



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

**La gastronomía como motivador de viaje desde la perspectiva del
turista que visita Lima metropolitana**

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

AUTORA:

Br. Montañez Carrera, Wendy Marielena (ORCID: 0000-0002-2337-8095)

ASESORA:

Mg. Janampa Gómez, Glady Guissela (ORCID: 0000-0003-3663-3064)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Patrimonio y recursos turísticos

LIMA - PERÚ

2020

Dedicatoria

A Dios, a mi familia y a mi hermana Jackie; por el apoyo brindado durante todo el trayecto de mi carrera.

Agradecimiento

A mis padres, por cada palabra de aliento y motivación diaria, a mi asesora la Mgrt. Guissela Janampa por su dedicación y consejos brindados durante el desarrollo de mi tesis. Finalmente, a los docentes, los cuales a través de sus experiencias en el rubro fueron de apoyo en mi desarrollo académico y profesional.

Índice de contenidos

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos.....	iv
RESUMEN.....	v
ABSTRACT	vi
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III. METODOLOGÍA.....	24
3.1 Tipo y diseño de investigación	25
3.2 Categorías, subcategorías y matriz de categorización.....	25
3.3 Escenario de estudio	25
3.4 Participantes	26
3.5 Técnica e instrumento de recolección de datos.....	26
3.6 Procedimiento	27
3.7 Rigor científico.....	27
3.8 Método de análisis de datos	27
3.9 Aspectos éticos	28
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	29
V. CONCLUSIONES	41
VI. RECOMENDACIONES	43
REFERENCIAS.....	46
ANEXOS.....	56

RESUMEN

Esta investigación tiene como objetivo principal describir de qué manera la gastronomía actúa como un motivador de viaje desde la perspectiva del turista que visita Lima metropolitana. La investigación fue descriptiva, con un enfoque cualitativo y se empleó un diseño etnográfico; a su vez se trabajó con una muestra de 12 personas distribuidas en tres distritos, tales como, Cercado de Lima, Miraflores y Barranco. Para la recolección de datos se utilizó la entrevista a profundidad con un cuestionario de preguntas semiestructuradas. Se concluyó que, la gastronomía actúa como motivador de viaje para el turista de manera parcial debido a que este lo considera como parte de la experiencia o como de una de sus motivaciones, todo ello debido a que los atractivos turísticos resaltan con mayor énfasis como oferta turística del Perú. No obstante, una vez que degustan los platos típicos peruanos nace el deseo de volver a vivir la experiencia; lo cual ha generado que retornen al Perú con más frecuencia tomando de referencia a la gastronomía como motivador de viaje.

Palabras clave: Gastronomía, motivador de viaje, turismo.

ABSTRACT

The main objective of this research is to describe how gastronomy acts as a travel motivator from the perspective of the tourist who visits metropolitan Lima. The research was descriptive with a qualitative approach and an ethnographic design was used, a sample of 12 people distributed in three districts such as Cercado de Lima, Miraflores and Barranco was used. For data collection the in-depth interview was used with a semi-structured questionnaire. It was concluded that gastronomy acts as a travel motivator for the tourist in a partial way because they consider it as part of the experience or as one of their motivations, because the tourist attractions stand out with greater emphasis on the tourist offer of Peru. However, once they taste the typical Peruvian dishes, the desire to relive the experience appears, which has generated that they return to Peru more frequently taking gastronomy as a reference of travel motivator.

Keywords: Gastronomy, travel motivator, tourism.

I. INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas, la gastronomía ha ido evolucionando debido a los cambios que se han dado tanto en el ámbito social como cultural del ser humano. En el ámbito internacional, la cocina italiana es el líder en gastronomía en el mundo, esto se debe a la irrefutable presencia de restaurantes de comida italiana alrededor del mundo; si hacemos una interrogante acerca de ello. ¿Qué país no tiene una pizzería cerca o un restaurante en el que se ofrezcan pastas?, esto evidencia la fuerte influencia que la gastronomía italiana posee y como esta ha conquistado los paladares del mundo, manteniendo su vigencia en el tiempo y en el turismo internacional.

Cabe destacar que, la gastronomía abarca parte de la cultura propia de cada país, ya que esta conserva las técnicas de preparación manteniendo sus tradiciones e historia. Para el peruano, su cocina es esencialmente importante debido a su autenticidad, es por ello que el sector turístico ha incluido esto como una estrategia para generar interés en la cultura peruana y sus atractivos. Ante esto, SEGITTUR (2010), menciona que, la gastronomía por ser lo suficientemente atrayente para el viajero se posiciona como el principal motivo de viaje; en consecuencia, representa un efectivo elemento estratégico para el desarrollo turístico de los destinos (p. 19).

Cabe mencionar que, el crecimiento de restaurantes peruanos en el mundo ha ido en ascenso, el chef peruano Gastón Acurio mencionó en una entrevista que existen cerca de 4.000 restaurantes peruanos distribuidos en todo el mundo. Sin embargo, esta cifra no se compara con los 300.000 restaurantes italianos que existen en el mundo. Es evidente que el Perú aún tiene un largo camino por recorrer con respecto al tema gastronómico, por lo cual se debe seguir trabajando para lograr posicionar a la cocina peruana como uno de las mejores (Gestión, 2019, párr.11).

Asimismo, de acuerdo a los datos del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el turismo gastronómico recauda más de 5,000 millones de dólares al año, lo cual genera el 5% de empleos en Lima, debido a los puestos de trabajo relacionados al rubro de restaurantes. A su vez, en la edición 26° de los World Travel Awards 2019; el Perú fue premiado por octavo año consecutivo como el Mejor Destino Culinario del mundo.

Por otro lado, Promperú (2017), en su estudio titulado “Evaluación de mercado para el análisis del turismo gastronómico en el Perú”, señala que el 59% de los turistas considera a la gastronomía peruana como uno de sus principales motivadores para visitar el Perú. Ante ello, se evidencia que la gastronomía peruana es uno de los grandes impulsores del crecimiento turístico del país. De la misma forma, debido al gran apogeo que la gastronomía ha obtenido en la actualidad se han desarrollado diversas investigaciones internacionales que brindan un panorama de la realidad que se vive en el mundo y de los nuevos retos a afrontar (p. 1).

El presente trabajo de investigación se realizó con fines académicos, específicamente para obtener el título profesional de Licenciada en Administración en Turismo y Hotelería, asimismo el estudio permitirá conocer de qué manera actúa la gastronomía como motivador de viaje desde la perspectiva del turista que visita Lima metropolitana. Ante ello, Luis Torres, presidente ejecutivo de PROMPERÚ expresa que, la gastronomía peruana se ha convertido en un motivador de viaje para miles de turistas, razón por la cual se ha ido incrementando el interés por degustar la cocina peruana (Perú.info, 2019, párr. 2).

A su vez, el estudio servirá como referencia metodológica para futuras investigaciones similares, ya sea para estudios en Administración en Turismo y Hotelería, Gestión de Restaurantes, entre otras, teniendo como temas principales la gastronomía y las motivaciones de viaje. Al mismo tiempo, esto será un aporte en la investigación de la gastronomía peruana y su relación con el turismo, debido a que existe una carencia de investigaciones nacionales referentes al tema.

Ante lo mencionado, un estudio referente al tema fue realizado por parte de PROMPERÚ, en el cual menciona que el posicionamiento de chefs reconocidos ha favorecido en la difusión de la gastronomía en diferentes partes del mundo. A su vez, muchos de los elementos apreciados por los turistas con respecto a la gastronomía son la fusión, los sabores y la diversidad de climas. No obstante, aún es necesario mejorar ciertos aspectos para lograr el objetivo deseado. Por lo cual, es necesario incentivar a los profesionales y estudiantes de la carrera de Turismo a investigar acerca de la gastronomía y tomarlo como una oportunidad de desarrollo del turismo nacional (PROMPERÚ, 2017).

Ciertamente es notable lo cambiante de las tendencias en el turismo y su impacto en la perspectiva del turista, por lo cual las empresas se deben adaptar al constante cambio. Del mismo modo, el sector de alimentos y bebidas se ha ido adaptando y mejorando. Lima Metropolitana alberga una gran cantidad de restaurantes que ofrecen la cocina peruana de una manera sofisticada e innovadora, lo cual ha generado el interés de los turistas por degustar y conocer los platos que se ofrecen en dichos establecimientos; los cuales son elaborados con una gran variedad de ingredientes que posee la tierra peruana. En base a ello, se planteó el problema general, el cual es el siguiente: ¿De qué manera la gastronomía actúa como un motivador de viaje desde la perspectiva del turista que visita Lima metropolitana?

La Real Academia Española, describe la gastronomía como un total de platillos y prácticas culinarias arraigadas de un lugar en específico, es así que, ello se ha tomado como referencia para formular los problemas específicos de la investigación.

PE1: ¿Cuál es la experiencia del turista que visita Lima metropolitana con respecto a las comidas típicas?

PE2: ¿Cuál es el conocimiento del turista que visita Lima metropolitana con respecto a las bebidas ancestrales?

Por otro lado, debido a la realidad problemática presentada, se planteó como objetivo principal: Describir de qué manera la gastronomía actúa como un motivador de viaje desde la perspectiva del turista que visita Lima metropolitana.

Respecto a ello, de la misma forma que los problemas específicos se cuenta con subcategorías que van a permitir indagar más acerca del tema, por consiguiente se presentan los objetivos específicos en las siguientes líneas.

OE1: Describir la experiencia del turista que visita Lima metropolitana con respecto a las comidas típicas.

OE2: Describir el conocimiento del turista que visita Lima metropolitana con respecto a las bebidas ancestrales.

II. MARCO TEÓRICO

Asimismo, para el presente trabajo de investigación se tomó como base algunos estudios previos tanto a nivel nacional como internacional, que van a servir como respaldo para el estudio de la unidad de análisis. A su vez, es necesario mencionar que, dichos estudios son en mayor parte artículos científicos internacionales, esto debido a que se han desarrollado solo dos investigaciones nacionales acerca de la gastronomía peruana.

Respecto a las investigaciones nacionales, se presentan a los siguientes autores:

Pacheco (2017) desarrolló tres nuevos circuitos turísticos gastronómicos y culturales en Lima, teniendo como base a los recursos culturales y principalmente a la gastronomía, debido a que estos forman parte de las mayores fortalezas del Perú; la cual es demostrada en su consistente y milenaria base cultural. El autor concluyó que, gracias a la investigación del trabajo se obtuvo una nueva opción de turismo no convencional y especializado, esto basado en la utilización sostenible de los bienes culturales de un determinado lugar.

A su vez, Carreño (2015) estudió las necesidades y aceptación por parte de los visitantes en relación a todo lo que tiene que ver con la alimentación y bebidas ubicados en el Centro histórico, como también para la oferta gastronómica que ofrece; asimismo esta investigación es de carácter descriptivo con variables cualitativas y tiene como población a los turistas del Centro histórico de Lima; por lo cual se determinó acopiar información de campo a partir del levantamiento de un catastro referente al tema de la investigación, finalmente llega a la siguiente conclusión; se hace necesario establecer vía la municipalidad de Lima metropolitana un censo de todos los servicios de A&B no solo alrededor del Centro Histórico, sino también del área que comprende el Cercado de Lima, dadas las paupérrimas condiciones en que en muchas casonas y solares se expenden los alimentos.

Al mismo tiempo, se presentan las siguientes investigaciones internacionales:

Acle y Montiel (2018) determinaron la influencia de la gastronomía mexicana con respecto al consumo étnico en España; por ello una metodología cuantitativa fue diseñada mediante el modelo de las 4 p's de McCarthy y su vínculo con la gastronomía de México en el consumo étnico en España. Se emplearon los

métodos; deductivo, sintético y analítico, que permitieron calcular la correlación entre las variables. Finalmente, los resultados evidenciaron una postura positiva a favor del consumo de los productos étnicos.

Carvache, Carvache, Molina, Arteaga y Villagómez (2018) analizaron las preferencias así como la satisfacción de las personas que visitan el destino de Salitre. Emplearon un cuestionario que analizó técnicas univariantes y bivariantes. Finalmente, concluyeron que el seco de pato, la fritada y la cazuela de camarón se encuentran entre las preferencias de los visitantes. La satisfacción referente a la gastronomía es alta, la rapidez con la que lo atendieron y la variedad de los platos son los atributos más valorados, asimismo son aspectos ideales para lograr impulsar la gastronomía de Salitre como un atractivo turístico.

Asimismo, Castellón y Fontecha (2018) estudiaron la gastronomía cómo un instrumento que podría destacar la identidad cultural de los pueblos santandereanos y potencializar el turismo. Emplearon un tipo de estudio exploratorio, a través del cual se realizó un acercamiento primario a la problemática. Finalmente, los resultados recolectados permitieron el planteamiento de un primer diseño de una ruta gastronómica en Santander, esto como táctica para lograr promocionar el turismo de la región y destacar la conexión históricamente creada por los santandereanos entre los alimentos y el territorio que en él se crean y que actualmente establecen un componente de su identidad en la región.

A su vez, Guadarrama, Palmas, Herrera y Thomé (2018) estudiaron cómo el turismo puede fomentar la valorización del dulce típico de leche de Toluca. Por ello, emplearon la Guía metodológica para el análisis de cadenas productivas y un análisis que se basa en la metodología link 2.0. Mediante la cadena de valor, fueron seleccionados cinco dulces, ya que estas cuentan con características de identidad; a su vez, se analizó su contexto territorial, histórico, el saber-hacer, las fuerzas externas influyentes en los dulces y al artesano. Concluyeron que los productos y sus características son parte del atractivo para el turismo, puesto que se señala interés en consumir lo típico, por ende, dicha actividad ayuda a valorizarlo. A su vez, se halló la necesidad de construir conceptos que integren a la gastronomía y el alcance del dulce típico de leche.

Guardiola (2018) desarrolló un plan para fomentar el turismo gastronómico de los municipios de Cabo Rojo y Lajas en Puerto Rico; la investigación utilizó un enfoque y metodología mixta, también empleó el diseño exploratorio y aplicada, al finalizar el estudio logró demostrar que la implementación del turismo gastronómico en los municipios es sustentable, si se adaptan las estrategias presentadas en el plan estratégico.

Asimismo, los autores Carvache, Carvache y Torres (2017) estudiaron la satisfacción que visitantes y turistas tienen acerca de la gastronomía típica de cantón, la metodología utilizada fue empírica para la cual realizaron trabajo de campo para poder recopilar información, asimismo utilizaron un cuestionario para determinar la satisfacción de diferentes visitantes sobre la gastronomía típica, al mismo tiempo determinar la demanda que existe en los diversos restaurantes gracias a oferta gastronómica, para que de esta forma los turistas se lleven una buena impresión tanto del lugar como también de la buena comida que ofrecen. Finalmente, concluyeron que los prestadores de servicios de restaurantes deben mejorar la oferta gastronómica de acuerdo a la demanda. También, recomendaron a las administraciones del sector turístico desarrollar estrategias para mejorar los servicios de restaurante de los sitios turísticos.

Valenzuela (2016) indagó sobre la identidad de un lugar, compartiendo experiencias con las personas de la misma localidad durante la realización de diferentes actividades culturales y costumbres. El autor llegó a la conclusión de cuán importante es conservar la cultura y tradiciones; también cabe resaltar que las recetas ancestrales son muy esenciales para captar mayor acogida por parte de los turistas nacionales y extranjeros. A su vez, el autor recomendó promover la enseñanza de la cultura gastronómica ancestral, fundamentalmente a estudiantes de la carrera de Gastronomía para poner en práctica la cocina tradicional y conocer más sobre ella.

Falcón (2014) estudió la relevancia de las tendencias en las aplicaciones que existen en la actualidad con respecto al turismo gastronómico en Argentina, para lo cual utilizó una metodología mixta, llegando a la conclusión que la gastronomía es muy importante para determinar el desarrollo como también es útil para generar mayor apogeo turístico en cualquier país, como lo es en Argentina.

Asimismo, el autor recomendó la capacitación de los actores involucrados en el rubro.

Yáñez (2014) investigó el estudio antropológico de las técnicas culinarias ancestrales de la comunidad Tsa'chila "Naranjos", se basó en un método descriptivo donde realizó entrevistas a los líderes comunitarios. A su vez, concluyó que, se determinaron que todas las técnicas culinarias son aplicadas diariamente en la preparación de sus alimentos. Finalmente, el autor recomendó preservar las técnicas ancestrales y con ello resurgir los procesos culinarios.

Asimismo, López y Sánchez (2012) estudiaron cómo la gastronomía puede transformarse en un componente esencial para generar una necesidad de querer viajar a un lugar turístico, el método que utilizaron para este proyecto fue trabajo de campo, para conocer la opinión que tienen los turistas acerca de la gastronomía y los motivos que los impulsan a viajar, finalmente concluyeron que la gastronomía es considerada como uno de los componentes claves para promover el desarrollo la actividad turística, es por ello que las empresas deben de tener en cuenta cuán importante es la gastronomía de cada localidad.

Oliveira (2011) estudió la realidad de la ciudad de Mealhada en Portugal, en la cual la atracción que más llama la atención es la actividad turística gastronómica, para ello utilizó el método exploratorio y descriptivo; el autor concluyó que la investigación profundizó la conexión que tiene la gastronomía con el turismo, además mencionó que gracias a la gastronomía el turismo se ha ido desarrollando cada vez más.

A su vez, los autores Mejail y Vita (2008) estudiaron cómo la gastronomía puede llegar a convertirse en una actividad esencial para generar mayor acogida con respecto al turismo, de tal forma causando un plus en el crecimiento de la localidad, tanto para mejorar la localidad de vida como también generaría mayor oportunidad laboral; la investigación fue de enfoque cuantitativa. Finalmente, se obtuvo como conclusión que gracias a la cultura, las costumbres tradicionales y recetas culinarias que hasta hoy se mantienen en la localidad; han convertido a Tomás Jofré en un centro de atracción turística, sin tomar en cuenta que no son

necesariamente turistas los que visitan el lugar, ya que son visitantes los que más predominan.

Es importante mencionar que, durante la investigación se emplearon artículos científicos en inglés, los cuales ampliaron la visión y perspectiva del trabajo de investigación. Por consiguiente se presentan las siguientes investigaciones.

Cafiero, Palladino, Marcianò y Romeo (2019) estudiaron la medida en que los productos agroalimentarios tradicionales constituyen un apalancamiento para promover el turismo en la provincia de Reggio Calabria, Italia, y discutir formas en que las instituciones de gobernanza del desarrollo local dirigidas por la comunidad podrían mejorarlo; el estudio se basa en revisar de la información que existe acerca de las PTF de Calabria para clasificarlas por área de producción e identificar aquellas que son áreas específicas o relativamente pequeñas, además de un análisis cualitativo del contenido de los textos de una muestra de sitios web que promueven el turismo regional. Finalmente, se concluye que aunque la comida es uno de los apalancamientos utilizados para promover el turismo en Calabria, las PTF aún no se explotan lo suficiente como para atraer turistas a la provincia de Reggio Calabria, a pesar de su potencial como expresión vital de la cultura y las tradiciones locales.

Gupta, y Sajnani (2019) estudiaron cómo las experiencias globales del destino de los turistas extranjeros en la India, están influenciadas por la autenticidad percibida de la comida callejera y el grado de su variación o modificación. También discutirá cómo estas características influyen aún más en las intenciones de comportamiento de los turistas; se recopilaron datos de 263 turistas extranjeros que visitan Delhi en varios sitios de venta ambulante de alimentos, a través de la técnica de intercepción de ubicación mediante un cuestionario estructurado; concluyeron que la autenticidad percibida y la disparidad cultural tienen una influencia positiva en las experiencias percibidas en general de los turistas extranjeros.

Asimismo, los autores Gupta, Sajnani y Gupta (2019) evaluaron la preferencia de la comida callejera entre los turistas extranjeros que visitan la India, también discutieron en detalle los factores importantes que conducen a la selección de la

comida callejera delineando la relevancia de la comida como una atracción de destino; aplicaron la técnica de intercepción de ubicación a través de una entrevista individual utilizando una escala de encuesta estructurada para tomar las respuestas de 586 turistas extranjeros salientes en las puertas de embarque del Aeropuerto Internacional de Nueva Delhi. Finalmente, identificaron 18 alimentos callejeros que fueron preferidos principalmente por el turista extranjero en India. Este estudio también confirmó que entre todos los factores que se consideraban que influían en la preferencia de los turistas extranjeros por la comida callejera, solo el estado civil era insignificante.

Akdag, Guler, Dalgic, Benli and Cakici (2018) estudiaron los factores alimentarios comunes y diferenciadores que afectan la satisfacción gastronómica de los turistas, comparando las experiencias gastronómicas de los turistas en dos destinos culinarios de la región mediterránea; se utilizó un método de muestreo de conveniencia en Córdoba (España) y Hatay (Turquía), se recolectó un total de 396 cuestionarios utilizables. Por último, se concluyó que ambos destinos atraen principalmente turistas gastronómicos de tipo existencial; sin embargo, también atraen a turistas recreativos y de diversión, particularmente en Córdoba. Con respecto a la cocina mediterránea, se determinó que la gastronomía tradicional y la calidad de los alimentos son factores claves para lograr la satisfacción del consumo de alimentos de los turistas.

Bukharov y Berezka (2018) estudiaron el papel de las experiencias de la gastronomía turística y la posible contribución que propone un marco conceptual para comprender el papel de la gastronomía local en el atractivo y la competitividad del destino. El estudio se apoya en la investigación de las experiencias rusas en el desarrollo de una propuesta de valor gastronómico para turistas. Finalmente, el estudio indica el potencial para una propuesta de valor gastronómico, ya que esto es importante para los turistas y contribuye positivamente al atractivo del destino. También reveló algunos desafíos en el mercado de la hospitalidad rusa desde una perspectiva gastronómica.

Garibaldi y Pozzi (2018) estudiaron cómo los productores de alimentos y bebidas han combinado la comida y la cultura en la experiencia turística a través de un análisis exploratorio en una muestra de empresas italianas. Los autores optaron

por un análisis en dos etapas y emplearon un estudio de tipo exploratorio para identificar a los productores con esta oferta y evaluar sus características principales. Finalmente, concluyeron que la producción de la experiencia del turismo alimentario no solo aumenta el atractivo turístico sino que también genera otros beneficios, como la mejora de la visibilidad de la marca y la relación con las partes interesadas locales.

Los autores Björk y Kauppinen (2017) examinaron dos actividades inevitables de los viajeros relacionadas con la gastronomía de los destinos: el abastecimiento de información alimentaria antes del viaje y las comidas diarias consumidas; realizaron una encuesta entre 243 viajeros finlandeses. Los resultados se basan en análisis univariados, prueba t, ANOVA y análisis de regresión. Finalmente, concluyeron que el comportamiento previo al viaje para garantizar el bienestar de las vacaciones se basa en los intereses de los viajeros por la comida, un deseo emocional por una sensación de seguridad, un deseo funcional de conveniencia, mientras recopilan información de Internet así como guías sobre lugares de comida recomendados y comida local, también la seguridad alimentaria y el índice de precios.

A su vez, Leong, Ab Karim, Awang y Abu Bakar (2017) proporcionaron un modelo integrado que explique el impacto simultáneo de la gastronomía y el atractivo del destino en el comportamiento turístico; realizaron una encuesta transversal en Melaka, Penang y Malasia, dirigida a turistas internacionales. Asimismo, utilizaron el análisis de modelado de ecuaciones estructurales para examinar y explicar las relaciones hipotetizadas en el modelo propuesto. Finalmente, concluyeron que los índices de ajuste indicaron que la estructura del modelo fue satisfactoria. La revisión de las rutas específicas en el modelo indicó que el atractivo de la gastronomía se asoció positivamente con el atractivo del destino y el comportamiento turístico.

Pérez, Torres, López y Carvache (2017) analizaron la actitud declarada por los turistas con respecto a la gastronomía local como una variable de interés turístico en un destino WHS. La metodología se basa en una encuesta realizada a viajeros internacionales que visitaron la ciudad de Quito. En total, se realizaron 516 encuestas válidas de turistas extranjeros, utilizando muestras de conveniencia. En

cuanto al análisis de datos, se aplicó una técnica multivariada de grupos de K-medias, con el objetivo de analizar la semejanza que existe entre las personas encuestadas, tomando como variables de referencia que indican mayor o menor interés en la gastronomía local; concluyeron que se evidencia la existencia de diferentes actitudes hacia la gastronomía como una variable de interés en la elección de un destino turístico. Existe una relación directa entre su actitud hacia la gastronomía y su gasto.

López, Uribe, Pérez y Ríos (2017) realizaron la segmentación de los turistas que visitan el festival gastronómico en la ciudad de Guayaquil, Ecuador, de acuerdo con sus percepciones con respecto a la gastronomía; aplicaron la técnica multivariada de agrupación de elementos y la realización de un análisis ANOVA de una sola variable post hoc. Las principales conclusiones de esta investigación se centran en la segmentación de los turistas en tres grupos diferentes y cómo el interés de los viajeros en la gastronomía conduce a una mayor satisfacción con el destino.

Björk y Kauppinen (2016) exploraron los factores que afectan el comportamiento alimentario de los viajeros centrándose en el mercado local de alimentos. Utilizaron un cuestionario auto administrado proporcionado a los asistentes a una feria de viajes, el cual mide el comportamiento y las percepciones de las experiencias alimentarias. Finalmente, el estudio reveló tres tipos de comportamiento relacionado con los alimentos. Los experimentadores están comprometidos; perciben la comida como esencial para elegir el destino. Buscan información relacionada con la comida antes de sus viajes y valoran la originalidad, la novedad y la localidad, así como la autenticidad y singularidad de la comida local, que eventualmente tienen un impacto en la satisfacción del viaje. Los que disfrutan tienen actitudes más casuales hacia la comida, aunque la ven como un aspecto importante de sus vacaciones. Para los sobrevivientes, la comida local de su destino sirve principalmente a necesidades fisiológicas.

Gordin, Trabskaya y Zelenskaya (2016) estudiaron el papel de los restaurantes de los hoteles en el lugar de marca gastronómica, los autores consideran que estos tienen un gran potencial en la promoción de la gastronomía local; utilizaron elementos de análisis de contenido y se realizaron varias entrevistas con gerentes

de hoteles en uno de los destinos para distinguir los desafíos de la marca gastronómica dentro de los restaurantes de los hoteles; concluyeron que el papel de los restaurantes de hoteles en la marca gastronómica están en función de los siguientes factores: hoteles afiliados a una cadena, clasificación por estrellas y tipo de destino.

Asimismo, Sánchez y Castillo (2015) estudiaron el rol de la gastronomía como una atracción de destino, la percepción de los turistas sobre el turismo culinario, su influencia en la satisfacción con el viaje y el valor económico que los turistas otorgan a la oportunidad de probar la cocina tradicional. También examina las posibles diferencias socioculturales entre los diferentes segmentos turísticos de acuerdo a cómo califican la gastronomía en sus motivaciones para viajar, utilizaron diversas técnicas estadísticas bivariadas y multivariadas para realizar un estudio econométrico completo; los datos se recopilaron mediante 392 cuestionarios distribuidos en Ljubljana (Eslovenia) y Córdoba (España). Finalmente, concluyeron que los turistas muestran un mayor interés en la gastronomía como motivación para viajar en la ciudad española, donde valoran los aspectos relacionados con esta actividad de manera más positiva. Sin embargo, la disposición a pagar más para probar la comida tradicional es similar en ambas ciudades. No se encontraron diferencias sociodemográficas entre los segmentos con respecto a la importancia de la gastronomía como motivación para viajar.

Björk y Kauppinen (2014) exploraron los factores que contribuyen a las experiencias gastronómicas culinarias de los viajeros con énfasis en los mercados locales de alimentos; utilizaron como instrumento el cuestionario de encuesta, ciento cincuenta y ocho posibles viajeros en una feria anual en Helsinki completaron un cuestionario de encuesta auto administrado. Por último, el estudio concluyó que las experiencias alimentarias y la comida están influenciadas por el servicio general. Los factores muestran que las experiencias gastronómicas culinarias se basan en alimentos locales, originales y auténticos que representan la cultura alimentaria local.

Sohn y Yuan (2013) proporcionaron perfiles psicográficos y demográficos de personas interesadas en el turismo culinario; utilizaron análisis factoriales y de

confiabilidad y se diseñó un cuestionario para investigar la clasificación de los estilos de vida y los valores de los turistas culinarios en términos de tres motivaciones principales, como ideales, logros y autoexpresión, incluidas las actividades y características demográficas de los turistas culinarios. Concluyeron que una solución de cinco factores resultó en idealista, triunfador, explorador, perteneciente e innovador. Los grupos motivados por la autoexpresión fueron identificados por explorador e innovador. El grupo motivado por el logro fue identificado por el triunfador.

López y Sánchez (2012) analizaron el tipo de turista cuya razón para viajar a un determinado destino es disfrutar de la cocina local. En este caso, el destino es Córdoba (España); diseñaron un cuestionario utilizando técnicas de análisis univalentes y bivariantes, se obtuvieron un total de 213 cuestionarios; concluyeron que el nivel de educación de los turistas encuestados es alto, la duración de su estadía se encuentra en un alto porcentaje, en mayor parte de turistas extranjeros; por último hay un alto nivel de satisfacción con la cocina local y con otras atracciones turísticas que Córdoba tiene para ofrecer.

Igualmente, Cousins, O'Gorman y Stierand (2010) exploraron el fenómeno de la gastronomía molecular a través de investigaciones empíricas centradas en chefs de renombre; el enfoque adoptado para el estudio es una revisión de la literatura que resume las innovaciones culinarias antiguas, seguido de 18 entrevistas fenomenológicas con una muestra de bolas de nieve de chefs de clase mundial de toda Europa. Por último, el estudio concluye que el término se ha utilizado erróneamente para describir un posible movimiento culinario principalmente a consecuencia de la influencia de los medios. Los principales chefs, cuyos nuevos conceptos de restaurantes se han asociado con él, rechazan el término.

Para lograr reforzar el presente trabajo de investigación, se usaron las siguientes bases teóricas como soporte de la unidad temática expuesta.

La Real Academia Española RAE (2014), describe la percepción como la acción y efecto de percibir, asimismo añade que se refiere al conocimiento e idea que tiene un individuo acerca de algo o alguien. Consecuentemente a ello, se infiere que la

percepción expresa la forma en la que una persona percibe algo en un contexto determinado.

A su vez, Vargas (1994), menciona que la percepción se refiere a la forma de conducta que comprende el proceso de selección y elaboración simbólica de la experiencia; a través de la vivencia la percepción atribuye características cualitativas a los objetos o circunstancias del entorno mediante referentes que se elaboran desde sistemas culturales e ideológicos específicos construidos y reconstruidos por el grupo social, lo cual permite generar evidencias sobre la realidad (p. 50).

Para comprender la unidad temática empleada en el trabajo de investigación, la autora Gutiérrez (2012) manifiesta que; si hablamos de gastronomía se rescata la relación que existe entre la cultura y alimento, ya que en ciertas oportunidades confunden la palabra gastronomía con platos típicos y el gran arte de cocinar; sin embargo, la gastronomía también identifica y estudia varios elementos culturales, por lo cual se entiende como una actividad entre varias disciplinas (p. 6).

Ante lo mencionado por los autores, se infiere que la gastronomía engloba más que solo comidas y bebidas, ya que esta va arraigada a un conjunto de sucesos culturales propia de la población; esto brinda un panorama más amplio con respecto a la gastronomía.

Con respecto a la gastronomía peruana, esta se delimita en comidas típicas y bebidas ancestrales; debido a la presencia de bebidas que mantienen costumbres de antaño acompañado con potajes producidos con insumos oriundos del territorio peruano.

A continuación, se desarrollará conceptos básicos relacionados a las categorías y subcategorías del estudio, con ello se pretende brindar una perspectiva más amplia del tema central del estudio.

Gualpa (2017), con respecto a la historia de la cocina menciona que; esta se origina en la época prehistórica, en dicha época el hombre primitivo se alimentada de lo que cazaba y recolectaba en su entorno apoyado de sus instrumentos rudimentarias. La agricultura, caza, recolección y pesca se

transformaron en un estilo de vida del hombre sedentario; con ello emergieron nuevos sabores, texturas y cambió la presentación en los alimentos que eran consumidos (p. 28).

La cocina típica se refiere a los platillos preparados con características de la localidad y técnicas de cocción tradicionales de un lugar; además de ello, representa la distinción de un país de otro” (Gualpa, 2017, p. 35).

La comida típica del Perú está compuesta por una gran variedad de sabores e insumos oriundos de las regiones del país, estas brindan una experiencia exquisita al paladar, la cual sigue conquistado a los más exigentes paladares del mundo.

Con respecto a la cocina criolla, el autor también menciona que:

La cocina criolla se origina con el arribo de los españoles y portugueses a América, está se trata de una cocina con influencia de España e hispanoamericana, debido a que son preparados con productos nativos, cultivados en el lugar que se originan, tales como el maíz y la papa. Además, uno de los países que poseen esta influencia criolla en su gastronomía, es el Perú (p. 40).

La cocina peruana es básicamente el resultado de un continuo mestizaje, necesidades y creatividad. Tal como lo menciona el autor Zapata (2009):

En sencillos términos, nuestra cocina no es española, ni tampoco americana, la comida peruana es una composición distinta y posee características originales y propias. Así que, aquí nos referimos a las técnicas de preparación, al aprovisionamiento, los utensilios, los productos e ingredientes, la sazón, los aspectos sociales de los hábitos alimentarios, esto incluye los rituales religiosos o festivos y la presentación, (p. 12).

Por otro lado, Kivela y Crotts (2006), mencionan que, la preparación, la cocción, el consumo e incluso el exhibir un plato extranjero les da a los turistas una sensación de distinción y una sensación de lo exótico (p.46). Con respecto a lo referido, los autores brindan una breve explicación acerca de cómo los turistas perciben la gastronomía en el destino que visitan, evidenciando que estos

visualizan la cocina regional de cada determinado lugar como desconocido y diferente, lo cual genera un interés por conocer y degustar de su cocina tradicional.

Con respecto a la categoría bebidas ancestrales, los autores Pazmiño, Escudero y Grijalva (2014) mencionan que, la bebida ancestral es considerada sagrada desde tiempos pasados debido a que han sido delegadas durante generaciones e implica costumbres y tradiciones diversas. Ante ello, se infiere que las bebidas ancestrales son aquellas que a través del tiempo se han ido preservando y transmitiendo a través de la gastronomía.

Asimismo Fernández (2015) manifiesta que, cuando una persona degusta un plato típico o una bebida artesanal, no solo prueba la comida o bebida, sino que es partícipe de su herencia cultural preservado por los pobladores en el tiempo (p.103).

Con respecto a ello, Vargas (s.f) alega que, en el Perú las bebidas ancestrales han sido emitidas a través de generaciones esencialmente en la alimentación, festividades y ceremonias andinas; lo cual se mantiene hasta la actualidad como parte de un legado de sus antepasados. Así como sirvieron como aporte a su cultura e historia.

El sector turístico está muy relacionado al rubro de alimentos y bebidas, ya que la comida también se ha reconocido como una expresión de identidad y cultura y, por lo tanto, es un componente importante del turismo cultural y patrimonial (Hall y Sharples, 2003, p.5).

Por otro lado, con respecto al origen del turismo y su evolución en el tiempo; Ibáñez y Rodríguez (2012) manifiestan que; el turismo es una actividad muy antigua como la humanidad, ya desde años atrás nuestros antepasados ya venían realizando diversos viajes. Cabe rescatar que, en la época moderna gracias a la tecnología de las diferentes redes sociales que han surgido; esta actividad ha ido en aumento cada vez más, generando un cambio radical, debido a que desde una app te brinda posibilidad de poder adquirir los paquetes a los destinos deseados; generando la aparición del turismo masivo. Todo ello, surge después de la guerra

mundial y con lo cual ha ido evolucionando de manera constante en el tiempo (p. 23).

Tal como lo manifiesta el autor, el turismo ha sido parte de una serie de sucesos, lo cual ha contribuido en su posicionamiento como una actividad terciaria que va creciendo a través de los años. De la misma forma, en las últimas décadas se ha ido integrando diferentes conceptos y formas de ver al turismo. Uno de ellos es el turismo gastronómico, el cual posee como principal motivación el degustar los platos típicos del lugar que se visita.

Respecto a ello, Pacheco (2017) menciona que, en el momento que se establecieron el producir las guías gastronómicas es cuando nace el turismo gastronómico en Europa, las cuales permitían encontrar listas de las posadas y restaurantes de la mejor calidad. Dichas guías eran creadas por chefs muy famosos, tales como Maurice Edmond Sailland más conocido como “Kurnonsky”, en Amberes, Bélgica (p. 4).

La gastronomía ha alcanzado un mayor apogeo a través de las últimas décadas, transformándose de esta forma en una de las más fundamentales motivaciones para viajar. Así como lo indica World Tourism Organization (2017), entre las tres principales motivaciones que influyen en el turista se encuentra en primer lugar la cultura, seguido por la naturaleza y posicionando así a la gastronomía como la tercera razón principal para visitar un destino (p.17).

Para la cultura peruana, la gastronomía conforma parte de su historia y ha ido evolucionando favorablemente. Logrando que sus exquisitos insumos se vean representados en una gran variedad de platos, siendo muchos de ellos, el resultado del cruce de razas y técnicas culinarias. Agregando a lo anterior, La Organización de Estados Americanos (2011) distinguió a la gastronomía del Perú como Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo [...] Perú es el primer país de la región en adquirir mencionado premio creado por la OEA, con la finalidad de extender el aporte cultural de las Américas a todas partes del mundo y de ratificar su presencia internacionalmente, desde un panorama activo, perspicaz y en continuo desarrollo.

Hall y Sharples (2003), mencionan que es necesario diferenciar entre los visitantes que consumen la gastronomía como parte de la experiencia de viaje y aquellos cuyo comportamiento, actividades e incluso, la elección de destinos están ligados a un interés en la comida; ya que de esta manera se puede establecer estrategias de promoción, y lograr que la gastronomía tenga mayor relevancia al momento de elegir un destino.

Los autores, también manifiestan que, los turistas pueden viajar a un destino particular que ha establecido una reputación como un lugar para experimentar productos alimenticios de calidad.

El turismo gastronómico involucra como atracción principal a los restaurantes, bares así como ferias, festividades; y fundamentalmente, las rutas gastronómicas teniendo como finalidad impulsar el atractivo de las distintas gastronomías de la localidad durante el recorrido de la ruta que está conformada de espacios en la cual la gastronomía tiene características parecidas. Por consiguiente, el turismo gastronómico llega a convertirse en una modalidad de turismo en la que el atractivo principal de la visita, es la gastronomía. Es necesario señalar que este tipo de turismo se encuentra vinculado no solo con restaurantes, sino engloba otros aspectos tales como; conocer comunidades de la localidad, realizar turismo vivencial debido a que los visitantes en la actualidad son más exigentes y esperan probar sabores y aromas con preparaciones culinarias diferentes. Tal como se mencionó, esto está dirigido a personas exigentes, debido a que está vinculado con vivir la experiencia; tal como visitar mercados, comunidades locales, participar en las fiestas e incluso la de ser partícipe de talleres de cocina de la localidad. Consecuentemente, una de las finalidades de dicho turismo no sólo se basa en conocer sino también en experimentar.

De igual manera, a continuación se va conceptualizar las subcategorías del estudio. Para lo cual, se empleó diferentes perspectivas de los siguientes autores.

Las técnicas culinarias están conformadas por acciones designadas a los alimentos para poder conservarlos, hacer que sean digeribles. Asimismo, esto abarca las preparaciones preliminares en frío como la sustracción de lo no comestible, higiene, separación hasta llegar a la cocción” (Gil, 2010).

Asimismo, Coque (2013) alega que las técnicas culinarias ancestrales brindan a las preparaciones atributos especiales tales como; humedad, absorción de sabores que concede la cocción, la unión de sabores que los hervidos producen cuando diluyen las proteínas; innumerables técnicas que se dan en cada cultura, lo cual evidencia la cualidades que otorgan estas en sus preparaciones (p. 20).

Luego de haber mencionado que son las técnicas culinarias ancestrales, se va describir cuales son las técnicas peruanas que se han dado a través de la historia. La autora Olivas, en su libro *La cocina de los incas*, menciona que las técnicas culinarias del Perú eran de lo más diversos. Se asaba a las brasas, a la parrilla, al rescoldo o se empleaba un sistema de cocción llamado “huaita”, el cual tenía semejanza con el curanto. Era habitual el uso de piedras calientes; se acostumbraba hervir la comida en ollas de cerámica, llamadas “timpuq”, había la técnica de la cocción al vapor, así como el tostado. Con respecto a la cocción, estos eran cubiertos en hojas tanto de plátanos como maíz. Y utilizaban técnicas de fermentación para las bebidas (p. 50).

Asimismo, el autor Egoavil (2012), menciona la técnica de la Pachamanca en su libro titulado *Los Yauyos: Historia olvidada, cruces y muerte*. El término pachamanca es derivado del quechua, el cual “pacha” significa tierra y “manka” significa olla, por tanto, su significado es ‘olla de tierra’. Dicha técnica ancestral se origina en el Perú de antaño y conforma el legado culinario de los incas. A su vez, es una comida que tiene ritos religiosos y un legado cultural que se ha transmitido por generaciones. El objetivo de la pachamanca es cocinar la comida en las piedras previamente calentadas, de esta manera se adora a los dioses de las regiones andinas y también se realiza el pago a la tierra para agradecer la abundancia en la cosecha y la fertilidad. El procedimiento de la preparación de la pachamanca es hacer un hueco en la tierra y colocar piedras calientes que previamente se calientan en los fogones y se inicia la colocación de aderezos, vegetales y carnes para proceder a taparla con tierra y telas (p. 42)

A su vez, el autor agrega que durante el periodo incaico se dieron técnicas de preparación, de las cuales muchas de ellas se mantienen hasta la actualidad. Los incas acostumbraban a consumir proteínas basadas en carne de cuyes, alpacas

y llamas; además de ello consumían cereales como la cañihua, quinua; leguminosas como el pallar, el frejol de árbol, tarhui (chocho), maní. Además de tubérculos como la mashua, olluco, oca; así también, raíces como yuca, maca, camote, arracacha; hortalizas; y, entre las verduras el zapallo, berro, totora, achicoria, verdolaga. A su vez, frutas tales como el palmito, capulí serrano, mortiño, piña, chirimoya, lúcuma, granadilla, papaya, fresa, tomate de árbol. Asimismo, condimentos como ajíes, achiote, molle. Por último, hojas utilizadas para envolver la panca, achira bijao (Olivas, 2001, p.96).

En cuanto a la subcategoría fusión cultural; Matarazzo de Benavides (2010) describe el término fusión como los cambios que se realizan en las comidas tradicionales de muchos países en el mundo. Asimismo, menciona que son una mezcla de recetas tradicionales con influencias exóticas (p. 68-70).

La cocina fusión está representada como una mezcla en el que se hacen presentes diferentes culturas, cada una brindando un aporte diverso. Se trata de una cocina diferente, exótica y enormemente creativa debido a que improvisa, creando nuevos sabores y técnicas (Villegas, 2014, p.63).

La gastronomía sudamericana tiene una gran variedad de influencias extranjeras; países como España, Italia y de África han logrado una mezcla de texturas, olores. La diversidad de las comidas van de acuerdo al espacio geográfico de cada una de las regiones, en esta parte del continente se cultiva tubérculos como el maíz y la papa. Además, se consume productos cárnicos asados, como caprinos, bovinos y porcinos. Con la conquista de los españoles, se generó la mezcla de culturas, lo cual originó el principio de una gastronomía nueva (Gualpa, 2017, p.30).

A raíz de dicha mezcla de culturas, en el Perú se crearon muchos platos producto de esta fusión. Uno de ellos fue el lomo saltado, el cual a fines del siglo XIX era llamado "lomito a la vaca". A su vez, este plato atravesó una serie de cambios con respecto a su preparación. Tal como lo menciona Zapata (2009), en una de las primeras versiones del lomo saltado, la presentación inicial se concentraba en la carne de res frita con manteca, cortada en rajadas, acompañada con papas fritas.

Mayormente se utilizaba la papa amarilla, oriunda del Perú. Tiempo después, se añadió el saltado de verduras, el cual resalta el aporte oriental del plato.

Frente a todos estos conceptos, se infiere que la cocina fusión es el producto de una mezcla de culturas y técnicas de preparaciones; las cuales, al estar unidas crean nuevos platos y con ello introducen nuevos sabores a la gastronomía del lugar en el que se encuentran.

A su vez, con respecto a la subcategoría tradición, el autor manifiesta lo siguiente; grupo de bienes culturales delegados a través del tiempo por generaciones en una comunidad. Se refiere a los valores, costumbres y manifestaciones que son preservadas en la sociedad por ser estimadas trascendentales, que se desea infundir a las siguientes generaciones (Coque, 2013, p. 19).

Asimismo, sobre el concepto de la subcategoría costumbres, el autor explica que, una costumbre es una particular manera de comportarse, la cual adopta una determinada comunidad en conjunto; asimismo esta la diferencia de otras. Un ejemplo de ello son sus bailes, festividades, técnicas al cocinar, dialecto o artesanías (p.20).

De acuerdo a ello se infiere, que las tradiciones son aquellas que se van formando a través del tiempo y prevalecen en la memoria de los pobladores y son conservadas por sus descendencias. Por otro lado, las costumbres se refieren a hábitos y sucesos que se llevan a cabo constantemente, convirtiéndolos en parte de su cultura y consecuentemente en tradiciones.

III. METODOLOGÍA

El proyecto de investigación se desarrolló bajo el enfoque cualitativo, ante ello Navarrete (2003), menciona que la investigación cualitativa revela una perspectiva real de los fenómenos sociales, la manera en como las personas entienden el mundo y sus propias vidas (p. 225).

3.1 Tipo y diseño de investigación

El presente estudio empleó el tipo de investigación descriptiva, debido a que este tipo de investigación consiste en determinar las características de un suceso, fenómeno, persona o comunidad, con la finalidad de conocer su conducta o estructura (Arias, 2012, p. 24).

Asimismo, el diseño de la investigación fue etnográfico, ya que este diseño permite explicar y examinar hechos producidos por los individuos de un cierto lugar, así también acciones dadas en un periodo de tiempo habitual o especial, y muestran los resultados de forma que las regularidades que incluye un proceso cultural sea distinguido (Álvarez, 2003, citado por Salgado, 2007, p. 6).

De tal forma que, el diseño etnográfico permite conocer la percepción del turista frente a la oferta gastronómica del Perú y como esta forma parte de sus motivaciones de viaje, lo cual ayuda a analizar mejor el problema de investigación.

3.2 Categorías, subcategorías y matriz de categorización

El presente estudio cuenta con dos categorías, las cuales están vinculadas a la unidad temática presentada; estas son; comidas típicas y bebidas ancestrales. A su vez, dichas categorías están divididas en subcategorías. Estas poseen dos subcategorías por cada categoría. Por lo cual, con respecto a la categoría comidas típicas; se desglosa técnicas culinarias y fusión cultural. A su vez, para la categoría bebidas ancestrales, comprenden las subcategorías tradiciones y costumbres.

3.3 Escenario de estudio

El presente trabajo de investigación se efectuó en tres distritos de Lima Metropolitana. Estos fueron; el distrito de Cercado de Lima, el distrito de Miraflores y el distrito de Barranco. Arias, Villasís y Miranda (2016), señalan que, la población de estudio conforma un grupo de casos, delimitado, acotado y

asequible, que va a formar el referido para elegir a la muestra y que cuente con un conjunto de determinadas pautas (p. 202). Por lo tanto, la población determinada para el presente trabajo de investigación fueron todos los turistas internacionales que visitan el Lima Metropolitana motivados por la gastronomía peruana.

3.4 Participantes

López define a la muestra como un subconjunto o parte de la población, la cual se va a investigar, es decir, la muestra es aquella parte representativa de la población (2004, p. 2). Es por ello, que la muestra para el presente trabajo de investigación se fue formando conforme la recopilación de información fue completada, esto se desarrolló mediante las entrevistas.

A su vez, se empleó el muestreo no probabilístico, ya que en este tipo de muestreo el seleccionar a los individuos no depende de la probabilidad sino de las circunstancias que concede realizar el muestreo, tales como disponibilidad, conveniencia, etc.; estas son escogidas con procedimientos no formales y no garantizan la total representación de la población (p. 1). Asimismo, para escoger la muestra, se utilizó el muestreo de máxima variabilidad, debido a que se realizaron entrevistas en tres distritos de Lima Metropolitana.; los cuales fueron; el distrito de Cercado de Lima, el distrito de Miraflores y el distrito de Barranco. López menciona que, en la muestra comprenden las diferentes posibilidades de las variables más relevantes (2004, p. 10).

3.5 Técnica e instrumento de recolección de datos

La técnica de recolección de datos que se empleó, fue la entrevista a profundidad. En dicha técnica, al entrevistador lo consideran como un instrumento más de análisis, detalla e investiga mediante preguntas, la información más relevante será de utilidad para alcanzar los objetivos del estudio, a través de ellas percibe lo más relevante (Taylor y Bogdan, 1990, p. 108); esto permitió obtener la información necesaria para el análisis debido al contacto directo que se obtiene mediante las entrevistas. Por otro lado, se utilizó como instrumento de recolección de datos el cuestionario semiestructurado con preguntas abiertas.

3.6 Procedimiento

Es preciso ser perseverante, la investigación se realiza paso a paso, los datos se comparan una y otra vez, se comprueban; las dudas se manifiestan y es necesario superar la confusión (Rodríguez, Gil y García, 1999, p. 100).

Asimismo, los autores mencionan que, se comprende como un proceso por el que el investigador progresivamente va a ir alcanzando a la información importante para la investigación. Por lo tanto, la información recolectada mediante las entrevistas fue transcrita para su posterior análisis.

3.7 Rigor científico

Debido a que, el presente trabajo de investigación fue de enfoque cualitativo, debe de presentar rigor científico, por lo cual es importante emplear la consistencia lógica, la confiabilidad, la credibilidad y la transferibilidad.

Tal como lo menciona Salgado (2007), en el cual manifiesta lo siguiente; una de las interrogantes que se cuestiona el investigador durante el estudio es cómo puede asegurar el rigor científico del trabajo de investigación. Otra interrogante cuestionada es de qué manera otros investigadores van a juzgarlo. Ante todo ello, ciertos investigadores de estudios cualitativos afirman que los estándares con los cuales se han evaluado no son apropiados, por lo cual propone ciertos criterios que conllevan objetivos y bases fisiológicas del paradigma que estos presentan. En dicho sentido, los criterios comúnmente utilizados para realizar la evaluación de la calidad científica de una investigación cualitativa y por tanto su rigor metodológico son la consistencia lógica, credibilidad, auditabilidad y transferibilidad (p.10).

3.8 Método de análisis de datos

La información obtenida mediante las entrevistas fue procesada aplicando la técnica del análisis de contenido (Krippendorff, 1990, citado por Varguillas, 2006) señala que, el análisis de contenido es una técnica adecuada para la descripción objetiva, metódica y cualitativa del contenido escrito en una fuente de datos [...]. El investigador cualitativo que emplea el análisis de contenido acepta la responsabilidad de entender y analizar lo que se investiga (p. 100). De tal forma,

los datos permitieron conocer de qué manera perciben la gastronomía como motivador de viaje los turistas internacionales que llegan a Lima Metropolitana.

3.9 Aspectos éticos

El presente trabajo de investigación ha respetado la autoría intelectual de los autores, para asegurar el cumplimiento de ello se empleó el manual APA para realizar las citas correspondientes de los libros, artículos científicos o noticias encontradas durante el proceso de recopilación de información. Asimismo los resultados obtenidos mediante las entrevistas se expresaron de manera verídica, sin presentar variaciones de ningún tipo.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 RESULTADOS

La unidad temática gastronomía cuenta con dos categorías que están relacionadas a los objetivos, las cuales son: (1) Comidas típicas y (2) Bebidas ancestrales. De tal manera que, de estas dos categorías, se desglosan dos subcategorías por cada categoría presentada. Por lo tanto, de comidas típicas pertenecen las siguientes subcategorías; (a) técnicas culinarias y (b) fusión cultural. A su vez, de la categoría bebidas ancestrales se desglosan las siguientes subcategorías; (a) costumbres y (b) tradiciones.

1. Comidas típicas

Esta categoría incluye las declaraciones de los turistas internacionales que visitan Lima Metropolitana, respecto a ello se realizó interrogantes enfocadas en las subcategorías del trabajo de investigación. Por lo cual, la primera interrogante reúne las respuestas acerca de si la gastronomía peruana es una de las principales motivaciones para visitar el país.

Ante ello, el 70% de entrevistados manifestaron que la gastronomía si se encuentra como una de las principales motivaciones; esto debido a que los entrevistados afirmaron que, la gastronomía peruana tiene sabores diferentes y también es muy rica. Dichas respuestas se ven reflejadas en las siguientes líneas; “Sí, porque aquí hay sabores muy diferentes a Europa. Me interesaría conocer más acerca de la gastronomía peruana.” (E5). “Sí, porque es muy famoso en mi país; sobre todo el cebiche.” (E10).” Sí, porque tiene combinaciones de sabores muy interesantes”. (E12).

Por otra parte, el 30% de entrevistados manifestaron que la gastronomía no se encuentra como una de sus principales motivaciones; ya que conocer Machu Picchu fue el impulsor de su viaje al Perú. Ante lo expuesto, se interpreta que para la mayor parte de entrevistados, la gastronomía peruana se encuentra como una de sus principales motivaciones para visitar el país.

Al mismo tiempo, esta categoría incluye las manifestaciones de los turistas acerca de las comidas típicas del Perú. Por lo cual, respecto a los platos típicos peruanos que han probado los turistas durante su visita al Perú, el plato bandera se

encuentra en primer lugar debido a que el 80% de los entrevistados manifestaron que han probado el cebiche. A su vez, el lomo saltado se encuentra como el segundo plato más degustado por los turistas internacionales, ya que el 20% de los entrevistados lo han consumido. Por último, el ají de gallina así como el arroz con pollo han sido también parte de los platos típicos que los turistas degustaron durante su estadía en el Perú.

A su vez, respecto a la calificación que le dieron los turistas a la experiencia degustando la gastronomía peruana, el 40% de los entrevistados respondieron poniendo como referencia a una escala del 1 al 10; en el cual el 20% lo calificaron con 8 y el 20% restante con una calificación de 9. Por otro lado, el 40% del total de entrevistados manifestaron que su experiencia fue buena. Por último, el 20% restante expresaron que les encantó la gastronomía peruana.

Esto se evidencian en las siguientes afirmaciones: “La comida peruana es mi comida favorita.” (E2). “La comida fue excelente.” (E7). “La experiencia fue fantástica.” (E12). De tal manera, se infiere que a los turistas internacionales les ha gustado mucho la cocina peruana.

Finalmente, respecto a los adjetivos o palabras que relacionan los turistas internacionales con la cocina peruana, se obtuvieron diversas respuestas. Una de las palabras relacionadas a esto es el plato bandera del Perú; el cebiche, el cual corresponde al 30% del total de entrevistados. Asimismo el 40% de los entrevistados manifestaron que la cocina peruana es diversa. Por último, el 30% de los entrevistados expresó que es deliciosa. Esto evidencia la buena aceptación que tiene la cocina peruana en los paladares de los turistas internacionales.

Por otro lado, para reforzar el estudio de la unidad temática gastronomía se han presentado dos categorías, de las cuales se desglosan dos subcategorías por cada una; por lo tanto las subcategorías de comidas típicas son; técnicas culinarias y fusión cultural.

Con respecto a la subcategoría a) técnicas culinarias, se incluyeron las declaraciones de los entrevistados acerca de sus percepciones de las técnicas culinarias ancestrales del Perú, si estas forman parte del atractivo principal para su visita, siendo así que, el 50% de los entrevistados manifestaron que les

gustaría conocer las técnicas utilizadas en el Perú, esto debido al interés por conocer nuevas técnicas, a su vez porque en el país del que provienen no utilizan las técnicas empleadas en Perú.

Tal como se evidencia en las siguientes líneas: “Sí, porque es interesante conocer y aprender más sobre las técnicas que se utilizan aquí.”(E3). “Sí, porque en Argentina no se dan ese tipo de procesos. Perú tiene una gran variedad de papa, los cuáles se les dan diferentes tipos de preparación, tales como hervir y secar” (E9). Por otro lado, el 50% restante de los entrevistados expresaron que las técnicas culinarias ancestrales no forman parte del atractivo principal de su visita al Perú, ya que el interés por conocer los atractivos turísticos del país se encuentra como su principal motivación.

A su vez, se presentan los resultados de la subcategoría (b) fusión cultural; con respecto a ello, esta abarcó las respuestas de los entrevistados acerca de porque la unión de las culturas; es decir la fusión cultural; ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica. Respecto a ello, las percepciones de los entrevistados están divididas en diferentes opiniones, ya que el 60% comentaron que el Perú se encuentra como uno de los países con mayor riqueza gastronómica debido a la diversidad de sabores, al mismo tiempo el 20% de los entrevistados respondieron que es importante debido a la variedad que tiene la gastronomía peruana y el 10% de los entrevistados manifestó que esto se debe a la creación de nuevos platos.

Este resultado se refleja en las siguientes líneas: “Porque la forma en que se combinan los sabores ofrece lo mejor de cada cultura” (E2). “Porque los cambios son buenos para crear platos con diferentes sabores” (E4). Asimismo, el 10% restante de los entrevistados destaca la importancia de la mezcla de las culturas. Tal como se evidencia a continuación: “Es importante por todas las aportaciones culturales y la diversidad que se ha dado gracias a ello” (E8).

Asimismo, respecto a los platos conocidos por los turistas que sean parte de la fusión gastronómica de la cocina peruana. El 90% de los entrevistados han escuchado o probado el Arroz chaufa, asimismo el 30% del total de entrevistados conocen el lomo saltado y tallarín saltado. Por otro lado, el 10% restante de los

entrevistados expresó que no conoce ningún plato. Por consiguiente, ante lo expuesto se interpreta que el Arroz chaufa es el plato más conocido por los turistas internacionales.

2. Bebidas ancestrales

Esta categoría abarca las declaraciones de los turistas internacionales que visitan Lima Metropolitana, ante ello se elaboraron interrogantes enfocadas en las subcategorías. Por lo tanto, la primera interrogante comprende las respuestas acerca de la opinión de los turistas sobre las bebidas ancestrales del Perú.

Las respuestas obtenidas señalan que, el 30% de los entrevistados manifestaron que han degustado algunos de ellos, tales como; el mate de coca y la chicha de jora. A su vez, el 20% del total de entrevistados destacaron el buen sabor que poseen estas bebidas. Asimismo, el 10% de los entrevistados mencionó lo refrescante que es la chicha morada. Igualmente, el 40% restante comentaron que las bebidas son muy buenas. Esto se aprecia en las siguientes respuestas: “Buena, probé la Chicha morada y el emoliente”(E1). “Probé la muña, emoliente y chicha morada; son muy buenos.” (E12).

Por otro lado, la categoría bebidas ancestrales posee dos subcategorías; las cuales se presentan a continuación. La primera subcategoría se enfoca en las costumbres del Perú y como esta se relaciona con la gastronomía.

A continuación, se presentan los resultados de la subcategoría (a) costumbres, la cual se refiere a la influencia que poseen las costumbres y tradiciones en la técnica de preparación de las comidas típicas del Perú. En este caso se recolectó diferentes puntos de vistas con respecto a ello. Esto debido a que el 70% de los entrevistados manifestaron que, las tradiciones y costumbres si influyen debido a que los platos que hoy se preparan, mantienen los conocimientos transmitidos a través de las generaciones.

Esto se evidencia en las siguientes respuestas: “Sí, porque toman conocimientos de los antepasados para preparar platos en la actualidad, por ejemplo las hierbas que se utilizan en los tipos de preparación de carne para que tengan nuevos sabores” (E3). “Sí, porque tienen su propia forma de preparar comidas y esto se

mantiene por generaciones” (E4). Asimismo, el 25% del total de entrevistados destacan la influencia de las culturas orientales para la preparación de ciertos platos. A su vez, el 5% restante de los entrevistados mencionó la importancia de las tradiciones y costumbres peruanas debido a la herencia cultural que conlleva esta; lo cual se observa en la siguiente respuesta; “Sí, porque es parte de la herencia cultural, además estas se mezclan también con las técnicas modernas de la actualidad”(E3).

Al mismo tiempo, se presenta la subcategoría (b) tradiciones; la cual abarca las respuestas de los entrevistados con respecto a su conocimiento sobre el origen o utilidades de las bebidas ancestrales del Perú, lo cual está relacionado a las tradiciones peruanas que se dan al preparar dichas bebidas.

Ante ello, el 70% de los entrevistados afirmaron conocer algunas de las utilidades de estas bebidas. Esto se evidencia en las siguientes afirmaciones: “Sí, el mate de coca es bueno para el mal de altura. La chicha morada es buena para refrescarse” (E1). “Si, me comentaron que el mate de coca tiene propiedades digestivas.” (E12). Por el contrario, el 30% de los entrevistados manifestaron que no conocen las utilidades de estas.

Por último, en base a las respuestas obtenidas. Se infiere que, la utilidad del mate de coca para el mal de altura es la más conocida por los turistas internacionales debido a que nueve del total de entrevistados afirmaron haber escuchado sobre ella; dicho número representa la mayor parte de entrevistados.

Por otro lado, respecto a la opinión de los turistas acerca de si estos se inclinan más por atractivos turísticos o gastronomía. El 60% de los entrevistados afirmaron que relacionan más al Perú con sus atractivos turísticos, esto debido a que Machu Picchu es una de las maravillas del mundo y de esto nace su deseo de visitar el país. Por otro lado el 40% de los entrevistados manifestaron que lo relacionan con gastronomía, ya que en los últimos años la cocina peruana se ha promocionado más en el mundo; motivo por el cual se incrementa el interés de los turistas por conocer y probar los platos típicos del Perú. Esto se evidencia en la siguiente respuesta: “Fusión de ambas, ya que actualmente se escucha más de la gastronomía.”(E12).

Finalmente, se concluyó la entrevista realizando una interrogante respecto a si los turistas internacionales volverían al Perú para degustar la gastronomía peruana. Ante ello, el 70% de los entrevistados manifestaron el deseo de regresar al Perú para seguir degustando de los platos típicos, esto debido a la amplia oferta gastronómica que posee el país. Por otro lado, el 30% restante de entrevistados expresaron su deseo por conocer más lugares turísticos del país y tomando esto como su impulsor de viaje, ya que toman a la gastronomía como parte de la experiencia.

Todo ello evidencia lo prometedor que puede llegar a ser la gastronomía peruana si se toma en cuenta como un factor de desarrollo del turismo y lograr con ello posicionar a la cocina peruana como un motivador de viaje importante para el turista al momento de elegir un destino.

4.2 DISCUSIÓN

El presente trabajo de investigación cuenta con una unidad temática, la cual está enfocada en la gastronomía. A su vez, posee dos categorías; comidas típicas y bebidas ancestrales. De estas se desglosan dos subcategorías por cada categoría presentada, las cuales son; técnicas culinarias y fusión cultural para la primera categoría, así como, tradiciones y costumbres para la segunda categoría.

A continuación, se presenta de manera breve los resultados del análisis de contenido, producto de las entrevistas a profundidad que se realizaron a los turistas internacionales que visitan Lima Metropolitana, lo cual se llevó a cabo en los distritos de Cercado de Lima, Miraflores y Barranco. A su vez, estas han sido comparadas con investigaciones previas que han apoyado en el análisis de la investigación. Cabe destacar que, dichas entrevistas no brindan información personal del entrevistado, ya que se desea mantener confidencialidad de sus identidades.

4.2.1. Comidas típicas

Esta categoría abarcó las declaraciones de los entrevistados acerca de si la gastronomía peruana fue una de las principales motivaciones para visitar el país. Ante ello, los resultados obtenidos mostraron que, para la mayor parte de entrevistados, la gastronomía peruana se encuentra como una de sus principales motivaciones para visitar el país, debido a que la gastronomía peruana tiene sabores diferentes y también es muy rica. A su vez destacan la fusión de sabores de la gastronomía peruana.

Estos resultados coinciden con lo expresado por López y Sánchez (2012) en el cual afirman que el turismo gastronómico se define en la actualidad como una de las grandes apuestas para potenciar o consolidar los destinos turísticos, debido a la motivación cada vez mayor, que tienen los viajeros por conocer todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visita.

A su vez, Sánchez y Castillo (2015) manifiestan que, los turistas cada vez muestran un mayor interés en la gastronomía como motivación para viajar en la ciudad española. Sin embargo, la disposición a pagar más para probar la comida

tradicional es similar en ambas ciudades. Asimismo, Pérez, Torres, López y Carvache (2017) mencionan que, se evidencia la existencia de diferentes actitudes hacia la gastronomía como una variable de interés en la elección de un destino turístico. Todas estas manifestaciones se asemejan a los resultados obtenidos en el presente estudio, ya que estos expresan que la gastronomía es parte de las principales motivaciones del turista para viajar.

No obstante, Oliveira (2011) expresa que, en algunos destinos del mundo la gastronomía asume un papel importante, ya que se posiciona como un atractivo turístico primario, lo cual no ocurre en muchos países, como lo es en Perú. Esto debido a que, aun no se ha desarrollado de manera primordial y se ha colocado a sus atractivos turísticos como el foco impulsor del viaje.

Estos resultados difieren de lo observado en el estudio, ya que en el Perú la gastronomía aún es parte secundaria de las motivaciones de los visitantes, debido a que los turistas lo toman como parte de la experiencia, no como su razón principal de viaje. Si bien es notable que, la gastronomía se posicione como una estrategia prometedora para potenciar el turismo, aún es algo que en la actualidad está en proceso de desarrollar en el Perú.

Por otro lado, la categoría analizada presenta dos subcategorías, las cuales apoyaron en la comprensión de las percepciones de los turistas acerca de su experiencia con la gastronomía peruana.

Una de ellas es la subcategoría técnicas culinarias, la cual incluye los resultados de las percepciones de los turistas acerca de las técnicas culinarias ancestrales del Perú, si estas forman parte del atractivo principal para su visita, siendo así que, la mitad del total de entrevistados manifestaron que si les gustaría conocer las técnicas que se utilizan en Perú; debido a la diversidad de estas.

Estas respuestas se adecuan con los resultados obtenidos por Guerra (2013) en la cual afirma que, los establecimientos de expendio de comida típica de la parroquia aún conservan las técnicas tradicionales en su preparación y muchos de ellos utilizan recetas que fueron heredadas por sus antecesores, convirtiéndose éste en un factor muy apreciado por los turistas.

A su vez, los resultados guardan relación con lo mencionado por Valenzuela (2016) en el cual menciona que, la cocina ancestral y la gastronomía típica cuencana son muy importantes para el turismo, razón por la cual valorar las técnicas ancestrales es parte fundamental para atraer a la afluencia turística en el ámbito gastronómico. Asimismo, Guadarrama, Palmas, Herrera y Thomé (2018) mencionan que, los productos étnicos y sus características son parte del atractivo para el turismo, puesto que señala el interés en consumir lo típico y además de ello contribuye en la valoración del mismo.

Estos resultados se asemejan a lo obtenido en el estudio, debido a que estos expresan que las técnicas culinarias son importantes para el turista al momento de vivir la experiencia gastronómica en el destino que visitan; esto evidencia que estas forman parte del atractivo del lugar.

Al mismo tiempo, se analiza la subcategoría fusión cultural, la cual abarca los resultados acerca de porque la fusión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica. Respecto a ello, las percepciones de los entrevistados fueron diversas, ya que unos expresaron que se debe a la variedad que tiene la gastronomía peruana, otros comentaron que se debe a la diversidad de sabores o a la creación de nuevos platos.

Estas manifestaciones concuerdan con los resultados obtenidos por Mascarenhas y Gândara (2010) en el cual mencionan que, la valoración de la diversidad gastronómica en la región puede ser utilizada por la actividad turística como un diferencial y como un atractivo importante, considerando siempre los aspectos históricos y culturales de la región.

Asimismo, Gualpa (2017) manifiesta que, los platos típicos de la cocina tradicional de la parroquia “La Magdalena” tienen raíces aborígenes e influencia de la cocina europea, especialmente de la cocina española, como producto de la fusión cultural que significó la conquista y posterior mestizaje; en su elaboración a través del tiempo, lo cual unió productos andinos con productos españoles.

A su vez, los autores Carvache, Carvache, Molina, Arteaga y Villagómez (2018), expresan que, el seco de pato, la fritada y la cazuela de camarón se encuentran entre las preferencias de los visitantes. La satisfacción referente a la gastronomía

es alta, ya que la variedad de los platos es uno de los atributos más valorados para impulsar la gastronomía de Salitre como un atractivo turístico.

Estos resultados se asemejan a los de la investigación, ya que menciona que la diversidad de la gastronomía y la variedad de los platos típicos del lugar es un aspecto importante para posicionarlo como un atractivo primordial.

4.2.2. Bebidas ancestrales

Esta categoría engloba los resultados acerca de la opinión de los turistas que visitan Lima Metropolitana sobre las bebidas ancestrales del Perú. Por lo cual, la mayor parte de entrevistados destacaron el buen sabor, lo refrescante y lo buenas que son estas bebidas.

Esas manifestaciones se relacionan con lo expresado por Björk y Kauppinen (2014) en el que menciona que, las experiencias gastronómicas culinarias se basan en alimentos y bebidas locales, originales y auténticas que representan la cultura alimentaria local.

A su vez, Matarazzo de Benavides (2010) manifiesta que, muchos confunden a la chicha morada con la chicha de jora, no obstante estos poseen varias diferencias. Una de ellas es la preparación, debido a que una es fermentada, por lo cual posee un grado de alcohol, a su vez ambas se preparan con diferentes maíces. Además de ello, la chicha de jora se consume más en la sierra peruana y la chicha morada es más conocida en el departamento de Lima.

La categoría analizada posee dos subcategorías, las cuales se presentan de la siguiente manera; tradiciones y costumbres. A continuación se analizarán los resultados de estas, a su vez se realizarán las comparaciones con los estudios previos empleados en la investigación.

Respecto a la subcategoría tradiciones, se refiere a la influencia que poseen las tradiciones y costumbres en la técnica de preparación de las comidas típicas del Perú. Por lo cual, los resultados mostraron que, los turistas tienen diferentes perspectivas con respecto a ello; ya que muchos opinan que influye debido a que los platos mantienen los conocimientos transmitidos a través de las generaciones,

a su vez otros destacan la influencia de las culturas orientales para la preparación de ciertos platos o a la herencia cultural que posee la cocina peruana.

Estas declaraciones coinciden con los resultados que obtuvo Valenzuela (2016) en el cual menciona que, somos quienes hacemos la identidad cultural de la ciudad, de tal manera que, si no se valora la cultura, tradición y amor por el patrimonio culinario, poco a poco se irá perdiendo y desvalorizando, la inclusión de nuevas gastronomías más industrializadas genera que se deje lado la gastronomía artesanal y tradicional, la cual es considerada como la cocina de las abuelas y ha sido transmitido a través de experiencias, anécdotas, relatos llenos de pasión y amor hacia cada receta.

Asimismo, Fernández (2015) expresa que, la chicha de jora representa un valor simbólico para las comunidades Lambayecanas, ya que esta bebida ancestral es utilizada en las festividades patronales y rituales ceremoniales, así también su valor medicinal se debe a las propiedades curativas que esta posee.

No obstante, los autores Cafiero, Palladino, Marcianò y Romeo (2019) no concuerdan con lo mencionado anteriormente, ya que expresan que, a pesar del potencial de la gastronomía como una expresión vital de la cultura y las tradiciones locales; aun no se explotan lo suficiente como para atraer turistas a la provincia de Reggio Calabria. Y además de ello no son muy valorados por los locales.

A su vez, respecto a la subcategoría costumbres, esta abarca los resultados acerca del conocimiento de los turistas sobre el origen o utilidades de las bebidas ancestrales del Perú, están relacionadas a las tradiciones peruanas que se dan al preparar dichas bebidas. Ante ello, la gran mayoría de los entrevistados afirmaron conocer algunas de las utilidades de estas bebidas; tales como; propiedades digestivas y mal de altura. Sin embargo, un número menor manifestaron que no conocen las utilidades de estas.

Estos resultados se asemejan a lo mencionado por los autores Mejail y Vita (2008) en el que expresan, que gracias a la cultura, las costumbres, tradiciones y recetas culinarias que hasta hoy mantiene la localidad; ha logrado convertir a Tomás Jofré en un centro de atracción turística.

V. CONCLUSIONES

Respecto a la experiencia del turista que visita Lima metropolitana con las comidas típicas, se evidencia la aceptación que esta posee en los paladares extranjeros debido a los excelentes comentarios en relación al sabor y a la diversidad de insumos oriundos del país, a su vez estos destacan las características propias de la cocina peruana en la que influyen la fusión y técnicas empleadas producto del mestizaje e historia que posee el Perú, lo cual ha generado el mayor disfrute de la experiencia del destino.

Con relación al conocimiento que poseen los turistas que visitan Lima metropolitana con respecto a las bebidas ancestrales, se observó el poco alcance de estas en los turistas, ya que la mayor parte no conocen estas bebidas, la única que destaca es el mate de coca debido a su valor medicinal y concurrencia en el destino más visitado del país. Sin embargo, existen muchas más que conllevan costumbres y tradiciones que no son tomadas en cuenta, ya que la oferta gastronómica se centra en el pisco sour y platos muy conocidos, esto evidencia que aún hay aspectos que mejorar para lograr mostrar lo extenso y variado que es la gastronomía peruana.

Finalmente, afirmar que la gastronomía actúa como motivador de viaje es una realidad, sin embargo desde la perspectiva del turista que visita Lima metropolitana esta no se posiciona como el principal impulsor de su viaje sino como parte de una de sus motivaciones para visitar el país, ya que los atractivos turísticos resaltan con mayor énfasis como oferta turística del Perú. Es así que, la gastronomía es tomada como parte de la experiencia del destino; no obstante una vez que estos degustan los platos típicos peruanos nace el deseo de volver a vivir la experiencia; lo cual genera que retornen al Perú con más frecuencia tomando como referencia a la gastronomía como motivador de viaje.

VI. RECOMENDACIONES

Después de obtener las conclusiones finales de la investigación se presentan algunas recomendaciones en función a la problemática presentada en el estudio.

Dado que la investigación presentó un enfoque cualitativo, para las futuras investigaciones se sugiere emplear el enfoque cuantitativo, de tal forma se aborden aspectos como estadística acerca de la gastronomía, oferta y demanda; de esta manera, se podría ampliar la información referente al tema. Igualmente, es necesario incentivar a los profesionales y estudiantes de la carrera de Turismo a investigar acerca de la gastronomía y tomarlo como una oportunidad de desarrollo para el turismo nacional.

Asimismo, se recomienda crear un calendario gastronómico, en el cual se incluya cada día festivo celebrado en el Perú así también incorporar los festivales y ferias gastronómicas; tal información se podría implementar en las páginas web oficiales de Promperú y Mincetur, también en los afiches que se manejan en los centros de información turística de los distritos visitados; y por ende, lograr mayor alcance de la existencia de estos y la participación de los turistas en estos eventos.

A su vez, se sugiere impulsar la imagen de Lima capital gastronómica para promover la oferta gastronómica del país, apoyándose de la actual relevancia y atención que posee la cocina peruana debido a los recientes premios y reconocimientos otorgados. Para lograr aquello, es importante impulsar los festivales y ferias gastronómicas existentes como un referente para visitar Lima, al mismo tiempo mejorar el manejo de la información presentada en la municipalidad de Lima, ya que esta presenta datos básicos que no fomentan en interés del que lo visita. De tal forma, contar con una plataforma que permita a los turistas conocer las fechas que se dan estos eventos, así como sugerencias e información de todo lo que ofrece la gastronomía peruana.

De la misma manera, mostrar al turista que existe una gran variedad de opciones para conocer la cocina peruana de manera interactiva y didáctica, empezando por los tours gastronómicos a bicicleta que se dan en los distritos de Miraflores, San Isidro y Barranco, estos brindan degustaciones y recorridos por huariques; así también se ofrecen recorridos gastronómicos a pie, excursiones nocturnas e incluso clases de cocina para preparar los platos emblemáticos del Perú. Todo

ello evidencia el alto potencial de la región para impulsar la imagen de Lima capital gastronómica, ya que emplea ideas innovadoras enfocadas en tendencias de la actualidad.

Por último, para lograr la difusión de la gastronomía peruana a nivel mundial se debe realizar una intensa labor de promoción mediante apoyo de Promperú, Mincetur y Apega. Cabe mencionar que a través de programas como la Marca Perú se ha logrado un gran avance, no obstante aún quedan muchos retos que afrontar para lograr el posicionamiento de la cocina peruana en el mundo.

REFERENCIAS

- Acle, R. y Montiel, A. (2018). Influencia de la gastronomía mexicana en el consumo étnico en España. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 14(2), 89-101. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2018000200089>
- Akdag, G., Guler, O., Dalgic, A., Benli, S. y Cakici, A. (2018). Do tourists' gastronomic experiences differ within the same geographical region? A comparative study of two Mediterranean destinations: Turkey and Spain. *British Food Journal*, Vol. 120 No. 1, pp. 158-171. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2017-0017>
- Andina (23 de marzo del 2011) La gastronomía peruana fue nombrada Patrimonio Cultural de las Américas. *Gestión*. Recuperado de <https://archivo.gestion.pe/noticia/731987/gastronomia-peruana-fue-nombrada-patrimonio-cultural-americas?ref=gesr>
- Arias, F. (2012). El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica. 6ta. Recuperado de <https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=W5n0BgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA11&dq=poblacion+en+una+investigacion&ots=kXpK9mrunb&sig=hlyvxlvlv1V0AU7pX8HpSRNDeJU#v=onepage&q&f=false>
- Arias, J., Villasís, M. y Miranda, M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2), 201-206. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/4867/486755023011.pdf>
- Björk, P. y Kauppinen-Räsänen, H. (2017). A destination's gastronomy as a means for holiday well-being. *British Food Journal*, Vol. 119 No. 7, pp. 1578-1591. <https://doi.org/10.1108/BFJ-09-2016-0394>
- Björk, P. y Kauppinen, H. (2014), "Culinary-gastronomic tourism, a search for local food experiences". *Nutrition & Food Science*, Vol. 44 No. 4, pp. 294-309. <https://doi.org/10.1108/NFS-12-2013-0142>
- Björk, P. and Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Local food: a source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 28 No. 1, pp. 177-194. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214>

- Bukharov, I. y Berezka, S. (2018). The role of tourist gastronomy experiences in regional tourism in Russia. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, Vol. 10 No. 4, pp. 449-457. <https://doi.org/10.1108/WHATT-03-2018-0019>
- Cafiero, C., Palladino, M., Marcianò, C. y Romeo, G. (2019). Traditional agri-food products as a leverage to motivate tourists: A meta-analysis of tourism-information websites. *Journal of Place Management and Development*. <https://doi.org/10.1108/JPMD-05-2019-0032>
- Castellón, L. y Fontecha, J. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y Sociedad*. DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n22.09>
- Carreño, D. (2015) El turismo gastronómico en Lima Metropolitana: Diagnostico de la oferta y la demanda. *Gestión en el Tercer Milenio*, 18(35), 87-94. Recuperado de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/11716-Texto%20del%20art%C3%ADculo-40883-1-10-20160422.pdf>
- Carvache, M., Carvache, W. y Torres, M. (2017) Análisis de satisfacción. La gastronomía de Samborondón. En M. Carvache, W. Carvache y M. Torres. Autores. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180752116013.pdf>
- Carvache, M., Carvache, W., Molina, G., Arteaga, M. y Villagómez, C. (2018). La demanda turística desde la perspectiva de la satisfacción, la actitud y las preferencias respecto a su gastronomía: el caso de Salitre (Ecuador). *Turismo y Sociedad*. DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n22.08>
- Coque, M. (2013). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua (Tesis de grado). Recuperado de http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Cousins, J., O'Gorman, K. y Stierand, M. (2010). Molecular gastronomy: cuisine innovation or modern day alchemy. *International Journal of Contemporary*

Hospitality Management, Vol. 22 No. 3, pp. 399-415.
<https://doi.org/10.1108/09596111011035972>

Egoavil, A. (2012). LOS YAUYOS: Historia olvidada, cruces y muerte. Aroldo Egoavil. Recuperado de <https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=T0MHBgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA123&dq=los+yauyos:+historia+olvidada,+cruces+y+muerte&ots=YjTh5OquwU&sig=5iXOTYVbrH8j2GVF-aXyXB7OLpU#v=onepage&q=los%20yauyos%3A%20historia%20olvidada%2C%20cruces%20y%20muerte&f=false>

Falcón, J. (2014). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. Redmarka. *Revista De Marketing Aplicado*.
<https://doi.org/10.17979/redma.2014.01.012.4816>

Fernández, E. (2015). La chicha, una refrescante tradición peruana. UCV-HACER. *Revista de Investigación y Cultura*. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/5217/521751973013.pdf>

Garibaldi, R. y Pozzi, A. (2018). Creating tourism experiences combining food and culture: an analysis among Italian producers. *Tourism Review*, Vol. 73 No. 2, pp. 230-241. <https://doi.org/10.1108/TR-06-2017-0097>

Gil, A. (2010). Técnicas culinarias. Ediciones AKAL. Recuperado de <https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=vlikstOp6KsC&oi=fnd&pg=PA5&dq=Gil,+Alfredo.+T%C3%A9cnicas+culinarias.+&ots=uoxgLYpLTD&sig=6FfDDIjiYF7Hc5THLzuAiOcqNkk#v=onepage&q=Gil%2C%20Alfredo.%20T%C3%A9cnicas%20culinarias.&f=false>

Gestión (19 de mayo del 2019) Gastón Acurio: "Los restaurantes peruanos suman 4,000 en el mundo, tenemos una oportunidad enorme". *Gestión*. Recuperado de <https://gestion.pe/economia/gaston-acurio-restaurantes-peruanos-suman-4-000-mundo-oportunidad-enorme-267345-noticia/?ref=gesr>

Guadarrama, L., Palmas, Y., Herrera, F. y Thomé, H. (2018). ¿Puede el turismo ayudar a la valorización del dulce típico de leche en Toluca, Estado de

México? Análisis por medio de la cadena de valor. *Turismo y Sociedad*.
DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n24.08>

Gualpa, D. (2017). Investigación sobre los platos típicos de la parroquia La Magdalena del Cantón Quito. Recuperado de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/UDLA-EC-TLG-2017-35.pdf>

Guardiola, H. (2018) La sostenibilidad del turismo gastronómico y la implementación de un plan acertado para los pueblos de Cabo Rojo y Lajas, Puerto Rico. (Tesis de maestría). Universidad San Martín de Porres, Perú. Recuperado de http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/3938/3/guardiola_whj.pdf

Gordin, V., Trabskaya, J. y Zelenskaya, E. (2016). The role of hotel restaurants in gastronomic place branding. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, Vol. 10 No. 1, pp. 81-90. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-05-2015-0049>

Gupta, V. y Sajnani, M. (2019). A study on the influence of street food authenticity and degree of their variations on the tourists' overall destination experiences. *British Food Journal*, Vol. 122 No. 3, pp. 779-797. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2019-0598>

Gupta, V., Sajnani, M. y Gupta, R. (2019). Street foods: contemporary preference of tourists and its role as a destination attraction in India. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, Vol. 14 No. 1, pp. 136-154. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-07-2018->

Guerra, D. (2013) La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia atocha ficoa. (Tesis de grado). Universidad técnica de Ambato, Ecuador. Recuperado de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6761/1/FCHE-TH-164.pdf>

Gutiérrez, C. (2012). Historia de la gastronomía. Red tercer milenio. Mexico. Recuperado de

http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

- Hall, C. y Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. *Food Tourism around the world*, p. 1-24. <https://doi.org/10.1016/B978-0-7506-5503-3.50004-X>
- Ibáñez, R. y Rodríguez, I. (2012). Medio ambiente y política turística en México Tomo I: Ecología, biodiversidad y desarrollo turístico. En R. Ibáñez y I. Rodríguez. Autores. Recuperado de <https://books.google.com.pe/books?hl=es&lr=&id=BAHYkvJihDwC&oi=fnd&pg=PA17&dq=tesis+sobre+actividades+turisticas&ots=iZmPWEnQjI&sig=5sIHdNq4x8pZQTCSr8buQFYC6p8#v=onepage&q&f=false>
- Kivela, J. y Crofts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30: 354-377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Leong, Q., Ab Karim, S., Awang, K. y Abu Bakar, A. (2017). An integrated structural model of gastronomy tourists' behavior. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, Vol. 11 No. 4, pp. 573-592. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-05-2016-0047>
- López, A. (2010) La gastronomía y su impacto turístico en la ciudad de Ambato Provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 – Febrero 2010. (Tesis de grado). Universidad técnica de Ambato. Ecuador. Recuperado de http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/1663/1/TU_HOT65.pdf
- López, P. (2004). Población muestra y muestreo. *Punto cero*, 9(08), 69-74. Recuperado de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S1815-02762004000100012&script=sci_arttext
- López, T. and Sánchez, S. (2012). Culinary tourism in Córdoba (Spain). *British Food Journal*, Vol. 114 No. 2, pp. 168-179. <https://doi.org/10.1108/00070701211202368>

- López, T., y Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*. Recuperado de http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf
- López, T., Uribe, C., Pérez, J. y Ríos, I. (2017). Gastronomic festivals: attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*, Vol. 119 No. 2, pp. 267-283. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0246>
- Mascarenhas, R. y Gândara, J. (2010) Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. En R. Mascarenhas. y J. Gândara. Autores. Recuperado de [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-ProduccionYTransformacionTerritorialLaGastronomiaC-3352414%20\(6\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-ProduccionYTransformacionTerritorialLaGastronomiaC-3352414%20(6).pdf)
- Matarazzo de Benavides, M. (2010) La comida como cultura. En M. Matarazzo de Benavides. Autor. Recuperado de http://www.mariabenavides.com/pdf/La_Comida_Tarea_baja.pdf
- Mejail, A., y Vita, M. (2008). La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo. *Escuela de economía y negocios*, 1, 1-58. Recuperado de <http://www.unsam.edu.ar/escuelas/economia/CIDeTur/boletines/Estudio%20Tom%C3%A1s%20Jofr%C3%A9%20-Parte%201.pdf>
- Navarrete, J. (2003). Técnicas cualitativas de investigación en las ciencias sociales. *Investigaciones sociales*, 3(3), 223-256. Recuperado de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/6659-Texto%20del%20art%C3%ADculo-23407-1-10-20140402.pdf>
- Olivas, R. (2001). La cocina de los incas: Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias. Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>

- Pacheco, G. (2017). Turismo cultural y gastronómico en el Perú: Propuesta de circuitos turísticos. (Tesis de grado). Universidad de Palermo, Perú. Recuperado de http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/proyectograduacion/archivos/1805.44369
- Pazmiño, D., Escudero, M. y Grijalva, N. (2014). Diversidad microbiana asociada a la chicha de arroz: una bebida tradicional de Bolívar-Ecuador. *Enfoque UTE*, 5(3), 1-14. Recuperado de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1390-65422014000300001
- Pérez, J., Torres, M., López, T. y Carvache, M. (2017). Tourism demand of a WHS destination: an analysis from the viewpoint of gastronomy. *International Journal of Tourism Cities*, Vol. 3 No. 1, pp. 1-16. <https://doi.org/10.1108/IJTC-10-2016-0039>
- Promperú. (2017). *Evaluación de mercado para el análisis del turismo gastronómico en el Perú*. Recuperado de https://www.promperu.gob.pe/Repos/pdf_novedades/282017175428_649.pdf
- PromPerú. (2019). Perú triunfa en los World Travel Awards 2019. Perú.info. Recuperado de <https://peru.info/es-pe/turismo/noticias/3/18/peru-triunfa-en-los-world-travel-awards-2019>
- Real Academia Española. (2014). Percepción. En *Diccionario de la lengua española* (23.a ed.). Recuperado de <https://dle.rae.es/percepci%C3%B3n>
- Real Academia Española. (2014). Gastronomía. En *Diccionario de la lengua española* (23.a ed.). Recuperado de <https://dle.rae.es/?id=IzvvHNh>
- Rodríguez, G., Gil, J. G y García, E. (1999). Metodología de la investigación cualitativa. Recuperado de <file:///C:/Users/Usuario/Desktop/Investigacioncualitativa.pdf>

- Salgado, A. (2007). Quality investigation: designs, evaluation of the methodological strictness and challenges. *Liberabit*, 13(13), 71-78. Recuperado de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1729-48272007000100009&lng=es&tlng=en
- Sánchez, S. y Castillo, A. (2015). A comparative study of tourist attitudes towards culinary tourism in Spain and Slovenia. *British Food Journal*, Vol. 117 No. 9, pp. 2387-2411. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2015-0008>
- SEGITTUR. (2010). Análisis de la demanda de Turismo enogastronómico en España. *Ministerio de industria, turismo y comercio*. Madrid, España. Recuperado de <https://www.segittur.es/opencms/export/sites/segitur/.content/galerias/descargas/documentos/Estudio-demanda-turistica-enogastronomica-Dinamiza.pdf>
- Scharager, J., y Reyes, P. (2001). Muestreo no probabilístico. Metodología de la investigación para las ciencias sociales. Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago de Chile. Recuperado de https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/31715755/muestreo.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DMetodologia_de_la_Investigacion_Escuela.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A%2F20191106%2Fus-east-1%2Fs3%2Faws4_request&X-Amz-Date=20191106T131955Z&X-Amz-Expires=3600&X-Amz-SignedHeaders=host&X-Amz-Signature=57985b9a8ea4abc7cb1341133cd1a5ac5b616a7ad1595f65ad06d6cd94304690
- Sohn, E. y Yuan, J. (2013). Who are the culinary tourists? An observation at a food and wine festival. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, Vol. 7 No. 2, pp. 118-131. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-04-2013-0019>

- Taylor, S. y Bogdan, R. (1987). Introducción a los métodos cualitativos de investigación (Vol. 1). Barcelona: Paidós. Recuperado de https://iessb.files.wordpress.com/2015/07/05_taylor_mc3a9todos.pdf
- Valenzuela, L. (2016) Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones de la cocina Cuencana. (Tesis para licenciatura). Recuperado de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>
- Vargas, L. (1994). Sobre el concepto de percepción. *Alteridades*, (8), 47-53. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/747/74711353004.pdf>
- Vargas, N. (s. f.) La Chicha como alimento. [Diapositivas] Perú.
- Varguillas, C. (2006). El uso de ATLAS.ti y la creatividad del investigador en el análisis cualitativo de contenido UPEL. *Instituto Pedagógico Rural El Mácaro. Laurus*, 12(Ext), 73-87. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/761/76109905.pdf>
- Villegas, A. (2014). Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza. España: *Ideaspropias*. Recuperado de https://issuu.com/ideaspropiaseditorial/docs/978-84-9839-467-2_f6c58a71fd21df
- World Tourism Organization (2017), Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid. Recuperado de http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf
- Yáñez, N. (2015). Estudio antropológico de las técnicas culinarias ancestrales en la comunidad Tsa' Chila Naranjos, 2014 (Tesis de licenciatura). Recuperado de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10402/1/84T00380.pdf>
- Zapata, S. (2009). Diccionario de gastronomía peruana tradicional. (2.a ed.). Perú: Universidad San Martín de Porres-Fondo Editorial

ANEXOS

ANEXO N°01: MATRIZ DE CATEGORIZACIÓN APRIORÍSTICA

MATRIZ DE CATEGORIZACIÓN APRIORÍSTICA					
PROBLEMA	OBJETIVOS	OPERACIONALIZACIÓN DE LA CATEGORÍA			
PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	EJE TEMÁTICO	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA
¿De qué manera la gastronomía actúa como un motivador de viaje desde la perspectiva del turista que visita Lima metropolitana?	Describir de qué manera la gastronomía actúa como un motivador de viaje desde la perspectiva del turista que visita Lima metropolitana.	Gastronomía	La gastronomía tiene una relación entre la cultura y alimento, no solo se trata de ello la gastronomía comprenden y estudia varios componentes culturales, claro siempre tonando como eje principal la comida, de tal manera la gastronomía es vinculada con ciencias naturales, bellas artes, la palabra "gastronomía" no tiene un significado del todo válido pues deriva del griego "gaster" o "gastos" que quiere decir estómago y "gnomos", conocimiento o ley. (López, 2010)	COMIDAS TÍPICAS	Técnicas culinarias
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS				Fusión cultural
¿Cuál es la experiencia del turista que visita Lima metropolitana con respecto a las comidas típicas?	Describir la experiencia del turista que visita Lima metropolitana con respecto a las comidas típicas.			BEBIDAS ANCESTRALES	Tradiciones
¿Cuál es el conocimiento del turista que visita Lima metropolitana con respecto a las bebidas ancestrales?	Describir el conocimiento del turista que visita Lima metropolitana con respecto a las bebidas ancestrales.				Costumbres

ANEXO N°02: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

CUESTIONARIO DE ENTREVISTA

ÍTEMS	
EJE TEMÁTICO: GASTRONOMÍA	
Nº	CATEGORÍA: COMIDAS TÍPICAS
01	¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?
02	¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?
03	¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?
04	¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?
05	¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?
06	¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?
CATEGORÍA: BEBIDAS ANCESTRALES	
07	¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

08	¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?
09	¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?
10	¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?
11	¿Con que palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)? ¿Por qué?
12	En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

ANEXO N°03: ANÁLISIS DE CONTENIDO

UNIDAD TEMÁTICA: GASTRONOMÍA

CATEGORÍA: COMIDAS TÍPICAS

ÍTEM N° 01
¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?
Distrito: Miraflores
E1: No, porque yo vine a conocer a las latinas.
E2: No, no sabía mucho sobre la comida, incluso no he escuchado mucho sobre ella.
E3: Sí, fue una de las razones para venir aquí, no la razón principal pero una de las principales. La razón principal fue conocer el país y ver la naturaleza.
E4: Sí, fue una de las principales. La razón principal fue para conocer la cultura.
Distrito: Barranco
E5: Sí, porque aquí hay sabores muy diferentes a Europa. Me interesa descubrir y conocer más acerca de la gastronomía peruana.
E6: No, yo vine a conocer los atractivos turísticos.
E7: Sí, porque quiero conocer y probar.
E8: No, yo vine a conocer los atractivos turísticos del país.

Distrito: Cercado de Lima
E9: Sí, fue la segunda razón, ya que la primera es conocer sitios arqueológicos.
E10: Sí, porque es muy famoso en mi país; sobre todo el cebiche.
E11: Sí, porque me gustaría probar y se comenta que la comida es muy rica acá.
E12: Sí, porque tiene combinaciones de sabores muy interesantes.

Sabores diferentes E3, E4, E5	Famoso E10, E12	Combinaciones de sabores E11, E12	Es rica E3, E4, E5, E7, E9, E11
--	----------------------------------	--	--

INTERPRETACIÓN:

Con respecto a la interrogante sobre si la gastronomía es una de las principales motivaciones para visitar el país, la mayoría de entrevistados manifestaron que la gastronomía si se encuentra como una de las principales motivaciones para visitar el país; por otra parte el resto de entrevistados manifestaron que la gastronomía no se encuentra como una de sus principales motivaciones. Asimismo, tres de los entrevistados respondieron que la gastronomía peruana tiene sabores diferentes y seis del total de entrevistados afirmaron que es muy rica. Dichas respuestas se ven reflejadas en las siguientes líneas: *“Sí, porque aquí hay sabores muy diferentes a Europa. Me interesa descubrir y conocer más acerca de la gastronomía peruana.” (E5). “Sí, porque es muy famoso en mi país; sobre todo el cebiche.” (E10). “ Sí, porque tiene combinaciones de sabores muy interesantes”.* (E12). Ante lo expuesto, se interpreta que para la mayor parte de entrevistados, la gastronomía peruana se encuentra como una de sus motivaciones principales para visitar el país.

ÍTEM N° 02

¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Distrito: Miraflores

E1: Sí, porque se mantienen los secretos de las recetas de la antigüedad.

E2: Sí, porque brindan la claves de cómo preparar los platillos y qué ingredientes van en estos.

E3: Sí, porque toman conocimientos de los antepasados para preparar platos en la actualidad, por ejemplo las hierbas que se utilizan en los tipos de preparación de carne para que tengas nuevos sabores.

E4: Sí, porque tienen su propia forma de preparar comidas, y esto se mantiene por generaciones.

Distrito: Barranco

E5: Sí, porque estas te muestran la forma de preparación de cada plato.

E6: Sí, porque se conservan los sabores de los platos a través de las costumbres.

E7: Sí, porque es parte de la herencia cultural, además estas se mezclan también con las técnicas modernas de la actualidad.

E8: Sí, porque la comida tiene mucha influencia de las culturas orientales, se preparan con condimentos de estos.

Distrito: Cercado de Lima
E9: Sí, porque esto se evidencia en la selección de las porciones para preparar. El acompañar comida salada con bebidas calientes.
E10: Sí, porque es necesario para mantener la esencia de la cultura; los cuales se ven reflejado en su comida.
E11: Sí, porque gracias a las costumbres que se han dado, han enseñado a preparar los platos, los familiares lo transmiten a través de las generaciones.
E12: Sí, porque sin esos conocimientos es muy difícil hacerlos de la forma correcta y sin esto no queda igual el sabor.

Conocimientos de los antepasados
E1, E2, E3, E4 E6, E10, E11, E12

Herencia cultural
E7

Influencia de las culturas orientales
E8, E9

INTERPRETACIÓN:

Se realizó la interrogante acerca de la influencia de las tradiciones y costumbres en la técnica de preparación de las comidas típicas, el cual recolectó diferentes puntos de vistas con respecto a ello. La mayoría de los entrevistados manifestaron que, las tradiciones y costumbres si influyen debido a que los platos que hoy se preparan, mantienen los conocimientos transmitidos a través de las generaciones. Esto se evidencia en las siguientes respuestas: *“Sí, porque toman conocimientos de los antepasados para preparar platos en la actualidad, por ejemplo las hierbas que se utilizan en los tipos de preparación de carne para que tengas nuevos sabores.”(E3)*. *“Sí, porque tienen su propia forma de preparar comidas, y esto se mantiene por generaciones.” (E4)*. Asimismo, un menor número de entrevistados destacan la influencia de las culturas orientales para la preparación de ciertos platos. A su vez, uno de los entrevistados mencionó la

importancia de las tradiciones y costumbres peruanas debido a la herencia cultural que conlleva esta; lo cual se observa en la siguiente respuesta; “*Sí, porque es parte de la herencia cultural, además estas se mezclan también con las técnicas modernas de la actualidad.*”(E3).

ÍTEM Nº 03
¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?
Distrito: Miraflores
E1: No
E2: No
E3: Sí, porque es interesante conocer y aprender más sobre las técnicas que se utilizan aquí.
E4: Sí, también escuché sobre la fermentación.
Distrito: Barranco
E5: No
E6: Sí, porque quiero conocer.
E7: Sí, porque deseo saber más sobre la comida de aquí.
E8: No
Distrito: Cercado de Lima

E9: Sí, porque en Argentina no se dan ese tipo de procesos. Perú tiene una gran variedad de papa, los cuáles se les dan diferentes tipos de preparación (hervir, secar).
E10: Si, porque siempre es bueno saber más de otras culturas.
E11: No
E12: No

Conocer
E4, E6, E7, E10

Variedad
E9

No
E1, E2, E5, E8, E11, E12

INTERPRETACIÓN:

Respecto a la interrogante acerca de las técnicas culinarias ancestrales, si estas forman parte del atractivo principal para la visita de los turistas internacionales, la mitad del total de entrevistados manifestaron que si les gustaría conocer las técnicas que se utilizan en Perú; debido a que estas son diversas. Este resultado se refleja en las siguientes líneas: *“Sí, porque es interesante conocer y aprender más sobre las técnicas que se utilizan aquí.”*(E3). *“Sí, también escuché sobre la fermentación.”* (E4). Por otro lado, el resto de entrevistados expresaron que las técnicas culinarias ancestrales no forman parte del atractivo principal de su visita al Perú.

ÍTEM N° 04
¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Distrito: Miraflores

E1: Porque esto brinda más variedad. La comida peruana viene de diferentes lados como la costa, la selva, la sierra y tiene más variaciones en sus sabores.

E2: Porque la forma en que se combinan los sabores ofrece lo mejor de cada cultura.

E3: Porque influyen de diferentes maneras, como en el sabor. Además, tiene muchos tipos de papas que favorecen a posicionar al Perú como uno de los más grandes del mundo.

E4: Porque los cambios son buenos para crear platos con diferentes sabores.

Distrito: Barranco

E5: Sí, eso he escuchado cuando llegué al Perú.

E6: Por la fusión gastronomía que se han dado de las culturas migrantes.

E7: Por las técnicas de preparación que se han mezclado a través de los años.

E8: Por todas las aportaciones culturales y la diversidad que se ha dado gracias a ello.

Distrito: Cercado de Lima

E9: Me di cuenta de la influencia de otras culturas por los condimentos usados en las comidas y en la manera de procesar la comida.

E10: Por las mezclas de sabores.

E11: Por la diversidad de sabores que se han dado.

E12: Porque gracias a esas combinaciones culturales es por lo cual se conoce tanto la gastronomía.

**Creación de
nuevos platos**

E4

Variedad

E1, E8, E12

Diversidad de sabores

**E2, E3, E5, E6, E7, E9, E10,
E11**

INTERPRETACIÓN:

Respecto a la interrogante acerca de porque la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica, tres de los doce entrevistados respondieron que es importante debido a la variedad que tiene la gastronomía peruana, al mismo tiempo ocho de los doce comentaron que el Perú se encuentra como uno de los países con mayor riqueza gastronómica debido a la diversidad de sabores y uno del total de entrevistados manifiesta que esto se debe a la creación de nuevos platos. Estas respuestas pueden ser evidenciadas en las siguientes líneas: *“Porque la forma en que se combinan los sabores ofrece lo mejor de cada cultura.”* (E2). *“Porque los cambios son buenos para crear platos con diferentes sabores.”* (E4). Asimismo, uno de los entrevistados manifestó lo siguiente: *“Es importante por todas las aportaciones culturales y la diversidad que se ha dado gracias a ello.”* (E8).

ÍTEM N° 05

¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

Distrito: Miraflores
E1: Probé arroz chaufa.
E2: Lomo saltado, arroz chaufa, makis.
E3: Tallarín saltado, arroz chaufa
E4: Arroz chaufa, lomo saltado
Distrito: Barranco
E5: Arroz chaufa, pero aún no he probado.
E6: Arroz chaufa, lomo saltado.
E7: Lomo saltado.
E8: Arroz chaufa.
Distrito: Cercado de Lima
E9: Arroz chaufa
E10: No
E11: Arroz chaufa
E12: Arroz chaufa

Lomo saltado
E2, E4, E6, E7

Arroz chaufa
E1, E2, E3, E4, E5, E6, E8,
E9, E11, E12

Tallarín
saltado
E3

INTERPRETACIÓN:

Respecto a la interrogante acerca de que platos conocen que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana, la mayor parte de los entrevistados han escuchado o probado el Arroz chaufa, asimismo un menor número del total de entrevistados conocen el Lomo saltado. También uno de los entrevistados manifestó que conoce el tallarín saltado. Por otro lado, uno de los entrevistados expresó que no conoce ningún plato. Por consiguiente, ante lo expuesto se interpreta que el Arroz chaufa es el plato más conocido por los turistas internacionales.

ÍTEM Nº 06
¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?
Distrito: Miraflores
E1: Lomo saltado, cebiche, ají de gallina.
E2: Arroz con pollo, seco de carne, cebiche, arroz con mariscos, lomo saltado, ají de gallina.
E3: Cebiche, sopas, tallarines.
E4: Cebiche
Distrito: Barranco
E5: Cebiche, arroz con pollo, ají de gallina, causa, papa rellena.
E6: Rocoto relleno, papa a la huancaína, lomo saltado.

E7: Lomo saltado, ají de gallina, cebiche.
E8: Cebiche, Lomo saltado, mazamorra morada.
Distrito: Cercado de Lima
E9: Papa a la huancaína, arroz chaufa, Lomo saltado, cebiche.
E10: Cebiche, chicha morada.
E11: Anticucho, causa, cebiche, Arroz chaufa.
E12: Ají de gallina, anticucho, causa, chicharrón, cebiche, trucha, lomo saltado.

Cebiche E1, E2, E3, E4, E5, E7, E8, E9, E10, E11	Lomo saltado E1, E2, E6, E7, E8, E9, 12	Ají de gallina E1, E2, E5, E7, E12	Arroz con pollo E2, E5
--	--	---	----------------------------------

INTERPRETACIÓN:

Al realizar la pregunta acerca de qué platos típicos peruanos han probado durante su visita al Perú, el plato bandera se encuentra en primer lugar debido a que la mayor parte de los entrevistados manifestaron que han probado el cebiche. A su vez, el lomo saltado se encuentra como el segundo plato más degustado por los turistas internacionales, ya que siete del total de entrevistados lo han consumido. Por último, el ají de gallina así como el arroz con pollo han sido también parte de los platos típicos que los turistas degustaron durante su estadía en el Perú.

UNIDAD TEMÁTICA: GASTRONOMÍA

CATEGORÍA: BEBIDAS ANCESTRALES

ÍTEM N° 07

¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

Distrito: Miraflores

E1: Bueno, divertido también.

E2: La comida peruana es mi comida favorita.

E3: En una escala del 1 al 10. Lo califico como 8 o 9.

E4: En una escala del 1 al 10. Lo califico como 9.

Distrito: Barranco

E5: Buenísimo.

E6: Buena, muy sabroso.

E7: La comida fue excelente.

E8: Buena.

Distrito: Cercado de Lima

E9: En una escala del 1 al 10. Lo califico como 8.

E10: Buena.

E11: En una escala del 1 al 10. Lo califico como 9.

E12: La experiencia fue fantástica

**Escala del 1 al 10:
Calificación 8.**

E3, E9

**Escala del 1 al 10:
Calificación 9.**

E4, E11

**Buena,
buenísima**

**E1, E5, E6, E8,
E10**

**Excelente,
fantástica**

E2, E7, E12

INTERPRETACIÓN:

Con respecto a la pregunta sobre cómo calificarían la experiencia degustando la gastronomía peruana, cuatro de los doce entrevistados respondieron poniendo como referencia a un escala del 1 al 10; en el cual dos de ellos calificaron con 8 y los el resto con una calificación de 9. Por otro lado, cinco del total de entrevistados manifestaron que su experiencia fue buena. Por último, los tres restantes expresaron que les encantó la gastronomía peruana. Ya que, esto se evidencian en las siguientes en las siguientes afirmaciones: “*La comida peruana es mi comida favorita.*” (E2). “*La comida fue excelente.*” (E7). “*La experiencia fue fantástica.*” (E12). De tal manera, se infiere que a los turistas internacionales les ha gustado mucho la cocina peruana.

ÍTEM N° 08

¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Distrito: Miraflores

E1: Comida típica con muchos tipos de salsas y también son muy cremosas.

E2: Deliciosa

E3: Hay muchos platos que tienen mariscos.

E4: Cebiche
Distrito: Barranco
E5: Cebiche
E6: Cebiche
E7: Diversidad
E8: Frescura, inca, diverso.
Distrito: Cercado de Lima
E9: Abundante, sabrosa.
E10: Cebiche
E11: Deliciosa, diversa.
E12: Rica, sabrosa, pintoresca.

Cebiche
E4, E5, E5, E10

Diversa
E1, E3, E7, E8, E11

Deliciosa
E2, E9, E11, E12

INTERPRETACIÓN:

Cuando se realizó la pregunta sobre qué adjetivos o palabras relacionan los turistas internacionales con la cocina peruana, se obtuvieron diversas respuestas. Una de las palabras relacionadas a esto es el plato bandera del Perú; el cebiche, el cual corresponde al cuatro del total de entrevistados. Asimismo, cinco de los entrevistados manifestaron que la cocina peruana es diversa. Por último, el resto de los entrevistados expresó que es deliciosa. Esto

evidencia la buena aceptación que tiene la cocina peruana en los paladares de los turistas internacionales.

ÍTEM N° 09
¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?
Distrito: Miraflores
E1: Buena, probé la Chicha morada y el emoliente.
E2: Probé Chicha morada, mate de coca. Estaban sabrosos.
E3: Es buena, me gustó.
E4: Bueno, no estaba acostumbrado a ese tipo de sabor, pero me gustó.
Distrito: Barranco
E5: La chicha morada es refrescante.
E6: Probé mate de coca.
E7: La chicha morada y mate de coca tienen buen sabor.
E8: He probado el mate de coca.
Distrito: Cercado de Lima
E9: Conozco la chicha morada y el mate de coca. Ambos tienen un buen sabor.

E10: Probé la chicha de jora.
E11: Mate de coca es muy rico.
E12: Probé la muña, emoliente y chicha morada. Son muy buenos.

Buen sabor
E7, E9

Buena
E1, E3, E4, E12

Sabroso
E2, E11

Refrescante
E5

INTERPRETACIÓN:

Con respecto a la pregunta de la percepción de los turistas acerca de las bebidas ancestrales del Perú, tres de los doce entrevistados manifestaron que han degustado algunos de ellos, tales como; el mate de coca y la chicha de jora. A su vez, dos del total de entrevistados destacaron el buen sabor que poseen estas bebidas. Asimismo, uno de los entrevistados mencionó lo refrescante que es la chicha morada. Igualmente, el resto de los entrevistados comentaron que las bebidas son muy buenas. Esto se aprecia en las siguientes respuestas: *“Buena, probé la Chicha morada y el emoliente.”(E1)*. *“Probé la muña, emoliente y chicha morada. Son muy buenos.” (E12)*.

ÍTEM N° 10
¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?
Distrito: Miraflores
E1: Sí, el mate de coca es bueno para el mal de altura cuando vas a Cusco.
E2: No.

E3: Sí, el mate de coca es bueno para el mal de altura. La chicha morada es buena para refrescarse.

E4: Sí, el mate de coca es bueno para el mal de altura.

Distrito: Barranco

E5: No he escuchado.

E6: Sí, escuché que el mate de coca es bueno para el mal de altura.

E7: Sí, acerca del mate de coca. Me dijeron que es bueno para el mal de altura.

E8: Sí, acerca de las propiedades del mate de coca, para el mal de altura.

Distrito: Cercado de Lima

E9: Sí, cuando fui al Cusco. Me dieron mate de coca para el mal de altura.

E10: No.

E11: Sí, el mate de coca lo beben cuando les da mal de altura.

E12: Sí, me comentaron que el mate de coca tiene propiedades digestivas.

Mal de altura

E1, E3, E4, E6, E7, E8, E9, E11

Propiedades digestivas

E12

INTERPRETACIÓN:

En relación a la pregunta previa, se realizó la interrogante acerca de su conocimiento sobre el origen o utilidades de las bebidas ancestrales del Perú. Ante ello, la gran mayoría de los entrevistados afirmaron conocer algunas de las utilidades de estas bebidas. Esto se evidencia en las siguientes afirmaciones: “Sí, el mate de coca es bueno para el mal de altura. La chicha morada es buena para refrescarse.”(E1). “Si, me comentaron que el mate de coca tiene propiedades digestivas.” (E12). Por el contrario, un número menor de entrevistados manifestaron que no conocen las utilidades de estas.

ÍTEM Nº 11
¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)? ¿Por qué?
Distrito: Miraflores
E1: Atractivos turísticos.
E2: Atractivos turísticos.
E3: Atractivos turísticos. Principalmente por Machu Picchu.
E4: Gastronomía, para degustar todo.
Distrito: Barranco
E5: Gastronomía.
E6: Atractivos turísticos.

E7: Atractivos turísticos.
E8: Atractivos turísticos.
Distrito: Cercado de Lima
E9: Atractivos turísticos.
E10: Atractivos turísticos.
E11: Ambas.
E12: Fusión de ambas, ya que actualmente se escucha más de la gastronomía.

Atractivos turísticos
E1, E2, E3, E6, E7, E8, E9, E10

Gastronomía
E4, E5, E11, E12

INTERPRETACIÓN:

Respecto a la interrogante con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos o gastronomía, la mayoría de los entrevistados afirmaron que relacionan al Perú con sus atractivos turísticos, esto debido a que Machu Picchu es una de las maravillas del mundo y de esto nace su deseo de visitar el país. Por otro lado el resto de los entrevistados manifestaron que lo relacionan con gastronomía, ya que en los últimos años la cocina peruana se ha promocionado más en el mundo; motivo por el cual se incrementa el interés de los turistas por conocer y probar los platos típicos del Perú. Esto se evidencia en la siguiente respuesta: *“Fusión de ambas, ya que actualmente se escucha más de la gastronomía.”(E12).*

ÍTEM N° 12

En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

Distrito: Miraflores

E1: No, no solo por gastronomía sino por conocer más atractivos turísticos.

E2: Si, puede ser.

E3: Sí, me gustaría probar más.

E4: Sí, definitivamente me gustaría.

Distrito: Barranco

E5: Sí, porque me gustaría probar más de la comida peruana.

E6: No, volvería para conocer más lugares turísticos.

E7: Si, seria por ambos conocer más lugares turísticos y probar más platos típicos.

E8: No, querría conocer más lugares turísticos.

Distrito: Cercado de Lima

E9: No, volvería para conocer más acerca de los sitios arqueológicos del Perú.

E10: Si, volvería por ambas razones, por los lugares turísticos y los platos

típicos.
E11: Sí, me llevaría las especias que hay aquí.
E12: Si, volvería para probar más, ya que ahora se escucha bastante acerca de la gastronomía peruana.

Sí
E2, E3, E4, E6, E7, E8, E9, E11

No
E1, E5, E10, E12

INTERPRETACIÓN:

Finalmente, se realizó la interrogante respecto a si los turistas internacionales volverían al Perú para degustar la gastronomía peruana. Ante ello, la mayor parte de los entrevistados manifestaron el deseo de regresar al Perú para seguir degustando de los platos típicos, esto debido a la amplia oferta gastronómica que posee el país. A su vez, muchos de ellos mencionaron que su deseo de volver lo conforman tanto la gastronomía como los lugares turísticos. Por otro lado, una menor parte de entrevistados expresaron su deseo por conocer más lugares turísticos del país y tomando esto como su impulsor de viaje, ya que toman a la gastronomía como parte de la experiencia.

ANEXO N°04: TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

N° de entrevista: 1

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Miraflores

País de origen del entrevistado: Estados Unidos

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?

No, I came to meet Latinas.

TRADUCCIÓN: No, yo vine a conocer latinas.

2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Yes, because the secrets of ancient recipes are kept.

TRADUCCIÓN: Sí, porque se guardan los secretos de las recetas antiguas.

3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?

No.

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Yes, because it gives more variety. Peruvian food came from different sides like the cost, the jungle, sierra and it has more variations.

TRADUCCIÓN: Sí, porque esto brinda más variedad. La comida peruana viene de diferentes lados como la costa, la selva, la sierra y tiene más variaciones en sus sabores.

5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

I tried arroz chaufa.

TRADUCCIÓN: Probé arroz chaufa.

6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?

Lomo saltado, cebiche, ají de gallina.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

Good, amused too.

TRADUCCIÓN: Bueno, divertido también.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Typical food with a lot types of sauce and they are so cream, too.

TRADUCCIÓN: Comida típica con muchos tipos de salsa y también son muy cremosas.

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

Good, I tried Chicha morada and emoliente.

TRADUCCIÓN: Probé con Chicha morada y emoliente.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

Yes, mate de coca is good for altitude sickness when go to Cuzco.

TRADUCCIÓN: Sí, el mate de coca es bueno para el mal de altura cuando vas a Cusco.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?
¿Por qué?

Tourist attractions, because I want to meet new places.

TRADUCCIÓN: Atractivos turísticos, porque quiero conocer lugares nuevos.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

No, not just for gastronomy but to know more touristic attractions.

TRADUCCIÓN: No, no solo por gastronomía sino para conocer más atractivos turísticos.

N° de entrevista: 2

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Miraflores

País de origen del entrevistado: Estados Unidos

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?

No, I didn't know much about food, I even heard a little about it.

TRADUCCIÓN: No, no sabía mucho sobre la comida, he escuchado un poco sobre ella.

2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Yes, because they provide the keys to how to prepare the dishes and what ingredients are in them.

TRADUCCIÓN: Sí, porque brindan la claves de cómo preparar los platillos y qué ingredientes van en estos.

3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?

No

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Yes, because the way the flavors are combined gives the best of every culture.

TRADUCCIÓN: Sí, porque la forma en que se combinan los sabores ofrece lo mejor de cada cultura.

5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

Lomo saltado, arroz chaufa, makis.

6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?

Arroz con pollo, seco de carne, cebiche, arroz con mariscos, lomo saltado, ají de gallina.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

Peruvian food is my favorite food.

TRADUCCIÓN: La comida peruana es mi comida favorita.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Delicious.

TRADUCCIÓN: Deliciosa

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

I tried Chicha morada, mate de coca. They were tasty.

TRADUCCIÓN: Probé Chicha morada, mate de coca. Estaban sabrosos.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

No.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?

¿Por qué?

Tourist attractions.

TRADUCCIÓN: Atractivos turísticos.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

Yes, it could be.

TRADUCCIÓN: Si, puede ser.

N° de entrevista: 3

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Miraflores

País de origen del entrevistado: Alemania

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?

It was one reason to come here, not the main reason but one of the main. The main reason was to getting to know the country and see the nature.

TRADUCCIÓN: Fue una de las razones para venir aquí, no la razón principal pero una de las principales. La razón principal fue conocer el país y ver la naturaleza.

2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Yes, because they take knowledge of the ancestors to prepare dishes today, for example the herbs that are used in the types of meat preparation so that you have new flavors.

TRADUCCIÓN: Sí, porque toman conocimientos de los antepasados para preparar platos en la actualidad, por ejemplo las hierbas que se utilizan en los tipos de preparación de carne para que tengas nuevos sabores.

3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?

Yes, because they are interesting to know and learn more about the techniques that are used here.

TRADUCCIÓN: Sí, porque es interesante conocer y aprender más sobre las técnicas que se utilizan aquí.

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Yes, because they influence in different ways, as flavor. Furthermore you have a lot of types of potato that favor to position Peru as one of the greatest of the world.

TRADUCCIÓN: Sí, porque influyen de diferentes maneras, como en el sabor. Además, tiene muchos tipos de papas que favorecen a posicionar al Perú como uno de los más grandes del mundo.

5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

Tallarín saltado, arroz chaufa.

6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?

Cebiche, sopas, tallarines.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

On a scale from 1 to 10. I rate it 8 or 9.

TRADUCCIÓN: En una escala del 1 al 10. Lo califico como 8 o 9.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

There are a lot of dishes that have seafood.

TRADUCCIÓN: Hay muchos platos que tienen mariscos.

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

It's good.

TRADUCCIÓN: Esta buena.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

Yes, mate de coca is good for altitude sickness. Chicha morada is good for refreshing.

TRADUCCIÓN: Sí, el mate de coca es bueno para el mal de altura. La chicha morada es buena para refrescarse.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?

¿Por qué?

Tourist attractions. I wanted to meet Machu Picchu.

TRADUCCIÓN: Atractivos turísticos, quería conocer Machu Picchu.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

Yes, I would like to try more.

TRADUCCIÓN: Sí, me gustaría probar más.

Nº de entrevista: 4

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Miraflores

País de origen del entrevistado: Alemania

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?

It was not the main reason but one of the main. The main reason was to getting in touch to the culture.

TRADUCCIÓN: No fue la razón principal pero fue una de ellas. La razón principal fue ponerse en contacto con la cultura.

2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Yes, because they have their own way to prepare meals, and this are kept to generations.

TRADUCCIÓN: Sí, porque tienen su propia forma de preparar comidas, y esto se mantiene por generaciones.

3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?

Yes, I heard in about about fermenting, too. Chicha morada is made from maiz.

TRADUCCIÓN: Sí, también escuché sobre la fermentación. La chicha morada está hecha de maiz.

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Yes, because changes are good to create dishes with different flavor.

TRADUCCIÓN: Sí, porque los cambios son buenos para crear platos con diferentes sabores.

5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

Arroz chaufa y lomo saltado.

6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?

Cebiche.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

On a scale from 1 to 10. I rate it 9.

TRADUCCIÓN: En una escala del 1 al 10. Lo califico como 9.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Cebiche.

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

Good, I don't used to that kind of flavor but I liked it.

TRADUCCIÓN: Bueno, no estaba acostumbrado a ese tipo de sabor, pero me gustó.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

Yes, mate de coca is good for altitude sickness. Chicha morada is good for refreshing.

TRADUCCIÓN: Sí, el mate de coca es bueno para el mal de altura. La chicha morada es buena para refrescarse.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?

¿Por qué?

Gastronomy, to taste everything.

TRADUCCIÓN: Gastronomía, para degustar todo.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

Yes, I would definitely like to.

TRADUCCIÓN: Sí, definitivamente me gustaría.

N° de entrevista: 5

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Barranco

País de origen del entrevistado: Italia

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?

Sí, porque aquí hay sabores muy diferentes a Europa. Me interesa descubrir y conocer más acerca de la gastronomía peruana.

2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Sí, porque estas te muestran la forma de preparación de cada plato.

3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?

No.

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Sí, eso he escuchado cuando llegué al Perú.

5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

Arroz chaufa, pero aún no he probado.

6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?

Cebiche, arroz con pollo, ají de gallina, causa, papa rellena.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

Buenísimo.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Cebiche.

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

La chicha morada es refrescante.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

No he escuchado.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?

¿Por qué?

Gastronomía.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

Sí, porque me gustaría probar más de la comida peruana.

N° de entrevista: 6

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Barranco

País de origen del entrevistado: Brasil

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?

No.

2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Sí, porque se conservan los sabores de los platos a través de las costumbres.

3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?

Sí, porque quiero conocer.

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Por la fusión gastronomía que se han dado de las culturas migrantes.

5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

Arroz chaufa, lomo saltado.

6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?

Rocoto relleno, papa a la huancaína, lomo saltado.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

Buena, muy sabroso.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Cebiche.

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

Probé mate de coca.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

Sí, escuché que el mate de coca es bueno para el mal de altura.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?
¿Por qué?

Atractivos turísticos.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?
No, volvería para conocer más lugares turísticos.

N° de entrevista: 7

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Barranco

País de origen del entrevistado: Ecuador

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?
Sí, porque quiero conocer y probar.
2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?
Sí, porque es parte de la herencia cultural, además estas se mezclan también con las técnicas modernas de la actualidad.
3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?
Sí, porque deseo saber más sobre la comida de aquí.

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?
Por las técnicas de preparación que se han mezclado a través de los años.
5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?
Lomo saltado.
6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?
Lomo saltado, ají de gallina, cebiche.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

La comida fue excelente.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Diversidad.

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

La chicha morada y mate de coca tienen buen sabor.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

Sí, acerca del mate de coca. Me dijeron que es bueno para el mal de altura.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?

¿Por qué?

Atractivos turísticos.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

Si, sería por ambos conocer más lugares turísticos y probar más platos típicos.

N° de entrevista: 8

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Barranco

País de origen del entrevistado: Ecuador

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?

No.

2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Sí, porque la comida tiene mucha influencia de las culturas orientales, se preparan con condimentos de estos.

3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?

No.

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Por todas las aportaciones culturales y la diversidad que se ha dado gracias a ello.

5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

Arroz chaufa.

6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?

Cebiche, Lomo saltado, mazamorra morada.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

Buena.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Frescura, inca, diverso.

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

He probado el mate de coca.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

Sí, acerca de las propiedades del mate de coca, para el mal de altura.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?

¿Por qué?

Atractivos turísticos (Inca).

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

No, querría conocer más lugares turísticos

N° de entrevista: 9

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Cercado de Lima

País de origen del entrevistado: Argentina

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?

La segunda razón, la primera es conocer sitios arqueológicos.

2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Sí, porque esto se evidencia en la selección de las porciones para preparar. El acompañar comida salada con bebidas calientes.

3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?

Sí, porque en Argentina no se dan ese tipo de procesos. Perú tiene una gran variedad de papa, los cuáles se les dan diferentes tipos de preparación (hervir, secar).

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Me di cuenta de la influencia de otras culturas por los condimentos usados en las comidas y en la manera de procesar la comida.

5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

Arroz chaufa.

6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?

Papa a la huancaína, arroz chaufa, Lomo saltado, cebiche.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

En una escala del 1 al 10. Lo califico como 8.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Abundante, sabrosa.

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

Chicha morada y mate de coca.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

Sí, cuando fui al Cusco. Me dieron mate de coca para el mal de altura.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?

¿Por qué?

Atractivos turísticos.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

No, volvería para conocer más acerca de los sitios arqueológicos del Perú.

N° de entrevista: 10

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Cercado de Lima

País de origen del entrevistado: Brasil

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?
Sí, es muy famoso en mi país; sobre todo el cebiche.
2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?
Sí, porque es necesario para mantener la esencia de la cultura; reflejados en su comida.
3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?
Sí, porque es bueno saber más de otras culturas.

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?
Por las mezclas de sabores.
5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?
No.
6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?
Cebiche, chicha morada.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?
Buena.
8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?
Cebiche.
9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?
Probé la chicha de jora.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?
No.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?
¿Por qué?

Atractivos turísticos.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

Sí, volvería por ambas razones, por los lugares turísticos y los platos típicos.

N° de entrevista: 11

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Cercado de Lima

País de origen del entrevistado: Argentina

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?

Sí, porque me gustaría probar y se comenta que la comida es muy rica acá.

2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Sí, porque gracias a las costumbres que se han dado, han enseñado a preparar los platos, los familiares lo transmiten a través de las generaciones.

3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?

No.

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Por la diversidad de sabores que se han dado.

5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

Arroz chaufa.

6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?

Anticucho, causa, cebiche, Arroz chaufa.

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

En una escala del 1 al 10. Lo califico como 9.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Deliciosa, diversa.

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

Mate de coca es muy rico.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

El mate de coca lo beben cuando les da mal de altura.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?

¿Por qué?

Ambas.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

Sí, me llevaría las especias que hay aquí.

N° de entrevista: 12

Nombre de la investigadora: Wendy Marielena Montañez Carrera

Lugar de entrevista: Distrito de Cercado de Lima

País de origen del entrevistado: Argentina

UNIDAD TEMÁTICA: Gastronomía

CATEGORÍA: Comidas típicas

SUB CATEGORÍA: Técnicas culinarias

1. ¿Se encuentra la gastronomía peruana como una de sus principales motivaciones para visitar el país? ¿Por qué?

Sí, porque tiene combinaciones de sabores muy interesantes.

2. ¿Considera usted que las tradiciones y costumbres influyen en la técnica de preparación de las comidas típicas? ¿Por qué?

Sí, porque sin esos conocimientos es muy difícil porque hacerlos de la forma correcta y no queda igual el sabor.

3. ¿Considera usted que las técnicas culinarias ancestrales (técnica de asar, fermentar, tostar) forman parte del atractivo principal para su visita? ¿Por qué?

No.

SUB CATEGORÍA: Fusión cultural

4. ¿Por qué cree que la unión cultural ha sido importante para ubicar al Perú como uno de los países con mayor riqueza gastronómica?

Porque gracias a esas combinaciones culturales es por lo cual se conoce tanto la gastronomía.

5. ¿Qué platos conoce que sean parte de la fusión gastronómica en la cocina peruana?

Arroz chaufa.

6. ¿Qué platos típicos peruanos ha probado durante su visita al Perú?

Ají de gallina, anticucho, causa, chicharrón, cebiche, trucha, lomo saltado

CATEGORÍA: Bebidas ancestrales

SUB CATEGORÍA: Tradiciones

7. ¿Cómo calificaría su experiencia degustando la gastronomía peruana durante su estadía en Perú?

Fantástica.

8. ¿Con que adjetivos o palabras relaciona a la cocina peruana?

Rica, sabrosa, pintoresca.

9. ¿Qué opina acerca de las bebidas tradicionales del Perú (chicha de jora, chicha morada, mate de coca)?

Probé la muña, emoliente y chicha morada. Son muy buenos.

SUB CATEGORÍA: Costumbres

10. ¿Conoce usted el origen o utilidades (propiedades antioxidantes, combatir el mal de altura, propiedades digestivas) de las bebidas ancestrales del Perú?

Me comentaron que el mate de coca tiene propiedades digestivas.

11. ¿Con qué palabra relaciona más al Perú: atractivos turísticos (Machu Picchu, Centro histórico de Lima) o gastronomía (cebiche, cuy, causa, pachamanca)?
¿Por qué?

Fusión de ambas, ya que se escucha más de la gastronomía.

12. En base a la experiencia obtenida con la gastronomía peruana. ¿Volvería al Perú para degustar la gastronomía? ¿Por qué?

Si, volvería para probar más, ya que ahora se escucha bastante acerca de la gastronomía peruana.

ANEXO N°05: TABLAS DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, 4 de diciembre del 2019

Apellido y nombres del experto: Janampa Gómez, Gladys Guisela

DNI: 99319936 Teléfono: _____

Título/grados: Mg. Gestión Empresarial

Cargo e institución en que labora: Docente UCV

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

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

Promedio de valoración: 87.5

Guisela J.
FIRMA DEL EXPERTO

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA
TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

 Lima, 25 de Noviembre del 2019

 Apellido y nombres del experto: Elixalde González Yanesa Milagros

 DNI: 43068640 Teléfono: 949357096

 Título/grados: Magister en Administración de Empresas

Cargo e institución en que labora: _____

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

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

 Promedio de valoración: 77.5


FIRMA DEL EXPERTO

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA
TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Lima, _____ del 2019

 Apellido y nombres del experto: Jiménez Guittón Teresa Molagros

 DNI: 42935712 Teléfono: 987594474

 Título/grados: Magister

 Cargo e institución en que labora: DTC UCV

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

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

 Promedio de valoración: 86.25

FIRMA DEL EXPERTO



ANEXO N°06: DECLARATORIA DE ORIGINALIDAD DE LA AUTORA



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Originalidad del Autor / Autores

Yo (Nosotros), WENDY MARIELENA MONTAÑEZ CARRERA egresado(s) de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES y Escuela Profesional de ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO, declaro (declaramos) bajo juramento que todos los datos e información que acompañan al Trabajo de Investigación / Tesis titulado: "LA GASTRONOMÍA COMO MOTIVADOR DE VIAJE DESDE LA PERSPECTIVA DEL TURISTA QUE VISITA LIMA METROPOLITANA", es de mi (nuestra) autoría, por lo tanto, declaro (declaramos) que el Tesis:

1. No ha sido plagiado ni total, ni parcialmente.
2. He (Hemos) mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicado ni presentado anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

En tal sentido asumo (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 vigentes de la Universidad César Vallejo.

Apellidos y Nombres del Autor	Firma
WENDY MARIELENA MONTAÑEZ CARRERA DNI: 75471279 ORCID 0000-0002-2337-8095	Firmado digitalmente por: WMONTANEZC el 27 Jul 2020 22:48:14

Código documento Trilce: 39787