



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN
TURISMO Y HOTELERÍA**

Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística del distrito de Catacaos - Piura 2020

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Administración en Turismo y Hotelería

AUTORA:

Hermoza Davila, Maria Pia Hortencia (orcid.org/0009-0007-5504-4894)

ASESORA:

MBA. Palma Vallejo, Juana Graciela (orcid.org/0000-0002-4770-2670)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Patrimonio y Recursos Turísticos

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

PIURA - PERÚ

2020

Dedicatoria

Dedicada en primer lugar a Dios, por estar a mi lado guiándome en todo momento; a mi madre por ser la persona que me impulsa cada día a ser mejor; a mi padre por sus buenos consejos y a mi hermano por ayudarme en todo momento.

María Pía Hortencia Hermoza Dávila

Agradecimiento

Agradezco de manera particular a mi asesora especialista la Ms. Judith Araujo García, por la paciencia y dedicación en estos largos meses de trabajo e investigación.

Asimismo, agradezco a nuestra casa mayor de estudios, Universidad César Vallejo Filial Piura, por brindarnos la oportunidad de formarnos académica y profesionalmente durante estos años de estudios universitarios.

Por último, a mi familia, por ser partícipes de mi crecimiento como persona y futura profesional en el campo de la Administración en Turismo y Hotelería.

La autora.

Índice de contenidos

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento.....	iii
Índice de contenidos.....	iv
Índice de tablas.....	v
Índice de gráficos.....	vi
Declaratoria de autenticidad del asesor	vii
Declaratoria de originalidad del autor.....	viii
Resumen	viii
Abstract	x
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	4
III. METODOLOGÍA	11
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	11
3.2. Variables y operacionalización.	11
3.3. Población, muestra, muestreo, unidad de análisis.....	12
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.	13
3.5. Procedimiento.	13
3.6. Método de análisis de datos.....	14
3.7. Aspectos éticos	14
IV. RESULTADOS.....	16
V. DISCUSIÓN.....	28
VI. CONCLUSIONES.....	30
VII.RECOMENDACIONES.....	31
REFERENCIAS	32
ANEXOS.....	37

Índice de tablas

Tabla 1. Recursos turísticos de Catacaos base para la Ruta Gastronómica	16
Tabla 2. Recursos turísticos de Catacaos potenciales para la Ruta Gastronómica	16
Tabla 3. Recursos turísticos de Catacaos complementarios para la Ruta Gastronómica.....	16
Tabla 4. Alojamiento en el distrito.	17
Tabla 5. Restaurante en el distrito.	17
Tabla 6. Estado de los servicios básicos del distrito de Catacaos.	18
Tabla 7. Productos y servicios involucrados en la propuesta.....	26
Tabla 8. Características de la propuesta.....	26
Tabla 9. Itinerario de actividades.	27

Índice de gráficos

Figura 1. Nacionalidad de los turistas que arribaron al distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	19
Figura 2. Motivo de la llegada de turistas que arribaron al distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	20
Figura 3. Motivo de la llegada de turistas que arribaron al distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	20
Figura 4. Lugares que ha visitado del distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	21
Figura 5. Importancia de degustar la comida del distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	21
Figura 6. Platos que ha probado del distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	22
Figura 7. Que otros platos le gustaría encontrar en el distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	22
Figura 8. Recomendaría el restaurante que visitó en el distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	23
Figura 9. Como calificaría el restaurante que visitó en el distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	23
Figura 10. Que insumo le gustó más de la gastronomía de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	24
Figura 11. Qué destacaría de la gastronomía del distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020	24

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD DEL ASESOR

Yo, Palma Vallejo Juana Graciela, docente de la Facultad de Ciencias Empresariales y Escuela Profesional de Administración en Turismo y Hotelería de la Universidad César Vallejo de Piura, asesor de la tesis, titulada: "Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística del distrito de Catacaos - Piura 2020" de la autora Hermoza Dávila, María Pía Hortencia, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 25% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones. He revisado dicho reporte y concluyo 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. 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 vigentes de la Universidad César Vallejo.

Piura, 17 de noviembre de 2020.

Apellidos y Nombres del Asesor: Palma Vallejo Juana Graciela.	
DNI 46853518	Firma 
ORCID 0000-0002-4770-2670	

DECLARATORIA DE ORIGINALIDAD DEL AUTOR

Yo, HERMOZA DAVILA MARIA PIA HORTENCIA estudiante de la de la escuela profesional de ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA de la UNIVERSIDAD

CÉSAR VALLEJO SAC - PIURA, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística del distrito de Catacaos -Piura 2020", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda citatextual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro gradoacadémico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, nicopiados.

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

Nombres y Apellidos	Firma
HERMOZA DAVILA MARIA PIA HORTENCIA DNI: 46495719 ORCID: 0009-0007-5504-4894	Firmado electrónicamente por: MHERMOZAD el 12-10-2024 11:25:05

Código documento Trilce: INV - 1797705

Resumen

La presente tesis tuvo como objetivo general proponer una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística del distrito de Catacaos - Piura 2011; la finalidad de esta investigación brinda un panorama del turismo gastronómico para el desarrollo del distrito de Catacaos; ya que se pretende aportar a la diversificación de la oferta turística generando un beneficio económico para la zona. La metodología se basó en un estudio de enfoque mixto, de tipo básico con un nivel descriptivo, siendo las técnicas de recolección de datos la observación y encuesta, aquella que fue aplicada a 66 turistas, obteniendo como resultados que el principal enfoque de la gastronomía se centra en sus platos típicos como la malarrabia, el seco de chabelo y la algarrobina, además se identificaron los recursos turísticos complementarios que puedan reforzar la ruta turística, finalmente se concluye que la ruta gastronómica propuesta contempla los elementos del producto turístico que permitan diversificar la oferta turística de Catacaos, como los 3 restaurantes muy reconocidos por su público objetivo, finalmente, la infraestructura de Catacaos cumple con las condiciones mínimas, pero aún se debe reforzar la planificación del territorio.

Palabras clave: Ruta turística, gastronomía tradicional, oferta turística.

Abstract

The general objective of this thesis was to propose a gastronomic route that contributes to diversifying the tourist offer of the district of Catacaos - Piura 2011; The purpose of this research provides an overview of gastronomic tourism for the development of the Catacaos district; since it is intended to contribute to the diversification of the tourist offer, generating an economic benefit for the area. The methodology was based on a mixed approach study, of a basic type with a descriptive level, with the data collection techniques being observation and survey, which was applied to 66 tourists, obtaining as results that the main focus of gastronomy was It focuses on its typical dishes such as malarrabia, dry chabelo and algarrobina, in addition, complementary tourist resources that can reinforce the tourist route were identified. Finally, it is concluded that the proposed gastronomic route includes the elements of the tourist product that allow diversifying the offer. tourist area of Catacaos, such as the 3 restaurants highly recognized by their target audience, finally, the infrastructure of Catacaos meets the minimum conditions, but the planning of the territory still needs to be reinforced.

Keywords: Tourist route, traditional gastronomy, tourist offer.

I. INTRODUCCIÓN

La cocina peruana está experimentando un auge que ofrece un enorme potencial para el crecimiento económico del país, tanto en términos de creación de empleos e ingresos en la industria, como en la demanda de productos agropecuarios, recursos acuáticos, productos envasados y utensilios de cocina, entre otros. La cocina también está transformándose en un creciente centro de atracción para el turismo en nuestro país y, por qué no, para la exportación de franquicias, trabajadores y productos.

Resulta asombroso observar cómo la gastronomía, de un tiempo a esta parte, se ha transformado en un elemento de unificación social, identidad cultural y orgullo patrio, algo que antes resultaba inimaginable. Con el paso del tiempo, la gastronomía peruana se ha establecido como una de las más deliciosas y diversas del planeta. Empresarios, periodistas y visitantes internacionales no solo se dirigen a Perú para aprovechar sus encantos turísticos, sino también para degustar su gastronomía.

La gastronomía peruana está consiguiendo un lugar indiscutible a escala regional, nacional e incluso global, resaltando platillos de diversas ciudades como Arequipa, Lima, Piura, Trujillo, entre otras.

La provincia de Piura no es ajena al crecimiento gastronómico que se vive, pues cuenta con exquisitos platos que cualquier turista quisiera degustar, adicional a ello en la actualidad está siendo protagonista de un incremento económico que antes no se veía y nos hace atractivos al ojo de los inversionistas. Piura cuenta con muchos recursos turísticos que podrían llamar la atención de turistas, el distrito de Catacaos ya es conocido porque se desarrollan actividades de artesanía, filigrana y cuenta con recursos turísticos interesantes como lo son Narihualá que tiene restos arqueológicos y el caserío de Simbilá, que complementados con la gastronomía haría que el turismo en este distrito se desarrolle de forma significativa.

Catacaos ya es conocida por sus comidas y picanterías, que son puntos obligados de los lugareños y de todo visitante, siendo el ceviche uno de los más conocidos que puede ser de cachema, cabrilla, mero que junto con chanchita o zarandaja es un manjar, el pasado por agua caliente, el seco de chabelo, la

malarrabia que se expende principalmente en semana santa, la sopa de novios, el arroz con cabrito y tamal verde y por supuesto la famosa chica de jora, bebida fermentada de un tipo de maíz especial, todo esto adicionado con los atractivos que tiene el distrito de Catacaos definitivamente diversificaría la oferta turística ya existente, utilizando la gastronomía como la mejor arma para su complemento.

Teniendo los recursos turísticos y las tradiciones de nuestra parte, entonces porque el distrito de Catacaos no cuenta con una oferta turística potencial, que sea atractiva y llame la atención de los turistas; se sabe que Catacaos ya es conocido por lo sabroso que son su platos, pero el trato con el turista acaba ahí; no sería mejor que el turista aprendiera con que insumos se preparan los platos, participar en su realización, observar su ejecución y finalmente degustarlos; de la mano de personas con conocimiento de tradiciones y que aun utilizan ciertos secretos al realizar los platos; contribuyendo a revalorar la autenticidad de la zona.

Para poder lograr que en la zona aumente el flujo turístico solo se necesita que la población trabaje por un bien común; junto con las autoridades competentes y no dejando de lado a los restaurantes que expenden también comida típica pero que con el pasar del tiempo van perdiendo ya las costumbres ancestrales.

Es por ello por lo que esta investigación tiene como finalidad el diseño de una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística ya existente del distrito de Catacaos, motivando a que el turista no solo quiera degustar de la gastronomía como parte complementaria de la oferta sino también aprender los insumos, costumbres y formas de cocinar de la zona, ayudando a fortalecer la identidad y dando como resultado el mejoramiento de la calidad de vida de la población.

Por ello, se plantea como pregunta general ¿De qué manera una ruta gastronómica contribuye a la diversificación de la oferta turística del distrito de Catacaos?, asimismo los problemas específicos establecidos fueron PE1. ¿Cuáles son los recursos turísticos que podrían contribuir al diseño de una ruta gastronómica de Catacaos?; PE2. ¿Cuál es la situación actual de los servicios turísticos de Catacaos?; y la PE3. ¿Cuál es el nivel de participación de la población dentro de la gastronomía típica del distrito de Catacaos?

El distrito de Catacaos se destaca principalmente por la diversidad y sabor personal que se le da a cada uno de los platos, donde se utilizan variedad de pescados y mariscos, plátanos, yucas, carnes que dan como resultado succulentos platos, conservando las costumbres de la zona.

Siendo así que la investigación se justificó en los diversos aportes en diversos aspectos como:

Aporte teórico, la propuesta aporta en el hecho de incorporar dentro de la teoría del turismo contenidos relacionados a gastronomía, rutas turísticas, todo ello dentro del distrito de Catacaos.

Aporte metodológico: la investigación permitió hacer uso de métodos como deductivo – inductivo, etnográfico y estadístico; y técnicas como la observación, entrevista, fichaje todas ellas dentro del ámbito turístico.

Por otro lado, el éxito de la propuesta para el diseño de una ruta gastronómica depende netamente de las empresas prestadoras de servicios que con orientación turística y contando con productos típicos de la zona llegaría a solidificarse y complementarse la oferta turística teniendo como principales piezas a la población y al gobierno local, teniendo como resultado el desarrollo del distrito de Catacaos. Mejorar la idea.

Consulta la idea es sofisticar la gastronomía, es por ello por lo que la investigación generó un aporte práctico, pues se va a generar una propuesta que diversificará el turismo de la zona y servirá de complemento para la oferta turística ya existente.

Ante lo expuesto de establecieron los objetivos del estudio, considerando el objetivo general Proponer un diseño de ruta gastronómica que contribuya a la diversificación de la oferta turística del distrito de Catacaos – Piura, 2020, los objetivos específicos fueron OE1. Identificar los recursos turísticos que contribuyan contribuya al diseño de una ruta gastronómica de Catacaos; OE2. Analizar la situación actual de los servicios turísticos de Catacaos; y el OE3. Identificar el nivel de participación de la población en el desarrollo de la gastronomía de Catacaos.

Por último, se hace mención que la investigación no presenta hipótesis por ser un estudio de enfoque mixto.

II. MARCO TEÓRICO

En el presente apartado se consideraron los antecedentes de investigación, desde un ámbito internacional, nacional y local.

A nivel internacional se tiene la investigación de Saldaña (2020), su objetivo fue elaborar una propuesta de ruta gastronómica para promover el desarrollo del turismo del sector urbano del Cantón Biblián – Ecuador, la metodología se centró en un enfoque cualitativo bibliográfico, utilizando la revisión bibliográfica como principal instrumento de recolección de información. Los resultados se centraron en el diagnóstico de los microemprendimientos que están vinculados con la gastronomía del casco urbano de Biblián, posterior a ello se consideró modelos de rutas gastronómicas a nivel nacional, latinoamericano e internacional. Se concluye que esta zona tiene un potencial único en gastronomía por ello se considera restaurantes reconocidos a nivel local y nacional como pioneros de la gastronomía ecuatoriana.

Enríquez (2018) el objetivo general del estudio se basó en proponer una ruta gastronómica en el Cantón de Tulcán – Ecuador, con la finalidad de poder contribuir con el desarrollo económico y social de la comunidad. La metodología utilizada se basó en un enfoque cualitativo cuyos instrumentos fueron la ficha de observación y fichas bibliográficas. Los resultados evidencian el potencial de Tulcán para el turismo gastronómico, adicional a ello los restaurantes cumplen con las condiciones mínimas de salubridad, adicional que consideran todas las técnicas ancestrales como parte esencial de su presentación.

Salas y Yansapanta (2016) un estudio cuyo objetivo fue diseñar una ruta gastronómica temática para el Cantón y contribuir con el potenciar el turismo local, la metodología fue de enfoque mixto, empleando instrumentos cualitativos y cuantitativos para recopilar información, la población encuestada fueron los visitantes que llegaron a San Cristóbal. Los resultados evidenciaron que San Cristóbal tiene un potencial turístico para desarrollar el turismo gastronómico a través de una ruta, pero debe acondicionarse e implementar elementos que contribuyan con la facilitación turística. Su principal atractivo es las zonas naturales y la gastronomía tradicional que se comercializa, adicional a ello es el hallazgo de zonas comerciales que aún mantienen una gastronomía tradicional.

Los antecedentes nacionales se tiene el estudio de Jiménez y Muñoz (2018) quienes plantearon como objetivo general proponer una ruta gastronómica en los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque, para ello se consideró una metodología mixta, donde se emplearon 2 instrumentos, en primer lugar, el cuestionario aplicado a los visitantes que llegaron a la región y el segundo instrumento fueron las fichas de observación. Los resultados evidenciaron que Lambayeque tiene un gran potencial en la gastronomía que comercializa, sobre todo los restaurantes con mayor presencia en la ciudad: El Cántaro, El pacífico, El Limón y El Rincón del Pato.

Beteta (2020), un estudio cuyo objetivo general fue rescatar la gastronomía tradicional de Villa Rica - Pasco, a través del rescate de la identidad gastronómica y elaboración de rutas gastronómicas de la zona de estudio. El estudio tuvo un enfoque cualitativo, empleando 2 tipos de instrumentos, en primer lugar, la ficha de observación y entrevista no estructuradas, para ello se consideró levantar información de 3 zonas en específico Yanasha, Austro – alemana y Andinos, cada zona tuvo una particularidad en primer lugar la Ruta del Café, La comunidad alemana y las zonas naturales que tiene esta región. La conclusión del estudio indico que la gastronomía de la Villa Rica se ve afectada por la fusión gastronómica lo que pierde la identidad propia de la zona, adicional a ello la comercialización de comida internacional es aquello que debilita la identidad gastronómica de la ciudad.

Fernández (2018), un estudio cuyo objetivo general se centró en diagnosticar el turismo gastronómico de Huaral, para ello se consideró un enfoque cualitativo de tipo básico con un diseño fenomenológico, para ello se consideró como participantes a 10 personas entre las cuales pertenecían al área de turismo de la municipalidad, representantes de restaurantes a quienes se aplicaron guías de entrevistas, además de la utilización de fichas de observación a los recursos turísticos y servicios turísticos. Los resultados indicaron que el ente gubernamental tiene poca intervención en el turismo, adicional a ello faltan proyectos que permitan contribuir con la mejora del turismo.

De igual manera la base teórica, en primera instancia se define el termino Oferta turística, considerada como el conjunto de recursos potenciales que posee un núcleo turístico para atraer y motivar a los turistas e infraestructuras y prestar

los correspondientes servicios a los turistas. Estos productos y servicios turísticos deben competir en el mercado frente a otros para conseguir una sólida demanda. En la oferta la combinación del sector privado y del sector público desarrolla específicamente la identificación necesaria, la infraestructura, la promoción y la capacitación. Se puede determinar que la oferta turística de una zona, según sus recursos y que cuenten con infraestructuras ideales para su visita son capaces de cautivar la atención de los turistas.

La propuesta turística se compone del producto turístico, descrito por Soto (2014) como un conjunto de elementos tangibles e intangibles que proporcionan ventajas capaces de captar a grupos específicos de turistas, ya que cumplen con sus expectativas vinculadas a su tiempo libre.

Acerenza (2010) señala que el producto turístico no es más que una serie de beneficios, tanto materiales como inmateriales, que se proporcionan con el objetivo de cumplir con los anhelos o expectativas del visitante... En realidad, se trata de un producto compuesto que puede ser examinado en base a los elementos fundamentales que lo componen: atractivo, facilidades y acceso.

De acuerdo con los conceptos encontrados podemos decir que el producto turístico en el conjunto de servicios y productos que por sus cualidades tiene la capacidad de llamar la atención a grupos determinados de turistas para satisfacer sus necesidades y deseos.

El segundo término considerado es la demanda turística, definida como el conjunto de atributos, valores, servicios y productos que el mercado pide a los operadores turísticos, para satisfacer determinadas necesidades de esparcimiento, ocio, tiempo libre o vacaciones. La demanda es constituida por los visitantes que desean acceder a los servicios que conforman la actividad turística.

De acuerdo con Mincetur (2019), la demanda se divide en demanda turística potencial: Grupo de personas que cuentan con la capacidad para consumir o comprar un servicio o producto turísticos determinado, pero aún no lo han consumido; y la demanda turística real: Grupo de personas que consumen o compran un servicio o producto turístico.

El turismo gastronómico es una modalidad de turismo donde la gastronomía del país que se visita es una actividad primordial durante el recorrido. El turismo Gastronómico es una nueva alternativa de aventura, no solo orientada a individuos

que aprecien el arte de la comida excelente, como chefs o gourmets, sino que está dirigido a todas las personas que estén dispuestas a vivir una nueva experiencia gastronómica. Las actividades del turismo gastronómico no se limitan únicamente a la visita a restaurantes que ofrecen platos, sino que incluyen elementos como el recorrido por mercados, comercios que comercializan alimentos locales, la visita a las viviendas de los residentes, la participación en festividades locales, entre otros. Uno de los propósitos de este turismo no solo consiste en visitar lugares.

La Organización Mundial de Turismo (2018), describe este tipo de turismo como el recorrido por productores primarios y secundarios de alimentos, festivales de gastronomía, restaurantes y sitios particulares donde la degustación de platillos y/o la experimentación de las características de una región especializada en la producción de alimentos es el objetivo principal para llevar a cabo el viaje. Además, con la recuperación de la gastronomía tradicional de las áreas rurales y su inclusión en la propuesta turística de estas, no solo se logrará potenciar los destinos turísticos internos, sino que se preservará un legado cultural de siglos. En la actualidad, es crucial distinguir en primer lugar a los visitantes que se alimentan en un lugar distinto al habitual por necesidad, de aquellos que eligen el destino por necesidad.

La definición de ruta gastronómica se deriva del francés route, que a su vez se deriva del latín rupta. Es una ruta, vía o camino que facilita el tránsito desde un sitio hacia otro. Igualmente, una ruta se refiere a la dirección que se adopta para un objetivo.

Es el camino para continuar con un inicio y un destino distintos, que se utiliza como fundamento para la elaboración de los itinerarios. Los elementos que definen el camino son una serie de valores paisajísticos, culturales, humanos y naturales, que establecen el núcleo lineal de interés. Sin embargo, este estudio se enfoca principalmente en las rutas culinarias y lo que se deriva de estas, además de examinar algunas rutas ya establecidas.

Una ruta gastronómica es un recorrido que facilita el reconocimiento y disfrute de manera ordenada del proceso de producción agropecuaria, industrial y la apreciación de la gastronomía regional, manifestaciones de la identidad cultural de cada nación. La ruta gastronómica representa un viaje a través de las recetas de cocina más distintivas. Este lugar te permitirá degustar las recetas más

tradicionales de la región e introducir aquellas que consideres que deben incluirse en ese viaje.

Existen tipos de rutas gastronómicas, aquellas que pueden organizarse de acuerdo con las siguientes características:

Rutas culinarias según producto. Estamos hablando de rutas estructuradas en función de un producto específico, como vinos, quesos, entre otros. Rutas culinarias por platillo. Es una organización cuyo pilar fundamental es el plato que se ha preparado. En otras palabras, la cocina representa el núcleo central de la organización.

Las Rutas de la Carpa Frita y del Choucrutte (Alsacia) en Francia, así como la embrionaria Ruta del Curanto en el Sur de Chile (Barrera, 1999), representan ejemplos de esta clase de estructura.

Rutas gastronómicas étnicas. A pesar de que podrían ser parte de las rutas por plato, el elemento étnico es tan relevante que digna de ser diferenciado. Estamos hablando de aquellas iniciativas basadas en la tradición gastronómica de comunidades migrantes. Como sucede en los estados de Santa Catarina y Río Grande do Sul en Brasil, donde la intensa presencia de colectividades alemana e italiana se ha vinculado al turismo rural, estableciendo rutas gastronómicas vinculadas a la nacionalidad de los migrantes. Un caso ilustrativo sería el camino de la colonia italiana Roteiros Integrados da Quarta Colonia.

Las motivaciones del turismo gastronómico, las motivaciones físicas. El turismo gastronómico se sustenta básicamente en satisfacer necesidades que en la vida cotidiana no lo son como la necesidad de relajarse, cambiar de rutina, y la oportunidad de familiarizarse con nuevos sabores.

Las motivaciones Culturales. La gastronomía tiene como principal característica prevalecer la identidad cultural del país en donde se desarrolla, es por es por eso que los turistas ven a este tipo de turismo como la posibilidad de conocer mejor un lugar determinado. El turismo gastronómico no solo se centra en la degustación de platos sino también aprender sobre la cultura, tradición y ritos de la ciudad que visita.

Se considero de igual manera enfoques conceptuales, dentro de los cuales se presenta a:

Atractivo turístico, es todo lugar, capaz de generar un desplazamiento turístico, es decir, genera que el turista se sienta atraído a viajar y disfrutar de ellos. Es el recurso turístico al cual la actividad humana le ha incorporado instalaciones, equipamiento y servicios, agregándole valor.

Demanda turística. Se deriva de todas las decisiones basadas en las necesidades personales de los consumidores de turismo, también puede ser descrito como la demanda global a cada uno de los precios de los productos y servicios que conforman los viajes. Se asume que el precio es la variable más relevante que influye en la demanda, usualmente se afirma que la demanda actúa de forma decreciente en comparación con el aumento de este.

Gastronomía. Es la investigación de la interacción del ser humano con su dieta y su entorno o entorno ambiental. Frecuentemente se asume incorrectamente que el concepto de gastronomía solo está relacionado con el arte de la cocina y la decoración alrededor de una mesa. No obstante, esta es una mínima porción del área de estudio de esa disciplina.

Mercado turístico. Es el sitio en el que se encuentran, por un lado, la provisión de productos y servicios turísticos y, por otro lado, la necesidad de dichos productos y servicios turísticos. Por ende, el mercado turístico es el ámbito económico que comprende a todas las compañías que venden productos y servicios relacionados con los viajes. Este mercado generalmente está vinculado al ocio, pero también a los viajes comerciales, académicos y otros factores.

Oferta turística. Se refiere al grupo de productos y servicios, recursos e infraestructuras organizadas y estructuradas de tal manera que estén disponibles en el mercado para ser utilizados o consumidos por los visitantes.

Recurso turístico. Todo lo que tiene atributos que representan un atractivo para el turismo, ya sea de naturaleza para el esparcimiento y la recreación, o de carácter histórico y cultural.

Ruta gastronómica. Simboliza un recorrido por las recetas de cocina más características de la zona buscando mantener la memoria local y regional como son el sabor, el olor, las creencias y ritos asociados; en fin, de fortalecer la identidad de su gente.

Turismo Gastronómico. El objetivo principal del viaje es descubrir y probar ciertos tipos de comidas y bebidas específicas de la región, para familiarizarse con las especialidades culinarias que se elaboran con motivos o en fechas determinadas que se alinean con festividades cívicas o culturales de relevancia local y/o nacional debido a su temporada, para familiarizarse con sus ingredientes e incluso para aprender a prepararlos, en otras palabras, para experimentar nuevas sensaciones y

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación.

La investigación tuvo un enfoque mixto, citada por Hernández – Sampieri et al. (2014) como un proceso de investigación que considera la recopilación de información cualitativa y cuantitativa, es decir utiliza instrumentos para recopilar datos y convertirlo en estadística, además de analizar la información e interpretarla para llegar a una conclusión.

El tipo fue aplicado, es decir solo recopiló información de campo y bibliográfico para un análisis de datos y llegar a una conclusión que permita derivar una propuesta (Vara Horna, 2010).

El diseño fue DEXPLIS, es decir un diseño del enfoque mixto que consiste un diseño secuencial, es decir aplicar un instrumento en primera instancia para continuar con la segunda aplicación del instrumento, este diseño es apropiado por el mismo hecho de tener 2 instrumentos.

3.2. Variables y operacionalización.

Las variables de investigación fueron dos: Ruta gastronómica y oferta turística.

La primera variable Ruta Gastronómica, definida por Mincetur (2006) como un recorrido por las recetas de cocina más características de la zona buscando mantener la memoria local y regional como son el sabor, el olor, las creencias y ritos asociados; en fin, de fortalecer la identidad de su gente.

Esta variable fue analizada bajo la utilización de instrumentos cualitativos, específicamente la ficha de inventario de recurso turístico, además de fichas de observación para la recopilación de las empresas prestadoras de servicios turísticos.

Las dimensiones a considerar fueron: Programa turístico, Circuito Turístico, Itinerario y Presupuesto.

La segunda variable Oferta turística, definida como el conjunto de bienes y servicios, de recursos e infraestructuras ordenados y estructurados de forma que estén disponibles en el mercado para ser usados o consumidos por los turistas (Ministerio de Economía y Finanzas, 2010).

Esta variable fue medida a través de la aplicación de un cuestionario direccionado a los visitantes para evaluar su percepción acerca de los diferentes recursos turísticos y servicios presentes.

Las dimensiones de la variable fueron: recursos turísticos, planta turística, infraestructura y servicios complementarios.

3.3. Población, muestra, muestreo, unidad de análisis.

La población es denominada como el conjunto de individuos, objetivos o elementos que son considerados como parte esencial del estudio (Vara Horna, 2010).

La población fue considerada bajo el enfoque de los visitantes que llegaron a Catacaos en el año 2018, debido que es la única fuente de información que emitió la municipalidad distrital de dicho distrito, sin embargo, existe un registro de visitantes locales.

La muestra, es definida como el subconjunto de la población que es seleccionada por criterios que son establecidos por el investigador a través de fórmulas de población finita o infinita. La muestra seleccionada fueron 66 visitantes locales a quienes se aplicó el cuestionario como instrumentos principales y recabar información de la percepción acerca de la gastronomía de Catacaos.

El muestreo para considerar fue el muestreo no probabilístico por conveniencia, por el mismo hecho de haber seleccionado a los participantes bajo criterios seleccionados que permitan una aplicación rápida y fidedigna de los instrumentos.

La unidad de análisis fueron 3, en primer lugar, los recursos turísticos (a través de fichas de observación), hospedajes y restaurantes (ficha de observación), por último, los visitantes (cuestionario).

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

Técnicas utilizadas fueron:

Observación. Técnica cualitativa que permite recopilar información a detalle a través de la observación del investigador, esta técnica es una de las mas convencionales y tradicionales en la investigación científica, debido que a través de ella se puede dictaminar el problema de investigación.

Encuesta. Técnica cuantitativa que permite recopilar información a través del cuestionario, cuyas preguntas cerradas permiten la medición de indicadores a través de alternativas nominales u ordinales, ello dependerá de la naturaleza del estudio.

Los instrumentos fueron:

Las fichas de observación diseñadas permitieron recopilar información de los recursos turísticos (ficha de inventario de recursos turísticos), planta turística (hoteles y restaurantes), adicional a la infraestructura (accesibilidad y señalización turística).

El cuestionario, es un instrumento diseñado con 12 ítems, con preguntas direccionadas a medir los componentes de la oferta turística, las respuestas fueron nominales y ordinales, condicionando respuestas abiertas que permitan contribuir con la indagación del estudio. ´

La confiabilidad del instrumento no se realizó a través del Alpha de Cronbach, por el mismo hecho de tener preguntas cualitativas y no han sido medidas con valores 1 y 2 o escalas de Likert de 5.

3.5. Procedimiento.

En primera instancia se diseñaron los instrumentos: fichas de observación y cuestionario, ambos han sido validados por expertos antes de su aplicación, por el mismo hecho de ser parte de la ética del estudio. Se aplico de manera secuencial siendo en primer lugar las fichas de observación a los recursos turísticos, con la finalidad de identificar aquellos platos gastronómicos que serán participes de la

Ruta, en segundo lugar, se visitó los restaurantes de Catacaos para identificar sus fortalezas y filtrar sus características para considerar parte del producto turístico final; en segundo lugar, se aplicó el cuestionario, dirigido a los visitantes locales y nacionales que visitan este distrito, el cuestionario fue diseñado bajo 12 ítems, con respuestas cualitativas y cuantitativas (nominales).

Los instrumentos fueron vaciados en distintos procesadores, las fichas fueron vaciadas en cuadros de doble entrada, lo que permite sintetizar los hallazgos en valores importantes para una mejor comprensión, el segundo instrumento fue procesado en el software SPSS versión 21, obteniendo gráficos estadísticos, aquellos que fueron analizados e interpretados para la discusión de resultados, finalmente, los principales hallazgos permitieron llegar a la conclusión general y específica del estudio.

3.6. Método de análisis de datos.

El método de análisis de datos fue inductivo – deductivo, el método inductivo permite inducir los resultados a través del análisis cualitativo, es decir no existe la comprobación hipotética; por otro lado, el método deductivo, permitió deducir los resultados desde un enfoque analítico considerando los datos estadísticos como parte esencial del estudio.

La estadística descriptiva, también fue parte del método, por el mismo hecho de haber considerado gráficos estadísticos para hallar información importante del estudio, y lograr un análisis que permita desarrollar la propuesta de una ruta gastronómica.

3.7. Aspectos éticos

Se considero el código de ética de la Universidad Cesar Vallejo, bajo los principios de Transparencia, credibilidad y consentimiento informado.

Transparencia, porque la información recopilada a través de las fuentes primarias y secundarias, han sido citadas bajo Normas APA séptima edición considerando a los autores como principales fuentes de información que complemento este estudio.

Credibilidad, principio direccionado al trabajo de campo realizado tras la aplicación de los instrumentos fichas de observación y cuestionario, cada instrumento fue aplicado por un tiempo de espacio de 10 minutos, tiempo prudente para que el informante pueda contestar de una manera óptima.

Consentimiento informado, por haber dado las indicaciones a los encuestados acerca de las intenciones de la investigación, y la participación se mantuvo en anonimato a lo largo del desarrollo del estudio.

IV. RESULTADOS.

Objetivo específico 1. Identificar los recursos turísticos que contribuyan a contribuir al diseño de una ruta gastronómica de Catacaos

Recursos turísticos actuales, potenciales y complementarios.

Tabla 1. Recursos turísticos de Catacaos base para la Ruta Gastronómica

Recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo	Ficha de registro Mincetur
La Malarrabia	Folclore	Gastronomía	Platos típicos	5363
Seco de Chabelo	Folclore	Gastronomía	Platos típicos	5370
Algarrobina	Folclore	Gastronomía	Platos típicos	5371

Tabla 2. Recursos turísticos de Catacaos potenciales para la Ruta Gastronómica

Recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo	Ficha de registro Mincetur
7 potajes	Folclore	Gastronomía	Platos típicos	potencial
Ceviche de caballa	Folclore	Gastronomía	Platos típicos	potencial

Tabla 3. Recursos turísticos de Catacaos complementarios para la Ruta Gastronómica

Recurso turístico	Categoría	Tipo	Subtipo
Complejo Arqueológico Narihuala	Manifestación cultural	Sitios arqueológicos	Templo

Iglesia San Juan Bautista	Manifestación cultural	Arquitectura y espacios urbanos	Iglesia
Calle Comercio	Manifestación cultural	Arquitectura y espacios urbanos	Otros

Objetivo específico 2. Analizar la situación actual de los servicios turísticos de Catacaos.

Alojamiento en el distrito de Catacaos.

Tabla 4. Alojamiento en el distrito.

Nombre del Alojamiento	Clasificación	Categoría	Dirección
Sol y Luna	Hotel	***	Calle Chorrillos 200
Gran Hospedaje Catacaos	Hotel	***	Calle Tumbes 1030
Ñariwalac	Hostal	***	Calle Arequipa 789

Restaurante en el distrito de Catacaos

Tabla 5. Restaurante en el distrito.

Nombre del Restaurante	Clasificación	Categoría	Dirección
Señor Chicherío	Picantería	Sin categoría	Calle Bolognesi 419
La Chayo	Restaurante	Sin categoría	San Francisco 497
El ganzo azul	Restaurante	Sin categoría	Junior Josefina Ramos de Cox 504

Infraestructura.

Tabla 6. Estado de los servicios básicos del distrito de Catacaos.

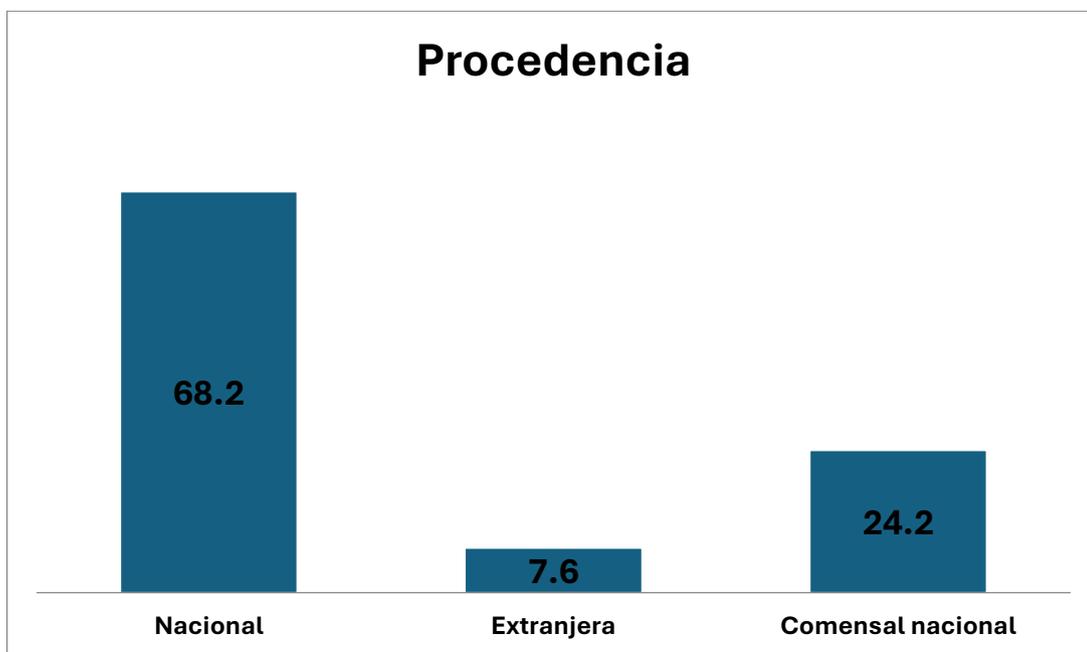
Servicios básicos	Existencia		Estado			Observación
	Si	No	B	R	M	
Electricidad	X		X			Sistema eléctrico convencional.
Agua	X			X		Agua por turnos de 12 horas al día.
Alcantarillado	X		X			Sistema convencional
Telefonía fija	X		X			Todos los operadores.
Cobertura de datos móviles (señal operador de comunicaciones)	X		X			Todos los operadores.
Internet	X		X			Todos los operadores.
Vías de acceso asfaltada	X		X			Optima condiciones y señalizado.

Fuente: Ficha de Observación aplicada a los recursos turísticos.

Objetivo específico 3. Identificar el nivel de participación de la población en el desarrollo de la gastronomía de Catacaos.

Resultados descriptivos

Figura 1. Nacionalidad de los turistas que arribaron al distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020



Los resultados mostrados en la figura 1, muestra que el 68.2% de los turistas que arribaron al distrito de Catacaos, son turistas nacionales; mientras que el 7.6% son turistas extranjeros, los comensales nacionales tiene un 24.2%.

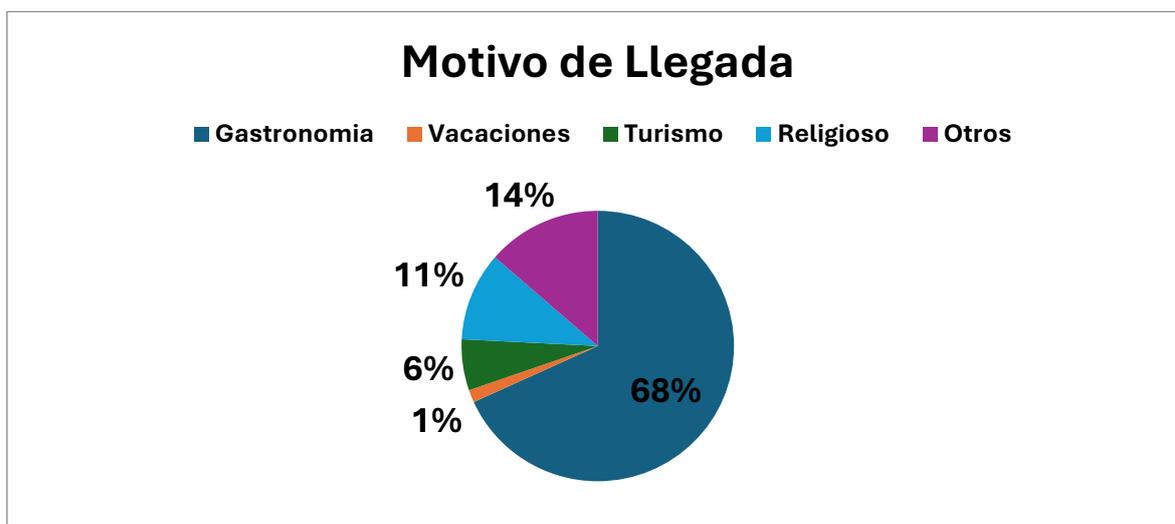


Figura 2. Motivo de la llegada de turistas que arribaron al distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020



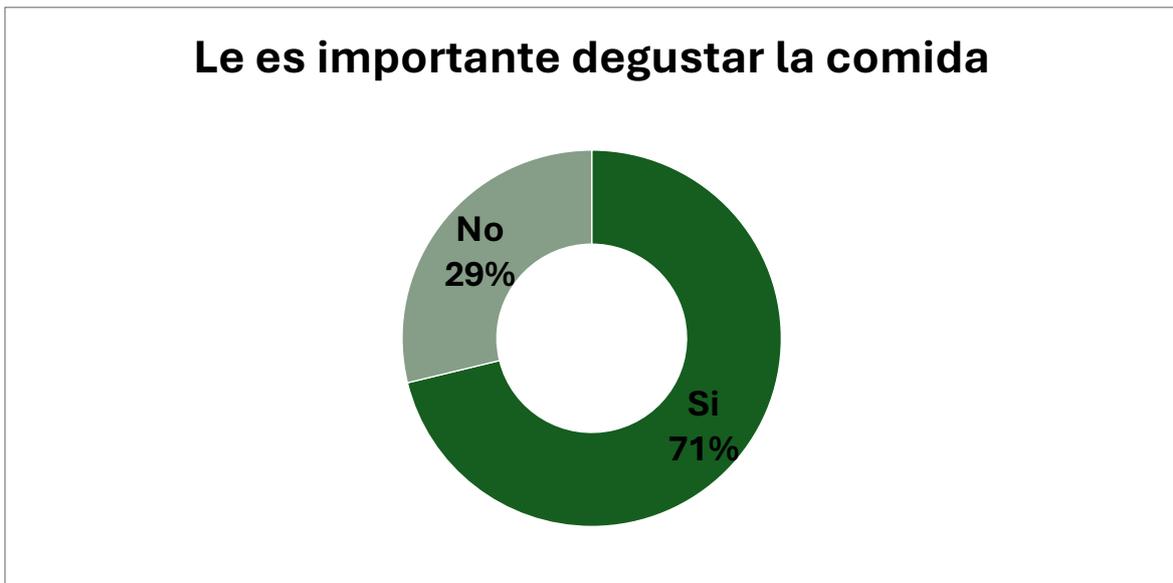
Los resultados mostrados en la figura 2, indican que el 68% de los turistas que arribaron al distrito de Catacaos, se ven motivados por la gastronomía; mientras que el 14% de los turistas marcaron otros; 11% indicaron que por motivos religiosos; mientras que el 6% se ven motivados por turismo y 1% por vacaciones.

Figura 3. Motivo de la llegada de turistas que arribaron al distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020



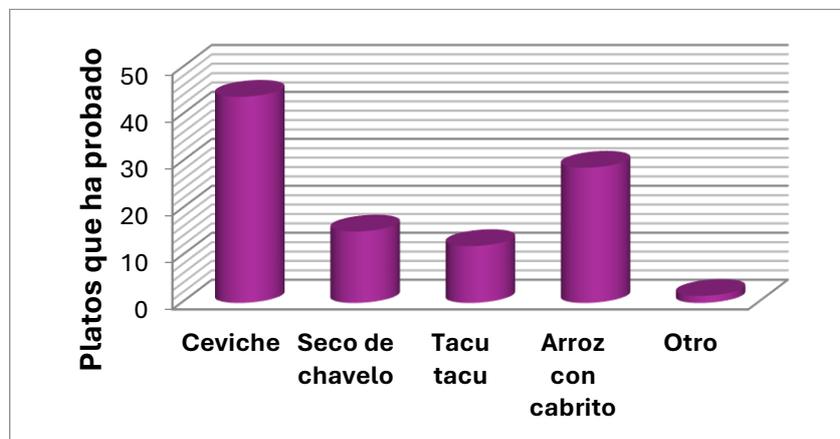
Los resultados mostrados en la figura 3, evidencia que el 83.3% de los turistas ya conocían el distrito de Catacaos, y un 16.7% aun no.

Figura 4. Lugares que ha visitado del distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020



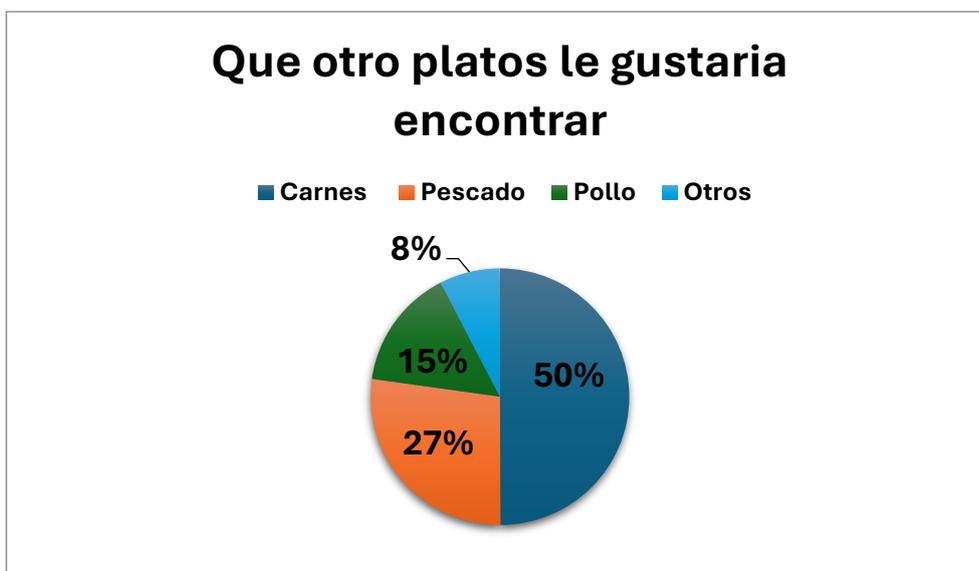
Los resultados mostrados en el gráfico 4 indican que el 37.9% de los turistas ha visitado la calle comercio; el 30.3% el templo San Juan Bautista; mientras que Narihualá el 18.2% y el 13.6% Simbilá.

Figura 5. Importancia de degustar la comida del distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020



Los resultados mostrados en el gráfico 5 indican que el 71% de los turistas le es importante degustar la comida típica del distrito; mientras que el 29% no.

Figura 6. *Platos que ha probado del distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020*



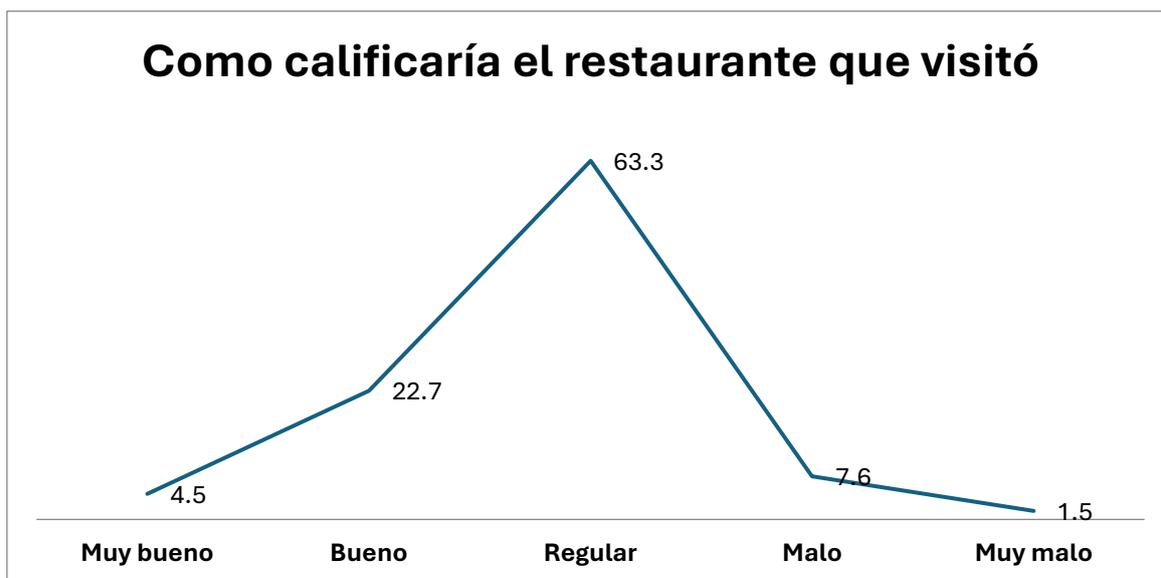
Los resultados mostrados en el gráfico N°6 indican que el 43.9% de los turistas ha probado el Ceviche, el 15.2% Arroz con cabrito; mientras que el seco de Chavelo tiene un 28.8%, el Tacu Tacu un 12.1% y el 1.5% otros platos.

Figura 7. *Que otros platos le gustaría encontrar en el distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020*



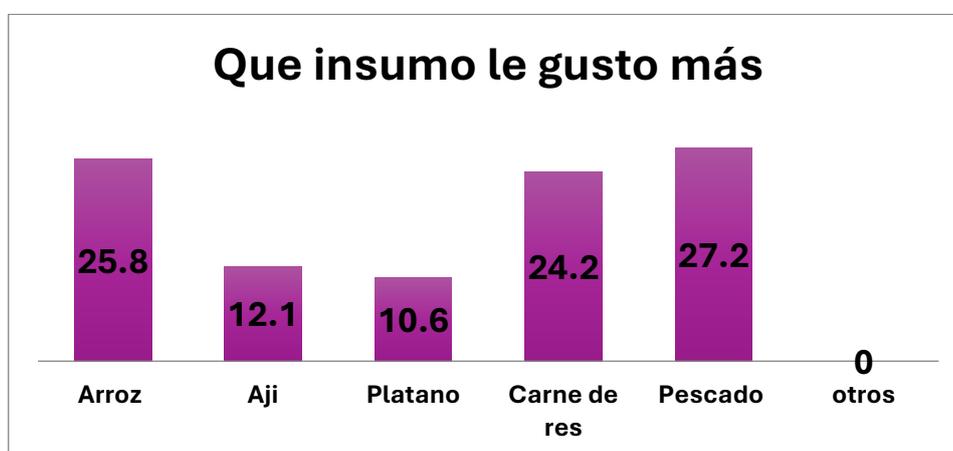
Los resultados mostrados en el gráfico 7 indican que el 50% de los turistas le gustaría encontrar más platos a base de carne, un 27.3% pescado; platos a base de pollo tiene un 15.2% y un 7.6% otros.

Figura 8. Recomendaría el restaurante que visitó en el distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020



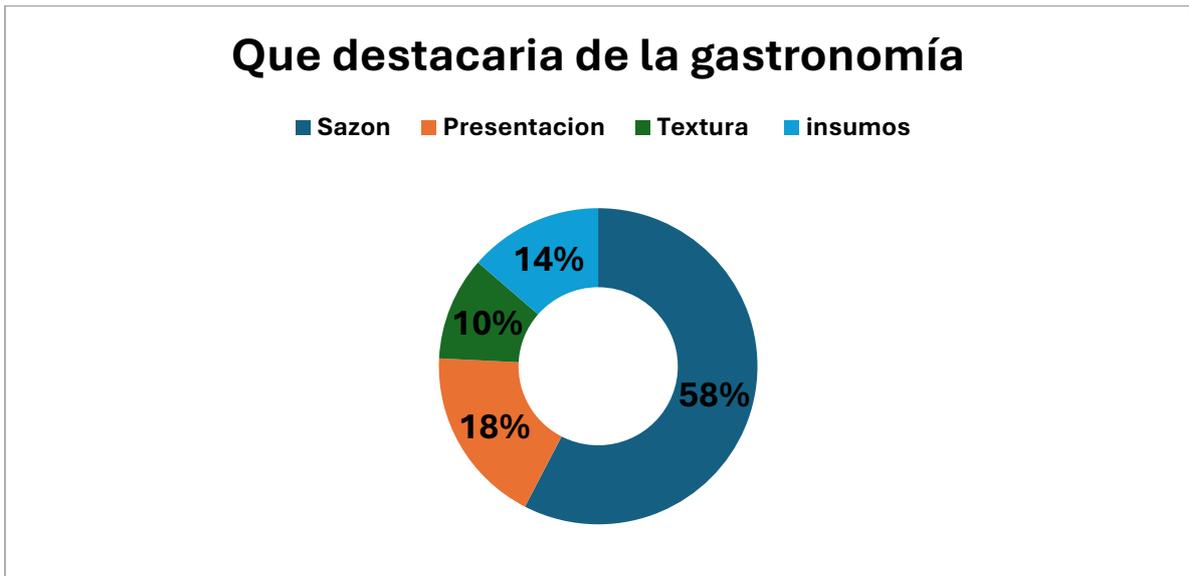
Los resultados mostrados en el gráfico 8 indican que el 59% de los turistas recomendaría el restaurante que visitaron y un 40.9% no lo harían.

Figura 9. Como calificaría el restaurante que visitó en el distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020



Los resultados mostrados en el gráfico 9 indican que el 63.3% el servicio que recibieron fue regular, el 22.7% bueno; 7.6% malo, el 4.5% muy bueno y un 1.5% lo calificó como muy malo.

Figura 10. Que insumo le gustó más de la gastronomía de Catacaos en el período Junio – Julio 2020



Los resultados mostrados en el gráfico 10 indican que el 27.2% de los turistas le gustó más el pescado; un 24.2% la carne de res; el 24.8% el arroz; el 12.1% el ají y un 10.6% el plátano.

Figura 11. Qué destacaría de la gastronomía del distrito de Catacaos en el período Junio – Julio 2020



Los resultados mostrados en el gráfico 11 indican que el 58% de los turistas destacarían la sazón, un 18% destacó la presentación, los insumos un 14%, el 10% por la textura.

Objetivo General. Proponer un diseño de ruta gastronómica que contribuya a la diversificación de la oferta turística del distrito de Catacaos – Piura, 2020.

- i. **Título de la propuesta.** Ruta Gastronómica “Catacaos, cuna del sabor”.

- ii. **Fundamentación.** La propuesta que se presenta a continuación se considera desde un aspecto gastronómico que destacará a Catacaos como un distrito que contribuya a la diversificación del turismo en la región Piura, además de destacar la gastronomía como parte esencial del distrito. Catacaos es famosa por su agradable y variada gastronomía que se expenden en las picanterías que son puntos obligatorios de visitantes que llegan a degustar en fechas de semana santa la exquisita "Mala Rabia". La algarrobina es un producto tradicional de Catacaos extraídos de la vaina de la algarroba principal riqueza natural de Piura. La Chicha de Jora "Néctar de los Incas" es preparado con harina de maíz, en grandes cántaros de barro, cuyo proceso dura casi una semana. Hay siempre un espacio para platos preparados como lo son el majado (de yuca o de plátano) es el fiel acompañante de los Secos, los piqueos a base de carnes de res, de pescado. Otros platos incluyen tipos sudados o jaleas de pescado.

iii. **Productos y servicios involucrados en la propuesta.**

Tabla 7. *Productos y servicios involucrados en la propuesta.*

N^a	Elemento del Producto turístico	Especificación
1	<i>Recurso turístico inventariado</i>	La Malarrabia Seco de Chabelo Algarrobina
2	<i>Recursos turísticos potenciales</i>	7 potajes Ceviche de caballa Complejo Arqueológico
3	<i>Recursos turísticos complementarios</i>	Narihuala Iglesia San Juan Bautista Calle Comercio Sol y Luna
4	<i>Establecimientos de hospedaje</i>	Gran Hospedaje Catacaos Ñariwalac
5	<i>Establecimientos de Alimentos y Bebidas</i>	Señor Chicherío La Chayo El ganzo azul

iv. **Características de la propuesta.**

Tabla 8. *Características de la propuesta*

N^a	Característica	Especificación
1	<i>Tipo de producto turístico</i>	Ruta turística
2	<i>Tema del producto turístico</i>	Gastronomía tradicional de Catacaos
3	<i>Lugar de desarrollo</i>	Distrito de Catacaos
4	<i>Numero de recursos turísticos involucrados</i>	9 recursos turísticos
5	<i>Público objetivo</i>	Visitante local Visitante nacional

		Visitante extranjero
6	Días de desarrollo	Full Day
	Punto de salida	Centro de Piura
7	Punto de llegada	Centro de Catacaos
8	Numero de paradas	3 paradas
9	Tipo de vía	Asfaltada Afirmada

v. Itinerario

Tabla 9. *Itinerario de actividades.*

Hora de salida	Actividades
8:00 a.m.	Reunión en la plaza de Piura.
8:10 a.m.	Salida a la ciudad de Catacaos
8:40 a.m.	Llegada a Catacaos City Tours Catacaos
9:00 a.m.	<ul style="list-style-type: none"> - Visita a la iglesia San Juan Bautista - Paseo en el parque principal. - Visita a Calle Comercio (Compra de artesanía) Degustación de platos típicos en los restaurantes a elección:
12:00 m	La Chayo (Especialidad Malarrabia) La Chichería (Especialidad ceviche de caballa y chicha de jora). El Ganzo Azul (Especialidad Seco de Chabelo)
2:00 p.m.	Visita a casa de poblador para degustación de coctel de algarrobina y tragos a base de este producto gastronómico.
4:00 p.m.	Visita a Casa del Artesano, para participar de la elaboración de artesanía: cerámica.
6:00 p.m.	Visita a el restaurante La Chayo, para la degustación de Copus y participación del ritual que se establece para la preparación de este plato típico.
8:00 p.m.	Retorno a Piura.

V. DISCUSIÓN.

La investigación se centró en proponer una ruta gastronómica para la diversificación de la oferta turística del distrito de Catacaos, para ello se ha considerado el cumplimiento de los objetivos específicos, aquellos que han sido logrados a través de la aplicación de instrumentos. En este apartado se presenta la discusión de resultados, donde se hace la comparación o contrastación entre los resultados de los instrumentos de recolección de datos y los resultados de los antecedentes.

En primera instancia se identificó tres recursos turísticos bajo la categoría folclor, aquellos que han sido registrado en el inventario del Mincetur, entre ellos se tiene los platos gastronómicos tradicionales de la Malarrabia, un plato ancestral de Piura, de igual manera el famoso seco de chabelo a base de carne, ají y especias que hacen de este platillo algo muy especial y que mucho de los visitantes llegan a Catacaos para degustar de él, finalmente la algarrobina como un elemento primordial de la dieta de los piuranos, con este elemento se puede preparar el coctel de algarrobina entre a otros bocadillos, este resultado se puede comparar con el estudio de Salas y Yansapanta (2016) un estudio cuyo objetivo fue diseñar una ruta gastronómica temática para el Cantón y contribuir con el potenciar el turismo local, los resultados evidenciaron que San Cristóbal tiene un potencial turístico para desarrollar el turismo gastronómico a través de una ruta, pero debe acondicionarse e implementar elementos que contribuyan con la facilitación turística; su principal atractivo es las zonas naturales y la gastronomía tradicional que se comercializa, adicional a ello es el hallazgo de zonas comerciales que aún mantienen una gastronomía tradicional.

La planta turística del distrito de Catacaos se caracteriza por la presencia de restaurantes y picanterías muy reconocidas entre ellas se tiene La Chayo, cuya especialidad es la Malarrabia, de igual manera es muy reconocida a nivel regional y local, además de El Chicherío con su especialidad de ceviche de caballa y chicha de jora, finalmente el Ganzo Azul con su especialidad seco de chabelo, estos establecimientos de alimentos y bebidas, están catalogados como los mas populares por el servicio y por el producto gastronómico que comercializa, esta investigación se compara con el estudio de Enríquez (2018) quien en sus resultados

evidencian el potencial de Tulcán para el turismo gastronómico, adicional a ello los restaurantes cumplen con las condiciones mínimas de salubridad, adicional que consideran todas las técnicas ancestrales como parte esencial de su presentación, de igual manera se compara con la tesis de Jiménez y Muñoz (2018) donde indicaron que Lambayeque tiene un gran potencial en la gastronomía que comercializa, sobre todo los restaurantes con mayor presencia en la ciudad: El Cántaro, El pacífico, El Limón y El Rincón del Pato.

En cuanto a la infraestructura de Catacaos tiene servicios básicos implementados, pero aún con ciertas restricciones, sobre todo el servicio de agua potable, el cual se da cada 12 horas, no existe una señalización turística apropiada sin embargo, existen algunos elementos que permiten que la señalización sea factible en el distrito, finalmente, se puede visualizar que el turismo aun no está desarrollado de manera ordenada, aún existen muchas falencias en cuanto a la planificación del turismo en el distrito, esto se puede comparar con la investigación de Saldaña (2020), su objetivo fue elaborar una propuesta de ruta gastronómica para promover el desarrollo del turismo del sector urbano del Cantón Biblián – Ecuador, la zona tiene un potencial único en gastronomía por ello se considera restaurantes reconocidos a nivel local y nacional como pioneros de la gastronomía ecuatoriana; así como el estudio de Fernández (2018), los resultados indicaron que el ente gubernamental tiene poca intervención en el turismo, adicional a ello faltan proyectos que permitan contribuir con la mejora del turismo.

VI. CONCLUSIONES.

Primera conclusión, la ruta gastronómica propuesta contempla recursos inventariados, recursos potenciales y recursos complementarios que permitan diversificar la oferta turística de Catacaos, adicional a ello se identificaron 3 restaurantes de suma importancia que son muy reconocidos por su público objetivo, finalmente, la infraestructura de Catacaos cumple con las condiciones mínimas, pero aún se debe reforzar la planificación del territorio.

Segunda conclusión, el perfil del turista de negocios posee características socio económicas elevadas, tiempos limitados y un mayor juicio crítico, se necesita de personal altamente calificado y de una capacidad de acogida desde el momento de la reserva de los servicios hasta el cierre del evento o despedida del huésped, para que este tenga una percepción positiva de la calidad del destino y de la empresa.

Tercera conclusión, el turismo de negocios sin lugar a duda, genera una derrama económica mucho mayor que la de otro turismo, debido a que estos turistas son personas con una capacidad adquisitiva mayor que el resto, requiere múltiples servicios, no escatima en los gastos, y en el caso que el destino fuese de su grado, tomará la decisión de regresar a visitar la ciudad, hacer uso de otros productos turísticos existentes. y traerá consigo probablemente familiares y/o amigos.

Cuarta conclusión, el turismo de negocios requiere de infraestructura de primer nivel exige que se instalen equipos de última generación, que se cuente con infraestructura adecuada para poder atender todas las necesidades del turista de negocios.

VII. RECOMENDACIONES.

En primer lugar, hacer de conocimiento a las personas involucradas en el sector turístico acerca de esta clase de turismo, los beneficios que trae y lo que se necesita para su práctica.

Se debe diseñar un perfil del profesional que trabaje en turismo de negocios debe tener conocimiento de idiomas, proactividad, entre otros, necesita del apoyo público y privado por el tema de la inversión en el embellecimiento de la ciudad, inversiones en infraestructura, y una adecuada promoción del destino como producto turístico.

Se debe diseñar un perfil del profesional que trabaje en turismo de negocios. Debe tener conocimiento de idiomas, proactividad, cultura, mucha paciencia, entre otros, La actividad necesita del apoyo público y privado por el tema de la inversión en el embellecimiento de la ciudad, inversiones y seguridad ciudadana.

Tanto el sector público como el sector privado deberían invertir en equipamiento de alta tecnología adecuado para el desarrollo de las actividades afines al turismo de negocios. Es una manera de generar mayor atracción a los turistas de este rubro y asimismo el incremento de los ingresos económicos.

REFERENCIAS

- Arias, F. (2006) El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica. Editorial Episteme, C.A. Venezuela.
<file:///C:/Users/HP/Downloads/FidiasG.Arias.ElProyectedeInvestigacin6ta.Edicin.pdf>
- Beteta, L. (2020). Rescate de la cocina tradicional del distrito de Villa Rica, Región de Pasco, mediante la propuesta de rutas gastronómicas [Tesis de Pregrado – Universidad de San Martín de Porres]. Repositorio Institucional.
<https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/5899>
- Boullón, R. (2006). Planificación del Espacio Turístico. Trilla. Cuarta Edición.
<http://prepacihuatlan.sems.udg.mx/sites/default/files/planificaciondelespacioturistico robertoc.boullon.pdf>
- Enríquez, V. (2018). Diseño de una ruta gastronómica en el cantón Tulcán provincia del Carchi con la finalidad de potenciar la culinaria tradicional de la localidad [Tesis de Pregrado – Universidad Tecnológica Superior Cordillera - Ecuador]. Repositorio Institucional.
<https://apidspace.cordillera.edu.ec/server/api/core/bitstreams/884733a6-03cf-4a2b-ab58-3a96f169238b/content>
- Fernández, P. (2018). Diagnóstico del Turismo Gastronómico en el Distrito de Huaral 2018 [Tesis de Pregrado – Universidad Cesar Vallejo]. Repositorio Institucional.
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/71376/Fernandez_FPDC-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Garrison, M. (2006). *Ética en la investigación científica y principios éticos de la investigación*. Ética en la investigación científica.
- García Bobadilla, L. M. (2007). Ventas. 2º Edición. ESIC Editorial.
<https://bit.ly/3J5T4hE>
- Gary Armstrong y Philip Kotler (2013). Fundamentos de marketing Decimoprimer edición. Pearson Educación, México, 2013.
<https://bit.ly/3SHZMNS>

- Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, P. (2014). Metodología de la Investigación. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Hernández, R., Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación: las rutas: cuantitativa y cualitativa y mixta. <http://repositorio.uasb.edu.bo:8080/handle/54000/1292>
- Jiménez, Y. y Muñoz, K. (2018). Propuesta de una ruta gastronómica, en los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque, 2018. [Tesis de Pregrado – Universidad Santo Toribio de Mogrovejo]. Repositorio Institucional. <https://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/1786>
- Kotler, P. (2003) Dirección de marketing. Pearson educación. México. <https://books.google.com.pe/books?id=XPWmfMEh2kkC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Ley N° 29408 de 2009. *Ley General de Turismo*. 18 de setiembre de 2009. D.O. N° 599
- Ministerio de Economía y Finanzas [MEF] y Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [Mincetur] (2011). Guía Metodológica para la Identificación, Formulación y Evaluación Social de Proyectos de Inversión Pública del Sector Turismo, a Nivel de Perfil [Archivo PDF]. https://www.mef.gob.pe/contenidos/inv_publica/docs/instrumentos_metod/turismo/Guia_de_turismo.pdf
- Salas, P. y Yansapanta, C. (2016). Diseño de una ruta gastronómica para el cantón San Cristóbal provincia de Galápagos Ecuador [Tesis de Pregrado – Universidad de los Andes - Ecuador]. Repositorio Institucional. <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/5240>
- Saldaña, M. (2020). Propuesta De Creación De Una Ruta Gastronómica Para El Sector Urbano Del Cantón Biblián, Perteneciente A La Provincia Del Cañar [Tesis de Pregrado – Universidad del Azuay - Ecuador]. Repositorio Institucional. <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/10186/2/15816.pdf>

Sancho, A. et al. (2010). *Introducción al turismo*. Organización Mundial del Turismo. [Archivo PDF]. <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>

Sampieri, R., Collado, C. y Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación*. Mexico: Mc - Graw Hill de Plata. [Archivo PDF]. <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>

Vara, A. (2012). *Desde La Idea hasta la sustentación: Siete pasos para una tesis exitosa*. Lima: Universidad de San Martín de Porres. <http://www.administracion.usmp.edu.pe/investigacion/files/7-PASOS-PARA-UNA-TESIS-EXITOSA-Desde-la-idea-inicial-hasta-la-sustentaci%C3%B3n.pdf>

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de consistencia

Problema General	Objetivo General	Hipótesis	Variables	Dimensiones	Metodología
¿De qué manera una ruta gastronómica contribuye a la diversificación de la oferta turística del distrito de Catacaos?	Proponer un diseño de ruta gastronómica que contribuya a la diversificación de la oferta turística del distrito de Catacaos – Piura, 2011	No existe hipótesis por ser una investigación mixta.	Ruta Gastronómica	Programa turístico	Enfoque. Mixto Tipo. Básico Nivel. Descriptivo. Población. Visitantes Locales. Muestra. 66 visitantes locales. Técnicas: Observación Encuesta. Instrumentos: Ficha de observación Cuestionario. Método. Inductivo – deductivo.
Problemas específicos	Objetivos específicos			Circuito Turístico	
¿Cuáles son los recursos turísticos que podrían contribuir al diseño de una ruta gastronómica de Catacaos?	Identificar los recursos turísticos que contribuyan al diseño de una ruta gastronómica de Catacaos			Itinerario	
¿Cuál es la situación actual de los servicios turísticos de Catacaos?	Analizar la situación actual de los servicios turísticos de Catacaos		Oferta Turística	recursos turísticos,	
¿Cuál es el nivel de participación de la población dentro de la gastronomía típica del distrito de Catacaos?	Identificar el nivel de participación de la población en el desarrollo de la gastronomía de Catacaos.			planta turística infraestructura	
			servicios complementarios		

Anexo 2. Operacionalización de variable Ruta Gastronómica.

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensión	Técnica / Instrumento
<p><i>Ruta Gastronómica</i></p>	<p>Mincetur (2006) como un recorrido por las recetas de cocina más características de la zona buscando mantener la memoria local y regional como son el sabor, el olor, las creencias y ritos asociados; en fin, de fortalecer la identidad de su gente.</p>	<p>Esta variable fue analizada bajo la utilización de instrumentos cualitativos, específicamente la ficha de inventario de recurso turístico, además de fichas de observación para la recopilación de las empresas prestadoras de servicios turísticos.</p>	<p>Programa turístico</p>	<p>Observación / Ficha de observación</p>
			<p>Circuito Turístico</p>	
			<p>Itinerario</p>	
			<p>Presupuesto</p>	

Anexo 3. Operacionalización de variable Oferta Turística.

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensión	Técnica / Instrumento
<p><i>Oferta turística</i></p>	<p>Definida como el conjunto de bienes y servicios, de recursos e infraestructuras ordenados y estructurados de forma que estén disponibles en el mercado para ser usados o consumidos por los turistas (Ministerio de Economía y Finanzas, 2010).</p>	<p>Esta variable fue medida a través de la aplicación de un cuestionario direccionado a los visitantes para evaluar su percepción acerca de los diferentes recursos turísticos y servicios presentes.</p>	<p>Recursos turísticos</p>	<p>Observación / Ficha de observación</p>
			<p>Planta turística</p>	
			<p>Infraestructura</p>	
			<p>Servicios complementarios.</p>	

Anexo 4. Cuestionario

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TURISTAS QUE VISITAN EL DISTRITO DE CATACAOS

Amigo turista:

Solicitamos de su apoyo para la obtención de información relevante para nuestra investigación la cual surge con la finalidad de incrementar su nivel de satisfacción en el futuro y lograr el desarrollo turístico; agradeciendo su gentileza por anticipado, esperamos que su estadía sea agradable.

I. DATOS GENERALES PROCEDENCIA:

Turista Nacional Turista extranjero Comensal Nacional

MOTIVO DE VIAJE:

Vacaciones Gastronomía Otros
Turismo Religioso

II. CUESTIONARIO

1. ¿Primera vez que visita el distrito de Catacaos?

a. Si b. No

¿Qué lugares turísticos ha visitado o conoce de Catacaos?

a. El Templo San Juan Bautista
b. Restos arqueológicos de Narihualá.
c. Simbilá
d. Calle Comercio

¿Le es importante degustar comida típica del lugar?

a. Sí b. No

Porque _____

¿Qué platos ha probado o conoce?

a. Ceviche
b. Seco de Chavelo
c. Tacu Tacu
d. Arroz con Cabrito
e. Otros _____

¿Qué otros platos le gustaría encontrar en Catacaos?

a. Carnes _____
b. Pescado _____

- c. Pollo _____
- d. Otros _____

¿Recomendaría el restaurante que visitó?

- a. Si
- b. No

Porque _____

¿Cómo calificaría usted el servicio recibido en los restaurantes de Catacaos?

- a. Muy bueno
- b. Bueno
- c. Regular
- d. Malo
- e. Muy malo

¿Qué insumo le gusto más de la gastronomía de Catacaos?

- a. Arroz
- b. Ají
- c. Plátano
- d. Carne de res
- e. Pescado
- f. Otros _____

¿Qué destacaría de la gastronomía de Catacaos?

- a. Sazón
- b. Presentación
- c. Textura
- d. Insumos

¿Regresaría a Catacaos por su gastronomía?

- a. Si
- b. No

Porque _____

Anexo 5. Validaciones

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Palma Vallejo Juana Graciela con DNI N.º 46853518, Magister en Administración de Negocios – MBA., de profesión Licenciada en Turismo y Negocios, desempeñándome actualmente como Docente a Tiempo Completo en UCV campus Piura.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación los instrumentos: Cuestionario.

“Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística del distrito de Catacaos - Piura 2020”.

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

Cuestionario	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad			X		
2. Objetividad			X		
3. Actualidad			X		
4. Organización				X	
5. Suficiencia			X		
6. Intencionalidad			X		
7. Consistencia				X	
8. Coherencia			X		
9. Metodología			X		

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 07 días del mes de noviembre del dos mil veinte.



Dr. : Palma Vallejo Juana Graciela
DNI : 46853518
Especialidad : Turismo y Negocios
E-mail : palmavallejo3091@gmail.com

“Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística del distrito de Catacaos - Piura 2020”

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: CUESTIONARIO

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado															75						
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables															75						
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación															75						
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems															75						

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Patricia Barinotto Roncal con DNI N° 47097971, Mg. En Biodiversidad, de profesión Licenciada Administración en Turismo y Hotelería, desempeñándome actualmente como Docente a Tiempo Completo en UCV campus Piura.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación los instrumentos: Cuestionario.

Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística del distrito de Catacaos - Piura 2020.

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

Cuestionario	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
10. Claridad			X		
11. Objetividad			X		
12. Actualidad			X		
13. Organización				X	
14. Suficiencia			X		
15. Intencionalidad			X		
16. Consistencia				X	
17. Coherencia			X		
18. Metodología			X		

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 07 días del mes de noviembre del dos mil veinte.

Dr. : Patricia Barinotto Roncal
DNI : 47097971
Especialidad : Administración en Turismo y Hotelería
E-mail : pattybarinotto17@hotmail.com

“Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística del distrito de Catacaos - Piura 2020”

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: CUESTIONARIO

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado															75						
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables															75						
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación															75						
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems															75						



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Karla Agurto Ruiz con DNI N° 46695542, Maestrea en Administración y Dirección de Negocios, de profesión Licenciado en Administración en Negocios, desempeñándome actualmente como Docente a Tiempo Completo en UCV campus Piura.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación los instrumentos: Cuestionario.

Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística del distrito de Catacaos - Piura 2020.

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

Cuestionario	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1. Claridad				X	
2. Objetividad				X	
3. Actualidad				X	
4. Organización				X	
5. Suficiencia				X	
6. Intencionalidad				X	
7. Consistencia				X	
8. Coherencia				X	
9. Metodología				X	

En señal de conformidad firmo la presente en la ciudad de Piura a los 07 días del mes de noviembre del dos mil veinte.

Mg. : Karla Agurto Ruiz
DNI : 46695542
Especialidad : Administración en Negocios
E-mail : agurtoruizk@gmail.com

“Propuesta para el diseño de una ruta gastronómica que contribuya a diversificar la oferta turística del distrito de Catacaos - Piura 2020.”

FICHA DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO: CUESTIONARIO

Indicadores	Criterios	Deficiente 0 - 20				Regular 21 - 40				Buena 41 - 60				Muy Buena 61 - 80				Excelente 81 - 100				OBSERVACIONES
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
ASPECTOS DE VALIDACIÓN		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. Claridad	Esta formulado con un lenguaje apropiado																	84				
2. Objetividad	Esta expresado en conductas observables																	84				
3. Actualidad	Adecuado al enfoque teórico abordado en la investigación																	84				
4. Organización	Existe una organización lógica entre sus ítems																	84				

