

UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS
TURÍSTICOS



**Ruta gastronómica para el desarrollo del turismo en San Miguel de El
Faique, provincia de Huancabamba, región Piura**

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS
TURÍSTICOS

AUTOR

Esther Melchora Aguilar Falen

ASESOR

Fanny Mabel Manay Guadalupe

<https://orcid.org/0000-0002-3475-3399>

Chiclayo, 2019

**Ruta gastronómica para el desarrollo del turismo en San Miguel de
El Faique, provincia de Huancabamba, región Piura**

PRESENTADA POR
Esther Melchora Aguilar Falen

A la Facultad de Ciencias Empresariales de la
Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo
para optar el título de

**LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE
SERVICIOS TURÍSTICOS**

APROBADA POR

Miguel Gonzales Otoyá Arrese
PRESIDENTE

Jessica Karin Solano Cavero
SECRETARIO

Fanny Mabel Manay Guadalupe
VOCAL

Dedicatoria

Consagro la presente indagación, en primer término, a la Divinidad suprema por haberme concedido la posibilidad de consumir este cometido y por dotarme de vigor y entereza, lo cual me permitió alcanzar cada una de mis metas.

A mis progenitores, por su inconmensurable respaldo, sabias advertencias, tolerancia y auxilio en circunstancias arduas a lo largo de mi travesía académica, siendo para mí paradigma constante de esfuerzo y devoción.

Agradecimientos

Manifiesto mi reconocimiento al Sr. Demetrio Labán Lizana (Burgomaestre de la Municipalidad Distrital de San Miguel de El Faique), por depositar su confianza en mi persona y facilitarme el sustento indispensable para concretar esta iniciativa.

Del mismo modo, extiendo un agradecimiento profundo a mi mentora, la Dra. Marie Rosse Esparza Humanchumo, por su perseverancia, dedicación y valioso tiempo, sin cuya guía este estudio no habría sido factible.

Expreso mi gratitud a la totalidad de mi núcleo familiar, quienes permanecieron a mi vera brindándome aliento sin cesar. Asimismo, a todos los catedráticos que me encaminaron y dejaron una impronta significativa en mi formación con eficacia y entrega.

Ruta gastronómica para el desarrollo del turismo en San Miguel de El Faique, provincia de Huancabamba, región Piura

INFORME DE ORIGINALIDAD

9%	9%	2%	4%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.unp.edu.pe Fuente de Internet	2%
2	es.wikipedia.org Fuente de Internet	1%
3	hdl.handle.net Fuente de Internet	1%
4	www.miunespace.une.edu.ve Fuente de Internet	1%
5	pirhua.udep.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	docplayer.es Fuente de Internet	1%
7	tesis.usat.edu.pe Fuente de Internet	1%
8	Submitted to Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo Trabajo del estudiante	<1%

Índice

Resumen	6
Abstract	7
Introducción.....	8
Revisión de literatura.....	10
Materiales y métodos	22
Resultados y discusión	33
Propuesta.....	44
Conclusiones	66
Recomendaciones	67
Referencias.....	68
Anexos	72

Resumen

La presente indagación tiene por propósito la instauración de un itinerario culinario en el Territorio de San Miguel de El Faique, circunscrito a la Provincia de Huancabamba. Mediante dicho trayecto se pretende divulgar entre los excursionistas nacionales la existencia de una profusa y estimada tradición gastronómica, ampliamente valorada por los habitantes y forasteros de la zona, compuesta por manjares tales como: “majote con chicharrones”, “sango con chicharrones o queso”, “caldo de arveja con guineo”, “gallina acompañada de trigo hervido”, “mote con chicharrones”, “cuy”, entre otros.

La estrategia metodológica adoptada comprendió un enfoque híbrido, con nivel exploratorio-descriptivo y diseño no experimental de corte descriptivo; se emplearon herramientas como encuestas para la captación de datos, complementadas con el examen de los recintos gastronómicos mediante cédulas de observación.

Esta iniciativa busca, además, propiciar el auge del flujo turístico en la jurisdicción, con el propósito de salvaguardar el patrimonio natural y etnocultural del territorio, favorecer el progreso económico de la localidad, y simultáneamente difundir el saber culinario vinculado a los succulentos potajes vernáculos, elaborados a partir de los productos agrícolas predominantes de la región.

Palabras claves:

Ruta, turismo, gastronomía

Para colocar palabras claves simples o compuestas, se sugiere consultar tesauros especializados:

Clasificación **JEL**: Q01

Abstract

The aim of this scholarly endeavor is the formulation of a gastronomic circuit within the jurisdiction of San Miguel de El Faique, situated in the Province of Huancabamba. This itinerary seeks to apprise domestic travelers of the District's extensive and esteemed culinary repertoire, highly cherished by residents and regional visitors alike, featuring delicacies such as: "majote with pork cracklings," "sango with pork rinds or cheese," "pea chowder with guineo," "stewed hen with boiled wheat," and "mote with pork rinds," "guinea pig," among other traditional fare.

The methodological framework adopted encompassed a mixed-methods approach, at a descriptive level, employing a non-experimental descriptive design. Data acquisition instruments included survey techniques and systematic analysis of food establishments using structured observation templates.

Furthermore, the initiative aspires to stimulate tourism development within the District, aiming to safeguard both natural and cultural patrimony, bolster the local economic fabric, and concurrently foster awareness of the region's refined ancestral cuisine, crafted from its principal agricultural yields.

Keywords:

Route, tourism, gastronomy

Introducción

El notable influjo que ha ejercido el arte culinario como polo de atracción viajera ha propiciado la emergencia de una vertiente novedosa del periplo cultural, denominada desplazamiento gastronómico, la cual faculta la inmersión en las costumbres y modos de existencia de una colectividad anfitriona mediante sus expresiones alimentarias. En el caso hispanico, la cifra de visitantes foráneos que se volcaron a experiencias culinarias durante el año 2013 ascendió a unos 7,4 millones, representando un incremento del 32% en comparación con el 2012 (Anson 2016).

En otro plano, el Perú sobresale como nación dotada de una cocina superlativa, al tiempo que dinamiza la labor agroalimentaria interna, en virtud de su acervo comestible, caracterizado por insumos vernáculos como la quinua, el tarwi, la oca y las papas autóctonas, según refiere Pajares (2014). Asimismo, goza de prestigio global por su refinado recetario, el cual ofrece a los forasteros circuitos gastronómicos por distintos enclaves, donde es posible adentrarse en la alquimia culinaria heredada de sus ancestros, aún vigente con el transcurrir de las generaciones. De tal conjunción emana una simbiosis de sabores sublimes y deleitosos, así como una diversidad de manjares sin parangón en otras latitudes. Por ello, toda alma que arriba al territorio peruano queda de inmediato cautivada por su opulenta tradición gustativa, expresada en sus múltiples viandas.

De igual modo, conviene subrayar que el ciudadano peruano común destina cerca del 35% de sus haberes al sustento alimenticio, proporción que eclipsa ampliamente a otros rubros como la cosmética, el alojamiento, el transporte, el ahorro, el vestido, la instrucción, la sanidad o el esparcimiento, cuyas cifras oscilan entre un 3% y un 12%. Igualmente, un 95% de los residentes capitalinos manifiesta que la cocina nacional constituye una de las razones primordiales de su orgullo patrio, según lo señalado por Apega (2010). Este fenómeno gastronómico autóctono reviste una relevancia significativa, pues impulsa el desenvolvimiento económico de la nación y, paralelamente, robustece de manera progresiva el sentimiento de pertenencia identitaria.

Por otro lado, Apega (2013), aludiendo al contexto nacional, sostuvo que el florecimiento culinario permite revalorar tanto la riqueza biológica como el acervo cultural, intensificando el aprecio por lo autóctono y consolidando el sentido de identidad nacional. El auge de la cocina propicia una mayor estima hacia la heterogeneidad ecológica y cultural, eleva el orgullo por lo propio y reafirma el carácter colectivo del país.

En consecuencia, la culinaria ancestral ha sido resguardada a lo largo del tiempo en el Distrito de San Miguel de El Faique, emplazado en la provincia de Huancabamba, despertando en los forasteros el anhelo de explorar sus raíces y técnicas de elaboración. Dicha jurisdicción oferta una gama de platillos tradicionales, característicos de la sierra piurana, confeccionados especialmente con ingredientes frescos de la región (Municipalidad Distrital de San Miguel de El Faique, 2017).

La cocina en el Distrito de San Miguel de El Faique goza de alta estimación tanto por los moradores como por los visitantes regionales; no obstante, permanece escasamente visibilizada en el ámbito nacional, lo que desemboca en el problema cardinal: la carencia de una senda gastronómica consolidada. Entre los factores generadores se hallan el desconocimiento generalizado, la escasa promoción y la ausencia de divulgación del patrimonio culinario, lo cual redundando en una difusión deficiente de su diversidad alimentaria a nivel país. En vista de ello, se perfila una coyuntura propicia para instaurar una ruta culinaria que funcione como instrumento orientador para el viajero, permitiéndole acceder con precisión a los enclaves más representativos de la tradición comestible distrital, y simultáneamente, poner en valor los atractivos turísticos que alberga dicho territorio.

Por tal motivo, en el marco del presente estudio se formuló la siguiente interrogante ¿Cuál es el diseño de una ruta gastronómica para lograr el desarrollo turismo en San Miguel de El Faique (SMEF), en la Provincia de Huancabamba, en la Región de Piura? Para el desarrollo del problema tiene por objetivo principal diseñar una ruta gastronómica una ruta gastronómica que fomente el desarrollo Turístico del Distrito de SMEF, Provincia de Huancabamba.. Para ello, se debe identificar los recursos turísticos que complementaran la ruta gastronómica, determinar la planta turística para el avance de la ruta gastronómica en la zona y establecer las actividades a realizar durante el recorrido de la ruta en SMEF.

Revisión de Literatura

Antecedentes de la Investigación

En lo concerniente a los antecedentes y fundamentos teóricos científicos vinculados a la temática, se han hallado indagaciones orientadas al diseño de circuitos culinarios, entre las cuales se destaca la siguiente:

Hernández (2015), en su labor investigativa, estableció como propósito la administración y estructuración de itinerarios turísticos centrados en la gastronomía, recurriendo a entrevistas como instrumento metodológico con el fin de indagar el estado actual de la actividad turística en el área analizada y su viabilidad como enclave del turismo culinario. La ruta propuesta brindaría a sus transeúntes un abanico de deleites y experiencias enlazadas a sus componentes emblemáticos: alimentos autóctonos, faenas agropecuarias, dinámicas rurales, recreaciones en entornos naturales y manifestaciones propias del acervo cultural local. El estudio concluyó que el turismo gastronómico se erige como una vía estratégica de progreso para diversas localidades que, pese a su limitada infraestructura, ostentan un valioso y etéreo legado culinario, susceptible de convertirse en un potente imán turístico.

Camacho (2014), en su estudio investigativo, propuso como finalidad primordial el trazado de un itinerario culinario concebido como producto turístico en las localidades de Ciudad Obregón y Cócorit, con el propósito de fomentar tanto la afluencia de visitantes como la diversificación de la oferta turística mediante la puesta en valor del acervo gastronómico y cultural regional. Para ello, se emplearon dos cédulas metodológicas del MINCETUR, tituladas *Manual para la formulación del inventario de recursos turísticos a nivel Nacional*; la primera permitió recabar datos sobre recursos turísticos, mientras que la segunda se centró en los bienes culturales. Como desenlace, se concluyó que la implementación de dicha ruta es pertinente, dado que contribuiría a incentivar las visitas y a optimizar los ingresos económicos de la zona.

Por su parte, Castillo (2016), en su labor de indagación, planteó como objetivo central el diseño y establecimiento de un circuito turístico-gastronómico dirigido específicamente al adulto mayor. Se adoptó un enfoque de investigación de mercado, utilizando encuestas como herramienta para compilar y sistematizar la información necesaria. A su vez, se contempló la expansión del recorrido culinario mediante la colaboración con diversas operadoras de turismo, como las agencias Sol Viajes Turismo y Mis Land Travel, dispuestas a promover el producto. La investigación concluyó que es imperativo visibilizar y posicionar esta propuesta orientada a los adultos mayores, segmento usualmente marginado, ya que representa una fuente de ingresos

en crecimiento continuo, siendo esencial la implicación de la colectividad para su impulso en sinergia con el ámbito turístico.

Chasi y Urdanigo (2016), en su indagación académica, establecieron como finalidad primordial la configuración de un itinerario culinario con miras a vigorizar la actividad turística en las demarcaciones parroquiales rurales de Santo Domingo de los Tsáchilas. El estudio adoptó un enfoque metodológico híbrido, recurriendo a instrumentos como sondeos, entrevistas y registros de observación sistemática. Se constató que dichas parroquias albergan una notable diversidad de gastronomía vernácula, cuyas preparaciones emplean insumos autóctonos con raíces en múltiples civilizaciones ancestrales. Estas, al ser reinterpretadas por las comunidades originarias, devinieron en una oferta gastronómica singular que distingue a la provincia de sus homólogas. En consecuencia, se dictaminó que la implementación de dicha ruta es viable, dado que el territorio cuenta con una profusa gama de enclaves turísticos y espacios silvestres, predominantemente orientados al agroturismo y al esparcimiento aventurero.

Delgado (2015), por su parte, delineó como propósito central de su trabajo investigativo la estructuración de un circuito gastronómico focalizado en la provincia del Guayas, integrando los cantones de Durán, Milagro y Naranjito. Cada uno de estos posee los elementos logísticos indispensables para la consolidación de la propuesta, con la aspiración de favorecer a sus pobladores mediante la dinamización económica del turismo. Para tal efecto, se emplearon técnicas como la encuesta y la entrevista aplicadas en los establecimientos previstos como parte del recorrido gastronómico. Se concluyó que esta clase de ruta puede convertirse en una mercancía turística susceptible de ser promocionada a través de múltiples vías de distribución, tales como operadoras turísticas y agencias de viajes al por menor, propiciando así una mayor atracción de visitantes y la degustación de sus más emblemáticas recetas tradicionales.

Cárdenas (2015), en su indagación, propuso como propósito medular la confección de un itinerario culinario en el cantón Riobamba, orientado a la revalorización y proyección del acervo cultural intangible que allí subsiste. El dilema identificado radica en la menguada estimación y escaso conocimiento de los sabores autóctonos provenientes de las comunidades originarias, situación que ha acarreado una erosión identitaria y el desarraigo de herencias culinarias, afectando la rememoración activa en las generaciones actuales. La metodología adoptada correspondió a una pesquisa de naturaleza pragmática. En consecuencia, se arribó a la inferencia de que existe factibilidad operativa para la instauración del trayecto turístico-gastronómico mediante su estructuración, la cual incorpora la oferta patrimonial, la culinaria vernácula y gourmet, así como recetarios consuetudinarios propios del entorno.

Rufasto (2017), por su parte, en su exploración académica, planteó como norte primordial el esclarecimiento de la cocina ancestral en la jurisdicción de Trujillo como fundamento para el despliegue de circuitos gastronómicos, subrayando los ingredientes autóctonos, las praxis y aparejos tradicionales, junto con la heterogeneidad de platillos. Recurriendo a entrevistas y registros de observación bajo un enfoque de corte descriptivo, se dilucidó que la culinaria tradicional trujillana se expresa a través de insumos endémicos, modos de preparación heredados y utensilios arcaicos, así como en la pluralidad de recetas y la presencia de cocineros experimentados. Esta tradición culinaria se erigiría, además, en un aporte significativo para el florecimiento turístico de la provincia, en tanto la consolidación de la ruta culinaria se amalgamaría con las prácticas del turismo cultural.

Gavino, Juscamaita, Molina y Ubillus (2015), en su labor investigativa, enunciaron como meta cardinal la gestación de un servicio turístico-culinario que revele la esencia auténtica de la idiosincrasia limeña y la cotidianeidad del poblador local, permitiendo así a los forasteros descubrir una Lima distinta, nutrida de sus usos, tradiciones, devenir histórico y la existencia de quienes cultivan la cocina. Para ello se implementó un enfoque metodológico híbrido, empleando entrevistas y registros de observación. Se arribó a la conclusión de que el elemento más valorado por el visitante es la vivencia adquirida durante el recorrido, incluso por encima del importe abonado, razón por la cual se considera oportuno mantener las tarifas estipuladas para los productos gastronómicos, destacando el elevado mérito de la propuesta ofertada.

Quiroz (2014), en su indagación académica, planteó como finalidad evaluar la viabilidad de instaurar un circuito culinario en los distritos de San José, Santa Rosa y Pimentel, basándose en la profusión de recetas tradicionales y su incidencia en el crecimiento turístico de dichas jurisdicciones. La dificultad esencial detectada fue la inexistencia de una ruta culinaria en los mencionados territorios. Se adoptó un paradigma investigativo de corte cuantitativo, descriptivo, no experimental y de corte transversal. Se infirió que la articulación de un trayecto gastronómico resulta crucial, ya que a través de la cocina típica se podría propulsar el dinamismo turístico-gastronómico en estas demarcaciones, repercutiendo positivamente en la calidad de vida de sus pobladores.

Bases Teóricas - Científicas

Ruta

Montecinos (2013) expuso minuciosamente que el trayecto posee una finalidad o motivación concreta: alimentaria, agroproductiva, vitivinícola, culinaria, etnogastronómica,

vinculada a establecimientos de expendio, centros museográficos, preparaciones comestibles o elixires; siendo imprescindible que disponga de adecuada infraestructura, mecanismos de conectividad y señalización pertinente para su tránsito tanto colectivo como individualizado.

Según su génesis, dicho recorrido puede clasificarse como ciudadano o campestre; en función de su morfología: rectilíneo, anular, cruciforme o irradiado; desde su entorno físico: terrestre, hídrico, combinado u otra índole geográfica; y en relación con sus contenidos temáticos, intereses y metas concretas: alimentario, agroalimentario, vitivinícola, etnogastronómico, restaurantes, museos, comidas, brebajes.

El tránsito puede efectuarse mediante variados modos de locomoción o inclusive a pie, siempre que exista el equipamiento, conectividad estructural y simbología vial necesaria para su andanza en solitario o en comitiva.

Castillo (2016), por su parte, alude a que la ruta constituye “la modalidad de acceso hacia un punto determinado atravesando diversas configuraciones paisajísticas en el trayecto” (p. 27).

Con base en las apreciaciones de ambos tratadistas, se infiere que el concepto de ruta alude a un itinerario que el viajero o explorador recorre con una intención común o finalidad compartida.

Gastronomía

Para Brillat, la ciencia del buen yantar representa un saber salútfero vinculado con el ser humano en su afán de nutrirse. Su cometido radica en preservar la existencia humana mediante una alimentación óptima. Esta disciplina se ocupa de aprovisionar y elaborar los elementos que se transforman en sustento (1964, p. 68).

Kivela y Crotts (2006) señalaron que “la gastronomía está adquiriendo creciente relevancia en la expansión del turismo y en la configuración de enclaves orientados a dicho recurso. Las investigaciones evidencian que cerca de un tercio del desembolso turístico se destina a la alimentación, convirtiéndolo en un rubro sumamente seductor para los destinos” (pp. 354–377). En consecuencia, los alimentos encarnan las culturas humanas propias de cada región, pues cada enclave posee técnicas culinarias, paladares e insumos que lo distinguen del resto.

Por su parte, Quan y Wang (2004) manifestaron que “durante el periplo, la experiencia culinaria se revela como componente esencial de la vivencia turística, al brindar la ocasión de degustar viandas y preparaciones ajenas a las rutinas diarias o, incluso, redescubrir los mismos sabores bajo una luz inédita” (p. 297). Así, la práctica gastronómica se erige como estímulo

primordial para el viajero, interesado en explorar formas inéditas de alimentación y modos de vida propios del sitio visitado.

Como afirman Arnesto y Gómez (2004, pp. 83–94), “la gastronomía como atractivo turístico no sólo goza de estimación por su valía intrínseca, sino también por su dimensión simbólica, ya que opera como emblema identitario de comunidades y regiones”.

Por ende, se deduce que el arte culinario constituye un pilar esencial para la existencia humana, al tiempo que se concibe como una manifestación global de gran significancia, idónea para propulsar el progreso turístico de cada territorio.

Ruta gastronómica

Existen diferentes autores que definen la Ruta Gastronómica de la siguiente manera:

Según Montecinos (2012) señaló es:

“Un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada” (2012, p.101).

Hernández (2015) conceptualizó el circuito culinario como un trayecto estructurado que posibilita identificar y deleitarse, de manera sistemática, con las fases del proceso agropecuario, manufacturero y con la cata de la gastronomía autóctona (p. 101).

Blanco y Riveros (2004), citados por Millán, Morales y Pérez (2014), argumentaron que una ruta gastronómica “constituye un componente fundamental del turismo vinculado a la alimentación, considerado una vertiente del turismo rural, e impulsa dinámicas económicas novedosas orientadas a sostener y optimizar las condiciones de existencia de las comunidades campesinas” (p. 122). La meta principal es que la oferta incorpore al mayor número posible de agentes socioeconómicos del entorno o localidad donde se despliegue dicha travesía.

En otro ángulo, Zapata (2008) sostuvo que la ruta gastronómica “consiste en un desplazamiento guiado por un esquema temático prediseñado (productos comestibles y derivados agroindustriales con inclusión de sus procesos; recetas y fogones territoriales; además de expresiones culturales étnicas), susceptible de articularse con otros atractivos (de índole cultural, patrimonial, escénico-natural o lúdico-deportivo), al tiempo que proporciona los servicios esenciales durante el trayecto (transporte, pernocta, acompañamiento y alimentación), asegurando al visitante una experiencia plena y apreciativa” (pp. 121–124). Para este autor, múltiples dimensiones confluyen y se interconectan en una ruta gastronómica, con el propósito de garantizar la completa satisfacción del explorador.

En síntesis, los distintos autores convergen en que una ruta gastronómica se entiende como un itinerario organizado que permite al visitante identificar, saborear y gozar de las preparaciones y brebajes tradicionales de un territorio específico, estando además vinculada con atractivos colaterales, servicios logísticos y hospitalarios, todo ello orientado a ofrecer una vivencia singular centrada en las prácticas culinarias propias del sitio recorrido.

La ruta gastronómica como producto turístico (PT)

Cooper (2001) concibió al PT como un “ensamblaje de bienes y prestaciones dispuesto para los visitantes”, desempeñando cada uno de sus elementos funciones diferenciadas dentro del conjunto, ya sean atractivos paisajísticos o patrimoniales, servicios esenciales o aquellos específicamente categorizados como ‘turísticos’; todos indispensables para configurar lo que se denomina producto turístico

Dado que una ruta culinaria se considera un producto turístico, Cooper (2001) afirmó que “debe estar compuesta por cinco elementos fundamentales: movilidad, hospedaje, estructura física, recursos del entorno y acogida.”

Tipos de Rutas

Tipos de rutas gastronómicas:

Conforme expone Barrera (2006), los itinerarios pueden estructurarse atendiendo a múltiples criterios, entre ellos los recorridos culinarios centrados en insumos, los trayectos culinarios por preparación y los circuitos etnogastronómicos (pp. 3–14). Seguidamente, se expone cada tipología:

Rutas gastronómicas por producto

Alude a trayectos configurados en torno a un específico comestible, como el vino, el café, entre otros.

Rutas gastronómicas por plato

Se refiere a una organización basada en la preparación de un plato típico. Es decir, la cocina establece el hilo conductor de la organización.

Rutas étnicas – gastronómicas

Hace alusión a aquellos proyectos edificados sobre el acervo culinario de colectividades foráneas asentadas. Esta modalidad puede entrelazarse con los trayectos centrados en preparaciones específicas.

Los visitantes y trotamundos habitualmente vinculan la experiencia turística con algún bien emblemático del enclave, dado que la alimentación constituye sin duda una de las expresiones más sustanciosas del acervo cultural; de hecho, el forastero tiende a recordar con igual o mayor intensidad los manjares degustados que los parajes recorridos. En virtud de ello, la implementación de un circuito gastronómico en SMEF reviste notable relevancia, al albergar una profusa gama de guisos autóctonos característicos del distrito. Asimismo, destaca por ser cuna de uno de los cafés más excelsos del Perú, apreciado por su fragancia y paladar.

Procesos de elaboración de una ruta gastronómica

Según plantea Arriola (2006), existen procedimientos análogos a los requeridos para la configuración de un circuito temático, aunque presentan ciertas singularidades (pp. 93–96). A continuación, se expone cada una de las fases:

Delimitación del área de operaciones.

El paso inicial consiste en localizar el sector de intervención sobre un plano cartográfico. Posteriormente, se procede a definir con precisión sus lindes. Esta acotación resulta esencial para trazar con rigor el perímetro dentro del cual se ejecutará la intervención.

En lo relativo a los recorridos gastronómicos, resulta indispensable examinar con meticulosidad lo que se denomina el «territorio culinario», entendido como el entorno donde confluyen prácticas y hábitos alimentarios compartidos.

Asimismo, Chan (2005) argumentó que “una ruta se establece según el tamaño del territorio que se embarque, por ello es necesario identificar las características del espacio o territorio” (pp. 93–94).

Identificación de los recursos y atractivos turísticos existentes.

Según Arriola (2006), la fase subsiguiente consiste en discernir minuciosamente la totalidad de elementos y atractores presentes en la demarcación. El planificador ha de escudriñar los parajes más sugestivos y de mayor significancia, soslayando aquellos que, si bien pueden resultar sugestivos para el forastero, no revisten prioridad. En tal dinámica, resultarán nodales los que guarden relación con la tríada producción–cocina–gastronomía, quedando los restantes habilitados como estímulos accesorios.

Del mismo modo, Chan (2005) señala que “la identificación de los elementos y polos de atracción, sean de índole patrimonial o ecosistémica, situados en el entorno, es crucial y se efectúa en consonancia con la temática que articula el itinerario” (p.96).

Descripción de cada recurso y atractivo turístico identificado.

Arriola (2006) señaló que, una vez individualizados, los focos de atracción deben ser minuciosamente descritos. En esta fase se brindará una síntesis informativa sobre cada uno, y mediante una operación eminentemente cartográfica, se procurará situarlos en el croquis o representación geoespacial correspondiente. En sintonía, Chan (2005) sostuvo que “los atractivos constituyen patrimonios o expresiones capaces de suscitar o estimular el desplazamiento del visitante” (p.95).

Determinación del tiempo de visita

Arriola (2006) manifestó que resulta crucial estimar con precisión la duración requerida para explorar un recurso recreacional. Es el enclave quien determina el tiempo de estancia, no el diseñador del recorrido.

Por su parte, Chan (2005) apuntó “que resulta recomendable calcular el lapso necesario para experimentar un atractivo y el tránsito entre puntos sucesivos. La extensión temporal del periplo del visitante estará condicionada por la lejanía y el medio de traslado escogido.” (pp.102–105)

Determinación de las facilidades

Asimismo, Arriola (2006) remarcó que en este peldaño se han de reconocer todas las comodidades inherentes al atractivo. Esto engloba cualquier infraestructura o servicio

susceptible de ser usufructuado por el viajero, tales como pernocta, manutención, intérpretes turísticos, centros de información, opciones lúdicas, sanitarios, entre otros.

En este escrutinio resulta clave advertir aquellos pormenores que puedan enriquecer la vivencia y proporcionar deleite recreativo.

Priorización y selección de atractivos

Arriola (2006) aseguró que, una vez consumado este diagnóstico del espacio culinario, el estructurador estará en condiciones de discernir qué polos de interés deben integrarse en el trayecto y bajo qué secuencia, conforme a las inclinaciones de su público objetivo. Chan (2005) indicó que en esta instancia “se compila la información esencial sobre los elementos de atracción, para luego sopesar sus potencialidades y restricciones.” (p.117)

Por otra parte, López y Sánchez (2008) describieron los componentes distintivos de una senda gastronómica (pp.159–171). Se enumeran seguidamente:

- a) La manufactura que distingue a la zona frente a otras.
- b) El recorrido configurado a partir de una trama vial.
- c) Los recintos que se integran al circuito por su vinculación con el insumo que da nombre a la ruta.
- d) Una cantidad mínima de visitantes que justifique su operatividad.
- e) Una directriz normativa que regule la operativa de los participantes.
- f) Un repertorio culinario autóctono cuyos platillos estén confeccionados con insumos representativos del trayecto.
- g) Una entidad local, asociación u oficina de promoción que proporcione información sobre la ruta gastronómica.
- h) La rotulación del trayecto y un esquema visual que ilustre los datos interpretativos sobre el mismo.
- i) La oferta alimentaria del producto emblema en fondas y establecimientos del entorno.

El desarrollo turístico.

Diversos especialistas conceptualizan el desenvolvimiento turístico de la siguiente manera:

Pearce (1991) lo define puntualmente como la dotación y optimización de infraestructuras y prestaciones pertinentes para colmar las exigencias del viajero, pudiendo además comprender las consecuencias derivadas, como la instauración de plazas laborales o el afloramiento de rentas.

Varisco (2008), por su parte, desglosó tal noción en dos vertientes: la primera alude al entramado socioeconómico-productivo que, en los enclaves receptores, permite al visitante usufructuar los elementos que suscitaron su desplazamiento. La segunda concierne a la incidencia pecuniaria de la actividad turística, generadora de flujos monetarios provenientes de las zonas emisoras y de ocupaciones laborales. (p.61)

En otro registro, Santana (2003) argumentó que el llamado “desarrollo turístico” implica la confluencia de tres esferas interdependientes: la espacial, la cultural y la económica. Ciertos espacios geográficos sólo pueden devenir destinos turísticos si poseen los componentes que, según cada paradigma, explican la emergencia del fenómeno. Por ende, se requiere una indagación meticulosa de dichas tres vertientes para aprehender cabalmente la intrincada naturaleza del desarrollo turístico.

Condiciones para el desarrollo de turismo

Viñals (2002) sostuvo que el progreso de un territorio no ha de medirse por la simple afluencia de forasteros, sino por el grado de bienestar inducido por la praxis turística; esto implica determinar un volumen idóneo de visitantes en función de la resiliencia ecológica del enclave, la aptitud de la colectividad autóctona para estructurar y encauzar dicho desarrollo, y la formulación de bienes y prestaciones ajustados a las demandas específicas de la población residente, quien debe constituirse en la principal favorecida del fenómeno turístico, sin soslayar los intereses de las cohortes venideras. (p. 85)

No obstante, existen factores habilitantes que posibilitan la gestación del desarrollo turístico. (pp. 134), entre ellos se distinguen:

Infraestructura y servicios básicos:

Viñals (2002) aludió a la accesibilidad, circulación vial, transporte colectivo, provisión hídrica, saneamiento y recolección de residuos, iluminación urbana, atención médica, y salvaguarda ciudadana, entre otros.

Valls (2004) complementó que tales edificaciones y sistemas representan elementos que viabilizan tanto el ingreso como el disfrute del destino, funcionando como atributos incrementales que favorecen el despegue socioeconómico e incentivan su dinamismo.

Variables vinculadas al entorno natural:

Viñals (2002) detalló en este eje aspectos como la sobrecarga del destino, la salvaguarda de los ecosistemas circundantes, y la polución sonora, entre otros.

Dotaciones lúdicas, culturales y de prestación turística:

Zonas de esparcimiento, corredores comerciales, propuestas culturales y recreativas, cualificación del capital humano del rubro turístico, y gobernanza del sector.

Forma del Desarrollo Turístico

Los esquemas de evolución turística presentan una notable diversidad. En el marco de una primera clasificación, Santana (2003) distinguió tres aproximaciones para aprehender dicho desarrollo: desde una óptica urbanístico–geoespacial; bajo una mirada socio–etnográfica; y mediante una perspectiva socio–económica:

Despliegue urbanístico–geográfico:

Este modelo se centra primordialmente en la incidencia territorial de la actividad turística. Santana (2003) argumentó que “Si el turismo implica una forma específica de percibir y habitar el espacio, examinar su desarrollo desde una vertiente urbanístico-geográfica equivale a indagar qué emplazamientos, en distintas coyunturas históricas, se consolidan como núcleos preferentes para el despliegue de acciones turísticas, cuáles son sus particularidades, y fundamentalmente, de qué modos la práctica turística se inserta en el espacio y qué metamorfosis induce en él” (p.12)

Por otra parte, Peck & Lepie (1992) propusieron una tríada de modelos de dinamismo turístico, a saber: expansión acelerada, crecimiento paulatino y evolución interina. (pp. 303–333)

a) **Crecimiento acelerado:** tiene lugar “cuando consorcios empresariales adquieren extensas parcelas y, posteriormente, efectúan su parcelación para dar inicio a las edificaciones”, manteniéndose la población autóctona al margen de las ventajas generadas por el turismo.

b) **Crecimiento paulatino:** se caracteriza por un proceso en el cual “la promoción de los suelos queda en manos de los propietarios locales y el desarrollo, carente de planificación

estructurada, involucra a los habitantes del lugar, integrando además a los recién llegados dentro de los marcos de poder tradicionales”.

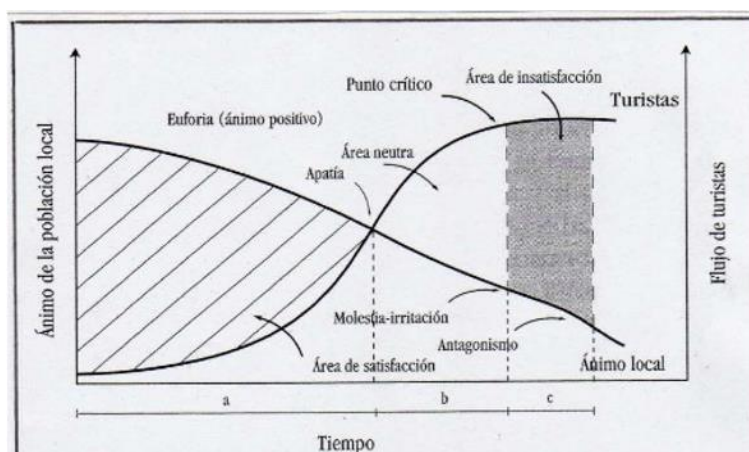
c) **Desarrollo interino:** se orienta principalmente hacia un turismo de corta duración, centrado en los desplazamientos de fin de semana:

Desarrollo socio- antropológico:

Desde esta óptica, se privilegia primordialmente la indagación de los impulsos y disposiciones de los viajeros y de los habitantes autóctonos. Según expone Santana (2003), desde una mirada socio-antropológica, existen diversas modalidades de desenvolvimiento turístico enlazadas con los elementos que estructuran dichas inclinaciones. Aquellos componentes que permiten que parajes disímiles devengan en enclaves turísticos conforman los arquetipos de evolución del turismo desde un prisma socio-antropológico. (p.15) Esto implica que los enclaves turísticos absorben los rasgos diferenciales del perfil de visitante que los frecuenta, incorporando asimismo estratos intermedios entre ambos polos.

Jiménez (2005), en la ilustración N° 01, exhibe una representación esquemática de la intersección entre la corriente turística y la disposición emocional de la colectividad local. El producto es una configuración conceptual que delimita tres segmentos: el primero refleja una proporción turistas/residentes que posibilita la complacencia recíproca; el segundo vincula la fase de consolidación del enclave con la apatía de determinados segmentos poblacionales, lo cual denomina franja neutra; y la tercera, representada por un área ensombrecida, evidencia cómo, tras un umbral crítico, la potencial disconformidad de los visitantes —provocada por el hacinamiento— se entrelaza con una etapa de hostilidad y repulsa emanada del talante de los pobladores.

Figura N° 1: Modelo de evolución del grado de satisfacción del turista



Fuente: Jiménez Martínez, Alonso (2005)

Desarrollo socio – económico:

Santana (2003) argumentó que, en este contexto, se acentúa la atención en la estructuración de la oferta turística, es decir, en el entramado empresarial que satisface los requerimientos de los visitantes. Por ende, desde el instante en que un espacio geográfico se reconfigura como objetivo con fines turísticos, resulta indispensable la convergencia de recursos financieros y fuerza laboral para asegurar la provisión de servicios exigidos por los turistas. Las múltiples modalidades en que dicha conjunción de capital y labor puede manifestarse —en clave empresarial— para brindar prestaciones turísticas, constituyen las diversas vertientes del desenvolvimiento turístico concebidas desde una óptica socioeconómica (p.15).

El esquema evolutivo de la industria turística, formulado por Molina y Rodríguez (1991), podría ser circunscrito dentro de la categoría fordista, aunque presenta una singularidad que lo distingue: parte de dos disposiciones fundamentales ante el tiempo desocupado —el esparcimiento o la huida. La inclinación por actividades recreativas como reacción al aumento del tiempo libre y del poder adquisitivo “le faculta al ser humano revitalizarse y alcanzar estadios superiores de plenitud interior, a través de la interacción con el entorno, repercutiendo a su vez en la reformulación de necesidades materiales en pos de la consecución de sus aspiraciones” (p. 31)

Materiales y métodos

Tipo y nivel de Investigación

La gestación de la presente indagación adoptó un cariz híbrido, pues en su vertiente cuantificable se auscultaron las repercusiones de la culinaria en la praxis turística y se inventarió la infraestructura turística del Distrito de SMEF. En su faz cualitativa, se pretendió escudriñar los datos acopiados. Hernández, Fernández y Baptista arguyeron lo siguiente al aludir a las metodologías mixtas:

Los enfoques mixturados constituyen un entramado de procedimientos sistemáticos, empíricos y críticos de pesquisa, que entrañan la captación y el escrutinio tanto de datos métricos como narrativos, así como su amalgama e interpretación conjunta, con el fin de elaborar inferencias derivadas de la totalidad del corpus informativo (metainferencias) y alcanzar una aprehensión más profunda del fenómeno indagado. Ambas tipologías investigativas se

entrelazan sinérgicamente para cristalizar la finalidad del diseño investigativo (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014, p.546).

En esta indagación se implementó con propiedad la metodología híbrida a lo largo de cada fase vinculada a la configuración del itinerario culinario orientado al fomento del turismo en SMEF, lográndose satisfacer la totalidad de las metas delineadas, merced al enfoque investigativo adoptado.

La pesquisa se enmarcó dentro del corte expositivo, permitiendo así exhibir con minuciosidad el itinerario seguido para la formulación de la propuesta de recorrido gastronómico. Paralelamente, se acopió información que fue interpretada dentro del presente estudio, posibilitando con ello la obtención de los hallazgos. Según lo señalado por (Hernández, et. al, 2006, p.103), se indica que “la indagación descriptiva pretende determinar características y atributos relevantes de cualquier fenómeno examinado. Expone patrones de un colectivo o conjunto poblacional”.

Diseño de Investigación

La arquitectura metodológica adoptada fue de índole no experimental, de corte transversal y carácter expositivo, dado que, conforme a lo señalado por Hernández, Fernández & Baptista (2010), la indagación transaccional descriptiva se caracteriza por prescindir de la manipulación de variables, recabar datos en un único momento y contexto, y orientarse a desentrañar las frecuencias y magnitudes asociadas a dichas variables.

Área y línea de investigación

Área: Ciencias Sociales

Población, muestra, muestreo

Población

La colectividad objeto de estudio, conforme a Fracica (1988), citado por Bernal (2014), se concibe como el agregado de elementos a los que se orienta la pesquisa. Asimismo, puede entenderse como el total de entidades muestrales (p.160).

En el actual documento analítico, la población contemplada corresponde a los viajeros autóctonos que confluieron en SMEF durante el año 2016, a quienes se les aplicó la técnica del cuestionario mediante un sondeo estructurado, logrando con ello recabar la totalidad de la información requerida.

Tabla 1 *Arribos de visitantes Nacionales*

DESCRIPCION	POBLACION
Turistas Nacionales	1.235
TOTAL	1.235

Fuente: MINCETUR 2016

Muestra

La cohorte muestral fue extraída de los registros proporcionados por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), ascendiendo a un total de 1.235 viajeros nacionales que arriban al mencionado Distrito, lo cual permitió delimitar con precisión el universo óptimo para abordar la cuestión investigativa planteada. En el presente estudio se optó por una muestra finita.

Para la estimación del tamaño muestral se adoptó un nivel de confianza del 95% y un margen de error de 0.05; la indagación se dirigió a los turistas nacionales que arriban al Distrito. A tal efecto, se empleó la siguiente expresión matemática para su determinación:

Fórmula de Cálculo:
$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{e^2 * (N - 1) + (Z^2 * p * q)}$$

Donde:

Z= Nivel de certeza estadística (correspondiente con tabla de valores de Z)

p= Atributo deseado

q= Proporción complementaria, es decir, ausencia del rasgo = 1 - p (Nota: ante la ausencia de datos específicos sobre la distribución del atributo en la población, se adopta convencionalmente p = 0.50 y q = 0.50)

N= Tamaño del universo (Se conoce puesto que es finito)

e= Error de estimación máximo aceptado

Valores de confianza tabla Z	
95%	1.96
90%	1.65
91%	1.7
92%	1.76
93%	1.81

	94%	1.89
Ingreso de datos:		
Z=	1.96	
p=	50%	
q=	50%	
N=	1235	
e=	5%	

$$n = 293.20$$

De acuerdo a la fórmula finita, dio como resultado 293 personas, de las cuales sólo se llegó a encuestar a 174.24, debido a que en el tiempo que se encuestaron a las personas se presentaron diversas situaciones e inconvenientes por tal motivo no se llegó a completar el total de la muestra. Por lo tanto, se considera hacer el uso de la tasa de respuesta como técnica de muestreo.

Muestreo

En esta fase del estudio se tuvo en cuenta el coeficiente de respuesta. Conforme a lo expuesto por Vives, Catterina y Guillermo (2009), la ausencia de respuesta en una indagación se entiende como la imposibilidad de lograr la colaboración de la totalidad de las unidades muestrales seleccionadas, constituyendo ello un inconveniente en aumento dentro de los estudios poblacionales. Es preciso diferenciar esta situación de la omisión de respuestas a ítems específicos del instrumento, fenómeno denominado “datos ausentes” (pp.266 -271).

Criterios de selección

Dado que el parámetro de selección muestral se basó en la llegada de visitantes al Distrito de SMEF, y considerando las claras restricciones inherentes a la muestra, los registros estadísticos no exhiben estructuras representativas; por ende, se optó por un enfoque metodológico no aleatorio de tipo intencional o por juicio. Según Carrasquedo (2017), este procedimiento permite que el investigador elija los elementos conforme a su discernimiento sobre aquellos que podrían aportar significativamente al análisis. Se contemplaron los siguientes parámetros:

- a) La mayoría de los viajeros que frecuentan el Distrito se sitúan en un espectro etario de 18 a 48 años, destacándose el intervalo de 28 a 37 años como el más representativo,

con una incidencia del 44% de los visitantes. De este conjunto, un 66% corresponde al sexo femenino y el 34% restante al masculino.

b) La motivación principal del desplazamiento hacia SMEF es el esparcimiento, ya que los turistas buscan romper con su rutina cotidiana y experimentar entornos distintos a los habituales. Una causa adicional es la atracción culinaria, que representa un 25%, brindando a los visitantes una extensa oferta de manjares autóctonos elaborados con insumos de procedencia local.

c) En el desarrollo de la presente investigación no se establecieron distinciones por sexo; en consecuencia, el instrumento fue aplicado a la totalidad de los visitantes del Distrito.

Operacionalización de variables

Variable dependiente: Desarrollo Turístico.

Variable independiente: Ruta Gastronómica

Tabla 2 *Operacionalización de Variables*

OBJETIVOS	VARIABLES	DIMENSION	INDICADORES
OBJETIVO GENERAL	VARIABLE INDEPENDIENTE		
Diseñar una ruta gastronómica que fomente el desarrollo Turístico del Distrito de SMEF, Provincia de Huancabamba.	Ruta Gastronomía	Tipos de rutas	Rutas gastronómicas por producto
			Rutas gastronómicas por plato
			Rutas étnico-gastronómicas
		Procesos de elaboración de una Ruta Gastronómica	Delimitación del área de operadores
			Identificación de los recursos y atractivos turísticos existentes
			Descripción de cada recurso y atractivo turístico
			Determinación del tiempo de visita
Determinación de facilidades			

			Priorización y selección de atractivos
OBJETIVOS ESPECIFICOS	VARIABLE DEPENDIENTE	DIMENSIÓN	INDICADORES
1. Identificar los recursos turísticos que complementaran la ruta.	Desarrollo Turístico	Condiciones para el desarrollo de turismo	Infraestructura y servicios generales
			Aspectos relacionados con el medio ambiente
2. Determinar la planta turística para el desarrollo de la ruta gastronómica en la zona.		Equipamiento recreativo cultural y de servicios turísticos	
3. Establecer las actividades a realizar durante el recorrido de la ruta.		Enfoque de desarrollo turístico	Urbanístico - geográfico
			Socio antropológico
			socio económico

Fuente: Elaboración propia. 2018

Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos.

Los procedimientos empleados en el desarrollo del presente estudio comprenden:

Método Deductivo

Conforme a lo indicado por Ramos (2008), se trata de un itinerario reflexivo-sintetizador en el que se exhiben nociones, precisiones conceptuales, preceptos o reglamentos de índole universal, a partir de los cuales se infieren determinaciones o se valoran instancias concretas sustentadas en proposiciones ya establecidas.

En la indagación actual, se acopiarán datos vinculados con circuitos culinarios, mediante el auxilio de diversos dispositivos heurísticos, considerando pesquisas globales llevadas a cabo en distintas zonas, para posteriormente ajustarlos al contexto territorial de SMEF.

Método Inductivo:

Según lo señalado por Ramos (2008), se trata del procedimiento mediante el cual, a partir del examen de múltiples situaciones empíricas, se alcanza una regla general que también es aplicable a casos no contemplados. Es, en esencia, una operación de extrapolación o, dicho de otro modo, una síntesis generalizante.

En esta ocasión, tras completar la fase de auscultación y discernimiento, se formula una conjetura que anticipa una vía resolutive al planteamiento investigativo efectuado en SMEF.

Técnicas

Las estrategias escogidas para el desenvolvimiento del estudio investigativo comprenden las siguientes:

Procedimiento de interrogatorio estructurado:

Mediante esta modalidad se efectuaron sondeos, orientados a los visitantes que arriban al Distrito de SMEF, con el propósito de compilar sus percepciones, y así recabar información vigente en torno al eje temático de los itinerarios culinarios implementados en dicha jurisdicción.

Procedimiento de escrutinio directo:

En esta instancia se recurrió a una cédula de inspección, la cual operará como herramienta auxiliar para su aplicación en los establecimientos gastronómicos que integrarán el recorrido culinario dentro del territorio de SMEF.

Instrumentos de recolección de datos

En la presente investigación se aplicará los siguientes instrumentos para la recolección de datos:

Cuestionario – Encuesta

Conforme aseveró Niño (2011), se alude a un método indagatorio sustentado en los enunciados vertidos por un subconjunto significativo de individuos pertenecientes a un colectivo específico, permitiendo auscultar sus pareceres, disposiciones, convicciones, estimaciones idiosincráticas, entre otros aspectos. Este procedimiento demanda un artefacto denominado cuestionario, compuesto por ítems pautados orientados al núcleo temático del estudio.

Dicho mecanismo opera como medio para la captación de información, concebido como una secuencia de interrogantes minuciosamente formuladas y organizadas en función de los propósitos investigativos, posibilitando la obtención de datos susceptibles de tratamiento estadístico bajo una óptica métrica. Esta herramienta fue implementada con 174 visitantes arribados al distrito de SMEF, mediante un conjunto de 10 interrogantes cerradas de selección múltiple, con la finalidad de indagar la viabilidad del trazado de un itinerario culinario. (ver anexo 1)

Ficha de Observación

De acuerdo con lo expuesto por Niño (2011), se alude de manera específica al registro perceptivo ocular, donde el indagador recaba información valiéndose de su examen directo. El recurso empleado es una cédula analítica que posibilita sistematizar y jerarquizar los datos obtenidos de sujetos vinculados con la problemática investigada. Este soporte conserva la aptitud del investigador para ahondar conforme al propósito que le anima.

Dicha herramienta se fundamentará en la ejecución de Observaciones en recintos dedicados al expendio de viandas y brebajes, aplicada a aquellos comedores que ostenten mayor atractivo en términos turísticos y culinarios, según lo consignado por los entes oficiales del municipio del Distrito de SMEF, con la finalidad de evaluar su disponibilidad operativa, en relación con la excelencia del trato y las condiciones físicas del lugar. Este insumo funcionará como respaldo a los datos o estudios acopiados con antelación. (ver anexo 2,3 y 4).

Plan de Procesamiento de Información

Una vez culminada la captación de información mediante encuestas, diálogos estructurados y observaciones dirigidas a visitantes, especialistas y propietarios de locales en el Distrito de SMEF, se procederá al tratamiento y examen de los datos utilizando la aplicación Excel de Microsoft 2017, a través de la cual se derivarán los hallazgos específicos mediante la confección de matrices dinámicas y representaciones gráficas, tales como diagramas circulares, trazados lineales, columnas comparativas, entre otras modalidades pertinentes para la visualización informativa.

Adicionalmente, se empleará el procesador Word 2017 para el manejo de los contenidos extraídos de las entrevistas a expertos, permitiendo detallar minuciosamente las diversas perspectivas recogidas en dicho ejercicio dialógico.

Matriz de consistencia

Tabla 3
Matriz de consistencia

PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES			METODOLOGIA
		V 1: INDEPENDIENTE	DIMENSION	INDICADORES	- Enfoque: Mixto
¿Cuál es el diseño de una ruta gastronómica para fomentar el desarrollo turístico en SMEF, en la Provincia de Huancabamba,?	Diseñar una ruta gastronómica que fomente el desarrollo Turístico del Distrito de SMEF, Provincia de Huancabamba	Ruta Gastronómica	Tipos de rutas	Rutas gastronómicas por producto	
				Rutas gastronómicas por plato	
				Rutas étnico-gastronómicas	
			Procesos de elaboración de una Ruta Gastronómica	Delimitación del área de operadores	- Diseño: No experimental transaccional descriptivo
				Identificación de los recursos y atractivos turísticos existentes	
				Descripción de cada recurso y atractivo turístico	- Población: Arribos de Turistas Nacionales
				Determinación del tiempo de visita	
				Determinación de facilidades	
				Priorización y selección de atractivos	- Muestra: Turistas que visitan la zona
PROBLEMAS ESPECIFICOS	OBJETIVOS ESPECIFICOS				
¿Cuáles son los principales recursos turísticos para complementar la ruta?	1. Identificar los recursos turísticos que complementaran la ruta.				
¿Cuál es la planta turística que ofrece el Distrito de	2. Determinar la planta turística para el desarrollo				

SMEF para el desarrollo de una ruta gastronómica?	de la ruta gastronómica en la zona.	V: 2	DIMENSION	INDICADORES	
		DEPENDIENTE			
¿Cómo establecer las actividades a realizarse durante el recorrido de la ruta en el Distrito?	3. Establecer las actividades a realizar durante el recorrido de la ruta.	Desarrollo Turístico	Condiciones para el desarrollo de turismo	Infraestructura y servicios generales	- Técnica: Encuesta y ficha de observación
				Aspectos relacionados con el medio ambiente	
				Equipamiento recreativo cultural y de servicios turísticos	
			Enfoques de desarrollo turístico	Urbanístico - geográfico	- Instrumento: Cuestionario (Encuestas)
				Socio antropológico	
				socio económico	

Fuente: Elaboración propia. 2018

Consideraciones éticas

En la presente indagación se acataron y simultáneamente se consideraron los tres fundamentos deontológicos. Conforme al manuscrito de Belmont (1979), cada uno fue expuesto con precisión. (pp.3–7) A renglón seguido se puntualizan:

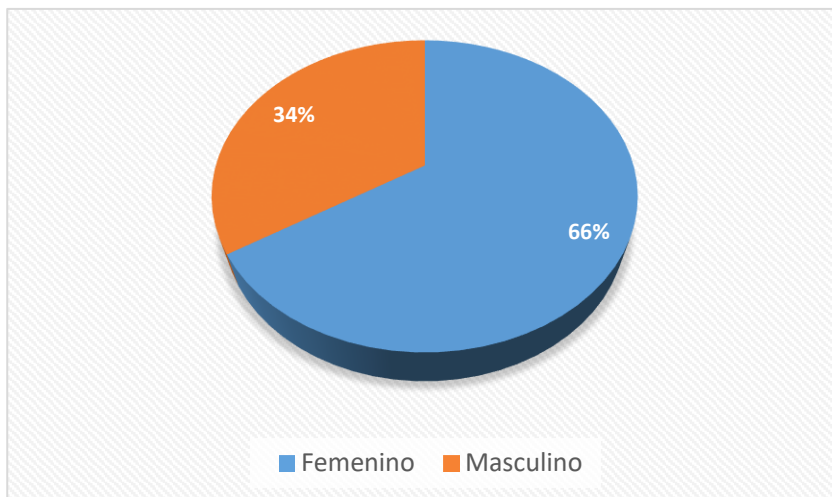
1. **Consideración por los sujetos:** implica que toda persona debe ser reconocida como ente con autonomía decisional. Un sujeto autónomo es aquel que posee aptitud para reflexionar sobre sus objetivos vitales, y cuya capacidad de autogobierno se perfecciona a lo largo de su existencia. La deferencia hacia quienes no han alcanzado la madurez o presentan discapacidades puede demandar amparo hasta su desarrollo completo o mientras subsista la limitación, puesto que en una amplia gama de estudios con participantes humanos, la consideración hacia los sujetos demanda su incorporación voluntaria y con conocimiento cabal del propósito.
2. **Beneficencia:** entraña conducirse con rectitud ética no sólo respetando la voluntad ajena y resguardando de perjuicios, sino también procurando activamente el bienestar del otro. Esta noción se asocia con gestos de altruismo y filantropía que trascienden el deber jurídico. El postulado de beneficencia reviste con frecuencia un rol preciso y legítimo en diversos ámbitos de la exploración científica con individuos.
3. **Equidad:** alude a una problemática vinculada con la justicia en términos de “distribución equitativa”. Otra vía para concebir el principio de equidad consiste en sostener que toda persona merece trato igualitario. Las interrogantes relativas a la equidad han estado históricamente conectadas con dinámicas colectivas como la sanción, la imposición tributaria y la participación en asuntos públicos.

Resultados y discusión

Resultados

En este proyecto se muestran los hallazgos de la indagación, la cual comprende el análisis e interpretación de los resultados.

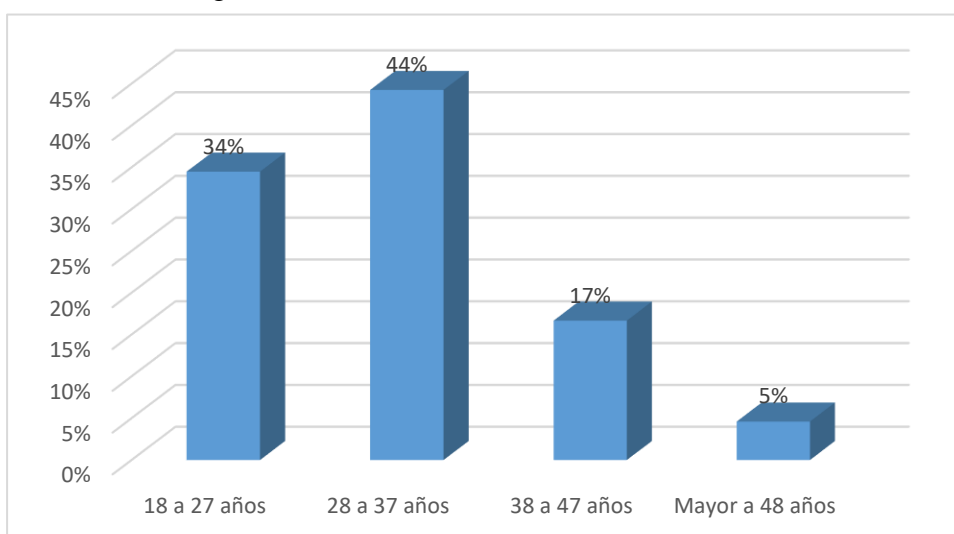
Datos Preliminares



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 2: *Género de los turistas encuestados*

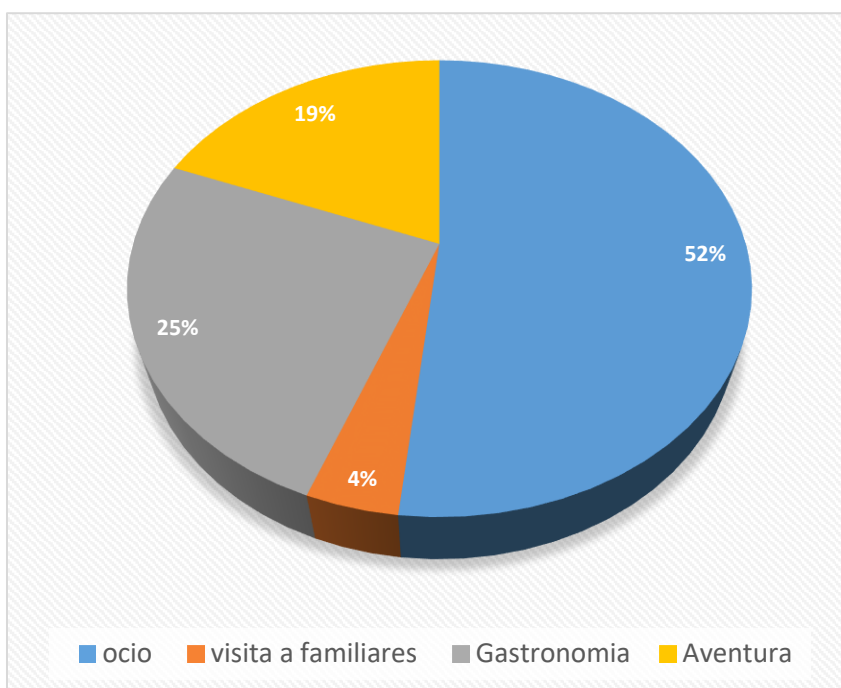
En lo tocante al sesgo sexual del influjo turístico en SMEF, un 66% de los consultados se identificó con el sexo femenino, en tanto que el 34% restante se adscribió al sexo masculino. No obstante, la iniciativa estuvo orientada a la colectividad sin segmentación específica ni criterio discriminativo alguno.



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 3. *Edad de los encuestados*

En lo relativo al rango etario, el 44% de los participantes se ubica entre los 28 y 37 años, el 34% corresponde al intervalo de 18 a 27 años, el 17% oscila entre los 38 y 47 años, mientras que el 5% remanente lo constituyen individuos mayores de 48 años. Por ende, resulta crucial contemplar la pluralidad generacional a fin de articular diversas propuestas en la configuración de un itinerario culinario en el Distrito.

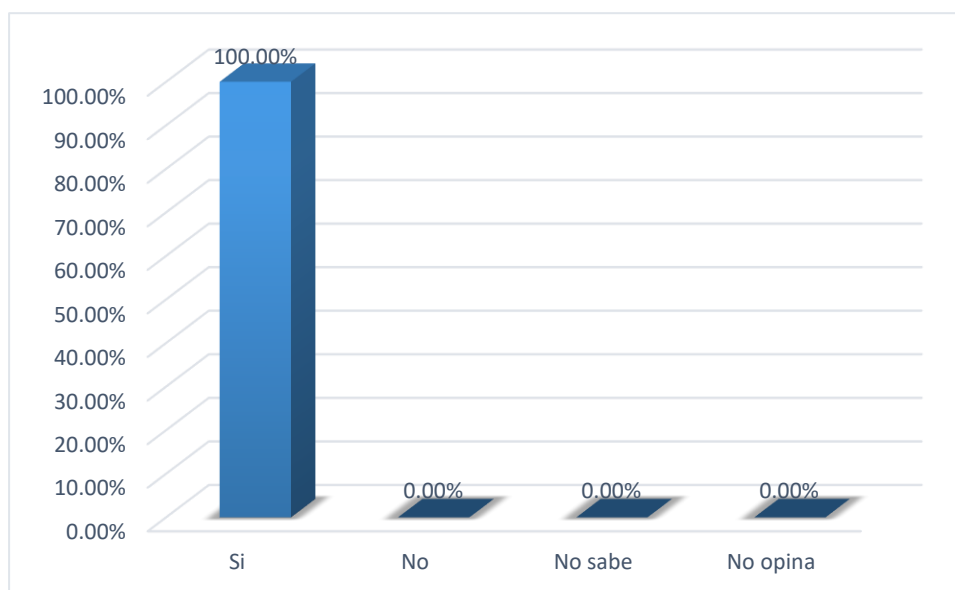


Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 4. Razón de visita

En el gráfico subsiguiente, los datos recabados revelan que un 52% de los visitantes escoge su destino con fines recreativos, buscando un respiro de sus quehaceres cotidianos; un 25% se moviliza atraído por la oferta culinaria del lugar; y un 19% lo hace impulsado por el afán de aventura, manifestando predilección por caminatas y actividades conexas.

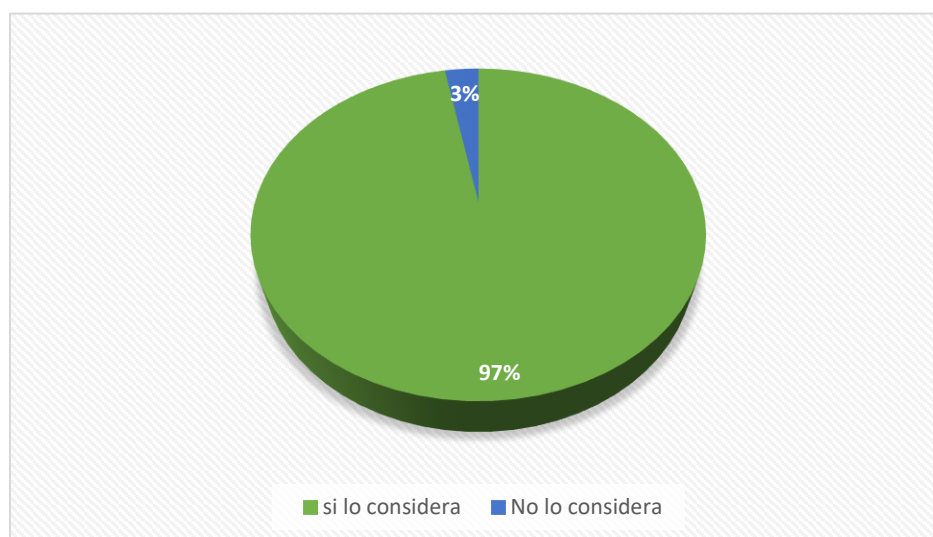
Hallazgos con respecto a la opinión de la Ruta Gastronómica.



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 5. Señalización de la Ruta

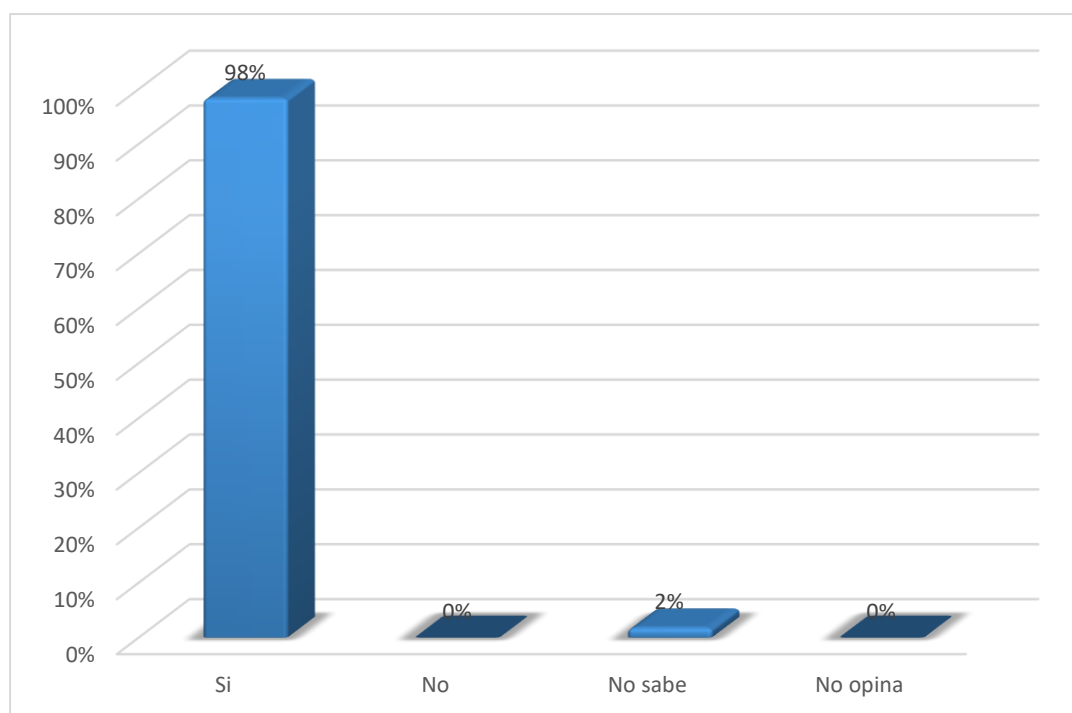
Aunque la respuesta resulte evidente, los viajeros consultados estiman fundamental la presencia de señalética a lo largo del trayecto de una ruta culinaria, para que de esta manera los turistas que arriban en SMEF puedan diferenciar los lugares y establecimientos que existen en la zona.



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 6. Transporte de la Ruta

En el gráfico siguiente se evidenció que el 97% de los visitantes interrogados valoran como sumamente crucial el componente del transporte en la ejecución de una ruta gastronómica. Tal elemento permite facilitar y resguardar el desplazamiento de los turistas hacia los parajes de interés dentro del Distrito.

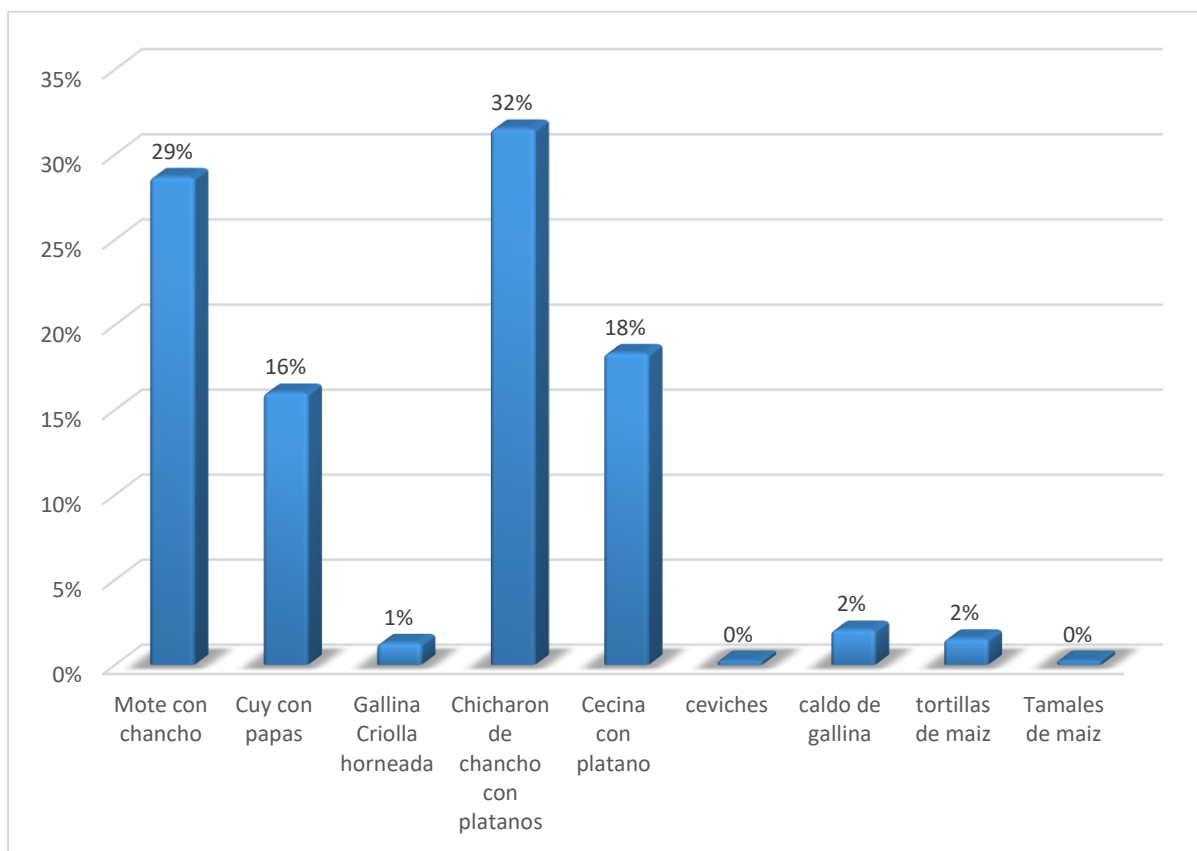


Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 7. La ruta generaría crecimiento en el desarrollo Turístico

El 98% de los sondeados estiman que, mediante el trayecto, se producirá un alza en relación al desenvolvimiento recreativo, dado que el itinerario constituirá igualmente una vía expedita hacia los diversos atractivos turísticos del Distrito. Asimismo, resultará ventajoso para los moradores distritales y comerciantes autóctonos, puesto que les permitirá optimizar sus transacciones y, a partir de ello, instruirse para ofrecer progresivamente una atención superior a los visitantes nacionales que arriben a SMEF.

Clasificación de la variedad gastronómica.

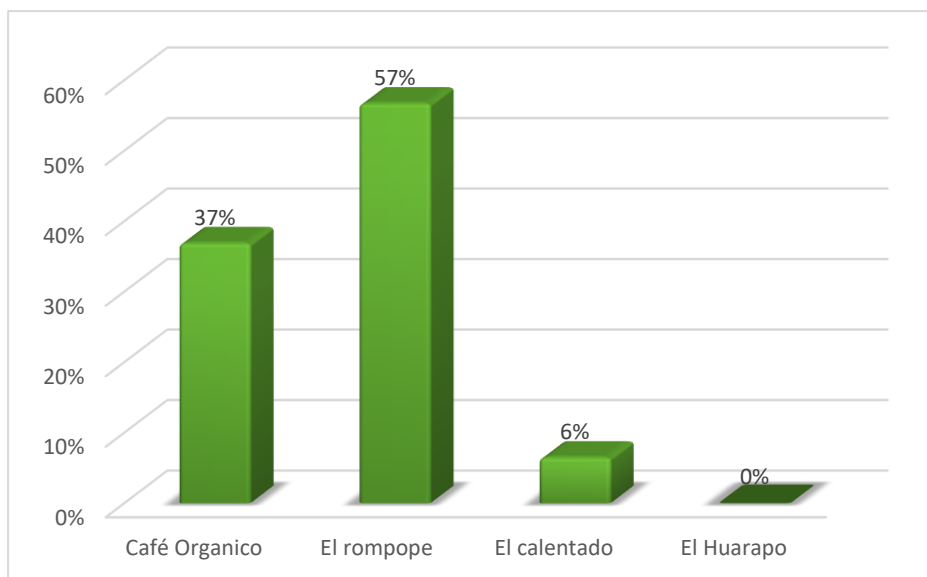


Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 8. *Platos Típicos*

En cuanto a los platos tradicionales, lo que más le gustaría degustar a los turistas es el Chicharon de chancho con plátano, ya que se demuestra con un 32%, mientras que el 29% y el 18% de los encuestados desean degustar el mote con chacho y la cecina con plátano. Entre los pocos consumidos están el cuy con papas, tortillas de maíz y gallina criolla.

En SMEF existe una variedad de platos que se ofrecen en la zona, de esta manera se puede ofrecer nuevas alternativas a los turistas Nacionales que arriben en el Distrito.

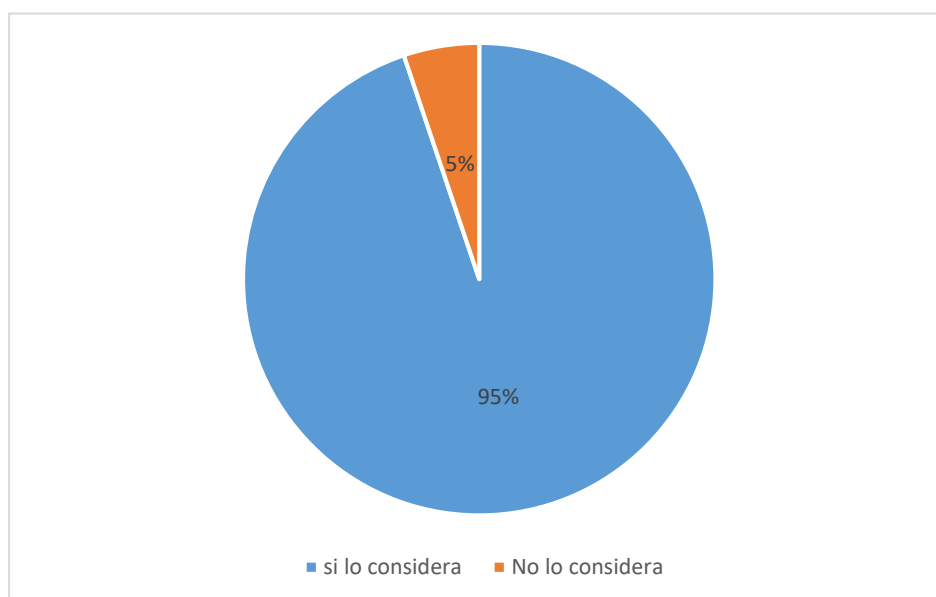


Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 9. *Bebidas Típicas*

El diagrama evidencia que el 57% de los viajeros interrogados anhelan saborear como brebaje el rompopo, al ser tenido por una de las pócimas autóctonas de la región; en tanto que el 37% se inclina por el consumo de café ecológico. En SMEF se expenden diversas infusiones, predominantemente confeccionadas a partir de café, dado que constituye uno de los insumos orgánicos primordiales del área.

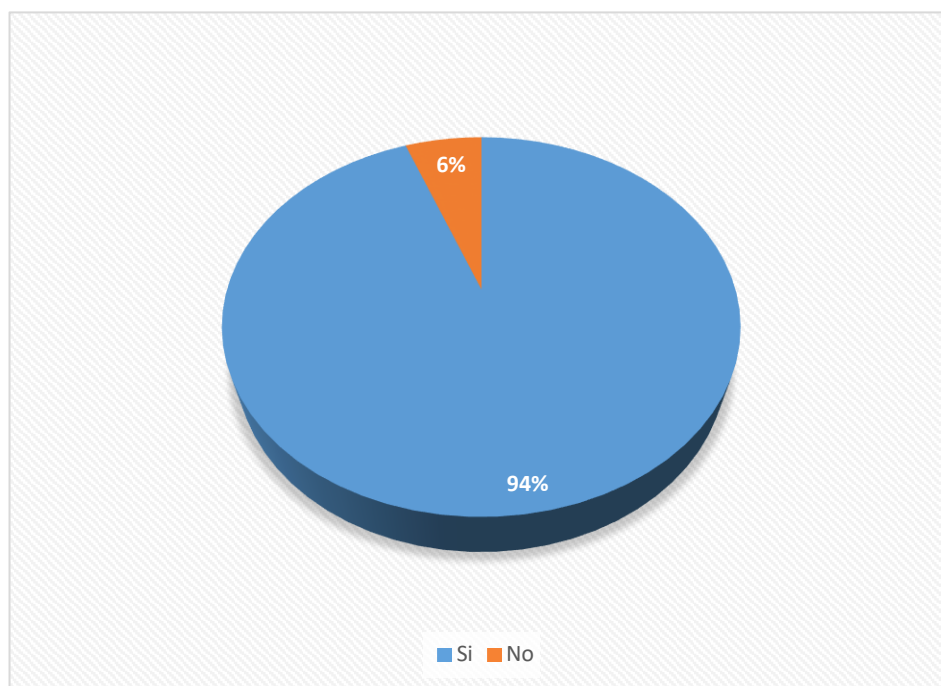
Relación de la gastronomía con el desarrollo turístico



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 10. La gastronomía generaría desarrollo turístico

A través del sondeo efectuado, el 95% de los visitantes valoran como sumamente relevante la instauración de un circuito culinario, pues el retorno a un destino específico depende en gran medida del grado de complacencia del viajero; en consecuencia, ello propiciaría el auge del quehacer turístico en el Distrito.

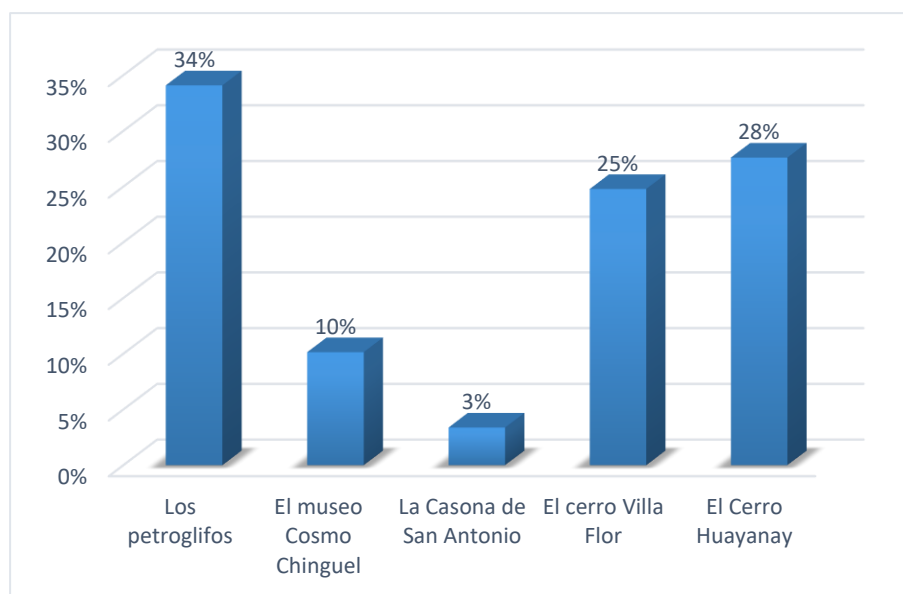


Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 11. *La comida tradicional influye en el turismo.*

En la ilustración se aprecia que el 94% de los forasteros estiman que la gastronomía vernácula constituye uno de los elementos que inciden en la dinámica turística de SMEF. Esto conlleva que la actividad turística alcanzaría un desarrollo más acentuado en función del vínculo que guarde la cocina ancestral con el acervo cultural del enclave en que se inserta.

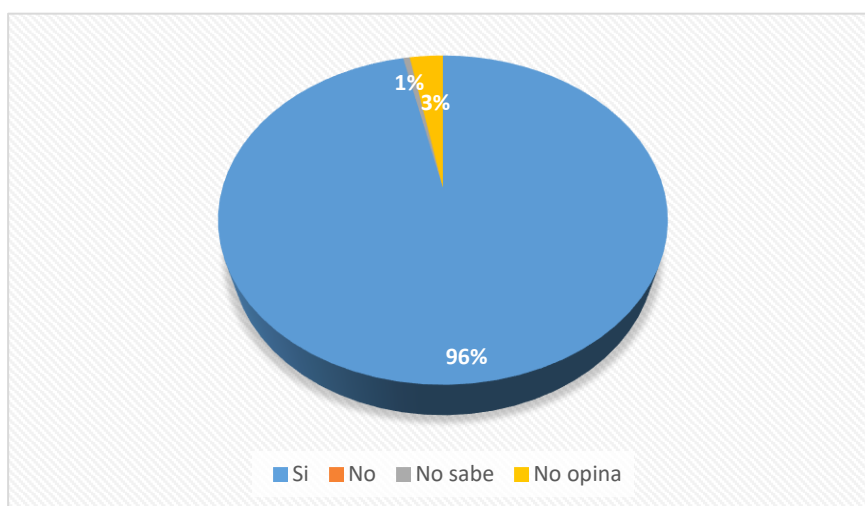
Atractivos Turísticos del Distrito de SMEF.



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 12. Lugares Turísticos

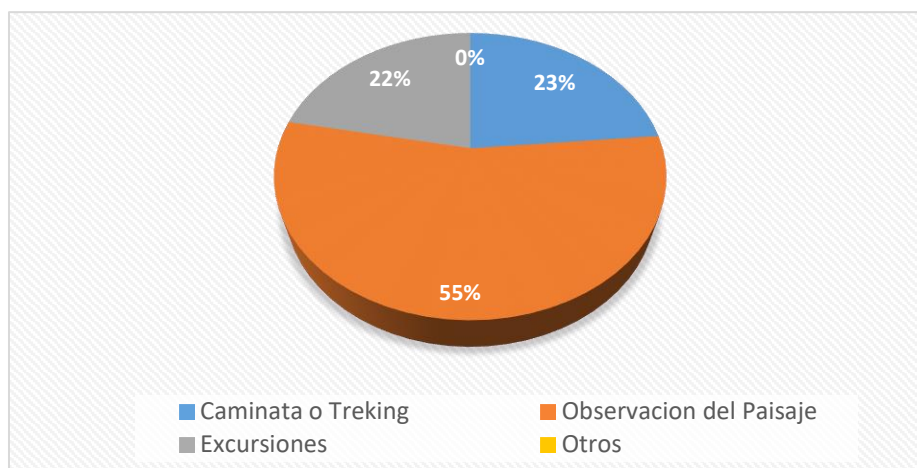
El 34% de los excursionistas consultados resalta su interés en incluir los petroglifos en una eventual travesía culinaria, al ser uno de los parajes que despierta mayor curiosidad; en tanto, el 28% y el 25% manifiestan disposición para explorar el Cerro Huayanay y el Cerro Villa Flor, respectivamente. Por ende, resulta fundamental contemplar los destinos de mayor predilección entre los visitantes al momento de estructurar un recorrido gastronómico.



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 13. Realización de una ruta gastronómica con los lugares turísticos

Se advierte en la gráfica que el 96% de los viajeros sondeados muestran disposición para emprender un itinerario culinario que integre los enclaves turísticos más frecuentados del Distrito. Por consiguiente, se estima relevante la instauración de una senda gastronómica que facilite a los forasteros su tránsito por los atractivos locales, al tiempo que les permita saborear la culinaria autóctona.



Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Distrito, 2017

Figura N° 14. Actividades Turísticas.

La figura N° 14, indica que el turista le gustaría realizar como principal actividad Turística, la observación de paisajes, ya que tiene un 55%, mientras que el 23% y 22% de los turistas encuestados desean realizar excursiones y caminata o trekking.

Análisis e interpretación de Ficha de Observación

Tabla 4
Análisis de la ficha de Observación

NOMBRE DE ESTABLECIMIENTOS	ANALISIS	CATEGORIA
Restaurante “Entre Rosas y cafetales”	Está ubicado en la Av. Piura N°420 cuenta con una buena infraestructura en sus instalaciones (cocina, comedor, mobiliario y servicios higiénicos) así mismo tiene un amplio espacio para la atención al público en general, ofrece una excelente atención al cliente y buena comodidad. También cuenta con variedad de platos y bebidas típicas del Distrito, siendo uno de los principales platos más consumidos la “Ronda criolla Faiqueña” y su bebida tradicional “El Rompopo”. El Restaurante ofrece desayunos y almuerzos.	No cuenta con categoría
Restaurante “El cacique”	El restaurante se encuentra ubicado en la Av. Piura # 785 con una temática rustico, en este establecimiento presenta una carta donde puede encontrar una variedad de platos típicos elaboradas con productos orgánicos del Distrito como el “majote con chancho”. También brinda un buen servicio a sus clientes. Cuenta con una infraestructura adecuada para realizar sus diferentes funciones.	No cuenta con categoría
Restaurante “DIANA”	Se encuentra ubicado en la Av. Piura 157 – Sector El Faique. Tiene un aforo de 20 personas. Ofrece una variedad de platos tradicionales del Distrito.	No cuenta con categoría

Fuente: Elaboración Propia, 2017.

Discusión

Partiendo del primer propósito de esta pesquisa, el cual consistió en delinear un itinerario culinario orientado a incentivar la expansión del sector turístico. Se procedió a la aplicación de los instrumentos correspondientes, abordando aspectos tales como el móvil principal del desplazamiento hacia la región, la culinaria vernácula, los enclaves o recursos turísticos de

mayor concurrencia y las actividades que los visitantes anhelan ejecutar durante su tránsito por dicha senda gastronómica.

Tal como se ha evidenciado en la sección de escrutinio de los hallazgos, una proporción significativa de los excursionistas entrevistados que arriban al Territorio de SMEF, lo hacen por una multiplicidad de razones, destacándose primordialmente el esparcimiento, con un 52%; resaltando asimismo otro componente significativo: la cata de la cocina tradicional autóctona, con un 25% de los encuestados. Quan y Wang (2004) manifestaron, en relación con el fenómeno del desplazamiento recreativo, que la culinaria constituye un componente esencial de la vivencia turística, pues comporta tanto la posibilidad de probar viandas ajenas a la rutina alimenticia como la oportunidad de redescubrir sabores habituales desde una óptica distinta.

Otro de los fines de esta exploración consistió en reconocer las preparaciones culinarias con mayor índice de consumo entre los visitantes del Distrito, destacándose con un 32% el chicharrón porcino acompañado de plátano, el cual ha adquirido notoriedad como uno de los manjares emblemáticos de la región; de igual forma, resulta pertinente subrayar que la bebida típica de predilección es el Rompope, con un 57% de aceptación entre los encuestados. La oferta culinaria en SMEF goza de alta estima tanto por parte de los residentes como de los foráneos, en virtud de su notable diversidad. Armesto y Gómez (2004) sostienen que la gastronomía, en tanto recurso turístico, no sólo posee un valor inherente sino que además reviste un carácter simbólico, al fungir como emblema identitario de comunidades y espacios geográficos.

Por otra parte, a través del uso de cédulas de observación se procedió a examinar y registrar la capacidad de acogida de los distintos recintos, así como las condiciones de sus instalaciones y los servicios ofertados al público general. Asimismo, resulta crucial determinar si los individuos que ejercen labores de restauración se hallan efectivamente en condiciones idóneas para ofrecer una atención de calidad a los visitantes que arriban al lugar.

En lo concerniente al propósito ulterior, se estableció como cometido el auscultar la infraestructura y el equipamiento turístico disponible en el Territorio de SMEF, así como indagar sobre las condiciones de accesibilidad a los diversos enclaves de interés en la demarcación y la existencia de una señalética funcional que facilite la orientación del visitante durante su tránsito o desplazamiento por dichos parajes. Conforme a lo sostenido por Valls (2004), la infraestructura comprende aquellas edificaciones que posibilitan tanto el ingreso como el disfrute del entorno, interpretándose como un plus para el destino, susceptible de catalizar el progreso socioeconómico e intensificar su dinámica operativa.

Entre los polos de atracción turística con mayor afluencia dentro del Distrito figuran la ruta hacia los Petroglifos, con una participación del 34%, el cerro Villa Flor con un 25% y el cerro Huayanay con un 28%, según lo reportado por los concurrentes a la zona, siendo una de las prácticas turísticas de mayor predilección la contemplación escénica, la cual alcanza un 55%.

Finalmente, el postrer propósito de esta pesquisa en relación con el Distrito de SMEF consistió en la formulación de un recorrido estructurado que propicie el desenvolvimiento del ámbito turístico. Conforme a los datos recabados, un 98% de los visitantes manifestaron pleno consenso respecto a que la existencia de una ruta consolidada favorecería efectivamente el crecimiento del sector turístico en la localidad. Paralelamente, se evidenció la disposición de los turistas a participar en un circuito gastronómico vinculado con los principales hitos turísticos del entorno. Zapata (2008) postuló que una ruta gastronómica «implica la ejecución de un desplazamiento según un itinerario previamente configurado bajo un eje temático específico (productos comestibles y agroindustriales, incluyendo procesos; preparaciones culinarias y cocinas regionales; así como expresiones culturales de raigambre étnica), pudiendo articularse con otros focos de interés (de índole cultural, histórica, paisajística-natural o deportiva), al tiempo que provee, a lo largo del trayecto, los servicios imprescindibles (transporte, hospedaje, interpretación y restauración) que permitirán al viajero una experiencia integral de goce y valoración» (p.105).

Propuesta

RUTA GASTRONÓMICA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN SMEF, PROVINCIA DE HUANCABAMBA, REGIÓN PIURA

Fundamentación

La relevancia de la implementación del itinerario culinario radica en articular y contemplar múltiples actividades vinculadas a la gastronomía y al esparcimiento, con el propósito cardinal de estimular el Avance Turístico en el territorio de SMEF. Asimismo, se persigue incorporar a agentes operativos en acciones que, de forma directa o indirecta, involucren al aparato estatal, administraciones locales o comunidades, en la ejecución de iniciativas turísticas, tomando como punto de partida la vasta herencia culinaria del Distrito, y propiciando así una participación activa dentro de una organización estratégica y perdurable.

En adición, se han integrado dentro del trazado propuesto los enclaves de los Petroglifos, el cerro Villa Flor, el cerro Huayanay, así como la actividad de contemplación paisajística, en

tanto referentes turísticos de mayor concurrencia por parte de los visitantes, con el objeto de ser incorporados a la configuración del trayecto.

El Distrito dispone de una pluralidad de recintos gastronómicos, los cuales fueron objeto de verificación y análisis mediante instrumentos de observación estructurada, a fin de adoptar determinaciones idóneas e integrarlos oportunamente en la formulación del recorrido y su correspondiente planificación.

Datos del Distrito

Etimología

El apelativo del distrito proviene de la conjunción entre una especie vegetal autóctona denominada Faique (*Acacia macrantha*), que prolifera en la región, y la figura sacra del Arcángel San Miguel, cuya veneración litúrgica acontece en el mes de septiembre; esta amalgama nominativa engendra el acrónimo “SMEF”. La tradición ha sido conservada mediante relatos orales que refieren la existencia de un imponente ejemplar arbóreo que proporcionaba amplia umbría, fungiendo como punto de reposo para los arrieros que transitaban desde la franja litoral hacia Huancabamba, acarreado consigo mercadería diversa. Estos solían expresar: “reposaremos en el Faique”, de donde deriva la designación SMEF para dicha comarca. Paralelamente, los nativos del área aprovechaban tal pausa de los comerciantes para efectuar trueques o adquirir insumos, circunstancia que propició la consolidación del lugar como enclave mercantil relevante (Municipalidad distrital de SMEF, 2016).

Configuración Geoespacial

La jurisdicción distrital de SMEF se sitúa a una altitud de 1,050 metros sobre el nivel del mar, en la zona meridional de la provincia de Huancabamba, posicionándose en el vértice noroccidental del Perú, por debajo de la línea ecuatorial y al occidente del ramal occidental de los Andes; delimitado por las coordenadas 5° 23' 25" de latitud sur y 79° 36' 16" de longitud occidental, conforme al meridiano de Greenwich. La urbe capitalina del distrito es SMEF. Su instauración jurídica fue oficializada mediante la Ley N.º 15415, promulgada el 29 de enero de 1965, y se encuentra emplazada a una distancia de 149 kilómetros de la ciudad de Piura (Municipalidad distrital de SMEF, 2016).

Superficie Territorial

El ámbito espacial del distrito comprende 201,60 kilómetros cuadrados, lo cual representa el 4,75% de la superficie provincial de Huancabamba, y cubre al 7,32% de su población total (Municipalidad distrital de SMEF, 2016).

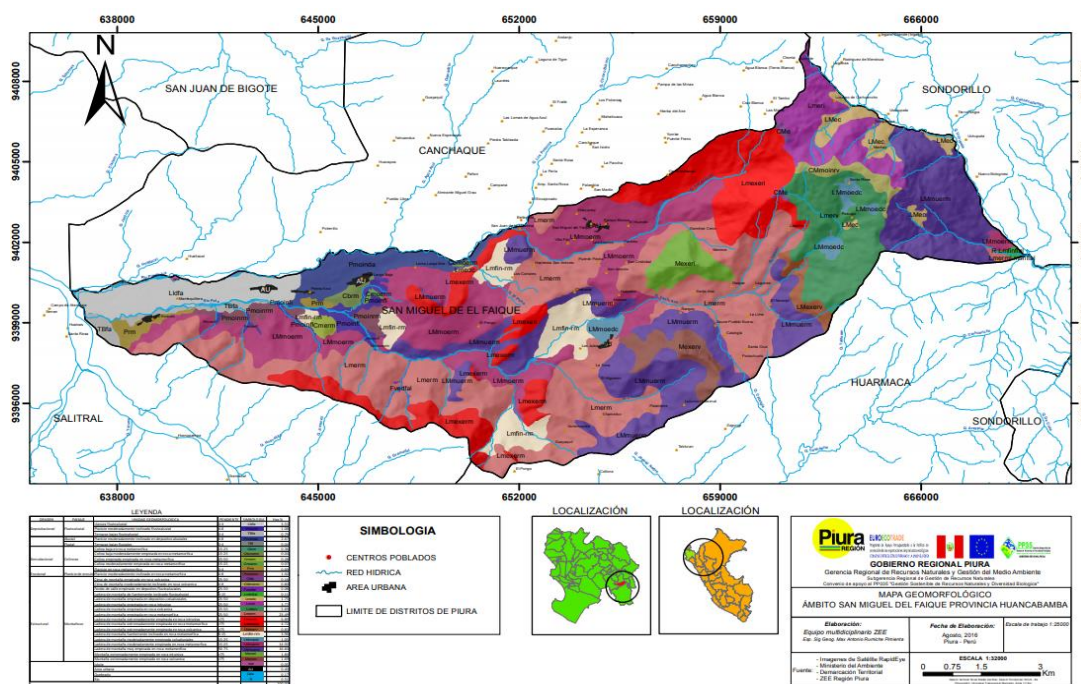
Condiciones Climáticas

SMEF exhibe una diversidad de estratos ecológicos, determinados por su elevación, que abarcan climas cálidos, templados y gélidos. Según la taxonomía climatológica de Schoroeder – Valdivia, basada en el sistema de Köppen, el distrito se inscribe dentro del tipo Sabana tropical: cálido en la franja litoral, moderado en la zona media, y frío benigno en las alturas andinas. Se distinguen dos periodos estacionales marcados: lluvioso entre enero y abril, y seco con cielos despejados desde junio hasta diciembre. Durante la estación seca, las temperaturas diurnas son elevadas, mientras que por la noche se percibe una frescura que se intensifica más allá de los 3,000 metros de altitud. También se reporta presencia de neblinas y ráfagas vehementes que generan estragos en los suelos y construcciones (Municipalidad distrital de SMEF, 2016).

Límites

- Al Norte: Limita con el Distrito de Canchaque (Provincia Huancabamba).
- Al Sur: Limita con el Distrito de Huarmaca (Provincia de Huancabamba).
- Al Este: Limita con el Distrito de Sondorillo (Provincia de Huancabamba).

➤ Al Oeste: Limita con el Distrito de Salitral (Provincia de Morropón).



Fuente: Gobierno Regional de Piura, 2016

Figura N° 15. *Mapa Geomorfológico de San Miguel del Faique Provincia de Huancabamba*

Gastronomía

La culinaria propia de SMEF se distingue por preservar su impronta ancestral; persisten en su praxis utensilios vetustos como el “batán” para triturar, el “mortero” para enternecer víveres cárnicos, fogones de leña, hornos de arcilla cocida, así como un repertorio de herramientas empíricas que constituyen el aparejo indispensable para la confección de viandas memorables.

Entre las preparaciones emblemáticas figuran el “majote con fragmentos crujientes de cerdo”, el “sango con embutido frito o cuajada”, la “sopa de leguminosa con banana verde” intensamente aderezada con cilantro, la “gallina acompañada de trigo hervido” y el “maíz pelado con trozos de cerdo”.

El “cuy” también ostenta un lugar en el repertorio gastronómico local; su elaboración conlleva un rito singular: es asado lentamente sobre ascuas ardientes y presentado con tubérculos guisados y una guarnición picante y punzante.

El “rompopé” se erige como el licor predilecto en eventos solemnes; es la bebida de las congregaciones consanguíneas y encarna la hospitalidad que caracteriza a los habitantes de SMEF. La producción panadera del distrito es asimismo notable: destacan las tortas

enriquecidas con huevo y canela, los “chuños”, las “tortillas aéreas”, las “arepas” y los “angelicales”. (Municipalidad distrital de SMEF, 2016).



Fuente: Municipalidad Distrital de San Miguel de El Faique, 2017.

Figura N° 16. Gastronomía del Distrito de San Miguel del Faique

Actividades Económicas

Diversas faenas económicas se desarrollan en el ámbito del Distrito de SMEF, según refiere la fuente oficial (Municipalidad distrital de SMEF, 2016), entre las que se enuncian las siguientes:

Agricultura

Las labores agrícolas se concentran en cultivos predominantes como el maíz, forrajes, mandioca, frijol, olluco, trigo, papa, batata y arveja, siendo el café y las frutas los productos con mayor proyección mercantil. El grano cafetalero se cultiva en variedades como nacional, catimor, caturra, entre otras. De manera reciente, se ha intensificado también el cultivo de cacao, en sus tipos criollo y blanco porcelana. De la caña dulce se extraen subproductos como la panela granulada de corte ecológico; para ello, la administración distrital ha implementado tres unidades artesanales en los parajes de Naranjo, La Lima y Sauce Pueblo Nuevo.

Ganadería

La actividad pecuaria constituye el segundo eje de ocupación de la población rural, predominando el sistema extensivo. Se crían especies tales como bovinos, equinos, ovinos, caprinos, porcinos, cobayos, conejos y aves domésticas.

Industria

Se resalta la manufactura de chancaca en las localidades de Villa Flor, Gaspar, Naranjo, La Lima, Ñangay, Calangla, entre otras. Asimismo, se elaboran aguardientes y tejidos artesanales

en lana y algodón en proporción reducida, confeccionándose frazadas rústicas, ponchos, morrales, talegas, rebozos, etc., con cromatismos vistosos. También se produce queso y quesillo mediante métodos rudimentarios; adicionalmente, se procesa panela de caña en pequeña escala. Algunas familias y organizaciones locales elaboran conservas caseras (mermeladas) de zapallo, mango, higo y papaya.

Infraestructura y servicios Turísticos

Restaurantes del Distrito

Tabla 5
Lista de restaurante del Distrito

RESTAURANTE “MI SARITA” Ubicación: Av. Piura S/N Sector Pampa Alegre – El Faique Aforo: 15 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: #953521107 Contacto: Sra. Sara López Jaramillo	RESTAURANTE “MI NENA” Ubicación: Av. Piura 716 – Sector Pampa Alegre – El Faique Aforo: 15 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: 968194538 Contacto: Sra. Anita Chinguel Huamán
RESTAURANTE “MILAGRITOS” Ubicación: Av. Piura 712 – Sector Pampa Alegre – El Faique Aforo: 15 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: #969600308 Contacto: Sra. Nicolás Rivas Barco	RESTAURANTE “EL CRUCERO FAIQUEÑO” Ubicación: Av. Piura SN – Sector Pampa Alegre – El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: 989248287 Contacto: Sra. Emiliana Facundo Labán
RESTAURANTE “EL SABOR DE MANÁ” Ubicación: Av. Piura 607 – Sector Pampa Alegre – El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: 947588348 Contacto: Sra. Miriam Santos Machado	RESTAURANTE “EL CRUCERO FAIQUEÑO” Ubicación: Av. Piura 413 – Sector Pampa Alegre – El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: 983938631 Contacto: Sra. Marcela Quispe Julca
RESTAURANTE “ENTRE ROSAS Y CAFETALES” Ubicación: Av. Piura 420 – Sector Pampa Alegre – El Faique Aforo: 50 personas Costo de menú: Variado Teléfono: #084007 Contacto: Sra. Manuela Palacios de Hurtado	RESTAURANTE “CHUY” Ubicación: Av. Piura 157 – Secto El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: 954955037 Contacto: Sra. Tomás Oswaldo Ramírez Arrieta
RESTAURANTE “YBIS” Ubicación: Av. Piura 157 – Secto El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: 990596237 Contacto: Sra. Yolanda Tineo Puelles	RESTAURANTE “DIANA” Ubicación: Av. Piura 157 – Sector El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: 979436176 Contacto: Sra. Clara Labán Huancas
PICANTERIA – REST. “LA ESQUINA DEL SABOR” Ubicación: Av. Piura 118 – Sector El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: Variados Teléfono: #944967517 Contacto: Sr. Alcides Santos Chinchay	RESTAURANTE “ROSALÍA” Ubicación: Jr. Huancabamba N°105 – El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: Contacto: Sr. Oscar Montenegro Puelles
RESTAURANTE “GUSTITOS DE MATTY”	RESTAURANTE “EL ARRIERO”

Ubicación: Av. Piura N° 127 – El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: #957878859 Contacto: Sra. Luz María La torre Latorre	Ubicación: Jr. Huancabamba N° 130 – Sector El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: Contacto: Sra. Ana Karina Arrieta Ramírez
RESTAURANTE “EL FAIQUE” Ubicación: Manuel Seoane S/N – Sector El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: Contacto: Sr- Pedro Augusto Ramírez Neira	RESTAURANTE “ROSITA” Ubicación: Manuel Seoane S/N – Sector El Faique Aforo: 20 personas Costo de menú: S/ 7.00 Teléfono: Contacto: Sra. Rosa Emperatriz Arrieta Ramírez

Fuente: Municipalidad Distrital SMEF, 2017.

Platos típicos

Tabla 6
Lista de platos típicos del Distrito

PLATOS TÍPICOS	DESCRIPCIÓN
TORTILLAS CON QUESO	Es uno de los platos típicos elaborados a base de aceite, harina preparada, huevos criollos, azúcar y queso fresco.
SANGO O MATAHAMBRE	También es considerado como uno de los platos típicos principales de la zona preparada a base de harina de trigo tostada, achiote, manteca de cerdo y agua chicharrón de cerdo.
MOTE CON RELLENA O CHANCHO FRITO	Considerado como un plato típico del Distrito, es uno de los platos más consumidos por los habitantes y visitantes. Elaborado a base de maíz pre-cocido y pelado con ceniza, rellena o chanco frito y acompañado con su zarza.
MONDONGUITO DE CARNERO O DE CHIVO	Es un plato típico elaborado a base de papa, las patas de los animales, arroz, el bofe (pulmones de los animales) guineas o yuca, hierba buena, achiote y escabeche.
MAJADO	Considerado un plato típico del Distrito, elaborado a base de plátano de seda o banano verde, achiote y manteca de chanco.
OCAS CON QUESO	Es un plato típico muy consumido en la zona, elaborado a base de ocas, azúcar, canela y queso.
GUINEO O PAPAS CON CABALLA GUISADA	Plato típico más consumido por los habitantes y visitantes, elaborado a base de guineo o papas, caballa fresca o salpresa, tomate, cebolla y camote.
MASHCA DE QUINUA CON QUESO	Es considerado uno de los platos típicos del Distrito, preparado a base de harina de quinua tostada y queso.
PAPAS CON HOJA DE QUINUA O COL	Plato típico más consumido en la zona, elaborado a base papas, hojas de quinua o col, achiote y queso.

ESTOFADO DE GALLINA CRIOLLA CON TRIGO	Es un plato típico del Distrito, preparado a base gallina criolla, trigo, tomates, escabeche, cebolla y achiote.
CUY CON PAPAS	Es considerado uno de los platos típicos del Distrito, preparado a base cuy, papa, cebolla, aceite y escabeche.
SOPA DE ALVERJAS CON GUINEOS	Es un plato típico de la zona, elaborado a base de alverjas, guineo (plátano nano verde o seda) escabeche y cebolla
OLLUCO CON CHARQUI	También es considerado como uno de los platos típicos principales de la zona preparada a base de olluco rosado, carne de res o de chanco, cebolla, achiote y tomate.
TAMAL DE MAÍZ CON ZARZA	Es un plato típico de la zona, elaborado a base de maíz amarillo (molido), pollo, cebolla, escabeche, manteca de chanco, aceituna y hojas de plátano.
ARVEJA GUISADA CON GALLINA CRIOLLA Y PAPA	Es considerado uno de los platos típicos del Distrito, preparado a base de arvejas, gallina, cebolla, achiote y papa.
SOPA DE HABAS PELADAS CON PAPA	Es un plato típico de la zona, elaborado a base de habas peladas, papa, cebolla y culantro.
TORTAS DE CANELA CON QUESO Y CAFÉ	También es considerado como uno de los platos típicos, preparados a base de tortas de canela (pan dulce en horno de leña), queso y café orgánico de la zona.
REPE	Es un plato típico de la zona, elaborado a base de cebolla, achiote, manteca de chanco, queso y guineo "COMUN"
SOPA DE HARINA DE ALVERJA TOSTADA CON PAPA	Es considerado uno de los platos típicos del Distrito, preparado a base de harina de alverjas tostada, papas, achiote, cebolla y huevos.

Fuente: Elaboración propia, 2017.

Hospedajes

Tabla 7
Lista de hospedajes del Distrito

HOSPEDAJE	: ROSITA
DIRECCION	: JR. MANUEL SEOANE 114 EL FAIQUE
PORPIETARIO	: JESUS IDAURA RAMIREZ ARRIETA
TELEFONO	: 968078424
CAPACIDAD	: 30 PERSONAS
HORARIO	: 24 HORAS
DIAS DE ATENCION	: LUNES A DOMINGO
CORREO ELECTRONICO	: Romulofranklin0607@gmail.com .
PERSONA A CONTACTARSE	: JESUS IDAURA RAMIREZ ARRIETA
COCHERA, AGUA CALIENTE, TELEVISION CON CABLE, BAÑO PRIVADO	
RAZON SOCIAL	: HOSPEDAJE EL COLIBRI
PROPIETARIO (A)	: JUAN CALLE ENRIQUEZ
DIRECCION	: JR. HUANCABAMBA 107 EL FAIQUE
RUC	: 10027849003
TELEFONO	: 997344041
CAPACIDAD	: 12 PERSONAS
DIAS DE ATENCION	: LUNES A DOMINGO
HORARIO	: 24 HORAS
CORREO ELECTRONICO	: juancall16@hotmail.com
PAGINA WEB:	
PERSONA A CONTACTARSE	: JUAN CALLE ENRIQUEZ
AGUA CALIENTE, TELEVISION POR CABLE, INTERNET	
RAZON SOCIAL	: HOSPEDAJE EL ARRIERO
PROPIETARIO (A)	: JESUS IDAURA RAMIREZ ARRIETA
DIRECCION	: JR. HUANCABAMBA 130 EL FAIQUE2
TELEFONO	: 968078424
RUC	: 10421856767
CAPACIDAD	: 30 PERSONAS
HORARIO	: 24 HORAS
DIAS DE ATENCION	: LUNES A DOMINGO
CORREO ELECTRONICO	: Romulofranklin0607@gmail.com .
PAGINA WEB:	
PERSONA A CONTACTARSE	: JESUS IDAURA RAMIREZ ARRIETA
COCHERA, AGUA CALIENTE, TELEVISION CON CABLE, BAÑO PRIVADO, INTERNET	
PROPIETARIO (A)	: MIGUEL JUSTINO ESPINOZA GUERRERO
DIRECCION	: AV.PIURA 301 EL FAIQUE
TELEFONO	: 991790571
CAPACIDAD	: 20 PERSONAS
RUC:	
HORARIO	: 24 HORAS
DIAS DE ATENCION	: LUNES A DOMINGO
CORREO ELECTRONICO	: mayramiguel@yajoo.com
PAGINA WEB	:
PERSONA A CONTACTARSE	: MIGUEL JUSTINO ESPINOZA GUERRERO COMEDOR, JARDINES Y HERMOSAS VISTAS, BAÑO COMPARTIDO, TELEVISION CON CABLE CALIENTE, TELEVISION CON CABLE, BAÑO PRIVADO

Fuente: Municipalidad Distrital SMEF, 2017.

Objetivos

Objetivo General:

Diseñar una ruta gastronómica que fomente el desarrollo Turístico del Distrito de SMEF, Provincia de Huancabamba.

Objetivos Específicos:

- Identificar los recursos turísticos que complementarían la ruta gastronómica.
- Determinar la planta turística para el desarrollo de la ruta gastronómica en la zona.
- Establecer las actividades a realizar durante el recorrido de la ruta.

Desarrollo de la ruta

Matriz de análisis de involucrados

Tabla 8
Análisis de involucrados en la ruta

BENEFICIARIOS	DIRECTOS	INDIRECTOS
Comunidad	×	
Consejo Distrital		×
Turistas	×	
Artesanos		×
Hoteles	×	
Guías		×
Transporte	×	
Restaurantes	×	
Comerciantes		×
Chefs		×

Fuente: Elaboración propia, 2018.

Según la Tabla N.º 8 de la matriz de análisis de actores, se identifican como partícipes primarios a los receptores inmediatos del beneficio, entre los que figuran la colectividad local, los visitantes foráneos, los hospedajes, el servicio de transporte y los establecimientos de comida. Al diseccionar el impacto sobre cada uno de ellos, se observa que la comunidad puede propiciar la generación de plazas laborales, lo cual fortalecería la dinámica económica del Distrito. Los

turistas constituyen el grupo ávido de descubrir nuevos enclaves turísticos y saborear la culinaria autóctona. Los alojamientos se verán favorecidos al ofrecer hospedaje y atención de calidad a quienes pernoctan, mientras que el transporte jugará un rol clave al posibilitar el acceso expedito a los puntos de interés de SMEF. Por su parte, los restaurantes son protagonistas centrales en la consolidación del itinerario gastronómico.

En cuanto a los agentes de influencia colateral, se encuentran el Concejo Distrital, los artesanos, los guías, los comerciantes y los cocineros. El ente edil cumple la función de articular políticas que favorezcan el crecimiento del sector turístico. Los artífices manuales, los chefs y los vendedores son catalogados como beneficiarios secundarios, ya que contribuyen al fomento del mercado interno y se ven favorecidos por la afluencia turística, lo que incrementa la demanda de sus manufacturas artesanales y platos tradicionales confeccionados con insumos autóctonos.

Diseño de la Ruta

Para la implementación del recorrido gastronómico, se ha considerado la inclusión de aquellos establecimientos culinarios que expenden y presentan preparaciones emblemáticas del Distrito de SMEF. La iniciativa busca incentivar el arte culinario a escala nacional, respondiendo a las expectativas de los visitantes y proveyendo una oferta de alta factura, lo cual, a su vez, dinamizaría el progreso turístico en la región. De acuerdo con lo planteado por Chan, N. (2005), para el trazado de dicha ruta se dispone la siguiente arquitectura estructural:

Macro localización

La senda culinaria emplazada en Piura, jurisdicción de Huancabamba, demarcación de SMEF.

Microsituación

Engloba establecimientos gastronómicos como “Entre rosas y cafetales”, “El Cacique” y “El Gino”, dotados de edificaciones aptas para ofrecer atención de calidad. Igualmente, incorpora parajes de interés como el “Museo Cosme Chinguel”, “Plaza la Cultura”, “Plazuela San Francisco de Asís”, “Cerro Huayanay”, “Los Petroglifos” y “Cerro Villa Flor”. El trazado del itinerario fue delineado con base en el croquis cedido por la Alcaldía del Distrito, que se exhibirá enseguida:

Análisis Interno

Tabla 9
Recursos del Distrito de SMEF

Número de recursos en el distrito	
Recursos Turísticos Reales	5
Recursos Turísticos Potenciales	57

Fuente: Municipalidad del Distrito, 2016.

Tabla 10
Lista de Recursos del Distrito de SMEF

Recursos de SMEF	Reales	Potenciales
Sitios Naturales	2	13
Manifestaciones culturales	3	6
Folclore		26
Acontecimientos programados		7
Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas		5

Fuente: Municipalidad del Distrito, 2016.

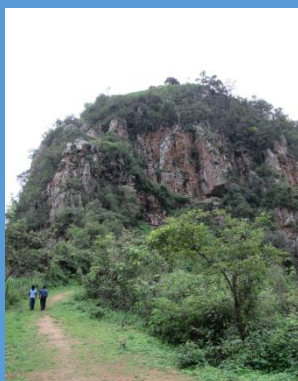
Oferta Turística

Arribar a SMEF equivale a descubrir una profusión de bienes turísticos latentes: parajes escénicos, hondonadas, balcones naturales, vegetación autóctona y fauna silvestre, así como manifestaciones culturales gestadas por los propios lugareños. Seguidamente, se detallan los recursos turísticos efectivamente existentes en esta demarcación:

Tabla 11
 Descripción de cada Recurso del Distrito de SMEF

Nombre	Características	Actividades
RECURSOS REALES		
Sitios Naturales		
<p>a) Mirador Cerro Villa flor</p> 	<p>Es un cerro de impresionante belleza. Desde la cima se puede apreciar el inmenso valle que se extiende en un área de 360 grados; es el lugar perfecto para la práctica de algún deporte de aventura. Se ubica escasamente a 30 minutos de la capital distrital.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caminata o Treking - Excursiones - Observación de Fauna - Observación de Paisajes - Toma de fotografías y filmaciones.
Manifestaciones Culturales		
<p>a) Petroglifos del Cerro Villa Flor - Alamo</p> 	<p>Se encuentran ubicados en el sector los álamos cerca del caserío de Villaflor. Los petroglifos Álamos está compuesta por dos piedras de tamaño regular separados por 20mts de distancia, esparcidos dentro de una chacra cultivada de cafetales y árboles frutales propiedad de los hermanos Flores Huamán. La primera piedra tiene grabados en bajo relieve y la segunda piedra es más grande que la anterior, la superficie es llana y está llena de líneas largas horizontales y verticales entrelazadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caminata y treking - Observación de aves - Observación de Fauna - Observación de Flora - Observación de Paisajes
<p>b) Petroglifos los Tres Mangos</p> 	<p>Se encuentra ubicado a 10 minutos de la capital distrital, cuyo recorrido a pie es guiado por sendero pedregoso, lleno de mucha vegetación, se presume que estos petroglifos coinciden con el periodo formativo entre los años 1200 A 115 a.C , este recurso se encuentra dentro de una chacra de árboles frutales y algunas plantas industriales como el café.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caminata y treking - Observación de aves - Observación de Fauna - Observación de Flora - Observación de Paisajes
RECURSOS POTENCIALES		
Sitios Naturales		

a) Mirador Natural Cerro Huayanay



El Mirador turístico Huayanay es un imponente Cerro, que tiene una altitud de 1270 msnm que permite una vista privilegiada del valle de SMEF. Se encuentra a 20 minutos de la capital distrital. Desde la cima se pueden apreciar paisajes en una aérea de 360 grados y desde allí se avistan los pueblos de Santa Rosa, La esperanza, Canchaque, Palambla, loma larga alta y baja, Chanrro, Serrán, La Afiladera, Almirante Grau, Agua Azul y la capital distrital SMEF.

- Caminata o Trekking
- Excursiones
- Observación de Fauna
- Observación de Flora
- Observación de Paisajes
- Toma de Fotografías y filmaciones

Manifestaciones Culturales

a) Museo Cosme Chinguel



El Museo fue inaugurado en junio del 2013 a iniciativa del párroco italiano Esteban Buscemi Calvagno en convenio con la municipalidad distrital con la finalidad de generar un mayor conocimiento de la historia del Distrito y con ello revalorar y promover la identidad cultural de los habitantes. Cuenta con tres salas de exposición; una arqueológica, una etnológica y una pinacoteca.


- Toma de Fotografías y filmaciones

b) Iglesia San Miguel Arcángel



La iglesia San Miguel Arcángel es la principal del distrito, fue construida en el año 1949 para albergar la imagen del Patrono Distrital del mismo nombre, debido a que los primeros pobladores fueron de creencia católica. Fue construida a iniciativa del primer comité de desarrollo presidido por Don Francisco Pauta Ocaña quien diseño el modelo arquitectónico en un óleo, consta de dos torres y un reloj en el centro sobre el portón de ingreso.

- Actividades religiosas y/o Patronales
- Toma de fotografías y filmaciones

<p>c) Plaza de la Cultura</p> 	<p>La Plaza de la Cultura es el resultado de la renovación de la antigua plaza de armas del distrito en el año 2006 debido a que en este lugar existieron múltiples expresiones culturales, el artista plástico Hernán Pauta Salas hizo la remodelación con un mural que representa las costumbres de los pobladores Faiqueños, así como sus recursos turísticos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Observación de Paisajes - Toma de Fotografías y filmaciones
<p>d) Plaza San Francisco de Asís</p>	<p>La plazuela San Francisco se encuentra en el centro de la ciudad, rodeado de la iglesia San Miguel Arcángel, la municipalidad distrital, restaurantes y casonas que conservan su antigüedad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Observación de Paisajes - Toma de Fotografías y filmaciones

Fuente: Municipalidad distrital SMEF, 2015

Elaboración: Esther Falen, 2018

Determinación de la ruta gastronómica

Diseño conceptual de la ruta

El circuito gastronómico de la jurisdicción de SMEF amalgama los encantos turísticos del entorno con la culinaria vernácula, destacando la multiplicidad de sabores y manjares propiciados por los cultivos autóctonos de la región.

Trazado del Itinerario

Chan (2005) sostiene que, mediante una operación fundamentalmente cartográfica, se disponen los atractivos en un croquis o representación topográfica, asignándoles un orden secuencial que parte de un punto inicial y concluye en uno final. La trayectoria fue delineada con método, considerando como nodo inaugural el establecimiento “Entre Rosas y Cafetales”, donde se puede presenciar la confección de recetas tradicionales ofrecidas al visitante. Allí también se saborea café ecológico cultivado en la zona, maridado con un platillo típico: “Mote con chancho”.

Posteriormente, se realiza una incursión hacia los Petroglifos (Los Tres Mangos y El Salvador), durante la cual los asistentes pueden contemplar frutales y especies agrícolas industriales como

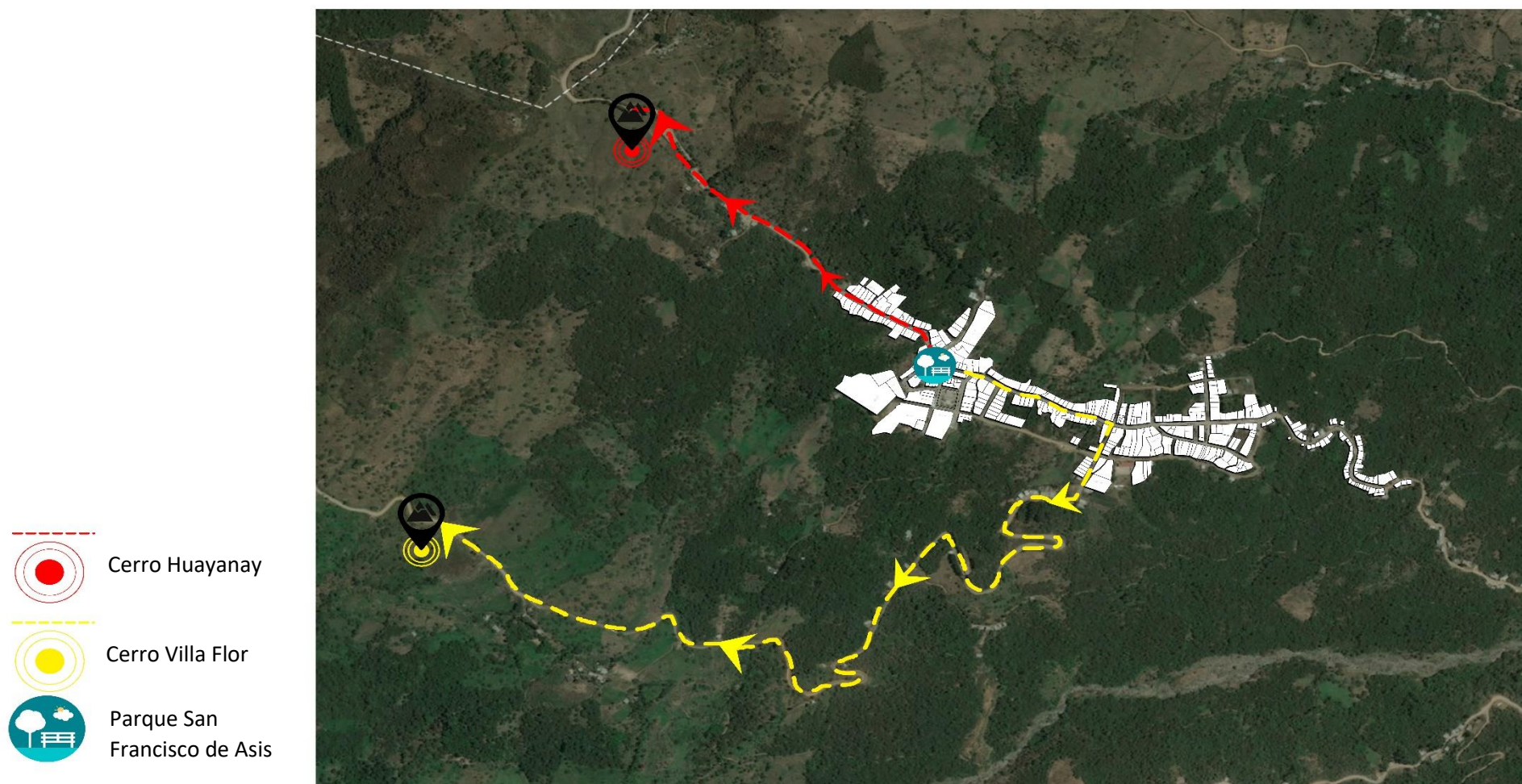
el cafeto orgánico, hasta alcanzar los imponentes bloques pétreos ornados con grabados en bajorrelieve de líneas entrecruzadas, rectas y paralelas.

A continuación, se visita la Plaza de la Cultura, donde se aprecia un mural de mosaicos que ilustra escenas ancestrales relacionadas con la cocina tradicional y los atractivos de la localidad. Luego se prosigue hacia el Museo Cosme Chinguel, donde se exhiben implementos culinarios manufacturados en arcilla, empleados en la elaboración de viandas típicas.

La pausa gastronómica se realiza en el restaurante “Diana”, donde el platillo central es el “Chicharrón de chancho con plátano”; en dicho recinto, es posible observar la elaboración de las especialidades ofertadas.

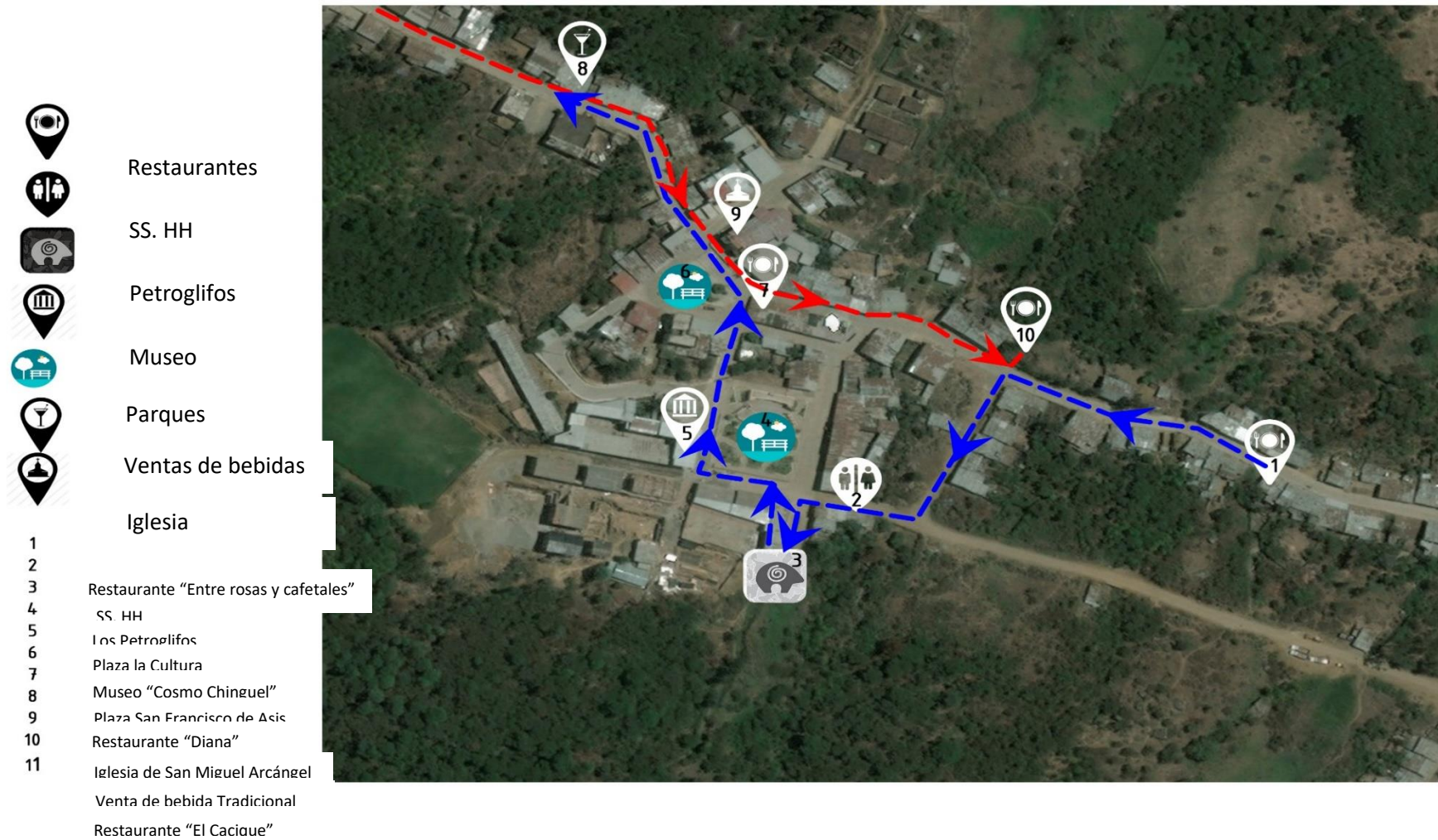
También se acude al taller donde se destila la bebida típica “Licor de café con Aroma de Mujer”, confeccionada a partir del grano orgánico regional.

El recorrido concluye con la ascensión al Cerro Huayanay y al Cerro Villa Flor, culminando en el restaurante “El Cacique”, donde se ofrece la preparación típica de “Tortas de canela con queso y café”.



Fuente: Elaboración propio, 2018.

Figura N° 18. Diseño de la ruta - Macro localización



Fuente: Elaboración propio, 2018

Figura N° 19 Diseño de la ruta - Micro Localización

Señalización

El Manual de Señalización Turística elaborado por el Ministerio de Turismo (2011), estandariza criterios para la utilización de signos y símbolos gráficos con el fin de facilitar el acceso a atractivos o servicios.

Tabla 12
Señalización del Distrito de SMEF

SIMBOLO	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
	Nombre de atractivos Turísticos	Permite identificar para que dirección se encuentran ubicados los atractivos Turísticos
	Servicios Públicos	Indica el lugar donde se encuentran los servicios higiénicos
	ícono del centro arqueológico, el caminata o trekking y el paseo a caballo.	Indica las actividades que puede realizar en el atractivo turístico
	ícono de Museo.	Indica la dirección donde está ubicado el Museo
	ícono de caminata o trekking, y el de mirador.	Indica las actividades que puede realizar en el atractivo turístico

Fuente: Elaboración propia, 2018

Distancia y tiempo entre los lugares visitados

Tabla 13
Distancias y tiempos

LUGAR	DISTANCIA	TIEMPOS	MEDIO DE TRANSPORTE
Cerro Villa Flor	12 Km	45 minutos	Combis, buses, moto lineal, mototaxis
Cerro Huayanay	5 km	20 minutos	Combis, buses, moto lineal, mototaxis
Petroglifos del cerro Villaflor-Alamo	2 km	6 minutos	A pie
Petroglifos los Tres Mangos	3 km	10 minutos	A pie
Petroglifos el Salvador	3km	10 minutos	A pie
Museo Cosme Chinguel	0.12 km	5 minutos	A pie
Iglesia San Miguel Arcángel	0.055 km	3 minutos	A pie
Plaza de la Cultura	0.065 km	4 minutos	A pie
Plaza San Francisco de Asís	0.036 km	2 minutos	A pie

Fuente: Elaboración propia, 2018

Transporte

El sistema de transporte y la red vial, está conformada básicamente por trochas carrozables y servicios de transporte de regular calidad debido a su geografía, la cual es variada y se caracteriza por lo accidentado de su suelo. La distancia es de 149 Km desde la capital región Piura, un aproximado de 03 horas 30 minutos en bus interprovincial y 02 horas 30 minutos en camioneta particular.

Tabla 14
Empresa de Transporte

EMPRESA	EMPRESA
Empresa: “Señor de la Exaltación” Servicio: Piura – Canchaque – Faique – Huarmaca Piura: Terminal Terrestre Huarmaca: Calle San Francisco S/N Huarmaca Costo de Pasaje: S/. 12.00 Teléfono: 968947432	Empresa: “Turismo Express del Norte” Servicio: Piura – Canchaque – Faique. Piura: Terminal Terrestre Faique: Av. Piura N°302 Costo de Pasaje: S/. 12.00 Teléfono: 968827850 Propietaria: Elga Marianela Ovando Arrieta.
Empresa: Virgen de La Asunción Exaltación” Servicio: Piura – Canchaque – Faique Piura: Terminal Terrestre – El Bosque - Castilla SMEF: Av. Piura S/N. Costo de Pasaje: S/. 12.00 Teléfono: 073-635581	Empresa: “Virgen del Rosario” Servicio: Piura – Canchaque – Faique. Piura: Terminal Terrestre Faique: Av. Piura S/N Costo de Pasaje: S/. 12.00 Teléfono:

Fuente: Municipalidad distrital SMEF, 2017.

Actividades durante el recorrido de la ruta.

Tabla 15
Itinerario

ITINERARIO		
DURACIÓN: 1 Día		
LINEA: Gastronomía, Naturaleza y Cultura		
Día	Hora	Actividades
1	08:00 - 9:30 am	- Punto de partida, Restaurante "Entre Rosas y Cafetales" donde podrá observar la preparación de los platos tradicionales que se ofrecen a los turistas. También podrá degustar del café orgánico que se cultiva en el Distrito, acompañado de un plato tradicional que es el "Mote con choncho"
	9:30 - 11:00 am	- Recorrido a los Petroglifos (Los tres Mangos y El Salvador), donde los turistas y visitantes, durante el recorrido podrán observar los árboles frutales y algunas plantas industriales como el café orgánico. Hasta llegar a las enormes piedras que tienen grabado bajo relieve líneas largas horizontales y verticales entrelazadas.
	11:00 – 12:30	- Visita a la Plaza de la Cultura donde el visitante podrá observar el mural de mosaico, donde muestra las actividades de sus antepasados, en cuanto a su gastronomía y lugares turísticos. - Recorrido al Museo Cosmo Chinguel, donde se puede observar los utensilios de cocina que utilizan para la preparación de sus alimentos. (implementos elaborados a base de arcilla)
	12:30 - 2:00 pm	- Almuerzo en el Restaurante " Diana" plato principal a degustar es " Chicharon de choncho con plátano". En el restaurante se puede observar la preparación de los platos que se ofrecen. - Visita al lugar donde se elabora la bebida tradicional " Licor de café con Aroma de Mujer" producto elaborado con el café orgánico de la misma zona.
	2:00 - 4:00 pm	- Recorrido al Cerro Huayanay - Regreso a la Plaza San Francisco de Asís
	4:00 - 6:00 pm	- Visita al Cerro Villa Flor - Regreso a la Plaza San Francisco de Asís
	6:00 - 7:00 pm	- Cena en el Restaurante "El Cacique" ofrecen el plato tradicional " Tortas de canela con queso y café"
Requerimientos para el recorrido: Documentación personal para el registro Protector solar, gafas. Cámara fotográfica, ropa cómoda para caminar		

Fuente: Elaboración propia, 2018

Conclusiones

Se concluyó que resulta esencial subrayar que se consiguió materializar el propósito cardinal de esta investigación, al iniciar un proceso de reconocimiento y aprehensión del acervo culinario del Distrito mediante la formulación de un circuito gastronómico orientado a estimular la dinamización turística del ámbito territorial; destacando para ello sus manjares más representativos, elaborados con víveres y materias primas autóctonas. De igual forma, se resaltaron los enclaves turísticos de mayor afluencia.

Asimismo, se lograron alcanzar las metas específicas delineadas al comienzo de esta pesquisa, concluyéndose que fueron efectivamente identificados los recursos turísticos de mayor concurrencia en la zona, empleando una metodología de corte deductivo, mediante la cual se detectaron ciertas carencias en algunos espacios de interés (deficiencias en las rutas de acceso y carencia de señalética). Por consiguiente, se efectuó una evaluación para seleccionar los puntos más idóneos que integraran de manera coherente la ruta propuesta.

En el proceso de delimitación de la infraestructura turística necesaria para el despliegue de la ruta gastronómica, se evidenció la existencia de una diversidad de servicios de hospedaje (sin clasificación oficial) y de restauración (también sin categorización). Para dicho análisis se aplicó una ficha de observación a tres establecimientos específicos (“Entre Rosas y Cafetales”, “El Cacique” y “Diana”), los cuales han sido incorporados en el itinerario. Además, se registró la operatividad de cuatro empresas de transporte que facilitan el arribo al distrito.

Finalmente, se arribó a la resolución de estructurar las actividades a ejecutarse durante el desarrollo de la ruta gastronómica, considerando ciertos requisitos orientados a los visitantes que opten por realizar dicho recorrido, de modo que ello contribuya al fortalecimiento y expansión del turismo en la localidad.

Recomendaciones

- Se sugiere enfáticamente a las instancias competentes implementar y ejecutar la presente iniciativa, en tanto representaría un instrumento eficaz para incentivar el progreso del ámbito turístico local; del mismo modo, se insta a optimizar las rutas de acceso hacia los recursos turísticos y a instalar una señalética adecuada, con el propósito de incrementar la afluencia de visitantes al Distrito.
- Asimismo, se plantea la instauración de un riguroso control higiénico-sanitario en la elaboración de los distintos platos típicos ofertados en los establecimientos gastronómicos, además de inspeccionar el estado infraestructural de dichos recintos, los cuales aún carecen de una clasificación normativa, a fin de garantizar un servicio óptimo a los comensales.
- Finalmente, se considera pertinente la impartición de programas formativos dirigidos a los responsables de la ejecución de esta ruta, con el objeto de que adquieran los saberes imprescindibles para proporcionar una atención de excelencia al visitante, asegurando su plena satisfacción con el recorrido, y en especial, con la riqueza culinaria de la región.

Referencias

- Anson, R. (03 de Marzo de 2016). El auge del turismo gastronómico en España. *El Imparcial*, págs. 1 - 2.
- Apega. (04 de Octubre de 2010). *Sitio Web oficial de la Asociación Peruana de gastronomía*. Obtenido de <http://www.apega.pe/>
- Apega. (4 de Setiembre de 2013). *Sitio Web oficial de la Asociación Peruana de Gastronomía*. Obtenido de <http://www.apega.pe/>
- Armesto, X., & Gómez, B. (2004). Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat. *Cuadernos Geográficos*, 83-94.
- Arriola, A. (2006). Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. (R. Cultura, Ed.) *Revista Cultura*, 93-96. Obtenido de http://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU_20_1_las-rutas-gastronomicas-como-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf
- Barrera, E. (2006). Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial. *Patrimonio Cultural y Turismo*(15), 3-14.
- Belmont. (1979). *Principios y guías éticos para la protección de los sujetos Humanos de Indagación*. U.S.A. Obtenido de <http://www.bioeticayderecho.ub.edu/archivos/norm/InformeBelmont.pdf>
- Bernal, C. (2014). Metodología de la indagación. Administración, economía, humanidades y ciencias sociales. Colombia: Pearson. Obtenido de <http://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Brillat, S. (1964). *Fisiología del gusto*. España: Valladolid Editorial Maxor.
- Camacho, C. (2014). *Ruta Gastronómica-Cultural como Área de Oportunidad para el Desarrollo, Turístico de la Ciudad Obregón y Cócorit*. Mexico.
- Cárdenas, E. (2015). *Diseño de una ruta turística gastronómica del Canton Riobamba para la valoración y difusión del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Riobamba-Ecuador. Obtenido de <http://dspace.espace.edu.ec/bitstream/123456789/4227/1/23T0462%20.pdf>
- Carrasquedo, K. (01 de Enero de 2017). *Muestreo probabilístico y no probabilístico*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/muestreo-probabilistico-y-no-probabilistico/>
- Castillo, M. (15 de 03 de 2016). Creación de una ruta turística gastronómica en la parroquia de Nanegal dirigido al adulto mayor, con la finalidad de promover el turismo en este sector. Quito.
- Castillo, M. (2016). *Creación de una ruta turística gastronómica en la parroquia de Nanegal dirigido al adulto mayor, con la finalidad de promover el turismo en este sector*. Quito - Ecuador. Obtenido de <http://www.dspace.cordillera.edu.ec/bitstream/123456789/1963/1/6-TURISM-15-16-1723129886.pdf>
- Chan, N. (2005). Diseño del circuito . En *Circuitos turísticos. Programación y cotización* (págs. 93-117). Argentina: Edición Turística. Obtenido de https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/03/110-circuitos-turc3adsticos_-_programac3b3n-y-cotizac3b3n.pdf

- Chasi, N., & Urdanigo, A. (2016). *Diseño de una ruta gastronómica para las parroquias rurales de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas*. Santo Domingo- Ecuador. Obtenido de https://issuu.com/pucesd/docs/chasi_urdanigo
- Cooper. (2001). *Turismo y practicas*. Porto Alegre: Bookman .
- Delgado, G. (2015). *Diseño de una ruta gastronomica en los Cantones Duran, Milagro y Naranjito*. Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/9087/1/RUTA%20GASTRONOMICA%20DURAN%20MILAGRO%20NARANJITO%20cap%201%20y%202%20%282%29.pdf>
- Delgado, G. (06 de 12 de 2015). *Diseño de una ruta gastronomica en los Cantones Duran, Milagro, Naranjito*. Guayaquil, Ecuador.
- Gavino, A., Juscamaita, J., Molina, S., & Ubillus, A. (2015). *Desarrollo de un servicio turístico gastronómico en la ciudad de Lima*. Lima. Obtenido de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/601460/TESIS%20MARKE T%2015-35%20%202015.pdf?sequence=13&isAllowed=y>
- Hernández, R. (2015). *Gestión y planificación de rutas turísticas gastronómicas: estudio de caso en la Provincia de Cordoba*. Córdoba. Obtenido de <https://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/13107/2015000001211.pdf?sequence=1>
- Jiménez, A. (2005). *Desarrollo Turístico y sustentibilidad: El caso de México*. México: Miguel Angel Porrúa.
- Kivela, J., & Crofts, J. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. Kivela, J. & Crofts, J. (2006): "Tourism and gastronomy: gastronomyJournal of Hospitality & Tourism Research.
- Lopez, F. (06 de 2011). El turismo gastronómico. *Business*, 29 .
- Lopez, G., & Sanchez, C. (2008). La creación de productos turísticos creando rutas etnológicas. *Revista de turismo y patrimonio cultural*, Vol. 6(2), 159-171.
- Ludeña, A. (19 de 09 de 2012). *Planta Turistica*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/videoconferencias/planta-turstica-14345298>
- Millan, G., Morales, E., & Perez, L. (2014). *Turismo Gastronomico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucia: Situacion Actual* . Cordoba: Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles .
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (24 de 02 de 2016). *Manual de señalizacion turistica del Peru* . Obtenido de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/documentos/Manual_Senalizacion_Turistica_2016.pdf
- Molina, S., & Rodriguez, S. (1991). *Planificación Integral del Turismo*. México: Trillas.
- Montecinos, A. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos*. Mexico: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.
- Montecinos, A. (10 de Noviembre de 2013). Planificacion del turismo gastronomico sostenible servicios rutas productos y-destinos. Obtenido de Noticias Gourmet:

<https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2012/11/21/libro-planificacion-del-turismo-gastronomico-sostenible-servicios-rutas-productos-y-destinos/>

- Municipalidad Distrital de SMEF . (15 de Agosto de 2017). *Las comidas tradicionales del distrito de SMEF*. Obtenido de <https://web.archive.org/web/20170715115311/http://www.sanmigueldeelfaique.gob.pe/turismo/gastronomia-2/>
- Niño, V. (2011). Diseño y Ejecución. *Metodología de la Indagación.*, 158. Obtenido de <http://roa.ult.edu.cu/bitstream/123456789/3243/1/METODOLOGIA%20DE%20LA%20INVESTIGACION%20DISENO%20Y%20EJECUCION.pdf>
- Pajares, G. (09 de 09 de 2014). El futuro del Perú está en la agricultura. *Peru21*, págs. 1 - 2.
- Pearce, D. (1991). *Desarrollo turístico. Su planificación y ubicación geograficas* . Mexico : Trillas Turismo.
- Peck, & Lepie. (1992). *Turismo y desarrollo en tres enclaves costeros de Carolina del Norte” en Valene Smith (comp.) Anfitriones e Invitados. Antropología del Turismo*. Madrid: Endymion.
- Petrini, C. (09 de 09 de 2014). "El futuro del Perú está en la agricultura". *Peru 21*, págs. 2-3.
- Quan, S. &. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: Anllustration from Food Experience in Tourism. *Tourism Management, III(25)*, 297.
- Quiroz, R. (2014). *Quiroz, RFactibilidad de una ruta gastronómica para los Distritos de Pimentel, Santa Rosa y San José en el departamento de Lambayeque*. Chiclayo. Obtenido de http://repositorio.umb.edu.pe/bitstream/UMB/32/1/Quiroz_Ra%C3%BAI.pdf
- Ramos, E. (1 de Julio de 2008). *Métodos y técnicas de indagación*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/metodos-y-tecnicas-de-investigacion/>
- Rodriguez, G., Gil, J., & García, E. (1996). *Introduccion a las Indagación Cualitativa*. España: Aljibe. Granada.
- Rufasto, D. (2017). *La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de las rutas culinarias*. Trujillo. Obtenido de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/11697/rufasto_td.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, M. d. (2006). *Metodología de la Indagación*. México: McGraw-Hill.
- Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, M. d. (2010). *Metodologís de la Indagación*. México: McGraw-Hill.
- Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, M. d. (2014). *Metodología de la Indagación*. México: McGraw-Hill.
- Santana, M. (10 de 06 de 2003). *Formas de Desarrollo Turistico, Redes y situacion de empleo*. Tesis Doctoral, Universidad Autonoma de Barcelona, España. Obtenido de www.tesisenxarxa.net/TESIS_UAB/AVAILABLE/TDX-0123104-173733//mast1de2.pdf
- Valls, J. (2004). *Gestión de destinos turísticos sostenibles*. Barcelona: Ediciones Global 2000.

- Varisco, C. (25 de 03 de 2008). *Desarrollo Turístico y Desarrollo Local : La Competitividad de los destinos Turísticos de sol y playa*. Tesis de Postgrado , Universidad Nacional de Mar del Plata , Buenos Aires . Obtenido de http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco_c.pdf
- Viñals, M. (2002). *Turismo en espacios naturales y rurales*. Universidad Politécnica de Valencia. España: II edit. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2011f/1115/.htmlturistico>
- Vives, A., Catterina, F., & Guillermo, M. (2009). Comparación de dos métodos para corregir el sesgo de no respuesta a una encuesta: sustitución muestral y ajuste según propensión a responder. *Scielo*, 23(4), 266-271. Obtenido de http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0213-91112009000400002
- Zapata, S. (2008). La gastronomía como recurso turístico: el reto de las rutas gastronómicas. *Revista Rumbos*, XII(54), 121-124.

Anexos

ANEXO N° 1: Permiso de la Municipalidad



Chiclayo, 26 de Junio de 2017

Señor:

Demetrio Labán Lizana**Alcalde de la Municipalidad Distrital de San Miguel de El Faique Piura.-**

Asunto: Brindar facilidades para la recopilación de información para trabajo de Investigación- TESIS.

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted para expresarle el cordial saludo a nombre de la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, y a la vez manifestarle, que como parte de la formación académica de nuestros alumnos, se vienen desarrollando trabajos de investigación que les permitan ser profesionales con sentido crítico, emprendedor e innovador.

Por lo antes expuesto, recorro a su despacho, pidiéndole se le brinde las facilidades a nuestra estudiante **Aguilar Falen, Esther M.** del VIII ciclo, en esta ocasión para la asignatura de SEMINARIO DE TESIS I, a cargo del Mgtr. Supo Rojas, Dante Godofredo, con la investigación ““RUTA GASTRONÓMICA EN SAN MIGUEL DE EL FAIQUE, DISTRITO DE HUANCABAMBA, PIURA, PERÚ”.

Por lo que solicito a Usted brindarles su apoyo para la realización de sus objetivos.

Sin otro particular y agradeciendo la atención que brinde a la presente, hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de consideración y estima.

Atentamente,



ESCUOLA DE ADM. HOTELERA
Y SERVICIOS TURÍSTICOS
María del Pilar Saavedra Sanchez
Directora de la Escuela de Administración Hotelera y de Servicios Turísticos
Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo

Cuestionario

UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS TURÍSTICOS
Administración Hotelera y de Servicios Turísticos

ENCUESTA

Objetivo: Conocer la factibilidad de una “**RUTA GASTRONOMICA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN EL SMEF, PROVINCIA DE HUANCABAMBA, REGIÓN PIURA**”, la cual responde a la indagación del proyecto de titulación.

Por favor, dedique unos minutos a completar esta encuesta. La información obtenida será de carácter confidencial y no se utilizará para ningún propósito distinto al de cumplir con el objetivo.
Instrucciones: Marque con un “X” la opción que crea conveniente.

Género:

Masculino Femeni

Edad:

18 a 27
 28 a 37
 38 a 47
 Mayor a 48 años

1. ¿Cuál es la razón por la que usted visita el Distrito de El SMEF?

Ocio Visita familiares Gastronomía Aventura

2. ¿Cree usted que con la creación de una ruta gastronómica permitirá un mayor desarrollo de turismo en el Distrito de El SMEF?

Sí No No sabe No opina

3. ¿Cree usted que es importante la señalización en una ruta gastronómica para el desarrollo del turismo en el distrito?

Sí No No sabe No opina

4. ¿Considera usted que el transporte es un factor importante para la creación de la ruta gastronómica?

Si lo considera No lo considera

5. ¿Considera usted que la gastronomía generaría desarrollo turístico para el distrito?

Si lo considera No lo considera

6. ¿Cree usted que el Distrito está verdaderamente preparado para la realización de una ruta gastronómica?

Sí No

7. ¿Dentro de los lugares Turísticos del Distrito estaría dispuesto a realizar una ruta gastronómica?

Sí No No sabe No opina

8. ¿Qué atractivos o recursos turísticos son los que más destacan dentro de la futura ruta gastronómica, para el desarrollo turístico de San Miguel del Faique?

Los petroglifos La Casona de San Antonio El Cerro Huayanay
El Museo Cosmo Chinguel El Cerro Villa Flor

9. ¿Cuál de estos platos y bebidas típicos le gustaría degustar?

PLATOS	
a) Mote con chanco	<input type="checkbox"/>
b) Cuy con Papas	<input type="checkbox"/>
c) Gallina criolla horneada	<input type="checkbox"/>
d) Chicharrón de chanco con plátanos	<input type="checkbox"/>
e) Cecina con plátano	<input type="checkbox"/>
f) ceviches	<input type="checkbox"/>
g) caldo de gallina	<input type="checkbox"/>
h) tortillas de maíz	<input type="checkbox"/>
I)tamales de maíz	<input type="checkbox"/>

BEBIDAS	
a) café Orgánico	<input type="checkbox"/>
b) El rompopo	<input type="checkbox"/>
c) El Calentado	<input type="checkbox"/>
d) El Huarapo	<input type="checkbox"/>

10. ¿Qué tipo de actividades le gustaría realizar dentro de una ruta gastronómica?

Caminata o Trekking Observación del paisaje Excursiones



III. SUGERENCIAS (realizar todas las acotaciones, críticas o recomendaciones que considerarás oportunas para las mejoras del cuestionario).

IV. OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Diseño excelente que sirva de muestra y vida.

Aplicable.

V. PROMEDIO DE VALIDACIÓN: 19

LUGAR Y FECHA: Chiclayo, Octubre 31 de 2017

TELÉFONO: 978303851

FIRMA: _____

DNI: _____

0 9565 489.



III. SUGERENCIAS (realizar todas las acotaciones, críticas o recomendaciones que considerarás oportunas para las mejoras del cuestionario).

IV. OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Aplicable. Guarda relación con variables de
motivación y emociones.

V. PROMEDIO DE VALIDACIÓN: 18

LUGAR Y FECHA: Chulayo, octubre 31 2017

TELÉFONO: 978303851

FIRMA:  _____

DNI: 09365489



INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTO: INSTRUMENTO – ENCUESTA

I. DATOS GENERALES:

Nombres y Apellidos del profesional experto: Fanny Mabel Manay Guadalupe
 Cargo: Institución donde labora: Coordinadora Académica - USAT.

Investigador (as): _____

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

CRITERIO	INDICADOR	DEFICIENTE										REGULAR			BUENO				EXCELENTE			
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
CLARIDAD	Los ítems están redactados de manera clara																	X				
VOCABULARIO	El lenguaje es apropiado para el encuestado																		X			
OBJETIVIDAD	Está expresado en indicadores preciso y claros																	X				
ORGANIZACIÓN	los ítems tienen una secuencia lógica																	X				
INTENCIONALIDAD	Evalúa el nivel de consentimiento en los encuestados en relación a las variables																		X			
COHERENCIA	Existe coherencia entre la variable e indicadores																		X			
METODOLOGIA	El instrumento responde al propósito de la investigación																		X			



III. SUGERENCIAS (realizar todas las acotaciones, críticas o recomendaciones que considerarás oportunas para las mejoras del cuestionario).

- Tener en cuenta orden lógico de los interrogantes
 - Eliminar ítems que genera redundancia de preguntas.
-
-
-

IV. OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

V. PROMEDIO DE VALIDACIÓN: 16.

LUGAR Y FECHA: Coord. Académica - Oficina - USAT

TELÉFONO: 979742775

FIRMA:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'J. Manay G.', is written over a horizontal line.

DNI:

43531257.

Fichas de observación

FICHA DE OBSERVACION DE LOCAL GASTRONOMICO									
1. DATOS GENERALES									
Encuestador: Manuela Aurora Palacios					Ficha N°: 01				
Supervisor evaluador: Esther Aguilar Falen					Fecha:				
2. DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO									
Nombre del establecimiento: HOSTERIA ENTRE ROSAS Y CAFETALES									
Dirección: Av. Piura N°420					Apertura: 2013				
Propietarios: Manuela Aurora Palacios					E-mail:				
Días de atención:					Aforo				
L	M	M	J	V <input checked="" type="checkbox"/>	S <input checked="" type="checkbox"/>	D <input checked="" type="checkbox"/>	N° Mesas: 7		N° Sillas: 28
Horario de atención:					Tiempo de Funcionamiento: 4 años				
									
Fotografía N° 01									
3. CARACTERÍSTICAS DEL ESTABLECIMIENTO									
INSTALACIONES									
Servicios higiénicos:					Mobiliario:				
Hombre	<input checked="" type="checkbox"/>	Personal		Sillas y mesas de madera:				<input checked="" type="checkbox"/>	
Mujer	<input checked="" type="checkbox"/>	Mixto		Sillas y mesas de plástico:					
Cocina:					Menajería:				
Equipamiento Industrial	<input checked="" type="checkbox"/>	Vajilla de cerámica	<input checked="" type="checkbox"/>	Mantel de plástico					
Equipamiento semi Industrial	<input checked="" type="checkbox"/>	Vajilla de melanina		Mantel de tela		<input checked="" type="checkbox"/>			
Equipamiento no Industrial		Vajilla de aluminio		Servilletas de papel					
Limpieza e Higiene	Adecuada			Poco Adecuada			Inadecuada		
Servicios higiénicos	<input checked="" type="checkbox"/>								
Comedor	<input checked="" type="checkbox"/>								

Cocina	<input checked="" type="checkbox"/>		
SERVICIOS		Presenta Carta	No presenta carta <input checked="" type="checkbox"/>
Desayuno	<input checked="" type="checkbox"/>	Plato tradicional	<input checked="" type="checkbox"/>
Almuerzo	<input checked="" type="checkbox"/>	Bebida tradicional	<input checked="" type="checkbox"/>
Merienda			
<u>Descripción del plato tradicional:</u>			
Cuy con papas Preparado a base cuy, papa, cebolla, aceite y escabeche.			
<u>Descripción de la bebida tradicional:</u>			
Bebida tradicional del rompopo Bebida que se prepara con huevos, primera, azúcar, canela, se invita en todas las reuniones familiares, agasajos y también a visitantes.			
4. FRECUENTACION Y TIPO DE CLIENTE:			
	Fines de semana	Feriados	Festividades del Distrito
Turista Nacional	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Turista Extranjero	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Población			
5. INFRAESTRUCTURA BASICA			
Agua: SI CUENTA			
Alcantarillado: SI CUENTA			
Energía eléctrica: SI CUENTA			
6. SE ENCUENTRAN CERCA			
Posta Medica: SI			
Seguridad (PNP): SI			
Agentes de cambio de moneda: SI (BANCO DE LA NACIÓN)			

FICHA DE OBSERVACION DE LOCAL GASTRONOMICO									
1. DATOS GENERALES									
Encuestador:					Ficha N°: 02				
Supervisor evaluador: Esther Aguilar Falen					Fecha:				
2. DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO									
Nombre del establecimiento: DIANA									
Dirección:					Apertura: 2013				
Propietarios: Segunda Rosa Tocto					E-mail:				
Días de atención:					Aforo				
L	M	M	J	V	S	D	N° Mesas: 15	N° Sillas: 60	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Horario de atención: 7 am – 6 pm					Tiempo de Funcionamiento: 4 años				
									
Fotografía N°									
3. CARACTERÍSTICAS DEL ESTABLECIMIENTO									
INSTALACIONES									
Servicios higiénicos:					Mobiliario:				
Hombre		Personal			Sillas y mesas de madera:				
Mujer		Mixto	<input checked="" type="checkbox"/>		Sillas y mesas de plástico:				<input checked="" type="checkbox"/>
Cocina:					Menajeria:				
Equipamiento Industrial		<input checked="" type="checkbox"/>			Vajilla de cerámica	<input checked="" type="checkbox"/>	Mantel de plástico		
Equipamiento semi Industrial					Vajilla de melanina		Mantel de tela		<input checked="" type="checkbox"/>
Equipamiento no Industrial					Vajilla de aluminio		Servilletas de papel		
Limpieza e Higiene		Adecuada		Poco Adecuada		Inadecuada			
Servicios higiénicos		<input checked="" type="checkbox"/>							
Comedor		<input checked="" type="checkbox"/>							
Cocina		<input checked="" type="checkbox"/>							

SERVICIOS		Presenta Carta	No presenta carta	×
Desayuno	×	Plato tradicional		
Almuerzo	×	Bebida tradicional		
Merienda	×			
Descripción del plato tradicional:				
Cecina con plátano				
Elaborado a base de plátano machacado, manteca de chanco, chanco y cebolla				
Descripción de la bebida tradicional:				
Café orgánico				
Elaborado con el producto principal de la zona que es el café orgánico.				
4. FRECUENTACION Y TIPO DE CLIENTE:				
	Fines de semana	Feriados	Festividades del Distrito	
Turista Nacional		×		
Turista Extranjero				
Población				
5. INFRAESTRUCTURA BASICA				
Agua: SI CUENTA				
Alcantarillado: SI CUENTA				
Energía eléctrica: SI CUENTA				
6. SE ENCUENTRAN CERCA				
Posta Medica: SI				
Seguridad (PNP): SI				
Agentes de cambio de moneda: SI (CAJA PIURA)				

FICHA DE OBSERVACION DE LOCAL GASTRONOMICO									
1. DATOS GENERALES									
Encuestador:					Ficha N°: 03				
Supervisor evaluador: Esther Aguilar Falen					Fecha:				
2. DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO									
Nombre del establecimiento: EL CACIQUE									
Dirección: Av. Piura N°785 – El Faique – Huancabamba					Apertura: 2014				
Propietarios:					E-mail:				
Días de atención:					Aforo				
L	M	M	J	V	S	D	N° Mesas: 16		N° Sillas: 65
Horario de atención: 8 am – 10 pm					Tiempo de Funcionamiento:				
									
Fotografía N°									
3. CARACTERÍSTICAS DEL ESTABLECIMIENTO									
INSTALACIONES									
Servicios higiénicos:					Mobiliario:				
Hombre	×	Personal			Sillas y mesas de madera:		×		
Mujer	×	Mixto			Sillas y mesas de plástico:				
Cocina:					Mensajería:				
Equipamiento Industrial			×		Vajilla de cerámica		Mantel de plástico		
Equipamiento semi Industrial					Vajilla de melanina		Mantel de tela		×
Equipamiento no Industrial					Vajilla de aluminio		Servilletas de papel		×
Limpieza e Higiene		Adecuada			Poco Adecuada		Inadecuada		
Servicios higiénicos		×							
Comedor		×							
Cocina		×							

SERVICIOS		Presenta Carta	×	No presenta carta
Desayuno		Plato tradicional		×
Almuerzo	×	Bebida tradicional		×
Merienda	×			
Descripción del plato tradicional:				
Mote con rellena o chancho frito				
Elaborado a base de maíz precocido y pelado con ceniza, rellena o chancho frito y acompañado con su zarza.				
Descripción de la bebida tradicional:				
Bebida tradicional del rompopo				
Bebida que se prepara con huevos, primera, azúcar, canela, se invita en todas las reuniones familiares, agasajos y también a visitantes.				
4. FRECUENTACION Y TIPO DE CLIENTE:				
	Fines de semana	Feriados	Festividades del Distrito	
Turista Nacional	×			
Turista Extranjero				
Población				
5. INFRAESTRUCTURA BASICA				
Agua: SI CUENTA				
Alcantarillado: SI CUENTA				
Energía eléctrica: SI CUENTA				
6. SE ENCUENTRAN CERCA				
Posta Medica: SI				
Seguridad (PNP): SI				
Agentes de cambio de moneda: NO				