



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

ESCUELA DE POSGRADO
PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN GESTIÓN
PÚBLICA

**Formalización Empresarial y Categorización Turística de los
Hospedajes y Restaurantes del Distrito de Salaverry, 2020.**

TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:
MAESTRO EN GESTIÓN PÚBLICA

AUTOR:

Br. Ortiz Gutiérrez, José Luis (ORCID: 0000-0001-5607-7830)

ASESOR:

Dr. Horna Clavo, Edilberto (ORCID: 0000-0002-5241-6003)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Gestión de Políticas Públicas

TRUJILLO – PERÚ

2020

Dedicatoria

A Dios por ser mi altura segura,
mi motivación, mi guía en toda
decisión y mi fortaleza.

A mis padres por creer en mí, por
apoyarme de manera incondicional,
y confiar en todos mis proyectos.

A docentes de maestría por compartir
su conocimiento y experiencia, a mis
compañeros de maestría por compartir
momentos agradables y académicos.

Agradecimiento

Esta tesis representa la suma de innumerables esfuerzos sumados de varios participantes públicos y privados, mediante estas breves palabras quiero expresar mi infinito agradecimiento. Y sobre todo dar a conocer los que hicieron posible materializar la investigación, a mis asesores el Dr. Edilberto Horna Clavo, Dr. Mario Terrores Marreros y al Dr. Víctor Pereda Guanilo por compartir sus conocimientos, por el apoyo incondicional y su experiencia en investigación científica; a la Ex Gerente de Desarrollo Económico Local Blanca Horna Escobar, a la Asistente de la Sub. Gerencia de Turismo Wendy Sáenz Deza, al Consultor especializado en Turismo Fernando Revollar Vera y al Gerente de la Gercetur la Libertad Víctor Linares Saldaña, por el soporte técnico de solución y guía turística, así mismo brindarme las facilidades para la etapa de campo. Mi especial aprecio y más sincera gratitud, mis respetos y más que todo mi profundo cariño.

Índice de Contenidos

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de cuadros	v
Índice de gráficos	v
Resumen	vi
Abstract	vii
I.INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III.METODOLOGÍA	15
3.1. Tipo y diseño de investigación	15
3.2. Variables y operacionalización:.....	15
3.3. Población, muestra y muestreo.....	17
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos:	18
3.5. Procedimientos:	19
3.6. Método de análisis de datos:	19
3.7. Aspectos Éticos:	20
VI. RESULTADOS	21
V. DISCUSIÓN	28
VI. CONCLUSIONES	32
VII. RECOMENDACIONES	34
REFERENCIAS	35
ANEXOS	38

Índice de Cuadros

Cuadro 1. Empresas turísticas de restauración y hospedaje en el distrito de Salaverry	21
Cuadro 2. Empresas turísticas Formalizadas en el distrito de Salaverry	24
Cuadro 3. Nivel de Empresas de Restauración Formalizadas en el distrito de Salaverry	25
Cuadro 4. Nivel de Empresas de Hospedaje Formalizadas en el distrito de Salaverry	26
Cuadro 5. Identificación de restaurantes y hospedajes para ser categorizados en el distrito Salaverry 2020	27

Índice de Gráficos

Gráfico 1. Empresas de Restauración Formalizadas en el distrito de Salaverry	25
Gráfico 2. Empresas de Hospedaje Formalizadas en el distrito de Salaverry	26

Resumen

La presente investigación titulada **“Formalización Empresarial y Categorización Turística de los Hospedajes y Restaurantes del Distrito de Salaverry, 2020.”**, tuvo como objetivo determinar el nivel de formalización del año 2020 y establecer las condiciones óptimas de los hospedajes y restaurantes del distrito de Salaverry para desarrollar un turismo responsable y con todos los protocolos de seguridad e higiene para garantizar una prestación de calidad.

El enfoque adaptado en la investigación fue: cuantitativa para determinar el número de empresas formales y así sus condiciones, así mismo detallar las implicancias de la formalización empresarial y el nivel de cumplimiento de los requisitos mínimos para su posterior categorización turística. El tipo de investigación por su finalidad es aplicada, porque se tuvo que hacer visitas in situ a los establecimientos de servicios turísticos; acerca del diseño de investigación es explicativa puesto que tuvimos que utilizar la variable independiente (Formalización de las empresas) empresas que cumplen con la normatividad vigente y la variable dependiente (Categorización turística) empresas con condiciones óptimas para obtener su categorización turística.

Ente los instrumentos utilizados son las fichas establecidas por el reglamento de hospedajes y el reglamento de restaurantes, así mismo las fichas técnicas utilizadas por el gobierno regional, para determinar sus condiciones y el nivel de cumplimiento de requisitos mínimos para su funcionamiento; entrevistas a las autoridades municipales competentes.

Los resultados de la investigación son la identificación de 47 empresas registradas de las cuales 34% se encuentran formalizadas de acuerdo a la normatividad vigente. Con respecto al nivel de cumplimiento de requisitos mínimos de funcionamiento a nivel óptimo se encuentran entre rango mínimo de 53% y 91%. En efecto, La investigación concluyo que tan solo 8 empresas tienen las condiciones para su respectiva categorización turística según normas e instrumentos aplicados.

Palabras Claves: Empresas, Formalización empresarial, Requisitos mínimos turísticos, Categorización turística.

Abstract

The present investigation titled “Business Formalization and Tourist Categorization of the Lodgings and Restaurants of the Salaverry District, 2020.”, had the objective of determining the level of formalization of the year 2020 and to establish the optimal conditions of the lodgings and restaurants of the Salaverry district for develop a responsible tourism and with all the safety and hygiene protocols to guarantee a quality service.

The approach adapted in the research was: quantitative to determine the number of formal companies and thus their conditions, as well as detailing the implications of business formalization and the level of compliance with the minimum requirements for subsequent tourism categorization. The type of investigation for its purpose is applied, because it had to make on-site visits to tourist service establishments; about the research design is explanatory since we had to use the independent variable (Formalization of companies) companies that comply with current regulations and the dependent variable (Tourist categorization) companies with optimal conditions to obtain their tourist categorization.

Among the instruments used are the sheets established by the lodging regulations and the restaurant regulations, as well as the technical sheets used by the regional government, to determine their conditions and the level of compliance with minimum requirements for their operation; interviews with the competent municipal authorities.

The results of the investigation are the identification of 47 registered companies of which 34% are formalized in accordance with current regulations. Regarding the level of compliance with minimum requirements for optimal operation, they are between the minimum range of 53% and 91%. In effect, the investigation concluded that only 8 companies have the conditions for their respective tourist categorization according to applied norms and instruments.

Keywords: Companies, Business formalization, Minimum tourist requirements, Tourist categorization.

I.INTRODUCCIÓN

Las empresas son la base económica de toda sociedad, es la base de una organización estructurada con fines económicos, su objetivo primordial es generar rentabilidad y tener participación en el mercado. Las empresas en efecto están sujetas a cumplir con la normativa vigente y tener un enfoque competitivo, según Agila (2018) “mantenerse al margen de las nuevas exigencias y transformaciones... hacen que las empresas sean cada vez más flexibles y adaptables”, la búsqueda de la formalización empresarial es inherente al marco normativo vigente, para Sunat (2016) “Formalizar su negocio o constituir una empresa en el plano legal, tributario y laboral” permite el funcionamiento adecuado para estar en armonía con las políticas de estado y articularse directamente con el enfoque turístico.

La categorización turística nos hace referencia a un nivel superior en relación a cualquier empresa formalizada, los reglamentos de hospedajes y restaurantes vigentes nos muestran según el Mincetur (2017) como el “Rango ...que se otorga al establecimiento...de diferenciar las condiciones de funcionamiento que se ofrecen”, este punto es muy importante para alcanzar una distinción sobre calidad en servicios turísticos, el rango de estrellas que presente el Hotel, hostel, albergue, permitirá mejorar sus tarifas y brindar un tipo de servicio exclusivo, y sobre el rango de tenedores de los restaurantes asegurará la aplicación de protocolos de salubridad y seguridad.

La formalización empresarial y categorización turística se consideran 02 pilares para desarrollar condiciones óptimas para la prestación del servicio de calidad y contribuir en el desarrollo del turismo responsable y sostenible. Entonces, para un mejor entendimiento el turismo para Malta (2019) “tiene la capacidad de reducir la pobreza, ampliamente utilizado por las principales instituciones multilaterales de desarrollo (Banco Mundial, la OIT, la OMT, ONU-PNUD) a nivel internacional”, diversos programas sociales, programas de incentivos, programas culturales, instituciones nacionales e internacionales planifican sus objetivos o metas incluyendo al turismo como un elemento fundamental del desarrollo sostenible.

Explicado anteriormente la importancia de la planificación, formalización, e inclusión del enfoque turístico partimos a mostrar la investigación titulada: “Formalización Empresarial y Categorización Turística de los Hospedajes y Restaurantes del Distrito de Salaverry, 2020”. El distrito de Salaverry tiene una oportunidad potencial de posicionarse como el nuevo destino playero a nivel regional debido a la gran acogida local en temporadas de verano, en consecuencia, es vital el desarrollo de empresas turísticas especializadas, teniendo la necesidad de implantar etapas, según Tarí (2016) los “procesos necesarios para satisfacer al cliente...basados en la gestión de la calidad”.

Actualmente las condiciones de playa de Salaverry a nivel local según Ortiz (2018) es la más “visitada por familias, se ha considerado como el nuevo atractivo de la región por su oleaje tranquilo y en buenas condiciones para la salud”, esto implica que la gestión municipal tiene una gran labor en este proceso, el seguimiento y control es fundamental para Arraiza (2019) el “diseño de una política pública...profundiza en el monitoreo y evaluación de la misma como insumo fundamental para los procesos de toma decisiones políticas”. En función a la gestión municipal se presenta la gestión turística debe estar alineada según Sectur (2020) “aprovechando al máximo el grado de autonomía que asignan las leyes. Sólo de este modo, la política servirá para el éxito del turismo”.

Se formuló el siguiente problema científico: ¿Cuáles son las condiciones de la Formalización Empresarial y Categorización Turística de los Hospedajes y Restaurantes del Distrito de Salaverry, 2020?

La justificación teórica radica en la importancia del turismo, en el desarrollo intrínseco de la empresa con un enfoque innovador y sostenible, la actividad turística consecuentemente esta articulada y necesaria a la actividad empresarial y es promovida por la actividad pública. Por otro lado, la formalización empresarial de acuerdo a norma permite a la empresa tener contratos formales, acceso al sistema financiero formal, participación en licitaciones, participar en programas de apoyo y la tranquilidad de encontrarte en armonía con las políticas de estado.

Metodológicamente el turismo cuenta con un plan estratégico llamado Pentur, desarrollado para alinearse a las políticas Nacionales y así desarrollar objetivos en común articulados sinérgicamente, y a nivel regional contamos con el Pertur enfocado a el desarrollo de nuevos destinos turísticos sostenibles priorizando la calidad en la prestación de los servicios.

La justificación práctica se encamina a ser una investigación referente para la implementación de programas sociales, planificación con objetivos en común, emprendimientos locales, manuales para el mejoramiento de servicios y será útil para gestores de diversa disciplina y autoridades competentes en su labor.

La justificación social indirectamente con esta investigación se beneficia la población distrital y regional en cuestiones laborales y emprendimientos emergentes de diferentes rubros, pero directamente los mismos empresarios con un realce a sus establecimientos con la garantía de brindar servicios de calidad y la gestión municipal con el alcance de sus objetivos y metas.

Justificación de conveniencia esta investigación es intrínsecamente relacionada con la gestión municipal en función al área de turismo y desarrollo económico local dejando en registro una base de datos, las potenciales empresas representativas y comprometidas con el desarrollo del turismo y el desarrollo de negocios complementarios o de apoyo en beneficio del distrito.

En cuanto a la justificación legal de la actividad turística estamos amparados por la Ley general de turismo N°29408 que brinda las políticas en función al desarrollo de la actividad turística a nivel nacional, así mismo tenemos la presencia del reglamento de Restaurantes DS 025-2004- MINCETUR y su respectivo reglamento de categorización y calificación de restaurantes el DS 011-2019- MINCETUR; por otro lado, en relación los hospedajes el reglamento RM 001-2015- MINCETUR y su normas técnicas A30 en la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 005-2019-Vivienda; los cuales regulan la función de la actividad a nivel nacional y nos brindan los procedimientos y recursos para potenciar la actividad turística.

En función a lo explicado anteriormente nuestro Objetivo general fue: Evaluar las condiciones de los hospedajes y restaurantes del distrito de Salaverry con un rigor científico y conjuntamente con la normatividad vigente.

Entre los Objetivos específicos detallamos: O₁ Determinar la base de datos de los hospedajes y restaurantes formalizados y no formalizados; O₂ Evaluar a los hospedajes y restaurantes en relación a la normatividad vigente; finalmente, O₃ Identificar las condiciones de los hospedajes y restaurantes para ser categorizadas turísticamente.

En respuesta al problema planteado anteriormente mostramos siguiente Hipótesis: Formalización Empresarial y Categorización Turística de los Hospedajes y Restaurantes del Distrito de Salaverry, se manifiesta en el bajo nivel de empresas formalizadas de acuerdo a normatividad vigente dejando de lado el aprovechamiento del enfoque turístico, y sobre la categorización turística se dedican a una atención de servicios de forma genérica omitiendo la calidad en la prestación de servicios turísticos.

II. MARCO TEÓRICO

Marco (2017) afirma que la dinamización de la economía nacional y prioritariamente local se enfoca a las “pequeñas y medianas empresas constituyen un importante motor...debido no solo a su capacidad para generar empleo sino también para incorporar tecnología y adaptarse a los movimientos del entorno” entonces los modelos de empresas son flexibles y adaptables en el mercado. Por otro lado, García (2018) dice que “complejidad de la empresa hace que la propiedad seleccione y contrate a un grupo cualificado y experimentado que se encargará de su gobernanza” pero en referencia al talento humano y las funciones que deben desempeñar, entonces esta investigación comienza con la identificación de la empresa prestadora de servicios turísticos como son los hospedajes y restaurantes. Para lo cual necesitamos definir a la empresa turística como enfoque turístico Ríos (2016) hace referencia “empresa turística debe poder cumplir los planes estratégicos para su desarrollo, para esto resulta necesario apoyarse en una serie de herramientas tanto administrativas” deducimos que es inherente en este enfoque turístico la planificación para poder trabajar en la actividad sin problemas, en pocas palabras tener una hoja de ruta clara. El soporte de la actividad según Canales (2019) dice que las empresas turísticas deben “deben focalizar su fuerza comercial hacia las relaciones con el cliente, haciendo hincapié en una red comercial formada por personas flexibles, innovadoras, motivadas por el trabajo en sí mismo” la necesidad de tener personas con características resaltantes orientadas hacia el rubro y más que todo que sean calificadas.

Ello requiere que dichas empresas estén formalizadas de acuerdo a la normatividad de cada país, en este caso las empresas prestadoras de servicios turísticos en Salaverry. Según el MEFT (2018) no dice que “Formalizarse es el procedimiento mediante el cual un emprendimiento pasa a convertirse en una empresa. Para ello se debe constituir la empresa, definir sus características, iniciar actividades con tal de adquirir responsabilidades tributarias y obtener los permisos necesarios para operar” y articuladamente el Sernatur (2019)

concuenda y promueve “firmemente la formalización de las empresas prestadoras de servicios turísticos que se incorporan a nuestra industria...al dar cumplimiento a las normas legales vigentes, podemos entregarle mayor seguridad a nuestros turistas”. La formalización en el distrito de Salaverry es primordial para atender a todos los turistas locales que la visitan en temporadas de verano, Situr (2017) afirma que “Es importante trabajar en el fomento de la formalización turística como un instrumento de competitividad empresarial y de los destinos” para lo cual Salaverry por sus condiciones turísticas es apta para el desarrollo de una economía más fluida, acompañada con los diversos servicios potenciales a ofrecer.

Entre los pasos del proceso de formalización Produce(2019) nos da las siguientes indicaciones: “Paso 1: Declaración de voluntades y reserva de nombre, Paso 2: Inscripción en Registro Público de la SUNARP,(Mediante las ventanillas de Mi Empresa...elaboración de la minuta de constitución o acto constitutivo), Paso 3: Inscripción en el Registro Único de Contribuyente (RUC) – SUNAT, Paso 4: Registro de Planilla de Trabajadores, Paso 5: Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa – REMYPE ...dos regímenes laborales: El General y del REMYPE...Registro de trabajadores en Seguro Social de Salud (Essalud) o el Seguro Integral de Salud (SIS), Paso 6: Autorizaciones y/o permisos especiales de otros sectores, Paso 7: Autorización de Licencia Municipal”. De la misma forma Proinversion (2020) nos brinda los pasos a seguir: “1. Elección del tipo de sociedad, 2. Preparación de Minuta de Constitución Social, o, Contrato Social, o, Pacto Social (incluyen Estatutos): Debe incluir: (Nombre de la empresa o sociedad, Capital social: bienes muebles, incluye dinero en efectivo o bienes inmuebles, deben ser valorizados por el socio aportante y aprobado por los demás socios, participacionistas, o representantes, Domicilio, Duración de la empresa), 3. Inscripción ante la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos - SUNARP: El trámite se puede realizar directamente a través de la Página Web: www.sunarp.gob.pe o a través del Notario, quien entregará la Escritura de Constitución, con la constancia de inscripción, 4. Inscripción ante la SUNAT y obtención del Registro Único de Contribuyentes – RUC (www.sunat.gob.pe), 5. Legalización de Libros Contables, Societarios y de Planillas ante Notario Público

(www.notarios.org.pe). 6. Licencia de Funcionamiento (en la Municipalidad respectiva). Estos pasos detallados son los que establece Sunat, Sunarp y los órganos competentes en fomento y promoción de las empresas.

MEFT (2018) nos informa de los beneficios de la formalización: “Incorporar a socios capaces de aportar capital y liquidez a tu emprendimiento cultural, Acceder a mejores modelos de financiamiento para tus proyectos, Relacionarse con otras empresas e instituciones que permitirán expandir tus posibilidades, Resguardar tu patrimonio personal y el de tus colaboradores, Prevenir sanciones cumpliendo con las obligaciones tributarias, Acceder a programas de fomento diseñados para la economía creativa desde el Estado”, entre todos estos beneficios sociales para el empresario y el colaborador, la formalización es una parte clave para la expansión empresarial. Otra opinión importante es la de López (2018) que dice “Mayores posibilidades de posicionarte en el mercado, pues no tendrás problemas legales, Mayor credibilidad y confianza por parte de los clientes, Mayores posibilidades de acceder a nuevos mercados, nacionales e internacionales, Acceso a préstamos y créditos con mayor facilidad, Acceso a beneficios del crédito fiscal, Mayores posibilidades de acceder a licitaciones públicas y ser proveedor de grandes empresas. Estas referencias son fuente de acuerdo a nuestra normatividad actual y estos beneficios plasmados en el mercado empresarial de Salaverry regularían la seguridad de los turistas, así como todos sus participantes del proceso.

Acompañado de la formalización tenemos a los órganos competentes, en este caso la municipalidad distrital de Salaverry que con una adecuada gestión municipal y manejo de procedimientos velaría por los intereses públicos y privados de la localidad. La gestión municipal según Estrada (2019) es “un proceso de desarrollo participativo que fomenta los acuerdos de colaboración entre los principales actores públicos y privados de un territorio, posibilitando el diseño y la puesta en práctica de una estrategia de desarrollo común” desde este punto tenemos a la gestión municipal como ejecutor y planificador de objetivos en común, Arraiza (2019) dice “ gestión municipal en todo el país, contribuyendo al mejoramiento de las acciones y prácticas de la administración pública local, a través de la investigación, capacitación y asistencia directa a

los municipios” este fundamenta la existencia de un mejoramiento continuo y retroalimentado de la gestión pública, en lo cual el distrito de Salaverry no se percibe debido a la informalidad empresarial de los prestadores de servicios turísticos. Para Vargas (2019) dice que comprende “esencialmente dos fases dependientes una de la otra: pensar y hacer, o sea tomar decisiones y ejecutarlas; la administración es pues, el análisis de lo relacionado al funcionamiento de una institución o empresa. Para hacer más ordenados y lógicos los conceptos de hacer algo tomando decisiones y ejecutándolas” este hace hincapié en el proceso de planificar y ejecutar de forma lógica para la toma de decisiones.

Una parte de la gestión municipal se relaciona directamente con esta investigación en la parte de la adquisición de licencias de funcionamiento, en normatividad la PCM en su LEY N°28976 (2017) argumenta en los artículos Artículo 3.- Licencia de funcionamiento: La licencia de funcionamiento es la autorización que otorgan las municipalidades para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento determinado, en favor del titular de las mismas. Pueden otorgarse licencias que incluyan más de un giro, siempre que estos sean afines o complementarios entre sí. Directamente con nuestra investigación la Municipalidad distrital de Salaverry (2020) expone el procedimiento: 1. Solicitud de Licencia de Funcionamiento, con carácter de Declaración Jurada, 2. Número de R.U.C. y DNI o carne de Extranjería del solicitante, tratándose de personas jurídicas, 3. DNI o carné de Extranjería del representante legal en caso de personas jurídicas, u otros entes colectivos, o tratándose de personas naturales que actúen mediante representación, 4. Vigencia de poder de representante legal, en el caso de personas jurídicas, u otros entes colectivos. Tratándose de representación de personas naturales, se requerirá carta poder con firma legalizada. 5. Declaración Jurada de Observancia de condiciones de Seguridad o Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil de Detalle o Multidisciplinaria, según corresponda. Adicionalmente de ser el caso: 6. Copia simple de la autorización sectorial respectiva en el caso de aquellas actividades que conforme a Ley la requieran de manera previa al otorgamiento de la licencia de funcionamiento. En efecto, mediante su fiscalización correspondiente se solicita su licencia de

funcionamiento, certificación de defensa civil, y los carnets de sanidad del personal.

La actividad turística puede desarrollarse con normalidad con los requisitos previos antes mencionados, la gestión municipal del Salaverry debe tener en claro lo que el turismo como instrumento de desarrollo sostenible, puede contribuir con su economía, educación, cultura y buenas prácticas. Córdova (2017) dice que la realización de actividad turística sostenible se debe considerar "Planificación; uso de técnicas de conservación y protección de los recursos naturales; adecuada gestión que respete los valores naturales, culturales de los anfitriones; participación local en programas vinculados al sector; mitigación de impactos; marketing y promoción del producto; monitoreo y evaluación" en relación a nuestra investigación el desarrollo sostenible del turismo según Castro (2018) dice "busca disminuir el daño en el medio ambiente y, a su vez, aumentar los beneficios económicos. Ante lo dicho, se fomenta que la actividad turística no sea perjudicial a la sociedad como a la cultura del destino; todo lo contrario, se revitalice su estructura social y cultural" tenemos un fundamento claro sobre la actividad turística y su mitigación de los impactos negativos con una planificación adecuada y de forma sostenible. En función a los restaurantes y hospedajes investigados se considerarán los que se encuentran conforme a ley y cumplen los requisitos mínimos, posteriormente serán evaluados para ser categorizados según su condición turística estratégica.

Para lo que es intrínseco el desarrollo de la calidad turística según el Caltur (2018) uno de los pilares de la planificación turística, la calidad es "es resultado de un proceso que implica la satisfacción de todas las necesidades, exigencias y expectativas legítimas de los consumidores respecto a los productos y servicios, a un precio aceptable, de conformidad con las condiciones contractuales mutuamente aceptadas y con los factores subyacentes que determinan la calidad, tales como la seguridad, la higiene, la accesibilidad, la transparencia, la autenticidad y la armonía de una actividad turística preocupada por su entorno humano y natural". Acerca del plan nacional de calidad turística y lo que implica en el sentido de satisfacción al turista y garantía en el acuerdo contractual, el ministerio en la Ley general de turismo refiere que

las empresas prestadoras de servicios turísticos deben estar formalizadas y categorizadas.

Enfocado a nuestra investigación nuestro objeto de estudio son los hospedajes y restaurantes prestadores de servicios turísticos, que no garantizan esa dicha calidad ni los requisitos y responsabilidades presentes en la normatividad. Caltur es muy exigente en este proceso por lo cual la categorización solo se otorgará a empresas que logren cumplir los requisitos mínimos para una óptima prestación. Según Franco (2018) dice que el “registro y certificación de prestadores de servicios turísticos, definiendo mediante reglamentación expresa las responsabilidades de las entidades territoriales autónomas en la administración de dichos registros y la correspondiente certificación” en este caso es otorgada por el Gobierno Regional de la Libertad, conforme a sus criterios respectivos de inspección y levantamiento de actas. Otra parte normativa es la expresa Mincetur (2018) sobre la categorización que es el “Rango ...que se otorga al establecimiento...de diferenciar las condiciones de funcionamiento que se ofrecen” la categorización será mediante una certificación por el órgano competente, con el cumplimiento de todos los requisitos mínimos de funcionamiento, infraestructura, personal y procedimientos en la prestación de los servicios turísticos.

Por lo antes expuesto se consideró las siguientes fuentes como tesis nacionales e internacionales, artículos científicos nacionales e internacionales, informes de tesis pre profesionales, normatividad nacional vigente y planes nacionales entre otras que sirvieron de soporte para la investigación. Entre las investigaciones nacionales presentamos las siguientes:

Chacaltana (2016) en su tesis titulada “Formalización en el Perú. Tendencias y políticas a inicios del siglo 21” nos habla de la informalidad que es la principal preocupación de numerosos investigadores especialistas en economía y política, con variantes respecto a su aparición y evolución. El entorno económico gira alrededor de causas y las políticas adecuadas para la transición hacia la formalidad. Especialmente en el Perú el objetivo gira, en la

manifestación estructural de la informalidad en contraste con su carácter institucional, en la prioridad entre las obligaciones de orden empresarial y fiscal, ante el Estado, un punto es la mejora sistema de inspecciones y las obligaciones de carácter laboral en la formalización del empleo.

Alania (2016) en su investigación titulada “Estrategias para la formalización de las micros y pequeñas empresas en Huánuco” nos presenta la realidad de las micro y pequeñas empresas, donde las autoridades están descuidando su labor fiscalizadora y dejando que empresas informales se dediquen a negocios contra las normas vigentes. Dejando de lado a las empresas formales que indirectamente se ven perjudicadas y se alejen potenciales inversionistas de dicha provincia. La prioridad de que se cumplan la normatividad, planes regionales, metas, objetivos y constantes evaluaciones para un control adecuado de sus actividades y los recursos orientándolos a la efectividad de la formalización empresarial. Siendo necesario la formalización para posteriormente la contribución a la economía de la provincia y todos los involucrados en ella, y promoviendo los beneficios de esta.

Castillo (2019) hace referencia en su tesis titulada “La importancia de la formalización de las Mypes para su acceso a los créditos financieros del sector textil en Lima Metropolitana” los empresarios del sector no están cumpliendo con la normatividad, por consecuencia evadiendo impuestos, evitando fiscalizaciones a cargo de los órganos competentes, indirectamente perjudicando el mercado regional, incentivando al empleo informal, sometiéndose a dificultad de acceder a créditos bancarios. El proceso de formalización trae beneficios para la empresa y de misma forma para su localidad, esta investigación se orienta a analizar el comportamiento financiero y posicionamiento de las Mypes con un hincapié en el procedimiento para adquirir prestamos, conjuntamente con la situación interna y externa de la empresa.

Cuenca (2019) en su investigación titulada “El turismo como factor de integración en la ciudad de Yurimaguas” determinar la integración del turismo con diferentes actividades locales, según el espacio geográfico, el entorno ambiental y natural, el desempeño administrativo de los sectores competentes. El turismo es un elemento importante para el desarrollo de actividades no convencionales, su configuración depende de las demás actividades generadoras de ingresos locales, para ello es necesario elaborar estrategias de integración y potenciar mediante su ubicación dependiendo de los atractivos presentes. El ente competente tiene el papel de desarrollador y controlador de la aparición de este tipo de enfoque turístico adaptado a las condiciones locales, mejorando la calidad de vida de los ciudadanos y cuidando su habitud conjuntamente con su biodiversidad.

Carmona (2019) en su tesis titulada: “Percepción del turista interno sobre la calidad de servicio al cliente, de la agencia de viajes y turismo, Perú Together Travel, en la ciudad de Trujillo” las agencias de viajes son una oportunidad de negocio rentable, pero esta investigación se enfoca a identificar los requisitos de calidad, y como afecta directamente al turista con los impactos hacia el crecimiento del turismo en nuestro país. La empresa estudiada tiene una acogida considerable tanto de turistas internos y externos. Un punto importante es que el mercado turístico va creciente y así también empresas que no cumplen los requisitos de calidad. Por consiguiente, existe la necesidad de la competitividad empresarial y la estandarización de servicios, y en función a esto el nivel de satisfacción del turista, el factor más importante la percepción de ellos mismos y la razón para la mejora en los servicios de calidad turística con el cumplimiento de los requisitos.

Arévalo (2018) en su investigación titulada: “Formalidad de las agencias de viajes y turismo y su influencia en el nivel de satisfacción del turista que visita Tarapoto, departamento de San Martín” tiene el objetivo de determinar la influencia de la formalidad de las agencias de viajes y la satisfacción del turista que pernocta en la ciudad de Tarapoto, la relación directa del turismo con la empresa turística y lo que incluye inherentemente la formalización. La

necesidad de precisar que los resultados de las empresas formales son superiores al de las empresas informales, ya que la formalidad implica tener beneficios, tributar, acceder a contratos más formales y acceder a créditos más sustanciales. Existen pocos estudios sobre la formalización empresarial, entonces estableceremos una investigación con el nivel adecuado con el propósito de tener mayor incidencia en el mercado local turístico.

Entre las tesis consideradas a nivel internacional presentamos las siguientes:

Noguera (2017) en su tesis titulada: “Incentivos para la creación y formalización empresarial en Colombia” nos hace referencia de los recursos y herramientas necesarias para el desarrollo de sus actividades, así como sus beneficios a corto y largo plazo, sus acuerdos legales y también la contraposición que implica formalizarse. El proceso para constituir una empresa en Colombia se entiende como un largo periodo, no sólo por los tramites innumerables sino por los costos que consigo genera el trámite, y las responsabilidades que como empresa están sujetos a pagar sus tributos, contraer carga laboral, registros engorrosos, regulaciones y fiscalizaciones por parte de los órganos competentes. El objetivo de esta investigación es tener en cuenta la formalización empresarial y ser conscientes del compromiso jurídico con sus aspectos críticos respectivos.

Ferruzola (2018) en su investigación titulada: “Plan de negocios para la formalización empresarial del restaurante “El Rey De La Chuleta” de la ciudad de Guayaquil” la formalización y la implementación de herramientas administrativas y financieras para la optimización de recursos con el fin de permitir el crecimiento empresarial, así como la potencial expansión. Las alternativas para asegurar la sostenibilidad de la empresa es la creación de bienes complementarios, y sumar más integrantes familiares en la empresa para auto emplearse, y la depuración de gastos innecesarios, crear un entorno de control financiero y ajustarse a la normatividad nacional para acceder a créditos e invertirlos en la mejora continua de sus servicios para obtener una

diferenciación. Para luego posicionarse empresarialmente y siempre cumplir con la normatividad, asegurando su permanencia en el mercado ecuatoriano.

Rodríguez (2016) en su tesis titulada: “Estrategia de desarrollo local en el municipio de Viacha mediante la explotación de sus potencialidades en el sector turístico” los procesos de desarrollo regional en los municipios buscan articular la aglomeración de ciudades con su población, integrar el área rural con sus potencialidades y mejorar la calidad de vida de sus habitantes brindándole oportunidades de trabajo e ingresos. La explotación responsable de los atractivos turísticos, con la participación de la propiedad privada con sus inversiones y el desarrollo de capacidades de los prestadores de servicios, será la base de dinámica del desarrollo responsable de la actividad turística. El objetivo es la sinergia constante entre actores como el sector privado y público al servicio de los ciudadanos y del mejoramiento planificado del destino turístico.

Pedro Bento (2017) en su tesis titulada: “La calidad de los servicios de las empresas de turismo activo en Portugal” el mercado es cada vez más competitivo y ahora con mucho más énfasis en aspectos ecológicos, culturales y económicos donde los parámetros de calidad deben estar presentes, adaptados y aplicados en toda Europa, especialmente en Portugal. El objetivo de esta investigación es el estudio y análisis de procedimientos mediante indicadores de calidad que permitirán definir el enfoque de la empresa prestadora del servicio, la introducción de nuevos productos con fines competitivos empresariales. Por otro lado, de que forma se transmite a los turistas desde el punto comunicacional y su percepción de estos en el tema de calidad, talento humano, seguridad y minimización de riesgos en todo el ciclo de la prestación del servicio turístico.

III. METODOLOGÍA

A. PROYECTO DE INVESTIGACIÓN CUANTITATIVO.

3.1. Tipo y diseño de investigación

Tipo de investigación:

Aplicada, la razón es que esta investigación busca contribuir a solucionar un problema latente que es la informalidad empresarial de los hospedajes y restaurantes del distrito de Salaverry. Para lo cual el levantamiento de información será compartido con todos los organismos competentes e investigadores.

Diseño de investigación:

- Diseño no experimental:

Esta investigación tan solo se basa en la observación descripción y explicación de las condiciones de los prestadores de servicios turísticos en el distrito de Salaverry, más no modificar o manipular nuestras variables de investigación.

Descriptivo: Porque vamos a detallar los por menores, características y condiciones referentes a los hospedajes y restaurantes del Salaverry.

Explicativo: En esta investigación vamos a detallar las causas de la ausencia de la formalización empresarial de los hospedajes y restaurantes turísticos en Salaverry.

3.2. Variables y operacionalización:

Variable Independiente: Formalización Empresarial, ya que la formalización es obligatoria para toda empresa en territorio nacional.

Variable Dependiente: Categorización Turística, es una opción viable dependiendo la localización y el cumplimiento de requisitos mínimos de funcionamiento.

Definición conceptual:

Variable Independiente: La formalización es un conjunto de procedimientos que debe seguir un negocio para estar en armonía con las políticas del Estado en cuanto a tributación, seguridad ocupacional, protección laboral, acceso a salud y pensiones, según PQS. (2020).

Variable Dependiente: Rango de estrellas o tenedores que se otorga al establecimiento de hospedaje y restaurantes con la finalidad de diferenciar condiciones óptimas que ofrecen, según MINCETUR. (2018).

Definición operacional:

Variable Independiente: La formalización empresarial de los prestadores de servicios turísticos está conformada por todas las empresas del rubro afines, que se medirán mediante el uso de fichas técnicas y registro de licencias municipales, según Ortiz (2018).

Variable Dependiente: La categorización implica tener procedimientos estandarizados, buenas prácticas en la prestación de servicios de calidad turística, y cumplir la normatividad vigente como la Ley General de Turismo, Reglamento de hospedajes, Reglamento de restaurantes, según Ortiz (2018).

Indicadores:

Formalización empresarial indicadores (Variable Independiente):

- Número de empresas prestadoras de servicios turísticos.
- Nivel de Cumplimiento de los prestadores de servicios turísticos con RUC
- Nivel de Cumplimiento de los prestadores de servicios turísticos en SUNARP
- Nivel de Cumplimiento de los prestadores de servicios turísticos con Certificación de la Sub Gerencia de Defensa Civil
- Nivel de Cumplimiento de los prestadores de servicios turísticos con Certificación de la Sub Gerencia de Salud y salubridad pública.
- Nivel de Cumplimiento de los prestadores de servicios turísticos con Licencia de Funcionamiento.

Categorización turística indicadores (Variable Dependiente):

- Número de empresas prestadoras de servicios turísticos que cumplen requisitos mínimos en infraestructura.
- Número de empresas prestadoras de servicios turísticos que cumplen requisitos mínimos en equipamiento.

-Número de empresas prestadoras de servicios turísticos que cumplen requisitos mínimos en servicio.

-Número de empresas prestadoras de servicios turísticos que cumplen requisitos mínimos en personal.

-Nivel de cumplimiento de requisitos mínimos para su categorización turística.

Escala de medición:

Se considero utilizar el documento de planificación turística a nivel nacional PENTUR 2025 el cual hace la referencia “ordinal” como las alternativas a aplicar de la siguiente forma:

Formalización empresarial (Variable Independiente):

ORDINAL: Muy alta, Alta, Mediana, Baja

Categorización turística (Variable Dependiente):

ORDINAL: Muy alta, Alta, Mediana, Baja

3.3. Población, muestra y muestreo

Población:

Siendo el objeto de investigación 47 empresas prestadoras de servicios turísticos en el distrito de Salaverry, específicamente restaurantes y hospedajes ya que tienen una potencialidad de cumplir la normativa vigente.

- **Criterios de inclusión:**

Los participantes de esta investigación son los hospedajes y restaurantes que siguen activos, por consiguiente, los establecimientos que se mantienen atendiendo el rubro turístico.

- **Criterios de exclusión:**

Los restaurantes y hospedajes que ya no se mantienen en el rubro por sus condiciones como empresas cerradas, empresas que cambiaron de rubro y empresas que operan temporalmente.

Muestra:

En esta investigación se consideran las 47 empresas como población muestral que representan la población total. restaurantes y hospedajes en Salaverry no son muy numerosos y la aplicación de la normativa irradia para todas estas.

Muestreo no probabilístico:

La aplicación del muestreo no probabilístico se seleccionó en función a la georreferenciación y criterios turísticos aplicables.

Unidad de análisis:

Los hospedajes y los restaurantes del distrito de Salaverry.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos:**Técnicas:**

- Entrevista: Técnica aplicada a las autoridades competentes para recolectar información verbal de las razones del estado de los establecimientos prestadores de servicios turísticos.
- Observación participante: Permitió recolectar in situ de cumplimiento de los requisitos mínimos de cada establecimiento al detalladamente, aplicado a las empresas prestadoras de servicios turísticos.
- Registro Fotográfico: A través de esta técnica permitió contrastar la realidad con el objeto investigado, consolidando gráficamente los detalles de los establecimientos investigados.

Instrumentos:

- Fichas de técnicas: Permitió registrar información conforme a las dos variables establecidas, de gran importancia para depurar información y tener una visión de la situación de las empresas que tienen las condiciones para ser categorizadas turísticamente.
- Guía de entrevista: Permitió recoger información de las autoridades competentes, el cual estará tuvo dos preguntas claves en función a la investigación, *¿Cuál es la percepción del turismo en el distrito de Salaverry?* y *¿Qué necesitamos para viabilizar la formalización y categorización turística en el distrito de Salaverry?*

Validez y confiabilidad:

En función a los instrumentos validados están amparados por las actas de la Gerencia de comercio exterior y turismo de la Libertad y los reglamentos de hospedajes y restaurantes del Mincetur.

3.5. Procedimientos:

-I Etapa: Es la etapa incógnita donde solamente recopilaremos el registro fotográfico y datos sobre los establecimientos.

-II Etapa: Evaluaremos a los establecimientos con las fichas técnicas establecidas según la normatividad vigente, ese es el punto de partida de las del estado de formalización y la posibilidad de categorizarse turísticamente procesando y depurando información mediante cruce de información en Excel y con sus respectivos gráficos. Con previa coordinación con los administradores, dueños o encargados de los establecimientos.

-III Etapa: Las entrevistas serán aplicadas a los encargados de área competente, recopilando su testimonio en función a la actividad turística. En coordinación previa con los encargados de los órganos competentes.

-V Etapa: Inicio de la etapa de gabinete y posterior análisis y procesamiento de datos objetivos.

3.6. Método de análisis de datos:

I Etapa: El método de depuración de información será mediante la aplicación de las fichas técnicas y la selección de empresas formalizadas, los cuales nos brindaran resultados tangibles para su posterior formalización. Mostrando el registro de empresas mediante una base de datos de forma ordenada y por criterios: Licencia de funcionamiento, Certificación de Defensa Civil y Certificación de la Gerencia de Salud.

II Etapa: Es importante el cruce de información de las fichas aplicadas a las empresas turísticas y las entrevistas a los encargados de los órganos competentes en el proceso de formalización y categorización turística. Consolidando toda la base de datos y con el cruce de información el resultante serán tablas de porcentajes y gráficos con valores numéricos y porcentajes, según los criterios establecidos por la normatividad vigente.

3.7. Aspectos Éticos:

No maleficencia, la estructura de la investigación está articulado con un orden lógico, metodológicamente aplicando y con rigurosidad científica en la etapa de campo y el procesamiento de información de los instrumentos presentados.

Justicia, en esta investigación esta aplicada en campo de manera equitativa en la selección de empresas a estudiar y los criterios a evaluar, para su posterior utilidad social de la presente investigación.

Autonomía, aplicada en esta investigación en la etapa de campo y validación de los instrumentos por parte de los asesores y del investigador, obteniendo información real, veraz y con consentimiento por parte de los empresarios y órganos competentes.

Beneficencia, el bienestar de los empresarios y órganos competentes en la contribución de facilitarles la base de datos resultantes de esta investigación, garantizando las atenciones pertinentes del estudio.

IV. RESULTADOS

El distrito de Salaverry cuenta un importante puerto actualmente administrado por el concesionario Salaverry Terminal Internacional STI, considerado como uno de los más importantes en la macro región norte y actualmente en proceso de ampliación, siendo punto estratégico comercial industrial abriendo nuevos mercados a nivel Internacional, por otro lado entre sus actividades económicas industriales tenemos a Petro-Perú empresa petrolera estatal especializada en comercio de combustibles, y por último a una actividad ancestral que es la pesca artesanal. Siendo estas las bases económicas sustento de la mayoría de la ciudadanía del distrito y contribuyendo económicamente también regional de la Libertad. Salaverry es uno de los once distritos que conforman la Provincia de Trujillo. Se ubica en la Costa Norte del Perú, exactamente a 14Km al Sur-Oeste de la Ciudad de Trujillo con las siguientes coordenadas Latitud 08° 13' 12" y Longitud 78° 58' 27" W y este está conformado por 02 sectores Salaverry Tradicional y Salaverry alto.

En función, al sustento económico presentado en esta investigación se encontró la posibilidad de inyectar emprendimientos locales destinados a satisfacer la demanda local, especialmente por el lado de la formalización empresarial y según las condiciones de nuestro objeto de estudio, específicamente los restaurantes y hospedajes aplicados a la normatividad vigente la posibilidad de su categorización turística. Para lo cual se inició la investigación con la O₁ "Determinación de una base de datos de los hospedajes y restaurantes formalizados y no formalizados".

Cuadro 1. Empresas turísticas de restauración y hospedaje en el distrito de Salaverry

RESTAURANTES	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	S I L L A S	M E S A S	T E L F.	R U C	CERT. DE DEFENSA CIVIL	CERT. LICENCIA MUNICIPAL	CERT. DE SALUD
RESTAURANT CEVICHERÍA EL PROVECHO	ALEX GUTIERREZ HUAMANCHUMO	AV. EL MARINA MZ. 1 LOTE 21	83	16	374394 9658170 24	1018025 9584	x	x	x
CAFÉ RESTAURANT JULIA & ALFONSO	JUAN SOTO LAU	CALLE TRUJILLO N° 296	72	16	373624	1018095 6633	x	x	x

CEVICHERÍA EL PEZ	PABLO CORTIJO CARRANZA	AV. LA MARINA MZ. E LOTE 20	95	19	437490	1018063 8216	x	x	x
RESTAURANTE CEVICHERIA PUNTO MARINO	ORLANDO JAVIER HUAMANCHUMO ASMAT	CALLE LA MARINA N°652	56	14	9429753 92	1018165 6943	x	x	x
RESTAURANTE EL MALECON	UCANAN CHINGAY, JORGE LUIS	AV. LA MARINA N° 342	25	8	963 635 699	1018128 9045	x	x	x
RESTAURANTE LA MARINA II	ESMERALDA BELTRAN GARCÍA	AV. LA MARINA N°336	48	12	437574	1018025 8073	x	x	x
BAR RESTAURANTE VÍCTOR HUGO	PAUL LOYOLA VASQUEZ	AV. LA MARINA MZ. F LOTE 14	110	30	585187 - 9467188 11	1018165 6609	x	x	x
RESTAURANTE EL APAYTO	HILARIA AZUCENA ATOCHE MORALES	CALLE TRUJILLO N°364	64	16	588014	1018025 2954	x	x	x
RESTAURANTE SALAVERY BEACH	ALVA PERALTA MAGNA EDITA	CALLE TRUJILLO N°709	32	8	685249 - 9486998 00	1018024 1251	x	x	x
RESTAURANTE POLLERÍA LUCHO CAIPO	LUIS ALBERTO CAIPO GORDILLO	CALLE LIBERTAD N°576	85	15	437628	1018023 7238	x	x	x
RESTAURANTE POLLERÍA EL POLLO DE ORO	KARIN ROCIO PEREZ LOYOLA	CALLE LA RIVERA N°533	40	12	990 006 008	1070931 2117	x	x	x
RESTAURANTE DOÑA LUCHITA	ELVA CARMEN NOLI CASUSOL	CALLE TRUJILLO N° 348	36	9	437370	1018165 7371	x	x	x
RESTAURANTE SEÑOR DE LOS MILAGROS	SHIRLEY IVON RIVAS ROSALES	PJ. PETROPERU MZ. J LOTE 14	20	7	9696708 71	1042921 8298	x	x	x
RESTAURANTE FRENTE AL MAR	ANGELA MARGARITA SOLAR CERNA	AV. LA MARINA N°520	16	43	9941536 56	1018024 4499	x	x	
ESTAURANTE DON FELIX	SILVA ECHEVARRIA JUSTO ROMAN	CALLE LIBERTAD N°399	40	12	437235	1018024 5761	x	x	
RESTAURANTE SABOR A NORTE	ROSA MARIA NECIOSUP ZARPAN	AV. LA MARINA N°510	30	10	9204061 97	1018206 2508	x	x	
RESTAURANTE EL CHINO	ROGER ANTONIO CAMPOS MENDOZA	CALLE LA RIVERA N° 540	80	20	9956789 53	1018023 3739	x	x	
RESTAURANTE LA SELVA	LILAN BIENVENIDA SOLAR SERNA	CALLE LA RIVERA N°401	25	10	437832	1018023 3526	x	x	
RESTAURANTE EL TÍO PAPO	GERARDO JORGE MORALES BETANCOURT	CALLE LIBERTAD N°445	17	5	9248608 48	1018171 6067	x	x	
RESTAURANTE LA BAHIA	CAIPO ARMAS FELIX EDUARDO	ADUANA N°300	24	8	767022	1018026 6009	x	x	
RESTAURANTE POLLERÍA TERECHINA	SEGUNDO ALFREDO AGUIRRE DAVILA	CALLE LIBERTAD N°495	36	9	437563	1018023 8731	x	x	
RESTAURANTE LA MARINA I	JULIO CESAR BELTRAN GARCIA	AV LA MARINA N°105	60	15	9488074 04	1018025 2989		x	
RESTAURANTE EL CAFÉ	VICTORIA JUSTA ROBLES DE VEGA	CALLE SUCRE N°100	12	4	588081	1018023 8528			
RESTAURANTE LAS PALMERAS	LUZ MARIBEL CASTILLO ABANTO	CALLE TRUJILLO N°447	24	6	372306	1040699 0341			
RESTAURANTE DOÑA NACHITA	LEYTON RUIZ FIRMA NARCISA	AV. PETROPERU MZ. F LOTE 13	20	12	437717	1018024 1928		x	
RESTAURANTE VIRGEN DE LA PUERTA	MARIA EULOGIA AZABACHE VEGA	CALLE LIBERTAD N°687	23	8	9788001 25	1018025 8855		x	
RESTAURANTE POLLERÍA MILAGRITOS	ROSA ELVIRA SOLAR CERNA	CALLE LIBERTAD N°512	18	8	9796047 94	1018025 3870		x	
RESTAURANTE CHIFA LIN	SILVIA MAGALI CASTILLO ALDAMA	AV. LA MARINA MZ.E TL 20	40	10	9495563 05	1040146 4439	x	x	
RESTAURANTE BARRAKUDA	PEDRO ANGULO ABAD	AV. LA MARINA N°396	37	7	9550543 61	1070013 4305		x	
RESTAURANTE EL RINCON DE BROCHA	YSABEL DIGNA PESCORAN LLAQUE	CALLE LA RIVERA N°662	20	12	585278 - 9772477 00	1018023 5201		x	

RESTAURANTE SUSAN	NANCY JOSEFITA SILES DE LA CRUZ	AV. LA MARINA N°925	28	7	437885 - 9737626 32	1018157 8021			
RESTAURANTE TÍA LORENZA	LORENZA NIQUEN DE NECIOSUP	AV. LA MARINA N°540	40	10	9327689 05	1016515 0525			
RESTAURANTE KARLITA	ROCIO JANET RAMIREZ AZABACHE	AV. SALAVERRY MZ. B LOTE 9	20	10	437279 - 630262	1018025 8006		x	
RESTAURANTE DOÑA CONCHITO	CONSUELO CAROLINA ANGELES OTINIANO	CÓRDOVA N°484	36	8	437473	1044742 5829			
RESTAURANTE LIMON PICANTE	DIANA CAROLINA HUAMANCHUMO	CALLE LA RIVERA N°570	36	10	598961	1070013 4330		x	
RESTAURANTE BRISA MARINA	ELVIRA MARINA HUAMANCHUMO ASMAT	AV. PETROPERU MZ. F LOTE 10	27	9	9626738 62	1018128 6216			
RESTAURANTE DOÑA MARCE	MARIA MARCELINA CHIRINOS DE PESANTES	CALLE LA MARINA N°337	32	10	437630 - 585221	1018023 9494			
RESTAURANTE TÍO GALLITO	GUTIERREZ HUAMANCHUMO BRENDA LIZETH	AV. SALAVERRY MZ. K LOTE 2	100	12	9458477 47	1046212 1518		x	
RESTAURANTE BRISAS MARINA EL PEÑON	IRMA SANTOS IPARRAGUIRRE VERA	CALLE SUCRE N°101	36	9	9765061 01	1018025 9983			
RESTAURANTE EL SUEÑO DE ANITA	ANA PANTOJA PEREZ	AV. LA MARINA N°397	32	8	9808760 79	1017820 2443		x	
HOSPEDAJES	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	C A M A S	H A B T.	T E L F.	R U C	CERT. DE DEFENSA CIVIL	CERT. LICENCIA MUNICIPAL	CERT. DE SALUD
HOTEL SALAVERRY BEACH	DAIMAT E.I.R.L.	LA RIVERA 441	28	20	944 368 088	2060452 0330	x	x	x
HOTEL WILLO'S PALACE	WILLO'S PALACE E.I.R.L.	CALLE SUCRE N°116	19	12	944 221 707	2060298 3065	x	x	x
HOSPEDAJE EL PLACER	DANCIT JANET CHINGAY DE ACUÑAN	AV. LA MARINA N°338	17	9	437063	1018023 6291	x	x	x
HOSPEDAJE EL FARO	JORGE ALFREDO PACORA DEL CASTILLO	CALLE MALECON VELARDE N°113	9	7	437516/ 9922077 40	1007636 1237		x	
HOSPEDAJE INTIWASI	LUIS RUFINO SILVA BRICEÑO	CALLE SUCRE N°2	10	15	s/n	1018025 2504			
HOSPEDAJE SALAVERRY	MIRKO RAFAEL BUENO PEDEMONTE	JR.ORBEGOSO N°105	15	11	781805	1070990 7625			
HOSPEDAJE POSEIDON STAR	JULIA CONSTANZA CONCEPCION VASQUEZ	CALLE LA RIVERA N°666	6	6	437152	1018867 8179		x	

Fuente: Registro de base de datos de los restaurantes y hospedajes del distrito de Salaverry- Junio, 2020.

Actualmente, tenemos 47 empresas siendo el total del 100% evidenciando un bajo nivel de formalización; siendo 40 empresas dedicadas a la prestación de servicios de restauración, de las cuales solo 13 de estas empresas están formalizadas correctamente representando el 28%. Y por el lado de los hospedajes del distrito de Salaverry se encontró 7 empresas dedicadas a prestar alojamiento, de las cuales solo 3 empresas representadas por el 6%; y

todas están debidamente formalizadas y con todas las certificaciones en exigencia de los requisitos solicitados por los órganos competentes.

Cuadro 2. Empresas turísticas Formalizadas en el distrito de Salaverry

BASE DE DATOS DE RESTAURANTES Y HOSPEDAJES EN EL DISTRITO DE SALAVERRY 2020		
RESTAURANTES	Q	%
EMPRESAS FORMALIZADAS	13	28%
EMPRESAS INFORMALES	27	57%
SUBTOTAL	40	85%
HOSPEDAJES		
EMPRESAS FORMALIZADAS	3	6%
EMPRESAS INFORMALES	4	9%
SUBTOTAL	7	15%
TOTAL	47	100%

Fuente: Registro de base de datos de los restaurantes y hospedajes del distrito de Salaverry- Junio, 2020.

Posteriormente, se O₂ “Evaluó a los hospedajes y restaurantes en relación a la normatividad vigente” en función a las actas de trabajo de la GERCETUR, y el DECRETO SUPREMO N° 011-2019-MINCETUR se elaboraron fichas técnicas aplicadas en función al cumplimiento de requisitos mínimos, teniendo como resultado que solo 13 restaurantes tienen las condiciones, presentando en el primer lugar al restaurante “El Provecho” con el 79% de cumplimiento, en segundo lugar “El Malecón” con 74%, después 03 restaurantes con el “El Pez”, “Pollería Lucho Caipo” y “Julia y Alfonso” con 72% siendo ordenados por criterio turístico en relación con la localización y la temática cultural o local. Del 100% establecido conforme a norma el nivel de cumplimiento es entre el 79% y el 53%.

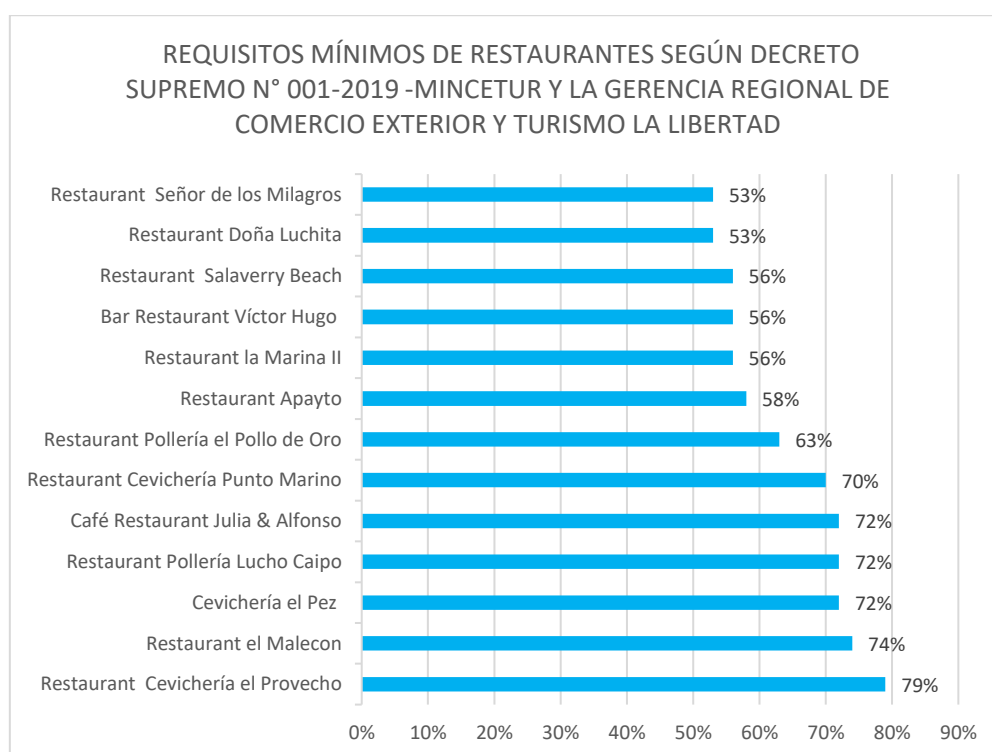
Cuadro 3. Nivel de Empresas de Restauración Formalizadas en el distrito de Salaverry

CONDICIONES MÍNIMOS EN:	Requisitos mínimos		El Provecho		El Malecón		El Pez		Lucho Caipo		Julia & Alfonso		Punto Marino		El Pollo de Oro		Apayto		La Marina II		Víctor Hugo		Salaverry Beach		Doña Luchita		Señor de los Milagros			
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%		
Infraestructura	17	40%	12	28%	10	23%	11	26%	12	28%	12	28%	12	28%	9	21%	10	23%	9	21%	9	21%	9	21%	9	21%	9	21%	9	21%
Equipamiento	17	40%	14	33%	15	35%	12	28%	13	30%	13	30%	12	28%	12	28%	11	26%	11	26%	11	26%	11	26%	10	23%	10	23%	10	23%
Servicio	3	7%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%
Personal	6	14%	6	14%	5	12%	6	14%	4	9%	4	9%	4	9%	4	9%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%	2	5%
Total de requisitos mínimos	43	100%	34	79%	32	74%	31	72%	31	72%	31	72%	30	70%	27	63%	25	58%	24	56%	24	56%	24	56%	23	53%	23	53%	23	53%

Fuente: Registro de fichas técnicas de los restaurantes del distrito de Salaverry- Junio, 2020.

La representación Gráfica según el nivel de cumplimiento nos muestra que no existe empresa que cumpla al 100% los requisitos mínimos establecidos, pero en función a el estado en el que se encuentran, los 05 primeros restaurantes son los potenciales que pueden acceder a una categorización.

Gráfico 1. Empresas de Restauración Formalizadas en el distrito de Salaverry



Fuente: Tabla 3

Por otra parte, de los 7 hospedajes investigados solo 3 son los hospedajes con una correcta formalización representado por el 6%. Siendo el hospedaje “Salaverry beach” el primero con 91% de cumplimiento de requisitos mínimos, en segundo lugar “Willo’s Palace” con 66% y finalmente “El Placer” con 60%.

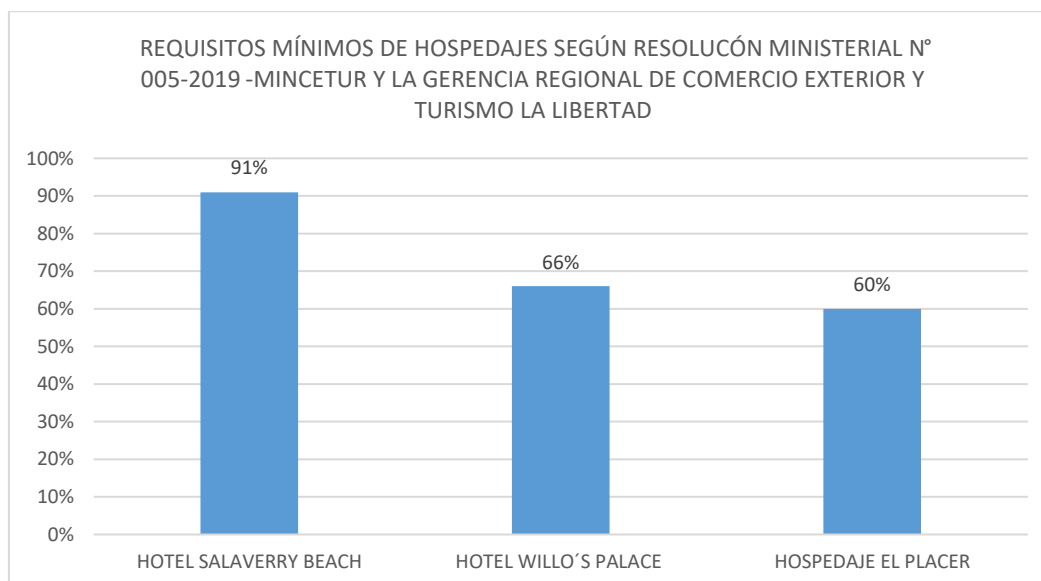
Cuadro 4. Nivel de Empresas de Hospedaje Formalizadas en el distrito de Salaverry

CONDICIONES MÍNIMOS EN:	Requisitos mínimos		HOTEL SALAVERRY BEACH		HOTEL WILLO'S PALACE		HOSPEDAJE EL PLACER	
	Q	%	Q	%	Q	%	Q	%
Infraestructura	24	69%	21	60%	15	43%	15	43%
Equipamiento y servicio	5	14%	5	14%	4	11%	4	11%
Personal	6	17%	6	17%	4	11%	2	6%
Total de requisitos mínimos	35	100%	32	91%	23	66%	21	60%

Fuente: Registro de fichas técnicas de los Hospedaje del distrito de Salaverry- Junio, 2020.

Se tomo como referencia para la evaluación la ficha de hostales con 03 estrellas según RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 005-2019-Vivienda y modificación validada por especialistas en Turismo a Nivel Nacional y Regional con la finalidad evaluar a los hospedajes conjuntamente con la normatividad vigente.

Gráfico 2. Empresas de Hospedaje Formalizadas en el distrito de Salaverry



Fuente: Tabla 4

Finalmente se O₃ “Identifico las condiciones de los hospedajes y restaurantes para ser categorizadas turísticamente” aplicando el artículo 12 del DECRETO SUPREMO N° 011-2019-MINCETUR expresa: e) Desarrolle tendencias gastronómicas de vanguardia y/o que en la preparación de los alimentos procure el rescate de técnicas culinarias ancestrales del Perú; f) Difunda muestras culturales del Perú de manera permanente, como parte de la decoración del restaurante o en una sala especialmente acondicionada para tal fin; y g) Ofrezca espectáculos de folclore nacional por lo menos dos veces a la semana en forma regular. En efecto, una vez visitados IN SITU se evaluó y se identificó las condiciones, siendo el 11% o el 05 restaurantes los seleccionados: “El Provecho” con 79%, “El Malecón” con 74%, “El Pez” con 72 %, “Pollería Lucho Caipo” con el 72% este con una temática retro y direccionada al Rock Peruano, y por último el “Punto Marino” con 70%; y en hospedajes tenemos 03 o el 6%: “Salaverry Beach” con 91%, “Willo’s Palace” con 66% y “el Placer” con 60%, tienen la posibilidad de categorizarse turísticamente, por su localización, los criterios técnicos sujetos a según a la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 005-2019-Vivienda.

Cuadro 5. Identificación de restaurantes y hospedajes para ser categorizados en el distrito Salaverry 2020

IDENTIFICACIÓN DE RESTAURANTES Y HOSPEDAJES PARA SER CATEGOTIZADOS EN EL DISTRITO SALAVERRY 2020		
RESTAURANTES	Q	%
	5	11%
HOSPEDAJES	Q	%
	3	6%
TOTAL	8	17%

Fuente: Registro de fichas técnicas de los Hospedaje del distrito de Salaverry- Junio, 2020.

V. DISCUSIÓN

La manifestación del bajo nivel de empresas formalizadas de acuerdo a normatividad se evidencia en el incumplimiento de las disposiciones establecidas por el estado, si bien es cierto que todas las empresas investigadas 47 tienen RUC como persona natural en su mayoría, solo 02 empresas tienen RUC como persona jurídica demostrando que solo se enfocan a satisfacer necesidades locales con una austera prestación de calidad, y no garantizando los estándares de calidad exigidos para la prestación. En el (Anexo 05) se mostrará el directorio propio realizado por el investigador, donde solo 25 empresas entre restaurantes y hospedajes tienen el certificado de Defensa Civil "Inspección Técnica de Seguridad", 37 empresas tienen Licencia Municipal debido a que la normatividad establece que de 100 m² es tiene riesgo bajo, de 200 m² tiene de riesgo medio y de 500m² tiene de riesgo alto, en relación a los restaurantes del distrito son menor de 100m². Por parte de la Gerencia de Salud solo 13 empresas tienen carnet de sanidad en su totalidad de colaboradores, en relación a certificaciones de buenas prácticas en la manipulación la gestión de la Municipalidad Distrital de Salaverry no brinda ningún documento garantizando su aprobación.

El desaprovechamiento turístico Local con estándares de calidad no se presencia, la demanda local en temporada de verano es mayor a la de los balnearios aledaños, y potencialmente competitivo con el balneario de Huanchaco. Esto tan solo se concretaría con la formalización empresarial y sus prestaciones garantizando un servicio de calidad, por parte pública con una planificación turística por expertos en la materia, la inclusión de un presupuesto destinado al desarrollo y potenciación del turismo local, capacitaciones a los empresarios en materias afines y la promoción agresiva publicitaria por parte de la municipalidad.

La categorización tanto de restaurantes y hospedajes es intrínseca al enfoque turístico, la adquisición del rango de tenedores en los restaurantes permitiría cobrar más económicamente, garantizar una mayor afluencia de comensales, promover visitas y la efectucción de compras de alimentos a familias, visitantes

locales e incluso a turistas. El instrumento utilizado es fichas técnicas establecidas por MINCETUR y GERCETUR, pero es obvio que se necesita más amplitud en el criterio utilizado, como la modernización de instrumentos debido a que la infraestructura, equipamiento, servicio y personal varía por zonas, y evidentemente en inversión. Existen elementos genéricos en las prestaciones de los servicios como los utensilios utilizados, el voltaje exacto de los equipos, los materiales de construcción, incluso hasta el mobiliario; datos útiles aplicados como mantener la limpieza y ambientes óptimos, garantizar en su amplitud la salubridad en sus procedimientos, y por otro lado las capacitaciones obtenidas por el personal y certificaciones; el desarrollo de herramientas que faciliten la recolección y validación de datos.

Por otro lado, los hospedajes en relación a las nuevas fichas técnicas del 2019 mejor dicho las actuales, se disminuyeron criterios de evaluación dejando de lado a los aspectos del talento humano; con la infraestructura se detalló las medidas de habitaciones y baños, pero en relación a la recepción, estacionamiento, almacén, lavandería en caso la tengan y espacio de limpieza no existen medidas específicas. Deben de considerar si los hospedajes son de alta rotación, en la realidad de Salaverry solo se consideró a los 03 hospedajes por tener mejor infraestructura y tener tarifas más caras en relación a sus competidores.

La modernización del estado y sus procedimientos es vital para la medición exacta de indicadores, aspectos o categorías, es evidente que no todos los establecimientos permiten el ingreso formal para la fiscalización por parte de la municipalidad distrital, el año 2012 se realizó un operativo por parte de GERCETUR no teniendo ningún resultado positivo para el distrito y los empresarios. Actualmente, algunas empresas han venido invirtiendo en el mejoramiento de sus instalaciones, personal, equipamiento debido a que las condiciones turísticas han mejorado en relación a años anteriores. Por otro lado, MINCETUR en todas las capacitaciones que tuvo en la región la Libertad, no ha visitado el Distrito de Salaverry para capacitaciones turísticas o programas de promoción turística, o incentivos empresariales con la finalidad de potenciar el destino.

La consideración en el SIGTUR que es un instrumento de geo referenciación enfocado a los servicios turísticos como lo de los restaurantes y hospedajes, atractivos turísticos y recursos turísticos, esto impulsa la mayor afluencia al destino. Por lo cual es necesario cumplir con los requerimientos mínimos de funcionamiento conforme a las disposiciones Distritales, Regionales y Nacionales. Todo esto es parte de un enfoque más sinérgico, digital y moderno, pero guardando y considerando los estándares de calidad para su registro y validación.

Los datos obtenidos de esta investigación son los primeros validados, debido a que la municipalidad no cuenta con un área estable de turismo. Parte de la gestión actual, solo se enfoca al desarrollo de servicios básicos, seguridad y limpieza. Es vital para que se desarrolle el enfoque turístico lo anterior mencionado, pero debemos tener en cuenta que sin la planificación turística no se podrá utilizar el enfoque teniendo impactos negativos, delincuencia, contaminación, enfermedades y otros. El área de turismo deberá tener personal capacitado, con conocimientos no solo de la especialidad, sino que un entendimiento por la parte legal, y sobre todo en planificación y desarrollo de proyectos sostenibles.

Tenemos que entender que los empresarios de los hospedajes y restaurantes se están esforzando para brindar una mejor prestación, hay una necesidad latente por parte de ellos en tener buenos gestores de desarrollo, coordinación y capacitación constante. En la entrevista aplicada a *Fernando Revollar* Especialista y Consultor en Turismo que mencionó: “si no invierten el turismo en crecimiento, el desarrollo de Salaverry se verá afectado por la informalidad y la delincuencia, también sin tener lo primero el saneamiento físico legal de las áreas turísticas no se puede hacer nada. Los proyectos parten de una base legal y sinérgica por parte de sector público y posteriormente privado”.

Otra entrevista aplicada a *John Tirado* Sub Gerente de turismo detallando que: “la parte del talento humano es importante, que sus colaboradores de la Municipalidad distrital desconocen de los procesos en materia turística, y herramientas. Tendrán una gestión pasiva desaprovechando el turismo por

causa del talento humano”. Finalmente, la entrevista aplicada a la Ex Gerente de Desarrollo Económico Local *Blanca Horna* afirmando: “El área de turismo carece de presupuesto, todas las acciones realizadas fueron sin planificación turística. Es evidente que no tuvimos las personas idóneas para ocupar cargos, actualmente el área no tiene los perfiles para el desarrollo de la actividad”.

Debemos que entender que las empresas de restauración y hospedaje están yendo a la deriva, el incumplimiento es por desconocimiento de las normas vigentes y sus modificatorias, si bien es cierto es relativa la norma en el tiempo, pero la esencia es la misma, el desarrollo de calidad por medio de indicadores que garanticen la prestación adecuada. El gran problema es que la delgada línea Público - Privada se ha deteriorado, debido a la falta de coordinación y soporte de la municipalidad Distrital, el sector privado está alejado de creer y seguir las indicaciones de las normas vigentes, por eso la presencia de la informalidad es evidente, no desde el punto turístico, sino que la ausencia de la prestación garantizada tiene impactos para el visitante, turista, o cualquier ciudadano.

Finalmente, la realidad en la que se encuentran las empresas turísticas en relación a los restaurantes y hospedajes son la base para el desarrollo potencial de un nuevo destino turístico local tan competitivo como Huanchaco y Buenos Aires, incluso con mejores condiciones, niveles bajos de contaminación, niveles bajos de delincuencia y los servicios básicos establecidos y amoldables. Debido a que la municipalidad Distrital se enfocó a dar prioridad a otros rubros, descuidando por varios gobiernos distritales pasados la planificación, potenciación y desarrollo sostenible de la actividad turística como herramienta de emprendimiento social, empresarial y sostenible. A pesar de lo anterior detallado los bajos niveles de formalización y la ausencia de categorización turística pueden ser un factor y base para el comienzo de un nuevo trabajo sinérgico entre sector público y privado con una delicada y especializada coordinación entre las dos partes para una tomar posicionamiento turístico a nivel Regional.

VI. CONCLUSIONES

1. La base de datos construida logro identificar 47 empresas prestadoras de servicios en el distrito de Salaverry, específicamente 07 establecimiento de hospedajes representado por un 15% del total, y referente a establecimientos de restaurantes 40 empresas representado por el 85%. En efecto, en hospedajes el 6% de empresas son formalizadas y el 9% son informales; por otro lado, en restaurantes el 28% están debidamente formalizados y el 57% se mantienen en la informalidad, debido a que no tienen las certificaciones o documentos de acuerdo a la normatividad como los carnets de sanidad, certificados de Defensa Civil y su Licencia Municipal actualizada.
2. La evaluación aplicada mediante las fichas técnicas en relación a la normatividad vigente para el cumplimiento de requisitos mínimos establecidos tenemos: en materia de restauración por el DECRETO SUPREMO N° 011-2019-MINCETUR y las actas aplicadas por el órgano competente GERCETUR obteniendo como resultado 13 empresas, siendo el primer lugar “el Provecho” con 79%, en segundo lugar “El Malecón” con 74%, posteriormente 03 restaurantes con similar nivel de cumplimiento “El Pez”, “Pollería Lucho Caipo” y “Julia y Alfonso” con 72%, siguiendo con “Punto Marino” con 70%, Pollo de Oro con 63%, “Apayto” 58%, de igual manera 03 restaurantes con el mismo nivel “Marina II”, “Víctor Hugo”, “Salaverry Beach” con 56%, y finalmente los restaurantes “Doña Luchita” y “Señor de los Milagros” con 53%. Entre los Hospedajes evaluados con la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 005-2019-Vivienda y GERCETUR obteniendo como resultado 03 empresas, en el primer lugar “Salaverry Beach” con 91%, segundo lugar “Willo’s Palace” con 66% y el tercer lugar “el Placer” con 60%. Del 100% de empresas investigadas el nivel de cumplimiento en restaurantes es entre 79% y el 53% y en hospedajes 91% y el 60% correspondientemente en aspectos de infraestructura, equipamiento, servicio y personal.

3. Las condiciones identificadas en los restaurantes según el criterio turístico como la preparación de alimentos que rescaten las técnicas culinarias ancestrales del Perú, la difusión de muestras culturales como la parte de su decoración o algún espacio dedicado hacia ese fin, o el ofrecimiento de espectáculos folclóricos a nivel nacional fueron considerados los siguientes restaurantes: El Provecho” con 79%, “El Malecón” con 74%, “El Pez” con 72 %, “Pollería Lucho Caipo” con el 72% y “Punto Marino” con 70%; y en relación a los Hospedajes según el criterio turístico de localización, infraestructura y equipamiento con un enfoque direccionado al confort del cliente, los siguientes hospedajes considerados son: “Salaverry Beach” con 91%, “Willo’s Palace” con 66% y “el Placer” con 60%. Solo 8 empresas pueden ser categorizadas turísticamente por su nivel de cumplimiento de requisitos mínimos y las conficiones turísticas anteriormente mencionadas que presentan, siendo 05 restaurantes entre 79% y 70% de cumplimiento de requisitos mínimos, y en hospedajes 03 empresas entre el 91% y 60% evaluadas en infraestructura, equipamiento, servicio y personal.

4. El enfoque turístico busca posicionar al destino y dotarlo competitivamente para tener participación en el mercado a nivel regional, intrínsecamente la búsqueda de calidad en las prestaciones de servicios y capacitar al público objetivo para garantizar la misma prestación, en este caso específico las empresas y sus colaboradores e indirectamente los ciudadanos; esto permitirá acceder a incentivos empresariales inyectando inversión a sus empresas mediante programas de emprendimiento cultural, gastronómico e histórico. Del total de las empresas investigadas solo el 17% pueden acceder a su respectiva categorización de acuerdo a ley y competir a nivel regional turísticamente.

VII. RECOMENDACIONES

1. Para los empresarios de restaurantes y hospedajes que tienen el más alto nivel en relación al cumplimiento de requisitos mínimos deberían hacer un esfuerzo y organizarse mediante buscar asesoría privada, o constituir una asociación que vele por sus intereses en función a la normatividad vigente, con capacitaciones en materia de calidad turística y protocolos de salubridad y seguridad.
2. Para los gestores turísticos de la Municipalidad Distrital de Salaverry, en función a los instrumentos utilizados la ampliación de elementos e indicadores entre las categorías de infraestructura, equipamiento, servicio y personal, de forma especializadas mediante herramientas digitales siendo parte de la modernización del estado, específicamente aplicativos móviles para agilizar las visitas in situ y la posterior generación de base de datos, con gráficos, tablas y anexo con el internet en tiempo real, permitiendo que la recolección de datos y procesamiento sea más eficiente y eficaz.
3. Direccionado para los gestores del área desarrollo económico local de la municipalidad distrital de Salaverry, es vital tener una percepción de los empresarios referente a sus autoridades y órganos competentes, para poder considerar y evaluar una medición público – privada y localizar los puntos críticos asegurando el registro actualizado y la cooperación mutua entre las dos partes, y garantizar el trabajo sinérgico de gobierno en gobierno o de gestión en gestión.
4. Para el Alcalde de la municipalidad distrital de Salaverry, el nuevo problema latente sería la planificación turística referente a los organismos competentes específicamente en el talento humano, es necesario tener profesionales especialistas en la materia, para tener la visión turística clara y la garantía de la aplicación de planes regionales, y coordinación institucional entre los 03 niveles de gobierno y finalmente enfocado a la capacitación constante para estar a la vanguardia de la gestión pública turística.

REFERENCIAS

- Agencia de Promoción de la Inversión Privada. (2019). *Principales pasos para establecer una empresa en el Perú*. PROINVERSION. Perú.
- Agila, M. (2018). *La elaboración de un plan de negocios como alternativa para el desarrollo empresarial*. Universidad de Guayaquil. Ecuador.
- Alania, T. (2016). *Estrategias para la formalización de las micros y pequeñas empresas en Huánuco*. Universidad Nacional Hermilio Valdiza. Huánuco. Perú.
- Arévalo, M. (2019). *Formalidad de las agencias de viajes y turismo y su influencia en el nivel de satisfacción del turista que visita Tarapoto, departamento de San Martín, año 2016*. Universidad Nacional de San Martín. Perú.
- Arráiza, E. (2019). *Manual de gestión municipal*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Argentina.
- Bento, P. (2017). *La calidad de los servicios de las empresas de turismo activo en Portugal*. Instituto Politécnico de Beja. Portugal.
- Canales, P. (2019). *La actividad comercial en empresas turísticas*. Percepción de los estudiantes de turismo. Universidad de Valencia. España.
- Carmona, A. (2019). *Percepción del turista interno sobre la calidad de servicio al cliente, de la agencia de viajes y turismo, Perú Together Travel, en la ciudad de Trujillo, 2015*. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Perú.
- Castillo, L. (2019). *La importancia de la formalización de las Mypes para su acceso a los créditos financieros del sector textil en Lima Metropolitana, durante el año 2017*. Universidad Tecnológica del Perú. Perú.
- Castro, A. (2018). *Turismo sostenible: caso de gestión de la responsabilidad ambiental en un establecimiento hotelero en Cartagena*. Universidad Libre, Sede Cartagena. Colombia.
- Chacaltana, J. (2017). *Formalización en el Perú: tendencias y políticas a inicios del siglo 21*. Pontificia Universidad Católica del Perú. Perú.
- Córdova, K. (2017). *El turismo rural comunitario y el ecoturismo como alternativas para el desarrollo local de Tupe*. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Perú.
- Cuenca, R. (2019). *El turismo como factor de integración en la ciudad de Yurimaguas 2018*. Universidad de la Amazonía Peruana. Perú.
- Estrada, S. (2019) *Gestión municipal factor determinante en el desarrollo de la municipalidad provincial de Cotabambas*. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco 2013-2016. Perú.

- Ferruzola, B. (2018). *Plan de negocios para la formalización empresarial del restaurante el "Rey De La Chuleta" de la ciudad de Guayaquil*. Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. Ecuador.
- Franco, T. (2018). *Sistema de calidad para establecimientos de hospedaje en el municipio de el Alto, distritos 1 Y 6*. Universidad Mayor de San Andrés De La Paz. Bolivia.
- García, I. (2018). *Organización de empresas turísticas*. Universidad Rey Juan Carlos de Madrid. España.
- López, V. (2018). *Manual para constituir una empresa y control financiero de una ACP*. Red de Conservación Voluntaria de Amazonas. Perú.
- Malta, G. (2019). *Las concepciones de desarrollo económico y la comprensión del papel del turismo en reducción de la pobreza*. Universidad de Federal de Minas Gerais. Brasil.
- Marco, F. (2017). *Introducción a la gestión y administración en las organizaciones*. Universidad Nacional Arturo Jauretche de Buenos Aires. Argentina.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2004). *Reglamento de restaurantes*. D.S. N° 025-2004. Perú.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2015). *Reglamento de establecimientos de hospedaje*. DS N° 001-2015- MINCETUR. Perú.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2019). *R. M. que modifica la norma técnica a.030 "hospedaje" del reglamento nacional de edificaciones R.M. N° 005-2019-Vivienda*. Perú.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2019). *Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes*. DS 011-2019-MINCETUR. Perú.
- Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. (2018). *Guía de formalización para el emprendedor creativo*. Secretaria Ejecutiva Comité Interministerial de Fomento a la Economía Creativa. Chile.
- Ministerio de la Producción. (2019). *Formalización empresarial*. PRODUCE. Perú.
- Municipalidad Distrital de Salaverry. (2020). *Folleto "Requisitos para obtener licencia de funcionamiento"*. Desarrollo económico local. Perú.
- Noguera, N. (2017). *Incentivos para la creación y formalización empresarial en Colombia*. Pontificia Universidad Javeriana. Colombia.
- Plan Nacional de Calidad Turística. (2018). *Plan nacional de calidad turística 2005-2015*. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Perú.
- Presidencia de Consejo de Ministros. (2017). *Ley marco de licencia de funcionamiento*. Ley N° 28976. Perú.

- Ríos, R. (2016). *El management crítico: una postura para el desarrollo organizacional de la empresa*. ECORFAN. Bolivia.
- Rodríguez, J. (2016). *Estrategia de desarrollo local en el municipio de Viacha mediante la explotación de sus potencialidades en el sector turístico*. Universidad Mayor de San Andrés. Bolivia.
- Secretaría de Turismo. (2020) *Planeación y gestión del desarrollo turístico municipal*. Secretaría de Turismo. México.
- Servicio Nacional de Turismo. (2019). *Ruta de la formalización – alojamiento turístico*. SENATUR. Chile.
- Sistema de Información Turística. (2017). *Caracterización de los prestadores de servicios turísticos formales e informales del Valle del Cauca*. SITUR. Colombia.
- Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria. (2016). *Cartilla "Formalización de negocios y empresas"*. Sede Central de SUNAT. Perú.
- Vargas, G. (2019). *Factores que inciden en la capacidad de gestión del responsable del gobierno local de la municipalidad provincial de Puno 2015 - 2017*. La Universidad Nacional del Altiplano de Puno. Perú.

ANEXOS

ANEXO 01. Ficha técnica Turística del restaurant el Provecho

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD							
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR			N° DE FICHA: RST001				
NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANT CEVICHERIA EL PROVECHO		ESPECIALIDAD: PESCADOS Y MARISCOS, CRIOLLO.					
REPRESENTANTE LEGAL: ALEX GUTIERREZ HUAMANCHUMO		DISTRITO: SALAVERRY					
RUC: 10180259584		PROVINCIA: TRUJILLO					
DIRECCIÓN: AV. EL MARINA MZ. 1 LOTE 21		REGIÓN: LA LIBERTAD					
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento					
Generales:		C. Condiciones mínimas de servicio					
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Carta de platos.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Carta de platos.		x
	Carta de platos.		x				
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		x
	Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		x				
Ingreso:		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x
	Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x				
Ingreso principal.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.		x
	La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.		x				
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		D. Condiciones mínimas de personal					
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.		x
	Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.		x				
Con inodoro, urinario, lavatorio.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.		x
	Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.		x				
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.		x
	En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.		x				
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">En la cocina:</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			En la cocina:		x
	En la cocina:		x				
Comedor:		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x
	Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x				
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.		x
	Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.		x				
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.		x
	Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.		x				
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.		x
	Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.		x				
Cocina:		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.		x
	Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.		x				
Obligatoria.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.		x
	Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.		x				
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Medios higiénicos para secarse las manos.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Medios higiénicos para secarse las manos.		x
	Medios higiénicos para secarse las manos.		x				
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.		x
	Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.		x				
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital		x
	Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital		x				
Para el personal:		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;">Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>			Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).		x
	Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).		x				
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>					x
			x				
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>					x
			x				
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%; text-align: center;">x</td> </tr> </table>					x
			x				
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.							

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 02. Ficha técnica Turística del restaurant el Malecón

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 - MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR			N° DE FICHA: RST005
NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTE EL MALECON		ESPECIALIDAD: PESCADOS Y MARISCOS, CRIOLLO.	
REPRESENTANTE LEGAL: UCAÑAN CHINGAY, JORGE LUIS		TIPO DE PÚBLICO: LOCAL	
RUC:10181289045		REDES SOCIALES: FACEBOOK / WHATSAPP	
DIRECCIÓN: AV. LA MARINA N° 342		TELÉFONO: 963 635 699	
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
DIRECCIÓN: AV. LA MARINA N° 342		C. Condiciones mínimas de servicio	
Generales:		Generales:	
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Carta de platos. x Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. <u>Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.</u> x	
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		En el comedor: x Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.	
Ingreso:		D. Condiciones mínimas de personal	
Ingreso principal. x		Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. x Para atención en el comedor:	
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante. x Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene. x Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente. x	
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios. x		Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene. x Mozo o azafata permanentemente uniformados. x	
Con inodoro, urinario, lavatorio. x		En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento. x El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		En la cocina:	
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza. x		Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. x Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos. x	
Comedor:		Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento. x Cocinero o cocinera permanentemente uniformados. x	
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional. x		Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe. x El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas. x	
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. x		Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos. x FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:	
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado. x Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital x	
Cocina:		Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:	
Obligatoria. x		Dispensadores con jabón líquido o similar. Dotados permanentemente de papel higiénico. x A. Condiciones mínimas de infraestructura x	
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. x		Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos. x B. Condiciones mínimas de equipamiento	
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento. x		Medios higiénicos para secarse las manos. x C. Condiciones mínimas de servicio	
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.		Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza. x D. Condiciones mínimas de personal	
Para el personal:		Servicios higiénicos para el personal:	
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire). x LOCALIZACIÓN:	
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:	
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales. x a. Av. Principal x b. Centro Histórico c. Periferias de la ciudad	
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 03. Ficha técnica Turística de la cevichería el Pez

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD		
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR		N° DE FICHA: RST003
NOMBRE COMERCIAL: CEVICHERÍA EL PEZ		ESPECIALIDAD: PESCADOS Y MARISCOS, CRIOLLO.
REPRESENTANTE LEGAL: PABLO CORTIJO CARRANZA		DISTRITO: SALAVERRY
RUC: 10180638216		PROVINCIA: TRUJILLO
DIRECCIÓN: AV. LA MARINA MZ. E LOTE 20		REGIÓN: LA LIBERTAD
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento
Generales:		Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Carta de platos.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:		D. Condiciones mínimas de personal
Ingreso principal.		Para atención en el comedor:
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.		Mozo o azafata permanentemente uniformados.
Con inodoro, urinario, lavatorio.		El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		En la cocina:
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.		Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Comedor:		Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.		Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:
Cocina:		Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital
Obligatoria.		EXCEPCIONES APLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		A. Condiciones mínimas de infraestructura
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		B. Condiciones mínimas de equipamiento
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.		C. Condiciones mínimas de servicio
Para el personal:		D. Condiciones mínimas de personal
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		LOCALIZACIÓN:
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		a. Av. Principal
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		b. Centro Histórico
		c. Periferias de la ciudad
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.		

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 04. Ficha técnica Turística del restaurante pollería Lucho Caipo

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD		
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR		N° DE FICHA: RST010
NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTE POLLERÍA LUCHO CAIPO		ESPECIALIDAD: POLLO A LA BRASA Y GUARNICIONES.
REPRESENTANTE LEGAL: LUIS ALBERTO CAIPO GORDILLO		DISTRITO: SALAVERRY
RUC: 10180237238		PROVINCIA: TRUJILLO
DIRECCIÓN: CALLE LIBERTAD N°576		REGIÓN: LA LIBERTAD
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento
C. Condiciones mínimas de servicio		
Generales:		Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		<p>Carta de platos. x</p> <p>Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. x</p>
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		<p>En el comedor:</p> <p>Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.</p>
Ingreso:		D. Condiciones mínimas de personal
Ingreso principal. x		<p>Para atención en el comedor:</p> <p>Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente. x</p> <p>Mozo o azafata permanentemente uniformados. x</p>
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. x		<p>Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene. x</p> <p>Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene. x</p>
Con inodoro, urinario, lavatorio. x		<p>En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.</p> <p>El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.</p>
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento. x		En la cocina:
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza. x		<p>Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. x</p> <p>Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos. x</p>
Comedor:		<p>Cocinero o cocinera permanentemente uniformados. x</p>
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional. x		<p>Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe. x</p> <p>El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.</p>
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. x		FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:
Contar con sistemas de ventilación e iluminación. x		<p>Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado. x</p> <p>Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital x</p>
Cocina:		SERVICIOS HIGIÉNICOS GENERALES PARA USO DE LOS COMENSALES:
Obligatoria. x		<p>Dispensadores de jabón líquido o similar. Dotados permanentemente de papel higiénico. x</p> <p>Techo de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos. x</p>
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. x		<p>Medios higiénicos para secarse las manos. x</p> <p>Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza. x</p>
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento. x		EXCEPCIONES APLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso. x		<p>A. Condiciones mínimas de infraestructura</p> <p>B. Condiciones mínimas de equipamiento</p> <p>C. Condiciones mínimas de servicio</p> <p>D. Condiciones mínimas de personal x</p>
Para el personal:		LOCALIZACIÓN:
Vestuario y servicios higiénicos para el personal. x		<p>Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).</p> <p>a. Av. Principal</p>
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. x		<p>Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:</p> <p>b. Centro Histórico</p>
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante. x		<p>Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales. x</p> <p>c. Periferias de la ciudad</p>
EL RESTAURANTE DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.		

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 05. Ficha técnica Turística del restaurante Julia & Alfonso

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR			N° DE FICHA: RST002
NOMBRE COMERCIAL: CAFÉ RESTAURANT JULIA & ALFONSO		ESPECIALIDAD: COMIDA LOCAL, CRIOLLO, DESAYUNOS.	
REPRESENTANTE LEGAL: JUAN SOTO LAU		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC: 10180956633		PROVINCIA: TRUJILLO	
DIRECCIÓN: CALLE TRUJILLO N° 296		REGIÓN: LA LIBERTAD	
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
C. Condiciones mínimas de servicio		WEB: S/W	
Generales:		Generales:	
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x	Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		En el comedor:	
Ingreso:		Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	
Ingreso principal.		x	La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.	
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.		x	Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
Con inodoro, urinario, lavatorio.		x	En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		x	En la cocina:
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.		x	Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Comedor:		Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.	
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.		x	Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x	Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		x	Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.
Cocina:		Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:	
Obligatoria.		x	Dispensadores con jabón líquido o similar. Dotados permanentemente de papel higiénico.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x	Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		x	Medios higiénicos para secarse las manos.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.		x	Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.
Para el personal:		Servicios higiénicos para el personal:	
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).	
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:	
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		x	Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 06. Ficha técnica Turística del restaurante cevichería Punto Marino

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR		N° DE FICHA: RST004	
NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTE CEVICHERIA PUNTO MARINO		ESPECIALIDAD: PESCADOS Y MARISCOS.	
REPRESENTANTE LEGAL: ORLANDO JAVIER HUAMANCHUMO ASMAT		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC:10181656943		PROVINCIA:TRUJILLO	
DIRECCIÓN: CALLE LA MARINA N°652		REGIÓN: LA LIBERTAD	
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
C. Condiciones mínimas de servicio			
Generales:		Generales:	
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x	Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.			En el comedor:
Ingreso:		x	Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ingreso principal.		x	La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:			Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.		x	Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
Con inodoro, urinario, lavatorio.			En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		x	En la cocina:
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.		x	Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Comedor:		x	Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.		x	Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x	Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		x	Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.
Cocina:			Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Obligatoria.		x	Dispensadores con jabón líquido o similar. Dotados permanentemente de papel higiénico.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x	Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		x	Medios higiénicos para secarse las manos.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.			Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.
Para el personal:			Servicios higiénicos para el personal:
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		x	Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.			Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		x	Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.
			LOCALIZACIÓN:
			a. Av. Principal
			b. Centro Histórico
			c. Periferias de la ciudad
EL RESTAURANTE DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 07. Ficha técnica Turística del restaurante pollería el Pollo de Oro

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR			N° DE FICHA: RST011
NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTE POLLERÍA EL POLLO DE ORO		ESPECIALIDAD: POLLO A LA BRASA Y GUARNICIONES.	
REPRESENTANTE LEGAL: KARIN ROCIO PEREZ LOYOLA		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC: 10709312117		PROVINCIA: TRUJILLO	
DIRECCIÓN: CALLE LA RIVERA N°533		REGIÓN: LA LIBERTAD	
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
C. Condiciones mínimas de servicio			
Generales:		Carta de platos.	
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x	
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		En el comedor:	
Ingreso:		D. Condiciones mínimas de personal	
Ingreso principal.		x	
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		Para atención en el comedor:	
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.		Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.	
Con inodoro, urinario, lavatorio.		Mozo o azafata permanentemente uniformados.	
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.		En la cocina:	
Comedor:		Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.	
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.		Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.	
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:	
Cocina:		Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital	
Obligatoria.		EXCEPCIONES APLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:	
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		A. Condiciones mínimas de infraestructura	
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.		C. Condiciones mínimas de servicio	
Para el personal:		D. Condiciones mínimas de personal	
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		LOCALIZACIÓN:	
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		a. Av. Principal	
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		b. Centro Histórico	
		c. Periferias de la ciudad	
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 08. Ficha técnica Turística del restaurante el Apayto

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR			N° DE FICHA: RST008
NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTE EL APAYTO		ESPECIALIDAD: CARNES Y PARRILLAS	
REPRESENTANTE LEGAL: HILARIA AZUCENA ATOCHE MORALES		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC:10180252954		PROVINCIA: TRUJILLO	
DIRECCIÓN: CALLE TRUJILLO N°364		REGIÓN: LA LIBERTAD	
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
Generales:		Generales:	
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.	
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		En el comedor: Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	
Ingreso:		D. Condiciones mínimas de personal	
Ingreso principal.		La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.	
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		Para atención en el comedor:	
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.		Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.	
Con inodoro, urinario, lavatorio.		Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.	
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		Mozo o azafata permanentemente uniformados.	
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.		En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.	
Comedor:		En la cocina:	
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.		Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.	
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.	
Cocina:		FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:	
Obligatoria.		Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.	
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.	
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		EXCEPCIONES APLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:	
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.		Dispensadores con jabón líquido o similar. Dotados permanentemente de papel higiénico.	
Para el personal:		Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.	
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		Medios higiénicos para secarse las manos.	
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.	
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).	
		LOCALIZACIÓN:	
		a. Av. Principal	
		b. Centro Histórico	
		c. Periferias de la ciudad	
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 09. Ficha técnica Turística del restaurante la Marina II

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR			N° DE FICHA: RST006
NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTE LA MARINA II	ESPECIALIDAD: PESCADOS Y MARISCOS.	TIPO DE PÚBLICO: LOCAL	
REPRESENTANTE LEGAL: ESMERALDA BELTRAN GARCÍA	DISTRITO: SALAVERRY	REDES SOCIALES: WHATSAPP	
RUC: 10180258073	PROVINCIA: TRUJILLO	TELÉFONO: 437574	
DIRECCIÓN: AV. LA MARINA N°336	REGIÓN: LA LIBERTAD	WEB: S/W	
A. Condiciones mínimas de infraestructura	B. Condiciones mínimas de equipamiento	C. Condiciones mínimas de servicio	
Generales:	Generales:	Carta de platos.	x
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	x Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.	x Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.	x
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.	En el comedor:	Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.	
Ingreso:	Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	x D. Condiciones mínimas de personal	
Ingreso principal.	x La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.	x Para atención en el comedor:	
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:	Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.	x Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.	x
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.	Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.	Mozo o azafata permanentemente uniformados.	
Con inodoro, urinario, lavatorio.	En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.	x El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.	x En la cocina:	En la cocina:	
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.	x Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	x Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.	x
Comedor:	Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.	x Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.	
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.	x Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.	El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	x Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.	FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:	
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.	Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.	x Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital	x
Cocina:	Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:	EXCEPCIONES APPLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:	
Obligatoria.	x Dispensadores con jabón líquido o similar. Dotados permanentemente de papel higiénico.	x A. Condiciones mínimas de infraestructura	x
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	x Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.	B. Condiciones mínimas de equipamiento	
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.	x Medios higiénicos para secarse las manos.	C. Condiciones mínimas de servicio	
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.	Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.	x D. Condiciones mínimas de personal	x
Para el personal:	Servicios higiénicos para el personal:	LOCALIZACIÓN:	
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.	Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).	a. Av. Principal	x
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:	b. Centro Histórico	
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.	Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.	x c. Periferias de la ciudad	
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 10. Ficha técnica Turística del Bar restaurante Víctor Hugo

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR			N° DE FICHA: RST007
NOMBRE COMERCIAL: BAR RESTAURANTE VÍCTOR HUGO		ESPECIALIDAD: PESCADOS Y MARISCOS.	
REPRESENTANTE LEGAL: PAUL LOYOLA VASQUEZ		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC:10181656609		PROVINCIA:TRUJILLO	
DIRECCIÓN:AV. LA MARINA MZ. F LOTE 14		REGIÓN: LA LIBERTAD	
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
C. Condiciones mínimas de servicio			
Generales:		Generales:	
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.	
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		En el comedor: Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.	
Ingreso:		D. Condiciones mínimas de personal	
Ingreso principal.		La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.	
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		Para atención en el comedor:	
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.		Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.	
Con inodoro, urinario, lavatorio.		Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.	
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.	
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.		En la cocina:	
Comedor:		Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.		Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.	
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.	
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.	
Cocina:		FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:	
Obligatoria.		Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.	
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital	
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		EXCEPCIONES APLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:	
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.		Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:	
Para el personal:		Dispensadores con jabón líquido o similar. Dotados permanentemente de papel higiénico.	
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.	
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Medios higiénicos para secarse las manos.	
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.	
		LOCALIZACIÓN:	
		Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).	
		Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:	
		Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.	
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 11. Ficha técnica Turística del restaurante Salaverry Beach

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR		N° DE FICHA: RST009	
NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTE SALAVERRY BEACH		ESPECIALIDAD: PESCADOS Y MARISCOS.	
REPRESENTANTE LEGAL: ALVA PERALTA MAGNA EDITA		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC:10180241251		PROVINCIA:TRUJILLO	
DIRECCIÓN:CALLE TRUJILLO N°709		REGIÓN: LA LIBERTAD	
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
C. Condiciones mínimas de servicio			
Generales:		Generales:	
		Carta de platos.	
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x	Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		En el comedor:	
		Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.	
Ingreso:		Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	
Ingreso principal.		x	La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.	
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.		x	Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
Con inodoro, urinario, lavatorio.		x	En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		x	En la cocina:
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.		x	Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Comedor:		Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.	
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.		x	Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x	Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		x	Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.
Cocina:		Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:	
Obligatoria.		x	Dispensadores con jabón líquido o similar. Dotados permanentemente de papel higiénico.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		x	Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		x	Medios higiénicos para secarse las manos.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.		x	Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.
Para el personal:		Servicios higiénicos para el personal:	
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).	
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:	
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		x	Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 12. Ficha técnica Turística del restaurante Doña Luchita

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR			N° DE FICHA: RST012
NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTE DOÑA LUCHITA		ESPECIALIDAD: PESCADOS Y MARISCOS.	
REPRESENTANTE LEGAL: ELVA CARMEN NOLI CASUSOL		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC: 10181657371		PROVINCIA: TRUJILLO	
DIRECCIÓN: CALLE TRUJILLO N° 348		REGIÓN: LA LIBERTAD	
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
C. Condiciones mínimas de servicio			
Generales:		Generales:	
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.	
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		En el comedor: Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	
Ingreso:		D. Condiciones mínimas de personal	
Ingreso principal.		La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.	
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		Para atención en el comedor:	
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.		Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.	
Con inodoro, urinario, lavatorio.		Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.	
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		Mozo o azafata permanentemente uniformados.	
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.		El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Comedor:		En la cocina:	
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.		Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.	
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.	
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.	
Cocina:		FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:	
Obligatoria.		Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.	
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.	
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		X Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital	
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.		EXCEPCIONES APLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:	
Para el personal:		Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:	
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		Dispensadores con jabón líquido o similar. Dotados permanentemente de papel higiénico.	
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.	
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		Medios higiénicos para secarse las manos.	
		Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.	
		X A. Condiciones mínimas de infraestructura	
		X B. Condiciones mínimas de equipamiento	
		X C. Condiciones mínimas de servicio	
		X D. Condiciones mínimas de personal	
		LOCALIZACIÓN:	
		Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).	
		Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:	
		Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.	
		a. Av. Principal	
		b. Centro Histórico	
		X c. Periferias de la ciudad	
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 13. Ficha técnica Turística del restaurante Señor de los Milagros

REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES SEGÚN DECRETO SUPREMO N° 001-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE RESTAURANTES - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN 1 TENEDOR			N° DE FICHA: RST013
NOMBRE COMERCIAL: RESTAURANTE SEÑOR DE LOS MILAGROS		ESPECIALIDAD: COMIDA LOCAL, CRIOLLO, DESAYUNOS.	
REPRESENTANTE LEGAL: SHIRLEY IVON RIVAS ROSALES		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC: 10429218298		PROVINCIA: TRUJILLO	
DIRECCIÓN: PJ. PETROPERU MZ. J LOTE 14		REGIÓN: LA LIBERTAD	
A. Condiciones mínimas de infraestructura		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
Generales:		C. Condiciones mínimas de servicio	
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		Carta de platos. x	
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.		Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. x	
Ingreso:		En el comedor: x	
Ingreso principal.		D. Condiciones mínimas de personal x	
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:		Para atención en el comedor: x	
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.		Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente. x	
Con inodoro, urinario, lavatorio.		Mozo o azafata permanentemente uniformados.	
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.		En la cocina: x	
Comedor:		Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos. x	
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.		Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.	
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.		FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:	
Cocina:		Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital x	
Obligatoria.		EXCEPCIONES APLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:	
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		A. Condiciones mínimas de infraestructura x	
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.		B. Condiciones mínimas de equipamiento	
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.		C. Condiciones mínimas de servicio	
Para el personal:		D. Condiciones mínimas de personal x	
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.		LOCALIZACIÓN:	
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.		a. Av. Principal	
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.		b. Centro Histórico	
		c. Periferias de la ciudad x	
EL RESTAURANT DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 14. Ficha técnica Turística del hospedaje Salaverry Beach

REQUISITOS MÍNIMOS DE HOSPEDAJES SEGÚN RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 005-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE HOSPEDAJES (HOSTALES) - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN DE HOSTAL CON 3 ESTRELLAS			
NOMBRE COMERCIAL: HOTEL SALAVERRY BEACH		N° DE FICHA: HST001	
TIPO DE CONTRIBUYENTE : DAIMAT E.I.R.L.		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC: 20604520330		PROVINCIA: TRUJILLO	
DIRECCIÓN: LA RIVERA 441		REGIÓN: LA LIBERTAD	
TELÉFONO: 944 368 088		TIPO DE PÚBLICO: LOCAL	
REDES SOCIALES: FACEBOOK / WHATSAPP/ INSTAGRAM		WEB: S/W	
Recepción	x	Servicios y equipos para todas las habitaciones:	
Un (01) solo ingreso para la circulación de los huéspedes y personal de servicio	x	Sistemas de ventilación y/o de climatización	x
En caso que el establecimiento de hospedaje cuente con servicios complementarios y estos se ubiquen en un nivel diferente al nivel de ingreso de los huéspedes a la edificación, debe implementarse rampas con pendiente según lo establecido en la Norma Técnica A.010		Proporcionan niveles de confort (temperatura, ventilación, humedad, entre otros) de acuerdo a lo solicitado por el usuario.	x
Habitaciones (Número mínimo 10 habitaciones)	x	Sistema de agua (fría y caliente) y desagüe.	x
Closet o guardarropa (dentro de habitación)	x	Uso continuo las 24 horas. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el huésped.	x
Sistema de video vigilancia	x	Sistema de comunicación telefónica.	x
Los ambientes destinados a habitaciones cuentan con espacios suficientes para la instalación de closets o guardarrobas.	x	Personal de atención en el hospedaje	
La iluminación de las habitaciones se efectúa directamente hacia áreas exteriores, patios, pozo de luz, vías particulares o públicas.	x	Recepcionista: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.	x
Simple (m2) es: 11.00/09.00/08.00 m.	x	Recepcionistas permanentemente uniformados.	x
Doble (m2) es: 14.00/12.00/11.00 m.	x	El uniforme del recepcionista debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	x
Cafetería		Personal de limpieza: mínimo con capacitación sobre buenas prácticas limpieza.	x
Electricidad estable	x	Personal de Limpieza permanentemente uniformados.	x
Contar con una conexión eléctrica de baja tensión o con una verificación de alta tensión que permita cumplir con los niveles de electrificación previstos.	x	El uniforme del personal de Limpieza debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	x
Los accesos, estacionamientos y áreas exteriores de uso común disponen de iluminación suficiente.	x	FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:	
En todas las tomas de corriente de uso público se indica el voltaje e intensidad.		Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital	x
Servicios Higiénicos (dentro de la habitación)	x	EXCEPCIONES APLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:	
Área mínima (m2) es: 3.00/2.50 m.	x	A. Condiciones mínimas de infraestructura	
El área del servicio higiénico no se considera como parte del área de la habitación. Cuenta con pisos y paredes de material impermeable.	x	Condiciones mínimas de infraestructura en un 20%, si las áreas están compensadas.	
El revestimiento de la pared tiene una altura mínima de 1.80m.	x	Condiciones mínimas de infraestructura en un 10% según Mincetur.	x
Ducha: Área útil mínima = 0.64 m2, con lados no menor a 0.80 m.	x	B. Condiciones mínimas de equipamiento	
Inodoro: Distancia libre mínima entre la tangente de la taza y otro elemento (muro, aparato sanitario, mobiliario, entre otros.) = 0.50 m.	x	C. Condiciones mínimas de servicio	
Distancia libre mínima a cada lado del eje longitudinal del inodoro = 0.40 m.	x	D. Condiciones mínimas de personal	
Lavatorio: Distancia libre mínima entre la tangente del lavatorio y otro elemento (muro, aparato sanitario, mobiliario, entre otros.) = 0.60 m.	x	LOCALIZACIÓN:	
Distancia libre mínima a cada lado del eje transversal del lavatorio = 0.40 m.	x	a. Av. Principal	
EL HOSTAL DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.		b. Centro Histórico	x
		c. Periferias de la ciudad	

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 15. Ficha técnica Turística del hospedaje Willo's Palace

REQUISITOS MÍNIMOS DE HOSPEDAJES SEGÚN RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 005-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE HOSPEDAJES (HOSTALES) - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN DE HOSTAL CON 3 ESTRELLAS			
NOMBRE COMERCIAL: HOTEL WILLO'S PALACE		N° DE FICHA: HST002	
TIPO DE CONTRIBUYENTE : WILLO'S PALACE E.I.R.L.		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC: 20602983065		PROVINCIA:TRUJILLO	
DIRECCIÓN: CALLE SUCRE N°116		REGIÓN: LA LIBERTAD	
TELÉFONO:944 221 707		TIPO DE PÚBLICO: LOCAL	
REDES SOCIALES: FACEBOOK / WHATSAPP		WEB: S/W	
Recepción		Servicios y equipos para todas las habitaciones:	
Un (01) solo ingreso para la circulación de los huéspedes y personal de servicio	x	Sistemas de ventilación y/o de climatización	
En caso que el establecimiento de hospedaje cuente con servicios complementarios y estos se ubiquen en un nivel diferente al nivel de ingreso de los huéspedes a la edificación, debe implementarse rampas con pendiente según lo establecido en la Norma Técnica A.010		Proporcionan niveles de confort (temperatura, ventilación, humedad, entre otros) de acuerdo a lo solicitado por el usuario.	x
Habitaciones (Número mínimo 10 habitaciones)	x	Sistema de agua (fría y caliente) y desagüe.	x
Closet o guardarropa (dentro de habitación)	x	Uso continuo las 24 horas. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el huésped.	x
Sistema de video vigilancia	x	Sistema de comunicación telefónica.	x
Los ambientes destinados a habitaciones cuentan con espacios suficientes para la instalación de closets o guardarropas.	x	Personal de atención en el hospedaje	
La iluminación de las habitaciones se efectúa directamente hacia áreas exteriores, patios, pozo de luz, vías particulares o públicas.		Recepcionista: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.	x
Simple (m2) es: 11.00/09.00/08.00 m.	x	Recepcionistas permanentemente uniformados.	x
Doble (m2) es: 14.00/12.00/11.00 m.		El uniforme del recepcionista debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	x
Cafetería		Personal de limpieza: mínimo con capacitación sobre buenas prácticas limpieza.	x
Electricidad estable	x	Personal de Limpieza permanentemente uniformados.	
Contar con una conexión eléctrica de baja tensión o con una verificación de alta tensión que permita cumplir con los niveles de electrificación previstos.	x	El uniforme del personal de Limpieza debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Los accesos, estacionamientos y áreas exteriores de uso común disponen de iluminación suficiente.		FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:	
En todas las tomas de corriente de uso público se indica el voltaje e intensidad.		Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital	x
Servicios Higiénicos (dentro de la habitación)	x	EXCEPCIONES APLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:	
Área mínima (m2) es: 3.00/2.50 m.	x	A. Condiciones mínimas de infraestructura	
El área del servicio higiénico no se considera como parte del área de la habitación. Cuenta con pisos y paredes de material impermeable.	x	Condiciones mínimas de infraestructura en un 20%, si las áreas están compensadas.	x
El revestimiento de la pared tiene una altura mínima de 1.80m.	x	Condiciones mínimas de infraestructura en un 10% según Mincetur.	
Ducha: Área útil mínima = 0.64 m2, con lados no menor a 0.80 m.	x	B. Condiciones mínimas de equipamiento	
Inodoro: Distancia libre mínima entre la tangente de la taza y otro elemento (muro, aparato sanitario, mobiliario, entre otros.) = 0.50 m.	x	C. Condiciones mínimas de servicio	
Distancia libre mínima a cada lado del eje longitudinal del inodoro = 0.40 m.		D. Condiciones mínimas de personal	x
Lavatorio: Distancia libre mínima entre la tangente del lavatorio y otro elemento (muro, aparato sanitario, mobiliario, entre otros.) = 0.60 m.	x	LOCALIZACIÓN:	
Distancia libre mínima a cada lado del eje transversal del lavatorio = 0.40 m.		a. Av. Principal	
EL HOSTAL DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.		b. Centro Histórico	x
		c. Periferias de la ciudad	

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 16. Ficha técnica Turística del hospedaje el Placer

REQUISITOS MÍNIMOS DE HOSPEDAJES SEGÚN RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 005-2019 -MINCETUR Y LA GERENCIA REGIONAL DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO LA LIBERTAD			
FICHA TÉCNICA DE HOSPEDAJES (HOSTALES) - REFERENCIA A CATEGORIZACIÓN DE HOSTAL CON 3 ESTRELLAS			
NOMBRE COMERCIAL: HOSPEDAJE EL PLACER		N° DE FICHA: HST003	
REPRESENTANTE LEGAL: DANCIT JANET CHINGAY DE ACUÑAN		DISTRITO: SALAVERRY	
RUC: 10180236291		PROVINCIA: TRUJILLO	
DIRECCIÓN: AV. LA MARINA N°338		REGIÓN: LA LIBERTAD	
TELÉFONO: 437063		TIPO DE PÚBLICO: LOCAL	
REDES SOCIALES: WHATSAPP		WEB: S/W	
Recepción	x	Servicios y equipos para todas las habitaciones:	
Un (01) solo ingreso para la circulación de los huéspedes y personal de servicio	x	Sistemas de ventilación y/o de climatización	x
En caso que el establecimiento de hospedaje cuente con servicios complementarios y estos se ubiquen en un nivel diferente al nivel de ingreso de los huéspedes a la edificación, debe implementarse rampas con pendiente según lo establecido en la Norma Técnica A.010		Proporcionan niveles de confort (temperatura, ventilación, humedad, entre otros) de acuerdo a lo solicitado por el usuario.	
Habitaciones (Número mínimo 10 habitaciones)	x	Sistema de agua (fría y caliente) y desagüe.	x
Closet o guardarropa (dentro de habitación)	x	Uso continuo las 24 horas. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el huésped.	x
Sistema de video vigilancia	x	Sistema de comunicación telefónica.	x
Los ambientes destinados a habitaciones cuentan con espacios suficientes para la instalación de closets o guardarrobas.	x	Personal de atención en el hospedaje	
La iluminación de las habitaciones se efectúa directamente hacia áreas exteriores, patios, pozo de luz, vías particulares o públicas.		Recepcionista: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.	x
Simple (m2) es: 11.00/09.00/08.00 m.	x	Recepcionistas permanentemente uniformados.	x
Doble (m2) es: 14.00/12.00/11.00 m.	x	El uniforme del recepcionista debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Cafetería		Personal de limpieza: mínimo con capacitación sobre buenas prácticas limpieza.	
Electricidad estable	x	Personal de Limpieza permanentemente uniformados.	
Contar con una conexión eléctrica de baja tensión o con una verificación de alta tensión que permita cumplir con los niveles de electrificación previstos.		El uniforme del personal de Limpieza debe estar limpio, sin manchas ni roturas.	
Los accesos, estacionamientos y áreas exteriores de uso común disponen de iluminación suficiente.	x	FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL:	
En todas las tomas de corriente de uso público se indica el voltaje e intensidad.		Cumple con todos los requisitos de formalización Distrital	x
Servicios Higiénicos (dentro de la habitación)	x	EXCEPCIONES APLICABLES PARA SU CATEGORIZACIÓN:	
Área mínima (m2) es: 3.00/2.50 m.		A. Condiciones mínimas de infraestructura	
El área del servicio higiénico no se considera como parte del área de la habitación. Cuenta con pisos y paredes de material impermeable.	x	Condiciones mínimas de infraestructura en un 20%, si las áreas están compensadas.	x
El revestimiento de la pared tiene una altura mínima de 1.80m.	x	Condiciones mínimas de infraestructura en un 10% según Mincetur.	
Ducha: Área útil mínima = 0.64 m2, con lados no menor a 0.80 m.	x	B. Condiciones mínimas de equipamiento	
Inodoro: Distancia libre mínima entre la tangente de la taza y otro elemento (muro, aparato sanitario, mobiliario, entre otros.) = 0.50 m.	x	C. Condiciones mínimas de servicio	
Distancia libre mínima a cada lado del eje longitudinal del inodoro = 0.40 m.		D. Condiciones mínimas de personal	x
Lavatorio: Distancia libre mínima entre la tangente del lavatorio y otro elemento (muro, aparato sanitario, mobiliario, entre otros.) = 0.60 m.		LOCALIZACIÓN:	
Distancia libre mínima a cada lado del eje transversal del lavatorio = 0.40 m.		a. Av. Principal	x
		b. Centro Histórico	
		c. Periferias de la ciudad	
EL HOSTAL DEBE ESTAR 100% OPERATIVO, ÓPTIMAS CONDICIONES Y CON LA LIMPIEZA ADECUADA.			

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 17. Matriz de operacionalización de Variables de Tesis

VARIABLES DE ESTUDIO	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Formalización Empresarial	<p>La formalización es un conjunto de procedimientos que debe seguir un negocio para estar en armonía con las políticas del Estado en cuanto a tributación, seguridad ocupacional, protección laboral, acceso a salud y pensiones.</p> <p>PQS. (2020).</p>	<p>La formalización empresarial de los prestadores de servicios turísticos está conformada por todas las empresas del rubro afines, que se medirán mediante el uso de <i>fichas técnicas</i> y <i>registro de licencias municipales</i>.</p> <p>Ortiz, J. (2018).</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Inscripción del RUC a nivel Nacional. -Inscripción en SUNARP a nivel Nacional. -Certificación de la Sub Gerencia de Defensa Civil a nivel Distrital. -Certificación de la Sub Gerencia de Salud y salubridad pública a nivel Distrital. -Licencia de Funcionamiento a nivel Distrital. 	<ul style="list-style-type: none"> -Número de empresas prestadoras de servicios turísticos. -Nivel de Cumplimiento de los prestadores de servicios turísticos con RUC -Nivel de Cumplimiento de los prestadores de servicios turísticos en SUNARP -Nivel de Cumplimiento de los prestadores de servicios turísticos con Certificación de la Sub Gerencia de Defensa Civil -Nivel de Cumplimiento de los prestadores de servicios turísticos con Certificación de la Sub Gerencia de Salud y salubridad pública. -Nivel de Cumplimiento de los prestadores de servicios turísticos con Licencia de Funcionamiento. 	<p>ORDINAL</p> <ul style="list-style-type: none"> -Muy alta -Alta -Mediana -Baja
Categorización Turística	<p>Rango de estrellas o tenedores que se otorga al establecimiento de hospedaje y restaurantes con la finalidad de diferenciar condiciones que ofrecen.</p> <p>MINCETUR. (2018).</p>	<p>La categorización implica tener procedimientos estandarizados, buenas prácticas en la prestación de servicios de calidad turística, y cumplir la normatividad vigente como la Ley General de Turismo, Reglamento de hospedajes, Reglamento de restaurantes, evaluados mediante unas <i>fichas técnicas</i>.</p> <p>Ortiz, J. (2018).</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Requisitos mínimos en infraestructura a nivel Nacional. -Requisitos mínimos en equipamiento a nivel Nacional. -Requisitos mínimos en servicio a nivel Nacional. -Requisitos mínimos en personal a nivel Nacional. -Requisitos mínimos de funcionamiento emitidos por el calificador a nivel Nacional. 	<ul style="list-style-type: none"> -Número de empresas prestadoras de servicios turísticos que cumplen requisitos mínimos en infraestructura. -Número de empresas prestadoras de servicios turísticos que cumplen requisitos mínimos en equipamiento. -Número de empresas prestadoras de servicios turísticos que cumplen requisitos mínimos en servicio. -Número de empresas prestadoras de servicios turísticos que cumplen requisitos mínimos en personal. -Nivel de cumplimiento de requisitos mínimos para su categorización turística. 	<p>ORDINAL</p> <ul style="list-style-type: none"> -Muy alta -Alta -Mediana -Baja

ANEXO 18. Fotografía de la Cevichería el Pez



Fuente: Registro Fotográfico del investigador, 2020.

ANEXO 19. Fotografía del Restaurant Cevichería el Provecho



Fuente: Registro Fotográfico del investigador, 2020.

ANEXO 20. Fotografía del restaurant el Malecón



Fuente: Registro Fotográfico del investigador, 2020.

ANEXO 21. Fotografía del restaurant Pollería Lucho Caipo



Fuente: Registro Fotográfico del investigador, 2020.

ANEXO 22. Fotografía del Restaurant Cevichería Punto Marino



Fuente: Registro Fotográfico del investigador, 2020.

ANEXO 23. Fotografía del Hospedaje Willo's Palace



Fuente: Registro Fotográfico del investigador, 2020.

ANEXO 24. Fotografía del Hospedaje el Placer



Fuente: Registro Fotográfico del investigador, 2020.

ANEXO 25. Fotografía del Hospedaje Salaverry Beach



Fuente: Registro Fotográfico del investigador, 2020.