



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

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

**ESTUDIO DE LA DEMANDA DEL TURISMO GASTRONÓMICO
PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TEMÁTICO EN LA
CIUDAD DE PIURA-2012**

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

AUTOR

Bach. CORNEJO CARRIÓN, JACK RENZO

ASESOR(A)

LIC. RAMOS ALTAMIRANO, CECILIA MARGOTH

LINEA DE INVESTIGACION:

GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y CENTROS DE ESPARCIMIENTO

PIURA – PERÚ

2012

JURADO CALIFICADOR

SALDARRIAGA PACHERREZ, MIGUEL

PRESIDENTE

LIC. CECILIA MARGOTH RAMOS ATAMIRANO

SECRETARIO

LERGGIOS LEÓN, JUAN PABLO

VOCAL

DEDICATORIA

A Dios, por darme fortaleza y sabiduría en los momentos de debilidad y poder sobreponerme para seguir adelante con mis estudios en el trayecto de mi carrera profesional y poder culminar satisfactoriamente otra etapa de mi vida.

A mis maravillosos padres, por darme la vida y la oportunidad de estudiar y llegar a ser un profesional, por comprenderme y apoyarme en los momentos difíciles a lo largo de estos años de estudios.

A mi abuela, por sus consejos y por encomendarme a Dios mediante sus oraciones y plegarias para formarme como persona y profesional.

A todas las personas que de alguna u otra manera han contribuido a la realización de esta investigación.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por permitirme culminar con éxito y paciencia el esfuerzo de todos estos años de estudio.

Agradecer a la Lic. Cecilia Ramos Altamarino por su orientación, dedicación, preocupación y apoyo profesional a lo largo del desarrollo de mi investigación.

Agradecer al Lic. Erickson Lizano Troncos, por ser un buen docente y amigo, por el apoyo incondicional a lo largo de la elaboración de tesis.

Agradecer a mis amigos por su paciencia, apoyo constante y permanente en todo momento y por aconsejarme a lo largo de mi carrera profesional.

DECLARACIÓN DE AUTENCIDAD

Yo Jack Renzo Cornejo Carrión con DNI N° 45234948, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo – Piura, 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 presentan en la preses 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 Cesar Vallejo – Piura.

Piura, Diciembre del 2013

Bach. Jack Renzo Cornejo Carrión

PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado, presento ante ustedes la Tesis titulada “Estudio de la demanda del turismo gastronómico para la creación de un restaurante temático en la ciudad de Piura – 2012.”

Esta tesis ha sido desarrollada con la finalidad de identificar los Factores de la demanda del turismo gastronómico que influyen en la creación de un restaurante temático en la ciudad de Piura Culturales , en cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo para obtener el Título Profesional de Licenciado en Administración en Turismo y Hotelería.

Esperando cumplir con los requisitos de aprobación.

El Autor

ÍNDICE

PÁGINA DE JURADO	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DECLARACION DE AUETNTICIDAD	v
PRESENTACIÓN	vi
INDICE	vii
RESUMEN	xi
ABSTRACT	xii
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	13
CPÍTULO II: MARCO METODOLOGICO	52
2.1. VARIABLES	52
2.2. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	53
2.3. METODOLOGÍA	55
2.4. TIPO DE ESTUDIO	55
2.5. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	55
2.6. POBLACIÓN Y MUESTRA	56
2.7. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	57
2.8. MÉTODOS DE ANÁLISIS DE DATOS	57
III. RESULTADOS	58
IV. DISCUSIÓN	148
V. CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS	151
VI.CONCLUSIONES	156
VII. SUGERENCIAS	157

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	158
ANEXOS	160
ANEXO 1: Encuesta	160
ANEXO 2: Resolución Magisterial N° 081-94	162
ANEXO 3: Reglamento de Restaurantes	164
ANEXO 4: Cronograma de Actividades	169
ANEXO 5: Matriz de consistencia lógica	171

LISTA DE TABLAS Y GRÁFICOS

TABLA N° 01 Características demográficas de los turistas	57
TABLA N° 02 Sector donde trabajan los turistas	58
TABLA N° 03 Motivo de viaje	59
TABLA N° 4 Tiempo que permanencia de los turistas en Piura	60
TABLA N° 5 Dinero que gastan los turistas en su permanencia en Piura	61
TABLA N° 6 Tiempo que permanecen en Piura según motivo de viaje	62
TABLA N° 7 Dinero que gastan los turistas según su permanencia y motivo de viaje .	63
TABLA N° 8 Conocimiento sobre Turismo Gastronómico	64
TABLA N° 9 Opinión sobre el desarrollo del Turismo G. en Piura	65
TABLA N° 10 Opinión de los turistas sobre la importancia de la gastronomía piurana en el desarrollo de la actividad turística.	66
TABLA N° 11 Tipos de restaurante que acuden los turistas	67
TABLA N° 12 Gasto promedio de los turistas en los restaurantes	68
TABLA N° 13 Platos que degustan los turistas en Piura	69
TABLA N° 14 Frecuencia con la que el turista acude a un restaurante durante su estadía en Piura	70
TABLA N° 15 Aspectos de los establecimientos que llaman la atención en los turistas.	71
TABLA N° 16 Grado de satisfacción de los turistas por los restaurantes que visitan en Piura.	72
TABLA N° 17 Concordancia de los turistas con el precio que pagan en relación al servicio	73
TABLA N° 18 Concordancia por parte de los turistas por lo adecuado que resulta el servicio q brindan los restaurantes.	74
TABLA N° 19 Percepción de los turistas con respecto a la atención que brindan los restaurantes en Piura.	75

TABLA N° 20 Concordancia de los turistas con el ingreso de un Restaurante temático en Piura.	76
TABLA N° 21 Tipo de restaurante temático que los turistas prefieren que se incorpore en Piura.	77
TABLA N° 22 Zona en la que los turistas prefieren que se ubique el restaurante temático,	78
TABLA N° 23 Servicios que a los turistas les gustaría que brinde el nuevo restaurante temático.	79
TABLA N° 24 Características que a los turistas les gustaría que tenga el nuevo restaurante temático.	80
TABLA N° 25 Medios publicitarios por los cuales los turistas se informan sobre los restaurantes de Piura.	81

RESUMEN

La presente investigación denominada “Estudio de la Demanda del Turismo Gastronómico para la creación de un restaurante temático en la ciudad de Piura – 2012”, se realizó con el propósito de determinar si existe demanda gastronómica en la ciudad, analizando el mercado actual y calculando la rentabilidad del ingreso de un nuevo restaurante con una proyección diferente a la de los demás restaurantes en la ciudad de Piura, esta nueva idea busca montar un restaurante que brinde en un solo lugar varios servicios.

Para ello se ha realizado un exhaustivo estudio del mercado, la demanda turística gastronómica, logrando identificar cuáles son los gustos, preferencias, de los turistas que arriban a la ciudad de Piura con respecto al tipo de comida, platos y servicios que desean consumir y recibir al momento de adquirir un producto o servicio, también fue necesario realizar un plan de negocio para conocer cuánto será la inversión inicial del proyecto y finalmente elaborar un análisis financiero para obtener información sobre la rentabilidad y viabilidad de la propuesta.

Palabras claves: Restaurante, investigación de mercado, análisis financiero, turismo gastronómico.

ABSTRACT

This research entitled "Study of Gastronomic tourism demand for creating a theme restaurant company in the city of Piura - 2012" was held for the purpose of determining its gastronomic demand exists in the city, analyzing the current market and calculating the profitability of entry of a new restaurant with a different projection of the other restaurants in the city of Piura, this new idea looking up a restaurant that provides in one place a number of services.

This has made a thorough study of the market, gastronomic tourism demand, managing to identify the tastes, preferences of tourists arriving in the city of Piura for the type of food, dishes and services they want to consume and receive when purchasing a product or service, it was also necessary to make a business plan to know how much is the initial investment of the project and finally develop a financial analysis for information on the profitability and viability of the proposal.

Keywords: restaurant, market research, financial analysis, gastronomic tourism.