



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

**Impacto del turismo gastronómico vivencial en el distrito de
Quequeña en la provincia de Arequipa**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Arquitecto

AUTOR:

Nina Chicaña, Wilson Daniel (ORCID: 0000-0001-5985-9651)

ASESOR:

Dr. Cuzcano Quispe, Luis Miguel (ORCID: 0000-0002-2518-7823)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

LIMA- PERÚ

2022

Dedicatoria

Este trabajo está dedicado a mis padres quienes me brindaron su apoyo incondicional a lo largo de esta travesía y motivándome en los momentos de dificultad, enseñándome que uno puede culminar los objetivos que se propone con persistencia y dedicación.

Agradecimiento

Agradezco a Dios por permitirme llegar hasta este momento, por guiarme y darme fortaleza en los momentos de dificultad, a mi familia por brindarme su apoyo y a mi asesor de investigación por orientarme y poder lograr este objetivo.

Índice de contenidos

Carátula	ii
Dedicatoria.	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de tablas.	vi
Índice de figuras	vii
Resumen	ix
Abstract.	x
I.INTRODUCCIÓN	1
II.MARCO TEÓRICO	9
2.1 Categoría 1: Turismo Gastronómico Vivencial	20
2.1.1 Sub - categoría 1: Impacto económico	30
2.1.1.1. Indicador 1: Economía local.	31
2.1.1.2. Indicador 2: Motivación, turismo y gastronomía	31
2.1.2. Sub - categoría 2: Impacto Ambiental .	32
2.1.2.1. Indicador 1: Agricultura local	33
2.1.2.1. Indicador 2: turismo y sostenibilidad	33
2.1.3. Sub - categoría 3: Impacto Sociocultural	34
2.1.3.1. Indicador 1: cultura local	35
2.1.3.1. Indicador 2: Identidad y Autenticidad	35
2.1.4. Sub - categoría 4: Entorno y Recursos	36
2.1.4.1. Indicador 1: cocina y cultura propia	37
2.1.4.1. Indicador 2: Orientación de destino	37
2.1.5. Sub - categoría 5: Infraestructura gastronómica	38
2.1.5.1. Indicador 1: Rentabilidad	38

2.1.5.1. Indicador 1: Actividades de gestión	38
III.METODOLOGÍA	40
3.1. Tipo y diseño de investigación	40
3.2. Categorías, Subcategorías y matriz de categorización	40
3.4. Participantes.	44
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	45
3.6. procedimiento	48
3.7. Rigor científico.	49
3.8. método de análisis de la información	50
3.9. Aspectos éticos.	51
IV.RESULTADOS Y DISCUSIÓN	52
V.CONCLUSIONES	76
VI. RECOMENDACIONES	78
REFERENCIAS	90
ANEXOS	98

Índice de tablas

Tabla 1 Premio por world trave awards	3
Tabla 2 Lugar de realización de festisabores	5
Tabla 3 Tipologías de turismo	23
Tabla 4 Categoría de la investigación	41
Tabla 5 Subcategorías de la investigación	41
Tabla 6 Nacionalidad de turistas que visitan la ciudad de Arequipa.	45
Tabla 7 Técnicas e instrumentos de recoleccion de datos.....	47
Tabla 8 Tabla de validez de los instrumentos	47
Tabla 9 Matriz de codificación	49

Índice de figuras

Figura 1 Razones de agrado de su visita a la ciudad de arequipa	4
Figura 2 Infraestructura gastronómica en Quequeña	6
Figura 3 Turismo de masas .	18
Figura 4 Origen de la terminología gastronomía	21
Figura 5 Perspectivas de la definición turismo gastronómico	26
Figura 6 Delimitación del distrito de Quequeña	43
Figura 7 Picantería Tiíka	64
Figura 8 Picantería el tío Dario	65
Figura 9 Restaurante dimas	66
Figura 10 Picantería la nueva Palomino.....	67
Figura 11 Restaurant sabores y tradiciones de Quequeña.	68
Figura 12 Agencia turística de la ciudad de Arequipa	78
Figura 13 Ruta turística ruta del loncco.	79
Figura 14 Propuesta de infraestructura gastronómica vivencial.	80
Figura 15 Propuesta de infraestructura gastronómica - comensales	80
Figura 16 Propuesta de infraestructura - manifestaciones culturales	81
Figura 17 Propuesta de infraestructura – área de cultivos.	81
Figura 18 Propuesta de eje turístico y ubicación de infraestructura.	82
Figura 19 Infraestructura de picantería la nueva palomino	84
Figura 20 Costumbres de proceso de preparación	84
Figura 21 Área degustativa en la picantería la nueva Palomino	85
Figura 22 Degustación de la gastronomía Arequipeña por turistas	85
Figura 23 Propuesta de talleres de gastronomía vivencial	86
Figura 24 Desarrollo de actividades al interior de los talleres	86
Figura 25 Uso de techos como biohuertos.	87

Figura 26 Área de cultivo paralelo al área de talleres	87
Figura 27 Área gastronómica	88
Figura 28 Complejo gastronómico vista general	88
Figura 29 Complejo gastronómico vista de techos	89

Resumen

La presente investigación se planteó como objetivo principal el comprender que impactos ocasionaría el turismo gastronómico vivencial en la provincia de Quequeña, A partir del turismo y la gastronomía tradicional del distrito de Quequeña y Arequipeña en el año 2022, el cual lleva hacia un desarrollo sostenible al distrito, por ende, el desarrollo de la presente investigación se justifica en un *enfoque social, cualitativo* y de tipo básico de investigación de *diseño de teoría fundamentada*, por ende, esta investigación se basó en sustentaciones teóricas respecto a cada categoría como turismo gastronómico vivencial por Horng y Tsai, que indicó que el turismo gastronómico es la experiencia del “otro” por medio de actividades enlazadas a la comida, en las que se fomenta la facilidad para la asimilación del aprendizaje, cultural y la asimilación de conocimientos sobre un determinado lugar, determinado por los visitantes como destino. Se empleó como participantes especialistas y equipamientos en el tema de la presente investigación, La dimensión de la muestra se desarrolló por *muestreo no probabilístico* y se basó en el criterio del investigador. así mismo para la validación de los instrumentos utilizados se adquirió a través del juicio de expertos en el tema de investigación. Para la recolección de datos se adquirió por medio de guías de observación y guía de entrevistas y encuestas. El estudio de información fue explicado de forma estructurada según los datos manifestados, llegando a reconocer aspectos que se debe tener en cuenta para el desarrollo del turismo gastronómico de tipo vivencial en el distrito de Quequeña, los cuales son el aspecto cultural, ambiental, social para lograr un desarrollo sostenible.

Palabras Clave: Gastronomía, Impacto, Turismo, Vivencial.

Abstract

The main objective of this research was to understand what impacts experiential gastronomic tourism would cause in the province of Quequeña, based on tourism and traditional gastronomy in the district of Quequeña and Arequipeña in the year 2022, which leads to sustainable development by district, therefore, the development of this research is justified in a social, qualitative and basic type of grounded theory design research, therefore, this research was based on theoretical foundations regarding each category such as experiential gastronomic tourism by Horng and Tsai, who indicated that gastronomic tourism is the experience of the "other" through activities linked to food, in which the facility for the assimilation of learning, culture and the assimilation of knowledge about a certain place is promoted, determined by visitors as a destination. Specialists and equipment were used as participants in the subject of this investigation. The size of the sample was developed by non-probabilistic sampling and was based on the investigator's criteria. Likewise, for the validation of the instruments used, it was acquired through the judgment of experts in the research topic. For data collection, it was acquired through observation guides and interview and survey guides. The study of information was explained in a structured way according to the manifested data, coming to recognize aspects that must be taken into account for the development of gastronomic tourism of an experiential type in the district of Quequeña, which are the cultural, environmental, social aspects for achieve sustainable development.

Keywords: Gastronomy, Impact, Tourism, Experiential.

I. INTRODUCCIÓN

La empresa especialista en consultoría y análisis de datos con sede en Londres, GlobalData (2018). la globalización permite que los consumidores asimilen la variedad de culturas alimentarias hace que los consumidores estén dispuestos a probar nuevas gastronomías, esto genera una creciente demanda de viajeros que buscan una experiencia de viaje única y transformadora. Esto con lleva e impulsa demandas de experiencias culinarias a nivel mundial, debido a que la gastronomía es considerada una herramienta para entender de manera eficiente la cultura y patrimonio de un determinado lugar. GlobalData prevé que estas tendencias de recorridos gastronómicos de lugareños tales como comida al paso también conocida como comida callejera, lecciones de cocina y la cocina casera serán siendo influyentes dentro del turismo culinario.

La Organización Mundial del Turismo UNWTO (2019) menciona que el turismo gastronómico ayuda a maximizar la disposición de las utilidades generadas por el turismo en las localidades rurales. El turismo gastronómico fortalece a todos aquellos que conforman la cadena de valor del área gastronómica especialmente a las comunidades locales de esa forma se consolida la identidad y el sentido de pertenencia y protege la autenticidad del lugar.

Actualmente la organización de las naciones unidas para la educación, ciencia y la cultura UNESCO (2020) menciona que existen dos países con una gastronomía reconocida como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, esos dos países son México y Francia que fueron reconocidos en el año 2010. Así mismo se hace mención que para obtener este título de reconocimiento además de contar con habilidades y riqueza culinaria para preparar estos platillos debe complementarse con estos valores tanto sociales como culturales que va más allá que la gastronomía en sí.

Conforme se ha acrecentado la demanda de turismo gastronómico, en zonas apartadas de la ciudad, la gastronomía vivencial toma protagonismo por lo que se ha hecho presenta la necesidad de requerir espacios especializados para el desarrollo del mismo en los que se divulgue y capacite los diversos aspectos que abarca el turismo gastronómico vivencial.

Según Forbes (2016) La cocina mexicana fue reconocida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en el 2010, Debido a este renombre se realza que la gastronomía en México y tome relevancia considerándose parte importante de la identidad nacional, por su historicidad, creatividad, diversidad y trascendencia. facilitando y creando un camino para acercar a los turistas a la cultura, identidad, costumbres y tradiciones de esta nación.

Según la secretaria de turismo de México SECTUR (2016) la injerencia de alimentos por parte de los turistas representa un 30% de sus gastos y esto genera 1.7 millones de empleos de forma directa. La gastronomía genera una economía de 183 millones de pesos mexicanos, lo cual es un equivalente al dos por ciento del producto interno bruto del país.

La presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana López (2016) menciona los obstáculos que enfrenta la gastronomía mexicana en la actualidad, Son muy diversos, como el medio ambiente, los cambios en los métodos de producción de alimentos, la introducción de alimentos exógenos que alteran el equilibrio de la comida tradicional mexicana, obviamente también los problemas del comercio transnacional hacen que importemos grandes cantidades de nuestros productos nacionales y recibamos otros productos en intercambio. No apto para cocina mexicana.

Así mismo hace mención que respecto al turismo gastronómico nacional este Se ha convertido en el segundo derrame de la economía generada por el turismo en México. La herencia culinaria, los platillos regionales y locales mexicanos se han convertido en uno de los atractivos más fructíferos para los turistas nacionales y extranjeros.

Uno de los elementos más representativos que causa orgullo y es reconocido a nivel internacional y que el Perú puede exhibir, uno de ellos es la gastronomía que, mediante su variedad, sabores etc. el cual promueve y consolida la imagen del país y el turismo y al mismo tiempo impulsa la demanda de productos.

Como menciona Córdova (2016). En la década de los 70 la cocina peruana ya empezaba hacer reconocida, el 14 de noviembre de 1976 el chef peruano Heriberto Vílchez era distinguido como uno de los mejores a nivel internacional en el festival.

Según estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo MINCETUR (2020) La gastronomía se ha convertido en los últimos años en uno de los principales motores del crecimiento económico del Perú, el turismo gastronómico mueve anualmente cinco mil millones de dólares. Así mismo el ex ministro de Comercio Exterior y Turismo Valencia (2018) informo que el turismo genera un millón trecientos mil empleos formales de manera directa e indirecta.

En la actualidad como consecuencia de la reputación que ha ganado el Perú debido a los diferentes reconocimientos que ha ganado a nivel mundial, como menciona el presidente de la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA y MINCETUR (2015) El Perú ha sido reconocido como mejor destino culinario del mundo por ocho años consecutivos en los World Travel Awards, tal como se aprecia en la tabla 1. en la actualidad en pleno 2021, el Perú ha sido nombrado el mejor destino culinario de Sudamérica para 2021 al ganar el galardón presentado por los World Travel Awards.

Tabla 1

Premio otorgado por World Travel Awards como mejor destino culinario

World Travel Awards								
2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Perú	Perú	Perú	Perú	Perú	Perú	Perú	Perú	Italia

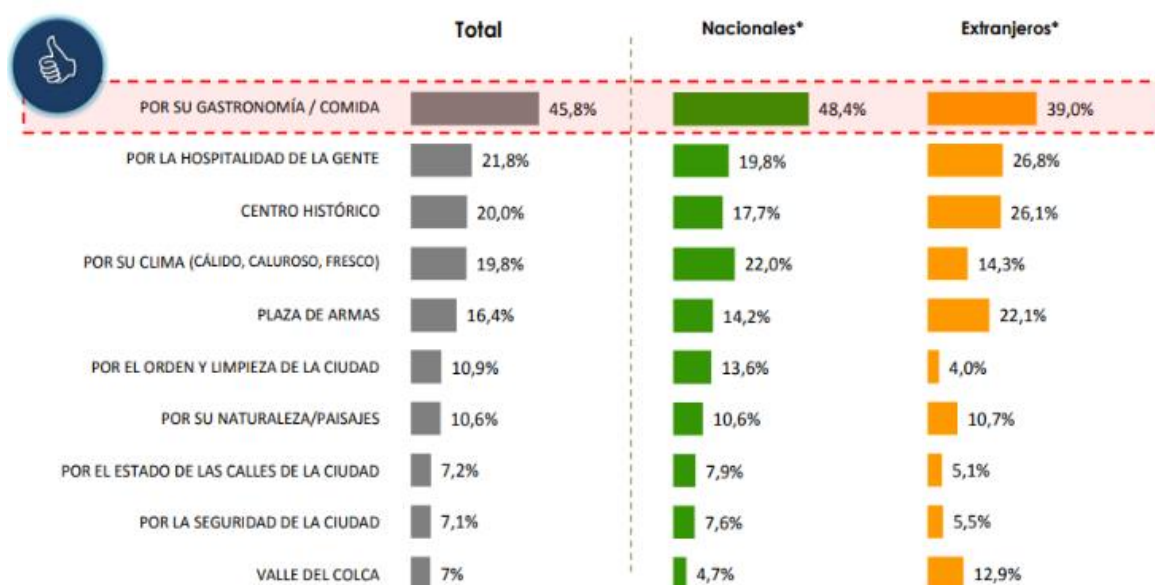
Nota: World Travel Awards

Actualmente se puede apreciar que el Perú a dando importantes avances en los últimos años, por los distintos reconocimientos que ha logrado obtener. Una de las gastronomías regionales más importantes que conforma la gastronomía peruana es la gastronomía arequipeña MINCU (2014) la cual fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación, el 16 de abril del 2014 mediante la resolución viceministerial N° 033-2014-VMPCIC-MC. Incentivando de esa forma la visita de turistas ansiosos de degustar y vivir experiencias del turismo gastronómico vivencial.

En un trabajo de investigación periodística, efectuado por la cadena internacional CNN en español (2018), difunde que la gastronomía Arequipeña es considerada una de las mejores de Sudamérica, simbolizando la variedad gastronómica con la que cuenta el Perú. La gastronomía arequipeña manifiesta una fusión, que toma lo mejor de las culturas precolombinas las cuales se establecieron en la parte sur del Perú, del subsiguiente imperio inca y el influjo de la cocina española. Arequipa uno de los lugares que por largos periodos de tiempo se ha conservado y protegido las costumbres gastronómicas, la cocina arequipeña es una de las más diversas del Perú ya que dispone de 194 platos típicos. Esto es reflejado en una de las razones de agrado de los turistas respecto a su visita a la ciudad de Arequipa tal como se exhibe en la figura 1.

Figura 1

Razones de Agrado con Respecto a la Visita a la Región Arequipa



Nota: MINCETUR-Dirección General de Investigación y Estudios sobre Turismo y Artesanía.

En la actualidad la gastronomía Arequipeña se desenvuelve en restaurantes, en sus tradicionales picanterías, plazas, espacios improvisados. Por ejemplo, uno de los eventos más relevantes de la gastronomía es FestiSabores, es una fiesta gastronómica importante que se realiza en el sur del Perú, la cual es organizada por la Asociación Gastronómica de Arequipa AGAR (2021) Estas festividades se desarrollaron en los distintos lugares a través de los años tal como se exhibe en la tabla 2.

Tabla 2

Lugares de realización de FestiSabores

FestiSabores				
Fecha	2007 - 2009	2010 - 2012	2013 - 2016	2017 - 2019
Ubicación	Plaza de Yanahuara	Centro de convenciones de Cerro Juli	Plaza de Yanahuara	Palacio Metropolitano de Bellas Artes Mario Vargas Llosa

Nota: Festival Gastronómico Festisabores Arequipa

La ruta del lonco es uno de los recorridos turísticos más importantes que se desarrolla en la ciudad de Arequipa, Toro (2012) Otros de los distritos que conforman la ruta del loncco son: Characato, Mollebaya, Yarabamba, Pocsi, Polobaya y Quequeña. En el distrito de Quequeña no existe en la actualidad proyectos integrales dedicados a acrecentar el turismo gastronómico vivencial a si mismo se hace notoria la inexistencia de algún tipo de infraestructura dedicada al turismo gastronómico, las cuales ofrezcan comida tradicional arequipeña y del lugar, a un radio de 1,6 km en los distritos aledaño podemos encontrar restaurantes genéricos, mas no con un enfoque de fomentar el turismo gastronómico los cuales se pueden apreciar en la figura 2.

Figura 2

Inexistencia de Infraestructura Gastronómica en el Distrito de Quequeña



Nota: Se observa la inexistencia de infraestructura evocada a la gastronomía en el distrito de Quequeña.

En la actualidad se puede apreciar que uno de los motivos de agrado de la visita de turistas a la ciudad de Arequipa es su gastronomía la cual se aprecia en la figura1, por ende, genera la creciente demanda de turismo gastronómico vivencial, la cual se hace notoria la falta de una infraestructura evocada al turismo gastronómico vivencial la cual pueda ayudar a promover el desarrollo del distrito de Quequeña. Causal por la cual se plantea una solución enfocada a resolver el problema de inexistencia de un plan específico que revalore el área agrícola del lugar mediante el turismo gastronómico vivencial generando un desarrollo económico y resuelva la carencia de infraestructura y servicios de tipo vivencial y fomente la identidad cultural del poblador.

Otros de los problemas actuales del distrito de Quequeña los cuales están enmarcados en el Plan de Gobierno Municipal de Quequeña por el regidor Cardeña (2019) Escasa infraestructura turística para su promoción y desarrollo, teniendo en conocimiento el potencial agrícola con el que cuenta para el turismo gastronómico, por ende, se hace notoria los escasos ingresos y recursos captados por la municipalidad debido a la falta de generación de empleo.

Así mismo se sabe el potencial con el que cuenta el distrito de Quequeña, los cuales también están enmarcados en el Plan de Gobierno Municipal de Quequeña (2019) este plan de gobierno abarca los años 2019-2022 el cual da a conocer que, cuenta con recursos naturales como su área agrícola poco valorada y potenciales turísticos como su arquitectura colonial y restos arqueológicos y su posición geográfica privilegiada con respecto a los demás distritos aledaños.

De tal forma nace la pregunta de investigación ¿cómo repercute el impacto del turismo gastronómico vivencial, en el distrito de Quequeña ubicado en la ciudad de Arequipa?

De tal modo nace la justificación social de la investigación, considerando el crecimiento de viajeros deseoso por tener experiencias culinarias a través del turismo gastronómico vivencial GlobalData (2018) en la actualidad la gastronomía es considerada una herramienta para entender de manera eficiente la cultura y patrimonio de un determinado lugar, Por otro lado la arquitectura desde un enfoque social se caracteriza por que permite proporcionar soluciones a ciertos problemas que afectan a una determinada sociedad, entonces debemos cuestionarnos si en realidad estamos siendo conscientes de las necesidades que presenta este tipo de comunidad rural.es importante incluir la arquitectura social para que las sociedades se desarrollen de forma sostenible.

Respecto al objetivo general se plantea interpretar como el turismo gastronómico vivencial podría impactar en la provincia de Quequeña. A partir del turismo y la gastronomía tradicional del distrito de Quequeña y Arequipeña, la cual responda a la demanda turística establecida en el distrito de Quequeña por estar considera dentro de una de las principales rutas turísticas de la ciudad de Arequipa.

la presente investigación se planteó como objetivos específicos el comprender como el turismo gastronómico vivencial puede repercutir en la economía local. Como segundo objetivo el entender el impacto ambiental y social que causara el turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña y como tercer objetivo comprender cómo el proyecto puede convertir al sector en un lugar considerable para que responda a la demanda turística establecida en el distrito de Quequeña

II.MARCO TEÓRICO

Para este estudio presentado se procedido a compilar investigaciones teóricas por medio del uso de recursos virtuales. Estas investigaciones previas son referencias que nos permiten fundamentar argumentos sólidos con base y a si comprender la influencia del turismo gastronómico vivencial.

De esta manera, se toman en cuenta estudios previos a nivel internacional relacionados con los temas de la presente investigación. A continuación, se describirá referentes internacionales.

España KPMG (2019) una red global de firmas de servicios profesionales que ofrece servicios de auditoría, en su informe de investigación titulado *La gastronomía en la economía española*, en la actualidad la gastronomía como una cadena de valor que incluye distintas ramas de actividad que abarca desde la producción agrícola seguido por la cosecha y la impartición a través de cualquier tipo de medio desde mercados tradicionales, tiendas de barrio etc., y por su puesto abarcando el turismo que va de la mano con el atractivo gastronómico del lugar. Cuyo objetivo fue comprender las actividades asociadas al termino gastronomía. La metodología que se emplea es mixta se usa el análisis cualitativo para describir y definir que es gastronomía de igual manera se hizo entrevista a expertos. Se concluyo que la gastronomía asocia varias actividades la cual abarca desde la parte de siembra – producción de cultivos hasta la parte de degustación del producto la cual conlleva una derrama de economía para el lugar.

La idea de este informe, se planteó concretamente identificar estas actividades y analizarlas con el propósito de fomentar una reflexión sobre el estado actual de la actividad gastronómica y evaluar su impacto presente y potencial en la economía española. Debido a que palabra gastronomía conlleva una serie de actividades asociadas en la cual genera un flujo económico en cada uno de ellas.

En México, Benítez (2017) en su trabajo de investigación titulado *Turismo gastronómico, los alimentos tradicionales como producto cultural: el caso de Aculco de Espinoza, México*. hace mención que, En la actualidad, A día de hoy las personas se preocupan por los alimentos que ingieren, asimismo, tienen la inclinación en conocer la forma en que estos se preparan, conocer acerca de las

tradiciones y costumbres las cuales estas conllevan, así como ahondar en los procesos de elaboración de estos productos alimenticios. Esto se puede percibir en ciertos turistas, los cuales tienden a ser más rigurosos y de igual forma están interesados e dispuestos a elevar su presupuesto económico para obtener experiencias gastronómicas inmersivas, los cuales hagan único e inmemorable su viaje, estos turistas viajan principalmente motivados por la gastronomía, la cual engloba la parte degustativa, la forma en la que se prepara los alimentos y en algunos casos ser partícipe de esta. La metodología de la presente investigación hace un enfoque mixto, En la cual combino técnicas tanto cuantitativas como cualitativas. cabe hacer mención que se profundizo en un enfoque cualitativo, ya que se hizo uso de la técnica de entrevista a expertos y mediante el estudio de material documental.

La perspectiva objetiva del autor plantea analizar la relación del turismo gastronómico con los alimentos producidos en el sector desde la perspectiva de producto cultural teniendo en cuenta el valor patrimonial que se le puede dar a estos productos para ser aprovechados con fines turísticos por los pobladores de su localidad.

Se concluyo que el turismo se ha convertido de forma indirecta en uno de los principales métodos para el uso y conservación de los alimentos agrícolas tradicionales de los sectores rurales, La cual no solo forma parte de la alimentación de los pobladores, puesto que esta se ha convertido en una de las principales fuentes que genera economía esto se complementa con los atractivos culturales. Los cuales pueden ser aprovechados para crear eventos como rutas, festivales gastronómicos etc. esto con el objetivo que los habitantes no tengan la necesidad de migrar debido a a la generación de una mayor derrama económica a partir de la gastronomía en beneficio de la población local a través del turismo gastronómico.

Bolivia, Gómez (2016) en su trabajo de investigación titulado *turismo rural comunitario y el beneficio en familias del municipio de Pucarani*, tuvo como objetivo determinar la influencia del turismo rural o vivencial comunitario en la economía que genera para los pobladores del municipio de Pucarani Bolivia, así mismo comprender como el turismo rural comunitario contribuye a la reducción de pobreza mediante la generación de empleo en el poblado de Pucarani. La metodología

empleada es deductiva y descriptiva debido al análisis teórico del objeto de la investigación.

Se concluyo que el turismo rural o vivencial comunitario, permite una disposición más amplia de los beneficios económicos y sociales del turismo en la comunidad es, por tanto, una de las de la estrategias más eficaces para suprimir la pobreza en el poblado de Pucarani, la cual es una fuente excepcional que genera empleos e ingresos económicos para la población del lugar, a través de la implementación de un modelo de gestión de base comunitaria la cual produce beneficios socio-económicos para las comunidades dedicadas a la actividad turística rural vivencial.

Argentina, Hernández (2015) en su estudio titulado *Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba*, tesis para optar el grado académico de doctorado en la universidad de Córdoba. El objetivo de esta investigación consiste en acrecentar los conocimientos de destinos de suma importancia para el turismo gastronómico específicamente en Córdoba, de igual manera conocer los factores que ha generado incremento en el número de turistas gastronómicos, comprendiendo el potencial en cuanto a la creación de destinos gastronómicos tomando como punto de estrategia la gastronómico de cada lugar, tales como su situación pertenencia o no la cual este presente como denominación de origen. La metodología que se uso es mixta, pero en general se empleó la metodología cualitativa debido al medio de recopilación de datos que se usó tales como describe, analiza, entrevista y recopila información. Se concluye que el turismo gastronómico es una alternativa estratégica la cual genera un crecimiento para mucho destino incluso si el lugar cuenta con pocos recursos materiales.

Desde la perspectiva del autor el turismo gastronómico genera desarrollo como en el ámbito socioeconómico, el hecho de contar con recursos naturales y un patrimonio cultural y gastronómico los cuales son intangibles y volátiles, pueden ser aprovechado como atractivo turístico.

Colombia, Ramos y Galvis (2017) en su trabajo de investigación titulado, *Turismo gastronómico: una nueva experiencia en Santander – Colombia*, Universidad Externado de Colombia, Facultad de Administración Turística y Hotelera, Bogotá DC. cuyo objetivo fue desarrollar una ruta gastronómica en Santander no solo con la determinación de fomentar la cocina típica del lugar, también se busca pluralizar la oferta turística del lugar como el turismo gastronómico ya que Santander cuenta con una inmensa riqueza cultural la cual se basa principalmente en sus alimentos en arte culinario. La metodología usada es investigación de tipo mixta, concluyeron: Que, a través de un análisis cualitativo, se determinó que Santander cuenta con las características necesarias para desarrollarse como un destino culinario exitoso debido a la diversidad y ventajas de los productos culinarios del lugar.

JeboTip (2021). En su artículo, una revisión crítica del desarrollo del turismo gastronómico en Kenia. *Revista de Gestión Hotelera y Turística*, 4 (1), 27-39. Dedan Kimathi University of Technology. El artículo tuvo como objetivo Una evaluación crítica de la literatura e identificación de lagunas en el concepto de turismo gastronómico dándole un enfoque desde Kenia. La metodología empleada es la descriptiva la cual recurre a la recopilación de datos y el análisis de ellos, concluyo que se requiere promocionar aspectos de turismo gastronomía de cada comarca-provincia si está incluida dentro de un circuito turístico de igual manera indico que se requiere establecer itinerarios de turismo gastronómico y la comercialización de los mismos por medio de promotores turísticos y así mismo se requiere una infraestructura evocada al turismo gastronómico.

Desde la perspectiva del autor deduce que el éxito del turismo gastronómico responde a factores como la comida, cultural, geografía del lugar de destino y la disponibilidad de una infraestructura evocada al turismo.

Nova (2021) en su artículo, *revisión de la literatura sobre turismo alimentario, turismo culinario y turismo gastronómico*. university Liaison Indonesia, BSD City, Serpong, Tangerang. Planteo como objetivo la indagar la comparación del turismo gastronómico y turismo culinario, la metodología utilizada es la investigación cualitativa mediante la recopilación y descripción de información y datos. El autor concluyo que la gastronomía siempre estará relaciona como parte de la experiencia turística de igual forma esta genera un desarrollo económico en la región donde se

desenvuelve, así mismo el turismo gastronómico y el turismo culinario tienen definiciones y objetivos similares ya que el turismo gastronómico incorpora cultura e historia por medio de la gastronomía y el turismo culinario se basa solo en la gastronomía local.

Desde la perspectiva del autor, la escasa diferencia entre turismo culinario y turismo gastronómico es que el turismo gastronómico tiende a incentivar a que el turista conozca la historia y cultura detrás de la gastronomía y el turismo culinario se basa en brindar una experiencia gastronómica al turista con comida local.

Navarrete y García (2018) en su artículo, *Turismo gastronómico: sabor y tradición*. Revista de Investigación en Turismo y Patrimonio, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Plantearon como objetivo comprender algunos rasgos que comprende el turismo gastronómico y recolectar información sobre los productos culinarios que se preparan en México y con la información obtenida proponer estrategias para lograr una mayor difusión del turismo gastronómico. La metodología utilizada es cualitativa la cual se basa en la investigación documental y la recopilación de datos. Concluyeron que el turismo gastronómico es una alternativa para poder acrecentar ingresos en un ámbito económico y buscar la generación de empleos en beneficio de una economía de una determinada localidad. Así mismo también concluyeron que una ruta gastronómica es un itinerario la cual faculta conocer y regocijarse de una forma organizada el proceso productivo desde la parte agrícola hasta la parte degustativa de la cocina local.

Asimismo, también se consideraron estudios realizados a nivel nacional, de los cuales estudios abarcaron similitudes temáticas desarrolladas en el estudio. A continuación, se detallarán cuatro referentes nacionales:

Huancavelica Curasma y Huamani (2020) en su trabajo de investigación titulado *potencialidades del turismo vivencial de la comunidad de huachocolpa, Huancavelica – 2020*, cuyo objetivo fue demostrar el potencial del turismo vivencial que se da en la actualidad por medio de la gastronomía, artesanía, costumbrista y agropecuaria en la comunidad de Huachocolpa, Huancavelica. La metodología se basa en el enfoque cualitativo-descriptivo ya que se describe y determina la

potencialidad del turismo vivencial de igual forma se utilizó información brindada por los pobladores a través de entrevistas.

Se concluyó que uno de los mejores atractivos del lugar es la gastronómica y el ámbito agropecuario a través del turismo vivencial gastronómico el cual se da en la actualidad en la localidad de Huachocolpa, de igual manera falta instruir a la población del lugar para incrementar y fomentar este tipo de turismo.

El punto de vista del autor se basa en que el gobierno local debe encargarse de desarrollar estrategias para lograr la integración y participación de los ciudadanos de esa forma mejorar el bienestar social y reducir el impacto ambiental que pueda ocasionar y generar una mayor derrama económica a través del turismo vivencial

Arequipa Condori y Cerpa (2020) en su trabajo de investigación titulado *complejo turístico-gastronómico vivencial en el distrito de Sabandía-Arequipa*, con el objetivo de determinar cómo el proyecto puede convertir al lugar en un sitio referente que responda a la demanda turística ya establecida que a su vez sea sostenibles con los recursos naturales propios del lugar. A si mismo comprender la actividad que abarca una experiencia turística gastronómica vivencial. La metodología que se usa es cualitativa – descriptiva, cuyo medio se utilizó la recolección de datos, entrevistas y encuestas.

La idea del autor es el desarrollo del turismo gastronómico vivencial a través de un proyecto arquitectónico que se basa en el desarrollo de la agricultura la cual se deriva a la gastronomía y todos los procesos que esta conlleva desde su preparación hasta su degustación. A si mismo aprovechar de manera sostenible los recursos del lugar a intervenir de igual forma la conservación de áreas naturales y medioambiente los cuales complementan turismo gastronómico vivencial.

Lima, Acobo y Sifuentes (2019) en su trabajo titulado *proyecto enoturístico vivencial en el anexo de lúcumo en el distrito de Lunahuaná*, tiene como objetivo el difundir y fomentar la generación de turismo vivencial, mediante su integración al entorno paisajístico y natural, el cual permita el crecimiento del lugar, a base de la actividad turística gracias al derrame económico que generara el turismo vivencial, teniendo como recurso principal la actividad vinícola. La metodología que se usó se

basó en un enfoque cualitativo cuyo medio se utilizó la recopilación de datos, entrevistas y encuestas. Se concluye que una de las actividades principales en poblado de Lúcumo distrito de Lunahuaná es la producción vitivinícola mediante la cual se busca acrecentar el turismo vivencial para lograr difundir el conocimiento de la vitivinicultura a través del turismo vivencial, generando de esa forma recorridos, ferias demostrativas, las cuales enseña el proceso desde la producción agrícola hasta la parte de degustación, esto conlleva a generar un derrame económico en la población de Lunahuaná.

La perspectiva de los autores se basa en generar una propuesta sostenible a través de la vitivinicultura, esta genera el turismo gastronómico vivencial la cual genera mayor tasa de empleo y derrame económico para la población de Lunahuaná.

Lima guardiola (2018) en su trabajo titulado *la sostenibilidad del turismo gastronómico y la implementación de un plan acertado para los pueblos de cabo rojo y lajas, Puerto Rico*. Se plantea como objetivo el establecer un plan estratégico para el impulso del turismo gastronómico para lajas y cabo rojo municipios ubicados en puerto rico, el cual sugiere la incorporar de sitios de interés como los son lo gastronómico, la agricultura que deriva en las artes culinarias y los puntos culturales que son de interés histórico. Esta variedad de ofertas proporciona la oportunidad de contar con una experiencia vivencial en el lugar.

La metodología para este trabajo investigativo se usó una metodología mixta ya que concluye que para llevar a cabo este proceso y desarrollar un plan estratégico sustentables, no se puede depender de una sola metodología. La metodología cualitativa se empleó la recopilación de datos. Se concluye que el proceso de investigación del presente documento demuestra los beneficios que trae el turismo gastronómico, sobre todo en lo socioeconómico crea un impacto positivo en los países en los cuales se desarrolla el turismo gastronómico

Desde la perspectiva del autor establece que el turismo gastronómico genera un impacto positivo en el aspecto socioeconómico también se pudo cerciorar que el acrecentar el turismo gastronómico genera nuevas actividades y oportunidades de negocios los cuales conllevan a la creación de empleo y reducción de pobreza.

Chiclayo, Castro (2019) en su trabajo titulado *La gestión municipal y su impacto en el turismo gastronómico y artesanal del distrito de Monsefú*. Cuyo objetivo es determinar el impacto que genera una gestión municipalidad al turismo gastronómico del lugar. La metodología usada es mixta recurre a la recopilación de datos entrevistas. Se concluye que no se genera un impacto óptimo por medio de las gestiones municipales hacia el turismo gastronómico debido a que no existe alternativas, estrategias administrativas de crecimiento y desarrollo para el turismo gastronómico.

La perspectiva del autor comprende que para impulsar y consolidar generando un impacto positivo al turismo gastronómico se requiere estrategias administrativas para gerenciar un plan concertado por parte de la municipalidad para poder potenciar el desarrollo del turismo gastronómico.

El *marco histórico* incluye una explicación detallada del desarrollo histórico en el contexto de cada categoría desde diferentes puntos de vista, también es una narración descriptiva que identifica claramente como se desarrolla, como aprecio, profundiza el objeto de estudio en el tiempo Carrasco (2005), Se explicará el límite de los hechos pasados de las categorías, distinguiendo el tiempo que han transcurrido desde su origen, incluyendo el desarrollo que tuvieron hasta llegar al estado actual, al momento de someterlo a estudio. Por ende, el marco histórico de las categorías se describirá en el transcurso de la historia considerando a nivel global y nacional que para este presente estudio es Perú.

En esta categoría: ***Turismo gastronómico vivencial***, se describe desde su origen hasta la actualidad a nivel global, como el turismo gastronómico se ha venido desarrollado.

En este apartado realizamos primero una introducción al Turismo Vivencial para poder comenzar a crear una idea sólida de la esencia del concepto; y en segundo lugar, se continuará con una revisión de la literatura para poder profundizar más y que el lector termine con una idea clara y precisa del concepto y objeto de estudio.

Como indican varios autores: Grande et al., (2005). A fines de la década de 1990, se pudo visualizar como gran parte de turistas comenzaba a interesarse más

por los servicios turísticos que usaban, planificaban sus propias vacaciones y actividades de ocio durante el año, he incremento su interés de ser participe continuamente en la creación de sus planes turísticos, tales como (hospedaje, comida, actividades, etc.). Todos estos sucesos sugieren que el turismo ha ido evolucionando paulatinamente a lo largo de los años, planteando formas alternativas de turismo donde ha ido tomando importancia y relevancia la calidad, preocupación por el medio ambiente, flexibilidad, personalización e innovación, lo nuevo es particularmente relevante. Así se puede comentar la fase de desarrollo por lo que está pasando el sector turístico, haciendo de lado al turismo de masas, el cual está enfocado a un turismo de sol y playa, de bajos costos y desinterés hacia el medio ambiente y la cultura local.

Algunos de los factores más influyentes a este sector son, por un lado, que las personas cambien su vida, sus gustos y preferencias cambien con el tiempo y, por otro lado, el constante avance de la tecnología y la información.

El turismo vivencial también conocido como experiencial fue especificado por Dimitrova (2017) como una tendencia que emergió rápidamente en sector del turismo. Alrededor de la década de 1990, comenzó a aparecer una nueva forma de turismo, se empezó a marcar una diferencia una nueva forma de turismo, distinto del turismo de masas de los años 80 tal como se muestra en la Fig. 03. Así, próximo a los años de 1990 y en el nuevo milenio, se comenzó a ser notable la presencia del turismo vivencial también conocida como experiencial en la literatura turística de todo el mundo.

Figura 3

Inexistencia de Infraestructura Gastronómica en el Distrito de Quequeña



Nota: apogeo del turismo de masas Brasil 1980.

Como se ha mencionado anteriormente, la actividad turística está experimentando en la actualidad ciertos cambios y deberá adaptarse a los nuevos requerimientos de las necesidades turísticas. Tal como mencionan Fuentes et al., (2016) indico que las experiencias que requieren y buscan los turistas no solo se basan en la calidad y la satisfacción.

Aunque existió el turismo cultural anteriormente en un estado superior, aparece a finales de los 80 como una nueva forma de turismo. Espeso (2019) mencionaron que se caracteriza por contemplar un conjunto de actividades como visitas a edificios monumentales, eventos culturales, museos, participación en cursos, seminarios, eventos gastronómicos, etc. Hoy, es parte del fenómeno de la globalización y masificación. Ritzer (1993) indica que los turistas culturales tienen cada vez más experiencia y los servicios de turismo cultural son cada vez más estandarizados y menos atractivos para ellos.

Así se comienza a dar una nueva manera de viajar Mazarrasa (2016) Así el turismo cultural contribuyo a dar lugar al Turismo Creativo y vivencial o Experiencial, una de las propuestas más novedosas y con más futuro para el turismo, para unos turistas que no sólo quiere contemplar, sino ser participe.

el turismo vivencial según Ritchie (2009) define el turismo vivencial como un tipo de turismo que permite a los turistas visitantes expandir su creatividad a través de la oportunidad de dejarlos ser participe activamente en las experiencias del lugar que están visitando. Por otra parte, UNESCO (2006) hizo mención en el año 2006, que es un tipo de turismo que tiene la particularidad de hacer que los turistas interactúen de manera que se sientan ciudadanos, refiriéndose a la parte afectiva, educativa, social y cultural, entre otras.

Actualmente el éxito del turismo vivencial según Kieffe (2018) radica en su autenticidad, variando según el lugar, patrimonio, paisaje, cultura y las características propias de los ciudadanos. Los visitantes están buscando exactamente eso, aprecian algo diferente, aprende algo nuevo, descubre la diferencia de este lugar de origen y vuelve con una historia y una de algo nuevo vivido Según el autor el turista actual busca la autenticidad del lugar lo que deriva en lo que es el patrimonio del lugar, el entorno paisajístico y lo más importante la cultura del lugar lo cual deriva en la gastronomía que actualmente es un elemento muy ligado a la cultura del lugar y uno de los principales motivos para visitar un lugar en la actualidad.

A continuación, se describirá diferentes definiciones de turismo vivencial según varios autores para poder concluir en una definición.

Como definición según Holbrook y Hirschman (1982) hacen mención que se podría definir que el turismo vivencial es la experiencia, es una circunstancia personal, en la que el elemento principal son las emociones del individuo, que van ligadas a los productos y servicios consumidos los cuales crean los estímulos.

Como segunda definición Sancho (1998) El turismo vivencial es la experiencia que viven los visitantes, la cual representa uno de los cambios más destacados en la demanda turística. Eso se debe a que los viajeros tienen más variables para juzgar la calidad de la experiencia turística obtenida, se decantan

menos por los paquetes turísticos estandarizados y demandan diversidad a la hora de elegir los productos.

Como tercera definición Carballo et al. (2021) El turista de un destino turístico no se limita a realizar un viaje físico. El verdadero viaje está dentro de la persona y se expresa por las percepciones subjetivas y personales creadas en el entorno del lugar visitado.

Como definición de Turismo vivencial se podría definir como las experiencias auténticas que se podrían adquirir por medio de la cultura del lugar, las cuales los participantes denominados turistas podrían adquirirlas por medio de la participación e inclusión a la cultura del lugar, como lo es el área gastronómica, como mencionan Engen y Mehmetoglu (2011) Hay que tener en cuenta que los consumidores estarán dispuestos a pagar un precio superior a cambio de una experiencia vivencial conquistadora, lo cual es beneficioso para la población del lugar dado que genera un incremento de su economía local.

2.1 Categoría 1: Turismo Gastronómico Vivencial

¿Qué se comprende por turismo gastronómico vivencial?

según lo que indica la Organización Mundial de Turismo OMT (2014). El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que implica el desplazamiento de personas a lugares fuera de su lugar habitual de residencia por motivos personales, empresariales o profesionales. A estas personas se les llama visitantes (pueden ser turistas o excursionistas, residentes o no residentes). A su vez, la gastronomía se define como la combinación de los aspectos culinarios con los aspectos culturales que conforman cada sociedad o comunidad.

La terminología gastronomía no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocina, sino también la relación que los individuos establecen con su entorno, de dónde obtienen sus alimentos, el modo y la forma en que ellos lo emplean para su degustación y todos los fenómenos sociales o culturales asociados al consumo de preparaciones culinarias. Diccionario etimológico (2012). La terminología gastronomía es un derivado de la palabra griega "gáster" o "gastros" tal como se muestra en la Fig. 03, la cual se podría interpretar a la lengua

española como estómago y “gnomos”, conocimiento o ley, por ende etimológicamente se traduciría como “ley del estómago”.

Figura 4

Origen de la terminología gastronomía



Nota: Sabor de Grecia – restaurant de España

Según el diccionario de la Real Academia Española RAE (2014) Hizo mención que el termino gastronomía es el “Arte de preparar una buena comida” o la “afición de comer con delicadeza”. La gastronomía comprende el estudio de la cultura y la comida, pero a menudo se piensa que el término se refiere solo al arte de cocinar y los platos alrededor de la mesa. La gastronomía también estudia los diferentes componentes culturales, cuyo eje central siempre será la cocina, además de ser un elemento de la industria turística, por lo que su promoción y desarrollo son importantes para poder ofrecer productos alimenticios de calidad.

A si mismo indican los autores Navarrete y Muños (2018) El turismo es el conjunto de fenómenos que exhiben los turistas cuando entran en contacto con la industria turística, los gobiernos del país vendrían a ser anfitrión, las comunidades anfitrionas, las universidades, los colegios y las comunidades, en un proceso de transporte y recepción de algunos turistas.

A si mismo según Navarrete y Muños (2018). mencionó que los autores Kraft y Hunzinker contemplan una definición de turismo como un conjunto de relaciones y fenómenos creados por el movimiento y permanencia de personas lejos de su lugar de residencia, cuando estos movimientos y regularidades no están motivados por una actividad lucrativa.

Según la mención de Cueva y Galarza (2021) Es importante distinguir, en primer lugar, a los turistas que comen fuera de casa porque se encuentran lejos de su alojamiento habitual, de aquellos cuya elección de destino está directamente relacionada con la gastronomía. El turismo culinario se trata de visitar productores de alimentos mayores o menores, asistir a festivales gastronómicos y buscar restaurantes o lugares específicos donde la degustación y toda la experiencia inherente es la principal razón para visitar viajar.

En un segundo informe emitido por la organización mundial del turismo OMT (2017) En cuanto al turismo gastronómico, se presentaron unas sesenta buenas prácticas de diferentes países en temas como estacionalidad, formación e innovación, iniciativas relacionadas con las tecnologías de la información y la comunicación de itinerarios y viajes relacionados con bebidas alcohólicas del lugar tales como el vino.

Acorde a la publicación denota que en lo que esta referido a la motivación de los turistas, la experiencia vivencial gastronómica actualmente a día de hoy se a convertido en un punto importante en los itinerarios de los turistas tales como visitar un museo, regocijarse de buena música local, admirar y maravillarse de la arquitectura local del destino. La publicación subraya que, en lo que se refiere a la motivación de los turistas, la experiencia gastronómica es hoy tan importante como visitar un museo, disfrutar de la música o admirar la arquitectura de un destino. En este ámbito, el turismo gastronómico tiene unas grandes posibilidades para mejorar la gestión de los destinos, potenciar la cultura y contribuir a otros ámbitos, como la agricultura y la producción de alimentos del lugar.

Por otro lado, según indica Gastal y Costa (2020), En los últimos años, emergió un turismo que ha empezado a buscar restaurantes y lugares públicos donde degustar comida local. Este nuevo apartado a dado origen a lo que

actualmente se conoce como turismo gastronómico, que sigue creciendo y tomando mayor relevancia. En todo el mundo se denota que empiezan a surgir personas que viajan para descubrir, probar y experimentar nuevos sabores, tanto en restaurantes como en ferias gastronómicas, cenas medievales y otros muchos eventos locales los cuales les brinden experiencias vivenciales. A si mismo es importante diferencia los tipos de turismos los cuales se muestran en la tabla 04.

Tabla 3

División del mercado turístico

Tipologías de Turismos	
Turismo de Negocios	No es afectado directamente por las temporadas turísticas, las personas de negocios arriban durante todo el año, por lo general, a las grandes metrópolis, que son los lugares propicios para su actividad.
Turismo Religioso	El objetivo principal de este tipo de turismo esta evocado a una promesa de fe, tal como recurrir a peregrinaciones o romería a sitios que son de suma importancia y se regocijan de un gran prestigio en el ámbito de la Fe.
Turismo Científico	Incluye viajeros altamente intelectuales: historiadores, escritores, arqueólogos, sociólogos, economistas y otros profesionales independientes, que viajan con el objetivo principal de analizar en profundidad su país o país de origen, los campos correspondientes a su profesión, especialización o maestría. .
Turismo Cultural	Corresponde a flujos de visitantes que observan museos, monumentos, obras de arte y sitios arqueológicos, y se forman imágenes de los lugares a partir de algunos de los valores que han visitado y analizado.

Turismo Gastronómico	Son personas que viajan para disfrutar de deliciosos platos de la cocina internacional. Este turismo cada día cobra más importancia, es por ello que los países están interesados en mejorar su cocina nacional, con el fin de establecer una imagen que pueda incentivar a los turistas interesados en la gastronomía
Turismo Estudiantil	El beneficio radica en la conciencia que se va formando en el individuo sobre la importancia que tiene el visitar nuevas culturas en sus viajes para su formación intelectual, pues nadie puede omitir la asimilación y comprensión de otras culturas que se adquiere a través del turismo.

Nota: Tabla de elaboración de tipologías de turismos según Tabares (1986).

Una vez se defina las tipologías de turismos se procederá a definir el termino turismo gastronómico, En la literatura turística que analiza el ámbito de la gastronomía referida a la comida, se hace evidente una variedad términos, a comprender como, por ejemplo: turismo enológico y gastronómico, turismo gourmet, turismo de degustación y mucho más frecuentemente turismo culinario y turismo gastronómico. Ellis et al. (2018) argumentaron que los últimos términos descritos anteriormente son muy parecidos y por ende se utilizan indistintamente en algunas ocasiones, por ende, estas terminologías como lo son “turismo culinario” y “turismo gastronómico” suelen utilizarse frecuentemente en contextos levemente diferentes. Y la definición de cada uno de estos términos simboliza diferentes perspectivas dentro de la estructura del turismo como tal, como lo son anfitrión-huésped.

Turismo culinario: es la terminología más conocida adoptada para describir una forma de turismo que acentúa significativamente una relación entre el interior y el exterior creada a través de la comida como cultura

Este término a en el transcurso de la literatura destacada, se utiliza para incitar un nexo innegable e intrínseco entre comida y cultura, el cual marca su

diferencia de otros términos de similar parentesco. Por ejemplo, Ellis et al. (2018) indican que el turismo culinario es la experiencia del “otro” por medio de actividades vinculadas a la comida, en las que se induce la facilidad para la asimilación del aprendizaje cultural y la asimilación de conocimientos sobre el lugar de destino y su población. La comida en el turismo culinario es observada como un medio para asimilar experiencias culturales; por ende, el turismo culinario se puede definir como la experiencia a través de las actividades alimentarias y la asimilación consecuente de la cultura local, así como por las ansias detrás de la participación de los individuos.

Después de definir el término turismo culinario, el término con más frecuencia de uso es el *turismo gastronómico*, una de las definiciones más usadas la cual demuestra el uso de este término es la de Hall y Sharples (2003) en su libro *Food Tourism Around The World*, Hall (2006) en cuanto el turismo culinario está referido a la comida y las actividades entorno a ello, en términos de consumo de la cultura local. El turismo gastronómico hace referencia a aquellas experiencias físicas, motivadas por las ansias del turista de relacionarse con los alimentos locales lo cual conlleva desde el proceso de agrícola hasta concluir con la parte preparativa y degustativa.

Según indicaron varios autores Ellis et al. (2018) como una definición breve, la importancia del turismo gastronómico se basa en la experiencia física encarnada y sensual en sí misma, que puede adquirir un individuo, mientras que la definición de turismo culinario se basa en la obtención de información cultural por medio de la experiencia física, ambas terminologías se usan para comprender las ansias y actividades respecto a los alimentos para los turistas.

La diferencia de términos tales como turismo culinario y turismo gastronómico según O'Mahony (1999) analiza la “gastronomía” según el lugar que ocupa la comida en la cultura y el estilo de vida de la sociedad. Si bien la cultura es básica para poder comprender el significado relacionado con este término, como es el caso del turismo culinario, esto representa un enfoque más direccionado al anfitrión. De forma abreviada es decir que el turismo culinario está referido a la experiencia cultural vivida por los visitantes denominados turista, el turismo

gastronómico se refiere a la posición en el que se establece la comida en la cultura del anfitrión.

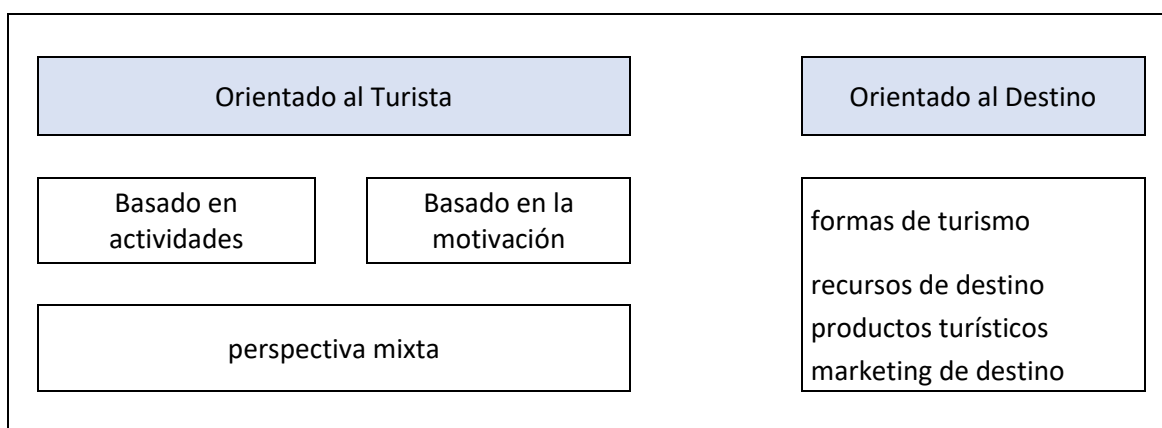
Lo que se puede comprender a partir de lo anterior es que exista una preferencia por términos orientados al consumidor que incluyan ideas sobre cultura y comida. El término evaluación de la relación entre la comida y la cultura y los turistas puede considerarse valioso para explorar la experiencia turística en esta etapa del estudio, en relación con la investigación realizada desde la perspectiva de los turistas en la siguiente sección.

Perspectivas del término turismo gastronómico por los turistas

Según Ellis et al. (2018). Además de ser notable la variedad de términos diferentes para el turismo gastronómico, así mismo existe una gran variedad de perspectivas las cuales describen lo que realmente representa la comida en el turismo. Es definido, sin embargo, que hay múltiples intersecciones entre estas perspectivas las cuales se aprecian en la Fig. 05.

Figura 5

Perspectivas en la definición del turismo gastronómico



Nota: Obtenida del artículo What is food tourism

Perspectiva basada en actividades: la perspectiva fundamentada en actividades comprende una definición de turismo gastronómico en función a la participación del turista en experiencias vinculadas con la comida, posiblemente referidas más concretamente a experiencias sensoriales y culturales.

Según Presenza y Chiappa (2013) indican que el turismo gastronómico vivencial es cualquier experiencia relacionada con los productos culinarios del lugar de destino. Desde este enfoque el turismo gastronómico puede ser tanto la interacción directa entre el turista con los alimentos del lugar de destino, participación por parte de los turistas en actividades más abundantes relacionada con los productos alimenticios, como visita a lugares donde se producen los alimentos como lo son los predios agrícolas, clases de cocina o eventos en los que el turista pueda interactuar de forma directa tales como eventos temáticos relacionados a la preparación de estos alimentos.

La perspectiva fundamentada en la actividad en ciertos casos se vincula menos con la comprensión la cual es la actividad involucrada, pero se da un mayor énfasis por los tipos de experiencia que se facilitan por medio de esta actividad y específicamente Everett (2009) denotan esta perspectiva en relación a la experiencia alimentaria como una experiencia de tipo sensorial. Otros que toman esta perspectiva debaten la experiencia que abarca el turismo gastronómico como una actividad cultural.

A si mismo Timothy y Ron (2013) El predominio de este punto de vista en la definición del turismo gastronómico sugiere una tendencia en la literatura relevante donde la definición se basa en las actividades físicas realizadas por los turistas. Sin embargo, debe reconocerse que, aunque se usa con frecuencia, esta visión es de naturaleza muy amplia y, por lo tanto, es probable que sugiera que cualquier experiencia gastronómica en un destino determinado puede clasificarse como turismo culinario.

Es por ello que McKercher et al. (2008) critican que la definición común evocada en las actividades alimentaria puede dirigir a representaciones poco sensatas del turismo gastronómico. Como consecuencia, el turismo gastronómico parece ser más importante y más popular, en términos de participación turística y número de turistas propuesto por la industria, donde puede no representar la importancia real del turismo gastronómico.

Perspectiva basada en la motivación: Desde un punto de vista basado en la motivación, las ansias de experimentar la cocina o las experiencias vinculadas con

la comida de un destino en particular, se convierte en un motivo de suma importancia para la elección de un destino. Por ejemplo, Presenza y Iocca (2012) describen el turismo gastronómico como un comportamiento de viaje motivado por las ansias de poder experimentar ciertos alimentos del lugar de destino. De igual manera Smith y Costello (2009) define el término comida como un recurso primordial que impulsa a las personas a viajar y visitar un destino en particular por los productos del ámbito gastronómico únicos del lugar” a si mismo menciona que desde una perspectiva, la comida también puede tomar posición como una motivación para elegir un destino en particular.

A si mismo Bertella (2011) indica que el turismo gastronómico es una forma de turismo en el que la alimentación se convierte en uno de los factores que motivan al turista. Mientras que Su (2013) sugirió que los turistas pueden estar parcialmente o completamente por una experiencia gastronómica, así mismo indica, la comida es uno de los factores de motivación a la hora de elegir un destino, pero no siempre es primordial factor de motivación para elegir un destino.

La perspectiva basada en la motivación Ellis et al. (2018) en comparación a la perspectiva basada en la actividad, está más basada en la experiencia que se adquiere, esta perspectiva del turismo se enfoca en las ansias de los turistas el de poder tener experiencia, en comparación de la actividad física que realizan. Este enfoque implica que las experiencias adquiridas por lo turistas se basan en los alimentos del lugar y no motivados por otros factores, por ende, no se puede clasificar como turismo gastronómico a los turistas en los cuales uno de sus motivos de visita los destinos no fue su gastronomía.

Perspectiva mixta: Desde un enfoque de una perspectiva mixta, mediante la adhesión de dos o más perspectivas ya establecidas conforman una nueva categoría de definición. Por ejemplo, una definición de turismo gastronómico fundamentado tanto en la perspectiva de actividad y motivación Ellis et al. (2018) define el turismo gastronómico como la actividad de los turistas motivados primordialmente por el interés de degustar comida del lugar de destino. A si mismo indica que la vinculación entre las perspectivas fundamentadas en la motivación y la actividad es innegable, dado que el degustar los alimentos no solo es una única

“actividad de turista – visitante” dado que es la actividad que está motivada principalmente por la actividad de la comida.

En definición esta perspectiva, es una categoría menos voluptuosa. Hace presente un marco de pensamiento crítico viable para posteriores debates sobre lo que realmente conforma el turismo gastronómico. Se determinó que cada categoría tiene problemas asociados que influenciaron el valor de la perspectiva, sin embargo, al fusionar estas perspectivas puede reducirse potencialmente los problemas.

Perspectiva gastronomía y el turismo gastronómico en el contexto del destino: presenta perspectivas muy variadas para definir el turismo gastronómico que presenta la perspectiva del destino. La comida usualmente suele verse como un elemento único que sigue en la industria del turismo en un destino. A si mismo el turismo gastronómico, situado como un elemento que coadyuva a formas mas amplias de turismo como, por ejemplo, turismo rural, turismo patrimonial. O la gastronomía como un apartado del turismo, se debate como un factor incluida en una cultura, sociedad, oferta turística, economía o como un conjunto de factores determinantes de atracción según, Wan y Chan (2013) indican que, en lugar de formar un tipo distinto de turismo, indican que el turismo gastronómico es una subcategoría del turismo cultural.

A si mismo Ellis et al. (2018) argumentaron que el turismo gastronómico también se posiciona como un componente o categoría del turismo rural en determinados casos, donde se asume que los productos gastronómicos locales, las experiencias culinarias o la cultura culinaria son en realidad medios idóneos para desarrollar productos de turismo rural, en vez de generar un producto turismo gastronómico. Desde este punto de vista, la gastronomía puede contemplarse además como un elemento de amplios conceptos, como la oferta de experiencias turísticas de un destino. Wan y Chan (2013) si bien la gastronomía es un elemento de entre varios de la oferta de los destinos, los destinos han empezado a asimilar realmente la importancia de la gastronomía como punto de estratégico de venta del marketing para estrategias turísticas.

Si bien la gastronomía es relevante y valiosa, se puede considerar un factor en el contexto más amplio de la experiencia y el atractivo del destino. La presencia de este punto de vista sugiere que existe un debate en curso sobre si el turismo gastronómico puede verse como una forma distinta y valiosa de turismo, o si contribuye significativamente a las formas más antiguas de turismo.

Algunos académicos sugieren que el turismo gastronómico puede incluso ser un tipo de turismo "pasado de moda", lo que implica que tiene un lugar temporal en la investigación turística.

2.1.1 Sub - categoría 1: Impacto económico

Según Severiche et al., (2017). el turismo sustenta la lógica de los efectos económicos positivos que superan la percepción de las consecuencias sociales negativas. los impactos económicos generados y que se pueden visualizar desde una perspectiva positiva los más mencionados son: producción de ingresos, aumento de la capacidad empresarial, la generación y creación de empleos, repartición de los ingresos, la tributación al Producto Interno Bruto (PIB), los efectos de reasignación de los ingresos, los efectos multiplicadores y la diversificación económica.

Así mismo según Torre y Scarborough (2017). Algunos de los efectos negativos incluyen inflación, especulación de activos del rubro inmobiliario, fuga de beneficios económicos, demanda turística volátil, distorsiones en la economía local, costos de oportunidad y dependencia de divisas debido al turismo creado.

En cuanto a la medición de los impactos económicos Aguinaldo et al. (2015) Los impactos económicos a menudo pueden apreciar de que se pueden demostrar a corto plazo y son sencillos de medir, y no hay la existencia de un método de medición completamente delineado y ampliamente aceptado.

El entorpecimiento para lograr calcular el impacto económico del turismo es que se estructura en una cadena productiva multifacética que afecta a muchas actividades productivas. La importancia de analizar estos impactos reside en la generación de conocimientos utilizados por los gobiernos y las organizaciones no gubernamentales para reducir las pérdidas de turismo o promover la experiencia positiva de toda la gestión ambiental sostenible, la cultura social y económica.

2.1.1.1. Indicador 1: Economía local

Según Castillo et al., (2018). El desarrollo local desempeña un papel importante en los diferentes territorios, debido al uso de recursos endógenos, con el fin de promover la dinámica económica y mejorar la calidad de vida de la población, especialmente para los países subdesarrollados que presentan problemas económicos. La teoría del desarrollo local se produce debido a la necesidad de proporcionar una solución a las diferencias en territorio, pobreza y neoliberalismo.

El desarrollo local “es una sucesión endógena registrado en pequeñas unidades territoriales y asentamientos humanos capaz de promover el dinamismo económico y la mejoría en la calidad de vida de la población

Según Severiche et al., (2017). El turismo es una actividad que ofrece nuevas oportunidades, especialmente "para áreas menos desarrolladas y periféricas, se ha convertido en un impulsor para lograr objetivos económicos y sociales de las mismas.es por tanto que se busca comprender como influye en su economía local.

Para poder establecer el impacto del turismo en el desarrollo económico, se aplican una variedad de: instrumentos, metodologías o modelos de medición. Algunos de ellos, esencialmente se caracterizan por medir el impacto de la actividad turística a nivel global de la economía.

2.1.1.2. Indicador 2: Motivación, turismo y gastronomía

Los nexos centrales para las motivaciones incorporan la cultura, los diferentes puntos de vistas denominados perspectivas en el texto anterior, la actividad, la salud, la experiencia, el turista, la satisfacción, la gestión y el marketing el comportamiento de los consumidores y la autenticidad, lo cual demuestra como la motivación se convierte en un factor primordial en una variedad de puntos de vista.

Según se puede apreciar en el texto anterior es la complejidad del turismo gastronómico desde un punto de vista de la motivación, el turismo gastronómico conlleva más que sola la definición de comer, si no que se fundamenta en elementos de clase creativas. El turismo gastronómico entendido desde la perspectiva de los turistas se trata de experiencia cultural “una experiencia autentica y adquirir un aprendizaje cultural”, atractivo sensorial “ocasiona un deleite

sensorial por medio del gusto, el olfato, el tacto, etc.”, relaciones intrapersonales “interacción social con los individuos del lugar por medio de la experiencia”, emoción “ una experiencia emocionante diferente, sensación de liberalismo o escapismo” y preocupación por la salud “aumento de la sensación de bienestar”

Según indican Ellis et al. (2018) se basa en una experiencia satisfactoria y memorable la cual proporciona un significado para el individuo. Es una combinación de necesidad y razón para viajar. Es una experiencia de significado, consumo y estatus. La motivación intrínseca incluye la forma en que hablamos de ello, mientras que la motivación extrínseca incluye a dónde viajan los amantes de la gastronomía para aprender a fin de desarrollar habilidades y adquirir conocimientos en el proceso. Las motivaciones van desde encontrar una auténtica experiencia hasta asistir a eventos culinarios. Así, la motivación se puede comprender como un elemento indispensable en el proceso de diseño y creación del turismo gastronómico, desde lo físico a lo fisiológico, desde la seguridad a las necesidades culturales y sociales. También se incluyen una motivación de pertenencia y necesidad personal, la necesidad de prestigio (gastronomía y lujo), de estatus o de autorrealización. Así, la motivación representa una multiplicidad de deseos y necesidades.

2.1.2. Sub - categoría 2: Impacto Ambiental

El impacto ambiental generado por el sector turismo en sus diferentes ámbitos puede ocasionar impactos positivos como negativos según Severiche et al., (2017). Las actividades turísticas pueden generar varios impactos positivos en el medio ambiente, lo que se considera el beneficio de aumentar la conciencia de los turistas sobre el uso racional de los recursos naturales, mientras que la concentración masiva de turistas en un espacio determinado inevitablemente tendrá un impacto negativo que podría afectar gravemente su biodiversidad.

A si mismo Molina y Moya (2021) mencionaron que el paisaje es una de las tendencias principales del turismo e influye en su fortaleza económica. Dado que se pueden observar impactos negativos de las actividades sobre el medio ambiente, son fácilmente comprobables debido a que el turismo es una actividad heterogénea que potencia el uso de los espacios naturales y construidos, se

exceden los límites adecuados de ciertas áreas para las cuales no se dispone de tiempo de regeneración naturalmente o por intervención humana.

Para el Programa Ambiental de las Naciones Unidas, los impactos ambientales negativos más visibles de las actividades turísticas son diferentes tipos de contaminación (agua, aire, sonidos, visual), la sobrepoblación de un lugar y por ende el congestionamiento ocasionado por el mismo, problemas de uso de la Tierra, rotura ecológica, daños naturales y generación de desechos. A si mismo también existe impactos positivos según Bernard et al. (2016). Entre los posibles impactos ambientales positivos se encuentran la preservación de los espacios naturales y construidos, la mejora de la calidad ambiental y la mejora de la infraestructura del lugar.

2.1.2.1. Indicador 1: Agricultura local

Entre los recursos naturales se abarca específicamente el sector agrícola del lugar dado que este tipo se basa en la gastronomía vivencial y se vera afectado de forma directa ya sea de forma negativa o positiva.

Según indica Rodríguez et al., (2015). El turismo es un particular consumidor de recursos naturales, ya que estos recursos son la base de su desarrollo. El turismo contribuye así a los impactos ambientales acelerados a través de alguna forma de su manifestación. No es raro que la actividad, si no se considera un factor agravante importante, se considere una causa de degradación ambiental local junto con otras actividades económicas como la agricultura y la silvicultura.

2.1.2.1. Indicador 2: turismo y sostenibilidad

el turismo es un sector que ha demostrado ser altamente potencial para generar economía y por ende bienestar en la sociedad receptora, sin embargo, este potencial está regulado por fines sostenibles, relacionados con la compatibilidad del equilibrio ambiental, uno del aspecto a tener en cuenta son los recursos naturales, según Araña y León (2017) La visión de la sostenibilidad es una visión dinámica de la evolución del turismo, en la que se persigue el objetivo de conseguir que el destino turístico sea capaz de proporcionar bienestar para las generaciones futuras sin menoscabar su capacidad de generación de riqueza. Para ello, es necesario

actuar en el presente de modo que los comportamientos de los turistas sean compatibles con la preservación de los recursos naturales.

2.1.3. Sub - categoría 3: Impacto Sociocultural

Según Marins et al., (2015). Las actividades turísticas que se generan en un área donde interactúan personas de diferentes culturas y nivel socioeconómico Esta interacción causa influencia en las manifestaciones culturales y las tradiciones culturales, sobre los valores y comportamientos sociales; y no es indiferente en la identidad de una comunidad de receptora.

A si mismo Peric (2018) menciona que, aunque los aspectos del turismo no están definidos con exactitud, se han hecho varios intentos a lo largo de las décadas para identificar los cambios que ha hecho el turismo en las comunidades locales. Los impactos sociales del turismo son diversos y dependen en gran medida de una serie de factores como el tipo de turistas, el grado de desarrollo turístico y las condiciones económicas, socioculturales y políticas de las comunidades locales. Del mismo modo, el nivel de impacto social puede variar, dependiendo del cambio específico creado en la comunidad y la capacidad de obtener y asimilar este cambio.

Los impactos sociales positivos según Severiche et al., (2017). pueden conducir a un mejor bienestar social de los actores y las localidades involucradas. La población local ajusta su comportamiento de consumo ampliando su gama de necesidades y acelerando el cambio social. Además, se resalta la mejora de la infraestructura local, las nuevas perspectivas sociales, la movilidad y la integración social, así como el aumento de la conciencia social. Los impactos positivos en la cultura incluyen el intercambio cultural, la modificación de valores internos, la preservación de activos tangibles e intangibles y la recuperación de espacios en estado de abandono

A si mismo los impactos contrarios a lo positivo según Mathew y Sreejesh (2017). los efectos sociales negativos son la migración descontrolada, el crecimiento descontrolado y desbordante de las ciudades, el aumento de la fragmentación espacial, el estrés, el daño social y la desintegración local. Los impactos culturales negativos más citados en la literatura son la falta de

especificidad de la cultura local, lo artificial de intercambios y espacios, la copia de estereotipos y la creciente pérdida de disfrute y resentimiento entre los turistas y lugareños.

2.1.3.1. Indicador 1: cultura local

Se explica como las formas en que el turismo transforma los sistemas de valores sociales y colectivos, los patrones de comportamiento, las estructuras comunitarias, los estilos y la calidad de vida la cultura local que en ella se enmarca sus tradiciones y costumbre. En la misma línea, la OMT (2001) determina que los impactos socioculturales del turismo como "el resultado de las relaciones sociales mantenidas durante la estancia del visitante, la intensidad y duración son causados por factores específicos de un determinado espacio y tiempo.

2.1.3.1. Indicador 2: Identidad y Autenticidad

La cultura está directamente ligada a la motivación, el desarrollo físico, rural y regional, el patrimonio, la identidad y el turismo cultural, que luego se crea un nexo a conceptos como el turismo auténtico y el turismo gastronómico. La gastronomía es una "referencia cultural" del que se contiene información completamente única sobre la producción y la cultura y la geografía del destino de donde proviene según Montanari, (2009) algunos de estos parecen situar productos alimenticios, estilos de vida, estilos de cocina o ciertos platillos que figuran como representación de destino, lugar de origen.

Según Ellis et al. (2018) analizaron lo que nombran como fusión francesa de Laos' para comprender el cómo o se entiende la historia de la colonización y el desarrollo cultural representado a través de la comida. Los elementos que conforman la gastronomía de un lugar están intrínsecamente ligados al lugar en el que se cultivan y de donde provienen. Y pueden ser considerados una "expresión de formas locales de consumo y de prácticas locales de cultivo o producción entrelazadas al territorio y a su historia por ende" a si mismo la comida de un lugar de destino puede permitir el aprendizaje en relación con tipos específicos de alimentos. Así mismo Ellis et al. (2018) argumentaron que el turismo gastronómico permite incorporar el conocimiento de diferentes culturas, el turista gastronómico demanda experiencias sobre la identidad y autenticidad de la cultura local. El

turismo gastronómico forma una presencia física, desde un punto de vista cultural el cual deriva en el comportamiento, el conocimiento y las costumbres del lugar lo que su une y por ende crea un sentido de identidad y lugar. Es una cultura que es física, del gusto, de la experiencia y de la compra, en definitiva, participativa

La gastronomía adquiere una forma de representación del idioma, el origen y la evolución del lugar, ya que la gastronomía se comporta como el símbolo de la cultura de un lugar. El diseño de cualquier tipo de oferta de turismo gastronómico no será factible si no tiene en cuenta las características culturales del lugar de destino. La gastronomía ofrece al turista acceder al patrimonio cultural e histórico de los destinos a través de la degustación gastronómica y la experiencia y la compra de objetos.

2.1.4. Sub - categoría 4: Entorno y Recursos

Según indica Yeoman (2012) aunque se vive en una sociedad muy acelerada, la cual deriva en limitaciones de tiempo, el turismo se ha convertido en una forma de fugar de lo cotidiano. La autenticidad es un aspecto importante de la experiencia del turismo gastronómico, usualmente la gastronomía se percibe como un concepto de lugar y cultura con nexos con la identidad, la formación de lugares, la orientación del destino y los platos más representativos. Los Platos representativos o icono es una salida de la autenticidad y se puede ver un bucle con motivaciones tales cómo, desarrollo sostenible, comunidades locales y turismo gastronómico. La autenticidad por medio de otros nexos se conecta con la creación de lugares, la geografía, la cultura y el gusto. Así, la autenticidad y el turismo gastronómico juegan un rol muy importante. Existen nexos evidentes a medida que los turistas demandan una alternativa a la homogeneización de la vida cotidiana. La autenticidad como búsqueda de la alteridad de los turistas.

Según MacCannell (1973) es la creencia perdurable en el desarrollo y justificación de la experiencia turística de un destino y que la comida actúa como una experiencia de diferencia desde el punto de vista de los turistas, pero se convierte en una identidad para los lugareños al posicionarla contra otros,

A si mismo Ellis et al. (2018) indican que la autenticidad y la comida están enlazadas por aspectos culturales, históricos del lugar. Para el turista gastronómico,

esta es la procedencia y el patrimonio, los detalles de dónde, cómo y quién genera los productos alimenticios los cuales derivan en la gastronomía local. El turismo gastronómico y la autenticidad también se enlazan con lo social y lo cultural o capital cultural y la aglomeración de conocimiento acompañado con la gastronomía y vacaciones a través de habilidades, inmersión o medios de exposición. Tales experiencias acumulables, se transforman en grandiosas fuentes de capital social y cultural y un medio de gran trascendencia para diferenciarlos.

2.1.4.1. Indicador 1: cocina y cultura propia

Según Ellis et al. (2018) indican que la gastronomía se vincula a través de la comida del lugar y la cultura, la imagen del lugar, el desarrollo del turismo, por lo tanto, la comida esta anexada ampliamente a la comunidad y la región con el turismo y, por ende, el valor intrínseco del lugar (incluidas los individuos), en lugar de la ubicación en sí misma, es un enfoque de gestión y comercialización del turismo gastronómico.

La comercialización o el marketing del turismo gastronómico genera una imagen y un sentido de lugar para una determinada comunidad. El turismo gastronómico es lo que crea lazos que permite la unión de las comunidades y las partes interesadas, creando un sentido de lugar, propósito y visión desde el proceso de sembrado de los productos agrícolas hasta la parte degustativa por los turistas.

El turismo es un elemento que estimula la participación de las comunidades, por lo que tiene un capital político que fomenta el desarrollo rural y regional. Ciertos platos tienen un atractivo icónico, debido a la herencia cultural e histórica y la imagen asociada con el lugar, por lo que la comida tiene una posición de destino y un atractivo comercial

2.1.4.1. Indicador 2: Orientación de destino

La orientación de destino tiene nexos de forma natural con las formas de turismo, la imagen del lugar, los recursos, los productos y gestión y comercialización. En un contexto más extenso, la orientación hacia el destino se sobrepone con las experiencias, las motivaciones y la gastronomía, el lugar y la cultura. Por ende, lo referido a el patrimonio y la cultura del destino es equivalente a lo que es el turismo gastronómico, ya sea Escocia y haggis o Italia y la pasta. El platillo no solo como un 'dispositivo cultural', portador de su conocimiento cultural y movimiento de

pueblos, sino también como un símbolo nacional replicado en todo el planeta. La gastronomía se posiciona indiscutiblemente como un vestigio de la cultura, que conserva información del patrimonio cultural del lugar de destino.

Según indican Ellis et al. (2018) el patrimonio juega un rol fundamental en la imagen y la orientación del lugar de destino como nexos de su imagen y el renombre, el posicionamiento adquirido y la marca. Getz et al., (2014) el destino es la abscisa sobre el que gira el turismo, combinado con el producto y la experiencia con el turismo, una cocina local es igualmente una conformación de cultura en una persistente evolución como resultado de un acuerdo constante entre las comunidades locales y los turistas. Según Avieli (2013) La orientación es la historia y la cultura de los destinos, por lo que la gastronomía genera imagen y posición ante el mundo.

2.1.5. Sub - categoría 5: Infraestructura gastronómica

Esta referido al espacio donde se desarrolla la gastronomía para concertar objetivos definidos, Cano et al., (2021) mediante la utilización de recursos humanos como materiales para lograr ofrecer productos y servicios gastronómicos al sector turismo los cuales contemplen sus necesidades y expectativas, todo esto es posible mediante una infraestructura adecuada, ya sea mediante una restauración en el casonas las cuales se adapten a la función de centro gastronómico o una infraestructura nueva que contemple las actividades que se desarrollaran evocadas al ámbito de la gastronomía.

2.1.5.1. Indicador 1: Rentabilidad

Nexo existente entre los beneficios y recursos que brinda el proyecto y las inversiones financieras, a través de servicios que no eclipsan los valores culturales del inmueble Velázquez (2017) Asimismo, las actividades que se desarrollan en el predio generan empleos cuantificables y por ende utilidades para la conservación y mantenimiento del inmueble ya sea que este considerado patrimonio o infraestructura contemporánea.

2.1.5.1. Indicador 1: Actividades de gestión

Esta referido a las actividades realizadas para lograr objetivos definidos, utilizando tanto recursos humanos como materiales para lograr y obtener altos rendimientos

económicos que justifiquen los esfuerzos para restaurar y preservar una casona para adecuarla a un fin específico Velázquez (2017) por ende, su objetivo es planificar, coordinar y controlar estas actividades y recursos para hacer efectiva la implementación de las intervenciones, de acuerdo con el alcance establecido.

III.METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

Este presente trabajo de investigación explica el alcance de la presente investigación que se emplea al contexto específico de estudio. asimismo, Nicomedes (2018) detalla que el diseño de esta investigación es un proceso básico el cual sigue el investigador para contestar al problema identificado.

El tipo de investigación que se aplicará es de naturaleza básica, Nicomedes (2018) dado que se caracteriza por incrementar el conocimiento sobre un tema en específico, para la presente investigación permitirá incrementar el conocimiento sobre los impactos del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña, así mismo permite servir como base para las investigaciones aplicadas.

Enfoque, En el presente trabajo de investigación se basará en un enfoque cualitativo. Cueto (2020) Por definición, la investigación cualitativa está orientada a la producción de metadatos, como el habla y la expresión de las personas, y su expresión en forma de conductas conversacionales y escritas, así como observables. Puesto que se caracteriza por recopilar información y originarse dentro de un marco teórico y desarrollarse, con el objetivo de incrementar el conocimiento del tema.

Diseño de investigación, En cuanto al diseño de la investigación para este trabajo se basará en teoría fundamentada Espriella y Gómez (2020) Esto obliga al investigador a confrontar el contenido de diferentes etapas de entrevista u observación con conceptos teóricos que surgen del intento de identificar los temas fundamentales.

Como medio de la obtención de datos se efectuará a través de fichas de observación y guías de entrevistas y encuestas semiestructuradas.

3.2. Categorías, Subcategorías y matriz de categorización

El enfoque de esta investigación se deriva de uno o dos temas en específico, donde deben ser descritos con ideas claras que nos guíen en el proceso de estudio. Según la investigación, estas son categorías que nos ayudarán a identificar conceptos que

nos permitan explicar el tema con validez teórica. Urbano (2016) Además de definir los límites y el alcance de la investigación, también logra categorizar conceptos en subcategorías. A continuación, se detallarán las categorías y subcategorías utilizadas en el estudio:

La presente investigación tiene como categorías y subcategorías: como única categoría tenemos, turismo gastronómico vivencial y como subcategorías, impacto económico, impacto ambiental, impacto sociocultural, infraestructura gastronómica, entorno y recursos.

Tabla 4

Categoría de la investigación

Numero	Categoría
Categoría 1	Turismo gastronómico vivencial

Tabla 5

Subcategorías de la investigación

Categorías	Subcategorías
Turismo gastronómico vivencial	Impacto económico
	Impacto ambiental
	Impacto social
	Infraestructura gastronómica
	Entorno y recursos

Después de definir las categorías y subcategorías, se consolida una matriz de categorización donde radicarán los problemas y objetivos, que será básicamente esencial para la investigación y juega un papel importante. Son importantes porque se relacionan con características y propiedades cualitativas de un fenómeno Carballo y Guelmes (2016) Así presenta de manera clara y moderada la realidad actual vista por el investigador, y al investigarla se obtienen varios conocimientos sobre el problema presentado. Por tanto, es necesario una matriz de categorización, la cual se puede visualizar en anexos.

3.3. Escenario de estudio

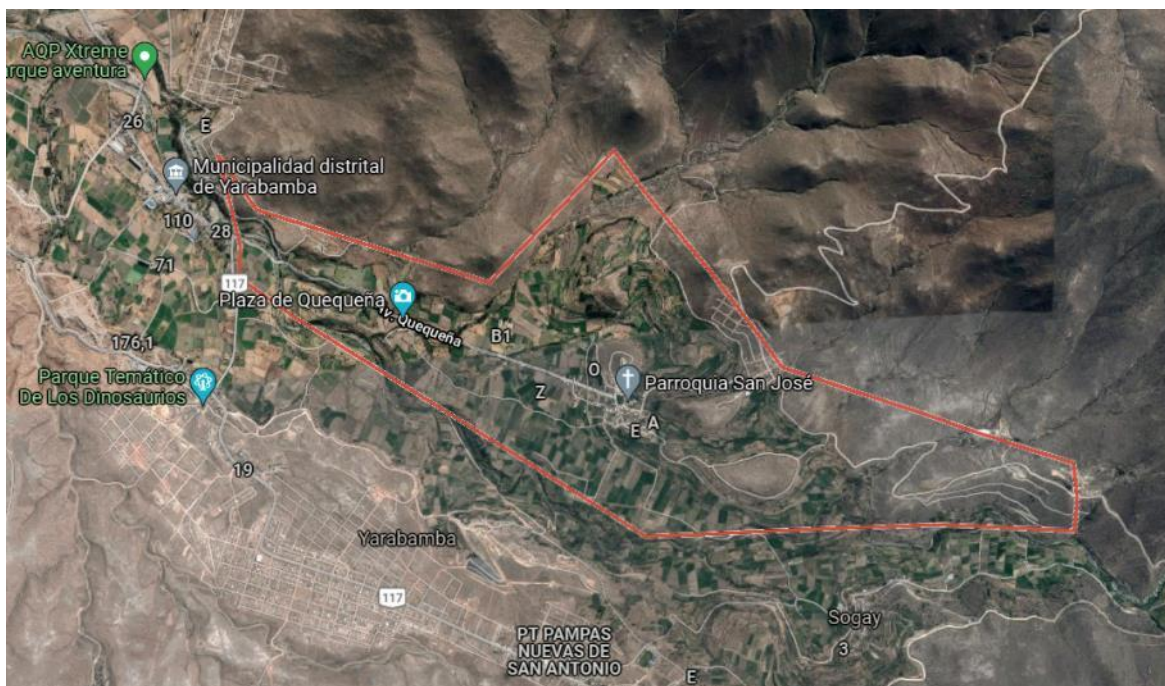
Se define como el lugar donde se realizará la investigación, con características físicas del entorno, dimensiones espaciales o distribución del entorno social, de los cuales se inician intercambios directos con dichos participantes y recursos útiles para lograr nuestros objetivos de investigación. Alejo y Osorio (2016) luego el escenario de estudio presenta un ambiente para obtener información con las condiciones requeridas por la investigación y determinadas desde el enfoque de investigación.

El escenario comprende el distrito de Quequeña es un distrito muy antiguo; ubicado en el Perú en la ciudad de Arequipa, este maravilloso y místico sitio guarda entre su territorio una impresionante historia que se remonta a la época de las sociedades de cazadores-recolectores. Este distrito viene siendo parte de la modernidad y a lo que la mayoría de la población lugareña se dedica e invierte es en la agricultura, pero con el su antecedente de pasado milenario con el que cuenta el distrito, actualmente vienen trabajando en todo lo que respecta al turismo, debido a que cuenta con un gran pasado histórico de los cuales a día de hoy se puede apreciar tales como, los petroglifos que se han encontrado actualmente.

Los distritos con los que limita son, por el norte limita con el distrito de Mollebaya, por el sur con el distrito de Polobaya, por el este con el distrito de Pocsi y por el sur con el distrito con el río del distrito de Yarabamba. A continuación, en la figura cuatro se demarcará el área de estudio y sus colindancias.

Figura 6

Delimitación del distrito de Quequeña



Nota: Google maps

El distrito de Quequeña presenta una topografía irregular ondulada y relieve muy accidentada con cerros, pampas, quebradas, rinconadas, andenes y algunas llanuras en la parte baja de los cerros los cuales comprenden altitudes de 2300 a 3000 metros a nivel del mar, el Clima es templado seco, considerándose una temperatura promedio anual de 19 C con escasas de precipitaciones y humedad relativa media de 26% semejante a las demás provincias de Arequipa.

Así mismo la población de demográfica del distrito según INEI (2017) es de 4784 de población censada y se estima que la población total sea de 5043, se estima una población de 18 a 34 años de 527, 35 a 49 años de 464 y de 50 a 74 de 368 habitantes, a nivel socioeconómico la agricultura es la mayor fuente de sustento y de ingreso para el poblador de Quequeña seguido por el turismo.

3.4. Participantes

En este presente estudio se especifica la población, muestra y muestreo para sacar conclusiones detalladas para el estudio, ya que se detalló cada factor que se tuvo que considerar para la selección de los participantes, que incluye conceptos de investigación poblacional, criterios de muestreo y muestreo técnico Ángel et al. (2016) Así, el investigador tiene la capacidad de identificar rápidamente de estos temas para detallar los casos y proporcionar información completa y precisa, y poder analizar e interpretar los datos obtenidos.

Se aplicará un método de muestreo no probabilístico, técnica que sigue los criterios fijados previamente por el investigador y que se caracteriza por la selección de elementos con características similares a partir de la información obtenida y validada. Otzen y Manterola (2017) es decir, no se utiliza la fórmula, sino los criterios del investigador para la selección representativa, y de esta forma, él recoge y extrae mejores aportes e información para el estudio.

El método de muestreo no probabilístico hace que el investigador seleccione una muestra de en función de su juicio subjetivo de la población *por conveniencia o de acuerdo con el criterio del investigador*, este también es el método utilizado por investigadores que consiste en seleccionar una muestra accesible.

En la presente investigación se seleccionarán como participantes arquitectos especialistas y/o profesionales, turistas y equipamientos urbanos que nos ayudarán a recopilar datos y tener ideas claras sobre el problema para luego dar respuestas a la presente investigación. Los turistas que más llegan a la ciudad de Arequipa según Mincetur (2019) nos da una relación de nacionalidades que más recurren para hacer turismo en la ciudad de Arequipa los cuales son los siguientes.

Tabla 6*Nacionalidad de turistas que visitan la ciudad de Arequipa*

Nacionalidad	%
Sudamérica	45.7%
Europa	28.3%
Norte América	21.3%
Oceanía	2.0%
Asia	1.7%
Centro América	0.7%
África	0.3%

Nota: Ministerio de comercio exterior y turismo

Según Mincetur (2019) las características de los turistas que visitan la ciudad de Arequipa son los siguientes 50% del turista de nacionalidad extranjera son féminas y viceversa, de igual modo el principal motivo según un 80.3 % es vacaciones los culés en un 34.3 % son de una edad de entre 25 – 34 años seguido por un 33.7% de edad de entre 15 – 24 años.

Como segundo participante de gran importancia para la presente investigación es el poblador local dentro de los cuales se encuentra la población dedicada al rubro de la agricultura y turismo del distrito de Quequeña y Arequipa, y a su vez se abarcará como población a los diferentes especialistas, docentes y arquitectos que tengan especialización respecto al tema relacionado al turismo y la gastronomía.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

En este estudio se especifican las técnicas y herramientas del estudio entendidas como un procedimiento específico y medio de obtención de datos o información importante para el estudio, así como un recurso o formato que se utiliza para registrar u obtener información Arias (2012) por lo que es de suma importancia identificarlos para que el investigador obtenga los datos necesarios y pertinentes de acorde a los objetivos preliminarmente planteado de la investigación.

Esta técnica se explica Alegre (2021) como un conjunto de procedimientos que le permiten al investigador implantar relaciones de categorías, también trata estrategias para la obtención de la información solicitada, formando así nuevos conocimientos de lo que se requiere investigar, mientras que el procedimiento describe el desarrollo técnico condiciones.

La presente investigación utilizara la *técnica de observación*. Ruiz (2018) es un conjunto de técnicas y herramientas destinadas a estudiar y valorar un fenómeno, un individuo o un grupo de personas. La cual implica una forma de acercarse a la realidad del sujeto para conocerlo, las técnicas observacionales no se suscitan o relacionan con el objeto observado, los fenómenos simplemente ocurren espontáneamente y el experto u observador los observa y estudia.

Como segunda técnica *guía de entrevista*, Granados (2020) la guía de entrevista es una técnica de interacción personal que permite cambiar libremente el orden, la forma de hacer preguntas y el número de preguntas. Hay una pauta que se puede modificar según las preferencias del investigador sin alterar el objetivo, así mismo es asistido por medio de la grabación mayormente de audio para después ser analizado de ante mano debe existir un consentimiento de los individuos/especialistas entrevistados.

Como tercera técnica *guía de encuesta*, Granados (2020) Es una técnica que permite el estudio de fenómenos generalmente de carácter o enfoque social el cual busca abundar en sus componentes no directamente, por medio de la experiencia de individuos de una determinada sociedad.

De tal modo. Estos instrumentos están sometidos a la validación, ser validados mediante el criterio de especialistas, ya que serán ellos los cuales determinen si el instrumento mide la categoría en materia. Avello et al. (2019) es decir, es un método efectivo y válido para probar la confiabilidad de un instrumento a emplear, si es útil para lograr el propósito para el cual fue desarrollado.

Tabla 7*Técnicas e instrumentos de recolección de datos*

Técnica	Instrumento	Propósito
Ficha de entrevista	Guía de entrevista	Obtener la perspectiva de especialistas.
Ficha de encuesta	Guía de encuesta	Obtener el punto de vista de la población involucrada en dicha actividad.
Observación	Ficha de observación	Realizar observaciones sistemáticas y fácticas en el contexto de la localidad donde se desarrollará el análisis de investigación.

Tabla 8*Tabla de validez de expertos e instrumentos*

Instrumento	Fecha de validación	validador
Guía de entrevista	27-02-2022	Dr. Arq. Cuzcano Quispe, Luis Miguel
semiestructurada, Guía de encuesta	25-02-2022	Mg. Mendoza Ancota, Ronal Eduardo
semiestructurada y ficha de observación	15-03-2022	Mgtr. Gonzalo Presbítero Rodríguez
	25-02-2022	Arq. Mgtr. Palomino Bellido William

3.6. procedimiento

Como cada investigación se basa en un proceso de pasos o etapas a seguir, de manera organizada, seguidamente se muestra la secuencia que conlleva desde la elaboración del marco teórico, seguidamente por los de más temas de esta investigación.

Fase 1: Selección del tema, se genera en respuesta ala observación de la problemática que se da en la localidad de Quequeña basada en el turismo y la gastronomía, la cual es generada por la falta de un equipamiento.

Fase 2: Descripción del acercamiento temático, en la cual se expone el crecimiento turístico el cual se relaciona con la gastronomía la cual se da en el mundo y parcialmente Sudamérica y Perú.

Fase 3: Elaboración del marco teórico e histórico, se determinó el marco teórico a través del cual se obtuvo las categorías, en la cuales se define las subcategorías e indicadores de cada una, a través de citas involucradas con el tema de investigación.

Fase 4: enfoque metodológico. Se plantea el enfoque que llevara la presente investigación de acuerdo al alcance y enfoques que se tomara.

Fase 5: determinar objetivos, se establece los objetivos generales los cuales derivan en objetivos específico los cuales son la finalidad de esta investigación

Fase 6: identificar técnicas e instrumentos, se define las técnicas que se emplearan para la recolección de datos y las herramientas con subcategorías y métricas para que el proyecto se de interés y relevante de lo que se desea analizar

Fase 7: matriz de categorización, ya con las herramientas a utilizar, se ejecuta la matriz de categorización determinando definiciones conceptuales, sub categorías, métricas fuentes técnicas e instrumentos.

Fase 8: aplicación de instrumentos, se aplica los instrumentos que se consideraron los cuales son análisis de casos de estudios similares y ficha de observación.

Fase 9: redacción de resultados, se redacta y contracta los resultados obtenidos atreves de los instrumentos y su aplicación.

Fase 10: Finalizar conclusiones y recomendaciones, conclusiones y recomendaciones se especifican por los objetivos de la presente investigación.

3.7. Rigor científico

En este sentido, se trata de transparencia de conceptos a lo largo del desarrollo la presente investigación, lo que implica que la aplicación de los procedimientos es correcta y determinada para el análisis, concretamente los datos recogidos en el campo son correctos. Toledo (2017) Se toma el rigor científico para producir un trabajo de calidad que sea fiable, digno de confianza y transferible entre instituciones de investigación e investigadores, y que se posible que el investigador interprete y explique completamente las experiencias de los participantes de una manera consistente y fácil de entender.

Tabla 9

Matriz de codificación

Categoría		Subcategoría	
Código	Denominación	Código	Denominación
C1	Turismo gastronómico vivencial	C1.1	Impacto económico
		C1.1.1	Economía local
		C1.1.2	Motivación, turismo y gastronomía
		C1.2	Impacto ambiental
		C1.2.1	Agricultura local
		C1.2.2	Turismo y sostenibilidad
		C1.3.1	Impacto Sociocultural
		C1.3.1	Cultura local
		C1.3.2	Identidad y autenticidad
		C1.4	Infraestructura gastronómica
		C1.4.1	Rentabilidad
		C1.4.2	Actividades de gestión
		C1.5	Entorno y recursos
		C1.5.1	Cocina y cultura propia

3.8. método de análisis de la información

Una vez recolectada la información mediante la aplicación de los instrumentos, se selecciona y aplica el *método de análisis de datos*, de acuerdo a los planteamientos de los objetivos planteados preliminarmente para la presente investigación, se procede con la reformación de datos, categorizando las categorías para dar respuesta a la pregunta y objetivos de esta investigación formuladas al comienzo de esta investigación. Tramullas (2020) El investigador es responsables de comprender y analizar la información obtenida empleando procesos que le faciliten la organización y visualización de los datos con la determinación de obtener una mejor interpretación de los objetivos planteados.

A continuación, se describirá y detallará los métodos empleados para el análisis de la información obtenida.

Recolección de información, para la formulación de la base del marco teórico para obtener definiciones e información relevante se uso el resumen.

Formulación de objetivos, Los objetivos se construyen sobre la base de conceptos claros de categorías, definiendo el propósito de la encuesta.

Elaboración de matriz de categorías, subcategorías e indicadores, se han enunciado sobre la base de objetivos, y los conceptos clave son claramente relevantes para el estudio.

Técnica, por el enfoque determinado se escogió la técnica de análisis documental y la observación para obtener conocimientos de otros autores e información directa de lo observado.

Instrumento, se usó el análisis documental para obtener información de proyectos similares llevados acabó a nivel internacional y nacional y una ficha de observación para tener una mejor perspectiva e información de lo observado.

Aplicación de los instrumentos, el análisis documental y la ficha de observación se utilizará para la recopilación de información relevante obtenida por

el análisis de referentes de similitud y observados por el investigador con la finalidad de contrastar los objetivos formulados para la presente investigación.

Matriz de categorización, es el resumen que brinda los objetivos, las categorías, subcategorías, indicadores, técnicas e instrumentos que se emplearan para el desarrollo de la presente investigación.

3.9. Aspectos éticos

Esta investigación se llevará a cabo en base a la ética e integridad de los investigadores, y los resultados no serán alterados o el contenido de la información será corroborada por las teorías y conocimientos que citan su estudio en el desarrollo de esta investigación.

A continuación, se detalla los aspectos éticos que se consideró para llevar a cabo la presente investigación.

La presente investigación considero los estándares de la *normativa APA 7ma* edición.

La presente investigación considero los *lineamientos requeridos por la UCV*.

La presente investigación referencio artículos, revistas, tesis de grado de maestría entre otras. De las cuales se consideraron los *derechos de autor*.

La presente investigación uso la *validación de instrumentos* por especialistas los cuales para darle una mayor veracidad a esta investigación impregnaron su firma.

La investigación presente *no fue publicada con anterioridad ni es una réplica*, la misma que viene siendo desarrollada por el autor de esta investigación.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

RESULTADOS:

Categoría 1: Turismo gastronómico vivencial

Objetivo específico N° 1: Comprender como el proyecto puede repercutir en la economía local por medio del turismo gastronómico vivencial

Para poder indagar sobre los posibles beneficios del impacto económico, ambiental y sociocultural se estableció la aplicación de la guía de entrevista a cuatro especialistas y/o expertos en el tema descrito anteriormente de esta presente investigación. Seguidamente se procederá a presentar los resultados que se obtuvo de cada indicador de las presentes subcategorías.

Primera subcategoría: Impacto económico

Con respecto a la presente subcategoría. Se pretende indagar sobre los beneficios del impacto económico que ocasionara el turismo gastronómico vivencial. Por ende, se desarrolló una secuencia que consta de dos preguntas en la guía de entrevista a especialista y/o expertos las cuales se procederá a detallar por medio de cada indicador.

Indicador 1: Economía local

Con referente a este presente indicador, Se detallo su importancia como uno de los componentes básicos fundamentales que ocasionara el impacto económico. y como esta generará una economía local en la que se desprende de las actividades del turismo y la gastronomía y así esta contribuirá a la mejora de la calidad de vida de la población. Se contemplo un apartado en la entrevista por el presente indicador.

Indicador 2: Motivación turismo y gastronomía

Concerniente a el presente indicador mencionado, Se detallo su importancia como uno de los componentes básicos fundamentales que ocasionara el impacto económico. y el grado de relevancia que tiene y tomara la gastronomía local para convertirse en una más de las motivaciones para que los turistas puedan visitar y consumir productos de la localidad y atreves de esta generar una economía local y

sustentable. Por consiguiente, se consideró un apartado por este indicador en la guía de entrevista.

Guía de entrevista aplicada a especialistas

¿Cuáles son los impactos en la economía local que ocasionaría el turismo gastronómico en Quequeña?

La gastronomía es un recurso invaluable el cual se ha demostrado que contribuye con la economía local. La gastronomía involucra diferentes actividades desde la parte del cultivo cosecha, repartición a mercados restaurantes etc. Y cada una de estas actividades genera empleo en cual es en beneficio de los mismos pobladores del lugar y por ende mejora su calidad de vida, así mismo la gastronomía y el turismo involucran diferentes actividades en las cuales existe un derrame económico en cada una de estas actividades por ende se podría decir que los impactos serian generación de empleos ya sea de forma directa o indirecta lo cual conlleva a la mejora de la calidad de vida de los pobladores y por ende incremento de la economía local el cual deriva en beneficios para la población del lugar. (Arq. C. S. P.)

Los impactos económicos que genera el turismo y la gastronomía son de índole positiva dado que los beneficiados de forma directa son los pobladores del distrito, dado que el turismo en si más la gastronomía demandan más equipamientos como hospedaje, bungalow etc. Y estas infraestructuras demandan de personal que brinden y hagan funcionar estos equipamientos, por otro lado el turismo en si demanda de establecimientos comerciales pequeños los cuales ya existen en el sector por otra parte la gastronomía vivencial es un atractivo que se convierte en uno de los motivos más par que los turista visiten este distrito el cual cuenta con una gran gastronomía reconocida dado que la preparación de estos alimentos sus secretos por así decirlo que los lugareños de antaño conocen y estos actualmente necesitan empleos el cual el déficit de empleo es una de las problemáticas que adolece este distrito, para concluir resumidamente uno de los impactos que generaría el turismo gastronómico vivencial es la creación de otros establecimientos como tiendas, hospedajes etc. Entonces estos más el turismo y la

gastronomía genera una economía local sustentable y esto a su vez desprende lo que es la generación de empleo para los propios pobladores. (Arq. R. M. A.)

como un impacto pues yo digo que va a beneficiar la importancia de la comida tradicional y lógicamente también tenemos que ver el punto de que en estos distritos aledaños que son tradicionales todavía se está comida de antaño entonces he creo que el impacto va a ser muy favorable para esta población que promocionen su riqueza gastronómica y esto va a conllevar también a que Arequipa dentro de todo este círculo que tiene desde el gran paquete turístico que tiene Arequipa he sume uno más con la riqueza que tiene Yarabamba, Characato y Quequeña. (Arq. G. P. R.)

¿es favorable considerar el desarrollo de una infraestructura direccionada hacia el turismo gastronómico de tipo vivencial/experiencial, dado que el distrito cuenta con recursos turísticos y está considerado dentro una ruta turística?

Si es favorable ya que promocionaría más este circuito turístico ya establecido en la ciudad de Arequipa que es la ruta del loncco el cual abarca los distritos de Sabandia, Characato, Mollebaya, Quequeña, Yarabamba y Pocsi, con una infraestructura evocada al turismo gastronómico se podría afianzar más como un motivo más para que los turistas ya sea de índole nacional o internacional recorran este ruta con esta propuesta gastronómica la cual es uno de los motivos por que los turistas internacionales visitan el Perú y Arequipa no es una excepción tal como muestra los Mincetur aparte de que su centro histórico sea un atractivo para los turistas el cual se podría denominarse turismo cultural, en estos últimos años está la cocina arequipeña está siendo reconocida, por sus picanterías y cocina típica, y esto es corroborable por los informes de Mincetur. (Arq. C. S. P.)

Si es favorable, dado que esta infraestructura sería en benéfico de la población dado que actualmente se la población realizaba una por así decirlo una feria de gastronomía local la cual generalmente se daba en la plaza del distrito los días sábado y domingo y esto es entendible por la población necesita generar su propia economía muy aparte de la economía que ellos generan por los cultivos que producen que claramente les es insuficiente dado que ellos se ven forzados este

tipo de ferias uno de los aspectos a tomar en cuenta este tipo de infraestructura evocada a la gastronomía es su promoción de esta la cual debe ser por parte del mismo municipio para poder dar a conocer así e incrementar el número de turistas y así generar una mayor economía y que la infraestructura por si sola sea sustentable y genere beneficios para la población. (Arq. R. M. A.)

Si, yo pienso que si es favorable, si bien este hay que promocionarlo, pero si está dentro de estas rutas entonces muchas veces uno comienza a ver que no solamente está dentro de esta ruta del Loncco si no también hay otra ruta denominada "caballo de paso" que esa ruta se lleva por Quequeña cruza por Sogay y pasa por la altura de Yarabamba y hasta Pocsi y Chiguata como ruta del caballo de paso entonces yo creo que si es dable que se desarrolle ahí un gran apoyo a la riqueza gastronómica. (Arq. G. P. R.)

Guía de encuestas aplicada a participantes.

Extracto de guía de encuesta aplicada a ciudadanos de Arequipa, Quequeña y turistas.

De acuerdo a la encuesta realizada en la ciudad de Arequipa de tipo cerrada 7 de 10 encuestados respecto a la categoría de impacto ambiental, coinciden que el turismo y la gastronomía contribuye al desarrollo y la conservación de la infraestructura de la ciudad, mediante la economía que esta genera,

En concordancia con la encuesta realizada a la población de Quequeña 5 de 7 encuestados han podido percibir mediante el turismo a baja escala que se da en el lugar que el fomentar más el turismo mediante su gastronomía favorecería la conservación de las casonas, así como la mejora de las infraestructuras del distrito, permitiría una mayor economía en el distrito en beneficio para su población a si como mejoraría su calidad de vida.

Acorde a la encuesta realizada a personas foráneas de la ciudad de Arequipa las cuales para el presente estudio serán consideradas como turistas 4 de 6 encuestados consideraron la gastronomía del lugar como uno de los motivos para su visita a la ciudad de Arequipa contemplando este atractivo a su itinerario, así como 5 de 6 encuestado coinciden que la gastronomía del lugar no está sobre

valorada y 3 de 6 encuestados consideraría incrementar su presupuesto para ser partícipe de una experiencia gastronómica de tipo vivencial.

Objetivo específico N°2: entender el impacto ambiental y sociocultural que causara el turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña.

Segunda subcategoría: Impacto Ambiental

En concerniente a la presente categoría. Se pretende indagar los posibles impactos Ambientales ya sean negativos o positivos. Atraves de la experiencia de especialistas y/o expertos en la el tema a tratar, por consiguiente, se realizó dos preguntas las cuales están consignadas en la guía de entrevista, seguidamente se detallará por medio de cada indicador.

Indicador 1: Agricultura local

Alusivo al presente indicador, se especificará su grado de relevancia a tener en cuenta del impacto ambiental que se generara, así como esta situación o efecto ya es notable o se puede percibir en la ciudad de Arequipa que recibe un gran porcentaje de turistas anualmente. Se considero dos apartados para este presente indicador los cuales constan en la guía de entrevista.

Indicador 2: Turismo y sostenibilidad

Por lo tocante a este indicador, se pormenorizará el valor relevante a tomar en cuenta del impacto ambiental que se generara, y como estas pueden repercutir en un impacto ambiental negativo para el lugar, pero a su vez una adecuada planificación de sostenibilidad puede minimizar los efectos que esta pueda generar. Se considero un ítem para el presente indicador en la guía de entrevista.

Tercera subcategoría: Impacto sociocultural

En relación a la categoría, se busca investigar los posibles impactos socioculturales y el grado de relevancia que este tendrá en la población, la cual se será ocasionada por el turismo gastronómico en ámbito vivencial/experiencial en la cual turista y poblador estarán en constante interacción. Por ende, es de gran relevancia la experiencia de especialista y/o expertos en el tema para lo cual se desarrolló dos preguntas en el instrumento de guía de entrevista, los cuales se detallan en cada indicador mencionado a continuación.

Indicador 1: Cultura local

Haciendo referencia al presente indicador, se pretende averiguar y analizar el grado de importancia del impacto sociocultural, y como este repercutirá ya sea de forma negativa o positiva a la población con respecto a sus costumbres y tradiciones, por ende, se consignó un ítem para el presente indicador el cual consta en la guía de entrevista.

Indicador 2: Identidad y autenticidad

Con referencia a este indicador, se busca inquirir la relevancia que este presentará en lo referido a impacto sociocultural, y como este podría repercutir sobre la identidad y vida cotidiana de los pobladores del distrito de Quequeña, así mismo el modo de vida y la autenticidad en el que el poblador desarrolla su gastronomía será relevante para poder desarrollar lo que es la gastronomía vivencial/experiencial, se consideró un ítem para este indicador la cual se denota en la guía de entrevista.

¿cuáles son los impactos ambientales respecto a los suelos, que generaría el turismo gastronómico?

Toda actividad que involucra la intervención o participación por parte del hombre genera impactos ambientales, pero estos impactos se pueden mitigar siempre y cuando haya conciencia de la sociedad receptora y los visitantes ser conscientes de los impactos y no hacer caso omiso por los beneficios económicos que este pueda generar al momento hay que pensar en la futuro y prevenir, en este caso es turismo evocado a la gastronomía experiencial uno de los principales impactos ambientales es la contaminación de los suelos es por el arrojado de desechos principalmente por parte de turistas que tienen carencia de conciencia a si mismo hay que dejar y dar un tiempo a que la naturaleza se regenere me refiero a las sendas por donde los turistas transitan ya que es un turismo experiencial, hay que delimitar los lugares por donde transitan, hay que ser consciente respecto a los cultivos que se utilizaran para la gastronomía estos necesitan estos necesitan fertilizantes hay que tener una conciencia de reciclaje de los envases de estos insumos y no arrojarlos a los suelos, sequias o ríos. (Arq. C. S. P.)

Bueno referente a los impactos ambientales de los suelos yo creo que no habría muchos dado que para implementar este tipo de proyectos hay que realizar

unos previos estudios, pero los impactos que se pueden dar son la contaminación por la generación de residuos por los mismo turistas o generación de residuos por parte de la misma infraestructura o actividad los cuales claramente son mitigables en gran porcentaje por una adecuada planificación no por parte de la municipalidad a si mismo los propios lugareños podrían contribuir a la mitigación de estos si da. (Arq. R. M. A.)

Bueno dentro de lo que es el tema de impacto ambiental es una tema bastante complicado bastante porque hablar de impacto ambiental positivos y negativos, si yo diría si bien cuando va a ser un proyecto turístico se tiene que hablar sobre los impactos hay que contemplar todos los instrumentos para que no se tenga un impacto negativo ya van a ir turistas si hablamos de basura como se va eliminar la basura todo eso se contempla este estudio de impacto ambiental por esa parte no habría ningún problema si se resuelve este impase creo que no habría ninguno porque todo estaría señalizado todo debe estar normalizado solamente el impacto se produce cuando no es considerado, referido de a la gastronomía yo sé que Quequeña cuenta con instalaciones básicas luz agua y desagüe yo no creo que esto las aguas que vendrían de la parte gastronómica irían a un desagüe, esto es un tema reglamentario antes de un proyecto hay que hacer un estudio de impacto ambiental. (Arq. G. P. R.)

¿cuáles cree que son los recursos naturales que se verían afectados?

El fomentar este tipo de turismo es beneficioso ya que este distrito uno de sus recursos es la agricultura y Arequipa es reconocida por su gastronomía aparte que está dentro de una ruta turística, pero así como tiene beneficios también tiene efectos negativos y uno de esos sería la agricultura ya que esta es la base para la gastronomía habría que dejar que se regenere y no abusar de los fertilizantes el cual podría perjudicar los suelos a futuro, así mismo hay que tener en cuenta que la cocina tradicional arequipeña es principalmente a base de leña, otro de los recursos que se verían afectados si no se tiene en cuenta sería la tala de árboles del sector. (Arq. C. S. P.)

Según mi punto de vista yo creo que no se verían afectados los recursos naturales dado que la fuente principal de este tipo de turismo es claramente la

agricultura y por ende los mismos pobladores cuidarían el recurso que les brindaría una economía y por ende una mejor calidad de vida a si mismo otro de los recursos ambientales que vería afectado es la calidad del aire dado que los turistas requieren un medio de transporte vehicular el cual aumentaría con respecto a la actualidad pero este no representaría una gran amenaza para los recursos naturales del lugar, como ya lo he mencionado anteriormente debe existir una previa planificación por parte de la municipalidad para poder mitigar estos impacto si se llegara a dar. (Arq. R. M. A.)

No porque si hablamos de fomentar un este turismo gastronómico vamos a acrecentar la producción agrícola no es que se dé una explotación masiva se va dar conforme a lo que ellos planifican, no significa que no se otro tipo de actividad porque tampoco se puede negar, cuando uno sale de una planificación agrícola, quien se va a ver no beneficiado es el agricultor y eso no va a pasar mas bien este proyecto tendría que contemplar una junta de productores agrícolas para que puedan estar informados, teniendo un centro gastronómico se crea un punto comercial que ya no solamente seria agricultor con otras instrucciones sino al centro gastronómico y se podría implementar otra cosas a través de estos tales como otros tipos de cultivos etc. (Arq. G. P. R.)

¿los valores sociales y colectivos y su estilo de vida cotidiana de las personas del lugar se verían influenciada por el turismo gastronómico generado en el distrito y sería algo positivo o negativo?

No afectaría de forma drástica, ya que la gente del lugar tiene muy arraigadas sus costumbre y tradiciones tanto es así que desde su fundación no se ha dado un cambio notorio, además este distrito ya está influenciado por el turismo ya que conforma parte de la ruta turística la denominada ruta del loncco y actualmente no se ha dado un cambio que perjudique sus costumbres, valores sociales y su estilo de vida de los pobladores, en cuanto si es positivo o negativo el interactuar turistas y lugareños es algo que podría denominarse positivo ya que intercambian formas de pensar, costumbres, tradiciones etc., es algo reciproco esto les permite asimilar lo positivo de cada sociedad según su perspectiva de cada individuo. (Arq. C. S. P.)

Yo creo que no dado que los pobladores que principalmente serian los participantes de esta actividad son mayores de edad y en algunos casos son personas de antaño las cuales tienen muy arraigadas sus valores sociales y su vida de vida cotidiana y costumbre pero para las generaciones futuras habría que reforzar las tradiciones y costumbres del lugar, ahora el hecho de que el turista y el poblador interactúen en ese proceso ambos intercambian formas de pensar las cuales son muy diferentes dado que provienen de culturas diferentes pero esto se podría denominar algo positivo dado que esto le permite al poblador comprender diferentes tipos de cultura y formas de pensar que son distintas a las de ellos que claramente esto contribuye su educación formación del poblador. (Arq. R. M. A.)

Yo creo que sería positivo, en Quequeña por lo mismo que es un sitio pequeño no hay muchas actividades y una de las actividades que se debería rescatar es la gastronómica porque otros son agricultores porque el 70 o 80% son agricultores más allá hay una población por ejemplo que están dedicado a la construcción y después hay una población flotante que no se dedica ni a la construcción ni a lo agrícola y una mínima población dedicada al comercio “tiendas” pero si hay una población que se puede dedicar a la gastronomía y esto se demuestra lo que pasa los días sábados y domingos hay gente que de podría dedicar, esas personas que se están quedando son las que hacen la gastronomía que son personas mayores son las que hacen las gastronomía que son las mamás y las hijas es un factor desde de un punto de vista social en la cual se beneficiaría esta población. (Arq. G. P. R.)

¿El turismo gastronómico es indiferente sobre la identidad de la comunidad receptora y si es así es algo negativo o positivo para los lugareños?

No siempre hay un proceso de intercambio en el cual turista y lugareños interactúan y asimilan la diferencia cultural de ambos el cual les permite tratar de comprender las diferentes costumbres y tradiciones de las diferentes culturas, se podría denominar algo positivo porque les permite comprender y asimilar formas de pensar muy diferentes a los de su sociedad. (Arq. C. S. P.)

Nome parece que sea indiferente o neutral. Es una actividad relevante en la comunidad dado que este le permitirá aumentar su calidad de vida gracias a la

economía que este genera así mismo le permitirá asimilar diferentes culturas y formas de pensar. (Arq. R. M. A.)

Yo creo que no si lo vemos como una actividad turística que ahorita no lo es yo creo que va acrecentar va a darle más vida va a darle mayor movimiento este estabilidad económica cuando existe una actividad fuerte que te permite tener ingresos económicos a la vez esos ingresos van a generar otros tipos de infraestructuras entonces debe a ver un eje que todos se muevan a través de ella y me parece que este actividad de turismo vamos hablar de la gastronomía la actividad hotelera este va ayudar económicamente al distrito de Quequeña entonces pienso que sería super positivo y sería beneficioso para el distrito de Quequeña. (Arq. G. P. R.)

Guía de encuestas aplicada a participantes.

Extracto de guía de encuesta aplicada a ciudadanos de Arequipa, Quequeña y turistas.

En concordancia a la encuesta desarrollada en la ciudad de Arequipa de tipo cerrada 6 de 10 participantes respecto a la categoría impacto ambiental, coinciden que el turismo y la gastronomía contribuye al desarrollo y la conservación de la infraestructura de la ciudad, mediante la economía que esta genera. Respecto a impacto sociocultural 6 de 10 encuestados mencionan que el turismo a no inducido a la pérdida de su identidad como costumbre y tradiciones.

respecto con la encuesta realizada a la población de Quequeña 6 de 7 encuestados han podido percibir mediante el turismo a baja escala que se da en el distrito de Quequeña, que afecta de forma negativa a los recursos naturales y agrícolas del lugar dado que el turismo se centra en la parte urbana del distrito, así mismo mencionan que ha contribuido a mejorar la infraestructura del lugar. En lo referido a el impacto sociocultural 6 de 7 encuestados mencionan que el turismo ha baja escala que se actualmente no ha interferido o afectado de forma negativa en sus costumbre y tradiciones y su identidad como poblador de Quequeña.

Referido a la encuesta realizada a persona foráneas a la ciudad de Arequipa los cuales se consideran turistas para el presente estudio, 5 de 4 encuestados mencionan que han contribuido a la contaminación de forma indirecta a la

degradación de la ares verdes de la ciudad de Arequipa, a si mismo 5 de 5 encuestados mencionan que mediante la prerrogativa a “a veces” que han contribuido a la contaminación de los sueles mediante el arroj de desecho de su consumo dado la inexistencia de recipientes de desechos en la ciudad.

Objetivo específico N°3: comprender cómo el proyecto puede convertir al sector en un lugar considerable para que responda a la demanda turística establecida en el distrito de Quequeña.

La manifestación de los presentes resultados se adquirido por medio de la aplicación del instrumento de la *ficha de observación*, por medio del cual se especifican las intervenciones que se han llevado acabó para lograr evocarse a la gastronomía, de cada edificación las cuales están ubicadas en el centro histórico de Arequipa y entorno del centro histórico y el distrito de Quequeña. Los cuales fueron elegidos por medio de criterios de inclusión y exclusión, con el propósito de centrarnos en el análisis y recolección de información por medio de este, la aplicación de estas fichas se realizó a 5 equipamientos: (a) centro gastronómico, picantería la capitana ubicad en Calle Los Arces 209, (b) Restaurante “Tío Darío” ubicado en Callejón del Cabildo # 100 Yanahuara, (C) Restaurante “Dimas” ubicada en Calle Santa Catalina 302, (d) Restaurant picantería “La nueva Palomino” ubicada en Leoncio Prado 122 Yanahuara (e) restaurante sabores y tradiciones de Quequeña, dándose el análisis de las edificaciones mencionadas utilizadas para el resultado, considerando los indicadores que están presentes desde las subcategorías.

Primera subcategoría: Infraestructura gastronómica

Respecto a esta subcategoría, se busca describir específicamente los elementos de intervención de la edificación del patrimonio histórico, continuamente se detallará los indicadores la cual comprende esta subcategoría.

Indicador 1: rentabilidad

En relación con el indicador, se especifica cada inmueble y se especifica los servicios o actividades que se da en los inmuebles, y si presenta cambios por dichas intervenciones y si es acorde a la imagen urbana del lugar.

Indicador 2: intervención adecuada

En relación al presente indicador se describe si las intervenciones se adecuan a dicha actividad que se realiza o si es improvisado y no aporta a dicha actividad.

segunda subcategoría: entorno físico y recursos

haciendo referencia a esta subcategoría, se pretende la búsqueda de actividades que se realizan en la edificación ya sea de índole “patrimonio arquitectónico” o no, los cuales permitan la incorporación de recursos agrícolas de forma directa y así mismo iteración infraestructura visitante. Seguidamente se describirán los indicadores que incorpora esta subcategoría.

Indicador 1: cocina local y turismo

En concordancia con el presente indicador, se describe si existe o evidencia alguna actividad de índole turismo y gastronomía planificada que permita la interacción turismo, gastronomía.

Indicador 2: orientación de destino y experiencia vivencial

Al respecto a la subcategoría, se busca describir si la edificación permite la interacción ya sea de forma directa o indirecta turista-cocina y el entorno agrícola la cual conforma la gastronomía local y la cual diferencie y sea relevante y sea una orientación de destino para los turistas.

Restaurant Picantería Tipika

La presente edificación realizada con el instrumento guía de observación presenta elementos arquitectónicos tales como pilastra en los lados de las puertas, presenta una puerta principal enmarcada con concreto armado así mismo se denota un letrero en la parte superior de la puerta con el nombre del inmueble, así mismo presenta cornisas en toda la parte superior de la edificación, también presenta instalaciones eléctricas tales como un medidor al lado izquierdo de la puerta central así mismo presenta un cable de luz en la parte central de la edificación tendida hasta la parte superior de la puerta, en la parte perimetral de la edificación presenta un acabado en ladrillo caravista con elementos longitudinales colgantes. por otro lado, presenta un carácter de servicio gastronómico de comida típica, y su horario de atención es a partir de 12 pm del medio día. Y su afluencia es regular.

Figura 7

Restaurant picantería Tipika



Por ende, y en concordancia con las subcategorías en las cuales se basó el instrumento, la infraestructura presenta criterios de conservación aceptables, el inmueble gastronómico denota una construcción resiente el cual logra adecuarse a la función de centro gastronómico, en cuanto a las actividades de entorno físico y recursos, el inmueble incorpora en su funcionalidad de centro gastronómico el uso de recursos naturales y forma de preparación de los alimentos.

Restaurante “Tío Darío”

El inmueble presenta una fachada plana de sillar y como único elemento arquitectónico sobresaliente es el contorno de la puerta a si mismo la puerta tiene una terminación en arco de medio punto así mismo el acabado de la puerta es metálica contemporánea al contorno de la puerta presenta dos pilastras de madera que llegan a la altura del arco de la puerta, así mismo presenta herraduras metálicas en ambos lados de las puerta que sujetan maceteros también presenta una herradura metálica en la parte superior central de la edificación que sujeta un letrero con el nombre del inmueble.

Figura 8

Picantería tío Darío



En concordancia a las subcategorías en las que se apoyó el instrumento aplicado, El inmueble presenta criterios de centro gastronómico que se aplicó denota que el inmueble logra incorporarse a la imagen urbana del lugar y así mismo se adecua eficientemente para poder desarrollar la actividad gastronómica. Y el entorno físico y recursos logra incorporar la vegetación con el inmueble a si mismo la infraestructura en la parte interior logra incorporar la interacción cocina – turista.

Restaurante “Dimas”

El presente equipamiento sometido a la guía de observación presenta un solo nivel con una cornisa en toda la parte superior de la edificación y presenta un zócalo que sobre sale a lo largo de la edificación en su parte inferior presenta una sola puerta de madera de estilo colonial, y una ventana al margen derecho y dos al izquierdo ventanas con puerta de dos hojas rebatibles de madera en la parte exterior de las ventanas presenta rejas en toda su dimensión a si mismo presenta al lado izquierdo de la puerta el letrero del inmueble en acabado madera, así mismo su función es de centro gastronómico y su horario de atención es a las 12 del mediodía.

Figura 9

Restaurante dimas



De tal modo y en concordancia a las subcategorías en las que se basó el instrumento de observación la edificación de muestra criterios de *centro gastronómico* que se logra integrar a la imagen del centro histórico de Arequipa a si mismo el inmueble logra desarrollar la actividad de inmueble gastronómico eficientemente fue adecuado para dicha actividad a si mismo logra mantener una imagen buena de conservación e intervención en cuanto al entorno *físico y recursos* logra adecuarse a la imagen urbana mas no logra incorporar recursos de índole natural o agrícola por su ubicación, así mismo no permite interacción turista-cocina-agricultura.

Restaurant picantería “La nueva Palomino”

El equipamiento sometido a la observación presenta una fachada en L a si mismo presenta cornisas en la parte superior de la edificación, presenta una sola puerta en arco a si mismo presenta una ventana en el margen derecho de la puerta en terminación en arco de medio punto con una reja metálica en la parte exterior a si

mismo presenta una intervención en la parte superior que denota un techo a dos aguas y presenta un tablón de madera en la parte superior de la edificación con el nombre del inmueble.

Figura 10

Restaurant picantería “La nueva Palomino”



De tal modo y en concordancia a las subcategorías en las que se baso el instrumento, el inmueble denota criterio de *centro gastronómico* el inmueble no logra adecuarse a la imagen urbana del lugar dado que en su entorno presenta arquitectura contemporánea a si mismo el inmueble denota distintos tipos de arquitectura a la original y no logra intervenciones adecuadas a su imagen, en cuanto a *entornos físico y recursos* el inmueble no incorpora el contexto donde se ubica a sí mismo no incorpora naturaleza o agricultura para su función como centro gastronómico.

Restaurant picantería “sabores y tradiciones de Quequeña”

El presente inmueble sometido a la guía de observación, la edificación presenta dos niveles, así mismo presenta una fachada plana que contiene 3 grandes ventanales de piso a techo los cuales están compuestos de vidrio y aluminio, así mismo la fachada presenta un revestimiento en sillar, así mismo presenta dos gárgolas y dos focos de iluminación en la parte exterior, así mismo presenta un sócalo de piedra laja gris en la parte inferior de la edificación.

Figura 11

Restaurant picantería “La nueva Palomino”



Por consiguiente y en correspondencia a las subcategorías en las que se apoyó el instrumento de observación, la presente infraestructura presenta criterio de restaurant de gastronomía lugareña, el cual no logra mimetizarse de manera eficiente con el entorno de arquitectura colonial, por la configuración que presenta la edificación, así mismo logra adecuarse mediante el uso de revestimiento de sillar en su fachada, así mismo logra desenvolverse de manera eficiente como restaurant, mas no como centro gastronómico vivencial dada la limitación de espacios con el que cuenta y la limitada infraestructura que solo esta direccionada a la gastronomía a sí mismo no incorpora recursos de índole agrícola dado que se ubica en la plaza de Quequeña.

DISCUSIÓN:

En el presente capítulo, después de analizar y especificar los resultados obtenidos variados, con la respectiva aplicación de instrumentos, se continua con la discusión el cual comprende en contrastar los resultados de cada objetivo con los trabajos previos y así poder conocer si coinciden o entran en contradicción con los resultados de dichos trabajos de estudio y de esa forma poder contribuir a ampliar los conocimientos respecto al tema y poder consolidar lo obtenido por medio de la investigación e inclusive poder lograr esclarecer el trabajo de investigación para las siguientes investigaciones.

Objetivo específico N° 1: comprender como el turismo gastronómico vivencial puede repercutir en la economía local.

En este punto de vista y de acuerdo los resultados obtenidos se obtuvieron por medio de la perspectiva de especialistas, los cuales hacen mención (*Arq. G. P. R.*) que el *impacto económico* en la economía local, es un pilar fundamental el cual permite el crecimiento y desarrollo la localidad, la cual puede acrecentar una mejor calidad de vida para la población, así mismo el desarrollo del turismo gastronómico permite la creación y mejoras de la infraestructura de la localidad debido a la demanda de servicios que se incrementan, también genera la existencia de una mayor producción económica por parte del turismo gastronómico vivencial, el cual permitiría la generación de una mayor demanda de empleos lo cual es uno de los problemas que acarrea este distrito,

A sí mismo permite e incentiva una mayor producción agrícola la cual es una fuente principal de subsistencia y por ende ayuda y contribuye a mejorar la calidad de vida de la población, todo esto es factible, pero de ante mano debe existir una planificación, organización y administración por parte de las instituciones públicas y privadas tales como la municipalidad distrital el cual fomente y promocióne este proyecto dado que por sí solo puede ser no factible.

De los resultados obtenidos por medio de las encuestas a los ciudadanos del distrito de Quequeña y Arequipa quince de veintidós encuestados coinciden en que han podido percibir que el turismo gastronómico permite la generación de una economía para ellos mismos y contribuye a la generación de empleo en el sector a

si mismo coinciden que el turismo que se da les ha permitido mejorar su calidad de vida.

Asimismo, hace mención García y Navarrete (2018) Argumentan que el turismo gastronómico es una opción el cual permite incrementar y crear una fuente económica sustentable y que también permite la generación de empleos pero que se requiere que el distrito este contemplado dentro de una ruta turística para poder desarrollarse dado que por sí sola podría ser no factible, lo cual permite comprender que coincide con los resultados obtenidos por medio de los especialistas y los ciudadanos encuestados en lo referido a la generación de economía y empleo, mas no coincide con los especialistas que es necesario que el distrito este contemplado dentro de una ruta turística.

Así mismo Jebotip (2021) hace mención que para que el turismo gastronómico ya sea de tipo vivencial o no debe existir unos factores previos tales como comida propia de la localidad, cultura local y hace énfasis que debe existir una infraestructura direccionada al turismo y la gastronomía ya sea de instituciones públicas o privadas. esto permite comprender que coincide con los resultados de los especialistas en lo referido a infraestructura direccionada al turismo gastronómico, pero discrepa del punto de vista de García y Navarrete (2018) los cuales hacen mención que se requiere que es indispensable que el distrito este incluido dentro de una ruta turística.

según la perspectiva de Castro (2019) el cual difiere con la perspectiva de “Jebotip” según castro plantea que, para que el turismo gastronómico sea viable se requiere estrategias administrativas para gerenciar un plan concertado por parte de la municipalidad. se puede comprender que castro no concuerda con la perspectiva de los especialistas dado que el plantea un plan de turismo elaborado por la municipalidad del distrito, pero el los especialistas hacen mención que un plan de turismo gastronómico vivencial, puede ser elaborado por una entidad privada o pública.

Se puede argumentar que para que un proyecto turístico gastronómico ya sea de tipo vivencial sea factible, previamente debe existir un plan estratégico que contemple la parte de organización y administrativa, pero mas no es esencial que

este plan sea desarrollado por la municipalidad tal como menciona Castro (2019) dado que este plan de desarrollo puede ser desarrollado por una entidad privada. así mismo sería idóneo que se desarrolle por ambas instituciones tanto públicas como privadas, otra perspectiva es que si debe darse una infraestructura que contemple los servicios que demanda el turismo gastronómico vivencial tal como hace mención Jebotip (2021) , A si mismo contemplando los diversos argumentos por los diversos investigadores, se puede argumentar que los impactos en la economía local que genera el turismo gastronómico vivencial son una fuente sustentable que genera economía y genera empleo de esa forma favorece al déficit de empleo y contribuye a la mejora de la calidad de vida de los pobladores.

Objetivo N°2: Entender el impacto ambiental y sociocultural que causara el turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña.

Esta perspectiva se obtuvo a través de especialistas y/o expertos del tema, los cuales hacen mención que el *impacto ambiental y sociocultural*, tienen la característica por ser uno de los factores a tener en cuenta al desarrollar o implementar el turismo gastronómico vivencial, referido al impacto ambiental al desarrollar este tipo de turismo de antemano se tiene que desarrollar y planificar un estudio de impactos ambientales en el distrito de Quequeña para poder mitigar los impactos en los recursos que se vean involucrados,

A sí mismo los especialistas hacen mención que el aspecto socio cultural, las personas que se dedican a este rubro de la gastronomía en su mayoría son personas mayores la cuales tienen muy arraigadas sus costumbres a si mismo al ser el turismo gastronómico una fuente económica para estas personas sus costumbre y tradiciones gastronómicas perdurarían dado que esas costumbre y tradiciones son un recurso invaluable y uno de los motivos más por el que los turistas visitan este lugar a si mismo la municipalidad del distrito tendría que fomentar la cultura local y desarrollar un plan de turismo gastronómico tomando como un recursos las costumbre y tradiciones de los pobladores de antaño.

Según Curasma y Huamani (2020) comparte el punto de vista con los especialista en lo referido, que debe desarrollarse planes y estrategias y difiere en el punto vista que el menciona que estos planes deben ser por parte de la

musicalidad y/o gobierno local para lograr la integración y participación de los ciudadanos de esa forma inculcar a las personas la preservación de sus costumbres y tradiciones y de ese mismo modo mejorar el bienestar social y a si mismo crear conciencia social para mitigar los impactos sociales que pueda generar el turismo gastronómico, A si mismo Gómez (2016) menciona que el turismo gastronómico vivencial para poder mitigar los impactos que pueda ocasionar esta debe darse un modelo de base comunitaria de gestión y de eso modo crear conciencia del propio poblador para proteger los recursos que le generan economía y de ese mismo modo mantener las costumbres y tradiciones arraigadas en los pobladores, se puede apreciar que Gómez (2016) difiere del punto de vista de Curasma y Huamani (2020) dado que el menciona que la base de gestión para este tipo de turismo debe ser por parte de la población y Curasma y Huamani (2020) mencionan que este debe partir desde la municipalidad del distrito.

Se puede argumentar que para mitigar los impactos ambientales y socioculturales debe existir un previo estudio de impacto ambiental y a si mismo desarrollar planes por parte de la gestión municipal de la localidad en los cuales hay la integración y participación de los pobladores, el desarrollar un modelo que tenga como base administrativa como lo menciona Gómez (2016) puede no mitigarse los impactos negativos por falta de conocimiento de la población, el tener un modelo de gestión municipal conjuntamente con la participación del poblador es lo idóneo.

Objetivo específico N°3: comprender cómo el proyecto puede convertir al sector en un lugar considerable para que responda a la demanda turística establecida en el distrito de Quequeña.

Se pudo visualizar que los inmuebles que fueron sometidos a una intervención, no logran alcanzar adecuarse de forma eficiente acorde a la imagen de la infraestructura original. Dado que manchan la fachada y modifican de forma drásticamente la proporción física de los elementos arquitectónicos para lograr adecuarse a la función de centro gastronómico, A si mismo no evidencian métodos sostenibles los cuales contribuyan a mitigar el impacto ambiental que estas pudieran ocasionar, de igual modo no evidencian métodos los cuales permitan

ofrecer experiencias vivenciales/experienciales bajo el concepto de participación cocina-turista,

A sí mismo no evidencian de atributos más que su gastronomía los cuales los distingue de los demás centros gastronómicos, en otros casos se visualizó que alcanzan a acondicionarse de forma eficiente a la edificación de igual modo logran recuperar y mantener la imagen, estructura y logran incorporar elementos que mejoran el aspecto físico de la edificación pero del mismo modo que el caso anteriormente descrito no logran hacer evidente métodos sostenibles los cuales mitiguen el impacto ambiental así mismo no evidencian métodos o actividades que permitan una experiencia de tipo vivencial. En el caso del centro gastronómico **tipika** denota una infraestructura actual desarrollada para desenvolver la función de centro gastronómico a sí mismo permite visualizar y estar en contacto con el área natural lo cual permite ofrecer una experiencia gastronómica que se asemeja al enfoque de tipo gastronomía vivencial dado que no permite desarrollar otras actividades como la degustación gastronómica, dado que una de sus limitaciones es el área superficial del predio.

En lo referido a **actividades de gestión vivencial**, las actividades de servicio gastronómico que se desarrollan en las edificaciones observadas son adecuadas para la Gastronomía mas no para poder contemplar las actividades de gastronomía vivencial, A sí mismo se denota que en el caso de los centros gastronómicos *Tipika, Dimas y El Tío Darío*, generan un aporte significativo y generan un aporte cultural con los turistas, A sí mismo se denota que logran generar un aporte económico para su cuidado y mantenimiento.

En lo referido a **Gastronomía vivencial**, el centro gastronómico que bordea esta definición es Tipika dado que incorpora naturaleza en el centro gastronómico y permite que el turista pueda visualizar la parte de la preparación de la gastronomía no obstante no logra incorporar esta actividad de gestión vivencial y solo se enfoca en la gastronomía. dado que se ubica en el área urbana de la ciudad de Arequipa y una de sus limitaciones es el área superficial del predio donde se ubica.

A sí mismo Cabrera (2018) menciona la importancia del desarrollo sostenible y la mitigación de los impactos ambientales negativos se relaciona por medio de

estrategias y lineamientos direccionados a restaurar, revalorizar y salvaguardar el patrimonio arquitectónico, argumento que para establecer un proyecto arquitecto nuevo ya sea evocado al ámbito gastronómico debe primero considerarse la revitalización de una casona mediante la restauración para poder adecuar a dicho fin y de ese modo salvaguardar el patrimonio arquitectónico de la ciudad.

Desde otra perspectiva distinta, Anglada (2018) comento que la localización y la función actual que desempeña el patrimonio arquitectónico a elegir son criterios de suma importancia, dado que desde la perspectiva del valor comercial que va a representar para dicho distrito podría representar mayores costos de mantenimiento y la intervención que se realizaría al bien cultural no siempre es la idónea dado las limitaciones de la estructura que presentaría.

Objetivo General: interpretar como el turismo gastronómico vivencial podría impactar en la provincia de Quequeña. A partir del turismo y la gastronomía tradicional del distrito de Quequeña y Arequipeña, la cual responda a la demanda turística establecida en el distrito de Quequeña por estar considerada dentro de una de las principales rutas turísticas de la ciudad de Arequipa. Los resultados obtenidos en forma general en la presente investigación hacen notoria la necesidad de hacer un estudio para conocer los impactos económicos, ambientales y socioculturales los cuales serán generados por el turismo gastronómico vivencial:

Según la perspectiva de los especialistas, los impactos en la economía sería favorable para la propia población dado que el turismo gastronómico demanda una serie de actividades y por ende estas actividades generan empleo lo cual se deriva en una fuente económica para la población la cual permitiría una mejor calidad de vida, García y Navarrete (2018) coinciden con esta perspectiva dado que ellos argumentaron que el turismo gastronómico permite la creación de una fuente económica sustentable así como también la generación de empleos.

Según la perspectiva de los especialistas y García y Navarrete (2018) en lo referido a impacto económico mencionan que el impacto sería favorable dado que generaría una fuente económica el cual deriva en la mejora de la calidad de vida de la población, en lo referido a impacto ambiental y sociocultural los especialistas

y Curasma y Huamani (2020) mencionan que no habría impactos negativos en los recursos naturales, mediante un previo estudio de impacto ambiental y sociocultural para poder mitigar los impactos negativos que este pudiera generar.

En lo referido a infraestructura turística gastronómica la perspectiva de los especialistas mencionan que para que el turismo gastronómico se de en el distrito de Quequeña se requiere una infraestructura que contemple diversos espacios que requiere el turismo dado que no se podría responder la demanda de los turistas con una infraestructura con déficit de espacios, así como lo denota la guía de observación, Jebotip (2021) coincide con el argumento de los especialistas dado que argumenta que debe existir factores previos para que el turismo gastronómico se desarrolle en un determinado lugar tales como cultura local, gastronomía propia de la localidad e infraestructura direccionada al turismo y la gastronomía.

V. CONCLUSIONES

En concordancia con los resultados obtenidos por medio de la aplicación de los instrumentos se procede a describir de forma metódica conforme a cada uno de los objetivos planteados para la presente investigación en la que, se concluye que:

1. De acuerdo con el objetivo específico N° 1: **comprender como turismo gastronómico vivencial puede repercutir en la economía local.**; se comprendió que el impacto en la economía local ocasionado por el turismo y la gastronomía vivencial por medio de un proyecto arquitectónico, genera un impacto positivo dado que el turismo y la gastronomía demandan una cadena de actividades desde la parte del cultivo de los productos que se emplearan en el ámbito gastronómico hasta la parte de la preparación y en cada una de estas actividades genera empleo de forma directa para la población de dicho distrito a si mismo genera empleos de forma indirecta lo cual conlleva a mejorar la calidad de vida de la población por la economía que genera dicha actividad del turismo y la gastronomía vivencial, a si mismo esta actividad demanda actividades tales como las comerciales “tienda de souvenir, bodegas, hospedajes etc.” A si mismo estos impactos en la economía local pueden generar una mejora en la calidad de vida de la población por medio de la generación de empleo.
2. De acuerdo con el objetivo específico N° 2: **Entender el impacto ambiental y sociocultural que causara el turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña;** Se entendió que los impactos negativos ambientales y socioculturales que causara el turismo gastronómico vivencial son aspectos a tener en cuenta a la hora de desarrollar este tipo de proyectos los cuales son posibles lograr mitigar por medio del desarrollo y planificación de un estudio de impacto ambiental por parte de la municipalidad o entidad privada, A si mismo es importante incluir contemplar a la población local a la hora del desarrollo del plan de turismo gastronómico vivencial dado que de tal modo es posible inculcar conciencia del cuidado de sus recursos naturales los cuales le generan una economía por medio del turismo gastronómico vivencial y de tal modo inculcar y reforzar sus costumbre y tradiciones gastronómicas.

3. De acuerdo con el objetivo específico N° 3: **comprender cómo el proyecto puede convertir al sector en un lugar considerable para que responda a la demanda turística establecida en el distrito de Quequeña;** Por medio de la observación de los centros gastronómicos: (A) Restaurant Picantería Tipika, (b) Restaurant Picantería Tío Darío, (c) Restaurant Dimas, (d) Restaurant Picantería La Nueva Palomino, se denota que algunos centro gastronómicos fueron sometidos a un proceso de adaptación para que se desenvuelvan como centros gastronómicos en los cuales se denota una intervención inapropiada dado que cambia la forma física y la imagen de la edificación original para poder desenvolverla como un centro gastronómico dado que la funcionalidad de la casona difiere con la funcionalidad actual que desempeña, así mismo el centro gastronómico Tipika denota un mayor desenvolvimiento en el ámbito gastronómico y permite diferenciarse y ofrecer una experiencia de tipo vivencial a los visitantes por medio de la comida típica Arequipeña, dado que fue diseñada para dicho propósito

4. De acuerdo con el objetivo general N° 4: **interpretar como el turismo gastronómico vivencial podría impactar en la provincia de Quequeña. A partir del turismo y la gastronomía tradicional del distrito de Quequeña y Arequipeña, la cual responda a la demanda turística establecida en el distrito de Quequeña por estar considera dentro de una de las principales rutas turísticas de la ciudad de Arequipa.** Se pudo comprender e interpretar que los impactos que ocasionaría el turismo gastronómico vivencial principalmente sería en la economía local el cual sería un aspecto positivo dado que sería una nueva fuente de ingresos económicos para el distrito y de ese modo contribuiría a la economía local, Así mismo respecto al impacto ambiental y sociocultural, actualmente se denota que en el distrito no ha generado impactos negativos el turismo a baja escala que actualmente se da, pero sería favorable un desarrollo de estudios de impactos ambientales y sociocultural que sea desarrollado por la municipalidad distrital de Quequeña para erradicar y comprender los impactos negativos que se pudieran generar.

VI. RECOMENDACIONES

La finalización de este trabajo de investigación, conlleva a enfatizar la importancia de la influencia del turismo gastronómico en el distrito de Quequeña en la ciudad de Arequipa, visto que es de gran importancia la intervención de autoridades para el desarrollo de planes para fomentar turismo y la gastronomía del distrito y de tal forma contribuir a erradicar la falta de empleo y la mejora de la calidad de vida de los pobladores del distrito, por ende, se llegó a las presentes recomendación.

1. Objetivo específico N° 1: **Al comprender como turismo gastronómico vivencial puede repercutir en la economía local.** Se recomienda el desarrollo de planes direccionados al turismo gastronómico vivencial por parte de la municipalidad del distrito e instituciones privadas, acorde a las necesidades que representa dicha actividad y se contemple a los pobladores del distrito.
 - Desarrollar un plan estratégico por parte de la municipalidad distrital de promoción de la gastronomía de tipo vivencial que se dará en el distrito, para poder fomentar e impulsar la gastronomía local, el cual es posible desarrollarlo mediante las agencias de turismo de la ciudad de Arequipa, los cuales en la actualidad ya contemplan al distrito de Quequeña como un lugar turístico por su pasado histórico mas no por su gran gastronomía de antaño.

Figura 12

Agencia turística de la ciudad de Arequipa



Nota: Agencia turística “conresa tours”

Figura 13

Ruta turística “ruta del loncco”



Nota: Municipalidad de Arequipa

- Se recomienda gracias a la demanda turística establecida y la existencia de un gran legado gastronómico de antaño con el que cuenta el distrito de Quequeña, es necesario contemplar el desarrollo de un proyecto arquitectónico en cual contemple la gastronomía de tipo vivencial como un elemento fundamental el cual contribuya al consumo de los productos agrícolas del sector y permita a los pobladores desarrollar su gastronomía en espacios óptimos, esto permitirá el consumo de productos locales, generación de empleo en cada una de las actividades que demande el turismo gastronómico de tipo vivencial, esto permitirá generar una economía local a partir del turismo gastronómico.

Figura 14

Propuesta de infraestructura gastronómico de tipo vivencial



Nota: Eco-restaurante Chaxras.

Figura 15

Propuesta de infraestructura gastronómico de tipo vivencial



Nota: Eco-restaurante Chaxras.

Figura 16

Propuesta de infraestructura gastronómico de tipo vivencial



Nota: Eco-restaurante Chaxras.

Figura 17

Propuesta de infraestructura gastronómico de tipo vivencial



Nota: Eco-restaurante Chaxras.

2. Objetivo específico N° 2: **Entender el impacto ambiental y sociocultural que causara el turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña.** Se recomienda elaboración de un estudio previo a la fomentación de la actividad turística gastronómica vivencial en el distrito.
- Desarrollar un eje turístico el cual incluya la infraestructura gastronómica de tipo vivencial, para la delimitación del acceso de los vehículos y turistas para poder evitar la degradación de las áreas de cultivo y verdes del distrito.
 - Desarrollar un estudio y análisis ambiental para la ubicación de la infraestructura gastronómica de tipo vivencial, el cual disponga el uso de suelos de acorde al PDM “plan de desarrollo metropolitano” de la ciudad de Arequipa. para evitar la degradación del uso de predios de cultivos y contribuya a la preservación de las casonas del distrito.
 - Se recomienda hacer partícipe a la población, para el desarrollo de talleres gastronómicos de tipo vivencial en el cual se imparta la elaboración de la gastronomía local y de ese modo contribuir a la preservación de las costumbres gastronómicas de los pobladores de antaño.

Figura 18

Propuesta de eje turístico y ubicación de infraestructura



3. Objetivo específico N° 3: **comprender cómo el proyecto puede convertir al sector en un lugar considerable para que responda a la demanda turística establecida en el distrito de Quequeña.** Se recomienda un estudio profundo por parte de la municipalidad del distrito o por una entidad privada para el desarrollo de una infraestructura direccionada al turismo gastronómico vivencial debido a la demanda que existe en la actualidad dado que se desarrolla en lugares improvisados como su plaza principal.

- Se recomienda un estudio de los requerimientos espaciales que demanda una infraestructura de tipo vivencial, los espacios que requieren los turistas en su permanencia en el distrito, los espacios que requieren los pobladores para desarrollar, exhibir y ofrecer a los turistas. el cual cuente con espacios físicos que permitan al turista interactuar con los pobladores y los productos producidos por los mismos, tales como talleres de preparación y demostración de la gastronomía del lugar, área de gastronómica, áreas de venta de productos no perecibles producidos por los pobladores, área de exhibición de sus costumbres anfiteatros, área de permanencia como bungalow, área recreativa, área agrícola de tipo vivencial tales como biohuertos, etc.

Estos espacios en su conjunto permitirán ofrecer una experiencia de tipo vivencial, esto permitirán convertir al lugar en un lugar de referencia y no una infraestructura gastronómica común con deficiencias de espacios y permitirán que el turista permanezca e inviertan más tiempo y economía en este distrito, así mismo se adjunta en el anexo H imágenes de la propuesta del proyecto.

Figura 19

Infraestructura de picantería la nueva Palomino



Nota: Picantería la nueva Palomino

Figura 20

Costumbres de procesos de preparación



Nota: Picantería la nueva Palomino

Figura 21

Área degustativa en la picantería la nueva Palomino



Nota: Picantería la nueva Palomino

Figura 22

Degustación de la gastronomía arequipeña por turistas



Nota: Picantería la nueva Palomino

Figura 23

Propuesta de talleres de gastronomía vivencial desarrollo de actividad



Figura 24

Propuesta de talleres de gastronomía vivencial desarrollo de actividad



Figura 25

Uso de techos como biohuertos



Figura 26

Área de cultivo paralelo al área de talleres de gastronomía



Figura 27

Área gastronómica



Figura 28

Complejo gastronómico-vista general



Figura 29

Complejo gastronómico-vista general



REFERENCIAS

- Alejo M, Osorio B. (2016). El informante como persona clave en la investigación cualitativa, *Gaceta de pedagogía*, https://www.academia.edu/41012546/No_35_A%C3%91O_2016?from=cover_page
- Ángel M, Guadalupe M, Gómez A, Keever V, Novales M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*. <https://www.redalyc.org/pdf/4867/486755023011.pdf>
- Alegre M. (2021). Aspectos relevantes en las técnicas e instrumentos de recolección de datos en la investigación cualitativa. Una reflexión conceptual. *Revistas comunes creativos*. <https://revistascientificas.una.py/index.php/RE/article/view/2408>
- Avello R, López R, Palmero D, Quintana M, Sánchez S. (2019). Validación de instrumentos como garantía de la credibilidad en las investigaciones científicas. *Revista cubana militar*. <http://www.revmedmilitar.sld.cu/index.php/mil/article/view/390/331>
- Arias F. (2012). *El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica*. Libro. <https://evidencia.com/wpcontent/uploads/2014/12/EL-PROYECTO-DE-INVESTIGACION-6ta-Ed.-FIDIAS-G.-ARIAS.pdf>
- AGAR. (2021). *Festival Gastronómico Festisabores Arequipa*. Asociación Gastronómica de Arequipa. <https://www.deperu.com/calendario/2416/festival-gastronomico-festisabores-arequipa>
- Acobo M, Sifuentes D. (2019). *proyecto enoturístico vivencial en el anexo de lúcumo en el distrito de Lunahuaná*, tesis de pregrado, http://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/URP/3103/ARQ-T030_74763350_T%20%20%20SIFUENTES%20VILLARROEL%20DANIELA%20ARIANNE%20SILOE.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Aguinaldo C, Rodrigues M, Simony M, Verônica F. (2015). impactos percibidos del turismo. Un estudio comparativo con residentes y trabajadores del sector en

- Rio de Janeiro-Brasil. *Revista Estudios y Perspectivas en Turismo*.
<https://www.redalyc.org/pdf/1807/180732864007.pdf>
- Araña J, León C. (2017). Comportamiento del consumidor y turismo sostenible. *Revista Dialnet*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6385823>
- Avieli N. (2013). What is 'local food?': Dynamic culinary heritage in the world heritage site of Hoi An, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*.
<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/1743873X.2013.767812>
- Benítez V. (2017). *Turismo gastronómico, los alimentos tradicionales como producto cultural: el caso de Aculco de Espinoza, México*. Tesis para obtener el grado de maestría.
<https://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/79852/TESIS%20VIRI%20DIANA%20BENITEZ%20SILVA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Bertella G. (2011). Knowledge in food tourism: The case of Lofoten and Maremma Toscana. *Current Issues in Tourism*, 14(4), 355–371..
<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13683500.2010.489638>
- Bernard S, Sauvé S, Sloan P. (2016). Environmental sciences, sustainable development and circular economy: Alternative concepts for trans-disciplinary research. *Environmental Development*.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211464515300099>
- Córdova L. (2016). *En la década del 70 la comida peruana ya empezaba a ser noticia*. Obtenida del diario el comercio. <https://elcomercio.pe/huellas-digitales/archivo/decada-70-comida-peruana-empezaba-noticia-148393-noticia/?ref=ecr>
- CNN en español (2018). *La mejor comida de Sudamérica y dónde disfrutarla, país por país*, obtenida de la web de CNN.
<https://cnnespanol.cnn.com/2018/10/01/mejor-comida-de-sudamerica-donde-disfrutarla-argentina-colombia-peru-chile-venezuela/>
- Cardeña J. (2019) *Plan de Gobierno Municipal de Quequeña por el regidor Cardeña*. <http://peruvotoinformado.com/descargas/pg/plan-de-gobierno-de-juvenal-alfredo-cardea-tapia.pdf>

- Curasma G, Huamani W. (2020). *potencialidades del turismo vivencial de la comunidad de huachocolpa, Huancavelica – 2020*, Tesis de pregrado. <http://repositorio.unh.edu.pe/bitstream/handle/UNH/3615/TESIS-2021-CSDR-CURASMA%20LAURENTE%20Y%20HUAMAN%20REYMUNDO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Castillo y, Polo M, Uruchima F. (2018). El impacto del turismo en la economía local. Una necesidad de medir en el Ecuador, *Killkana sociales: Revista de Investigación Científica*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6584522>
- Condori Y, Cerpa I. (2020). *complejo turístico-gastronómico vivencial en el distrito de Sabandía-Arequipa*, tesis de pregrado. <http://repositorio.unsa.edu.pe/handle/20.500.12773/12144>
- Castro Ch. (2019) *La gestión municipal y su impacto en el turismo gastronómico y artesanal del distrito de Monsefú*. tesis para optar el grado de maestría. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/39999/Castro_YCW.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Cueto E. (2020). Investigación Cualitativa. *Applied Sciences in Dentistry*, 1(3). <https://doi.org/10.22370/asd.2020.1.3.2574>
- Carballo M, Guelmes E. (2016). algunas consideraciones acerca de las variables en las investigaciones que se desarrollan en educación, *Revista Científica de la Universidad de Cienfuegos*. <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v8n1/rus20116.pdf>
- Carrasco S. (2005). *Metodología de la Investigación Científica*, Libro. https://www.academia.edu/26909781/Metodologia_de_La_Investigacion_
- Carballo R, Carballo M, León C, Moreno Gil S. (2021). la percepción del riesgo y su implicación en la gestión y promoción de los destinos turísticos. el efecto moderador del destino. *Cuadernos de Turismo*. <https://doi.org/10.6018/turismo.473991>

- Cueva M, Galarza J. (2021). *Rutas Alimentarias Una Arquitectura Turística basada en la Identidad de los Alimentos Intervención Ruta del Café en la Provincia de Loja*. Universidad Técnica Particular de Loja. <https://dspace.utpl.edu.ec/handle/20.500.11962/29130>
- Chiappa G, Presenza A. (2013). Entrepreneurial strategies in leveraging food as a tourist resource: A cross-regional analysis in Italy? *Journal of Heritage Tourism*. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/1743873X.2013.767810>
- Dimitrova Y. (2017). *Turismo experiencial: Una revisión de la literatura*, Repositorio Institucional UIB. <https://dspace.uib.es/xmlui/handle/11201/4672>
- Diccionario etimológico (2012). *Gastronomía* <http://etimologias.dechile.net/?gastronomi.a>.
- España KPMG (2019) La gastronomía en la economía española, *Klynveld Main Goerdeler*. <https://assets.kpmg/content/dam/kpmg/es/pdf/2019/01/gastronomia-en-economia-espanola.pdf>
- Espriella R, Gómez C. (2020). Teoría fundamentada, *Revista Colombiana de Psiquiatría*. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-74502020000200127
- Espeso P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *pasos Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural*, 17(6), 1101-1112. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.076>
- Everett, S. (2009). Beyond the visual gaze? The pursuit of an embodied experience through food tourism. *Tourist Studies*, 8(3), 337–358.. <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1468797608100594>
- Engen M, Mehmetoglu M. (2011). Pine and Gilmore's Concept of Experience Economy and Its Dimensions: An Empirical Examination in Tourism. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*. https://www.researchgate.net/publication/233101787_Pine_and_Gilmore's_

Concept_of_Experience_Economy_and_Its_Dimensions_An_Empirical_Examination_in_Tourism

Ellis A, Park E, Kim S, Yeoman I. (2018). What is food tourism?. *Tourism Management*.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S026151771830075X>

Fernández E. (2016). Como llego la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad. *Forbes*. <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad>

Fuentes M, Hernández E, Morini S. (2016). Q de calidad y satisfacción del turista en el sector hotelero español. *Cuadernos de Turismo*, (37), 203–226. <https://doi.org/10.6018/turismo.37.256211>

GlobalData. (2018). Key Trends in Culinary Tourism – Insight into the key trends in culinary tourism, the profile of culinary travelers and what the future holds for the industry. *Globaldata*. <https://store.globaldata.com/report/tt0107mi--key-trends-in-culinary-tourism-insight-into-the-key-trends-in-culinary-tourism-the-profile-of-culinary-travelers-and-what-the-future-holds-for-the-industry>

Gómez V. (2016). *turismo rural comunitario y el beneficio en familias del municipio de Pucarani*, tesis de grado. <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/6932/T-2165.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

Guardiola H. (2018) *la sostenibilidad del turismo gastronómico y la implementación de un plan acertado para los pueblos de cabo rojo y lajas, Puerto Rico*, tesis para optar grado de maestría. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/3938/guardiola_whj.pdf?sequence=3&isAllowed=y

Granados R. (2020). Revisión teórica de herramientas metodológicas aplicadas en la investigación criminológica, *revista Dialnet*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7219653>

Grande T, Félix A. Hernández M, Muñoz A. (2005). *Factores determinantes de la demanda turística y sus repercusiones estratégicas*, Libro.

<https://www.iberlibro.com/FACTORES-DETERMINANTES-DEMANDA-TUR%C3%8DSTICA-REPERCUSIONES-ESTRAT%C3%89GICAS/22447668242/bd>

Gastal S, Costa A. (2020). turismo y gastronomía El diálogo entre la comida nuestra, la comida de ciudad y la comida turística. *Estud. perspect. tur.* 2020, vol.29, n.2, pp.539-560. ISSN 1851-1732. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1851-17322020000200539

Getz D, Robinson R, Andersson T, Vujicic S. (2014). *Foodies & food tourism.* Oxford: Goodfellow Publishers, Ltd.b. https://www.goodfellowpublishers.com/free_files/Contents%20and%20copy%20right-3f580243069fdd5671c258f124ce19d4.pdf

Hernández R. (2015). *Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la provincia de Córdoba*, tesis para optar el grado de doctorado en la universidad de Córdoba. <https://helvia.uco.es/xmlui/handle/10396/13107>

Holbrook M, Hirschman E. (1982). The experiential aspects of consumption: Consumer fantasies, feelings, and fun. *Journal of Consumer Research.* <https://www.jstor.org/stable/2489122>

Hall C, Sharples L., Mitchell R., Macionis N., Cambourne B. (2003). *Food tourism around the world.* Oxford: Butterworth-Heinemann. https://books.google.com.pe/books?hl=es&lr=&id=WGgABAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&ots=NRR97UPVEy&sig=24mP3eHXhNozgw1LNrrWxV_B-iE&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Jebotip J. (2021). A Critical Review of Gastronomic Tourism Development in Kenya. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 4(1), 27-39. Retrieved from <https://stratfordjournals.org/journals/index.php/Journal-of-Hospitality/article/view/709>

Kieffe M, (2018). Key topics for the study of community based rural tourisms, *Cielo Scientific Electronic Library.*

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1870-90362018000100008&script=sci_arttext

- Kim W, Jun H, Walker M, Drane D. (2015). Evaluating the perceived social impacts of hosting large-scale sport tourism events: Scale development and validation. *Tourism Management*. (Pp. 21–32). <https://www.mdpi.com/2076-0760/7/10/176>
- MINCU. (2014). *Gastronomía Arequipeña Patrimonio Cultural de la Nación, resolución viceministerial N° 033-2014-VMPCIC-MC*, Ministerio de cultura. https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/209769/rvm_033-_declarar_patrimonio_cultural_de_la_nacion_a_la_picanteria_arequipena.pdf
- MINCETUR. (2020). *La gastronomía peruana es destacada como uno de los principales agentes del desarrollo*. Obtenida del Ministerio de comercio y turismo exterior. <https://www.ytuqueplanes.com/noticias/la-gastronomia-peruana-es-destacada-como-uno-de-los-principales-agentes-del-desarrollo-economico>
- Molina, Moya J. (2021). Tres aspectos fundamentales para la evaluación del paisaje en el último siglo, *Revista de turismo e identidad*. <https://revistas.uncu.edu.ar/ojs/index.php/turismoeidentidad/article/view/5483>
- Mazarassa K. (2016). El Turismo experiencial y creativo: El caso de Cantabria. *International Journal of Scientific Management Touris*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665941>
- McKercher B, Okumus F, Okumus B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It's all how you cook the numbers. *Journal of Travel & Tourism Marketing*. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jtr.2000>
- Montanari A. (2009). Geography of taste and local development in Abruzzo (Italy): Project to establish a training and research centre for the promotion of gastronomic culture and tourism. *Journal of Heritage Tourism*. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/17438730802366482>

- MacCannell D. (1973). Staged authenticity: Arrangements of social space in tourist settings. *American Journal of Sociology*.
<https://www.jstor.org/stable/2776259>
- Mathew P, Sreejesh S. (2017). Impact of responsible tourism on destination sustainability and quality of life of community in tourism destinations. *Journal of Hospitality and Tourism Management*. Volumen 31. Netherlans. (Pp. 83–89).
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1447677015300474>
- Nova A. (2021). literature review of food tourism, culinary tourism and gastronomy tourism, *Journal of Innovation Research and Knowledge*.
<https://www.bajangjournal.com/index.php/JIRK/article/view/319>
- Navarrete M, García C. (2018). *Turismo gastronómico: sabor y tradición*, *Journal of Tourism and Heritage Research*.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7400807>
- Nicomedes E. (2018). tipos de investigación, *Alicia concytec*.
https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UNIS_5b55a9811d9ab27b8e45c193546b0187/Details
- Navarrete M, Muños C. (2018). *Turismo gastronómico: sabor y tradición*, *Journal of Tourism and Heritage Research*.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7400807>
- Otzen T, Manterola C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *International Journal of Morphology*.
<https://scielo.conicyt.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>
- OMT. (2014). *El turismo: un fenómeno económico y social*.
<https://www.unwto.org/es/turismo>
- OMT. (2017). *Turismo gastronómico*. Organización Mundial de Turismo.
mkt.unwto.org/publication/panorama-omt-del-turismo-internacional-edicion-2017

- Presenza A, Iocca S. (2012). High cuisine restaurants: Empirical evidences from a research in Italy. *Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*.
https://www.academia.edu/3154342/High_cuisine_restaurants_Empirical_evidences_from_a_research_in_Italy
- Perić M. (2018). Estimating the Perceived Socio-Economic Impacts of Hosting Large-Scale Sport Tourism Events. *Social Sciences*.
<https://doi.org/10.3390/socsci7100176>
- Ramos K, Galvis P. (2017). *Turismo gastronómico: una nueva experiencia en Santander – Colombia*, Tesis de grado, Universidad Externado de Colombia, Facultad de Administración Turística y Hotelera, Bogotá DC – Colombia.
https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/handle/001/1079/BAA-spa-2017-Turismo_gastronomico_una_nueva_experiencia_en_Santander.pdf
- Rodríguez R, Cano L, Priego H. (2021). turismo senior, perfil del turista y sus motivaciones de viaje, *Societas, Revista de ciencias sociales y humanística*.
<http://200.46.139.234/index.php/societas/article/view/2310>
- Ruiz L. (2018). Técnica de observación participante: tipos y características. *Revista Psicología y Mente*. <https://psicologiymente.com/psicologia/tecnica-observacion-participante>
- Ritzer G, (1993). *The McDonaldization of society*, Libro.
https://books.google.com.pe/books?hl=en&lr=&id=GWmuSztNeCsC&oi=fnd&pg=PT11&ots=86fVUXMVOB&sig=-eEVG0XpX8yGHgX0Zr26hDVYilg&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Ritchie J, Hudson S. (2009). Understanding and Meeting the Challenges of Consumer/Tourist Experience Research. *International Journal of Tourism Research*.
https://www.researchgate.net/publication/229730700_Understanding_and_meeting_the_challenge_of_consumertourist_experience_research
- Real Academia Española. (2014). *Definición de gastronomía*.
<https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>

- Rodrigues S, Feder V, Fratucci A. (2015). Impactos percibidos del turismo: Un estudio comparativo con residentes y trabajadores del sector en Rio de Janeiro-Brasil. *Estudios y perspectivas en turismo*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5205723>
- SECTUR. (2016). *Gastronomía, pilar del patrimonio cultural y la economía mexicana*. Secretaría de Turismo-Gobierno de México. <https://www.gob.mx/sectur/prensa/gastronomia-pilar-del-patrimonio-cultural-y-la-economia-mexicana-sectur>
- Smith S, Costello C. (2009). Culinary tourism: Satisfaction with a culinary event utilizing importance-performance grid analysis. *Journal of Vacation Marketing*. <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1356766708100818>
- Sancho A. (1998). *Introducción al turismo*, libro. <http://190.57.147.202:90/jspui/bitstream/123456789/299/1/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT%20%281%29.pdf>
- Su C. (2013). An importance-performance analysis of dining attributes: A comparison of individual and packaged tourists in Taiwan. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10941665.2012.695281>
- Severiche C, Bedoya E, Meza M, Sierra D. (2017). Gestión para la Sostenibilidad Ambiental, Sociocultural y Económica en el Sector Hotelero: Revisión de la Literatura, *Revista de Estudios Interdisciplinarios en Ciencias Sociales*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6219243>
- Toro J. (2012). *Conciencia Turística del Poblador de la Ruta del Loncco y su Participación en la Sostenibilidad para el Desarrollo Turístico, Arequipa 2012*, tesis de Licenciatura, Universidad Católica de Santa María- Arequipa. https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UCSM_6d7883a7dd737974df9437fd34ea2d00/Details

- Torre A, Scarborough H. (2017). Reconsidering the estimation of the economic impact of cultural tourism. *Tourism Management*.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0261517716301789>
- Timothy D, Ron A. (2013). Understanding heritage cuisine and tourism: Identity, image, authenticity. and change. *Journal of Heritage Tourism*.
https://www.researchgate.net/publication/270790011_Understanding_heritage_cuisines_and_tourism_Identity_image_authenticity_and_change
- Toledo G. (2017). La investigación cualitativa y el estudio de casos: una revisión teórica para su discusión. *Revista Dilemas contemporáneos*.
<https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas>
- Tramullas J. (2020). Temas y métodos de investigación en Ciencia de la Información, 2000-2019. *Revisión bibliográfica. Profesional de la información*. <https://doi.org/10.3145/epi.2020.jul.17>
- UNWTO. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Organización mundial del turismo, *basque culinary center*.
<https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Urbano P. (2016). Análisis de datos cualitativos. *Revista Fedumar Pedagogía Y Educación*.
<http://editorial.umariana.edu.co/revistas/index.php/fedumar/article/view/1122>
- Unesco. (2020). *gastronomía reconocida como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad*, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y la Cultura. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>
- Velázquez J, Flores A. (2017). Gestión de la innovación para la sustentabilidad en turismo: una revisión teórica para el sector hotelero, *Revista Espacios*.
<https://www.revistaespacios.com/a17v38n59/a17v38n59p11.pdf>

- Wan Y, Chan S. (2013). Factors that affect the levels of tourists' satisfaction and loyalty towards food festivals: A case study of Macau. *International Journal of Tourism Research*. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/jtr.186>
- World Travel Awards. (2021). *World's Leading Culinary Destination 2021*. <https://www.worldtravelawards.com/award-worlds-leading-culinary-destination-2021>
- Yeoman I. (2012). 2050 – tomorrow's tourism. Bristol, UK: *Channel View Publications*.
https://www.tomorrowstourist.com/pdf/2050_review_by_baum.pdf

ANEXOS

Anexo A: Matriz de categorías

CATEGORÍA	DEFINICIÓN DE LA CATEGORÍA	OBJETIVOS					
		SUB CATEGORÍAS	INDICADORES	FUENTES	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	
		interpretar como el turismo gastronómico vivencial podría impactar en la provincia de Quequeña. A partir del turismo y la gastronomía tradicional del distrito de Quequeña y Arequipa, la cual responda a la demanda turística establecida en el distrito de Quequeña por estar considerada dentro de una de las principales rutas turísticas de la ciudad de Arequipa.					
		comprender como el turismo gastronómico vivencial puede repercutir en la economía local.	impacto económico	economía local motivación, turismo y gastronomía	Consultas especialistas y/o expertos	entrevista y encuesta	guía de entrevista guía de encuesta
turismo gastronómico vivencial	Nova (2021) el turismo gastronómico consiste en viajes experienciales que se relacionan con estilos de vida y culturales en los que la comida es el tema central	entender el impacto ambiental y sociocultural que causara el turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña.	impacto ambiental	agricultura local turismo y sostenibilidad	Consultas especialistas y/o expertos	entrevista y encuesta	guía de entrevista guía de encuesta
			impacto sociocultural	cultura local identidad y autenticidad			
		comprender cómo el proyecto puede convertir al sector en un lugar considerable para que responda a la demanda turística establecida en el distrito de Quequeña.	Infraestructura gastronómica entorno físico y recursos	rentabilidad Actividades de gestión Entorno y recursos Cocina y cultura propia	Material videográfico	guía de observación	ficha de observación

Anexo B: Consentimiento informado



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTA DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

CONOCIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPAR EN UNA ENTREVISTA, COMO APOORTE AL PROYECTO DE INVESTIGACION

Título del proyecto de investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Investigador: Wilson Daniel Nina Chicafía

Antes de proceder con la entrevista, lea detenidamente las condiciones y términos de la misma, presentadas a continuación.

Condiciones y términos de la entrevista

luego de una consulta previa y posteriormente una breve presentación del tema, usted a sido elegido(a) para participar en esta entrevista, bajo las condiciones de ser un sujeto con conocimientos profesionales, especiales y objetos sobre el tema, y cuya, disponibilidad es inmediata en tiempo y lugar. Por lo tanto, al acceder a participar voluntariamente de la entrevista en cuestión, usted este sujeto a los siguientes términos:

- Su identidad será reservada, asumiendo solo sus iniciales del primer nombre y apellidos en mayúscula.
- Esta entrevista será archivada por audio y por escrito, este ultimo junto al presente documento como anexos dentro del proyecto de investigación en fisico, guardados en un CD y entregados al asesor metodológico, por disposición de la escuela profesional de arquitectura de la universidad Cesar Vallejo y del investigador, para su uso netamente académico.
- En caso de tener algún inconveniente de suma importancia durante la realización de la entrevista, tiene total derecho de retirarse o detener la entrevista, para su continuación en otra fecha u/y hora establecida bajo acuerdo mutuo.

Yo, Carlos Sousa Pinto.....desempeñado.....Arquitecto
.....cedo en participar voluntariamente de esta entrevista presencial,
en colaboración al proyecto de investigación ya descrito por el alumno entrevistador.
Arequipa.. 05..de Mayo..del 2022

Firma del Entrevistador

Firma del Entrevistado
CAP. 12527

**CONOCIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPAR EN UNA
ENTREVISTA, COMO APOORTE AL PROYECTO DE INVESTIGACION**

Título del proyecto de investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Investigador: Wilson Daniel Nina Chicaña

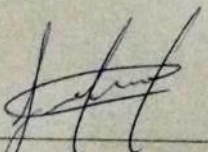
Antes de proceder con la entrevista, lea detenidamente las condiciones y términos de la misma, presentadas a continuación.

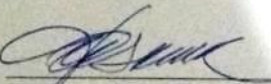
Condiciones y términos de la entrevista

luego de una consulta previa y posteriormente una breve presentación del tema, usted a sido elegido(a) para participar en esta entrevista, bajo las condiciones de ser un sujeto con conocimientos profesionales, especiales y objetos sobre el tema, y cuya, disponibilidad es inmediata en tiempo y lugar. Por lo tanto, al acceder a participar voluntariamente de la entrevista en cuestión, usted este sujeto a los siguientes términos:

- Su identidad será reservada, asumiendo solo sus iniciales del primer nombre y apellidos en mayúscula.
- Esta entrevista será archivada por audio y por escrito, este ultimo junto al presente documento como anexos dentro del proyecto de investigación en fisico, guardados en un CD y entregados al asesor metodológico, por disposición de la escuela profesional de arquitectura de la universidad Cesar Vallejo y del investigador, para su uso netamente académico.
- En caso de tener algún inconveniente de suma importancia durante la realización de la entrevista, tiene total derecho de retirarse o detener la entrevista, para su continuación en otra fecha u/y hora establecida bajo acuerdo mutuo.

Yo, Carcelo Jose Pedro Resistero R., desempeñado Arquitecto
.....cedo en participar voluntariamente de esta entrevista presencial,
en colaboración al proyecto de investigación ya descrito por el alumno entrevistador.
Arequipa.. 11.....de MARZO del 2022


Firma del Entrevistador


Firma del Entrevistado



**CONOCIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPAR EN UNA
ENTREVISTA, COMO APOORTE AL PROYECTO DE INVESTIGACION**

Título del proyecto de investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Investigador: Wilson Daniel Nina Chicaña

Antes de proceder con la entrevista, lea detenidamente las condiciones y términos de la misma, presentadas a continuación.

Condiciones y términos de la entrevista

luego de una consulta previa y posteriormente una breve presentación del tema, usted a sido elegido(a) para participar en esta entrevista, bajo las condiciones de ser un sujeto con conocimientos profesionales, especiales y objetos sobre el tema, y cuya, disponibilidad es inmediata en tiempo y lugar. Por lo tanto, al acceder a participar voluntariamente de la entrevista en cuestión, usted este sujeto a los siguientes términos:

- Su identidad será reservada, asumiendo solo sus iniciales del primer nombre y apellidos en mayúscula.
- Esta entrevista será archivada por audio y por escrito, este ultimo junto al presente documento como anexos dentro del proyecto de investigación en físico, guardados en un CD y entregados al asesor metodológico, por disposición de la escuela profesional de arquitectura de la universidad Cesar Vallejo y del investigador, para su uso netamente académico.
- En caso de tener algún inconveniente de suma importancia durante la realización de la entrevista, tiene total derecho de retirarse o detener la entrevista, para su continuación en otra fecha u/y hora establecida bajo acuerdo mutuo.

Yo, RONALD MENDOZA ANCCOTAdesempeñado .docente universitario.....
.....cedo en participar voluntariamente de esta entrevista presencial,
en colaboración al proyecto de investigación ya descrito por el alumno entrevistador.
Arequipa..08.....de marzo....del 2022

Firma del Entrevistador

RONALD MENDOZA ANCCOTA
ARQUITECTO
C.A.P 14662

Firma del Entrevistado

Anexo C: Instrumento de guía de entrevista

GUÍA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL

Título de la Investigación: Impacto del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Entrevistador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
Entrevistado (P) : Arq. Carlos Sousa Pinto
Ocupación del entrevistado : Gestión Pública
Fecha : 05/03/2022
Tiempo estimado : 15 min.
Lugar de la entrevista : Ciudad de Camaná

Objetivos de la entrevista:

- Conocer los principios referentes teóricos que han influenciado en el desarrollo de los trabajos investigativos

PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
SUB-CATEGORÍA 1: IMPACTO ECONÓMICO	
E: hablar sobre el impacto económico, esta referida a los impactos que ocasionara el desarrollo del turismo gastronómico en la economía local. 1. E: Según su punto de vista ¿Cuáles son los impactos en la economía local que ocasionaría el turismo gastronómico en Quequeña?	La gastronomía es un recurso invaluable el cual se ha demostrado que contribuye con la economía local. La gastronomía involucra diferentes actividades desde la parte del cultivo cosecha, repartición a mercados restaurantes etc. Y cada una de estas actividades genera empleo en cual es en beneficio de los mismos pobladores del lugar y por ende mejora su calidad de vida, así mismo la gastronomía y el turismo involucran diferentes actividades en las cuales existe un derrame económico en cada una de estas actividades por ende se podría decir que los impactos serian generación de empleos ya sea de forma directa o indirecta lo cual conlleva a la mejora de la calidad de vida de los pobladores y por ende incremento de la economía local el cual deriva en beneficios para la población del lugar.

<p>2. E: según su punto de vista ¿es favorable considerar el desarrollo de una infraestructura direccionada hacia el turismo gastronómico de tipo vivencial/experiencia l, dado que el distrito cuenta con recursos turísticos y está considerado dentro una ruta turística?</p>	<p>Si es favorable ya que promocionaría más este circuito turístico ya establecido en la ciudad de Arequipa que es la ruta del loncco el cual abarca los distritos de sabandia, characato, mollebaya, Quequeña, yarabamba y pocsí, con una infraestructura evocada al turismo gastronómico se podría afianzar más como un motivo más para que los turistas ya sea de índole nacional o internacional recorran este ruta con esta propuesta gastronómica la cual es uno de los motivos por que los turistas internacionales visitan el Perú y Arequipa no es una excepción tal como muestra los Mincetur aparte de que su centro histórico sea un atractivo para los turistas el cual se podría denominarse turismo cultural, en estos últimos años está la cocina arequipeña está siendo reconocida, por sus picanterías y cocina típica, y esto es corroborable por los informes de mincetur.</p>
<p>SUB-CATEGORÍA 2: IMPACTO AMBIENTAL</p>	
<p>3. E: se sabe que la ciudad de Arequipa es una de las ciudades más turísticas del país MINCETUR (2019). Según su punto de vista ¿cuáles son los impactos ambientales respecto a los suelos, que generaría el turismo gastronómico?</p>	<p>Toda actividad que involucra la intervención o participación por parte del hombre genera impactos ambientales, pero estos impactos se pueden mitigar siempre y cuando haya conciencia de la sociedad receptora y los visitantes ser conscientes de los impactos y no hacer caso omiso por los veneficios económicos que este pueda generar al momento hay que pensar en la futuro y prevenir, en este caso es turismo evocado a la gastronomía experiencial uno de los principales impactos ambientales es la contaminación de los suelos es por el arrojto de desechos principalmente por parte de turistas que tienen carencia de conciencia a si mismo hay que dejar y dar un tiempo a que la naturaleza se regenere me refiero a las sendas por donde los turistas transitan ya que es un turismo experiencial, hay que delimitar los lugares por donde transitan, hay que ser consciente respectos a los cultivos que se utilizaran para la gastronomía estos necesitan estos necesitan fertilizantes hay que tener una</p>

	conciencia de reciclaje de los envases de estos insumos y no arrojarlos a los suelos, sequias o ríos.
4. E: El fomentar el turismo gastronómico de tipo vivencial o experiencial en Quequeña, según su punto de vista ¿cuáles cree que son los recursos naturales que se verían afectados?	El fomentar este tipo de turismo es beneficioso ya que este distrito uno de sus recursos es la agricultura y Arequipa es reconocida por su gastronomía aparte que está dentro de una ruta turística, pero así como tiene beneficios también tiene efectos negativos y uno de esos sería la agricultura ya que esta es la base para la gastronomía habría que dejar que se regenere y no abusar de los fertilizantes el cual podría perjudicar los suelos a futuro, así mismo hay que tener en cuenta que la cocina tradicional arequipeña es principalmente a base de leña, otro de los recursos que se verían afectados si no se tiene en cuenta sería la tala de árboles del sector.
SUB-CATEGORÍA 3: IMPACTO SOCIAL	
5. E: se sabe que Quequeña es un pueblo antiquísimo Según Presbítero (2017) en su tesis de maestría, el cual gran parte de su población conserva sus tradiciones y costumbres. Según su punto de vista ¿los valores sociales y colectivos y su estilo de vida cotidiana de las personas del lugar se verían influenciada por el turismo gastronómico	No afectaría de forma drástica, ya que la gente del lugar tiene muy arraigadas sus costumbre y tradiciones tanto es así que desde su fundación no se ha dado un cambio notorio, además este distrito ya está influenciado por el turismo ya que conforma parte de la ruta turística la denominada ruta del loncco y actualmente no se ha dado un cambio que perjudique sus costumbres, valores sociales y su estilo de vida de los pobladores, en cuanto si es positivo o negativo el interactuar turistas y lugareños es algo que podría denominarse positivo ya que intercambian formas de pensar, costumbres, tradiciones etc., es algo reciproco esto les permite asimilar lo positivo de cada sociedad según su perspectiva de cada individuo

<p>generado en el distrito y sería algo positivo o negativo?</p>	
<p>6. Según su punto de vista ¿el turismo gastronómico es indiferente sobre la identidad de la comunidad receptora y si es así es algo negativo o positivo para los lugareños?</p>	<p>No siempre hay un proceso de intercambio en el cual turista y lugareños interactúan y asimilan la diferencia cultural de ambos el cual les permite tratar de comprender las diferentes costumbres y tradiciones de las diferentes culturas, se podría denominar algo positivo porque les permite comprender y asimilar formas de pensar muy diferentes a los de su sociedad.</p>

GUIA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL

Título de la Investigación: Impacto del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Entrevistador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Entrevistado (P) : Ronald Mendoza Ancota
 Ocupación del entrevistado : Docente Universitario
 Fecha : 08-03-2022
 Tiempo estimado : 15 min.
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Objetivos de la entrevista:

- Conocer los principios referentes teóricos que han influenciado en el desarrollo de los trabajos investigativos

PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
SUB-CATEGORÍA 1: IMPACTO ECONÓMICO	
<p>E: hablar sobre el impacto económico, esta referida a los impactos que ocasionara el desarrollo del turismo gastronómico en la economía local.</p> <p>7. E: Según su punto de vista ¿Cuáles son los impactos en la economía local que ocasionaría el turismo gastronómico en Quequeña?</p>	<p>Los impactos económicos que genera el turismo y la gastronomía son de índole positiva dado que los beneficiados de forma directa son los pobladores del distrito, dado que el turismo en si más la gastronomía demandan más equipamientos como hospedaje, bungalow etc. Y estas infraestructuras demandan de personal que brinden y hagan funcionar estos equipamientos, por otro lado el turismo en si demanda de establecimientos comerciales pequeños los cuales ya existen en el sector por otra parte la gastronomía vivencial es un atractivo que se convierte en uno de los motivos más par que los turista visiten este distrito el cual cuenta con una gran gastronomía reconocida dado que la preparación de estos alimentos sus secretos por así decirlo que los lugareños de antaño conocen y estos actualmente necesitan empleos el cual el déficit de empleo es una de las problemáticas que</p>

	<p>adolece este distrito, para concluir resumidamente uno de los impactos que generaría el turismo gastronómico vivencial es la creación de otros establecimientos como tiendas, hospedajes etc. Entonces estos más el turismo y la gastronomía genera una economía local sustentable y esto a su vez desprende lo que es la generación de empleo para los propios pobladores.</p>
<p>8. E: según su punto de vista ¿es favorable considerar el desarrollo de una infraestructura direccionada hacia el turismo gastronómico de tipo vivencial/experiencial, dado que el distrito cuenta con recursos turísticos y está considerado dentro una ruta turística?</p>	<p>Si es favorable, dado que esta infraestructura sería en benéfico de la población dado que actualmente se la población realizaba una por así decirlo una feria de gastronomía local la cual generalmente se daba en la plaza del distrito los días sábado y domingo y esto es entendible por la población necesita generar su propia economía muy aparte de la economía que ellos generan por los cultivos que producen que claramente les es insuficiente dado que ellos se ven forzados este tipo de ferias uno de los aspectos a tomar en cuenta este tipo de infraestructura evocada a la gastronomía es su promoción de esta la cual debe ser por parte del mismo municipio para poder dar a conocer y así incrementar el número de turistas y así generar una mayor economía y que la infraestructura por si sola sea sustentable y genere benéficos para la población.</p>
<p>SUB-CATEGORÍA 2: IMPACTO AMBIENTAL</p>	
<p>9. E: se sabe que la ciudad de Arequipa es una de las ciudades más turísticas del país MINCETUR (2019). Según su punto de vista ¿cuáles son los impactos</p>	<p>Bueno referente a los impacto ambientales de los suelos yo creo que no habría muchos dado que para implementar este tipo de proyectos hay que realizar unos previos estudios, pero los impactos que se pueden dar son la contaminación por la generación de residuos por los mismo turistas o</p>

<p>ambientales respecto a los suelos, que generaría el turismo gastronómico?</p>	<p>generación de residuos por parte de la misma infraestructura o actividad los cuales claramente son mitigables en gran porcentaje por una adecuada planificación no por parte de la municipalidad a si mismo los propios lugareños podrían contribuir a la mitigación de estos si da.</p>
<p>10.E: El fomentar el turismo gastronómico de tipo vivencial o experiencial en Quequeña, según su punto de vista ¿cuáles cree que son los recursos naturales que se verían afectados?</p>	<p>Según mi punto de vista yo creo que no se verían afectados los recursos naturales dado que la fuente principal de este tipo de turismo es claramente la agricultura y por ende los mismos pobladores cuidarían el recurso que les brindaría una economía y por ende una mejor calidad de vida a si mismo otro de los recursos ambientales que vería afectado es la calidad del aire dado que los turistas requieren un medio de transporte vehicular el cual aumentaría con respecto a la actualidad pero este no representaría una gran amenaza para los recursos naturales del lugar, como ya lo he mencionado anteriormente debe existir una previa planificación por parte de la municipalidad para poder mitigar estos impacto si se llegara a dar.</p>
<p>SUB-CATEGORÍA 3: IMPACTO SOCIAL</p>	
<p>11.E: se sabe que Quequeña es un pueblo antiquísimo Según Presbítero (2017) en su tesis de maestría, el cual gran parte de su población conserva sus tradiciones y costumbres. Según su punto de vista ¿los valores sociales y colectivos y su estilo de vida cotidiana de</p>	<p>Yo creo que no dado que los pobladores que principalmente serían los participantes de esta actividad son mayores de edad y en algunos casos son personas de antaño las cuales tienen muy arraigadas sus valores sociales y su vida de vida cotidiana y costumbre pero para las generaciones futuras habría que reforzar las tradiciones y costumbres del lugar, ahora el hecho de que el turista y el poblador interactúen en ese proceso ambos intercambian formas de pensar</p>

<p>las personas del lugar se verían influenciada por el turismo gastronómico generado en el distrito y sería algo positivo o negativo?</p>	<p>las cuales son muy diferentes dado que provienen de culturas diferentes pero esto se podría denominar algo positivo dado que esto le permite al poblador comprender diferentes tipos de cultura y formas de pensar que son distintas a las de ellos que claramente esto contribuye su educación formación del poblador.</p>
<p>12. Según su punto de vista ¿el turismo gastronómico es indiferente sobre la identidad de la comunidad receptora y si es así es algo negativo o positivo para los lugareños?</p>	<p>Nome parece que sea indiferente o neutral. Es una actividad relevante en la comunidad dado que este le permitirá aumentar su calidad de vida gracias a la economía que este genera así mismo le permitirá asimilar diferentes culturas y formas de pensar.</p>

GUÍA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Entrevistador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Entrevistado (P) : Gonzalo Presbítero Rodríguez
 Ocupación del entrevistado : Docente Universitario
 Fecha : 15-03-2022
 Tiempo estimado : 20 min.
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Objetivos de la entrevista:

- Conocer los principios referentes teóricos que han influenciado en el desarrollo de los trabajos investigativos

PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
SUB-CATEGORÍA 1: IMPACTO ECONÓMICO	
<p>E: hablar sobre el impacto económico, esta referida a los impactos que ocasionara el desarrollo del turismo gastronómico en la economía local.</p> <p>1. E: Según su punto de vista ¿Cuáles son los impactos en la economía local que ocasionaría el turismo gastronómico en Quequeña?</p>	<p>como un impacto pues yo digo que va a beneficiar la importancia de la comida tradicional y lógicamente también tenemos que ver el punto de que en estos distritos aledaños que son tradicionales todavía se está comida de antaño entonces he creo que el impacto va ha ser muy favorable para esta población que promocionen su riqueza gastronómica y esto va a conllevar también a que Arequipa dentro de todo este círculo que tiene desde el gran paquete turístico que tiene Arequipa he sume uno más con la riqueza que tiene Yarabamba, Characato y Quequeña.</p>
<p>2. E: según su punto de vista ¿es favorable considerar el desarrollo de una infraestructura direccionada hacia el turismo</p>	<p>Si yo pienso que si es favorable si bien este hay que promocionarlo, pero si está dentro de estas rutas entonces muchas veces uno comienza a ver que no solamente está dentro de esta ruta del Loncco si no también hay otra ruta denominada</p>

<p>gastronómico de tipo vivencial/experiencial, dado que el distrito cuenta con recursos turísticos y está considerado dentro una ruta turística?</p>	<p>“caballo de paso” que esa ruta se lleva por Quequeña cruza por Sogay y pasa por la altura de Yarabamba y hasta Pocsi y Chiguata como ruta del caballo de paso entonces yo creo que si es dable que se desarrolle ahí un gran apoyo a la riqueza gastronómica</p>
<p>SUB-CATEGORÍA 2: IMPACTO AMBIENTAL</p>	
<p>3. E: se sabe que la ciudad de Arequipa es una de las ciudades más turísticas del país MINCETUR (2019). Según su punto de vista ¿cuáles son los impactos ambientales respecto a los suelos, que generaría el turismo gastronómico?</p>	<p>Bueno dentro de lo que es el tema de impacto ambiental es una tema bastante complicado bastante porque hablar de impacto ambiental positivos y negativos, si yo diría si bien cuando va a ser un proyecto turístico se tiene que hablar sobre los impactos hay que contemplar todos los instrumentos para que no se tenga un impacto negativo ya van a ir turistas si hablamos de basura como se va eliminar la basura todo eso se contempla este estudio de impacto ambiental por esa parte no habría ningún problema si se resuelve este impase creo que no habría ninguno porque todo estaría señalizado todo debe estar normalizado solamente el impacto se produce cuando no es considerado, referido de a la gastronomía yo sé que Quequeña cuenta con instalaciones básicas luz agua y desagüe yo no creo que esto las aguas que vendrían de la parte gastronómica irían a un desagüe, esto es un tema reglamentario antes de un proyecto hay que hacer un estudio de impacto ambiental.</p>
<p>4. E: El fomentar el turismo gastronómico de tipo vivencial o experiencial en Quequeña, según su punto de vista ¿cuáles cree que</p>	<p>No porque si hablamos de fomentar un este turismo gastronómico vamos a acrecentar la producción agrícola no es que se dé una explotación masiva se va dar conforme a lo que ellos planifican, no significa que no se otro tipo de</p>

<p>son los recursos naturales que se verían afectados?</p>	<p>actividad porque tampoco se puede negar, cuando uno sale de una planificación agrícola, quien se va a ver no beneficiado es el agricultor y eso no va a pasar más bien este proyecto tendría que contemplar una junta de productores agrícolas para que puedan estar informados, teniendo un centro gastronómico se crea un punto comercial que ya no solamente sería agricultor con otras instrucciones sino al centro gastronómico y se podría implementar otra cosas a través de estos tales como otros tipos de cultivos etc.</p>
<p>SUB-CATEGORÍA 3: IMPACTO SOCIAL</p>	
<p>5. E: se sabe que Quequeña es un pueblo antiquísimo Según Presbítero (2017) en su tesis de maestría, el cual gran parte de su población conserva sus tradiciones y costumbres. Según su punto de vista ¿los valores sociales y colectivos y su estilo de vida cotidiana de las personas del lugar se verían influenciada por el turismo gastronómico generado en el distrito y sería algo positivo o negativo?</p>	<p>Yo creo que sería positivo, en Quequeña por lo mismo que es un sitio pequeño no hay muchas actividades y una de las actividades que se debería rescatar es la gastronómica porque otros son agricultores porque el 70 o 80% son agricultores más allá hay una población por ejemplo que están dedicado a la construcción y después hay una población flotante que no se dedica ni a la construcción ni a lo agrícola y una mínima población dedicada al comercio “tiendas” pero si hay una población que se puede dedicar a la gastronomía y esto se demuestra lo que pasa los días sábados y domingos hay gente que de podría dedicar, esas personas que se están quedando son las que hacen la gastronomía que son personas mayores son las que hacen las gastronomía que son las mamás y las hijas es un factor desde de un punto de vista social en la cual se beneficiaría esta población.</p>


<p>6. Según su punto de vista ¿el turismo gastronómico es indiferente sobre la identidad de la comunidad receptora y si es así es algo negativo o positivo para los lugareños?</p>	<p>Yo creo que no si lo vemos como una actividad turística que ahorita no lo es yo creo que va acrecentar va a darle más vida va a darle mayor movimiento este estabilidad económica cuando existe una actividad fuerte que te permite tener ingresos económicos a la vez esos ingresos van a generar otros tipos de infraestructuras entonces debe a ver un eje que todos se muevan a través de ella y me parece que este actividad de turismo vamos hablar de la gastronomía la actividad hotelera este va ayudar económicamente al distrito de Quequeña entonces pienso que sería super positivo y sería beneficioso para el distrito de Quequeña.</p>
--	---

Anexo D: Instrumento de ficha de observación

GUÍA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICA LA EXISTENCIA Y ESTADO DE LOS EQUIPAMIENTOS DIRECCIONADOS HACIA EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL DISTRITO DE QUEQUEÑA

Título de la Investigación: Impacto del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Categoría : turismo gastronómico vivencial
 Fecha de observación : 03/03/2022
 Hora de observación : 09:23

DATOS GENERALES	
	
Nombre del equipamiento	Propietario actual
Plaza de Quequeña	Persona Natural
	Persona Jurídica
Dirección	Uso actual
Arequipa – distrito de Quequeña	-
Tipo de arquitectura	
Civil Publica	
Civil Domestica	
Religiosa	Estado de conservación
Militar	-
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE	
Descripción de la fachada	Elementos arquitectónicos

Inmueble gastronómico construcción contemporánea	Presenta uso de revestimiento de sillar en su fachada frontal y grandes ventanales y barandas de acero inoxidable.		
sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. Existe alguna infraestructura determinada hacia la gastronomía.			
2. La arquitectura predominante existente, es arquitectura contemporánea			
3. La arquitectura predominante existente, es arquitectura colonial			
4. Acorde a la imagen urbana del lugar predomina edificaciones de un solo nivel			
5. El plan de desarrollo urbano y uso de suelos del distrito permite el desarrollo de un centro gastronómico			
6. En los distritos colindantes existe alguna infraestructura direccionada hacia la gastronomía			
7. Los centros y/o restaurantes colindantes cuentan con una infraestructura de acuerdo al RNE para considerarse centro gastronómico			
8. La arquitectura de los centros gastronómicos y/o restaurantes de los distritos colindantes se mimetiza acorde a la imagen urbana del sector.			
9. El centro gastronómico o restaurant en el distrito colindante fue desarrollado para permitir brindar experiencias vivenciales y/o experienciales de tipo gastronómico			
10. El inmueble gastronómico de los distritos colindantes, está sujeta a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: Entorno y Recursos			
11. El distrito cuenta con recursos agrícolas para poder desarrollar un centro gastronómico de tipo vivencial.			
12. El distrito está contemplado dentro de una ruta turística			
13. En el distrito predomina los predios agrícolas mas que el área urbana			

GUÍA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICAR CENTROS GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE AREQUIPA

Título de la Investigación: Impacto del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Categoría : turismo gastronómico vivencial
 Fecha de observación : 28 de febrero del 2022
 Hora de observación : 1:45

DATOS GENERALES



Nombre del equipamiento		Propietario actual	
Tipika - Restaurante Turístico		Persona Natural	
		Persona Jurídica	
Dirección		Uso actual	
Av. Luna Pizarro 407, Arequipa 04001		Centro Gastronómico, picantería tradicional Arequipeña	
Tipo de arquitectura		Uso original	
Civil Publica		vivienda	
Civil Domestica			
Religiosa		Estado de conservación	
Militar		Buen estado de conservación	
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE			
Descripción de la fachada		Elementos arquitectónicos	

Presenta una fachada perimetral a lo largo del predio, uso de dos niveles.	-		
sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. La arquitectura del inmueble gastronómico se integra a la imagen urbana del lugar			
2. Establece relación e interacción valor cultural con los turistas			
3. La infraestructura del inmueble gastronómico fue desarrollada para ser un centro gastronómico o fue adaptado.			
4. El inmueble gastronómico posee intervenciones apropiadas conforme a su forma, carácter, proporción, estructura, material y detalles existentes			Construcción contemporánea direccionada a la gastronomía
5. Mantiene su significado cultural, autenticidad e integridad patrimonial			
6. Tiene algún cambio en su arquitectura que pierde su valor cultural.			
7. La infraestructura del inmueble gastronómico fue intervenida para desenvolverse como centro gastronómico			
8. El inmueble gastronómico forma parte del patrimonio cultural de la ciudad			
9. El inmueble gastronómico presenta una arquitectura contemporánea			
10. El inmueble gastronómico permite brindar una experiencia de tipo gastronómico vivencial/experiencial			
11. El inmueble gastronómico podría catalogarse como centro gastronómico de tipo vivencial/experiencial			
12. El inmueble gastronómico permite la interacción cocina - turista			
13. La infraestructura gastronómica conforma parte del centro histórico			
14. El inmueble está sujeto a una gestión			

turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: entorno y recursos			
15. El inmueble gastronómico incorpora la interacción: cultivos del lugar – cocina – turista.			
16. El inmueble gastronómico se ubica en el entorno del área urbana			
17. Evidencia elementos naturales o culturales en su entorno que elevan su valor.			

**GUÍA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICAR CENTROS
GASTRONÓMICO QUE BRINDAN EXPERIENCIAS DE TIPO VIVENCIAL
EN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Como influye del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Categoría : turismo gastronómico vivencial
 Fecha de observación : 04/03/2022
 Hora de observación : 10:20

DATOS GENERALES



Nombre del equipamiento		Propietario actual	
Restaurante "Tío Darío"		Persona Natural	
		Persona Jurídica	
Dirección		Uso actual	
Callejón del Cabildo # 100 Yanahuara, Arequipa Perú		Restaurante de cocina típica arequipeña	
Tipo de arquitectura		Uso original	
Civil Publica		vivienda	
Civil Domestica			
Religiosa		Estado de conservación	
Militar		Buen estado de conservación	
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE			
Descripción de la fachada		Elementos arquitectónicos	
Fachada plana longitudinal de sillar con un solo acceso puerta con terminación en arco.		Puerta en arco de medio punto. Muro de sillar	

sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. La arquitectura del inmueble gastronómico se integra a la imagen urbana del lugar			
2. Establece relación e interacción valor cultural con los turistas			
3. La infraestructura del inmueble gastronómico fue desarrollada para ser un centro gastronómico o fue adaptado.			
4. El inmueble gastronómico posee intervenciones apropiadas conforme a su forma, carácter, proporción, estructura, material y detalles existentes			
5. Mantiene su significado cultural, autenticidad e integridad patrimonial			
6. Tiene algún cambio en su arquitectura que pierde su valor cultural.			
7. La infraestructura del inmueble gastronómico fue intervenida para desenvolverse como centro gastronómico			
8. El inmueble gastronómico forma parte del patrimonio cultural de la ciudad			
9. El inmueble gastronómico presenta una arquitectura contemporánea			
10. El inmueble gastronómico permite brindar una experiencia de tipo gastronómico vivencial/experiencial			
11. El inmueble gastronómico podría catalogarse como centro gastronómico de tipo vivencial/experiencial			
12. El inmueble gastronómico permite la interacción cocina - turista			
13. La infraestructura gastronómica conforma parte del centro histórico			
14. El inmueble está sujeto a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: entorno y recursos			
15. El inmueble gastronómico incorpora la			

interacción: cultivos del lugar – cocina – turista.			
16. El inmueble gastronómico se ubica en el entorno del área urbana			
17. Evidencia elementos naturales o culturales en su entorno que elevan su valor.			

GUÍA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICAR CENTROS GASTRONÓMICO QUE BRINDAN EXPERIENCIAS DE TIPO VIVENCIAL EN LA CIUDAD DE AREQUIPA

Título de la Investigación: Impacto del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Categoría : turismo gastronómico vivencial
 Fecha de observación : 01/03/2022
 Hora de observación : 03:05

DATOS GENERALES



Nombre del equipamiento		Propietario actual	
Restaurante "Dimas"		Persona Natural	
		Persona Jurídica	
Dirección		Uso actual	
Calle Santa Catalina 302 a dos cuadras de la plaza de armas de Arequipa, Arequipa 04000 Perú		Restaurante de cocina típica arequipeña	
Tipo de arquitectura		Uso original	
Civil Publica		vivienda	
Civil Domestica			
Religiosa		Estado de conservación	
Militar		Buen estado de conservación	
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE			
Descripción de la fachada		Elementos arquitectónicos	

Fachada plana de sillar con una puerta como acceso principal, con dos ventanas a un lado y una ventana al otro lado de la puerta ventanas cuadradas.	Cornisas en toda la longitud de la fachada en la parte superior de la edificación, fachada plana de sillar, puerta en acabado colonial y ventanas cuadradas con carpintería de madera y rejas en la parte exterior.		
sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. La arquitectura del inmueble gastronómico se integra a la imagen urbana del lugar			
2. Establece relación e interacción valor cultural con los turistas			
3. La infraestructura del inmueble gastronómico fue desarrollada para ser un centro gastronómico o fue adaptado.			fue adaptado al ser una vivienda de tipo colonial con la característica de patio central.
4. El inmueble gastronómico posee intervenciones apropiadas conforme a su forma, carácter, proporción, estructura, material y detalles existentes			
5. Mantiene su significado cultural, autenticidad e integridad patrimonial			
6. Tiene algún cambio en su arquitectura que pierde su valor cultural.			
7. La infraestructura del inmueble gastronómico fue intervenida para desenvolverse como centro gastronómico			
8. El inmueble gastronómico forma parte del patrimonio cultural de la ciudad			
9. El inmueble gastronómico presenta una arquitectura contemporánea			
10. El inmueble gastronómico permite brindar una experiencia de tipo gastronómico vivencial/experiencial			
11. El inmueble gastronómico podría catalogarse como centro gastronómico de tipo vivencial/experiencial			
12. El inmueble gastronómico permite la interacción cocina - turista			

13. La infraestructura gastronómica conforma parte del centro histórico			
14. El inmueble está sujeto a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: entorno y recursos			
15. El inmueble gastronómico incorpora la interacción: cultivos del lugar – cocina – turista.			
16. El inmueble gastronómico se ubica en el entorno del área urbana			
17. Evidencia elementos naturales o culturales en su entorno que elevan su valor.			

GUÍA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICAR CENTROS GASTRONOMICO QUE BRINDAN EXPERIENCIAS DE TIPO VIVENCIAL EN LA CIUDAD DE AREQUIPA

Título de la Investigación: Impacto del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Categoría : turismo gastronómico vivencial
 Fecha de observación : 01/03/2022
 Hora de observación : 03:05

DATOS GENERALES



Nombre del equipamiento		Propietario actual	
Restaurant picantería "La nueva Palomino"		Persona Natural	
		Persona Jurídica	
Dirección		Uso actual	
Leoncio Prado 122 Yanahuara, Arequipa Perú		Restaurante picantería de cocina típica arequipeña	
Tipo de arquitectura		Uso original	
Civil Publica		Vivienda domestica	
Civil Domestica			
Religiosa			
Militar		Estado de conservación	
		Estado de conservación regular	
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE			
Descripción de la fachada		Elementos arquitectónicos	

Fachada en L de sillar con una puerta de acceso único y una ventana a la altura de la puerta con terminación en arco.	Presenta cornisas a lo largo de la parte superior de la edificación, presenta una puerta como acceso único y una ventana a la altura de la puerta con terminación en arco y con rejas en la parte exterior de la ventana.		
sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. La arquitectura del inmueble gastronómico se integra a la imagen urbana del lugar			
2. Establece relación e interacción valor cultural con los turistas			
3. La infraestructura del inmueble gastronómico fue desarrollada para ser un centro gastronómico o fue adaptado.			Sufrió un proceso de adaptación.
4. El inmueble gastronómico posee intervenciones apropiadas conforme a su forma, carácter, proporción, estructura, material y detalles existentes			
5. Mantiene su significado cultural, autenticidad e integridad patrimonial			
6. Tiene algún cambio en su arquitectura que pierde su valor cultural.			
7. La infraestructura del inmueble gastronómico fue intervenida para desenvolverse como centro gastronómico			
8. El inmueble gastronómico forma parte del patrimonio cultural de la ciudad			
9. El inmueble gastronómico presenta una arquitectura contemporánea			
10. El inmueble gastronómico permite brindar una experiencia de tipo gastronómico vivencial/experiencial			
11. El inmueble gastronómico podría catalogarse como centro gastronómico de tipo vivencial/experiencial			
12. El inmueble gastronómico permite la interacción cocina - turista			
13. La infraestructura gastronómica			

conforma parte del centro histórico			
14. El inmueble está sujeto a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: entorno y recursos			
15. El inmueble gastronómico incorpora la interacción: cultivos del lugar – cocina – turista.			
16. El inmueble gastronómico se ubica en el entorno del área urbana			
17. Evidencia elementos naturales o culturales en su entorno que elevan su valor.			

Anexo E: Validaciones



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial**

GUIA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial
en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Entrevistador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
Entrevistado (P) :
Ocupación del entrevistado :
Fecha :
Tiempo estimado :
Lugar de la entrevista :

Objetivos de la entrevista:

- Conocer los principios referentes teóricos que han influenciado en el desarrollo de los trabajos investigativos

PREGUNTAS	TRANSCRIPCION DE RESPUESTAS
SUB-CATEGORIA 1: IMPACTO ECONÓMICO	
E: hablar sobre el impacto económico, esta referida a los impactos que ocasionara el desarrollo del turismo gastronómico en la economía local. 1. E: Según su punto de vista ¿Cuáles son los impactos en la economía local que ocasionaría el turismo gastronómico en Quequeña?	



<p>2. E: según su punto de vista ¿es favorable considerar el desarrollo de una infraestructura direccionada hacia el turismo gastronómico de tipo vivencial/experiencial, dado que el distrito cuenta con recursos turísticos y está considerado dentro una ruta turística?</p>	
<p>SUB-CATEGORIA 2: IMPACTO AMBIENTAL</p>	
<p>3. E: se sabe que la ciudad de Arequipa es una de las ciudades más turísticas del país MINCETUR (2019). Según su punto de vista ¿cuáles son los impactos ambientales respecto a los suelos, que generaría el turismo gastronómico?</p>	
<p>4. E: El fomentar el turismo gastronómico de tipo vivencial o experiencial en Quequeña, según su punto de vista ¿cuáles cree que son los recursos naturales que se verían afectados?</p>	
<p>SUB-CATEGORIA 3: IMPACTO SOCIAL</p>	
<p>5. E: se sabe que Quequeña es un pueblo antiquísimo Según Presbítero (2017) en su tesis de maestría, el cual gran parte de su población conserva sus tradiciones y costumbres. Según su punto de vista ¿los valores sociales y</p>	



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

colectivos y su estilo de vida cotidiana de las personas del lugar se verían influenciada por el turismo gastronómico generado en el distrito y sería algo positivo o negativo?	
6. Según su punto de vista ¿el turismo gastronómico es indiferente sobre la identidad de la comunidad receptora y si es así es algo negativo o positivo para los lugareños?	

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Dr. Arq. LUIS MIGUEL CUZCANO QUISPE DNI: 10590935

Especialidad del validador: DOCTOR EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD

27 de febrero del 2022


.....
Firma del Exerto informante,
Especialidad



Certificado de validez de contenido del instrumento para verificar la existencia y estado de los centros gastronómicos en Quequeña y entorno.

GUIA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICA LA EXISTENCIA Y ESTADO DE LOS EQUIPAMIENTOS DIRECCIONADOS HACIA EL TURISMO GASTRONOMICO EN EL DISTRITO DE QUEQUEÑA

Título de la Investigación: influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
Categoría : turismo gastronómico vivencial
Fecha de observación :
Hora de observación :

DATOS GENERALES		
Nombre del equipamiento	Perfil Urbano	
Dirección		
Tipo de arquitectura	Uso original	Uso Actual
Civil Publica		
Civil Domestica		
Religiosa	Estado de conservación	
Militar		
observaciones		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada	Elementos arquitectónicos	

sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. Existe alguna infraestructura determinada hacia la gastronomía.			
2. La arquitectura predominante existente, es arquitectura contemporánea			
3. La arquitectura predominante existente, es arquitectura colonial			
4. Acorde a la imagen urbana del lugar predomina edificaciones de un solo nivel			
5. El plan de desarrollo urbano y uso de suelos del distrito permite el desarrollo de un centro gastronómico			
6. En los distritos colindantes existe alguna infraestructura direccionada hacia la gastronomía			
7. Los centros y/o restaurantes colindantes cuentan con una infraestructura de acuerdo al RNE para considerarse centro gastronómico			
8. La arquitectura de los centros gastronómicos y/o restaurantes de los distritos colindantes se mimetiza acorde a la imagen urbana del sector.			
9. El centro gastronómico o restaurant en el distrito colindante fue desarrollado para permitir brindar experiencias vivenciales y/o experienciales de tipo gastronómico			
10. El inmueble gastronómico de los distritos colindantes, está sujeta a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: Entorno y Recursos			
11. El distrito cuenta con recursos agrícolas para poder desarrollar un centro gastronómico de tipo vivencial.			
12. El distrito está contemplado dentro de una ruta turística			
13. En el distrito predomina los predios agrícolas que el área urbana			



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Dr. Arq. LUIS MIGUEL CUZCANO QUISPE DNI: 10590935

Especialidad del validador: DOCTOR EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD

27 de febrero del 2022


.....
Firma del Experto informante,
Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el estado
y la categoría de los centros gastronómicos**

**GUIA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICAR CENTROS GASTRONOMICO
EN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Como influye del turismo gastronómico
vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
Categoría : turismo gastronómico vivencial
Fecha de observación :
Hora de observación :

DATOS GENERALES		
Nombre del equipamiento	Perfil Urbano	
Dirección		
Tipo de arquitectura	Uso original	Uso Actual
Civil Publica		
Civil Domestica		
Religiosa	Estado de conservación	
Militar		
observaciones		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada	Elementos arquitectónicos	



sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. La arquitectura del inmueble gastronómico se integra a la imagen urbana del lugar			
2. Establece relación e interacción valor cultural con los turistas			
3. La infraestructura del inmueble gastronómico fue desarrollada para ser un centro gastronómico o fue adaptado.			
4. El inmueble gastronómico posee intervenciones apropiadas conforme a su forma, carácter, proporción, estructura, material y detalles existentes			
5. Mantiene su significado cultural, autenticidad e integridad patrimonial			
6. Tiene algún cambio en su arquitectura que pierde su valor cultural.			
7. La infraestructura del inmueble gastronómico fue intervenida para desenvolverse como centro gastronómico			
8. El inmueble gastronómico forma parte del patrimonio cultural de la ciudad			
9. El inmueble gastronómico presenta una arquitectura contemporánea			
10. El inmueble gastronómico permite brindar una experiencia de tipo gastronómico vivencial/experiencial			
11. El inmueble gastronómico podría catalogarse como centro gastronómico de tipo vivencial/experiencial			
12. El inmueble gastronómico permite la interacción cocina - turista			
13. La infraestructura gastronómica conforma parte del centro histórico			
14. El inmueble está sujeto a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: entorno y recursos			
15. El inmueble gastronómico incorpora la interacción: cultivos del lugar – cocina – turista.			



16. El inmueble gastronómico se ubica en el entorno del área urbana			
17. Evidencia elementos naturales o culturales en su entorno que elevan su valor.			

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:


Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Dr. Arq. LUIS MIGUEL CUZCANO QUISPE DNI: 10590935

Especialidad del validador: DOCTOR EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD

27 de febrero del 2022


.....
Firma del Experto informante,
Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial**

**GUIA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial
en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Entrevistador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
Entrevistado (P) :
Ocupación del entrevistado :
Fecha :
Tiempo estimado :
Lugar de la entrevista :

Objetivos de la entrevista:

- Conocer los principios referentes teóricos que han influenciado en el desarrollo de los trabajos investigativos

PREGUNTAS	TRANSCRIPCION DE RESPUEDTAS
SUB-CATEGORIA 1: IMPACTO ECONÓMICO	
<p>E: hablar sobre el impacto económico, esta referida a los impactos que ocasionara el desarrollo del turismo gastronómico en la economía local.</p> <p>1. E: Según su punto de vista ¿Cuáles son los impactos en la economía local que ocasionaría el turismo gastronómico en Quequeña?</p>	



<p>2. E: según su punto de vista ¿es favorable considerar el desarrollo de una infraestructura direccionada hacia el turismo gastronómico de tipo vivencial/experiencial, dado que el distrito cuenta con recursos turísticos y está considerado dentro una ruta turística?</p>	
<p>SUB-CATEGORIA 2: IMPACTO AMBIENTAL</p>	
<p>3. E: se sabe que la ciudad de Arequipa es una de las ciudades más turísticas del país MINCETUR (2019). Según su punto de vista ¿cuáles son los impactos ambientales respecto a los suelos, que generaría el turismo gastronómico?</p>	
<p>4. E: El fomentar el turismo gastronómico de tipo vivencial o experiencial en Quequeña, según su punto de vista ¿cuáles cree que son los recursos naturales que se verían afectados?</p>	
<p>SUB-CATEGORIA 3: IMPACTO SOCIAL</p>	
<p>5. E: se sabe que Quequeña es un pueblo antiquísimo Según Presbítero (2017) en su tesis de maestría, el cual gran parte de su población conserva sus tradiciones y costumbres. Según su punto de vista ¿los valores sociales y</p>	



<p>colectivos y su estilo de vida cotidiana de las personas del lugar se verían influenciada por el turismo gastronómico generado en el distrito y sería algo positivo o negativo?</p>	
<p>6. Según su punto de vista ¿el turismo gastronómico es indiferente sobre la identidad de la comunidad receptora y si es así es algo negativo o positivo para los lugareños?</p>	

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr. (Mg.) MENDOZA ANCCOTA, RONALD EDUARDO DNI: 44233510

Especialidad del validador: URBANISMO — DOCENCIA UNIVERSITARIO

25 de febrero del 2022


 RONALD MENDOZA ANCCOTA
 ARQUITECTO
 C.A.P 14682
Firma del Experto informante,
Especialidad



Certificado de validez de contenido del instrumento para verificar la existencia y estado de los centros gastronómicos en Quequeña y entorno.

GUIA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICA LA EXISTENCIA Y ESTADO DE LOS EQUIPAMIENTOS DIRECCIONADOS HACIA EL TURISMO GASTRONOMICO EN EL DISTRITO DE QUEQUEÑA

Título de la Investigación: Como influye del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
Categoría : turismo gastronómico vivencial
Fecha de observación :
Hora de observación :

DATOS GENERALES		
Nombre del equipamiento	Perfil Urbano	
Dirección		
Tipo de arquitectura	Uso original	Uso Actual
Civil Publica		
Civil Domestica		
Religiosa	Estado de conservación	
Militar		
observaciones		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada	Elementos arquitectónicos	

[Handwritten signature]
1
VB°



sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. Existe alguna infraestructura determinada hacia la gastronomía.			
2. La arquitectura predominante existente, es arquitectura contemporánea			
3. La arquitectura predominante existente, es arquitectura colonial			
4. Acorde a la imagen urbana del lugar predomina edificaciones de un solo nivel			
5. El plan de desarrollo urbano y uso de suelos del distrito permite el desarrollo de un centro gastronómico			
6. En los distritos colindantes existe alguna infraestructura direccionada hacia la gastronomía			
7. Los centros y/o restaurantes colindantes cuentan con una infraestructura de acuerdo al RNE para considerarse centro gastronómico			
8. La arquitectura de los centros gastronómicos y/o restaurantes de los distritos colindantes se mimetiza acorde a la imagen urbana del sector.			
9. El centro gastronómico o restaurant en el distrito colindante fue desarrollado para permitir brindar experiencias vivenciales y/o experienciales de tipo gastronómico			
10. El inmueble gastronómico de los distritos colindantes, está sujeta a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: Entorno y Recursos			
11. El distrito cuenta con recursos agrícolas para poder desarrollar un centro gastronómico de tipo vivencial.			
12. El distrito está contemplado dentro de una ruta turística			
13. En el distrito predomina los predios 14. s agrícola que el área urbana			

2
V.S.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: MENDOZA ANCCOTA, RONALD EDUARDO DNI: 44233510

Especialidad del validador: URBANISMO

25 de febrero del 2022


RONALD MENDOZA ANCCOTA
ARQUITECTO
C.A.P 14662
Firma del Experto informante,
Especialidad



Scanned with CamScanner



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el estado y la categoría de los centros gastronómicos

GUIA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICAR CENTROS GASTRONOMICO EN LA CIUDAD DE AREQUIPA

Título de la Investigación: Como influye del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Categoría : turismo gastronómico vivencial
 Fecha de observación :
 Hora de observación :

DATOS GENERALES		
Nombre del equipamiento	Perfil Urbano	
Dirección		
Tipo de arquitectura	Uso original	Uso Actual
Civil Publica		
Civil Domestica		
Religiosa	Estado de conservación	
Militar		
observaciones		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada	Elementos arquitectónicos	

Wilson Daniel Nina Chicaña
 V.B.



sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. La arquitectura del inmueble gastronómico se integra a la imagen urbana del lugar			
2. Establece relación e interacción valor cultural con los turistas			
3. La infraestructura del inmueble gastronómico fue desarrollada para ser un centro gastronómico o fue adaptado.			
4. El inmueble gastronómico posee intervenciones apropiadas conforme a su forma, carácter, proporción, estructura, material y detalles existentes			
5. Mantiene su significado cultural, autenticidad e integridad patrimonial			
6. Tiene algún cambio en su arquitectura que pierde su valor cultural.			
7. La infraestructura del inmueble gastronómico fue intervenida para desenvolverse como centro gastronómico			
8. El inmueble gastronómico forma parte del patrimonio cultural de la ciudad			
9. El inmueble gastronómico presenta una arquitectura contemporánea			
10. El inmueble gastronómico permite brindar una experiencia de tipo gastronómico vivencial/experiencial			
11. El inmueble gastronómico podría catalogarse como centro gastronómico de tipo vivencial/experiencial			
12. El inmueble gastronómico permite la interacción cocina - turista			
13. La infraestructura gastronómica conforma parte del centro histórico			
14. El inmueble está sujeto a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: entorno y recursos			
15. El inmueble gastronómico incorpora la interacción: cultivos del lugar – cocina – turista.			

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

16. El inmueble gastronómico se ubica en el entorno del área urbana			
17. Evidencia elementos naturales o culturales en su entorno que elevan su valor.			

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: MENDOZA ANCCOTA, RONALD EDUARDO DNI: 44233510

Especialidad del validador: URBANISMO

25 de febrero del 2022


RONALD MENDOZA ANCCOTA
ARQUITECTO
C.A.P 14662
Firma del Experto informante,
Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial**

**GUIA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial
en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Entrevistador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
Entrevistado (P) :
Ocupación del entrevistado :
Fecha :
Tiempo estimado :
Lugar de la entrevista :

Objetivos de la entrevista:

- Conocer los principios referentes teóricos que han influenciado en el desarrollo de los trabajos investigativos

PREGUNTAS	TRANSCRIPCION DE RESPUEDTAS
SUB-CATEGORIA 1: IMPACTO ECONÓMICO	
E: hablar sobre el impacto económico, esta referida a los impactos que ocasionara el desarrollo del turismo gastronómico en la economía local. 1. E: Según su punto de vista ¿Cuáles son los impactos en la economía local que ocasionaría el turismo gastronómico en Quequeña?	



<p>2. E: según su punto de vista ¿es favorable considerar el desarrollo de una infraestructura direccionada hacia el turismo gastronómico de tipo vivencial/experiencial, dado que el distrito cuenta con recursos turísticos y está considerado dentro una ruta turística?</p>	
<p>SUB-CATEGORIA 2: IMPACTO AMBIENTAL</p>	
<p>3. E: se sabe que la ciudad de Arequipa es una de las ciudades más turísticas del país MINCETUR (2019). Según su punto de vista ¿cuáles son los impactos ambientales respecto a los suelos, que generaría el turismo gastronómico?</p>	
<p>4. E: El fomentar el turismo gastronómico de tipo vivencial o experiencial en Quequeña, según su punto de vista ¿cuáles cree que son los recursos naturales que se verían afectados?</p>	
<p>SUB-CATEGORIA 3: IMPACTO SOCIAL</p>	
<p>5. E: se sabe que Quequeña es un pueblo antiquísimo Según Presbítero (2017) en su tesis de maestría, el cual gran parte de su población conserva sus tradiciones y costumbres. Según su punto de vista ¿los valores sociales y</p>	



colectivos y su estilo de vida cotidiana de las personas del lugar se verían influenciada por el turismo gastronómico generado en el distrito y sería algo positivo o negativo?	
6. Según su punto de vista ¿el turismo gastronómico es indiferente sobre la identidad de la comunidad receptora y si es así es algo negativo o positivo para los lugareños?	

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Carlos Sousa Pinto DNI: 29567487

Especialidad del validador: Gestión Pública

25 de febrero del 2022


Arq. Carlos A. Sousa Pinto
CAP. 12527

Firma del Experto informante,
Especialidad

Certificado de validez de contenido del instrumento para verificar la existencia y estado de los centros gastronómicos en Quequeña y entorno.

GUIA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICA LA EXISTENCIA Y ESTADO DE LOS EQUIPAMIENTOS DIRECCIONADOS HACIA EL TURISMO GASTRONOMICO EN EL DISTRITO DE QUEQUEÑA

Título de la Investigación: influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Categoría : turismo gastronómico vivencial
 Fecha de observación :
 Hora de observación :

DATOS GENERALES		
Nombre del equipamiento	Perfil Urbano	
Dirección		
Tipo de arquitectura	Uso original	Uso Actual
Civil Publica		
Civil Domestica		
Religiosa	Estado de conservación	
Militar		
observaciones		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada	Elementos arquitectónicos	



sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. Existe alguna infraestructura determinada hacia la gastronomía.			
2. La arquitectura predominante existente, es arquitectura contemporánea			
3. La arquitectura predominante existente, es arquitectura colonial			
4. Acorde a la imagen urbana del lugar predomina edificaciones de un solo nivel			
5. El plan de desarrollo urbano y uso de suelos del distrito permite el desarrollo de un centro gastronómico			
6. En los distritos colindantes existe alguna infraestructura direccionada hacia la gastronomía			
7. Los centros y/o restaurantes colindantes cuentan con una infraestructura de acuerdo al RNE para considerarse centro gastronómico			
8. La arquitectura de los centros gastronómicos y/o restaurantes de los distritos colindantes se mimetiza acorde a la imagen urbana del sector.			
9. El centro gastronómico o restaurant en el distrito colindante fue desarrollado para permitir brindar experiencias vivenciales y/o experienciales de tipo gastronómico			
10. El inmueble gastronómico de los distritos colindantes, está sujeta a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: Entorno y Recursos			
11. El distrito cuenta con recursos agrícolas para poder desarrollar un centro gastronómico de tipo vivencial.			
12. El distrito está contemplado dentro de una ruta turística			
13. En el distrito predomina los predios agrícolas que el área urbana			



Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: *Carlos Sousa Pinto* DNI: *29567487*

Especialidad del validador: *Gestión Pública*

25 de febrero del 2022



Arq. Carlos A. Sousa Pinto
C.A.P. 12527

Firma del Experto informante,
Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el estado
y la categoría de los centros gastronómicos**

**GUIA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICAR CENTROS GASTRONOMICO
EN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Como influye del turismo gastronómico
vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
Categoría : turismo gastronómico vivencial
Fecha de observación :
Hora de observación :

DATOS GENERALES		
Nombre del equipamiento	Perfil Urbano	
Dirección		
Tipo de arquitectura	Uso original	Uso Actual
Civil Publica		
Civil Domestica		
Religiosa	Estado de conservación	
Militar		
observaciones		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada	Elementos arquitectónicos	



sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. La arquitectura del inmueble gastronómico se integra a la imagen urbana del lugar			
2. Establece relación e interacción valor cultural con los turistas			
3. La infraestructura del inmueble gastronómico fue desarrollada para ser un centro gastronómico o fue adaptado.			
4. El inmueble gastronómico posee intervenciones apropiadas conforme a su forma, carácter, proporción, estructura, material y detalles existentes			
5. Mantiene su significado cultural, autenticidad e integridad patrimonial			
6. Tiene algún cambio en su arquitectura que pierde su valor cultural.			
7. La infraestructura del inmueble gastronómico fue intervenida para desenvolverse como centro gastronómico			
8. El inmueble gastronómico forma parte del patrimonio cultural de la ciudad			
9. El inmueble gastronómico presenta una arquitectura contemporánea			
10. El inmueble gastronómico permite brindar una experiencia de tipo gastronómico vivencial/experiencial			
11. El inmueble gastronómico podría catalogarse como centro gastronómico de tipo vivencial/experiencial			
12. El inmueble gastronómico permite la interacción cocina - turista			
13. La infraestructura gastronómica conforma parte del centro histórico			
14. El inmueble está sujeto a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: entorno y recursos			
15. El inmueble gastronómico incorpora la interacción: cultivos del lugar – cocina – turista.			



16. El inmueble gastronómico se ubica en el entorno del área urbana			
17. Evidencia elementos naturales o culturales en su entorno que elevan su valor.			

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Carlos Sousa Pinto DNI: 29567487

Especialidad del validador: Gestión Pública

25 de febrero del 2022


Arq. Carlos A. Sousa Pinto
CAP. 12527

.....
Firma del Experto informante,
Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial**

**GUIA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial
en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Entrevistador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
Entrevistado (P) :
Ocupación del entrevistado :
Fecha :
Tiempo estimado :
Lugar de la entrevista :

Objetivos de la entrevista:

- Conocer los principios referentes teóricos que han influenciado en el desarrollo de los trabajos investigativos

PREGUNTAS	TRANSCRIPCION DE RESPUESTAS
SUB-CATEGORIA 1: IMPACTO ECONÓMICO	
E: hablar sobre el impacto económico, esta referida a los impactos que ocasionara el desarrollo del turismo gastronómico en la economía local. 1. E: Según su punto de vista ¿Cuáles son los impactos en la economía local que ocasionaría el turismo gastronómico en Quequeña?	



<p>2. E: según su punto de vista ¿es favorable considerar el desarrollo de una infraestructura direccionada hacia el turismo gastronómico de tipo vivencial/experiencial, dado que el distrito cuenta con recursos turísticos y está considerado dentro una ruta turística?</p>	
<p>SUB-CATEGORIA 2: IMPACTO AMBIENTAL</p>	
<p>3. E: se sabe que la ciudad de Arequipa es una de las ciudades más turísticas del país MINCETUR (2019). Según su punto de vista ¿cuáles son los impactos ambientales respecto a los suelos, que generaría el turismo gastronómico?</p>	
<p>4. E: El fomentar el turismo gastronómico de tipo vivencial o experiencial en Quequeña, según su punto de vista ¿cuáles cree que son los recursos naturales que se verían afectados?</p>	
<p>SUB-CATEGORIA 3: IMPACTO SOCIAL</p>	
<p>5. E: se sabe que Quequeña es un pueblo antiquísimo Según Presbítero (2017) en su tesis de maestría, el cual gran parte de su población conserva sus tradiciones y costumbres. Según su punto de vista ¿los valores sociales y</p>	



colectivos y su estilo de vida cotidiana de las personas del lugar se verían influenciada por el turismo gastronómico generado en el distrito y sería algo positivo o negativo?	
6. Según su punto de vista ¿el turismo gastronómico es indiferente sobre la identidad de la comunidad receptora y si es así es algo negativo o positivo para los lugareños?	

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Dr. Arq. LUIS MIGUEL CUZCANO QUISPE DNI: 10590935

Especialidad del validador: DOCTOR EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD

27 de febrero del 2022


.....
Firma del Experto informante,
Especialidad



Certificado de validez de contenido del instrumento para verificar la existencia y estado de los centros gastronómicos en Quequeña y entorno.

GUIA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICA LA EXISTENCIA Y ESTADO DE LOS EQUIPAMIENTOS DIRECCIONADOS HACIA EL TURISMO GASTRONOMICO EN EL DISTRITO DE QUEQUEÑA

Título de la Investigación: influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
Categoría : turismo gastronómico vivencial
Fecha de observación :
Hora de observación :

DATOS GENERALES		
Nombre del equipamiento	Perfil Urbano	
Dirección		
Tipo de arquitectura	Uso original	Uso Actual
Civil Publica		
Civil Domestica		
Religiosa	Estado de conservación	
Militar		
observaciones		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada	Elementos arquitectónicos	

sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. Existe alguna infraestructura determinada hacia la gastronomía.			
2. La arquitectura predominante existente, es arquitectura contemporánea			
3. La arquitectura predominante existente, es arquitectura colonial			
4. Acorde a la imagen urbana del lugar predomina edificaciones de un solo nivel			
5. El plan de desarrollo urbano y uso de suelos del distrito permite el desarrollo de un centro gastronómico			
6. En los distritos colindantes existe alguna infraestructura direccionada hacia la gastronomía			
7. Los centros y/o restaurantes colindantes cuentan con una infraestructura de acuerdo al RNE para considerarse centro gastronómico			
8. La arquitectura de los centros gastronómicos y/o restaurantes de los distritos colindantes se mimetiza acorde a la imagen urbana del sector.			
9. El centro gastronómico o restaurant en el distrito colindante fue desarrollado para permitir brindar experiencias vivenciales y/o experienciales de tipo gastronómico			
10. El inmueble gastronómico de los distritos colindantes, está sujeta a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: Entorno y Recursos			
11. El distrito cuenta con recursos agrícolas para poder desarrollar un centro gastronómico de tipo vivencial.			
12. El distrito está contemplado dentro de una ruta turística			
13. En el distrito predomina los predios agrícolas que el área urbana			



Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Dr. Arq. LUIS MIGUEL CUZCANO QUISPE DNI: 10590935

Especialidad del validador: DOCTOR EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD

27 de febrero del 2022


.....
Firma del Experto informante,
Especialidad

**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el estado
y la categoría de los centros gastronómicos**

**GUIA DE OBSERVACIÓN PARA VERIFICAR CENTROS GASTRONOMICO
EN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Como influye del turismo gastronómico
vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa

Observador : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Categoría : turismo gastronómico vivencial
 Fecha de observación :
 Hora de observación :

DATOS GENERALES		
Nombre del equipamiento	Perfil Urbano	
Dirección		
Tipo de arquitectura	Uso original	Uso Actual
Civil Publica		
Civil Domestica		
Religiosa	Estado de conservación	
Militar		
observaciones		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada	Elementos arquitectónicos	



sub-categoría 1: Centros Gastronómicos	Si	No	observaciones
1. La arquitectura del inmueble gastronómico se integra a la imagen urbana del lugar			
2. Establece relación e interacción valor cultural con los turistas			
3. La infraestructura del inmueble gastronómico fue desarrollada para ser un centro gastronómico o fue adaptado.			
4. El inmueble gastronómico posee intervenciones apropiadas conforme a su forma, carácter, proporción, estructura, material y detalles existentes			
5. Mantiene su significado cultural, autenticidad e integridad patrimonial			
6. Tiene algún cambio en su arquitectura que pierde su valor cultural.			
7. La infraestructura del inmueble gastronómico fue intervenida para desenvolverse como centro gastronómico			
8. El inmueble gastronómico forma parte del patrimonio cultural de la ciudad			
9. El inmueble gastronómico presenta una arquitectura contemporánea			
10. El inmueble gastronómico permite brindar una experiencia de tipo gastronómico vivencial/experiencial			
11. El inmueble gastronómico podría catalogarse como centro gastronómico de tipo vivencial/experiencial			
12. El inmueble gastronómico permite la interacción cocina - turista			
13. La infraestructura gastronómica conforma parte del centro histórico			
14. El inmueble está sujeto a una gestión turística planeada y organizada			
sub-categoría 2: entorno y recursos			
15. El inmueble gastronómico incorpora la interacción: cultivos del lugar – cocina – turista.			



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

16. El inmueble gastronómico se ubica en el entorno del área urbana			
17. Evidencia elementos naturales o culturales en su entorno que elevan su valor.			

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Dr. Arq. LUIS MIGUEL CUZCANO QUISPE DNI: 10590935

Especialidad del validador: DOCTOR EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD

27 de febrero del 2022


.....
Firma del Experto informante,
Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LA POBLACION DEL
DISTRIO DE QUEQUEÑA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) :
 Lugar de procedencia :
 Fecha :
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Distrito de Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Edad: Sexo:

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
	IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1			Impacto económico	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico favorecería a la conservación de las casonas y mejoraría la infraestructura del distrito de Quequeña?			
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo gastronómico aumentaría la economía del distrito en beneficio para la población?					
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el fomentar turismo gastronómico en el distrito contribuiría a resolver el déficit de empleo?					
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted estaría de acuerdo en que fomente mas el turismo en el distrito para aumentar la					



		calidad de vida de la población?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico en el distrito podría generar contaminación de los suelos mediante el arrojo de residuos de productos consumidos por los turistas?					
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el fomentar el turismo gastronómico vivencial podría degradar las áreas verdes y agrícolas del distrito?					
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico vivencial podría contaminar las aguas "sequias, canales, ríos" sino hay una planificación por parte de la municipalidad?					
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que fomentar más el turismo podría deteriorar las áreas de conservación del distrito si no hay una planificación por parte de la municipalidad?					
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo que se da a baja escala actualmente ha contribuido o podría contribuir al aumento de la delincuencia?					
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?					
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo que se actualmente a afectado o podría afectar su					



		identidad o de sus hijo como pobladores de este distrito?					
13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar sus costumbre o tradiciones?					

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr. (Mg.) MENDOZA ANCCOTA, RONALD EDUARDO DNI: 44235570

Especialidad del validador: URBANISMO — DOCENCIA UNIVERSITARIO

25 de febrero del 2022


.....
RONALD MENDOZA ANCCOTA
ARQUITECTO
C.A.P 14662
.....
Firma del Experto informante,
Especialidad



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LA POBLACION DEL
DISTRIO DE QUEQUEÑA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) :
 Lugar de procedencia :
 Fecha :
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Distrito de Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Edad: Sexo:

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL					
	IMPACTO ECONOMICO	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico favorecería a la conservación de las casonas y mejoraría la infraestructura del distrito de Quequeña?				
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo gastronómico aumentaría la economía del distrito en beneficio para la población?				
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el fomentar turismo gastronómico en el distrito contribuiría a resolver el déficit de empleo?				
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted estaría de acuerdo en que fomente mas el turismo en el distrito para aumentar la				



		calidad de vida de la población?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico en el distrito podría generar contaminación de los suelos mediante el arrojado de residuos de productos consumidos por los turistas?					
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el fomentar el turismo gastronómico vivencial podría degradar las áreas verdes y agrícolas del distrito?					
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico vivencial podría contaminar las aguas "sequias, canales, ríos" sino hay una planificación por parte de la municipalidad?					
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que fomentar más el turismo podría deteriorar las áreas de conservación del distrito si no hay una planificación por parte de la municipalidad?					
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo que se da a baja escala actualmente ha contribuido o podría contribuir al aumento de la delincuencia?					
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?					
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar su					



		identidad o de sus hijo como pobladores de este distrito?					
13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar sus costumbre o tradiciones?					

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Carlos Sousa Pinto DNI: 29567487

Especialidad del validador: Gest. on. Pública

25 de febrero del 2022


Arq. Carlos A. Sousa Pinto
CAP. 12527

.....
Firma del Experto informante,
Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LA POBLACION DEL
DISTRIO DE QUEQUEÑA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) :
 Lugar de procedencia :
 Fecha :
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Distrito de Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Edad: Sexo:

N° TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico favorecería a la conservación de las casonas y mejoraría la infraestructura del distrito de Quequeña?				
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo gastronómico aumentaría la economía del distrito en beneficio para la población?				
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el fomentar turismo gastronómico en el distrito contribuiría a resolver el déficit de empleo?				
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted estaría de acuerdo en que fomente mas el turismo en el distrito para aumentar la				



		calidad de vida de la población?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico en el distrito podría generar contaminación de los suelos mediante el arrojo de residuos de productos consumidos por los turistas?					
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el fomentar el turismo gastronómico vivencial podría degradar las áreas verdes y agrícolas del distrito?					
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico vivencial podría contaminar las aguas "sequias, canales, ríos" sino hay una planificación por parte de la municipalidad?					
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que fomentar más el turismo podría deteriorar las áreas de conservación del distrito si no hay una planificación por parte de la municipalidad?					
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo que se da a baja escala actualmente ha contribuido o podría contribuir al aumento de la delincuencia?					
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?					
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo que se actualmente a afectado o podría afectar su					



		identidad o de sus hijo como pobladores de este distrito?					
13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar sus costumbre o tradiciones?					

Observaciones: Revisar la pregunta "6" _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () aplicable después de corregir (x) No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: William Alexander Palomino Bellido DNI: 29595034

Especialidad del validador: Docente Universitario / Restaurador

25 de febrero del 2022

.....
Firma del Experto informante,

Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LOS TURISTAS QUE
VISITAN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) :
 Lugar de procedencia :
 Fecha :
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Edad: Sexo:

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	IMPACTO ECONOMICO						
1	motivación	¿Usted considero la gastronomía para su visita a esta ciudad?					
2	gastronomía	¿Uno de los motivos de su visita a esta ciudad fue la gastronomía?					
3	gastronomía local	¿Usted cree que la gastronomía local esta sobre valorada?					
4	Rutas gastronómicas	¿Usted dentro de su itinerario de viaje contemplo una ruta gastronómica?					
	Gastronomía experiencial7 vivencial	¿Usted estaría dispuesto a elevar su presupuesto de viaje para vivir o ser participe de una experiencia de gastronómica vivencial?					



IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted ha arrojado desechos a la calle de productos consumidos por falta de tachos de basura?					
6	Contaminación ambiental	¿Usted cree que existe contaminación ambiental "aire, sonora etc." en el centro de la ciudad?					
7	Contaminación de áreas naturales	¿Usted cree que ha contribuido de forma directa o indirecta a la degradación de las áreas naturales de la ciudad en su estancia?					
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que se ha sentido discriminado en su estancia en la ciudad?					
11	Tradiciones locales	¿Usted ha sido participe de algún festival o fiesta tradicional del lugar?					
12	Identidad nacional	¿Usted estaría dispuesto a incrementar ligeramente su presupuesto para vivir un turismo experiencial/vivencial direccionado a la gastronomía y así poder estar en contacto con las comunidades locales?					
13	Costumbre y tradiciones	¿Usted en su estancia ha podido interactuar con los pobladores he intercambiar formas de pensar o costumbre, tradiciones?					



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Gerardo José Pedro Fresco Rodríguez DNI: 29272019

Especialidad del validador: Arquitecto - Docente

28 de febrero del 2022

Firma del Experto informante,

Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LOS TURISTAS QUE
VISITAN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) :
 Lugar de procedencia :
 Fecha :
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Edad: Sexo:

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	IMPACTO ECONOMICO						
1	motivación	¿Usted considero la gastronomía para su visita a esta ciudad?					
2	gastronomía	¿Uno de los motivos de su visita a esta ciudad fue la gastronomía?					
3	gastronomía local	¿Usted cree que la gastronomía local esta sobre valorada?					
4	Rutas gastronómicas	¿Usted dentro de su itinerario de viaje contemplo una ruta gastronómica?					
	Gastronomía experiencial7 vivencial	¿Usted estaría dispuesto a elevar su presupuesto de viaje para vivir o ser participe de una experiencia de gastronómica vivencial?					



IMPACTO AMBIENTAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted ha arrojado desechos a la calle de productos consumidos por falta de tachos de basura?				
6	Contaminación ambiental	¿Usted cree que existe contaminación ambiental "aire, sonora etc." en el centro de la ciudad?				
7	Contaminación de áreas naturales	¿Usted cree que ha contribuido de forma directa o indirecta a la degradación de las áreas naturales de la ciudad en su estancia?				
IMPACTO SOCIOCULTURAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que se ha sentido discriminado en su estancia en la ciudad?				
11	Tradiciones locales	¿Usted ha sido participe de algún festival o fiesta tradicional del lugar?				
12	Identidad nacional	¿Usted estaría dispuesto a incrementar ligeramente su presupuesto para vivir un turismo experiencial/vivencial direccionado a la gastronomía y así poder estar en contacto con las comunidades locales?				
13	Costumbre y tradiciones	¿Usted en su estancia ha podido interactuar con los pobladores he intercambiar formas de pensar o costumbre, tradiciones?				



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr. Mg. MENDOZA ANCCOTA, RONALD EDUARDO DNI: 44233510

Especialidad del validador: URBANISMO — DEGENCIA UNIVERSITARIO

25 de febrero del 2022


.....
RONALD MENDOZA ANCCOTA
ARQUITECTO
C.A.P. 14662

Firma del Experto informante,

Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LOS TURISTAS QUE
VISITAN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) :
 Lugar de procedencia :
 Fecha :
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Edad: Sexo:

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	IMPACTO ECONOMICO						
1	motivación	¿Usted considero la gastronomía para su visita a esta ciudad?					
2	gastronomía	¿Uno de los motivos de su visita a esta ciudad fue la gastronomía?					
3	gastronomía local	¿Usted cree que la gastronomía local esta sobre valorada?					
4	Rutas gastronómicas	¿Usted dentro de su itinerario de viaje contemplo una ruta gastronómica?					
	Gastronomía experiencial7 vivencial	¿Usted estaría dispuesto a elevar su presupuesto de viaje para vivir o ser participe de una experiencia de gastronómica vivencial?					



IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted ha arrojado desechos a la calle de productos consumidos por falta de tachos de basura?					
6	Contaminación ambiental	¿Usted cree que existe contaminación ambiental "aire, sonora etc." en el centro de la ciudad?					
7	Contaminación de áreas naturales	¿Usted cree que ha contribuido de forma directa o indirecta a la degradación de las áreas naturales de la ciudad en su estancia?					
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que se ha sentido discriminado en su estancia en la ciudad?					
11	Tradiciones locales	¿Usted ha sido partícipe de algún festival o fiesta tradicional del lugar?					
12	Identidad nacional	¿Usted estaría dispuesto a incrementar ligeramente su presupuesto para vivir un turismo experiencial/vivencial direccionado a la gastronomía y así poder estar en contacto con las comunidades locales?					
13	Costumbre y tradiciones	¿Usted en su estancia a podido interactuar con los pobladores he intercambiar formas de pensar o costumbre, tradiciones?					



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Carlos Sousa Pinto DNI: 29567487

Especialidad del validador: Gestión Pública

25 de febrero del 2022




Arq. Carlos A. Sousa Pinto
CAP. 12527

.....
Firma del Experto informante,
Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUEST SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL PARA LA POBLACION DE
AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) :
 Lugar de procedencia :
 Fecha :
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera mas objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Edad: Sexo:

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
	IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES		CASI SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que el sector turismo a ayudado al desarrollo y conservación de la infraestructura de la ciudad?					
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo contribuye a impulsar la gastronomía local y nacional?					
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el turismo gastronómico ha generado una mayor tasa de empleos de forma directa e indirecta en la ciudad?					



4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted cree que el turismo y la gastronomía han contribuido a mejorar la calidad de vida de las personas gracias a la economía que genera esta?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted que el turismo gastronómico genera contaminación de los suelos de la ciudad, mediante el arrojado de desechos de productos que consumen?					
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el turismo genera degradación de las áreas verdes o naturales de la ciudad?					
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera la contaminación de las aguas "ríos, sequías, canales, etc." de la ciudad mediante el arrojado de desechos?					
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que el turismo contribuye al deterioro del centro histórico de la ciudad?					
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo en general de forma indirecta a contribuido al aumento de la delincuencia en el centro histórico de la ciudad?					
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo el general a contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?					



12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo genera la pérdida de la identidad nacional de los ciudadanos?					
13	Pérdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo en general ha contribuido a la pérdida del uso de los lenguajes nativos como el "quechua o aymara"?					

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Gerardo José Pedro Presa / fern Rodríguez DNI: 29272019

Especialidad del validador: Arquitecto - Docente

28 de febrero del 2022

Firma del Experto informante,
Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
 impacto del turismo gastronómico vivencial
 GUIA DE ENCUEST SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
 TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL PARA LA POBLACION DE
 AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) :
 Lugar de procedencia :
 Fecha :
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera mas objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Edad: Sexo:

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
	IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES		CASI SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que el sector turismo a ayudado al desarrollo y conservación de la infraestructura de la ciudad?					
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo contribuye a impulsar la gastronomía local y nacional?					
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el turismo gastronómico ha generado una mayor tasa de empleos de forma directa e indirecta en la ciudad?					



4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted cree que el turismo y la gastronomía han contribuido a mejorar la calidad de vida de las personas gracias a la economía que genera esta?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted que el turismo gastronómico genera contaminación de los suelos de la ciudad, mediante el arrojado de desechos de productos que consumen?					
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el turismo genera degradación de las áreas verdes o naturales de la ciudad?					
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera la contaminación de las aguas "ríos, sequeas, canales, etc." de la ciudad mediante el arrojado de desechos?					
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que el turismo contribuye al deterioro del centro histórico de la ciudad?					
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo en general de forma indirecta contribuyó al aumento de la delincuencia en el centro histórico de la ciudad?					
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo en general contribuyó a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?					



12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo genera la pérdida de la identidad nacional de los ciudadanos?					
13	Pérdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo en general ha contribuido a la pérdida del uso de los lenguajes nativos como el "quechua o aymara"?					

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr. (Mg.) MENDOZA ANCCOTA, RONALD EDUARDO DNI: 44233570

Especialidad del validador: URBANISMO — DOCENCIA UNIVERSITARIA

25 de febrero del 2022


.....
RONALD MENDOZA ANCCOTA
ARQUITECTO
C.A.P 14662
Firma del Experto informante,
Especialidad



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUEST SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL PARA LA POBLACION DE
AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) :
 Lugar de procedencia :
 Fecha :
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera mas objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Edad: Sexo:

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
	IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES		CASI SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que el sector turismo a ayudado al desarrollo y conservación de la infraestructura de la ciudad?					
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo contribuye a impulsar la gastronomía local y nacional?					
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el turismo gastronómico ha generado una mayor tasa de empleos de forma directa e indirecta en la ciudad?					



4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted cree que el turismo y la gastronomía han contribuido a mejorar la calidad de vida de las personas gracias a la economía que genera esta?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted que el turismo gastronómico genera contaminación de los suelos de la ciudad, mediante el arrojado de desechos de productos que consumen?					
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el turismo genera degradación de las áreas verdes o naturales de la ciudad?					
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera la contaminación de las aguas "ríos, sequeas, canales, etc." de la ciudad mediante el arrojado de desechos?					
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que el turismo contribuye al deterioro del centro histórico de la ciudad?					
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo en general de forma indirecta a contribuido al aumento de la delincuencia en el centro histórico de la ciudad?					
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo el general a contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?					



12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo genera la pérdida de la identidad nacional de los ciudadanos?					
13	Pérdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo en general a contribuido a la pérdida del uso de los lenguajes nativos como el "quechua o aymara"?					

Observaciones: _____

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) aplicable después de corregir () No aplicable ()

Apellidos y nombres del juez validador

Dr / Mg: Carlos Sousa Pinto DNI: 29567487

Especialidad del validador: Justicia Pública

25 de febrero del 2022



Arq. Carlos A. Sousa Pinto

C.A.P. 12527

Firma del Experto informante,

Especialidad

Anexo F: Encuesta a participantes del distrito de Quequeña



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LA POBLACION DEL DISTRIO DE QUEQUEÑA

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : Daniela Soria Soto
 Lugar de procedencia : Quequeña
 Fecha : 12/03/2022
 Tiempo estimado : 15 minutos
 Lugar de la entrevista : Distrito de Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera mas objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Quequeña Edad: 54 Sexo: femenino

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
	IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico favorecería a la conservación de las casonas y mejoraría la infraestructura del distrito de Quequeña?					X
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo gastronómico aumentaría la economía del distrito en beneficio para la población?					X
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el fomentar turismo gastronómico en el distrito contribuiría a resolver el déficit de empleo?				X	
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted estaría de acuerdo en que fomente mas el turismo en el distrito para aumentar la					



		calidad de vida de la población?				X	
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico en el distrito podría generar contaminación de los suelos mediante el arrojado de residuos de productos consumidos por los turistas?			X		
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el fomentar el turismo gastronómico vivencial podría degradar las áreas verdes y agrícolas del distrito?		X			
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico vivencial podría contaminar las aguas "sequías, canales, ríos" sino hay una planificación por parte de la municipalidad?			X		
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que fomentar más el turismo podría deteriorar las áreas de conservación del distrito si no hay una planificación por parte de la municipalidad?			X		
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo que se da a baja escala actualmente ha contribuido o podría contribuir al aumento de la delincuencia?			X		
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?		X			
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar su					



		identidad o de sus hijo como pobladores de este distrito?	X				
13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar sus costumbre o tradiciones?	X				

Observaciones: ninguna



**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LA POBLACION DEL
DISTRIO DE QUEQUEÑA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : *Hairo Bautista Rojas*
 Lugar de procedencia : *Quequeña*
 Fecha :
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Distrito de Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera mas objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: *Quequeña* Edad: *58* Sexo: *M*

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
	IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico favorecería a la conservación de las casonas y mejoraría la infraestructura del distrito de Quequeña?					x
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo gastronómico aumentaría la economía del distrito en beneficio para la población?					x
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el fomentar turismo gastronómico en el distrito contribuiría a resolver el déficit de empleo?					x
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted estaría de acuerdo en que fomente mas el turismo en el distrito para aumentar la					x



		calidad de vida de la población?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico en el distrito podría generar contaminación de los suelos mediante el arrojado de residuos de productos consumidos por los turistas?				X	
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el fomentar el turismo gastronómico vivencial podría degradar las áreas verdes y agrícolas del distrito?	X				
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico vivencial podría contaminar las aguas "sequias, canales, ríos" sino hay una planificación por parte de la municipalidad?	X				
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que fomentar más el turismo podría deteriorar las áreas de conservación del distrito si no hay una planificación por parte de la municipalidad?					X
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo que se da a baja escala actualmente ha contribuido o podría contribuir al aumento de la delincuencia?	X				
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?	X				
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar su					



		identidad o de sus hijo como pobladores de este distrito?	X				
13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar sus costumbre o tradiciones?	X				

Observaciones: _____



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LA POBLACION DEL
DISTRIO DE QUEQUEÑA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) :
 Lugar de procedencia : *Valma Agüero Jara*
 Fecha : *Quequeña*
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Distrito de Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera mas objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: *Quequeña* Edad: *49* Sexo: *F*

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL					
	IMPACTO ECONOMICO	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico favorecería a la conservación de las casonas y mejoraría la infraestructura del distrito de Quequeña?			X	
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo gastronómico aumentaría la economía del distrito en beneficio para la población?				X
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el fomentar turismo gastronómico en el distrito contribuiría a resolver el déficit de empleo?				X
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted estaría de acuerdo en que fomente mas el turismo en el distrito para aumentar la				X



		calidad de vida de la población?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico en el distrito podría generar contaminación de los suelos mediante el arrojado de residuos de productos consumidos por los turistas?			X		
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el fomentar el turismo gastronómico vivencial podría degradar las áreas verdes y agrícolas del distrito?		X			
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico vivencial podría contaminar las aguas "sequias, canales, ríos" sino hay una planificación por parte de la municipalidad?			X		
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que fomentar más el turismo podría deteriorar las áreas de conservación del distrito si no hay una planificación por parte de la municipalidad?					X
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo que se da a baja escala actualmente ha contribuido o podría contribuir al aumento de la delincuencia?			X		
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?			X		
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar su					



		identidad o de sus hijo como pobladores de este distrito?			X		
13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar sus costumbre o tradiciones?			X		

Observaciones: _____



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LA POBLACION DEL
DISTRIO DE QUEQUEÑA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : *Mariela Fondoni Quispe*
 Lugar de procedencia : *Quequeña*
 Fecha : *12/03/2022*
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Distrito de Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera mas objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: *Quequeña*..... Edad: *17*..... Sexo: *Femenino*.....

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
		IMPACTO ECONOMICO					
1	Impacto económico	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico favorecería a la conservación de las casonas y mejoraría la infraestructura del distrito de Quequeña?				X	
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo gastronómico aumentaría la economía del distrito en beneficio para la población?			X		
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el fomentar turismo gastronómico en el distrito contribuiría a resolver el déficit de empleo?				X	
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted estaría de acuerdo en que fomente mas el turismo en el distrito para aumentar la					



		calidad de vida de la población?				X	
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico en el distrito podría generar contaminación de los suelos mediante el arrojado de residuos de productos consumidos por los turistas?				X	
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el fomentar el turismo gastronómico vivencial podría degradar las áreas verdes y agrícolas del distrito?			X		
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico vivencial podría contaminar las aguas "sequias, canales, ríos" sino hay una planificación por parte de la municipalidad?			X		
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que fomentar más el turismo podría deteriorar las áreas de conservación del distrito si no hay una planificación por parte de la municipalidad?			X		
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo que se da a baja escala actualmente ha contribuido o podría contribuir al aumento de la delincuencia?			X		
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?	X				
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar su					



		identidad o de sus hijo como pobladores de este distrito?	X				
13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar sus costumbre o tradiciones?				X	

Observaciones: _____



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**Certificado de validez de contenido del instrumento que mide el
impacto del turismo gastronómico vivencial
GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LA POBLACION DEL
DISTRIO DE QUEQUEÑA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : *Daleka Valdivia*
 Lugar de procedencia : *quequeño*
 Fecha : *12 03 22*
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Distrito de Quequeña

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera mas objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: *quequeña*..... Edad: *15*..... Sexo: *f*.....

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
	IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico favorecería a la conservación de las casonas y mejoraría la infraestructura del distrito de Quequeña?			X		
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo gastronómico aumentaría la economía del distrito en beneficio para la población?					X
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el fomentar turismo gastronómico en el distrito contribuiría a resolver el déficit de empleo?				X	
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted estaría de acuerdo en que fomente mas el turismo en el distrito para aumentar la					



		calidad de vida de la población?				X	
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que fomentar el turismo gastronómico en el distrito podría generar contaminación de los suelos mediante el arrojado de residuos de productos consumidos por los turistas?				X	
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el fomento del turismo gastronómico vivencial podría degradar las áreas verdes y agrícolas del distrito?			X		
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico vivencial podría contaminar las aguas "sequias, canales, ríos" sino hay una planificación por parte de la municipalidad?			X		
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que fomentar más el turismo podría deteriorar las áreas de conservación del distrito si no hay una planificación por parte de la municipalidad?			X		
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo que se da a baja escala actualmente ha contribuido o podría contribuir al aumento de la delincuencia?			X		
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?			X		
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar su					



		identidad o de sus hijo como pobladores de este distrito?				X	
13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo que se da actualmente ha afectado o podría afectar sus costumbre o tradiciones?			X		

Observaciones: _____

Anexo G: Encuesta a participantes de la ciudad de Arequipa



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL PARA LA POBLACION DE AREQUIPA

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : Dajhana Alejandra Huertas Contreras
 Lugar de procedencia : Arequipa
 Fecha : 15-03-2022
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Arequipa..... Edad: 23... Sexo: Femenina.

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
		IMPACTO ECONOMICO					
1	Impacto económico	¿Usted cree que el sector turismo a ayudado al desarrollo y conservación de la infraestructura de la ciudad?				X	
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo contribuye a impulsar la gastronomía local y nacional?					X
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el turismo gastronómico ha generado una mayor tasa de empleos de forma directa e indirecta en la ciudad?			X		
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted cree que el turismo y la gastronomía han contribuido a mejorar la				X	



		calidad de vida de las personas gracias a la economía que genera esta?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted que el turismo gastronómico genera contaminación de los suelos de la ciudad, mediante el arrojo de desechos de productos que consumen?			X		
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el turismo genera degradación de las áreas verdes o naturales de la ciudad?		X			
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera la contaminación de las aguas "ríos, sequias, canales, etc." de la ciudad mediante el arrojo de desechos?		X			
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que el turismo contribuye al deterioro del centro histórico de la ciudad?			X		
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo en general de forma indirecta a contribuido al aumento de la delincuencia en el centro histórico de la ciudad?			X		
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo el general a contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?		X			
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo genera la perdida de la identidad nacional de los ciudadanos?		X			



13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo en general a contribuido a la pérdida del uso de los lenguajes nativos como el "quechua o aymara"?				X	
----	----------------------	---	--	--	--	---	--

15 de marzo del 2022

Firma del Encuestado

**GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL PARA LA POBLACION DE
AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : Daniela Chávez
 Lugar de procedencia : José Luis Bustamante y Rivero
 Fecha : 15-03-2022
 Tiempo estimado : 8 min
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: JLB y R Edad: 28 Sexo: F

N° TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que el sector turismo a ayudado al desarrollo y conservación de la infraestructura de la ciudad?				X
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo contribuye a impulsar la gastronomía local y nacional?				X
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el turismo gastronómico ha generado una mayor tasa de empleos de forma directa e indirecta en la ciudad?			X	
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted cree que el turismo y la gastronomía han contribuido a mejorar la			X	

		calidad de vida de las personas gracias a la economía que genera esta?				<input checked="" type="checkbox"/>	
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted que el turismo gastronómico genera contaminación de los suelos de la ciudad, mediante el arrojo de desechos de productos que consumen?			<input checked="" type="checkbox"/>		
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el turismo genera degradación de las áreas verdes o naturales de la ciudad?			<input checked="" type="checkbox"/>		
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera la contaminación de las aguas "ríos, sequías, canales, etc." de la ciudad mediante el arrojo de desechos?		<input checked="" type="checkbox"/>			
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que el turismo contribuye al deterioro del centro histórico de la ciudad?		<input checked="" type="checkbox"/>			
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo en general de forma indirecta a contribuido al aumento de la delincuencia en el centro histórico de la ciudad?			<input checked="" type="checkbox"/>		
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo el general a contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?		<input checked="" type="checkbox"/>			
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo genera la pérdida de la identidad nacional de los ciudadanos?	<input checked="" type="checkbox"/>				



13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo en general a contribuido a la pérdida del uso de los lenguajes nativos como el "quechua o aymara"?	X					
----	----------------------	---	---	--	--	--	--	--

15 de marzo del 2022


.....
Firma del Encuestado



**GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL PARA LA POBLACION DE
AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : Donato Amador Dolgado Medina
 Lugar de procedencia : Arequipa
 Fecha : 15-03-2022
 Tiempo estimado : 5 minutos
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Arequipa Edad: 24 Sexo: Masculino

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
	IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	Impacto económico	¿Usted cree que el sector turismo a ayudado al desarrollo y conservación de la infraestructura de la ciudad?					X
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo contribuye a impulsar la gastronomía local y nacional?					X
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el turismo gastronómico ha generado una mayor tasa de empleos de forma directa e indirecta en la ciudad?				X	
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted cree que el turismo y la gastronomía han contribuido a mejorar la				X	



		calidad de vida de las personas gracias a la economía que genera esta?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera contaminación de los suelos de la ciudad, mediante el arrojado de desechos de productos que consumen?			X		
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el turismo genera degradación de las áreas verdes o naturales de la ciudad?		X			
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera la contaminación de las aguas "ríos, sequejas, canales, etc." de la ciudad mediante el arrojado de desechos?			X		
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que el turismo contribuye al deterioro del centro histórico de la ciudad?			X		
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo en general de forma indirecta ha contribuido al aumento de la delincuencia en el centro histórico de la ciudad?			X		
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo en general ha contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?			X		
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo genera la pérdida de la identidad nacional de los ciudadanos?		X			



13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo en general a contribuido a la pérdida del uso de los lenguajes nativos como el "quechua o aymara"?		X				
----	----------------------	---	--	---	--	--	--	--

15 de marzo del 2022


.....
Firma del Encuestado

**GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL PARA LA POBLACION DE
AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : KAROLANE LUISA AGUILAR MOREANO
 Lugar de procedencia : AREQUIPA
 Fecha : 15-03-2022
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: AREQUIPA..... Edad: 23..... Sexo: FEMENINO.....

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	IMPACTO ECONOMICO						
1	Impacto económico	¿Usted cree que el sector turismo a ayudado al desarrollo y conservación de la infraestructura de la ciudad?					X
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo contribuye a impulsar la gastronomía local y nacional?					X
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el turismo gastronómico ha generado una mayor tasa de empleos de forma directa e indirecta en la ciudad?				X	
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted cree que el turismo y la gastronomía han contribuido a mejorar la			X		

		calidad de vida de las personas gracias a la economía que genera esta?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera contaminación de los suelos de la ciudad, mediante el arrojado de desechos de productos que consumen?			X		
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el turismo genera degradación de las áreas verdes o naturales de la ciudad?		X			
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera la contaminación de las aguas "ríos, sequeas, canales, etc." de la ciudad mediante el arrojado de desechos?		X			
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que el turismo contribuye al deterioro del centro histórico de la ciudad?			X		
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo en general de forma indirecta a contribuido al aumento de la delincuencia en el centro histórico de la ciudad?			X		
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo en general a contribuido a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?	X				
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo genera la pérdida de la identidad nacional de los ciudadanos?	X				



13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo en general a contribuido a la pérdida del uso de los lenguajes nativos como el "quechua o aymara"?	X				
----	----------------------	---	---	--	--	--	--

15 de marzo del 2022

Firma del Encuestado



**GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL PARA LA POBLACION DE
AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : Paul Suarez Machaca
 Lugar de procedencia : Arequipa
 Fecha : 15-03-2022
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Arequipa..... Edad: 30..... Sexo: Masculina.....

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	IMPACTO ECONOMICO						
1	Impacto económico	¿Usted cree que el sector turismo a ayudado al desarrollo y conservación de la infraestructura de la ciudad?	X				
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo contribuye a impulsar la gastronomía local y nacional?			X		
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el turismo gastronómico ha generado una mayor tasa de empleos de forma directa e indirecta en la ciudad?			X		
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted cree que el turismo y la gastronomía han contribuido a mejorar la			X		



		calidad de vida de las personas gracias a la economía que genera esta?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted que el turismo gastronómico genera contaminación de los suelos de la ciudad, mediante el arrojado de desechos de productos que consumen?					X
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el turismo genera degradación de las áreas verdes o naturales de la ciudad?	X				
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera la contaminación de las aguas "ríos, sequeas, canales, etc." de la ciudad mediante el arrojado de desechos?					X
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que el turismo contribuye al deterioro del centro histórico de la ciudad?	X				
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo en general de forma indirecta a contribuido al aumento de la delincuencia en el centro histórico de la ciudad?					X
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo el general a contribuido a la generación de negocios ilícitos como" prostitución, venta de drogas, bares etc."?					X
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo genera la pérdida de la identidad nacional de los ciudadanos?					X



13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo en general a contribuido a la pérdida del uso de los lenguajes nativos como el "quechua o aymara"?					X
----	----------------------	---	--	--	--	--	---

15 de marzo del 2022


.....
Firma del Encuestado



**GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL PARA LA POBLACION DE
AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : MARIFLO AGUILAR MOREANO
 Lugar de procedencia : AREQUIPA
 Fecha : 15-03-2022
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: AREQUIPA Edad: 29 Sexo: Femenino

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	IMPACTO ECONOMICO						
1	Impacto económico	¿Usted cree que el sector turismo a ayudado al desarrollo y conservación de la infraestructura de la ciudad?		X			
2	Impulsar la gastronomía	¿Usted cree que el turismo contribuye a impulsar la gastronomía local y nacional?				X	
3	Generación de empleo	¿Usted cree que el turismo gastronómico ha generado una mayor tasa de empleos de forma directa e indirecta en la ciudad?			X		
4	Mejora de la calidad de vida	¿Usted cree que el turismo y la gastronomía han contribuido a mejorar la			X		

		calidad de vida de las personas gracias a la economía que genera esta?					
IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera contaminación de los suelos de la ciudad, mediante el arrojado de desechos de productos que consumen?	X				
6	Degradación de áreas verdes	¿Usted cree que el turismo genera degradación de las áreas verdes o naturales de la ciudad?		X			
7	Contaminación del agua	¿Usted cree que el turismo gastronómico genera la contaminación de las aguas "ríos, sequeas, canales, etc." de la ciudad mediante el arrojado de desechos?			X		
8	Conservación del centro histórico	¿Usted cree que el turismo contribuye al deterioro del centro histórico de la ciudad?		X			
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que el turismo en general de forma indirecta contribuyó al aumento de la delincuencia en el centro histórico de la ciudad?			X		
11	Genera negocios ilícitos	¿Usted cree que el turismo en general contribuyó a la generación de negocios ilícitos como "prostitución, venta de drogas, bares etc."?			X		
12	Identidad nacional	¿Usted cree que el turismo genera la pérdida de la identidad nacional de los ciudadanos?			X		



13	Perdida de dialectos	¿Usted cree que el turismo en general a contribuido a la pérdida del uso de los lenguajes nativos como el "quechua o aymara"?			X		
----	----------------------	---	--	--	---	--	--

15 de marzo del 2022



Firma del Encuestado

Anexo H: Encuesta direccionada a turistas



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LOS TURISTAS QUE VISITAN LA CIUDAD DE AREQUIPA

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : Wilian Daniel Ruiz Chuguito
 Lugar de procedencia : la Unión
 Fecha : 15/03/2022
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: la Unión..... Edad: 30..... Sexo: Masculino

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	IMPACTO ECONOMICO						
1	motivación	¿Usted considero la gastronomía para su visita a esta ciudad?				X	
2	gastronomía	¿Uno de los motivos de su visita a esta ciudad fue la gastronomía?			X		
3	gastronomía local	¿Usted cree que la gastronomía local esta sobre valorada?				X	
4	Rutas gastronómicas	¿Usted dentro de su itinerario de viaje contemplo una ruta gastronómica?	X				
	Gastronomía experiencial7 vivencial	¿Usted estaría dispuesto a elevar su presupuesto de viaje para vivir o ser participe de una experiencia de gastronomía vivencial?					X

IMPACTO AMBIENTAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos ¿Usted ha arrojado desechos a la calle de productos consumidos por falta de tachos de basura?	X				
6	Contaminación ambiental ¿Usted cree que existe contaminación ambiental "aire, sonora etc." en el centro de la ciudad?					X
7	Contaminación de áreas naturales ¿Usted cree que ha contribuido de forma directa o indirecta a la degradación de las áreas naturales de la ciudad en su estancia?		X			
IMPACTO SOCIOCULTURAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia ¿Usted cree que se ha sentido discriminado en su estancia en la ciudad?	X				
11	Tradiciones locales ¿Usted ha sido participe de algún festival o fiesta tradicional del lugar?	X				
12	Identidad nacional ¿Usted estaría dispuesto a incrementar ligeramente su presupuesto para vivir un turismo experiencial/vivencial direccionado a la gastronomía y así poder estar en contacto con las comunidades locales?				X	
13	Costumbre y tradiciones ¿Usted en su estancia a podido interactuar con los pobladores he intercambiar formas de pensar o costumbre, tradiciones?	X				

15 de marzo del 2022



Firma del Encuestado



**GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LOS TURISTAS QUE
VISITAN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : José Díaz Quipe
 Lugar de procedencia : Lima - Calleo
 Fecha : 15/03/2022
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Lima Edad: 41 Sexo: masculino

Nº TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	motivación	¿Usted considero la gastronomía para su visita a esta ciudad?				X
2	gastronomía	¿Uno de los motivos de su visita a esta ciudad fue la gastronomía?		X		
3	gastronomía local	¿Usted cree que la gastronomía local esta sobre valorada?			X	
4	Rutas gastronómicas	¿Usted dentro de su itinerario de viaje contemplo una ruta gastronómica?	X			
	Gastronomía experiencial7 vivencial	¿Usted estaría dispuesto a elevar su presupuesto de viaje para vivir o ser participe de una experiencia de gastronómica vivencial?		X		



IMPACTO AMBIENTAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos				X	
6	Contaminación ambiental					X
7	Contaminación de áreas naturales		X			
IMPACTO SOCIOCULTURAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	X				
11	Tradiciones locales			X		
12	Identidad nacional					X
13	Costumbre y tradiciones					X

15 de marzo del 2022

Firma del Encuestado



**GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LOS TURISTAS QUE
VISITAN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : *Juan de Dios Ramos Acaranti*
 Lugar de procedencia : *Padreuel - Arequipa*
 Fecha : 15/03/2022
 Tiempo estimado : *10 min.*
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: *Padreuel*..... Edad: *25*.... Sexo: *Masculino*....

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	IMPACTO ECONOMICO						
1	motivación	¿Usted considero la gastronomía para su visita a esta ciudad?					X
2	gastronomía	¿Uno de los motivos de su visita a esta ciudad fue la gastronomía?					X
3	gastronomía local	¿Usted cree que la gastronomía local esta sobre valorada?			X		
4	Rutas gastronómicas	¿Usted dentro de su itinerario de viaje contemplo una ruta gastronómica?			X		
	Gastronomía experiencial7 vivencial	¿Usted estaria dispuesto a elevar su presupuesto de viaje para vivir o ser participe de una experiencia de gastronomía vivencial?					X



IMPACTO AMBIENTAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos			X		
6	Contaminación ambiental				X	
7	Contaminación de áreas naturales			X		
IMPACTO SOCIOCULTURAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	X				
11	Tradiciones locales			X		
12	Identidad nacional				X	
13	Costumbre y tradiciones			X		

15 de marzo del 2022

Firma del Encuestado



**GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LOS TURISTAS QUE
VISITAN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : *Ston Ramirez Cahua*
 Lugar de procedencia : *Arequipa - Catavinos*
 Fecha : *15/03/2022*
 Tiempo estimado : *12 min.*
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: *Catavinos* Edad: *29* Sexo: *masculino*

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL						
	IMPACTO ECONOMICO		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	motivación	¿Usted considero la gastronomía para su visita a esta ciudad?					<input checked="" type="checkbox"/>
2	gastronomía	¿Uno de los motivos de su visita a esta ciudad fue la gastronomía?					<input checked="" type="checkbox"/>
3	gastronomía local	¿Usted cree que la gastronomía local esta sobre valorada?			<input checked="" type="checkbox"/>		
4	Rutas gastronómicas	¿Usted dentro de su itinerario de viaje contemplo una ruta gastronómica?			<input checked="" type="checkbox"/>		
	Gastronomía experiencial vivencial	¿Usted estaría dispuesto a elevar su presupuesto de viaje para vivir o ser participe de una experiencia de gastronómica vivencial?					<input checked="" type="checkbox"/>



IMPACTO AMBIENTAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos	¿Usted ha arrojado desechos a la calle de productos consumidos por falta de tachos de basura?			<input checked="" type="checkbox"/>		
6	Contaminación ambiental	¿Usted cree que existe contaminación ambiental "aire, sonora etc." en el centro de la ciudad?					<input checked="" type="checkbox"/>
7	Contaminación de áreas naturales	¿Usted cree que ha contribuido de forma directa o indirecta a la degradación de las áreas naturales de la ciudad en su estancia?			<input checked="" type="checkbox"/>		
IMPACTO SOCIOCULTURAL			NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia	¿Usted cree que se ha sentido discriminado en su estancia en la ciudad?				<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Tradiciones locales	¿Usted ha sido participe de algún festival o fiesta tradicional del lugar?					<input checked="" type="checkbox"/>
12	Identidad nacional	¿Usted estaría dispuesto a incrementar ligeramente su presupuesto para vivir un turismo experiencial/vivencial direccionado a la gastronomía y así poder estar en contacto con las comunidades locales?				<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Costumbre y tradiciones	¿Usted en su estancia ha podido interactuar con los pobladores he intercambiar formas de pensar o costumbre, tradiciones?			<input checked="" type="checkbox"/>		

15 de marzo del 2022

Firma del Encuestado

**GUIA DE ENCUESTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE IMPACTO DEL
TURISMO GASTRONOMICO VIVENCIAL, PARA LOS TURISTAS QUE
VISITAN LA CIUDAD DE AREQUIPA**

Título de la Investigación: Influencia del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa.

Encuestador (E) : Wilson Daniel Nina Chicaña
 Encuestado (opcional) (P) : Lidia Chacab Mamani
 Lugar de procedencia : Cusco
 Fecha : 15/03/2022
 Tiempo estimado :
 Lugar de la entrevista : Arequipa

Indicaciones:

Se recomienda responder de la manera más objetiva posible, marcando con una (x) dentro del recuadro de las siguientes preguntas. Las cuales permitirán conocer sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Arequipa.

Lugar de procedencia: Cusco Edad: 30 Sexo: F

N°	TURISMO GASTRONÓMICO VIVENCIAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
		IMPACTO ECONOMICO					
1	motivación	¿Usted considero la gastronomía para su visita a esta ciudad?	X				
2	gastronomía	¿Uno de los motivos de su visita a esta ciudad fue la gastronomía?	X				
3	gastronomía local	¿Usted cree que la gastronomía local esta sobre valorada?				X	
4	Rutas gastronómicas	¿Usted dentro de su itinerario de viaje contemplo una ruta gastronómica?		X			
	Gastronomía experiencial? vivencial	¿Usted estaría dispuesto a elevar su presupuesto de viaje para vivir o ser participe de una experiencia de gastronómica vivencial?		X			



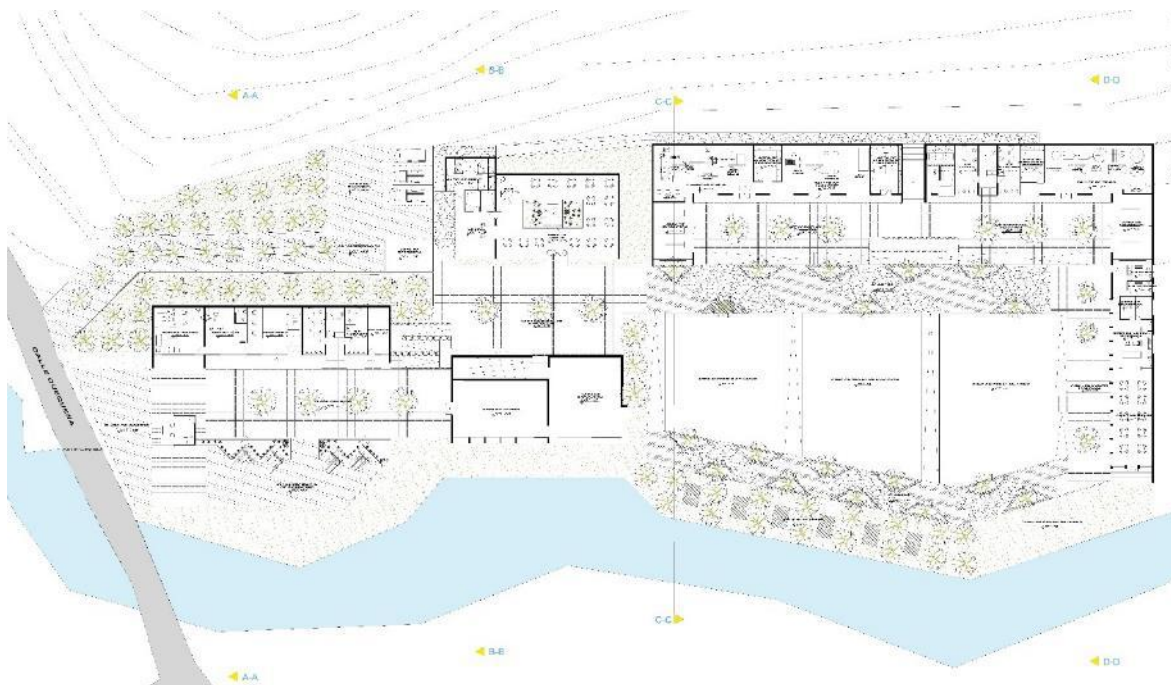
IMPACTO AMBIENTAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	Contaminación de suelos			X		
6	Contaminación ambiental					X
7	Contaminación de áreas naturales			X		
IMPACTO SOCIOCULTURAL		NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
10	Aumento de la delincuencia			X		
11	Tradiciones locales	X				
12	Identidad nacional				X	
13	Costumbre y tradiciones	X				

15 de marzo del 2022

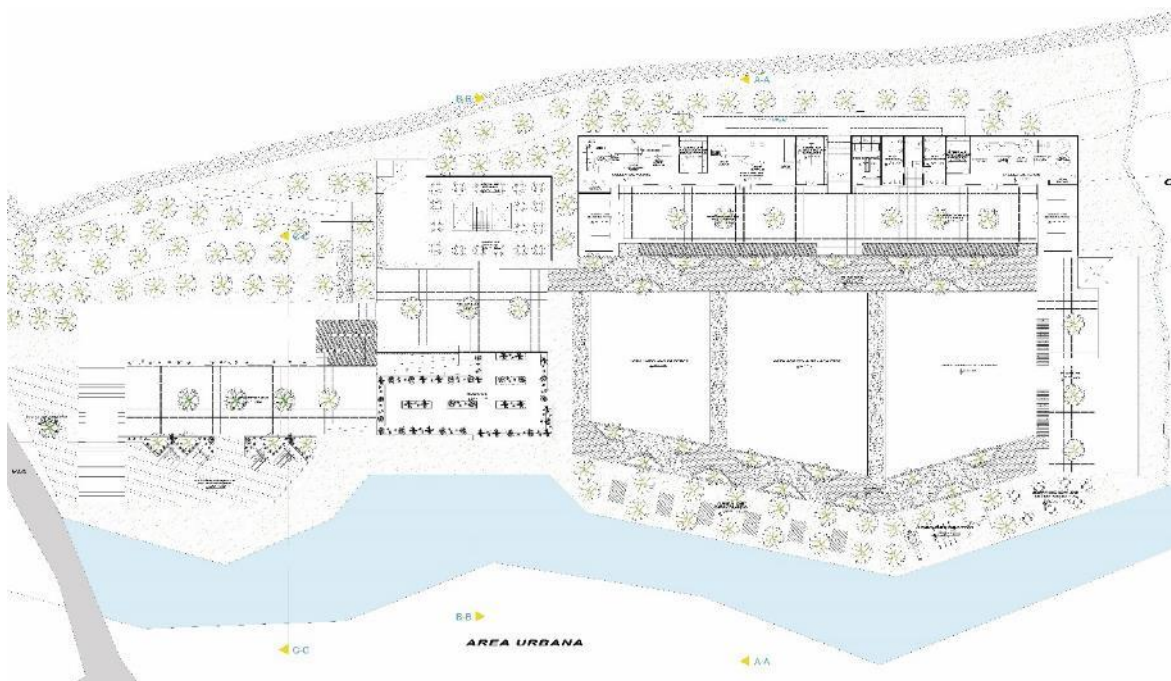
Firma del Encuestado

Anexo I: Planos de propuesta de proyecto

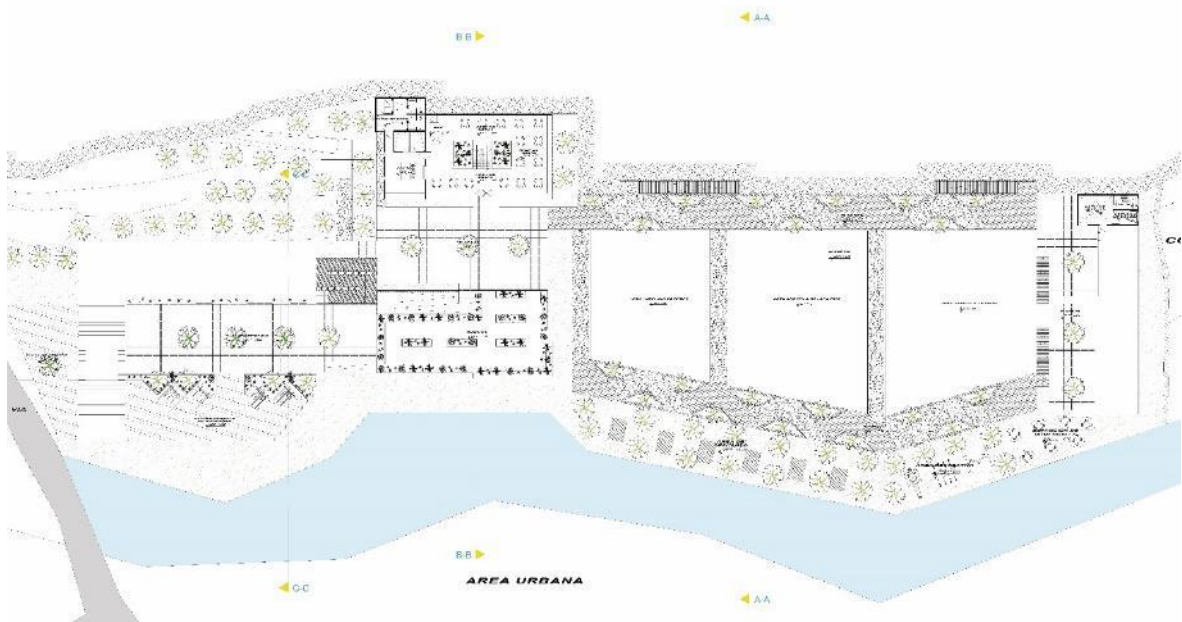
Anexo I: Cuarta Planta



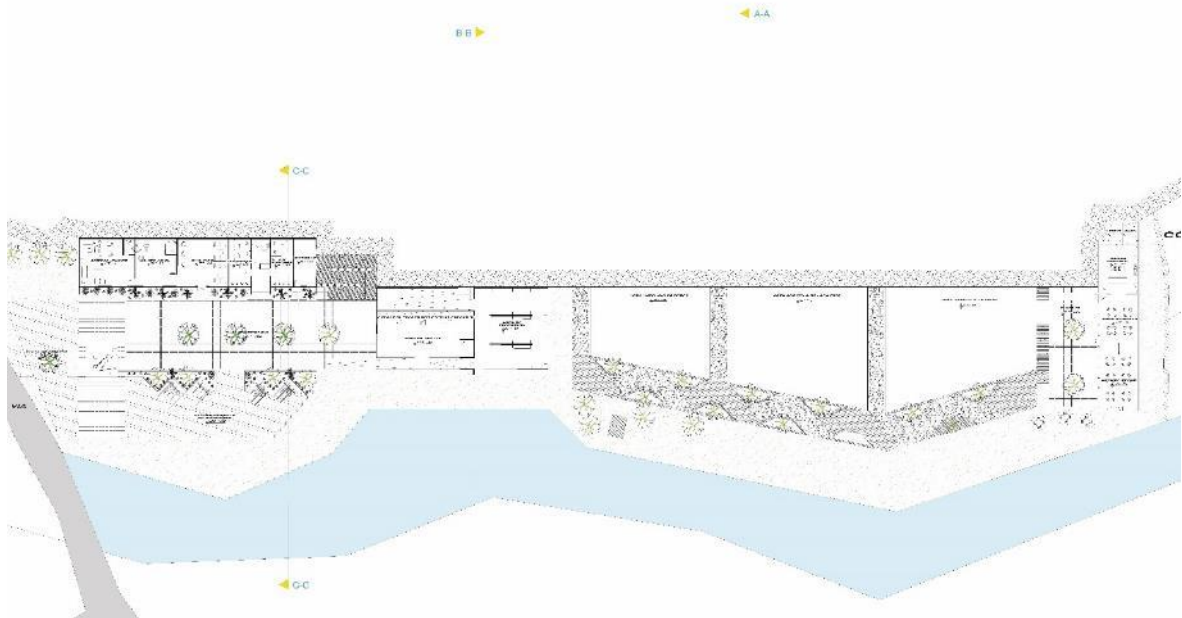
Anexo I: Tercera Planta



Anexo I: Segunda Planta



Anexo I: Primera Planta



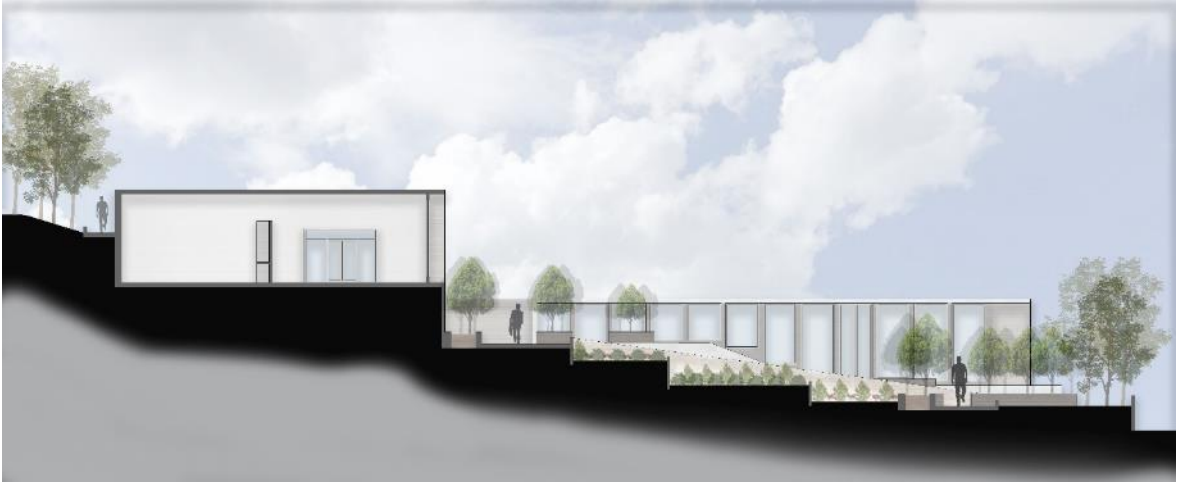
Anexo I: Elevación General



Anexo I: Corte D-D



Anexo I: Corte C-C



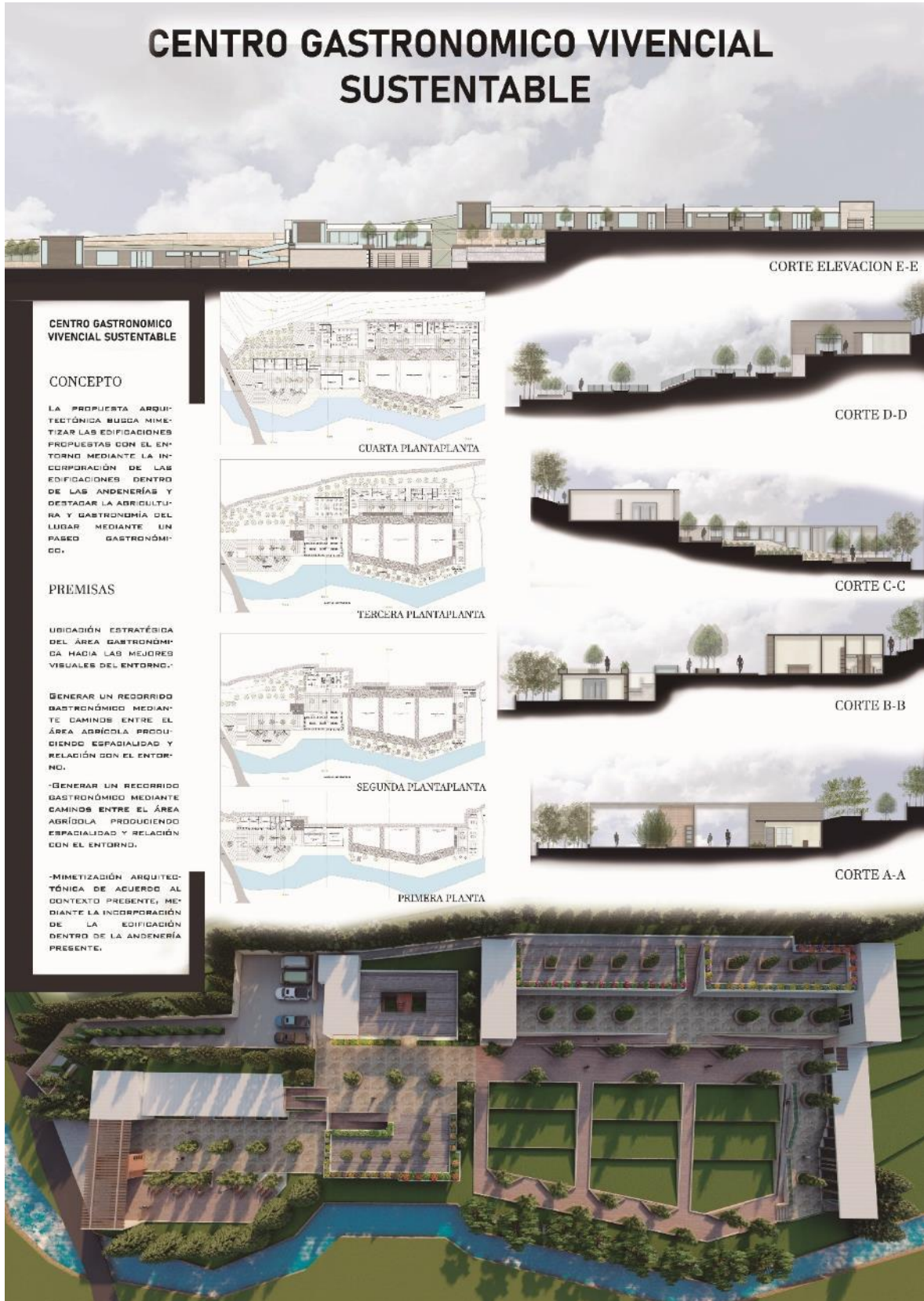
Anexo I: Corte B-B



Anexo I: Corte A-A

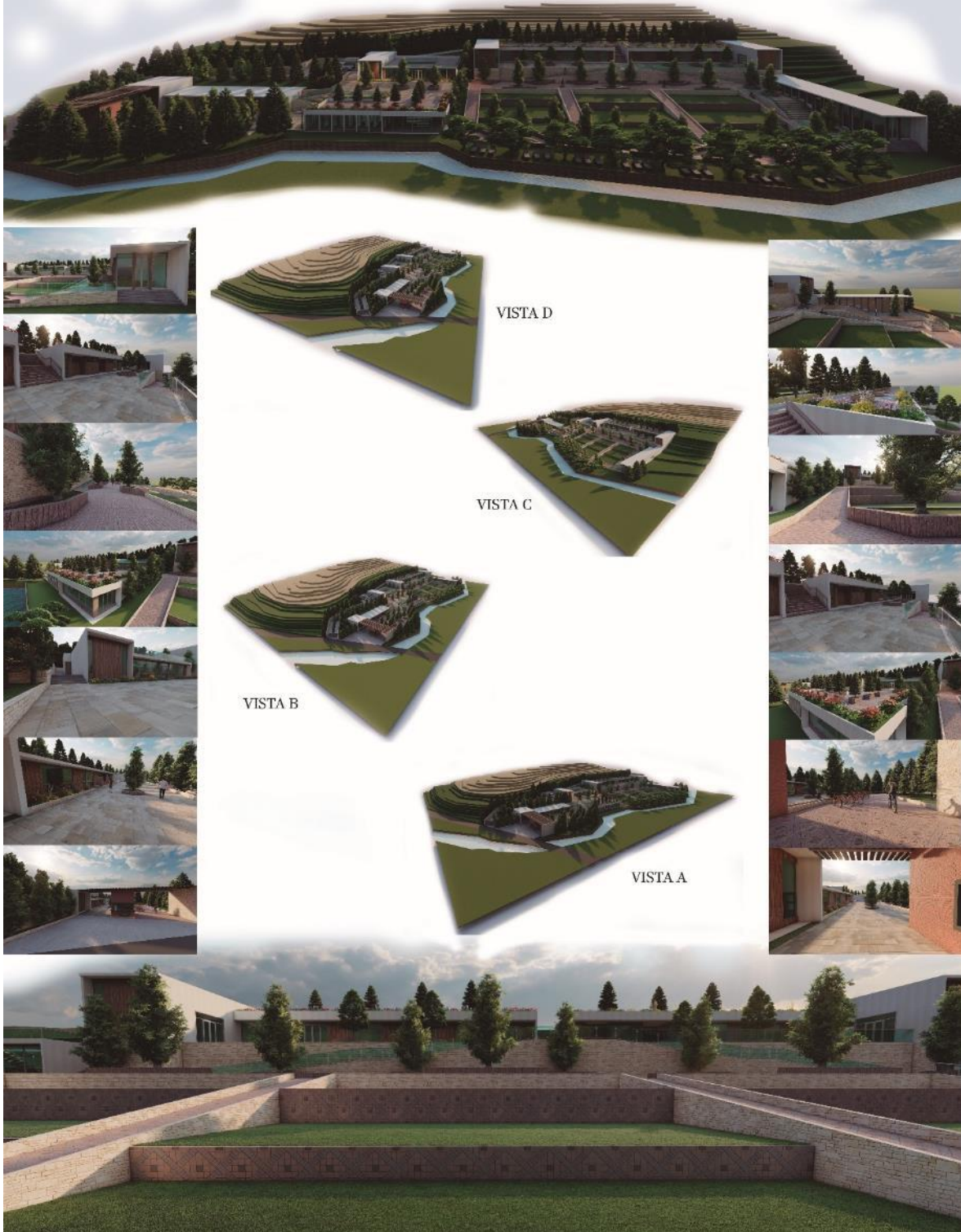


Anexo I: Lámina 1



Anexo I: Lámina 2

CENTRO GASTRONOMICO VIVENCIAL SUSTENTABLE



Anexo J: fotografía de encuestados en el distrito de Quequeña



