



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

**Ruta Gastronómica en Los Principales Restaurantes De La
Ciudad De Trujillo, 2021**

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

AUTOR

Fasanando Napuchi Francisco Wilfredo Abigael (ORCID: 0000-0001-9373-7500)

ASESOR

Mg. Luis Jesús Ferré Quispe (ORCID: 0000-0001-9243-2668)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Patrimonio y Recursos Turísticos

TARAPOTO - PERÚ

2021

Dedicatoria

A mi Padre por su amor imperecedero y
su completa confianza en todos mis
proyectos de vida.

Agradecimiento

Ante todo expreso mi profundo agradecimiento a Dios, por estar en cada paso que doy, por iluminar mi mente, fortalecerme y poner en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante este periodo de estudio.

A mi asesor de tesis por su experiencia y guía en este trabajo de investigación.

A mi familia por su ayuda moral y económica pudiendo así lograr y cumplir uno de mis objetivos.

ÍNDICE

Carátula	
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenido	iv
Índice de tablas.....	v
Resumen.....	vi
Abstract.....	vii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III. METODOLOGÍA	18
3.1 Tipo y diseño de investigación	18
3.2 Variable y operacionalización	18
3.3 Población y muestra	19
3.4 Técnica e instrumento de recolección de datos	19
3.4 Procedimientos	19
3.6 Método de análisis de datos.....	20
3.7 Aspecto éticos.....	20
IV. RESULTADOS	21
IV. DISCUSIÓN	34
V. CONCLUSIONES	36
VI. RECOMENDACIONES	37
REFERENCIAS	38
ANEXOS	42

Índice de tablas

Tabla 1. Matriz de consistencia	45
Table 2. Cuestionario.....	46

Resumen

La presente investigación titulada, Ruta Gastronómica en Los Principales Restaurantes De La Ciudad De Trujillo, 2021 ha sido elaborado con el objetivo general de Evaluar una ruta gastronómica que beneficie a los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo, 2021, por medio de esta investigación se pudo evaluar que beneficios traería la ruta gastronómica a los principales restaurante de la ciudad ,evaluando los servicios básicos ,la infraestructura y los servicios turísticos.

El estudio se realizó dentro del marco metodológico cualitativo y diseño descriptivo, para la recolección de la información se utilizó la técnica de encuestas , instrumentos cuestionarios y guía de observación.

Y se concluyó que cuentan con los servicios básicos para poder prestar un adecuado servicio de alimentación en los restaurantes y por otro lado se encontró algunas falencias en la infraestructura, y respecto al servicio turístico si se ve más organizado.

Palabras claves: Ruta gastronómica, Restaurante, Infraestructura Turística

Abstract

The current research entitled, Gastronomic Route in the Main Restaurants of the City of Trujillo, 2021 has been prepared with the general objective of Evaluating a gastronomic route that benefits the main restaurants of the city of Trujillo, 2021, through this investigation He was able to evaluate what benefits the gastronomic route would bring to the main restaurants in the city, evaluating the basic services, infrastructure and tourist services.

The study was carried out within the qualitative methodological framework and descriptive design, for the information collection the survey technique, questionnaire instruments and observation guide for the tourist infrastructure were used.

And it was concluded that they have the basic services to be able to provide adequate food service in restaurants and, on the other hand, the infrastructure there is much to improve, and regarding the tourist service if it looks more organized.

Key words: Gastronomy route, Restaurant, Tourist infrastructure

I. INTRODUCCIÓN

La gastronomía tiene inicios y se involucra con la de los seres humanos, hasta el punto de que los grandes investigadores y antropólogos indican que el uso del fuego para la cocina es el inicio de partida de la cultura humana, los estudios realizados de nuestra antigua civilización demuestran la existencia de dos grandes conductas alimentarias que hasta ahora existen en el hombre moderno que son el vagabundeo alimentario y el comensalismo. Un componente principal en la historia de la gastronomía es el fuego, que permitió asar, tostar, ahumar los productos de la caza, pesca y recolección y esto permitió que los alimentos mantengan su gusto y se prolongue por más tiempo, en aquellas épocas buscaban siempre la manera de aumentar los distintos modos de cocción y se inventaron los cacharros(utensilios) esto permitió que las cocciones se realicen en medio húmedo. Niricnck & Poaulain, (2007)

La (OMT)2015 indica que el turismo gastronómico es un modelo de acción de turismo que se identifica con el viajero, que experimenta muchas actividades y experiencias que tenga que ver con la gastronomía o comida tradicional de un determinado lugar que visita, al mismo tiempo estar en contacto con la experiencia culinaria legítima, habitual y/o transformadoras, así también el turismo gastronómico incluye diversas actividades, como la visita a productores locales y participar en su festividades gastronómicas o acudir a clases de sus cocina tradicional. por otro lado, la OMT nos comenta que el enoturismo (turismo del vino) es una rama del turismo gastronómico y se refiere al tipo de turismo con cuyo propósito es visitar a los productores de uvas, bodega y compartir, degustar y consumir lo que ellos producen ya sea directo o cerca del lugar donde se produce. por otra parte la gastronomía hoy en día es apreciado una ciencia, es preciso confirmar el paradigma que condiciona la gastronomía como un arte culinario, esta ciencia abarca campos de estudio mucho más formales como la antropología, historia, sociología, demografía, y en los últimos años se ha incluido la física y la química en la denominada cocina molecular, la cual estudia las propiedades física-químicas de los alimentos y los procesos tecnológicos a los que estos se someten, con el fin de encontrar nuevas variantes de presentación y producción de los alimentos, diseñando nuevas recetas y platillos (Díaz-Solano, 2015)

En los últimos tiempos el turismo es una de las actividades con mayor apogeo y crece económicamente de manera sostenible y sustentable. En las últimas décadas ha evolucionado a viajes cada vez más cortos y con mayor frecuencia. Además, el viajero en estas épocas está cada vez más comprometido con el medio ambiente, tiene más necesidades y está más enterado de los productos y servicios que va adquirir facilitado por la tecnología y el desarrollo de los medios de comunicación, y últimamente gracias a las redes sociales y su rapidez de acceso a distintas opciones que le otorga internet. Es por ello que además de los destinos turísticos tradicionales y clásicos se está prefiriendo por nuevos productos y servicios que cubran estas necesidades flotantes o emergentes. Es así como nace un turismo temático, en el que obtiene especial relevancia la recuperación de un legado, herencia cultural y social de áreas geográficas, el empalme con la naturaleza y el discernimiento e interacción con la comunidad local (Rey, 2016).

El buen comer en los últimos años se ha tornado un plus y una forma entretenida de visitar pueblos, aldeas, ciudades desde el punto de vista cultural y gastronómico.

Hablando a nivel internacional las grandes potencias gastronómicas van de la mano con su cultura, tradiciones y costumbres de cada país. Esto va de la mano con su diversidad y sus interpretaciones según las provincias y regiones de donde proviene, tenemos a las cinco más importantes que se destacan que son: la gastronomía francesa, china, japonesa, india y mexicana. Francia es uno de los destinos gastronómicos más relevantes a nivel mundial, se destaca mucho por su diversidad cultural, materias primas y por lo que más se diferencia es por su fina gastronomía, en este destino podremos encontrar a los chefs más reconocidos y los restaurantes de mayor reputación.

Por otra parte en latinoamérica las nuevas propuestas gastronómicas son a partir de la comida mexicana y peruana y que también son consideradas capitales gastronómicas, donde los chefs de estos dos países sorprenden al mundo con su innovación en la cocina llena de sabor, pureza e historia a través de las frutas exóticas y vegetales oriundos, guisos caseros y las menos expertas que llevan a un nivel culinario de grandes estándares a nivel mundial y sin dejar atrás nuestros hermanos vecinos como: Colombia, Chile, Argentina, Brasil, Panamá, Venezuela y Guatemala, están innovando en sus recetas hasta tal punto que están considerados

en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo desde hace cuatro años consecutivos y esto hizo que se hagan conocer en mundo National Geographic(2018).

En uno de los artículos publicados por Promperú, en una de sus investigaciones para seguir fortaleciendo el turismo gastronómico llegó a un resultado, demostrando que los turistas llegan a nuestro país motivados por nuestra gastronomía, por conocer la ciudadela de Machupicchu y por la gran diversidad paisajística que ofrece nuestro país a lo largo de su territorio. Para tener este resultado se encuestó a 442 viajeros procedentes de los países de Francia, EE.UU, Argentina, Brasil y Colombia y nos comentó de su experiencia sobre nuestra comida que es excelente y si lo recomendaría, nombrando al cebiche como su favorito, siguiendo el lomo saltado, cabe recalcar que en nuestro país uno de los productos que se está llevando mucho protagonismo en los últimos años es la quinua que es un producto con muchos beneficios nutricionales y se hizo conocer por nuestros visitantes (PROMPERÚ, 2017).

El Perú como país es megadiverso y posee mucha cultura, paisajes, maravillas paisajísticas y somos considerados un destino gastronómico a nivel mundial, tenemos variedad de cocina en todo nuestro territorio y en nuestro país en la actualidad la gastronomía es parte clave para el turismo.

El rubro del turismo gastronómico ha tenido un crecimiento constante y gran aceptación en los últimos tiempos, y genera mucha expectativa de nuestra oferta gastronómica y logra tener un lazo muy pegado a nuestra historia y memoria cultural y con un índole particular, que origina una sensación o experiencia única e incomparable, pero en nuestro país donde se concentra toda las actividades gastronómicas es siempre Lima, donde cada año la sociedad Peruana de Gastronomía realiza la gran feria Mistura.

Por parte de nuestra región la libertad, la gastronomía se caracteriza entre sopas, guisos y ceviches. Gracias al legado que dejó por estas regiones la cultura Moche y Chimú. La gastronomía norteña posee una gran importancia entre las cocinas regionales de nuestro país. Por ellos ya el gobierno viene fortaleciendo rutas como: La ruta moche y el circuito turístico nor oriental. PromPeru, (2016)

Teniendo como referencia, en el actual informe de investigación plantea como problema general la siguiente interrogante ¿De qué manera una ruta gastronómica beneficiaría a los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo, 2021? y los problemas específicos son:

- PE1 ¿Cómo es el servicio que brindan los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo?
- PE2 ¿Cuál es el estado de la infraestructura turística en los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo,2021?
- PE3 ¿Cómo son los servicios turísticos que brindan en los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo,2021?

El objetivo general de nuestra investigación es Evaluar una ruta gastronómica que beneficie a los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo, 2021 y como objetivos específicos tenemos:

- OE: Identificar como es el servicio que brindan los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo, 2021.
- OE: Identificar cual es el estado de la infraestructura turística en los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo, 2021.
- OE: Identificar cómo son los servicios turísticos que se brindan en los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo, 2021.

Justificación Teórica: La presente investigación ampliará el conocimiento teórico de las rutas gastronómicas y que valor turístico posee.

Justificación Práctica: Permite conocer las características de la rutas gastronómicas para la ciudad de Trujillo y esto a su vez permitirá mayor oferta turística y esto generaría que el turista se quede más tiempo en nuestra ciudad.

Justificación Social: Esto permitiría conocer más a través de una ruta las gastronomía tradicional, oriunda de la ciudad de trujillo

II. MARCO TEÓRICO

Antecedentes internacionales

SALDAÑA TORRES, (2020) El objetivo de este estudio fue el diseño de una ruta gastronómica para promover el turismo en el sector urbano de canto de Biblián, teniendo un alcance cualitativo-bibliográfico. Se creó un análisis de los micro emprendimientos afines al desarrollo del sector gastronómico en el área urbano, se tuvo información de revisión bibliográfica, se diseñó la propuesta de ruta gastronómica para promover el desarrollo de la actividad turística de dicho Cantón y como último se hizo una charla informativa virtual con todos los involucrados e interesados.

FARIAS SOLORZANO, (2018) En esta investigación se tomaron aspectos teóricos para saber que tan importantes es el Cantón sucre para la creación de una ruta gastronómica, se implementó el método exploratorio y descriptivo, se recogió información a través de encuestas y entrevistas, para poder saber si los turistas que arriban logran degustar los platillos ancestrales que existen en esta zona ya que todavía se practican técnicas ancestrales de los antepasados y poder rescatar esas costumbres y mantenerlos en el tiempo.

CÁRDENAS (2015) Realizaron un estudio a través de una ruta gastronómica para valorar y difundir su patrimonio cultural e inmaterial y como objetivo diseñar una ruta para el mismo, el estudio que se implementó fue aplicativo y se investigó bibliografías con un buen análisis, también se usó un inventario para describir el patrimonio inmaterial en el ámbito gastronómico, al realizar ese estudio se encontró que el 83% de platillos más tradicionales se usan en la vida cotidiana de la población o la región y que el 17 % se prepara en actividades costumbristas o festividades patronales.

José & Tomás (2015) Se realizó una investigación acerca del turismo gastronómico como experiencia cultural. el caso práctico de la ciudad de Cáceres (España) el objeto de estudio de este artículo fue buscar sus preferencias gastronómicas del turista y si hay alguna conexión entre ello y la cultura, ya que en los últimos años la gastronomía y la cultura han hecho que los alimentos sean parte del patrimonio,

siendo de tipo inmaterial para los pueblos de donde proceden, el resultado empírico de este estudio demostró correspondencias positivas entre la cocina y la cultura.

Olvera (2015) Esta investigación se llevó a cabo en el estado de Michoacán, su objetivo general fue buscar la relación y el impacto de las políticas de promoción turística que se implementarán en este estado y que estrategias de conservación para el patrimonio intangible existen. El resultado que muestra es a través de la investigación documental, también se discutió y se llegó a la conclusión de cómo estas políticas de promoción han hecho que los lugareños y el visitante valoren, respeten mucho el significado del patrimonio inmaterial de la zona, el tipo de estudio que se aplicó fue descriptiva de metodología cuantitativa y cualitativa.

DELGADO (2015) Realizó una investigación acerca de un Diseño de una ruta gastronómica en los Cantones con el objetivo de Diseñar una ruta turística gastronómica que integre los cantones Durán, Milagro y Naranjito para promover la cocina local tradicional, este proyecto de esta magnitud se justifica en el sentido de que la gastronomía típica ecuatoriana goza de amplia popularidad entre los ecuatorianos, quienes reconocen positivamente la calidad de las recetas, los sabores criollos y además tienen un alto consumo de la misma. Gastrónomos especializados y expertos en culinaria afirman que la diversidad de las recetas típicas ecuatorianas es bastante amplia y posee valor por tradición y costumbre de los comensales ecuatorianos. Para la investigación se realizó un recorrido por cada cantón, con la finalidad de observar la situación actual y detectar los problemas, degustar la sazón criolla, observar la presentación del plato, la infraestructura de los restaurantes obteniendo información precisa que sirva de base para el proyecto. Se utilizó el método empírico ya que se necesitaba obtener información directa de los clientes de los establecimientos gastronómicos seleccionados, para lo cual se aplicaron las siguientes técnicas: encuesta, entrevista y observación

Antecedentes a nivel nacional

CACERES HUAMAN & MONTOYA MENDOZA, (2020) En esta investigación se evaluó las estrategias para el turismo en la ciudad de Arequipa y poder promocionar los atractivos turísticos ya que tiene mucha diversidad tanto en lo cultural y gastronómico. Se usó el diseño de investigación no experimental-

transversal, se aplicó encuestas y se llegó a la conclusión que debe haber una alianza estratégica entre las instituciones de estado encargados del sector turístico y las instituciones privadas sea en promoción, capacitación, seguridad, mejora de infraestructura.

JIMÉNEZ URBINA & MUÑOZ VEGA, (2018) dicha investigación nace por el poco interés que tienen las instituciones involucradas en el sector turístico con respecto a una ruta gastronómica, ya que solo han investigado y planteado estudios sobre las rutas turísticas, cabe recalcar que Lambayeque es muy rica en su gastronomía y por eso nace la idea de plantear una ruta gastronómica, la investigación que se usó fue descriptiva, su diseño fue cualitativa y cuantitativa (mixto) y como objetivo fue plantear una ruta gastronómica conectando las principales restaurantes de Lambayeque.

ARRIOLA MIRANDA, (2018) Esta investigación se realizó teniendo como base la ruta del Pisco en la región Ica, se llevó a cabo para poder mejorar la conceptualización de rutas gastronómicas en nuestro país y así contribuir a realce del turismo. se usó técnicas cualitativas, está llevo a saber la realidad de dicha ruta y si está posicionado de forma empírica o tiene un buen realce a través de marca (marketing), el objetivo principal fue estudiar la conceptualización de la ruta a través de teorías gastronómicas y alimentarias.

Rufasto Torrealva, (2017) Se realizó una investigación sobre la gastronomía tradicional de la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017, su objetivo general fue determinar la gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo y específicos la elaboración de platos típicos, identificar insumos tradicionales, técnicas y utensilios habituales. Se analizó la importancia y presencia de los cocineros de la zona para la permanencia de la cocina tradicional en la provincia de Trujillo y así diseñar una ruta gastronómica a gusto de olores y sabores y preferencias. la hipótesis que planteo que la gastronomía que presenta la provincia de Trujillo se destaca por sus insumos tradicionales, autóctonos y técnicas tradicionales, la metodología que se utilizó fue no experimental transversal, descriptiva y se llegó a la conclusión que la cocina peruana está reconocida mundialmente y que Trujillo forma parte de ello.

(GAVINO GUTIÉRREZ, JUSCAMAITA PALACIOS, MOLINA CABRERA, & UBILLUS MENDIETA, 2015) En esta investigación se crea una idea de negocio, en la que un operador turístico se encarga de armar paquetes turísticos o tours locales con el fin de que el turista conozca la ciudad de Lima, su cultura, su comida y su vivencia a diaria, por otra parte Lima es una ciudad donde se concentra gran parte de todas las cultura de su país ya que encontrarás personas de todo el Perú de sus tres regiones, ya que por motivos de trabajo o de estudios sus objetivos específicos fueron: Tener más ventas, posicionamiento en el mercado, lanzar nuevas rutas en los posteriores años.

A continuación, se indicarán las teorías relacionadas que se tomaron en cuenta para el desarrollo de este trabajo de investigación.

Ruta gastronómica

Según (Montecinos Torres, 2016) Es un itinerario que tiene origen y inicio, dimensión territorial, y enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades esenciales en la elaboración, innovación, protección y salvaguarda el dispendio , uso, goce, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial, Cultural, Oriundo, Inmaterial, y todo que tenga que ver con el sistema alimenticio de la humanidad.

Tenemos ejemplos de rutas gastronómicas de acuerdo a su origen que son: urbanas o rural; Por su extensión territorial son: local, nacional, regional, continental o intercontinental; Por su configuración estructural: lineal, circular, radial o en red; En cuanto a su marco natural: terrestre, acuático, mixto o de otra naturaleza física; Por temas, intereses objetivos específicos :alimentaria, agroalimentaria, enológicas, enogastronómica, agroindustrial, etnicogastronomicas, oleoturismo, restaurantes, museos , platillo y bebida.

Arriola (2015) Nos comenta que una ruta gastronómica es una modalidad de turismo, accede al hallazgo organizado de un espacio en torno a un eje concerniente con el patrimonio alimentario y gastronómico local ,regional.esto no solo es la preparación de los alimentos si no,como se le presenta finalmente,esto lleva a un proceso que demanda de mucho cuidado, dedicación, critica,servicios de calidad y crear valor para los platos tradicionales que se presenten,se habla

también de que debe hacer conocer las expresiones tradicionales, oriundas y ancestrales de la cocina popular

El grupo de pueblos y regiones que tienen tradiciones gastronómicas iguales componen un espacio gastronómico más no una ruta.

Según (Arriola, 2015) indica que para la creación de una ruta gastronómica se sigue los siguientes pasos:

- ✓ Delimitar el área de operaciones: reconocer la superficie de trabajo mediante un mapa o plano, esta limitación debe ser muy clara y fundamental ya que será la estructura de la ruta.
- ✓ Nombrar los recursos y atractivos turísticos que formarán parte de la ruta: se debe identificar cada uno de los recursos y atractivos en el límite del área, principalmente todos lo que tenga que ver con producción, cocina, gastronomía y lo demás podrá ser utilizado como atractivos complementarios.
- ✓ Descripción de cada recurso y atractivo identificado: En esta etapa se describe toda la información básica de cada uno de ellos y mediante un proceso gráfico se ubicará en el mapa ya diseñado.
- ✓ Determinar el tiempo de visita: Se calcula el tiempo exacto que se tomará la visita a los atractivos o recursos turísticos.
- ✓ Determinación de la facilidades: En esta etapa se identificará todos los elementos que nos permitirán disfrutar de los atractivos como :servicios de alojamiento, restaurantes, guía de turistas, información turística, servicios higiénicos, etc
- ✓ Priorización y selección de atractivos: En esta parte se selecciona cual es el orden que irán los atractivos que se identificaron siempre obedeciendo los gustos y preferencias de los clientes.

GUTIERREZ, (2012) La palabra gastronomía tiene una relación estrecha entre los alimentos y la cultura, y a menudo se piensa erradamente que la palabra gastronomía tiene una relación únicamente con el arte de cocinar y la mesa servida de platillos, pero va más allá de eso, eso es una pequeña parte de esta disciplina. un cocinero no siempre es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia variedad de componentes culturales y como centro de estudio es la comida. La gastronomía es

el discernimiento razonado de todo lo que tenga que ver con el con el hombre y su alimentación. Depende también:

- De la historia Natural: Clasificación de alimentos
- De la química: Análisis químico y su separación nutricional
- De la física: Se refiere por su composición y calidad
- De la cocina: Se refiere a la preparación de insumos y convertirlos en algo agradable.
- Del comercio: Se refiere a la constante búsqueda de comprar y adquirir el producto con mejor calidad y precio.
- De la política: Se refiere al intercambio comercial mundial

Según la Real Academia Española nos dice que es el arte de preparar una comida, el gusto al buen comer y el conjunto de platos culinarios de una determinada zona o lugar.

RUFASO TORREALVA, (2017) nos comenta de La gastronomía trujillana en la región norteña de nuestro país, que es el complemento de los atractivos turísticos que existen en esta región, por lo cual se viene incorporado e implementando rutas como la ruta moche y el circuito Nor Oriental, la comida norteña goza de abundancia desde los orígenes de la cocina Moche y sus vertientes culinarias posteriores y este posee gran importancia entre las cocinas regionales del Perú.

Restaurante

Los arqueólogos corroboran que las cantinas existían ya en el año 1700 A.C. Se han encontrado indicios de un comedor público en Egipto en 512 A.C, que poseía un menú establecido, ya que solo servían platos a base de cereales, aves salvajes y cebolla. Cabe recalcar que los egipcios tenían una extensa selección de alimentos para cocinar como: guisantes, lentejas, sandía, alcachofas, legumbres, rábanos, cebollas, ajos, carne, miel, dátiles y lácteos, como leche, quesos y mantequilla. (Historia de los restaurantes, pag 595)

Por otro lado la (CÁMARA DE ZARAGOZA) nos comenta que los restaurantes son lugares con cocina, especialistas en servir platillos y bebidas en comedores íntimos o externos, preparadas en sus propias instalaciones por sus trabajadores, con un ambiente de música agradable y en un volumen moderado.

De hecho los últimos años el sector de restaurantes ha tenido un firme crecimiento para la economía en nuestro país, al reportar buenos índices de crecimientos positivos para todos los meses desde que se lleva un registro (enero de 2013), excepto en marzo de 2017, cuando decreció un 0.8%, luego se experimentó una desaceleración en el subsector, que comenzó a revertirse en 2018, 2019, hasta llegar en agosto último un aumento del 6.8%, con lo que suma un incremento acumulado del 4.8% entre enero y agosto de ese año (ComexPerú, 2019)

En Perú existe mucha variedad de lugares para poder degustar de una buena comida, entre ellos tenemos una lista de lugares según su calidad, precios y sus servicios van más allá de lo bueno, debido a que la mayoría de estos sitios, se adecúan a las necesidades, gustos y sabores así como al presupuesto. tenemos a la capital Gastronómica de Lima, un viaje por el desierto de Nasca. Un paseo marítimo por Paracas, la ciudad rodeada de volcanes Arequipa, las callejuelas de Cuzco. (La Asociación Peruana de Gastronomía, 2020)

La (RAE, 2020) nos dice que un restaurante es un establecimiento público que expende comida y bebidas, para ser consumido en el mismo lugar o local.

MORFIN HERRERA, (2006) Nos comenta que los restaurantes además de ofrecer alimentos y bebidas y cobrar por ellos, debe valorar y cobrar el servicio que se presta en dicho establecimiento. Por eso llega a la conclusión que los restaurantes tienen como objetivo la preparación de comida y ponerlos a disposición de los que desean comprarlos.

Según MORFIN HERRERA, (2006) se mencionara los tipos y clases de restaurantes que existen

Por su tipo:

- ✓ **Restaurantes de especialidades:** Son restaurantes de tipo tradicional, étnicos y son más pegados a la comida originaria de un país, que ofrecen mariscos, aves, carnes, u otras especialidades.
- ✓ **Restaurantes Gourmet:** Son restaurantes que ofrecen comida más de etiqueta teniendo los más altos estándares, los alimentos salen frescos y del momento.

- ✓ **Restaurante familiar:** Son restaurantes para todo tipo de público y están estandarizados por ejemplo acá están los establecimientos de cadena, franquicias y por la general son de un mismo dueño.
- ✓ **Restaurante conveniente:** Son restaurantes de bajo presupuesto y que dan un servicio rápido y confiable.

Por su clases:

- ✓ **Por tipo de comida:** Preparados de pescados y mariscos, carnes rojas, aves, comida vegetariana.
- ✓ **Por su categoría:** Restaurante de lujo, primera clase, segunda clase, tercera clase, cuarta clase.

Mantenimientos de instalaciones

Mantener las instalaciones en perfectas condiciones mínimas hace que los negocios se mantengan vivos, esto evitará los cierres de los locales y ocasionando pérdidas de dinero para la empresa, recordar también que un restaurante es un lugar público y concurrente, siempre debe pasar por revisiones permanentes y así ejercer su actividad, tenemos 03 áreas principales donde siempre se debe mantener en perfectas condiciones: a) Mantenimiento de instalaciones eléctricas; estas intenciones se deben revisar cada 05 años, por otro lado tenemos b) mantenimientos de instalaciones de gas y por último tenemos la c) red de saneamiento y fontanería esto evitará que algún cliente tenga algún percance con los olores mientras ingieren sus alimentos. Estos inconvenientes en los locales nunca tiene una fecha y hora de aparecer pero si se puede evitar manteniendo en óptimas condiciones y teniendo un plan de prevención (Generales, 2021)

Higiene y limpieza

La impecabilidad en una cocina habla muy bien de un local de comida o restaurante, esto protegerá la salud de los comensales ya que todos los alimentos que ingresen a la cocina ya sea carne, productos agrícolas pueden tener microbios y un mal manejo de limpieza puede llevar a consecuencias no favorables ni al restaurante ni al comensal, empezando por el buen almacenamiento de los alimentos, cocción de

alimentos, el uso correcto de utensilios de la cocina, seguridad en los cuchillos, evitar contaminación cruzada y por último un buen manejo de alimentos (Orozco, 2021)

Cocina

Es aquel establecimiento que permite satisfacer la demanda de alimentos y bebidas de un determinado grupo de personas, normalmente se encuentran en restaurantes, hospitales, hoteles, escuelas y lugares donde tienen comedores.

Servicio

Los servicios de alimentos los podemos encontrar en lugares como colegios, clínicas, universidades, empresas y comedores populares, existen 03 tipos de servicios de alimentos y son: a) servicio de alimentos colectivos, estos servicios se ofrecen en hospitales, clínicas, fábricas, residencias. b) servicios de alimentos convencionales; abarca todo tipo de restaurantes su objetivo es degustar con amigos y familiares y se encuentran en hoteles, bares, cafeterías. c) servicio de alimentos específicos: este tipo de servicios se preparan alimentos en masas tipo buffet y se ofrece varias alternativas para los clientes, en este servicio se fomenta mucha la comida saludable y se pueden encontrar en colegios, universidades, clínicas, fábricas. (Internacional, 2020).

Almacenamiento

Cuando se trate de el almacenamientos de los alimentos esto debe ser muy riguroso y evitar las posibles contaminaciones cruzadas, se debe tener un excelente manejo de estos recursos, esto hará que tu negocio tenga una buena planeación de gastos, para garantizar un buen almacenamiento se debe hacer lo siguiente: estricto control de higiene, buena distribución, una correcta separación de desechos, espacios limpios. (Andina, 2019)

Infraestructura turística

Según SÁNCHEZ FABRE,(2003) La infraestructura es la implementación de bienes y servicios con que cuenta un determinada zona para sostener su productividad y estructura social dentro de ello encontramos elementos como: servicios sanitarios, red vial, comunicaciones, energía entre otros.

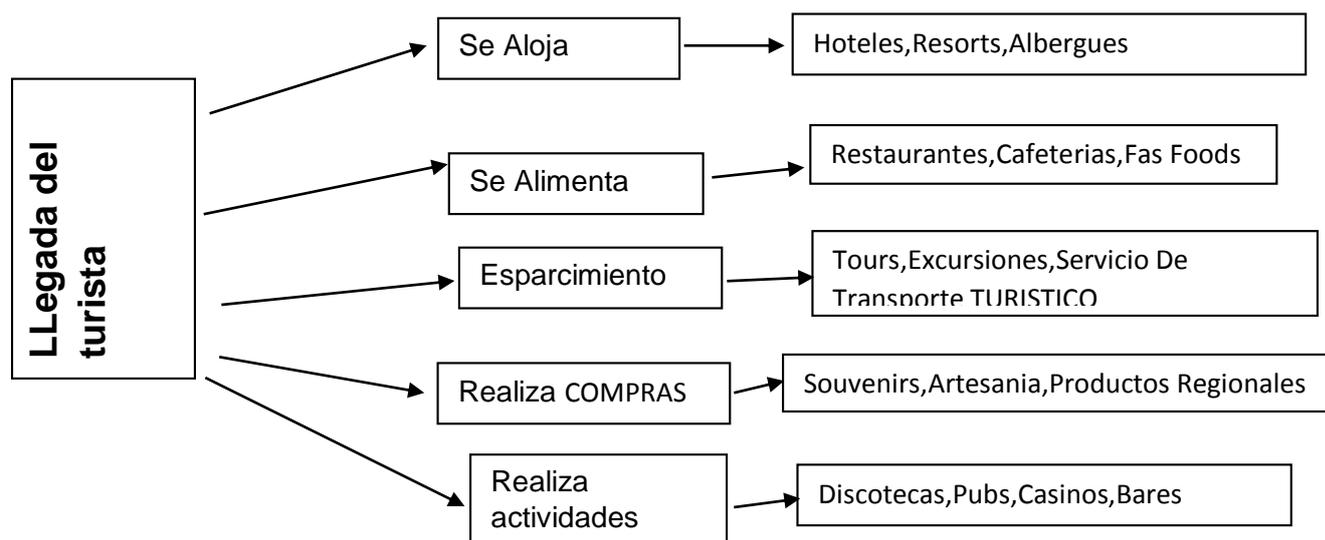
Sabiendo ya sobre que es infraestructura en sí, Panasiuk, (2007) nos comenta sobre la infraestructura turística que es un conjunto de medios e instituciones que forman la base material y organizacional para el desarrollo de dicha actividad y que están conformados por los servicios básicos, sistema vial, transporte, alojamiento, restaurantes, comercio, servicios de seguridad turística y servicios de esparcimientos y culturales.

Para que el turismo se desempeñe de tal manera debe haber una buena infraestructura turística, también una buena gestión y buen plan estratégico esto hará que cada destino turístico le de un mantenimiento retributivo a dicha infraestructura, de tal modo que el turista se sienta satisfecho con las instalaciones y con los servicios solicitados, dicha infraestructura hace que el turista le permita llegar, permanecer y disfrutar de los atractivos del destino escogido haciendo que su viaje sea placentero y quiera volver. Cabe recalcar que en los últimos años varios acontecimientos han ocurrido en el ámbito del turismo y a hecho que la necesidad de contar con una mayor capacidad y variedad sobre el servicio de alojamiento se incremente. (Ruiz-Bravo, 2010)

México es un ejemplo de una buena infraestructura turística, según la OMT está en el ranking de países más visitados de América por detrás de Estados Unidos. La UNESCO lo tiene a México considerado como patrimonio de la Humanidad por sus ruinas antiguas, ciudades coloniales y sus grandes reservas naturales. Para su Gobierno existen dos características muy importantes para que sus objetivos sean factibles. 1) El turismo pone el valor patrimonial, cultural, histórico y natural. 2) Cuenta con una capacidad extraordinaria para articular un encadenamiento productivo y esto hace que sus comunidades sean beneficiadas, haciéndose notar los frutos que conlleva la construcción de una buena infraestructura (SECTUR, 2014)

Según el plan Copesco Nacional, órgano desconcentrado del MINCETUR hizo un anuncio que en la actualidad cuenta con la aprobación técnica de 9 obras de infraestructura turística en regiones como Arequipa, Ayacucho, Lima, La Libertad, Junín y Puno. Estas obras serán ejecutadas a través de programa Obras por impuestos (CANATUR, 2019)

Ejemplo de infraestructura turística



Vías de acceso

Tenemos como definición que es un medio por el cual se llega a un lugar, puede ser una ruta, carretera, trocha, etc. La creación de vías de acceso a hecho que los pueblos estén más conectados, esto genera desarrollo en un pueblo, disminuyendo así el tiempo de recorridos, esto genera también abatamientos de costos en los productos que se comercializa, por otra parte respecto a la vías de acceso turístico en nuestro país el gobierno trabaja para mejorar los acceso a los sitios turísticos como por ejemplo en villarica, Oxapampa (la ruta del café) (CÁMARA NACIONAL DE TURISMO DE PERÚ, 2019)

Señalización

Señalización corresponde a la comunicación visual resumido en un conjunto de señales y su principal función es guiar, orientar hacia algún destino para un grupo de personas, por otra parte tenemos la señalización turística que su principal función es orientar al turista en su recorrido hacia los atractivos turísticos, entre ellos tenemos dos tipos: a) señalización de vehículos y b) señalización para los visitantes o peatón. (VICEMINISTRO DE TURISMO, 2018)

Servicios básicos

Son aquellos servicios que son fundamentales como el agua potable, sistema de alcantarillado, vías, alumbrado público o distribución de energía eléctrica.

Servicios Turísticos

Según la OEA (1980) se refiere como la consecuencia de las funciones, operaciones y actividades realizadas coordinadamente, por el sujeto receptor, permitiendo satisfacer al viajero en su itinerario, esto ara de más fácil acceso a la industria turística a los atractivos o recursos.

Los servicios turísticos son el conjunto de realizaciones, hechos y actividades, propensos a producir prestaciones personales que compensen las necesidades del turista y contribuyan al logro de la facilitación, acercamiento, uso y disfrute de los bienes turísticos. MALDONADO & HERNANDEZ(2011) comenta en su libro que el turismo es un negocio de servicios y debe ser orientado siempre a satisfacer las necesidades de los distintos tipos de turistas que existen, esta industria está formado por empresas desde pequeños negocios familiares(hostales, restaurantes) hasta grandes cadenas de hoteles, cruceros, agencias de viajes y empresas de transportes.

(MALDONADO & HERNÁNDEZ, 2011) Nos comenta por otra parte que una empresa de servicios, sea el rubro que se dedique, el consumidor se traslada de su lugar de origen, para poder adquirir el servicio, compra y luego lo consume en el mismo sitio, la empresa que presta el servicio entra en contacto directo con el, los servicios son producidos y consumidos al mismo tiempos el cual implica que un servicio no puedes ser rechazado si en el caso no cumplen con los expectativas que esperaba. Esto sucede mucho con la industria del turismo, para que un turista adquiriera un servios tiene que trasladarse de su lugar de origen para poder disfrutar por ejemplo servicios de alojamiento, transporte etc

(Betiana) Cita en un su artículo al autor (César Ramírez Cavassa) El servicio turístico está claramente encargado a compensar la corriente turística. Los servicios turísticos son: Alojamiento, atracciones, servicios adicionales (agencias de viaje, guía de turistas, punto de información turísticas, servicios de comunicaciones, casinos), restaurantes.

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de investigación

De acuerdo a (HERNANDEZ, FERNANDEZ, & BAUTISTA, 2014) Los estudios cualitativos proporcionan una gran cantidad de información valiosa, pero poseen un limitado grado de precisión, porque emplean términos cuyo significado varía para las diferentes personas, épocas y contextos. Los estudios cualitativos contribuyen a identificar los factores importantes que deben ser medidos. Así también el siguiente trabajo fue un estudio descriptivo, porque se recolectaron datos para conocer la realidad de los principales restaurantes en la ciudad de Trujillo , la investigación descriptiva busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice.

De acuerdo a la investigación que se desarrolló, el diseño fue no experimental - transversal, porque según Hernández, et. al. (2010) manifestaron que la investigación no experimental son estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de variables.

3.2 Categoría y operacionalización

La principal de nuestro proyecto de investigación es de ruta gastronómica Según (Montecinos Torres, 2016) Es un itinerario que tiene origen y inicio, dimensión territorial, y enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades esenciales en la elaboración, innovación, protección y salvaguarda el dispendio , uso, goce, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial,Cultural, Oriundo, Inmaterial, y todo que tenga que ver con el sistema alimenticio de la humanidad.

En cuanto a la categoría restaurante (CÁMARA DE ZARAGOZA) nos comenta que Los restaurantes son lugares con cocina, especialistas en servir platillos y bebidas en comedores íntimos o externos, preparadas en sus propias instalaciones por sus trabajadores , con un ambiente de música agradable y en un volumen moderado.Respecto a la categoría infraestructura turística Panasiuk Panasiuk (2007), nos comenta sobre la infraestructura turística que es un conjunto de medios e instituciones que forman la base material y organizacional para el desarrollo de dicha actividad y que están conformados por los servicios básicos, sistema vial,

transporte, alojamiento, restaurantes, comercio, servicios de seguridad turística y servicios de esparcimientos y culturales.

Y por último tenemos la categoría servicio turístico MALDONADO & HERNANDEZ (2011) nos indica que los servicios turísticos son el conjunto de realizaciones, hechos y acciones, propensos a producir prestaciones personales que compensen las necesidades del turista y contribuyan al logro de la facilitación, acercamiento, uso y disfrute de los bienes turísticos.

3.3 Población y muestra

Se tomará una cantidad de turistas que acudirán a los principales restaurantes de trujillo como El Paisa, El Romano, El Mochica, Escualos, Rincón De Vallejo, se tomará la información de acuerdo a la base de indicadores de turismo interno en la ciudad de trujillo es (266,438) fuente promperu 2019 de 18 a 65 años.

(Arias gomez, 2016) nos comenta que la población debe tener la siguiente características preciso, finito y viable y respecto a la muestra debe tener una serie de criterios establecidos

La muestra que se tomó de 10 personas que se entrevistó para que respondan nuestra preguntas el margen de años es de 18 a 65 años.

3.4 Técnica e instrumento de recolección de datos

Para el desarrollo de esta investigación se utilizará la técnica de encuesta según del Cid, Mendez, & SAndobal (2011) La encuesta es un técnica usada para recabar información de alguna muestra, mediante un proceso estandarizado, por otro lado el instrumento que se utilizara será el cuestionario y guía de observación para ver la realidad de los restaurantes en la infraestructura, servicios.

3.5 Procedimiento

Para la realización de la investigación y la definición de sus variables se utilizó libros, tesis, artículos científicos así mismo el trabajo se desarrollará mediante la realización de una encuesta a los comensales que tiene distinción por los principales restaurantes de trujillo tales como el caso de El Paisa, El Romano, El

Mochica, El Escualos, Rincon De Vallejo, de los cuales se recogerá la información necesaria.

3.6 Método de análisis de datos

Para el presente trabajo de investigación se realizará el análisis de los datos obtenidos del cuestionario realizados a los integrantes de la muestra, se guardaron en un drive, para tener todo claro y en orden la información.

3.7 Aspectos éticos

Para la investigación de este trabajo se consideró las ideas de otros autores respetando las normas de citación por cada autor mencionado, De igual forma, se utilizan las normas APA para facilitar la citación de los antecedentes seleccionados. La información presentada en el trabajo de investigación no tiene manipulación y es verídica.

IV. RESULTADOS

A continuación, se presentarán los resultados que fueron obtenidos de las entrevistas realizadas a los los comensales. Los resultados se analizarán ordenadamente por categorías y subcategorías el cual están orientados a dar respuesta a los objetivos planteados

Unidad temática: Ruta gastronómica

C1.Restaurante:

1. Usted considera que los restaurantes de Trujillo conservan el mantenimiento de sus locales.

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	Si normalmente
Sandra Marin	Por la coyuntura si
Jenny Fasanando	Algunos mejoraron por la pandemia
Rosa Amanda Pashanasi	Algunos si, otros siguen igual
Fredy Mantilla	Siempre mejoran cada año
Yris Flores Castillo	Pocos la mayoría siguen igual
Fernando Melo Briceño	Por la pandemia si
Susan Villanueva	Algunos cada año
Kenyi Seto	Muchos mejoraron por la pandemia
Raquel Guerra	Han mejorado todos casi

Análisis: Nuestros encuestados nos comentan que cada año van mejorando ya sea por distintas situaciones como la pandemia, la competencia, la misma coyuntura haciéndolo cada día mejor en esos aspectos.

2. Los restaurantes de Trujillo cumplen con los estándares de limpieza e higiene

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	De acuerdo a mi experiencia si
Sandra Marin	Si cada vez mejoran
Jenny Fasanando	La gran mayoría siempre limpios
Rosa Amanda Pashanasi	Una que otra lo hacen
Fredy Mantilla	Si de acuerdo a mi experiencia
Yris Flores Castillo	La gran mayoría
Fernando Melo Briceño	Todos los que he visitado si
Susan Villanueva	Sí todos muy limpios
Kenyi Seto	A los que visite todos limpios
Raquel Guerra	Algunos otros tiene fallas en ese tema

Análisis: La gran mayoría de nuestros encuestados nos comenta que si los restaurantes están siempre limpios y si cumplen con estos estándares.

3. Considera usted que los platos típicos de Trujillo son importantes para la ruta gastronómica

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	Si los platos típicos revaloran la Tradición
Sandra Marin	Si todos nuestros platos del norte
Jenny Fasanando	Definitivamente es fundamental
Rosa Amanda Pashanasi	Si, revaloran nuestra tradición
Fredy Mantilla	Si son fundamental
Yris Flores Castillo	Si definitivamente es fundamental
Fernando Melo Briceño	Cada plato lleva la esencia del norte
Susan Villanueva	Si todos nuestros platos
Kenyi Seto	Cada plato es fundamental
Raquel Guerra	Si definitivamente es fundamental

Análisis: Nuestros entrevistados nos comentan que es muy fundamental ya que los platos típicos representan la tradición y costumbres de sus tierra.

4. Qué restaurante usted considera que es de su preferencia

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	El Rincon de Vallejo
Sandra Marin	El Paisa
Jenny Fasanando	El Paisa
Rosa Amanda Pashanasi	El Romanos
Fredy Mantilla	El Escualos
Yris Flores Castillo	El Mochica
Fernando Melo Briceño	El Rincon de Vallejo
Susan Villanueva	El Mochica
Kenyi Seto	El Mochica
Raquel Guerra	El Escualos

Análisis: El restaurante que más prefieren nuestros entrevistados es el mochica, seguido por detrás El Paisa.

5. Considera usted que el servicio de restaurante en Trujillo está mejorando

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	Sí porque cada vez ponen más empeño
Sandra Marin	Si cada vez mejor
Jenny Fasanando	Por la pandemia han mejorado
Rosa Amanda Pashanasi	En algunos han mejorado
Fredy Mantilla	Por la pandemia muchos han mejorado
Yris Flores Castillo	Por la coyuntura hubo una mejora
Fernando Melo Briceño	Algunos siguen igual
Susan Villanueva	Si por la pandemia muchos han mejorado
Kenyi Seto	Pocos han mejorado

Análisis: Nuestros encuestados nos comentan que la gran mayoría han mejorado más por la pandemia y la coyuntura que atravesamos.

C2: Infraestructura turística

6. Considera usted que las vías de acceso se encuentran en buenas condiciones

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	En algunas partes de la ciudad
Sandra Marin	No está de mal en peor
Jenny Fasanando	Por algunas zonas
Rosa Amanda Pashanasi	Si, pero falta mejorar mucho
Fredy Mantilla	Por algunas zonas son pésimas
Yris Flores Castillo	Mucho que mejorar
Fernando Melo Briceño	Algunas zonas están en malas condiciones
Susan Villanueva	Mucho que mejorar en ese aspecto
Kenyi Seto	Cada vez está de mal en peor
Raquel Guerra	Si vi que existe un avance en ese aspecto

Análisis: Según nuestros entrevistados nos comentan que en ese aspecto hay mucho que mejorar y que nuestras autoridades poco hacen para que nuestra vías de acceso mejoren, calles en malas condiciones.

7. Considera usted que existe una buena señalización para el acceso a los establecimientos de alimentación

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	En algunas zonas de la ciudad
Sandra Marin	Pocas zonas existen las señalización
Jenny Fasanando	No existen así nada
Rosa Amanda pashanasi	Pocas señales

Fredy mantilla	Si existen pero pocos
Yris Flores Castillo	No están muy bien señalizados
Fernando Melo Briceño	Hay pero muy poco
Susan Villanueva	Casi no existen señalizaciones
Kenyi Seto	Si, pero mucho que poner en la ciudad
Raquel Guerra	Si existen pero pocos

Análisis: Nuestros entrevistados nos comentan que no existe una buena señalización para los establecimientos de alimentación.

8. Considere usted que los servicios básicos son adecuados para un restaurante, dentro de una ruta gastronómica.

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	Eso genera comodidad
Sandra Marin	Para una mejor comodidad
Jenny Fasanando	Es fundamental para una mejor atención
Rosa Amanda Pashanasi	Si generan comodidad
Fredy Mantilla	Si para una mejor comodidad
Yris Flores Castillo	Si para un mejor confort
Fernando Melo Briceño	Definitivamente sí para sentirse cómodo
Susan Villanueva	Si para una mejor comodidad
Kenyi Seto	Eso genera comodidad
Raquel Guerra	Para una mejor confort

Análisis: Nuestros entrevistados nos comentan que si es muy importante, eso genera una comodidad y confort.

C3: servicios turísticos

9. Considera usted que las agencias de viajes tienen un buen estándar de atención al cliente

Entrevistado	Respuesta
---------------------	------------------

Karla Soto	algunas mejoraron
Sandra Marin	si muchos han mejorado por la pandemia
Jenny Fasanando	no, siguen con el pésimo servicio
Rosa Amanda Pashanasi	no siguen igual mal servicio
Fredy Mantilla	algunos no cumplen con lo acordado
Yris Flores Castillo	mal servicio por parte de algunas
Fernando Melo Briceño	si dan buen servicio
Susan Villanueva	sí pero hay mucho que mejorar
Kenyi Seto	no, siguen igual pésimo los servicios
Raquel Guerra	algunas han mejorado en ese aspecto

Análisis: Nuestros entrevistados nos comentan que las agencias de viaje no tienen una buena atención y que falta mejorar mucho en ese aspecto.

10. Considera usted que las agencias de viajes son muy importantes para la ruta gastronómica

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	Son pieza fundamental para toda ruta
Sandra Marin	Definitivamente son pieza claves
Jenny Fasanando	Si ellos facilitan los paquetes t.
Rosa Amanda Pashanasi	si ellos son fundamental para una ruta
Fredy Mantilla	si ellos son fundamental para una ruta
Yris Flores Castillo	facilitan ellos los paquetes
Fernando Melo Briceño	si para una mejor desarrollo de una ruta
Susan Villanueva	si participan mucho en la actividad turística
Kenyi Seto	son muy fundamental en la actividad turística
Raquel Guerra	si complementan mucho a la actividad turística

Analisis: Nuestros entrevistados nos comenta que si las agencias de viajes si cumplen un papel muy importante ya que por medio de ellos se venden los paquetes turísticos y así una ruta turística se ve beneficiada.

11. Considera usted que los hoteles son muy importantes para la ruta gastronómica

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	si para pernoctar los turistas
Sandra Marin	son pieza clave para una ruta
Jenny Fasanando	para que los turistas descansen
Rosa Amanda Pashanasi	si para que el turista pernocte
Fredy Mantilla	para el descanso de los turistas
Yris Flores Castillo	para que los turistas descansen
Fernando Melo Briceño	si es pieza fundamental para el descanso
Susan Villanueva	para que el turista pernocte
Kenyi Seto	para el descanso de los turistas
Raquel Guerra	para el descanso de los turistas

Análisis: Nuestros entrevistados nos comentan que es muy importante ya que es parte de la actividad turística los hoteles ya que ellos cumplen una función tan primordial para que nuestros turistas pernoctan en la ciudad donde se desarrolla la ruta turística.

12. Considera que los hoteles cumplen con los estándares de una buena atención.

Entrevistado	Respuesta
Karla soto	a mi experiencia si cumplen
Sandra marin	algunos cumplen
Jenny fasanando	si han mejorado en ese aspecto
Rosa Amanda pashanasi	por la coyuntura han mejorado
Fredy mantilla	si hay buena atención en ese aspecto
Yris flores castillo	no siguen atendiendo mal
Fernando Melo Briceño	si se ve mas profesionalismo
Susan villanueva	si hay mucho avance en ese aspecto
Kenyi Seto	si de acuerdo a mi experiencia
Raquel Guerra	hay mucho que mejorar

Analisis: Nuestros entrevistados nos comentan que los hoteles si han mejorado cada año respecto a la buena atención y que existe una mejor profesionalización respecto a la hotelería.

13. Considera usted que las empresas de transportes son importantes para la ruta gastronómica.

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	si para el transporte de los turistas
Sandra Marin	para el traslado de los turistas
Jenny Fasanando	claro son pieza clave para la ruta
Rosa Amanda Pashanasi	si para el traslado de los turistas
Fredy Mantilla	si para la movilidad de los turistas
Yris Flores Castillo	si para la movilidad de los turistas
Fernando Melo Briceño	si fundamental para la ruta
Susan Villanueva	si para el traslado de las rutas
Kenyi Seto	si para una mejor desplazamiento
Raquel Guerra	si para un mejor traslado

Analisis: Nuestros entrevistados nos comentan que el transporte es muy importante ya que cumple la función de el traslado y el desplazamiento de un lugar a otro, en las rutas turísticas .

14. Considera que las empresas de transportes turísticas están bien organizados

Entrevistado	Respuesta
Karla Soto	algunas empresas si
Sandra Marin	muchos todavía no se organizan bien
Jenny Fasanando	si ahora hay un mejor ordenamiento
Rosa Amanda Pashanasi	si cada vez se van organizando más
Fredy Mantilla	si hubo una mejora en los últimos años
Yris Flores Castillo	algunos se han organizado
Fernando Melo Briceño	si se ve una mejora en ese aspecto

Susan Villanueva

si cada vez va mejorando

Kenyi Seto

algunos se han organizado

Raquel Guerra

si se ve que a mejorado en ese aspecto

Analisis: Nuestros entrevistados nos comenta que respecto al transporte turístico si han mejorado y están organizados cada vez más y esto hizo que haya un buen ordenamiento respecto al transporte turístico

Restaurantes principales recursos involucrados en la propuesta de la ruta Gastronómica

Restaurant El Mochica de doña Fresia

Item	Descripción	Fotografía
Infraestructura	Cuenta con 2 locales muy amplios , en el balneario de huanchaco,este tiene piscina y el segundo local en el distrito de trujillo,en la urb la merced, ambos locales muy espaciosos	
Accesibilidad	Su accesibilidad es buena estan en lugares muy transitadas en principales calles y avenida de la ciudad de trujillo	
Servicios	eventos sociales,corporativos	

Carta	Cuenta con una variedad de platos típicos de la región, su especialidad el cabrito y el pato	
-------	--	--

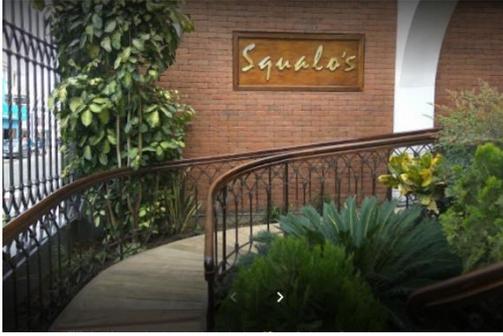
Restaurant el Paisa

Item	Descripción	Fotografía
Infraestructura	El Paisa es un restaurante tradicional de la ciudad de Trujillo, elaboran platos a base de pescados y mariscos, su especialidad es la comida criolla, cuenta con 4 locales amplios	
Accesibilidad	Se encuentra en Calle Las Gemas, 418 Urb. Santa Inés y sus otros locales en urbanizaciones muy importantes de la ciudad	
Servicios	Ceviche. Concentrado de mariscos y langostinos. Gran variedad de jaleas. Sudados.	
Carta	Su especialidad es la comida criolla, lo tradicional del norte	

Restaurante el Rincon de Vallejo

Item	Descripción	Fotografía
Infraestructura	El rincon de vallejo es una restaurante tradicional de trujillo ahora cuenta con 4 locales con buena infraestructura, el local principal está en una casona que vivió el célebre César Vallejo.	
Accesibilidad	Se encuentra en avenidas y calles principales de la ciudad en buenas condiciones para el ingreso a los establecimientos.	
Servicios	Servicio de desayuno, almuerzo y cenas, platos típicos de la región.	
Carta	Cuenta con una variedad de platos típicos de la región, su especialidad su frito de chancho.	

Restaurante Escualos

Item	Descripción	Fotografía
Infraestructura	<p>“Somos una gran familia con visión y sensibilidad social, donde nuestros más de cien empleados son tratados de forma digna y decorosa, tenemos un local muy amplio para que nuestros clientes se sientan cómodos.</p>	
Accesibilidad	<p>Se encuentra en una de las urbanizaciones más importantes de la ciudad, donde existen las calles principales y en perfectas condiciones, la dirección exacta es calle Díaz de Cienfuegos 256, Urb. La Merced.</p>	
Servicios	<p>Servicio de almuerzo, buffet, platos a nivel nacional.</p>	
Carta	<p>Su especialidad en su carta es el pesado y sus combos</p>	

V. DISCUSIÓN

En esta parte de la investigación se presentará de manera ordenada por categoría la discusión de los resultados.

Subcategoría: Restaurante

Con respecto los restaurantes trujillanos han mejorado en los últimos años más por el motivo de la coyuntura, cuidando mucho la limpieza, la atención a comparación en años atrás, a través de los restaurantes tradicionales se valora mucho los platos típicos de nuestra región ya que ello representa nuestra tradición, costumbres y antepasados milenarios, por otra parte el restaurant que más prefieren y es uno de los favoritos de la ciudad es el paisa, es una restaurante muy tradicional y que representa la gastronomía trujillana, de acuerdo a los resultados esto ayudaría para que la propuesta de la ruta gastronomía sea viable ya que los restaurantes serían los actores principales de esta ruta, esto coincide con FARIAS SOLORZANO, 2018 que nos comenta en su investigación que la gastronomía es un legado de generaciones.

Subcategoría: Infraestructura turística

Respecto a la infraestructura, las vías no están muy bien condicionadas ya que hay un descuido por parte de las autoridades ya que se corroboró que sí hay que mejorar en ese aspecto pero si en la señalización si se ve una mejora y respecto a los servicios básicos si se encuentran en buenas condiciones ya que eso genera un buen confort a los usuarios de los establecimientos, esto coincide con (CACERES HUAMAN & MONTOYA MENDOZA, 2020) que en su investigación concluye que las autoridades deben velar que la infraestructura debe estar en buenas condiciones para que la actividad turística se pueda desarrollar sin complicaciones.

Subcategoría: Servicios turístico

Las agencias de viajes todavía no mejoran el servicio de atención al cliente pero si son un pieza clave para el sector turístico y más para una ruta turística o gastronomía ya que ellos son los que ofrecen los paquetes, respecto la los hoteles si hay una mejora en la atención y en los últimos años y hay una profesionalización en la hotelería mejorando así su presos y la imagen de la hotelería y el transporte turístico si también una pieza fundamental para esta actividad y hasta ahora ya se han organizado mejor esto genera una confort y buena expectativa respecto a la actividad turística

VI. CONCLUSIONES

1. Se evaluó que una ruta gastronómica beneficiaría económicamente a los restaurantes y esto generaría puestos de trabajo, mayor conocimiento de nuestros platos típicos que ofrecen en los restaurantes, mayor flujo y permanencia de turismo en nuestra ciudad.
2. Se identificó que el servicio de restaurantes, son más cuidadosos en la atención, en la limpieza, en la inocuidad, eso generó que este rubro siga creciendo en nuestra ciudad .
3. Se Identificó que la infraestructura turística con respecto a la Señalizaciones y vías de accesos están descuidados por una parte, pero si en los servicios básicos como agua, luz, telecomunicaciones si hay un respaldo ya que esto si esta en buenas condiciones y buena señalización, esto favorece para los servicios de los restaurantes dando una comodidad para lo clientes o turistas.
4. Finalmente se identificó que los servicios turísticos si cuenta con un buen estándar de calidad y orden correspondiente a hoteles, transportes y agencias de viajes etc, haciendo que el servicio de restaurante pueda beneficiarse de estos servicios .

VII. RECOMENDACIONES

1. Se debería crear un plan de promoción para las rutas gastronómicas ya que esto genera ingreso para los restaurantes y mayor flujo de turismo para nuestra ciudad .
2. Se recomienda seguir con el buen servicio que se viene teniendo en el rubro de los restaurantes.
3. Se recomienda más participación del gobierno local para seguir mejorando en el aspecto de la infraestructura turística, y así exista mayor comodidad para los turistas .
4. Se recomienda seguir trabajando en conjunto los hoteles, las agencias de viajes y el servicio de transporte para mantener un buen servicio, para la comodidad de los turistas

REFERENCIA

- Andina, W. (07 de 12 de 2019). *BUENAS PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS*. Obtenido de <https://www.winterhalter.com/co-es/blog-winterhalter/buenas-practicas-para-el-almacenamiento-de-alimentos/>
- Arias gomez, J. (2016). *El protocolo de investigación III: la población de estudio*. MEXICO: Revista Alergia México.
- ARRIOLA MIRANDA, A. M. (2018). *LA RUTA DEL PISCO Y EL TURISMO EN LA REGION ICA*. UNIVERSIDAD SAN MARTIN DE PORRES , FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN TURISMO Y PSICOLOGÍA , LIMA.
- Arriola, A. (2015). *Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico*. LIMA: CULTURA.
- Betiana, A. (s.f.). *SERVICIOS TURÍSTICOS I*.
- CACERES HUAMAN, K., & MONTOYA MENDOZA, L. A. (2020). "EVALUACIÓN ESTRATÉGICA PARA IMPULSAR UNA NUEVA RUTA GASTRONOMICA TURÍSTICA PARA LA CIUDAD DE AREQUIPA 2018". Universidad Católica de Santa María, Facultad de Ciencias Económico y Administrativas, Arequipa. Obtenido de <http://tesis.ucsm.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/UCSM/10275/53.0971.AE.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- CAMARA DE ZARAGOZA. (s.f.). *Creación de Empresas y Asesoría Empresarial. Cámara Zaragoza 1. ESPAÑA*.
- CAMARA NACIONAL DE TURISMO DE PERU. (01 de 04 de 2019). Obtenido de <https://portaldeturismo.pe/noticia/mincetur-inicio-mejoramiento-de-vias-de-acceso-a-ruta-del-cafe-en-villa-rica/>
- CANATUR. (2019). MINCETUR aprueba 9 proyectos de infraestructura turística en 6 regiones del Perú. PORTAL DE TUSIMO .
- CÁRDENAS, E. (2015). *DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN*. TRABAJO DE TITULACIÓN, ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, FACULTAD DE RECURSOS NATURALES, RIOBANMBA.
- ComexPerú. (2019). INNOVACIÓN A LA CARTA: LA EVOLUCIÓN DE LOS SERVICIOS DE COMIDA.
- del Cid, A., Mendez, R., & SAndobal, F. (2011). INVESTIGACION FUNDAMENTOS Y METODOLOGIA .
- DELGADO, G. (2015). *DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONOMICA EN LOS CANTONES DURAN*. titulo , UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL , FACULTAD DE COMUNICACION SOCIAL , GUAYAQUIL. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/9087/1/RUTA%20GASTRONOMICA%20DURAN%20MILAGRO%20NARANJITO%20cap%201%20y%202%20%282%29.pdf>
- Díaz-Solano, B. H. (2015). *Ruta Gastronómica del Litoral del Departamento del Atlántico. Sofisma o Realidad*. Universidad Autónoma del Caribe. barranquilla: Editorial Universidad Autónoma del Caribe.

- FARIAS SOLORZANO, A. (2018). *DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONOMICA ANCESTRALES COMO PARTE AL DESARROLLO DEL TURISMO SOSTENIBLE DEL CANTO SUCRE*. UNIVERSIDAD LAICA , FACULTAD DE ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA , MANABI. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1111/1/ULEAM-HT-0013.pdf>
- GAVINO GUTIÉRREZ, A. M., JUSCAMAITA PALACIOS, J., MOLINA CABRERA, S. M., & UBILLUS MENDIETA, A. G. (2015). *DESARROLLO DE UN SERVICIO DE TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE LIMA*. UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS, PROGRAMA DE MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, LIMA.
- generales, m. y. (18 de FEBRERO de 2021). Obtenido de <https://www.mantenimientosbdbn.com/mantenimiento-instalaciones-bares-restaurantes/>
- GUTIERREZ, C. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA*. MEXICO : RED TERCER MILENIO. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- HERNANDEZ, R., FERNANDEZ, C., & BAUTISTA, P. (2014). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION*. MEXICO: INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- (s.f.). *Historia de los restaurantes, pag 595*.
- INEI. (2020). Encuesta Mensual de Servicios, que muestra el comportamiento de las actividades del. LIMA .
- internacioanal, G. (30 de 04 de 2020). Obtenido de <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/que-es-un-servicio-de-alimentos/>
- JIMÉNEZ URBINA, Y. M., & MUÑOZ VEGA, K. C. (2018). *PROPUESTA DE UNA RUTA GASTRONÓMICA, EN LOS PRINCIPALES RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE LAMBAYEQUE*. UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS, FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES , CHICLAYO.
- José, H., & Tomás, C. E. (2015). *EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA CULTURAL. EL CASO PRACTICO DE CACERES (ESPAÑA)*. UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA . CACERES: Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N.º 68.
- La Asociación Peruana de Gastronomía, A. (2020).
- MALDONADO, C., & HERNANDEZ, G. (2011). *Guía Autogestión CalidadServiciosTurísticosComunitarios*. LIMA: Oficina Internacional del Trabajo.
- Montecinos Torres, A. (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible:Planificación de Servicios, Restaurantes, Rutas, Productos y Destinos*. MEXICO: Editorial Porrúa.
- MORFIN HERRERA, M. D. (2006). *Administracion de comedor y bar* (2da edicio ed.). MEXICO: trillas.
- National Geographic, e. e. (2018). Las nuevas propuestas gastronómicas en América Latina de este 2018.
- Niricnck, E., & Poaulain, J.-P. (2007). *Historia de la cocina y de los cicineros*. Zendrera Zariquiey.

- Olvera, L. (2015). *ANÁLISIS DEL TURISMO CULTURAL COMO ESTRATEGIA DE CONSERVACIÓN*. UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, Sistema de Universidad Virtual, GUADALAJA.
- Orozco, C. R. (2021). *tecnicas culinarias* . Obtenido de <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/recomendaciones-de-seguridad-e-higiene-en-la-cocina/>
- Panasiuk, A. (2007). *Tourism Infrastructure as a determinant of regional development*. University of Szczecin.
- PromPeru. (2016). *Peru Mucho Gusto (Como descubrir un país a través de su gastronomía)* . LIMA: Fábrica de Ideas.
- PROMPERÚ. (2017). *presenta estudio sobre turismo*. lima: promperu.
- RAE. (2020). Obtenido de <https://dle.rae.es/restaurante?m=form>
- Real Academia Española. (s.f.). Obtenido de <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Rey, K. E. (2016). *rutas alimentarias, diversificación de la oferta turística y reactivación de las economías locales "La ruta de la miel Pampeana*. UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DE LA PLATA , facultad de ciencias económicas y sociales , CIUDAD DE LA PLATA .
- RUFASTO TORREALVA, D. M. (2017). *La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo*. UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO , FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES. TRUJILLO: ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN.
- Rufasto Torrealva, D. M. (2017). *La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017*. UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO , ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA, trujillo.
- Ruiz-Bravo, R. C. (2010). *La Infraestructura Turística: una Posibilidad de Desarrollo Económico Social*. COLEGIO DE ARQUITECTOS DEL PERÚ, LIMA.
- SALDAÑA TORRES, M. D. (2020). *PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA EL SECTOR*. Universidad del Azuay, Facultad de Filosofía, Letras y, ECUADOR.
- SÁNCHEZ FABRE, A. A. (2003). *PROPOSICIÓN METODOLÓGICA PARA EVALUAR LA PRODUCCIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS ASOCIADOS AL BOSQUE*. UNIVERSIDAD DE CHILE , ESCUELA DE CIENCIAS FORESTALES, CHILE.
- SECTUR, M. (2014). *Infraestructura para el Turismo*. MEXICO.
- VICEMINISTRO DE TURISMO. (2018). *MANUAL DE SEÑALIZACIÓN TURÍSTICA DEL PERU*. LIMA.

Anexos

Unidad temática	Definición conceptual	Problemas	Objetivo	Categorías	Sub Categorías	Ítems	Metodología	
Ruta gastronómica	(Montesinos,2016) es un itinerario con un origen, dimensión territorial que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentales en la producción, creación, transformación, evolución, preservación y salvaguarda consumo de uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural e inmaterial.	<p align="center">General</p> <p>¿De qué manera una ruta gastronómica beneficiaria a los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo, 2021?</p>	<p align="center">General</p> <p>Evaluar una ruta gastronómica que beneficie a los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo, 2021</p>	Restaurante	Mantenimiento de instalaciones	1	<p>Enfoque: Cualitativo</p> <p>Diseño: <u>descriptiva</u></p> <p>Tipo: No experimental</p> <p>Muestra: 10 personas</p> <p>De 20 -60 años</p> <p>Técnica: Encuesta</p> <p>Instrumento: Cuestionario</p> <p>Ficha de observación</p>	
		Problemas Específicos	Objetivos Específicos		Infraestructura turística	-Higiene y limpieza		2
						Cocina		3
						Servicio		4
				Almacenamiento		5		
		¿Cómo es el servicio que brindan los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo ,2021?	Identificar como es el servicio que brindan los principales restaurantes de la ciudad Trujillo ,2021.	Vías de acceso	6			
					Señalización	7		
				Servicios básicos	8			
					Agencias de viajes	9		
				Hoteles		10		
						11		
		¿Cuál es el estado de la infraestructura turística para los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo,2021?	Identificar cual es el estado de la infraestructura turística para los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo,2021.	Servicios turísticos	12			
					13			
		¿Cómo son los servicios turísticos que se brindan para los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo ,2021?	Identificar como son los servicios turísticos que se brindan para los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo,2021	Transporte	14			

--	--	--	--	--	--	--	--

Anexo 01 Tabla 01

Anexo 2: Cuestionario sobre la Propuesta de una ruta gastronómica, en los principales restaurantes de la ciudad de Trujillo, 2021

La elección como muestra de estudio de los principales restaurantes para esta investigación fue al azar, se llevó a cabo en base a una encuesta aplicada a las personas que tienen preferencia por los restaurantes de Trujillo , como son: el romano ,fiestas ,la morena de oro ,el paisa,el mochica.

Instrucciones: Marca con un aspa (x) la alternativa que usted considere conveniente, se recomienda responder con la mayor sinceridad posible. Tome en cuenta la siguiente leyenda:

Tabla 2

CA TE GO RÍ A	Subcategorías
R U T A G A S T R O N Ó M I C A	C1: Restaurante
	1. Usted considera que los restaurantes de Trujillo conservan el mantenimiento de sus locales.
	2. Los restaurantes de Trujillo cumplen con los estándares de limpieza e higiene
	3. Considera usted que los platos típicos de Trujillo son importantes para la ruta gastronómica
	4. Qué restaurante usted considera que es de su preferencia
	5. Considera usted que el servicio de restaurante en Trujillo está mejorando
	C2: Infraestructura turística
6. Considera usted que las vías de acceso se encuentran en buenas condiciones	
7. Considera usted que existe una buena señalización para el acceso a los establecimientos de alimentación.	

	8. Considere usted que los servicios básicos son adecuados para un restaurante, dentro de una ruta gastronómica.
	C3: Servicios turísticos
	9. Considera usted que las agencias de viajes tienen un buen estándar de atención al cliente
	10. Considera usted que las agencias de viajes son muy importantes para la ruta gastronómica
	11. Considera usted que los hoteles son muy importantes para la ruta gastronómica
	12. Considera que los hoteles cumplen con los estándares de una buena atención.
	13. Considera usted que las empresas de transportes son importantes para la ruta gastronómica
	14. Considera que las empresas de transportes turísticas están bien organizados



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

Lima, 1 julio de 2021

Apellido y nombres del experto: GARCIA GARCIA ANCELMO

DNI: 01146518 Teléfono: 956410578

Título/grados: LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN EN TURISMO / MAESTRO EN DIRECCIÓN Y CONSULTORÍA TURÍSTICA.

Cargo e institución en que labora: DOCENTE TIEMPO COMPLETO – UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?									X			Procede su aplicación en la investigación
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?									X			Procede su aplicación en la investigación
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?									X			Procede su aplicación en la investigación
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?									X			Procede su aplicación en la investigación
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?									X			Procede su aplicación en la investigación
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?									X			Procede su aplicación en la investigación
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?									X			Procede su aplicación en la investigación
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?									X			Procede su aplicación en la investigación

Promedio de valoración: 80

FIRMA DEL EXPERTO



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

Lima, 02 de julio de 2021.

Apellido y nombres del experto: Arévalo Zea Fretz

DNI: 43458900

Teléfono: 952607149

Título/grados: Licenciado en Administración en Turismo / Maestro en Gestión Pública

Cargo e institución en que labora: Docente en la Universidad César Vallejo

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SÍ o NO.

	ITEM	APRECIA		OBSERVACIONES
		SÍ	NO	
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?	X		
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con la(s) variable(s) de estudio?	X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se desprenden con cada uno de los indicadores?	X		
6	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema y en un marco teórico?	X		
7	¿el diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?	X		
8	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?	X		
9	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?	X		

SUGERENCIAS: El presente instrumento es aplicable en la investigación.



 FIRMA DEL EXPERTO



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

Lima , 01 de Julio del 2021

Apellido y nombres del experto: Romina Irma Franchi Moncada
 DNI: 74302772
 Telefono: 957156445
 Titulo/grados: Lic. En Administración en Turismo y Hotelería.
 Cargo e institución en que labora: Caunter – Agencia de Viajes Peru Travel SAC.

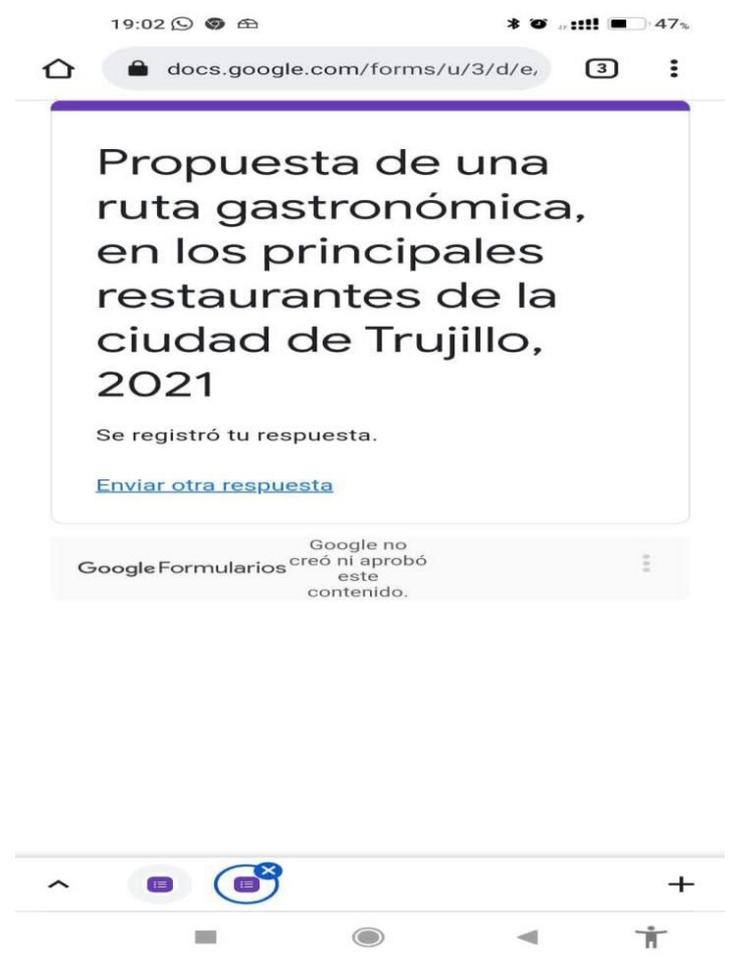
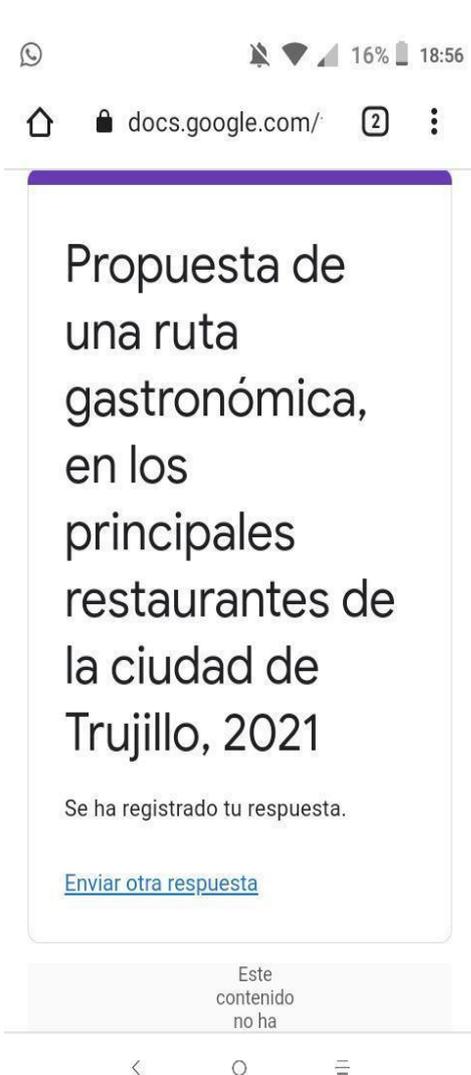
Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SI o NO.

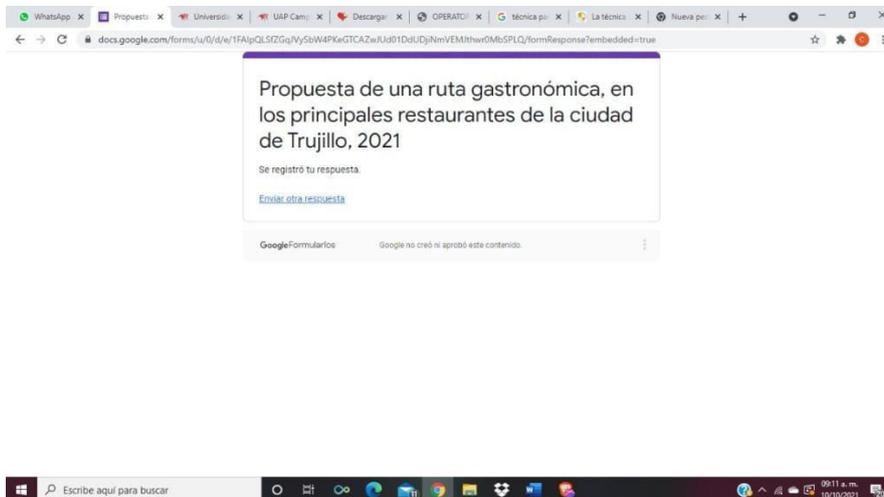
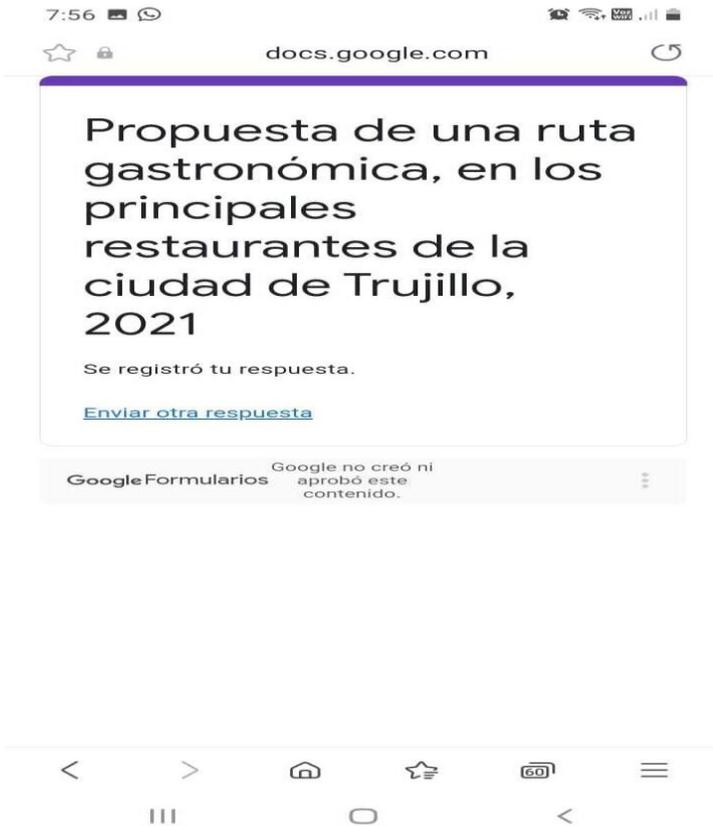
	ITEM	APRECIA		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?	x		
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?	x		
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con la(s) variable(s) de estudio?	X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se desprenden con cada uno de los indicadores?	X		
6	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema y en un marco teórico?	X		
7	¿el diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?	X		
8	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?	X		
9	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?	X		

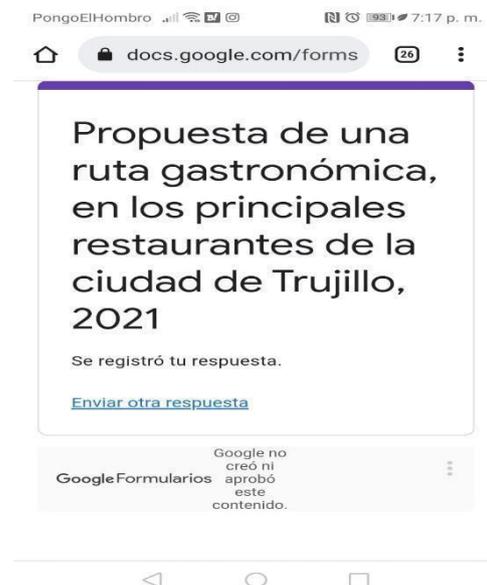
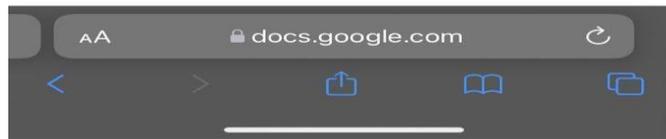
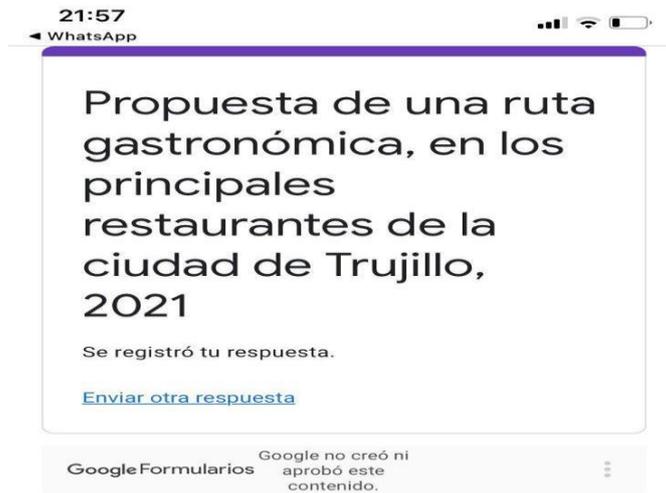
SUGERENCIAS: El instrumento planteado es el adecuado para el desarrollo de la investigación.



 FIRMA DEL EXPERTO









EL CHEF SUGIERE

TATAKI DE ATÚN 59.00
 PARTE DE NUESTRA HERENCIA ORIENTAL ESTÁ CONTENIDA EN ESTA RECETA QUE PONEMOS A DISPOSICIÓN DE SU SELECTO PALADAR. CONOCEDORES DE LOS EQUILIBRADOS Y REFINADOS GUSTOS DE NUESTROS CLIENTES, LOS PONIMOS A PRUEBA CON ESTOS SARTINES DE ATÚN MARIÑADOS CON FINAS ESPECIAS Y SELLADOS CERRAMENTE AL INTERIOR CALOR DE LA PARRILLA HASTA CAPTURAR EL PUNTO EXACTO RECOMENDADO POR EL CHEF... BIEN COCIDO.

SALMÓN & ATÚN A LA PARRILLA 59.00
 DE INCOMPARABLES SABORES SURTEN LA CADA VEZ OFERTAS OPCIONES QUE PONEN A PRUEBA LOS PALADARES MÁS EXIGENTES. NUESTRA SALSA PARRILLA Y EL TIEMPO JUSTO AL BUENO BALD LA ATENTA MIRADA DEL CHEF, LE GARANTIZAN UN MARINAR A SU MEDIDA.

LANGOSTINOS MISTER BERRY 52.00
 EN UNA ATREVIDA PERO DELICIOSA APUESTA, EL CHEF UTILIZA LOS MÁS APETITOSOS Y MEJOR ESCOGIDOS LANGOSTINOS DE NUESTRO MAR, QUE RECUBIERTOS DE COCO Y SUMERGIDOS EN ACEITE HERVENDO, Y COMPLEMENTADOS CON UN EXQUISITO CHUTNEY DE MANZO, SON UNA IMPERDIBLE Y SUPER RECOMENDADA OPCION.

LANGOSTINOS A LA PIEDRA 52.00
 LUEGO DE UNA CUIDADOSA SELECCIÓN, EL CHEF SOMETE AL FUEGO Y AL WHISKY DOS MEJORES LANGOSTINOS, QUE LUEGO DE MARINARLOS EN AJOBLANCO Y OTRAS ESPECIAS OFRECEN UN SUCADO DIGNO DE CONOCEDORES.