabla 2: *Determinar la demanda turística en la gastronomía de la ciudad de Trujillo*

Determinar la demanda turística en la gastronomía de la ciudad de Trujillo.	
Turista nacional	El turista nacional, que visita la ciudad de Trujillo, proviene de las ciudades de Lima, Chimbote, Chiclayo, Piura y Cajamarca.
	Motivo de viaje son de negocios y visitas a familiares.
	Ocupación son estudiante, profesionales y profesores.
	Turismo que le gustaría realizar es un turismo gastronómico y cultural.
	Realizar actividades turísticas
	Edad promedio 39 años
Turista internacional	País de procedencias es Chile, Estado Unidos y Ecuador.
	Ocupación: profesional.
	Motivos de viaje, realizar turismo en la ciudad de Trujillo
	Sus viajes son en familia
	Viene a conocer centros arqueológicos y playas.
	Lugares que visitan Huanchaco, centro arqueológico Chan – Chan y Soy y la Luna

*Nota:* Datos obtenidos de las encuestas aplicadas a los turistas nacionales e internacionales en la ciudad de Trujillo 2019.

Con los datos obtenidos por las encuestas aplicadas, el 100% de turistas si le gusta la idea de una ruta culinaria alternativa en la ciudad Trujillo y también está dispuesto a recorrer esta ruta culinaria, la cual les parece novedosa, porque el 80% de turista no tiene ninguna experiencia previa en relación al turismo gastronómico. Trujillo tiene una buena planta turística, los hoteles están categorizados y cuenta con permisos por el Mincetur, los restaurantes también cuentan permisos por el Mincetur, la ciudad cuenta con todos los servicios básicos, agua, luz e internet, transporte público y privado. Para llegar a cada recursos o atractivo turístico tiene la señalización adecuada.

Objetivo 2: Identificar el perfil del turista gastronómico nacional.

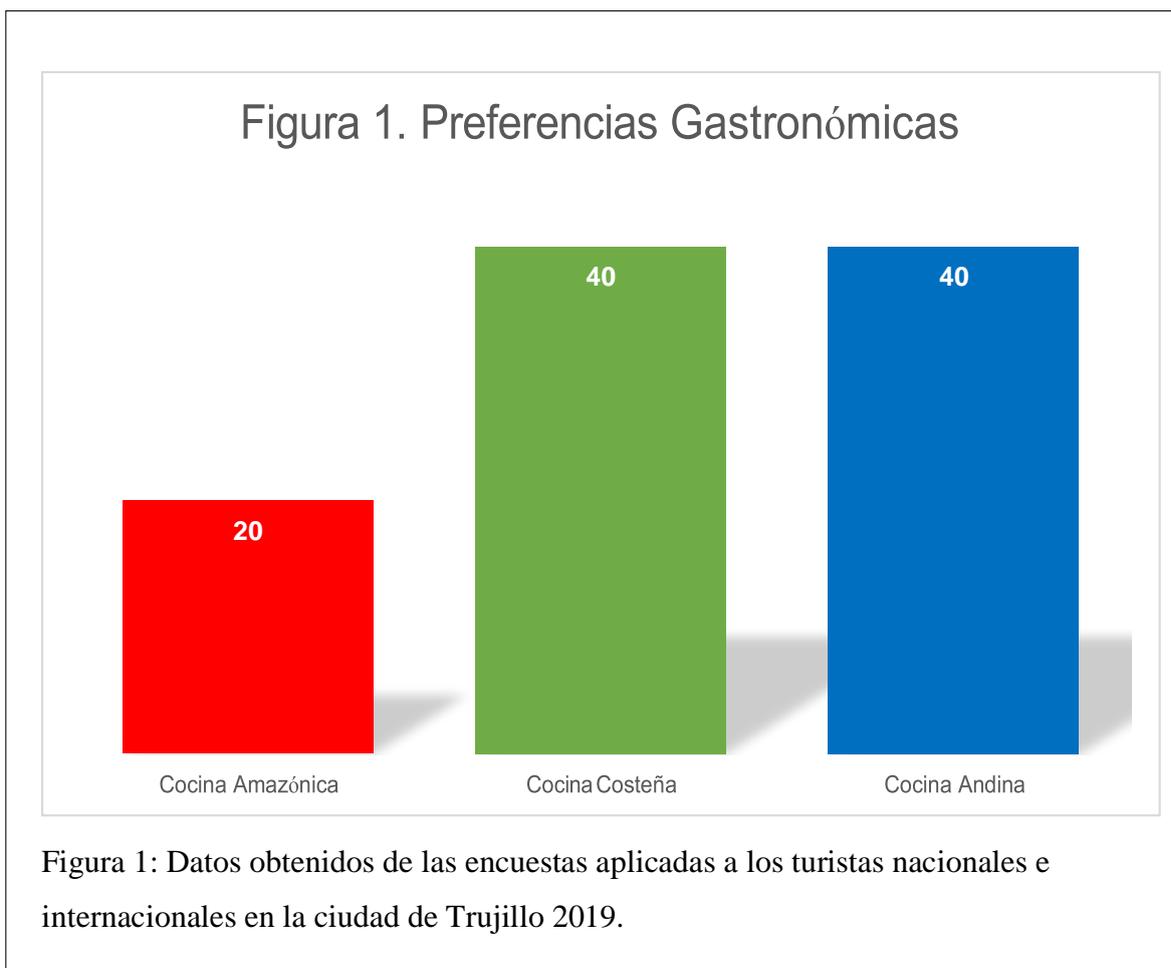
Tabla 3: *Perfil del turista gastronómico nacional.*

Perfil del turista gastronómico	
Edad promedio	39 años
Motivo de viaje	Negocios
Gasto promedio	S/450.00 a S/550.00
Estadía promedio	3 días
Tipo de hospedaje	Hotel de 3 estrellas
Turismo que le gustaría realizar	Turismo cultural y Turismo gastronómico

*Nota:* Datos obtenidos de las encuestas aplicadas a los turistas nacionales e internacionales en la ciudad de Trujillo 2019.

En el perfil del turista nacional, obtenido por las encuestas realizadas en la ciudad de Trujillo en el año 2019, el turista nacional tiene un promedio de 39 años de edad, que son géneros masculinos y femeninos, su principal motivo de viaje son de negocios, secundarios es por estudio o visitas a familiares, el medio de transporte que utilizan son autobuses, aviones y autos particulares; la ciudades emisores de donde provienen es Lima, Chiclayo, Cajamarca, Piura y Chimbote; los días en que el turista se queda son 3 días en la ciudad en las que realiza sus actividades, el gasto promedio de los turistas es de S/450.00 a S/550.00. Los hoteles en donde pernocta son de 3 estrellas o también se hospedan en hostales y casas de familiares.

Objetivo 3: Identificar las preferencias gastronómicas del turista nacional del año 2019



Las preferencias gastronómicas las cuales los datos fueron obtenidos por las encuestas realizada en la ciudad de Trujillo en el 2019, tiene una preferencias de realizar un turismo gastronómico, en que visitaran, el centro de la ciudad, el mercado central, participar en los cultivos de cosecha de insumos, participar en la elaboración de los platos típicos de la región, los turistas prefieren la cocina criolla, consiste en la cocina andina que tiene un 40% de aceptación de los turistas, y la vez con 40% cocina costeña que debe estar incluidos en la ruta culinaria. El turista le gustaría recorrer la ruta culinaria en principalmente Trujillo centro, después en Huanchaco, a la vez con Campiña de Moche, y después Otuzco y Pacasmayo. Los turistas desean realizar actividades de turismo cultural, consisten en visitar plazas, iglesias, catedrales, centros arqueológicos y comprar como artesanía, dulces típicos y artículos de vestir.

#### IV. Discusión

Para los resultados de esta investigación que se obtuvieron mediante la aplicación de encuestas elaborada por la investigadores, la cual se aplicó a turistas nacionales e internacionales para determinar la demanda del turista gastronómico en la ciudad de Trujillo en el año 2019; de acuerdo con los resultados se determinó que existe una demanda de turística gastronómica en la ciudad de Trujillo, ya que existe turistas interesados en realizar una ruta gastronómica, debido que hay recursos que se puede realizar y predisposición para desarrollar una ruta gastronómica alternativa. Según la teoría Pulido y Sáez (2011) afirma son aquellas personas que puede visitar o viajar a futuro y participar en actividades turísticas. Por otra parte Burgos (2015) redacta en su tesis “impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco “expone que sí, hay interés por parte de la demanda turística potencial que permita mejorar la competitividad en la oferta turística actual e imagen turística a su vez existir el mismo tiempo generar mayor flujo en la demanda turística. Entonces al existir una demanda turística potencial; se podrá mejorar la oferta turística que ya está realizando en Trujillo, brindando una nueva experiencia turística.

Y con respecto al primer objetivo específico es determinar la demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo.; según Narváez y Fernández (2010) la demanda del turista, no es todo similar. En primer lugar hay que segmentar ver la diversidad e identificar los mercados que se define como fragmento de diferentes consumidores, en la cual se identifica características similares entre los turistas, cada comportamiento tiene un segmento turístico específico en fusión de sus necesidades preferencias y características, esto se ve reflejado que si están dispuesto a realizar una ruta gastronómica, ya que el 60% de los encuestado no tiene experiencia pero tienen el deseo de realizar actividades de turismo gastronómico, el 50% le parece una muy buena idea de una ruta gastronómica en la ciudad de Trujillo y el otro 50% le parece buena la idea. La capacidad económica del turista en gasto promedio que se queda en la ciudad con un 45% es de S/450 a S/550 que utilizan para su desplazamiento en la ciudad, actividades que realizan y estadía.

En el segundo objetivo específico es identificar el perfil del turista gastronómico nacional e internacional, para Pulido y Sáenz (2011) los factores interno o directos de la demanda turística son aquellos factores que son propio de las persona y se involucran en la decisión del viaje y cubrir sus necesidades y está relacionado con la experiencia previa o lo que desea realizar en un nuevo viaje, esto se ve reflejado que el motivo de la visita de los encuestados

con un 60% es por motivo de negocio, el 20% su motivo de viaje son por estudios, como realización de especialidades en torno a su carrera.

Y por último identificar el comportamiento y preferencias gastronómicas del turista nacional, según Narváez y Fernández (2010) cada comportamiento tiene un segmento turístico específico en fusión de sus necesidades preferencias y características, los gustos y las preferencias, son los deseos y necesidades que necesitan para llevar a cabo la actividad, por ende los encuestados prefieren realizar una actividad turística, ya que el 40% de encuestados prefieren realizar un turismo de aventura, el 30% turismo gastronómico, el 20% un turismo de sol y playa y el 10%, las personas encuestada se hospedan mayormente en hoteles de 3 estrellas, ya que realiza labores corporativos en los días que se quedan en la ciudad, en su preferencia gastronómica desean con un 40% la comida costeña y andina, y se refleja que los encuestados con un 50% desean cocina criolla y con 30% cocina gourmet.

## V. Conclusiones

- 5.1** Con la investigación realizada permite afirmar, que si existe una demanda, ya que el 100% de turista encuestado, le gusta la idea de una ruta culinaria alternativa en la ciudad de Trujillo para el año 2019.
- 5.2** La demanda del turismo gastronómico si se daría ya que existen, turistas nacionales y extranjeros que visitan la ciudad de Trujillo que están dispuesto a recorrer una ruta culinaria alternativa, así consolidando el turismo gastronómico del lugar.
- 5.3** El comportamiento del turista nacional, se identificaron que el 100% está dispuesto a realizar actividades turísticas, el 30% está predispuesto hacer un turismo gastronómico, pero el 10% solo tiene experiencia en actividades gastronómicas; entre las características destacadas, el promedio de gasto de S/350.00 a S/550.00, y las actividades que le gustaría realizar en la ciudad, es un turismo cultural, conjuntamente con otras actividades turísticas, mayormente viajan solo, el promedio de edad son 35 a 50 años.
- 5.4** Se debe ampliar el concepto tradicional del turista gastronómico para integrar a todas aquellas personas que desean realizar actividades relacionado con la gastronomía durante su estadía en la ciudad; a pesar de que este no sea su motivo principal, concretamente que el 60% de los turistas de su viaje son negocios, también cuenta con la intención de disfrutar la gastronomía local.
- 5.5** La propuesta de la creación de una ruta culinaria alternativa en la ciudad de Trujillo, se realiza con el fin de incrementar la demanda turística en Trujillo, incrementar los ingresos económicos de los prestadores de los servicios turísticos, además de promocionar la variedad de atractivos turístico a nivel regional.

## **VI. Recomendaciones**

- 6.1** Los empresarios, inversionistas o propietarios de los prestadores de servicio turístico, crean una alianza estratégica, entre ellos, para incrementar la demanda turística de Trujillo, así mismo mejorar en infraestructura, servicios en sus hoteles, restaurantes y agencias de viajes.
- 6.2** Trabajar en conjunto con las organizaciones turísticas tanto regionales como locales, con la finalidad de lograr ampliar la oferta turística, así mismo se puedan realizar estrategias que puedan ayudar en el desarrollo del sector turístico.
- 6.3** Establecer ferias gastronómicas organizado por la área de turismo de la municipalidad de Trujillo y así promocionar una ruta culinaria que comienza a nivel nacional y después a nivel internacional.
- 6.4** Que los medios online, como páginas web, Facebook, Instagram, se posicionen como la fuente de información favorita de los turistas ya que tienen que proporcionar amplia, diversidad e información de la oferta turística, de forma que los viajeros pueden encontrar información útil y de calidad a la hora de planificar su viaje.

## **VII. Propuesta**

La ciudad de Trujillo cuenta con una variedad gastronómica en la que el visitante o turista puede disfrutar un conjunto de potajes y platos típicos de la ciudad. Esta gastronomía tiene una sabrosa y diversificada cantidad de platos, que en algunos casos de tradición, se preparan a base de pescados, mariscos, aves, ganado, productos de tierra, etc. Los nombres de los platos de comida son casi siempre originales y hasta nativos.

### Datos informativos

Tiene como nombre “PROBANDO TRUJILLO” – Circuito gastronómico Trujillo La Libertad. Como público objetivo tenemos a turistas nacionales e internacionales, como responsables Esquivel Gean y Castro Luis, que son los encargados del circuito turístico.

El circuito esta con el nombre “Probando Trujillo” ya que se conocerá la gastronomía de la ciudad Trujillo, ya que cada plato son representativos como el ceviche, el shambar, sopa teóloga, frito con yuca, el cabrito norteña, pato guisado que ya son reconocidos a nivel regional, nacional e internacional.

Este circuito propone algo interesante y nuevo, ya que hasta ahora no hay un circuito netamente gastronómicas, con el objetivo de conocer la tradición, historia, cultura y herencias culinarias de cada lugar histórico de Trujillo. También participaran la elaboración de platos tradicionales y también cosechar productivos, cultivos nativos.

Este circuito también tiene como objetivo, el crecimiento de ingresos económicos para familias, empresas y proveedores para las empresas turísticas. Tiene como centro de soporte a Trujillo que cumple con toda las infraestructura, servicios básicos, servicios bancarios, tiendas por departamento, transporte público y privado, centros comerciales donde los hoteles, restaurantes y agencias viajes están certificado y verificado por micentur.

Para el recorrido de la ruta culinaria, que se realizara en Trujillo, medio de transporte que se utilizara.

Figura 2: Tipo Transporte que se utilizara en la ruta culinaria



Figura 2: Transporte y tiempos que se utilizaran en el circuito gastronómico



### Itinerario ruta "PROBANDO TRUJILLO"

La ciudad de Trujillo cuenta con una variedad gastronómica en la que el visitante o turista puede disfrutar un conjunto de potajes y platos típicos de la ciudad.

Esta gastronomía tiene una sabrosa y diversificada cantidad de platos, que en algunos casos de tradición, se preparan a base de pescados, mariscos, aves, ganado, productos de tierra, etc. Los nombres de los platos de comida son casi siempre originales y hasta nativos.

#### DIA 1:

Arribo y traslado de los turistas hacia el hotel.

Los turistas tendrán un tiempo prudente de 1 hora para establecerse en sus respectivas habitaciones, luego pasaran a tomar desayuno en el restaurante del mismo; finalmente se le dará, previo aviso de tiempo, 10:00 a.m. indicaciones para dirigirnos hacia las Huacas del sol y la luna.

Visita a la Huaca del Sol y la Luna. Los turistas podrán aprender de qué manera el moche realizaban su agricultura, pesca y elaboración de diversos instrumentos para la misma.

12:00 p.m. Visita y almuerzo en el restaurante campestre Rey Sol y Camote. Aquí los cocineros explicaran como se elabora el platillo representante de la campiña de Moche: La Sopa Teóloga. Y los turistas podrán participar en la elaboración de la misma.

2:00 pm Visita al complejo arqueológico Chan Chan. Los turistas conocerán las diferentes técnicas de pesca que utilizaban nuestros ancestros y su cultura.

Opcional. Los turistas visitan Huanchaco para realizar sus compras de artesanías.

Cena

DIA 2:

Desayuno

8:00 a.m. Se visitara el Sanguchería San Agustín y el restaurante los herrajes. Donde se realizara la degustación de los productos que ofrecen los establecimientos, además la persona encargada explicará cómo es que se consiguen los insumos, su duración a la intemperie, tipos y donde se producen.

12:00 pm Almuerzo en el restaurante los Herrajes.

Tarde libre. Donde los turistas pueden aprovechar para conocer un poco más la ciudad y realizar algunas compras.

Cena.

8:00 pm Visita a la heladería artesanal Aldo Diego & Co. Los turistas conocerán la elaboración de los deliciosos helados artesanales que este local brinda en diversidad de sabores y colores.

DIA 3:

8:00 am Desayuno.

Visita al tradicional local del Rincón de Vallejo. Aquí los turistas podrán observar la elaboración de los platos más tradicionales y sofisticados de Trujillo. También se podrá probar un bocadillo de cada platillo.

12:00 pm almuerzo en el restaurante del hotel.

Charla sobre la producción de los platos más representativos de la zona en sala de conferencias del hotel.

Los turistas tendrán un tiempo para prepararse hacia su retorno.

Cena 7:00 pm

Traslado hacia el aeropuerto o terminal terrestre

## Referencias

- Aguirregoitia, A y Fernandez, M. (2015). *La gastronomía en la prensa española del siglo XIX*. (Artículo) Universidad de Alicante, Madrid, España. <http://revistas.ucm.es/index.php/ESMP/article/view/49078/45770>
- Andina. (2013) *Turismo gastronómico creció hasta 25% este año por fama de comida peruana en el exterior*. Recuperado de <http://www.andina.com.pe/agencia/noticia-turismo-gastronomico-crecio-hasta-25-este-ano-fama-comida-peruana-el-exterior-269296.aspx>
- Burgos, E. (2015) *Impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco*. (Tesis para obtener el título profesional) Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú. Recuperado de [http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/1381/1/BURGOS\\_EM\\_ANDO\\_IMPACTO\\_SECTOR\\_GASTRONOMICO.pdf](http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/1381/1/BURGOS_EM_ANDO_IMPACTO_SECTOR_GASTRONOMICO.pdf)
- Diccionario Oxford Living. *Definición de cocinero*. Recuperado de <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/cocinero>
- Gastón, A. (2016) *Cocina peruana es una marca multinacional del siglo XXI*. Recuperado de <http://elcomercio.pe/economia/peru/acurio-cocina-peruana-marca-multinacional-siglo-xxi-209195>
- Gastronomia2011. *Alimentos del ayer y hoy*. Recuperado de <http://alimentosayeryhoy.blogspot.pe/2011/07/utensilios-de-cocina.html>
- Guardia, S. (2016) *Cocina peruana. Historia, cultura y sabores*. Lima. Universidad San Martín de Porres. Perú
- Huerta, J. (2012), titulado *Una cocina en búsqueda de identidad: Representaciones de la gastronomía de Baja California*. (Para obtener el grado de Maestro en estudios culturales) El colegio de la Frontera Norte, Tijuana, México. Recuperado de <https://www.colef.mx/posgrado/wp-content/uploads/2014/03/TESIS-Huerta-Rivera-Juan-Pablo.pdf>

- Lauer, M. (2012) *La olla de cristal. Mirando el futuro de la cocina peruana*. Perú
- La definición. *Definición de gastronomía*. Recuperado de <https://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>
- Morgan, J. (2006) *Creación culinaria. Introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del mundo*. España
- Peres, J. (2001) *Hostelería: Técnicas y calidad de servicio*.
- Rae. *Definición de insumos*. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=LpMamwM>
- Unesco. (2010) *Patrimonio inmaterial*. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>
- Universidad Perú. *Definición de gastronomía*. Recuperado de <https://www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php>
- Velásquez, O. (2012) *Gastronomía e identidad nacional. Perú recuperación de su autoestima y desarrollo sostenido*. Perú
- Yoshimura, J. (2012) *Innovación en la gastronomía peruana: El rol de las redes sociales en la consolidación de la marca “Cocina peruana”*. (Tesis para obtener la maestría en gestión y política de la innovación y la tecnología) Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, Perú. Recuperado de <https://es.scribd.com/document/152651423/Yoshimura-Matsuki-Jenny-Innovacion-Cocina-1>

## Anexos



### Anexo 1: Encuestas para conocer la demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta culinaria alternativa en el año 2019.

Género:

Ocupación:

Rango de edad:

18 – 30 años ( )

31 – 36 años ( )

37 – 45 años ( )

46 - 60 años ( )

Lugar de procedencia:

País:.....

Ciudad:.....

1. ¿Medio que utilizo para llegar a la ciudad?

- a) Avión
- b) Autobús
- c) Automóvil

2. ¿Cuál es el motivo de su viaje?

- a) Placer o descanso ( )
- b) Negocios ( )
- c) Visitas a familiares ( )
- d) Estudios ( )

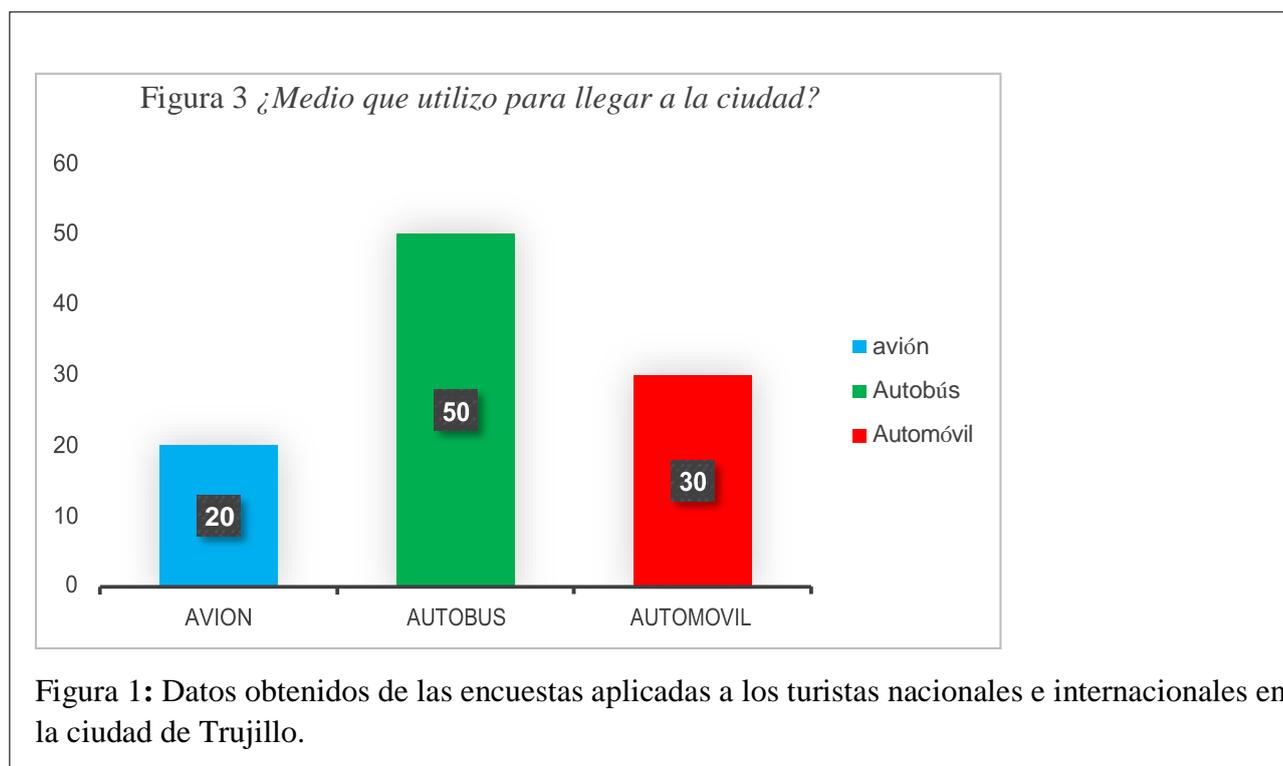
3. ¿Con quienes suele viajar?

- a) Solo ( )
- b) Pareja ( )
- c) Amigos ( )
- d) Familia ( )

4. ¿Cuánto gasta en su viaje?
- a) De S/250.00 a S/350.00
  - b) De S/350.00 a S/450.00
  - c) De S/ 450 a S/550.00
  - d) De S/550.00 a S/650.00
  - e) De s/650.00 a mas
5. ¿Qué tipo de hospedaje utiliza?
- a) Hotel de 4 o 5 estrellas
  - b) Hotel de 3 estrellas
  - c) Hostal
  - d) Casa de amigos o familia
6. ¿Qué actividades turísticas te gustaría realizar en la ciudad de Trujillo?
- a) Turismo de sol y playa
  - b) Turismo cultural
  - c) Turismo gastronómico
  - d) Turismo de aventura
7. ¿Probaste alguna vez comida regional como la costeña, Andina y Amazónica?
- a) Muy Frecuentemente
  - b) Frecuentemente
  - c) Ocasionalmente
  - d) Raramente
  - e) Nunca
8. Con respecto a la pregunta anterior; ¿Qué tipo de comida regional prefiera más?
- a) Amazónica
  - b) Costeña
  - c) Andina
9. ¿Has tenido alguna experiencia con actividades turísticas relacionadas con el turismo gastronómico?
- a) Casi siempre
  - b) Usualmente
  - c) Ocasionalmente
  - d) Raramente
  - e) Nunca

10. ¿Qué le parece la idea de una ruta alternativa gastronómica en la ciudad de Trujillo?
- a) Muy buena
  - b) Buena
  - c) Regular
  - d) Malo
  - e) Muy malo
11. ¿Qué cocina prefiere encontrar, si usted tomaría la ruta alternativa gastronómica?
- a) Cocina Criolla
  - b) Cocina Vegetariana
  - c) Cocina gourmet
  - d) Cocina Vegana
12. ¿Qué actividades le gustaría realizar en la ruta culinaria?
- a) Un Roatrip
  - b) Participar en la elaboración de platos
  - c) Participar en los cultivos de cosecha de insumos
  - d) Ciclismo turístico
13. ¿Qué lugar le gustaría participar de la ruta culinaria?
- a) Trujillo centro
  - b) Huanchaco
  - c) Campiña de moche
  - d) Otuzco
  - e) Pacasmayo

## Resultados de las encuestadas aplicadas en la ciudad de Trujillo en 1 año 2019



De acuerdo con los turistas encuestados el 50% arribaron a la ciudad de Trujillo llegaron en autobús, provenientes de ciudades de Lima, Chiclayo y Piura; en automóvil con el 30% la mayoría de encuestados llegan mayormente Chiclayo y Lima; posteriormente en arribos en avión con un 20% llegan de la ciudad de Lima.

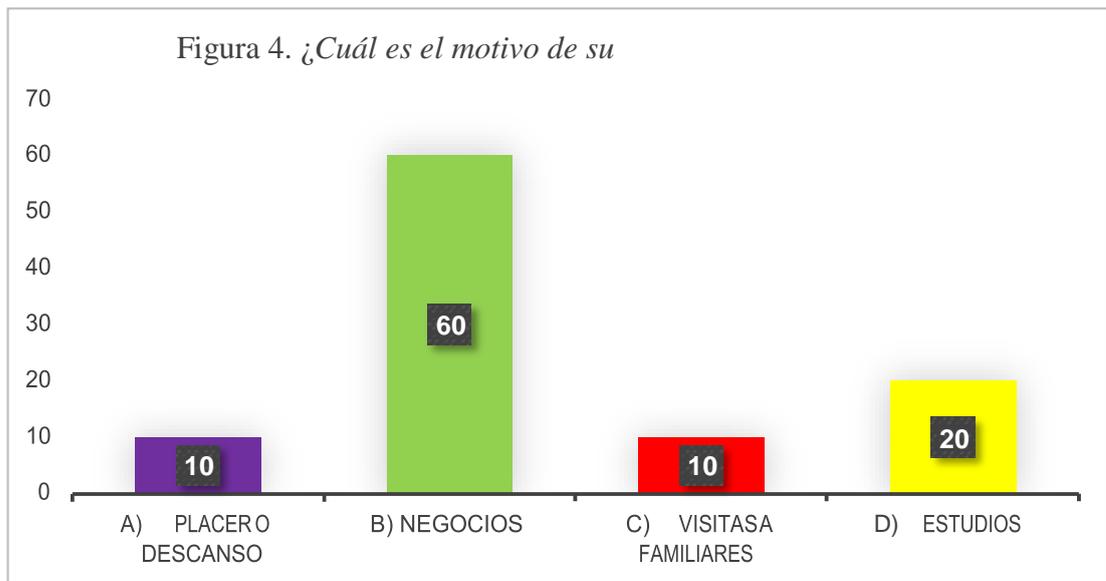
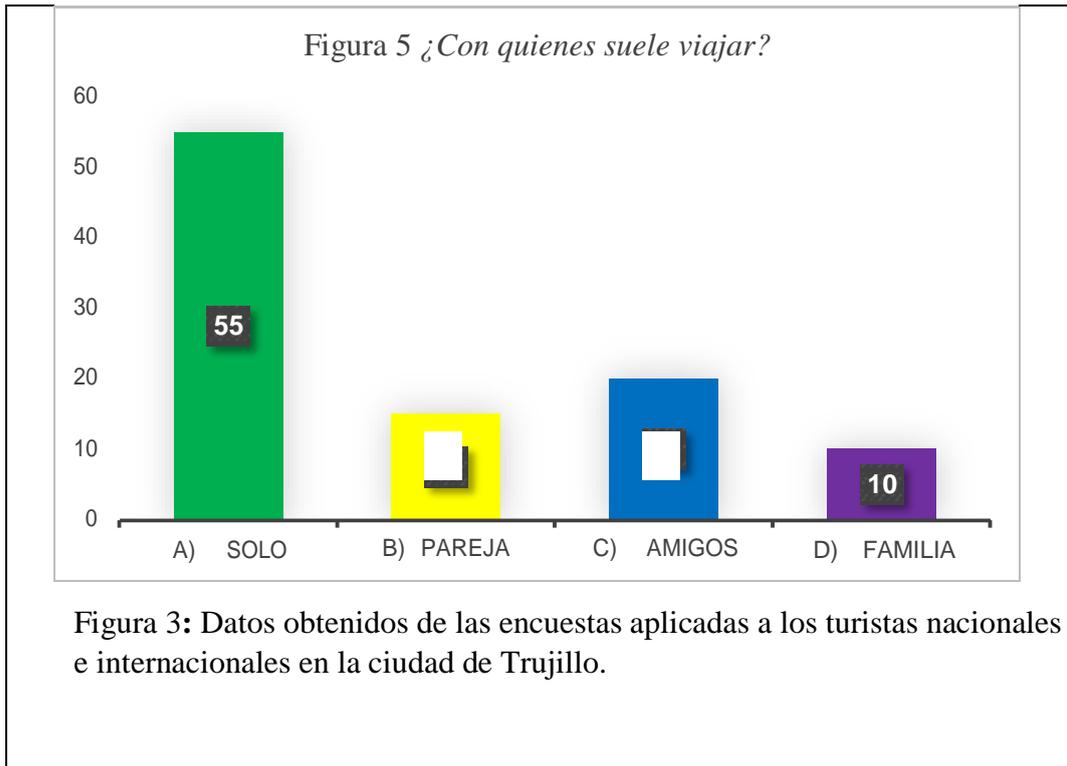
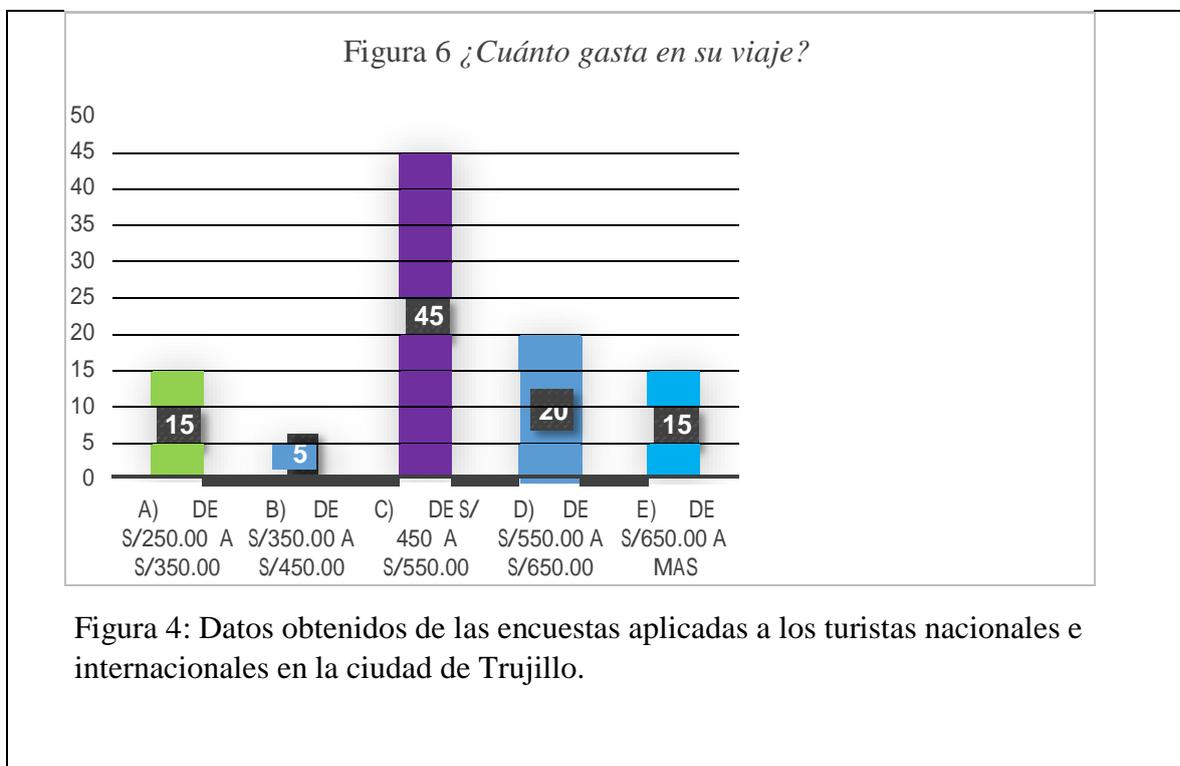


Figura 2: Datos obtenidos de las encuestas aplicadas a los turistas nacionales e internacionales en la ciudad de Trujillo.

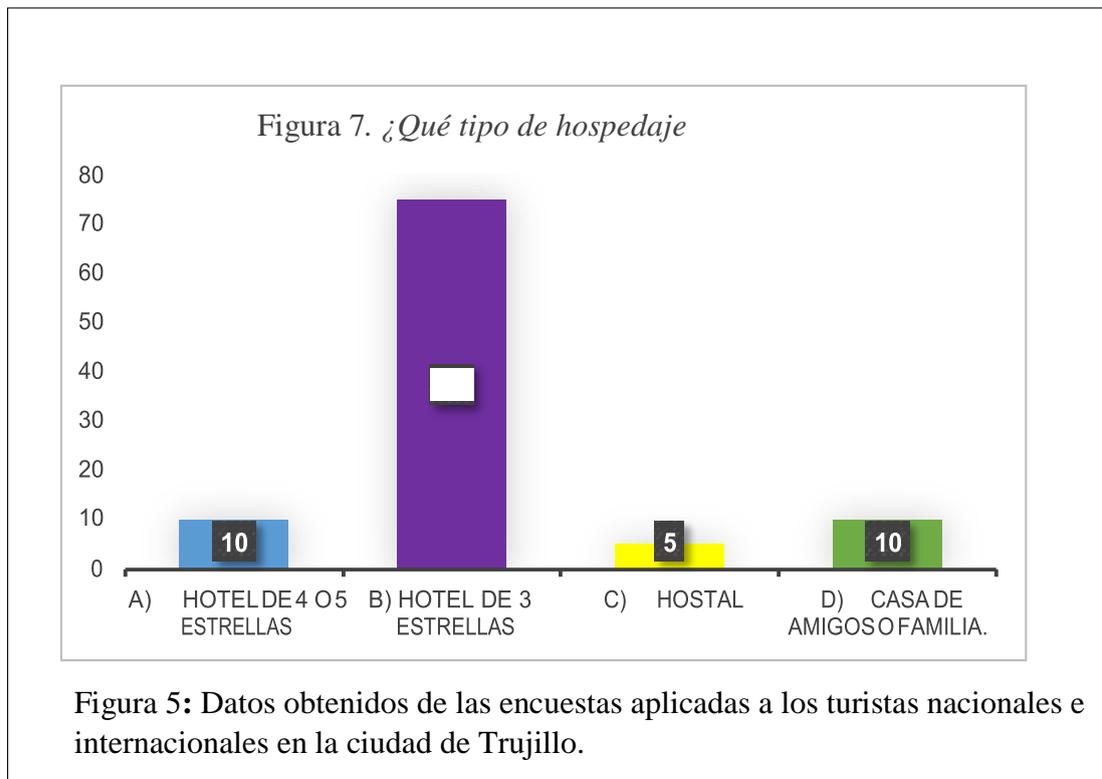
Los arribos en la ciudad de Trujillo, con un 60% son de negocios, ya que viene a realizar reuniones de negocios, realizar conferencias de negocios, capacitaciones para empresas; con el 20 % de encuestados realizan actividades relacionados a estudios, como seminarios estudiantiles, realización de diplomados y especializaciones en universidades y con un 10% son arribos para visitar a la familia o placar.



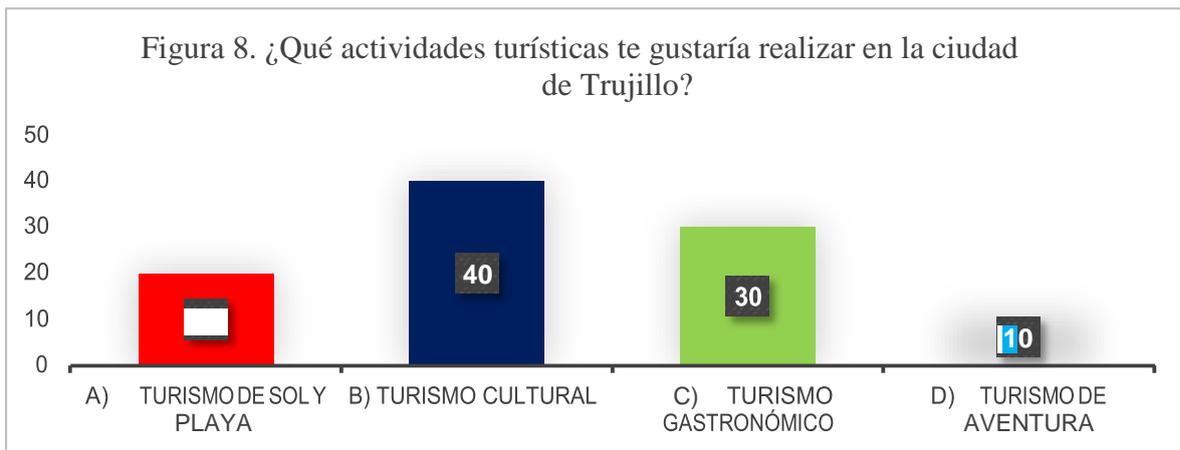
El 55% de encuestados suele viajar solo, ya que realizan actividades corporativas en la ciudad, el 20% viajan con amigos, el 15% en pareja y el 10 en familia; ya que realizan actividades parecidas en conocer centros arqueológicos, playas y probar comida tradicional de la ciudad Trujillo.



Como se observas en el gráfico, el 45% tiene un gasto de S/450.00 a S/550.00 a comparado con un 20% que su gasto es de S/550.00 a S/650.00; por otro lado, las personas gastan un promedio de S/650.00 a más en su viaje en Trujillo



Las personas encuestadas que arriban a la ciudad de Trujillo, se hospedan en un hotel de 3 estrellas, un porcentaje de 75%, ya que la mayoría realizan actividades corporativas en la ciudad de Trujillo, el 10% en hoteles de 4 a 5 estrellas, el 5% en hostales



**Figura 6:** Datos obtenidos de las encuestas aplicadas a los turistas nacionales e internacionales en la ciudad de Trujillo.

En esta grafica demuestra que las personas le gustaría practicar un turismo cultural con porcentaje de 40% en segundo lugar con 30% le gustaría practicar un turismo gastronómico, un 20% le gustaría practicar un turismo de sol y playa y el otro 10% un turismo de aventura.

Figura 9. ¿Probaste alguna vez comida regional como la costeña, Andina y Amazónica?

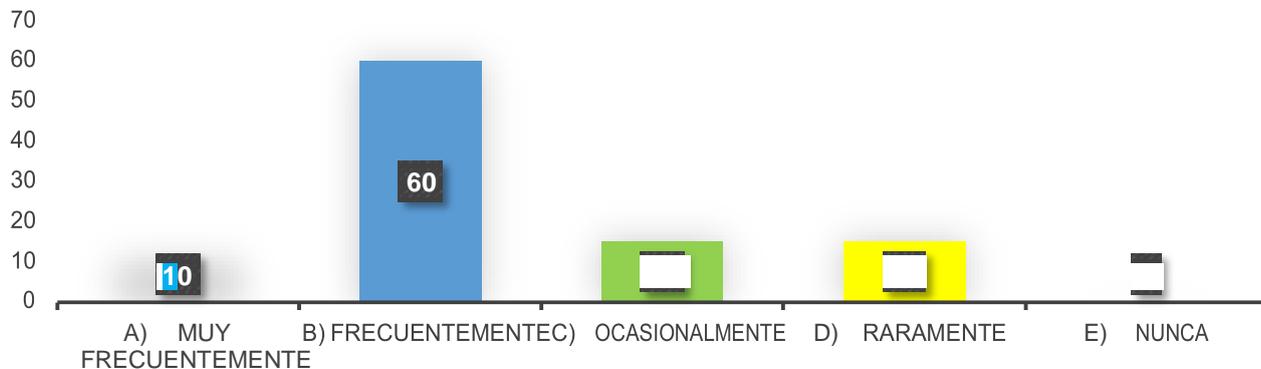


Figura 7: Datos obtenidos de las encuestas aplicadas a los turistas nacionales e internacionales en la ciudad de Trujillo.

El 60% de los encuestados consume comida costeña así como andina y amazónica; y un 15% consume ocasionalmente; los 3 tipos de comida, es poco el porcentaje que nunca o raramente consuman comida costeña, andina y amazónica.

Figura 10. ¿Con respecto a la pregunta anterior; ¿Qué tipo de comida regional prefiera más?

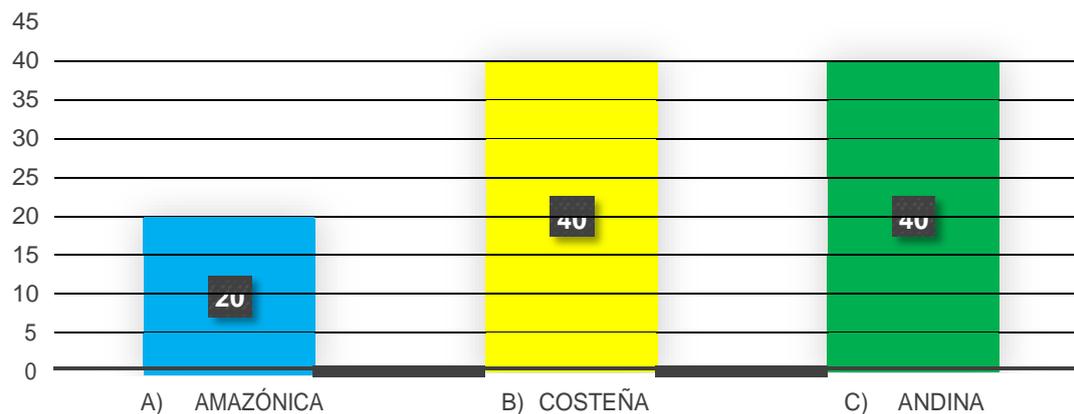
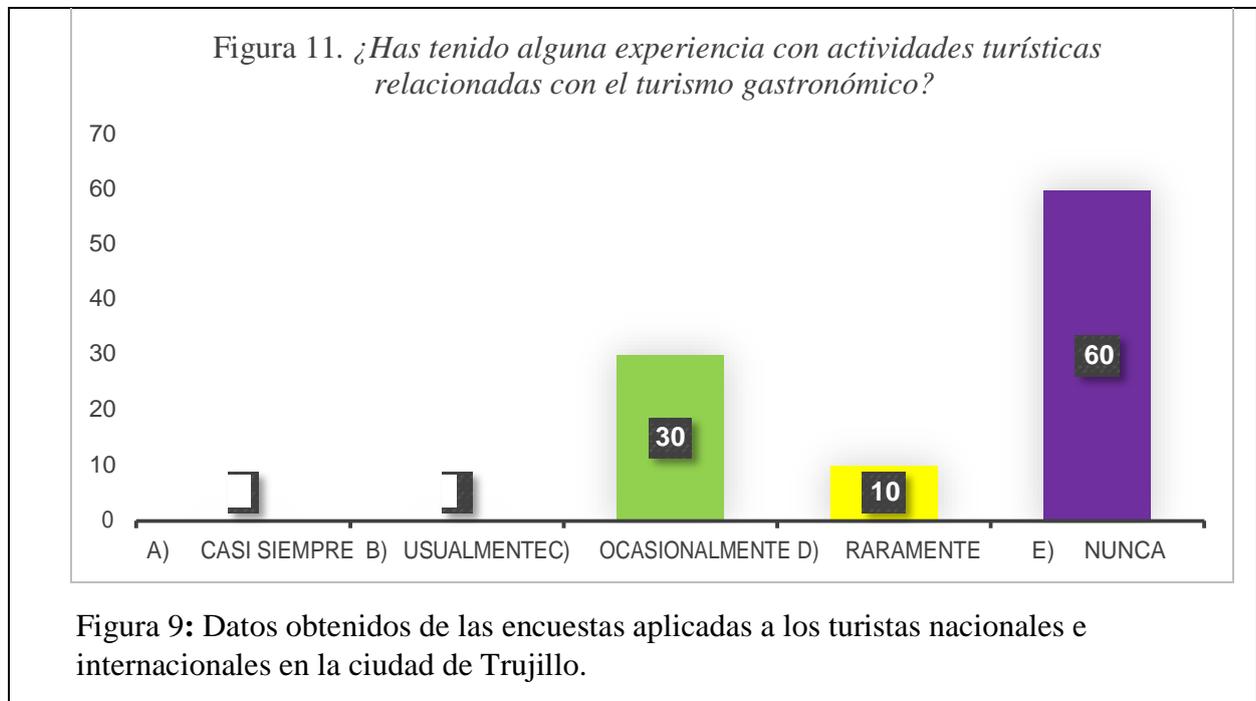
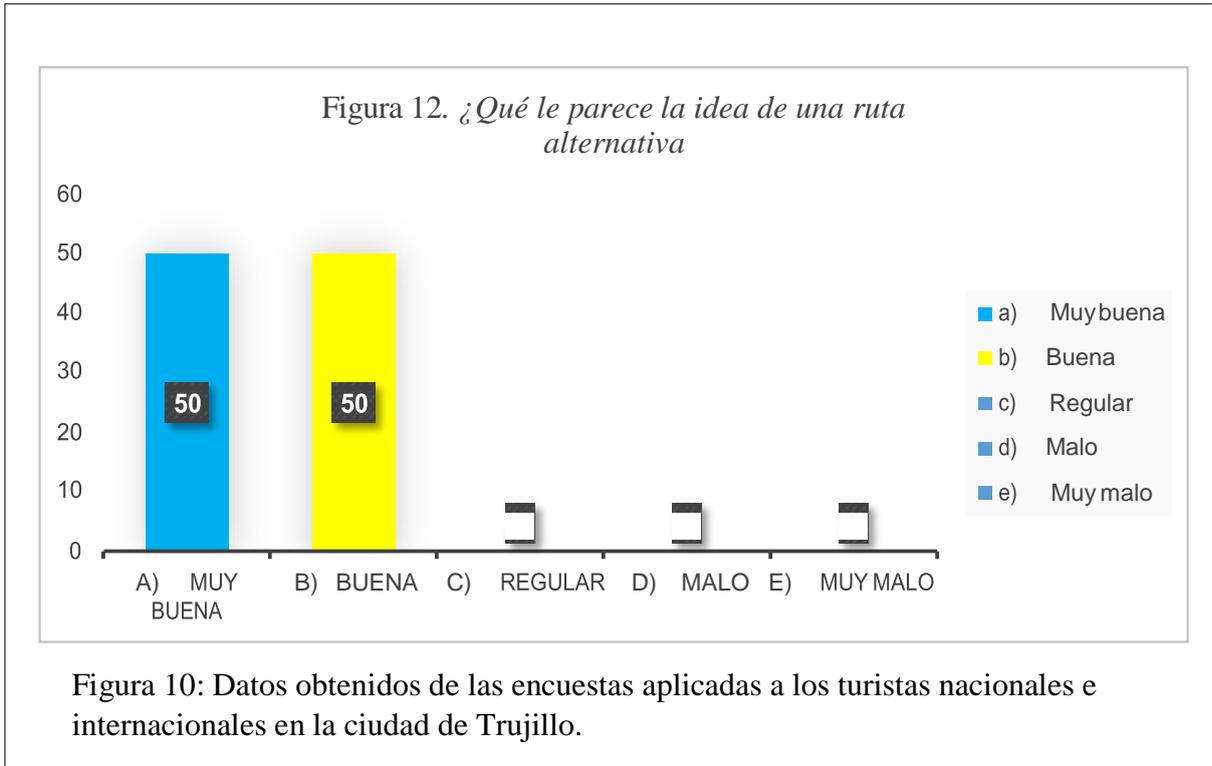


Figura 2: Datos obtenidos de las encuestas aplicadas a los turistas nacionales e internacionales en la ciudad de Trujillo.

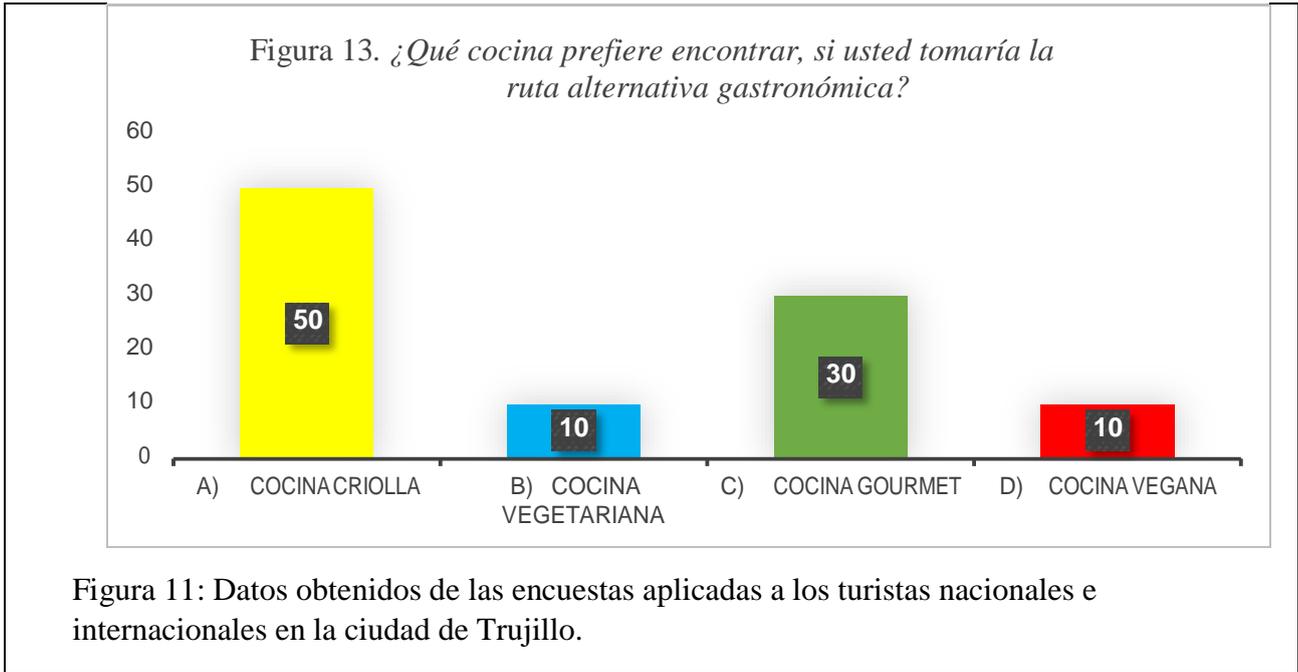
Las personas prefieren la comida costeña y a la vez andina, ya que tiene el mismo porcentaje de 40%. Ya que los encuestados tienen más fácil de encontrar restaurantes que vende platos de comida costeña y andina, y con 20% la comida amazónica, ya que no hay muchos restaurantes con temática de platos selváticos.



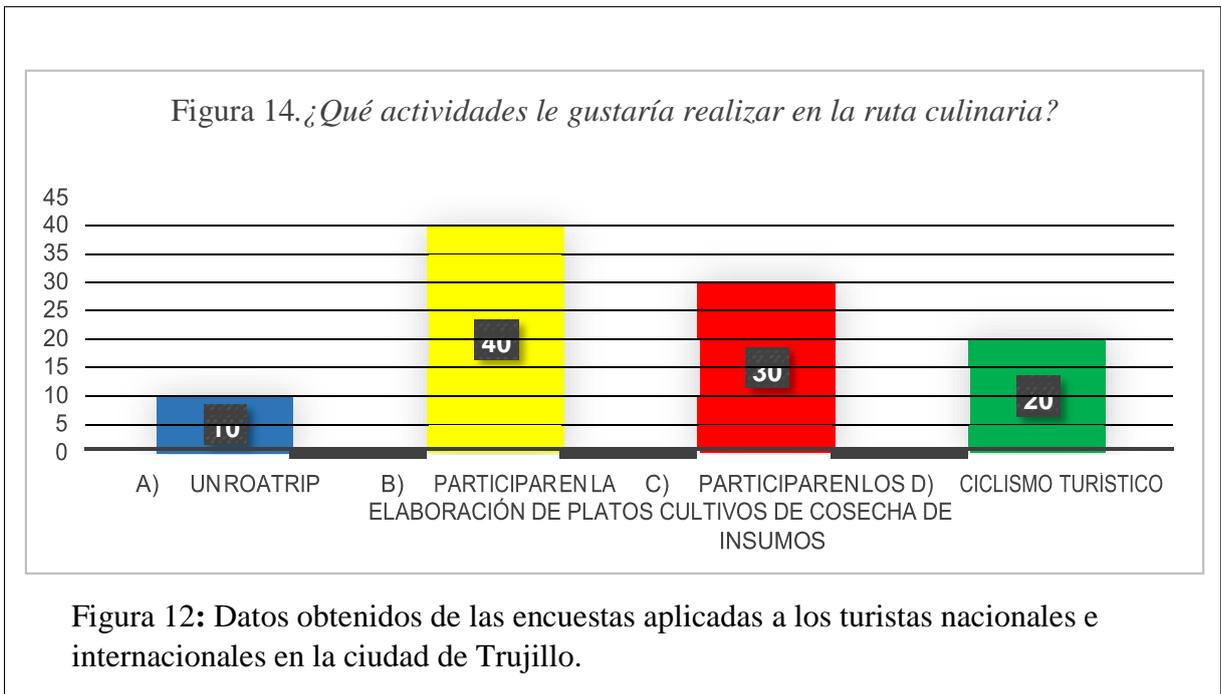
La mayoría de personas no tienen una experiencia directa con actividades turísticas, solo un 10% ha tenido una experiencia turística, ya que el resto casi nunca tuvo, por el motivo, que nunca lo ofrecieron o saben que existe



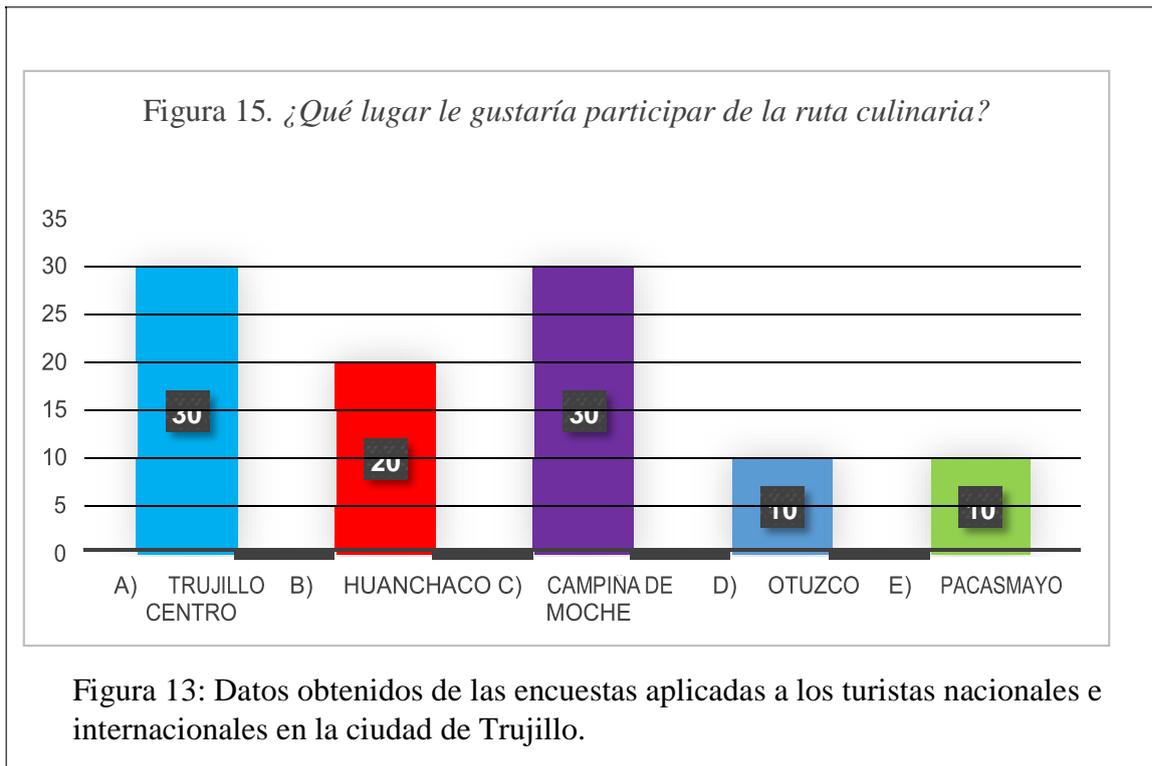
En este grafico demuestra que las personas si están de acuerdo a la idea de la creación de una ruta gastronómica en la ciudad de Trujillo,



Las personas desean la cocina criolla, en la ruta alternativa gastronómica, en la cual con un 30% que sea una cocina gourmet, con una 10% que la cocina sea vegana y vegetariana.



La mayoría de encuestados le gustaría realizar actividades en participación de elaboración de platos, otros participar en los cultivos de cosecha de insumos, otros en ciclismo turístico y hacer un roatrip.



Las personas le gustaría practicar esta ruta culinaria en Trujillo centro y a la vez en la campiña de moche y con porcentaje menores en Pacasmayo, Otuzco y huanchaco.

**Anexo 2: Matriz de Validación**

**MATRIZ DE VALIDACION DE INSTRUMENTOS**

MARCO CASTRO GUTIÉRREZ

Titular del DNI N° 18040669, de profesión LICENCIADO EN TURISMO  
ejerciendo actualmente como ADMINISTRADOR  
de la institución SUITE PLAZA S.R.L.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación del instrumento ( cuestionario), que serán aplicados en la ciudad de Trujillo centro  
y en caso de hacer las observaciones pertinentes, puede formular siguientes apreciaciones

	Excelente	Bueno	Aceptable	Deficiente
Congruencia de ítems		✓		
Amplitud del contenido		✓		
Cobertura de los ítems		✓		
Claridad y precisión		✓		
Relevancia		✓		

Trujillo 26/11/2018

SUITE PLAZA S.R.L.  
Marco Castro Gutiérrez  
Lic. Marco Castro Gutiérrez  
Firma del evaluador

### MATRIZ DE VALIDACION DE INSTRUMENTOS

Yo, JOSÉ SOTO RÍOS

Titular del DNI N° 17811177, de profesión LIC. EN TURISMO

Ejerciendo actualmente como DOCENTE Y GUÍA DE TURISMO

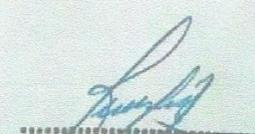
En la institución MINORTE TRAVEL Y SECOMTOR

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación del instrumento (cuestionario), que serán aplicarán en la ciudad de Trujillo centro

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puede formular siguientes apreciaciones

	Excelente	Bueno	Aceptable	Deficiente
Congruencia de ítems	✓			
Amplitud del contenido	✓			
Redacción de los ítems	✓			
Claridad y precisión	✓			
Pertinencia	✓			

Trujillo 26/11/18

  
Lic. José Soto Ríos  
Reg. CLTLL-0010  
GERENTE

Firma del evaluador

MATRIZ DE VALIDACION DE INSTRUMENTOS

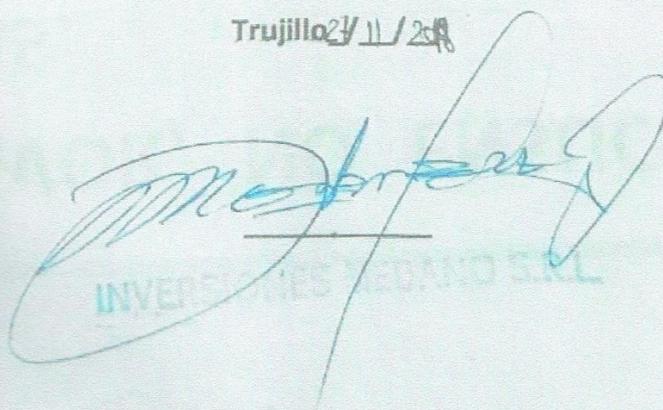
YO, Jesús Morúa Ressa  
Titular del DNI N° 07128242, de profesión Abogado  
Ejerciendo actualmente como Administrador  
En la institución Hotel Medano SRL

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación del instrumento (cuestionario) en la ciudad de Trujillo centro.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular siguientes apreciaciones.

	Excelente	Bueno	Aceptable	Deficiente
Congruencia de ítems	X			
Amplitud del contenido		X		
Redacción de los ítems		X		
Claridad y precisión		X		
Pertinencia		X		

Trujillo 27/11/2018



### Anexo 3: Acta de Aprobación de Originalidad de Tesis

	<b>ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS</b>	Código : F06-PP-PR-02.02 Versión : 10 Fecha : 10-06-2019 Página : 30 de 52
---	--	---

Yo, Shirley Rodríguez Chamorro, docente de la Facultad de Ciencias Empresariales y Escuela Profesional de Administración en Turismo y Hotelería de la Universidad César Vallejo de Trujillo, revisor (a) de la tesis titulada "Demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta culinaria alternativa en el año 2019", de los estudiantes Esquivel Reátegui, Amaro Geancarlo; Castro Quiroz, Luis Miguel, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 22% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito (a) 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.

Lugar y fecha: Trujillo, 08 de julio del 2019

  
.....  
Firma  
Shirley Rodríguez Chamorro  
DNI: 41167674

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

# Anexo 4: Pantallazo de Reporte de Turnitin

Feedback Studio - Google Chrome  
ev.turnitin.com/app/carta/es/?o=1257671426&ro=103&s=1&u=1088032488&lang=es

feedback studio | Demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta culinaria alternativa en el año 2019

**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ADMINISTRACION EN TURISMO Y HOTELERIA

TITULO:  
Demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta culinaria alternativa en el año 2019

TESIS PARA OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN ADMINISTRACION EN TURISMO Y HOTELERIA

AUTORES:  
Esquivel Reátegui, Amaro Geancarlo (0000 - 0002 - 9623 - 966)  
Castro Quiroz, Luis Miguel (0000 - 0003 - 2175 - 6707)

ASESORA METODÓLOGA  
Mg. Shirley Rodríguez Chamorro (0000 - 0002 - 4856 - 5022)

ASESOR ESPECIALISTA:  
Mg. Mirtha Armas Chang (0000 - 0002 - 9646 - 0196)

LINEA DE INVESTIGACION:  
Patrimonio y Recursos Turístico

TRUJILLO- PERU  
2019

**Resumen de coincidencias**  
22 %  
Se están viendo fuentes estándar  
Ver fuentes en inglés (Beta)

Coincidencias

1	repositorio.ucv.edu.pe	Fuente de Internet	5 %
2	Entregado a Universida...	Trabajo del estudiante	2 %
3	Entregado a Universida...	Trabajo del estudiante	2 %
4	dinamizasasesores.es	Fuente de Internet	1 %
5	Entregado a Universida...	Trabajo del estudiante	1 %
6	nuc.udc.es	Fuente de Internet	1 %
7	repositorio.esan.edu.pe	Fuente de Internet	1 %
8	Entregado a Universida...	Trabajo del estudiante	1 %
9	Entregado a Universida...	Trabajo del estudiante	1 %
10	repositorio.upao.edu.pe	Fuente de Internet	1 %
11	repositorio.uladech.ed...	Fuente de Internet	1 %

Página: 1 de 24 | Número de palabras: 6000 | Text-only Report | High Resolution Activado | 18:05 14/02/2020

**Anexo 5: Acta de Autorización de Publicación de Tesis en Repositorio**

 <b>UCV</b> UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	<b>AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS          EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV</b>	Código : F08-PP-PR-02.02 Versión : 10 Fecha : 12-07-2019 Página : 1 de 1
--	---	---

Yo Castro Quiroz Luis Miguel identificado con DNI N° 46512292 egresado de la Escuela Profesional de Administración en turismo y Hotelería de la Universidad César Vallejo, autorizo (  ), No autorizo (  ) la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado "Demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta culinaria alternativa en el año 2019"; 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: 46512292

FECHA: Trujillo 12 de Julio del 2019

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



**AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS  
EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV**

Código : F08-PP-PR-02.02  
Versión : 10  
Fecha : 12-07-2019  
Página : 1 de 1

Yo Esquivel Reategui Amaro geancarlo identificado con DNI N° 77043393 egresado de la Escuela Profesional de Administración en turismo y Hotelería de la Universidad César Vallejo, autorizo (  ), No autorizo (  ) la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado "Demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para la creación de una ruta culinaria alternativa en el año 2019"; 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: 77043393

FECHA: Trujillo 12 de Julio del 2019

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

## Anexo 6: Autorización de la Versión Final de la Tesis



# UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

### AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE  
LA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES \_\_\_\_\_

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

Esquivel Reátegui, Amaro Geancarlo

Castro Quiroz, Luis Miguel

INFORME TÍTULADO:

Demanda del turista en la gastronomía de la ciudad de Trujillo para  
la creación de una ruta culinaria alternativa en el año 2019.

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

SUSTENTADO EN FECHA: 12 de julio del 2019

NOTA O MENCIÓN: Quince (15)



*Rodriguez*

\_\_\_\_\_  
PRIMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN