

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



**ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA COMO APORTE AL
DESARROLLO TURÍSTICO EN EL BALNEARIO DE PIMENTEL**

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE:

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

AUTOR

WENDY FIORELLA TESEN ASANZA

ASESOR

SHIRLEY YSABEL MANTILLA GALLARDO

<https://orcid.org/0000-0002-9854-4596>

Chiclayo, 2021

**ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA COMO APOORTE AL
DESARROLLO TURÍSTICO EN EL BALNEARIO DE
PIMENTEL**

PRESENTADA POR:
WENDY FIORELLA TESEN ASANZA

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:

Maria de las Mercedes Elizabeth Vigo Gálvez
PRESIDENTE

Astrid Poulet Sánchez Gamarra
SECRETARIO

Shirley Ysabel Mantilla Gallardo
VOCAL

Dedicatoria

Dedico este proyecto de tesis a Dios y a mis padres. A Dios por haberme permitido llegar hasta este punto de mi vida y otorgarme salud para cumplir mis objetivos, además de poner en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante el proceso investigativo. A mis padres, por apoyarme en todo momento, brindándome sus consejos y valores que me han permitido ser una persona de bien y por ser un ejemplo de perseverancia y constancia para mí.

Agradecimientos

Agradezco en primer lugar a mis padres Silvia y José por creer siempre en mí, confiar en mis habilidades e invertir en mi formación académica.

Y a la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, por formarnos académica y moralmente; y a todas las personas que me motivaron a seguir adelante con este proyecto investigativo.

Índice

Resumen	8
Abstract	9
I. Introducción	10
II. Marco teórico	13
2.1. Antecedentes	13
2.2. Bases teórico científicas.....	15
2.2.1. Gastronomía	15
2.2.2. Desarrollo turístico	21
III. Metodología.....	23
3.1. Tipo y nivel de investigación.....	23
3.2. Diseño de investigación.....	24
3.3. Población, muestra y muestreo	24
3.4. Criterios de selección.....	25
3.5. Operacionalización de variables.....	26
3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	27
3.7. Procedimientos	28
3.8. Plan de procesamiento y análisis de datos.....	29
3.9. Matriz de consistencia:	30
3.10. Consideraciones éticas	31
IV. Resultados y discusión	32
4.1. Análisis de Resultados	32
V. Discusión.....	47
VI. Conclusiones.....	52
VII. Recomendaciones	53
VIII. Referencias.....	54
IX. Anexos	59

Lista de tablas

<i>Tabla 1: Tabla de Operacionalización de Variables.....</i>	<i>26</i>
<i>Tabla 2: Tabla Matriz de Consistencia.....</i>	<i>30</i>
<i>Tabla 3: Diversificación de Platos.....</i>	<i>32</i>
<i>Tabla 4: Influencia al consumo.....</i>	<i>33</i>
<i>Tabla 5: Motivo Principal de Visita.....</i>	<i>34</i>
<i>Tabla 6: Experiencia en el consumo.....</i>	<i>35</i>
<i>Tabla 7: Plato elegido por los Visitantes.....</i>	<i>36</i>
<i>Tabla 8: Relación entre la gastronomía y cultura.....</i>	<i>37</i>
<i>Tabla 9: Identidad.....</i>	<i>38</i>
<i>Tabla 10: Platos con mayor propiedad nutricional.....</i>	<i>39</i>
<i>Tabla 11: Conocimientos sobre platos típicos.....</i>	<i>40</i>
<i>Tabla 12: Estudios cualitativos – Dimensión Cultura.....</i>	<i>41</i>
<i>Tabla 13: Probabilidad de pernoctación en Pimentel.....</i>	<i>42</i>
<i>Tabla 14: Infraestructura Turística.....</i>	<i>43</i>
<i>Tabla 15: Visita a otros centros turísticos.....</i>	<i>44</i>
<i>Tabla 16: Compra de productos locales.....</i>	<i>45</i>
<i>Tabla 17: Percepción según la experiencia turística.....</i>	<i>46</i>
<i>Tabla 18: Discusión de Resultados- Platos Típicos de Pimentel.....</i>	<i>50</i>
<i>Tabla 19: Arribos nacionales y extranjeros al distrito de Pimentel del año 2017.....</i>	<i>65</i>

Lista de gráficos

<i>Gráfico 1: Resultados a la satisfacción de la diversidad de platos en Pimentel.....</i>	<i>32</i>
<i>Gráfico 2: Resultados de influencia al consumo.....</i>	<i>33</i>
<i>Gráfico 3: Resultados de motivo Principal de Visita.....</i>	<i>34</i>
<i>Gráfico 4: Resultados experiencia en el consumo.</i>	<i>35</i>
<i>Gráfico 5: Resultados acerca de plato elegido por los visitantes.....</i>	<i>36</i>
<i>Gráfico 6: Resultados acerca de la relación entre la gastronomía con la cultura de Pimentel.</i>	<i>37</i>
<i>Gráfico 7: Resultados acerca de la identidad de los pobladores consu gastronomía</i>	<i>38</i>
<i>Gráfico 8: Resultados de los platos vendidos con mayor propiedad nutricional.....</i>	<i>39</i>
<i>Gráfico 9: Resultados de conocimiento sobre platos típicos.....</i>	<i>40</i>
<i>Gráfico 10: Resultados de probabilidad de pernoctación en Pimentel.....</i>	<i>42</i>
<i>Gráfico 11: Resultados de infraestructura turística.....</i>	<i>43</i>
<i>Gráfico 12: Resultados de visita a otros centros turísticos.....</i>	<i>44</i>
<i>Gráfico 13: Resultados de compra de productos locales</i>	<i>45</i>
<i>Gráfico 14: Resultados de percepción según la experiencia turística</i>	<i>46</i>

Lista de figuras

<i>Figura 1: Validación de encuesta- Miguel Ángel Gonzales Otoyá.....</i>	<i>62</i>
<i>Figura 2: Validación de encuesta – Profesor Roberto Armando Núñez Salinas</i>	<i>63</i>
<i>Figura 3: Validación de encuesta – Profesora Shirley Mantilla Gallardo.....</i>	<i>64</i>

Resumen

El propósito de la presente tesis es realizar un estudio de la gastronomía en el aspecto turístico; teniendo como objetivo general el análisis sobre el aporte que genera la gastronomía al desarrollo turístico del balneario de Pimentel, siendo éste el primer balneario turístico de Lambayeque, para lo cual se utilizó el método descriptivo, con un enfoque mixto, aplicando técnicas como encuestas y entrevistas a los dueños y colaboradores de establecimientos gastronómicos, como también a los visitantes de dicho lugar, con la finalidad de obtener información veraz del desarrollo actual de Pimentel, como de la gastronomía que se prepara y vende en este balneario. Obteniendo como resultado que el aporte de la gastronomía se concentra en el desarrollo económico, las fuentes de trabajo, entre otros puntos de suma importancia para la población pimenteleña, quienes, en su gran mayoría, trabajan en torno al turismo local. Por otra parte, se concluye que los visitantes encuentran los servicios y productos básicos esenciales de pernoctación que se les ofrece. De esta forma se evidencia el aporte de gran valor que genera la gastronomía al desarrollo turístico del balneario de Pimentel.

Palabras Clave: Balneario, Desarrollo Turístico, Gastronomía, Visitante.

Clasificaciones JEL: L83, M19

Abstract

The purpose of this thesis is to carry out a study of the gastronomy in the tourist aspect; having as general objective the analysis on the contribution that generates the gastronomy to the tourist development of the beach resort of Pimentel, this being the first tourist beach resort of Lambayeque. For this the descriptive method was used, with a mixed approach, applying techniques such as surveys and interviews, to the owners and collaborators of gastronomic establishments, as well as the visitors of this place, with the objective to obtain truthful information of the current development of Pimentel as of the gastronomy that is prepared and sold in this resort. As a result, the contribution of gastronomy is concentrated in the economic development, the sources of work, among other points of great importance for the population of Pimentel, predominantly, they work around local tourism. Moreover, it's concluded that visitors find the essential services and commodities of overnight stay offered to them. In this way the contribution of great value that generates the gastronomy to the tourist development of the beach of Pimentel is evidenced.

Keywords: Spa, Tourist Development, Gastronomy, Visitor.

I. Introducción

El Turismo Gastronómico ha percibido un desarrollo significativo y se transformó en uno de los factores del turismo más activo y creativo. Así los destinos como las organizaciones que trabajan en el sector turístico son conscientes del interés que genera la gastronomía para diversificar el turismo e incitar el crecimiento económico local, regional y nacional, Fundación OMT. Themis (2013), una de las maneras más exquisitas de conocer una nueva cultura, es a través de la gastronomía, recorriendo mercados, visualizando productos originarios de la localidad y degustando platos; una grata manera de percibir costumbres.

El auge de la cocina peruana es una muestra de que la gastronomía puede ser un gran transformador social, un arma de desarrollo económico y una herramienta para el cambio.

En corto plazo, la gastronomía peruana ganó un digno reconocimiento en el mundo. Actualmente, Perú acoge tres de los cincuenta mejores restaurantes del mundo. Desde 2012, Perú ha ganado el premio “Mejor Destino Culinario del Mundo” seis veces seguidas en los prestigiosos World Travel Awards, Además, distinguimos a la gastronomía como un vigoroso promotor para incitar los viajes al país. Según el Instituto Nacional de Estadística en la cumbre gastroeconómica de Turquía en el 2017, manifestó que el turismo gastronómico ya compromete a más de 6 millones de peruanos, PROMPERU (2016). Sin embargo, en el Perú debemos de mejorar los servicios y atención al cliente, muchas veces la comida es exquisita, no obstante, los meseros o azafatas, tienen un mal trato para los visitantes, como también pasa, que la cubertería o el local no es el adecuado para ofrecer nuestros servicios, todo esto aparece cuando no tenemos las capacitaciones adecuadas.

Hoy en día, la magnitud del comercio en turismo promedia e inclusive excede al de las exportaciones del petróleo, productos alimentarios o automóviles, transformándose en uno de los primordiales factores de los negocios internacionales que va acorde, con el incremento de diversificación y de la competencia entre los destinos. Fundación OMT. Themis (2013), en el Perú, el turismo integra el tercer rubro que produce economía después de la pesca y la minería, gracias a las riquezas arqueológicas, culturales y naturales que disfruta nuestra tierra. Según PROMPERU (2016), nuestro país es uno de los diez países megadiversos del mundo, que desborda de manifestaciones que mantienen vivo el legado de sus culturas milenarias. Sin embargo, en algunos lugares turísticos, no hay una cultura de

servicio por parte de los pobladores, sobre todo porque no están conscientes de los beneficios que genera esta industria, y muchas veces se aprovechan de los turistas, elevando los precios de los productos o servicios, como también dándoles un mal trato.

Amóros, Díaz & León (2007), Lambayeque dispone de una suprema situación. Una grandiosa herencia de bienes arqueológicos, naturales y de cultura vivaz, así como su ubicación precisa que relaciona a todas las ciudades del norte del país, todo ello le concede un atributo interesante turísticamente. Sin embargo, hay una insuficiencia en infraestructura como el transporte aéreo, redes de comunicación terrestre enlazadas concretamente a las áreas turísticas. Pese a que Lambayeque cuenta con un aeropuerto internacional, éste no es ventajoso para tal fin, asimismo que el respaldo de garantía pública que se vive en la ciudad, disminuye el turismo interno y externo.

Pimentel al ser el balneario más popular en la región Lambayeque, recibe visitantes durante todo el año, teniendo mayor acogida en los meses de verano donde se aprovecha mejor el turismo de playas, y en donde los visitantes ven la ocasión perfecta para degustar la gastronomía local. Así también, los lugareños ven una oportunidad de ingreso económico al satisfacer las necesidades del cliente, sobre todo las personas que están en el rubro gastronómico. Sin embargo, en los meses en los que hay mayor afluencia de visitantes, los restaurantes que se encuentran en el balneario se ven colmados de clientes, demostrándose que, si bien es cierto la principal actividad es el turismo de playas, la gran demanda gastronómica que posee Pimentel es igual de importante, pero no se está concientizando debidamente a los involucrados en el sector gastronómico como lo son los colaborados en instruirse en conocimientos básicos que llevaría a ofrecer una mejor experiencia gastronómica.

El proyecto pretende realizar una investigación que sirva como promotor para propuestas de emprendimientos gastronómicos en Pimentel, que puedan satisfacer los requisitos de alimento de los visitantes dentro de la localidad bajo controles de calidad, específicamente en el balneario, además de hacer reflexivo los conocimientos referentes a la cultura de servicio y protección al turista.

Frente a la problemática y antecedentes antes expuestos, nos planteamos la siguiente interrogante ¿Cuál es el aporte de la gastronomía en el desarrollo turístico del balneario Pimentel?

Por lo tanto, consideramos como objetivo general analizar el aporte de la gastronomía en el aspecto turístico del balneario de Pimentel; así mismo establecemos los posteriores objetivos específicos: identificar los factores que influyen en el consumo de la gastronomía en el balneario de Pimentel, identificar los platos típicos que se ofrecen en el balneario de Pimentel, determinar el desarrollo turístico actual de Pimentel respecto a los servicios consumidos por los visitantes.

Esta investigación se hace con la finalidad de posicionar al Balneario de Pimentel como principal punto de atracción turístico - gastronómico, para elevar así, su afluencia de turistas, aprovechando la popularidad del mismo. Se busca promocionar a través del turismo en Pimentel, la gastronomía Lambayecana por ser fuente generadora de divisas para la región; a la vez, poder crear nuevos empleos para las familias pimenteleñas. Además de identificar de los principales platos requeridos por los turistas, los mismos que son propios de la localidad.

El desarrollo del presente proyecto de investigación consta de seis capítulos:

- En el capítulo I encontraremos la introducción, la cual nos da un enfoque general acerca del aporte de la gastronomía al turismo, como también la problemática actual.
- En el capítulo II, encontramos el marco teórico, que básicamente son los estudios teóricos precedentes a nuestro proyecto investigativo, fundamentos que nos permitieron tener un conocimiento global por cada variable del tema estudiado.
- En el capítulo III, encontraremos el enfoque metodológico, como el diseño y tipo de investigación, cuáles son las técnicas e instrumentos que utilizamos para la recolección de datos.
- En el capítulo IV encontraremos los resultados de la interpretación de los datos antes realizados, verificando la relación con la hipótesis planteada.
- En el capítulo V encontramos el análisis del aporte de la gastronomía al balneario de Pimentel desde el punto de vista del investigador, como también en este capítulo se encuentran las conclusiones y recomendaciones.
- En el capítulo VI encontraremos la lista de referencias, bibliografía de la cual nos apoyamos para realizar nuestro marco teórico y aumentar nuestros conocimientos acerca del tema investigado.
- En el capítulo VII encontramos los anexos.

II. Marco teórico

2.1. Antecedentes

Internacional

Bacilio (2017), en su investigación tuvo como objetivo determinar la incidencia que tiene la gastronomía ancestral en el crecimiento turístico de la mencionada ciudad, para lo que empleó el método descriptivo, aplicando instrumentos como la encuesta y entrevista, siendo los involucrados, el ente gubernamental, los propietarios de los recintos gastronómicos y la muestra de la población, teniendo como conclusión que si presenta una alternativa de incremento turístico, que origina además la creación de posibles emprendimientos, del mismo modo genera futuras áreas de empleo que favorecen de manera directa a la población en general.

Laínez (2016), en su investigación tuvo como objetivo elaborar un estudio sobre el turismo gastronómico del balneario de Ballenita, diagnosticando la influencia en el incremento del turismo, para lo cual se desarrolló el método descriptivo, de campo y de observación, aplicando encuestas y entrevistas elaboradas para los dueños de empresas dedicadas a la gastronomía como a pobladores y visitantes, se concluyó que la gastronomía tiene un aporte significativo en el desarrollo turístico del balneario de Ballenita.

Nacional

Reyes (2016), en su investigación tuvo como objetivo identificar las cualidades de la cocina tradicional del pueblo Moche, para considerarlo dentro de la industria del turismo. Para lo cual se usó el método etnográfico, deductivo e inductivo, además de técnicas como la observación directa al participante, entrevistas a 15 cocineros y 15 agricultores, y la encuesta a 160 turistas que llegaron a los mismos fines de semana durante el mes de Septiembre y Octubre de 2015, obteniendo como resultado que la ciudad de Moche, aún preserva una variedad de platos, los cuales se siguen elaborando tradicionalmente de acuerdo a las costumbres de los antiguos pobladores, manteniendo la particularidad de su exquisita sazón dando una primacía a una identidad propia a otras ciudades, siendo éste una cualidad para el desarrollo del turismo gastronómico.

González (2015), en su investigación tuvo como objetivo medir el nivel de impacto que tiene la gastronomía en el desarrollo del turismo de la ciudad de Huamachuco-2015; para lo cual se empleó el método descriptivo; a través de entrevistas a los propietarios de los establecimientos gastronómicos y hospedajes de Huamachuco, para el desarrollo del estudio se definió en tres fases: en la primera fase se efectuó el estudio de la situación actual de sector gastronómico y el sector turismo y sus aportes a la economía así también hacer conocimiento de la gastronomía y turismo de la ciudad de Huamachuco; en la segunda fase se efectuó una encuesta a los turistas nacionales y extranjeros con una muestra de 234 turistas que visitan la ciudad de Huamachuco , siendo 156 turistas nacionales y 78 turistas Extranjeros de una población de 600 turistas, y obtuvo como resultado ver cuál es la situación de la gastronomía y del turismo en el lugar y conocer los motivos de preferencia de los turistas nacionales y extranjeros. Finalmente, la tercera fase es crear una proposición de mejora para consolidar la actividad en la gastronomía y el turismo de la ciudad de Huamachuco.

Local

Rubio (2014), en su investigación tuvo como objetivo establecer si la comida tiene atributos para integrarse en un recurso turístico y agregarlo en algún recorrido turístico. Para lo cual se realizó una entrevista a cocineros de 3 restaurantes locales representativos, residentes de la ciudad de Ferreñafe, como también a las autoridades de Ferreñafe y museos durante el mes de septiembre del año 2013. Y obtuvo como resultado que la cocina ferreñañana tiene atributos valiosos para un mayor incremento en el turismo, generando otra posibilidad de crecimiento económico a ciudadanos ferreñañanos.

Sánchez (2015), cuyo objetivo de la investigación fue el elaborar un inventario de los principales platos típicos de diferentes distritos de la provincia de Chiclayo, tales como Pimentel, Puerto Eten y Monsefú donde, las herramientas de recolección de datos fue la guía de observación, uso de la entrevista donde se analizó la situación respecto a la gastronomía actual de cada uno de los distritos mencionados anteriormente. Los resultados de la investigación fue el mantenimiento de la tradición gastronómica en cuando a la elaboración de los platos y que, la difusión de estos, tiene mucha relevancia para la promoción del destino turístico.

2.2. Bases teórico científicas

2.2.1. Gastronomía

Montecinos (2017), define a la gastronomía como el intelecto reflexivo para elaborar, desarrollar, sentir placer y deleite por mantener y guardar las tradiciones de manera conveniente y razonable de la herencia gastronómica internacional, Cultural, Natural, Inmaterial, Mixta y todo lo que corresponde al régimen alimentario de la sociedad. La gastronomía son los conocimientos relacionados a la preparación de alimentos referentes a técnicas y vocablos culinarios mediante las tradiciones y cultura. La gastronomía simboliza la cultura de un pueblo a través de sus platos, es tener conocimiento de la preparación de un plato, gracias a insumos oriundos de una determinada localidad. Por su parte, Gutierrez (2012) define a la gastronomía como el análisis del vínculo entre cultura y alimento, que se debe comprender como una ocupación de varias disciplinas.

2.2.1.1 Características

Para el Instituto Nacional de Cultura (2008), las características destacables de la gastronomía peruana son la originalidad, variedad, aroma y sabor.

Para Medina (2016), quién es crítico culinario, la originalidad en la cocina peruana es consecuencia de una combinación que se crea con la llegada de españoles, franceses, italianos, chinos y japoneses; del mismo modo que todas las cocinas del mundo que se crean de la unión, pues se entiende de una disciplina con diversos cambios y crecimiento, en la que los platos se ajustan al presente.

Por otro lado, se encuentra la variedad de la gastronomía peruana, para ésta característica hacemos referencia a Valderrama (2009), que explica que esta variedad es resultado de las migraciones colectivas a las ciudades, que solo no fue trasportar gente, sino que los nuevos habitantes trasladaban consigo sus tradiciones, su cultura culinaria y sus productos que se conservaron por un periodo como un consuelo y que poco a poco fueron infiltrando día a día

su sazón en la cocina además de la pluralidad de climas que existen en la costa, sierra y selva peruana.

En cuanto Aroma, Carro (2016), el olfato en gastronomía es indispensable, aun sí el comensal no se llega a dar cuenta, ya que reiteradas veces se confunde el sabor por el olor, sin embargo, sin el olfato no se puede disfrutar de ningún plato ni cocinarlo.

Y en cuanto a sabor Valderrama (2013), detalla que los aportes culinarios que generaron impacto en la sazón provienen, de la época preincaica, incaica y la colonización española, como migraciones de otros países, todas estas culturas aportaron sus productos, sus cocciones, sus métodos, los que al integrarse obtuvieron una increíble mezcla de sabores.

Dentro de las características de la gastronomía también se encuentra la historia, en referencia, Ávila (2016), detalla que la historia de Perú, es un factor que le otorga elaborar una cocina tan diseñada, esto unido a la diversa migración, hacen del Perú un país con grandes rasgos culturales. La gastronomía peruana es en Latinoamérica uno de los ejemplos más significativos de los sobresalientes frutos que lleva consigo la migración, desarrollando gastronomía con aportes de cocina cantonesa, japonesa y china.

Los ingredientes son otra característica de la gastronomía peruana, con los cuales se prepara cada plato, esto depende del tipo de clima que tiene cada región, pues según este aspecto se pueden producir diversos alimentos que aportan en la cocina de las diferentes ciudades del país. Esas son algunas de las razones por las que la cocina peruana es reconocida como una de las mejores expresiones gastronómicas del mundo. Así lo indica la resolución que la declara como Patrimonio Cultural de la Nación en el 2008.

2.2.1.2 Tipos

Los tipos de gastronomía peruana se originan gracias a su geografía y el clima, que permiten que se cosechen alimentos, diferentes en cada región, con particularidades y características que resaltan más nuestra cocina.

Instituto Nacional de Cultura (2008), el Perú tiene condiciones óptimas para el cultivo de frutas y verduras durante todo el año; brindando así variadas cocinas como la cocina de Lima, cocina de la costa norte, cocina novoandina, cocina de la Amazonia. La existencia de diversos grados altitudinales en la Cordillera de los Andes y la proximidad al Ecuador geográficamente, otorgan la presencia de diversos microclimas (desde zonas de habituales nevadas hasta selvas tropicales) y especies.

Cocina de Lima o Criolla: Con la llegada de los españoles se insertó a este lado de América, distintas clases de ganado, frutas y plantas. Esta combinación de la cocina inca con la española dio luz a la comida criolla. En esta nueva cocina, el vínculo de los dos continentes inició la aparición nuevos potajes que han ido cambiando de generación en generación. Por ejemplo, la Ocopa la salsa típica de la ciudad de Arequipa, es una fusión del maní precolombino y ají con productos lácteos introducidos por los españoles. La comida criolla se acomoda a nuestras tradiciones, a nuestras preferencias y sobre todo a nuestra capacidad económica, sin dejar de lado, la simplicidad de conseguir los productos esenciales en nuestros mercados Acurio & Masías (2016).

Cocina de la Costa Norte: El clima templado que acoge la Costa norte de Perú presenta una diversidad de mariscos y pescados que disfruta el paladar. Entre las diferentes cocinas que llegan de diversas regiones del Perú, una de las más destacable, es la norteña, son sus insumos que la hacen excepcional, como el loche y la chicha de jora, que proporciona a la cocina extraordinarios sabores y colores y que también hace énfasis en

sus costumbres y de la historia, reflejado en cada plato e ingrediente. Según Valderrama (2013), dentro de las comidas regionales del Perú destaca, sin duda, la comida lambayecana. Su conocida diversidad, sus ingredientes característicos y la inconfundible sazón de sus guisanderas y cocineros son cómplices de esta succulenta tradición.

Cocina Novoandina: Este modelo de cocina, se origina de una nueva forma culinaria en Perú por la inclinación de reemprender las costumbres gastronómicas ancestrales para dar un mayor valor a los insumos oriundos, que a la vez se mezclan con conocimientos actualizados de cocina, creando nuevas texturas y sabores.

Cocina de la Amazonía: Chocano (2009), es el efecto de la acomodación del individuo al medio ambiente, de tal manera que en la selva siempre fue valioso el consumo de carne de ganado criando en montes, como también el pescado de río, con gran retención de proteínas y vegetales como el maíz, maní, frijoles y los plátanos del huerto con un elevado grado de carbohidratos, a la cual se le añade la exquisita bebida de masato. Así mismo los arqueólogos han enfocado la discusión sobre la realidad de un vínculo entre la agricultura que tiene que ver con la alimentación, el sedentarismo y el desarrollo de sociedades complejas.

2.2.1.3 Plato Típico

Un plato típico representa gustos, costumbres y tradición particular de la gastronomía de una determinada localidad como también los insumos con los que se preparan dichos platos y que son cultivados en la misma región, preparados en celebraciones y festividades de gran importancia como representación del pueblo.

- Platos Típicos de Lambayeque

Lambayeque cuenta con una legendaria tradición ancestral que le permite crear platos coloridos, llenos de aroma y sabor, la comida Lambayecana se distingue por la sazón que le da ciertos

ingredientes como el loche, llamando la atención de muchos visitantes, dentro de sus potajes más famosos encontramos:

Cabrito a la Norteña: o Seco de Cabrito, es un plato preparado con carne de cabrito fermentado con chicha de jora, pimienta, ají mirasol, sal, ajos picados, loche, ají panca y se deja que los ingredientes se integren por un par de horas. Mixha Zizek (2016).

Espesado: Este plato tiene una procedencia precolombina, los investigadores argumentan que se llega desde la época del Señor de Sipán por su elaboración y composición. Es un plato gustoso e n proteínas y vitaminas. Se cocina con choclo rallado, frijoles verdes, carne de res, ají, ajo, culantro y zapallo. Se sirve con arroz blanco. Mixha Zizek (2016).

Arroz con pato: Es valorado como un plato prehispánico procedente de la cultura moche. Se origina de la mezcla de la comida española y quechua. Se elabora haciendo una mezcla de aceite, sal, ajos, cebolla picada, pimienta, hierbas, ají amarillo, sal y culantro. Es usual incorporar en la preparación, una taza de cerveza rubia o chicha de jora. La carne del pato es abundante en vitamina A y proteínas. INEI (2009).

Tortita de choclo: Es una de las entradas más deliciosas del pueblo norteño. Es un plato muy sencillo de preparar. El choclo es su ingrediente indispensable. Igualmente, se le puede añadir queso blanco rallado o picado a la combinación y quedarán deliciosos. Este platillo va de la mano con una salsa criolla o un ceviche picante. Mixha Zizek (2016).

- **Platos Típicos de Pimentel**

La oferta gastronómica está constituida mayormente por potajes a base de especies marinas, sin embargo, también se encuentran platos con diferentes tipos de carne a gusto del visitante.

2.2.1.4 Dimensiones

Para conocer las dimensiones de la gastronomía, hacemos referencia a Sánchez, López & Guzmán (2012), quienes citan a Tikkanen (2007), manifiesta que la gastronomía constituye una concordancia con el turismo mediante diversos aspectos.

- a) La primera dimensión es referente a la gastronomía como atracción turística. Hjalager & Richards (2002), manifiestan que está fundamentada en el turismo receptivo, como causa principal de visita.
- b) El segundo elemento es la gastronomía como parte del producto turístico Meler & Cerovic (2003), se producen aspectos que afectan el desarrollo de insumos alimenticios como la diversificación y la influencia de consumo como un factor de producto turístico.
- c) El tercer elemento, es el alimento como experiencia en el turismo, donde las experiencias turísticas se refieren a la práctica de las fascinaciones que constituye el principal estímulo para el turismo, así mismo, para un turista consumidor la satisfacción de las necesidades nutricionales no son un sencillo hecho, sino que contribuye en la experiencia culinaria y gastronómica.
- d) El cuarto elemento es el rol de los alimentos en la cultura, donde el consumo de alimentos está estimado como uno de los componentes más importantes en el progreso del marketing en un destino. Para Long (2004), el conocimiento procede esencialmente de los siguientes campos: antropología del turismo, folklore y estudios de alimentos. Las teorías se expresan mediante presentaciones de festivales, exposiciones públicas, guías nutricionales, y en el desarrollo de restaurantes como también en el marketing y la educación.

2.2.2. Desarrollo turístico

El turismo se desarrolla enfocándose en la infraestructura y servicios que se puedan ofrecer en el destino turístico para garantizar la seguridad y comodidad del turista.; con ello se originan proyectos de negocios enfocados en el sector contribuyendo a la economía de la localidad donde se encuentra el recurso.

2.2.2.1 Definición

Pearce (1991), menciona que el desarrollo turístico se puede conceptualizar concretamente como el suministro y perfeccionamiento de los establecimientos y servicios apropiados para complacer los requerimientos del turista, y descrito de una forma global, logra también añadir las consecuencias vinculadas, como la creación de empleos o generación de ingresos.

El turismo se crea por la necesidad de realizar actividades fuera del entorno, ya sea por temas laborales como de recreación, estas actividades se hacen más frecuentes, sobre todo por el descubrimiento de recursos turísticos; es aquí donde nace la necesidad de crear servicios básicos para el turista como alojamiento, restaurantes, entre otros.

Shulte (2003), “La determinación clásica de turismo, está fundamentada en el concepto de demanda y se alude a todas aquellas actividades que realizan los individuos que viajan a cualquier destino fuera de su entorno habitual por un periodo menor de un año y con finalidades de diversión, ocio, negocios, otros. El sector turismo es el sector económico de mayor importancia en cuanto a generación de empleo, de exportación y estímulo de inversión y crecimiento económico.”

2.2.2.2 Características

El desarrollo turístico tiene como principal característica:

El crecimiento económico; que se observa a través del desarrollo de la localidad en donde se sitúa el recurso, cubriendo necesidades básicas de los turistas como de sus habitantes, los mismos que tienen educación turística o conocimiento de los beneficios que tiene el turismo, además de tener responsabilidad con el cuidado del medio ambiente.

Por su parte Viñals (2002), comenta que el desarrollo de un lugar se debe estimar no por el flujo turístico de visitantes sino por la comodidad generada por el proceso turístico, es decir la masa óptima de visitantes en concordancia a los requerimientos del medio ambiente del territorio, la disposición de la comunidad de dirigir y guiar el incremento del turismo y la determinación de productos y servicios que se acondicionen a la evaluación de las exigencias de la comunidad local, que ha de ser la favorecida primordial de la actividad turística, teniendo en cuenta, de igual manera, las proyecciones para las futuras generaciones.

2.2.2.3 Dimensiones

Hay ciertas dimensiones que permiten identificar el incremento que genera el turismo en localidad visitada, para identificar ciertas dimensiones, hacemos referencia a García & Silva (2016), quienes citan a MINCETUR (2008), el cual menciona que existen ciertas condiciones que permiten el desarrollo turístico en una región geográfica, éstos son los siguientes:

- a) Existencia de conectividad e infraestructura básica mínima adecuada al servicio, existencia de servicios de alojamiento, alimentación, instalaciones complementarias, desarrollo de actividades complementarias actuales y/o potenciales, adecuados al contexto local natural y cultural.
- b) Productos basados en los conocimientos, valores y destrezas tradicionales de las comunidades asociadas a su medio
- c) Cobertura de las necesidades reales o potenciales de la demanda en el mercado, sin desnaturalizar por ello su identidad y valor intrínseco del emprendimiento y su entorno.

III. Metodología

3.1. Tipo y nivel de investigación

El enfoque de la presente investigación fue mixto, ya que se aplicó un estudio cualitativo y cuantitativo; el cualitativo estuvo presente a través de las entrevistas a los dueños y colaboradores de tres establecimientos gastronómicos, los cuáles fueron: Valleco, Langostinos II y océanos; con la finalidad de saber el conocimiento que tienen referente a los insumos con los que preparan los principales potajes que venden en el balneario de Pimentel, y el estudio cuantitativo se dio a través de la encuesta con la que se pudo evaluar a los visitantes del balneario de Pimentel entorno a su percepción sobre la gastronomía y desarrollo turístico. Hernández, Fernández & Baptista (2004). La investigación mixta es una orientación parcialmente nueva que compromete fusionar los métodos cuantitativo y cualitativo en un mismo estudio. Los métodos mixtos simbolizan un compuesto de sucesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e involucran la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así mismo su incorporación y análisis conjunta, para elaborar inferencias en consecuencia de toda la información recabada (meta inferencias) y lograr un mayor conocimiento del fenómeno bajo estudio.

La presente tesis fue de tipo aplicada, ya que lo que busca es incrementar los conocimientos sobre el tema investigado, de acuerdo a los principios investigativos; y la recolección de datos actuales. Vargas (2009), quién cita a Murillo, nos explica qué la investigación aplicada obtiene el nombre de “investigación práctica o empírica”, que se caracteriza porque indaga en el suministro o utilización de los estudios recibidos, a la vez que se obtienen otros, después de implementar y sistematizar la práctica fundamentada en la investigación. El uso del conocimiento y los resultados de investigación que da como consecuencia una forma severa, determinada y sistemática de conocer la realidad.

La presente investigación fue de nivel descriptivo, ya que se detalla percepciones que tiene el visitante respecto a la gastronomía que se prepara y vende en el balneario de Pimentel, con el objetivo de evaluar los aspectos más resaltantes. Hernández, Fernández & Baptista (2004), explica que la investigación descriptiva, nos detalla lo sustancial de lo analizado, como las particularidades y perfiles de los investigados, agrupando información independiente o también de manera conjunta.

3.2. Diseño de investigación

El presente trabajo investigativo tuvo un diseño No Experimental, ya que se limitó a la aplicación de encuestas y entrevistas para su posterior evaluación. Hernández, Fernández & Baptista (2004). El diseño de Investigación No Experimental consiste en buscar episodios que manifiestan las variables, concediendo la reseña, de igual forma, la recaudación de datos, junto a las variables o dimensión de investigación.

3.3. Población, muestra y muestreo

3.3.1. Población:

La población considerada para la presente investigación es un total de 14,223 en referencia al registro comparativo de arribos nacionales y extranjeros de visitantes al distrito de Pimentel en el año 2017, tomando para la investigación a los turistas nacionales de ambos sexos; en un rango de edad de 23 a 60 años, que tengan capacidad económica.

3.3.2. Muestra:

Para el cálculo tuvimos, de acuerdo a la encuesta mensual de turismo, total de 14,223 visitantes nacionales a Pimentel en el año 2017. Por lo tanto, se desarrolló el siguiente cálculo:

Considerando el universo finito:

Fórmula de cálculo

$$n = \frac{Z^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{e^2 \cdot (N-1) + (Z^2 \cdot p \cdot q)}$$

Dónde:

Z: Nivel de Confianza (correspondiente con tabla de valores de Z)

p: Porcentaje de la población que tiene el atributo deseado.

q: Porcentaje de la población que no tiene el tributo deseado, se asume 50% para p y 50% para q.

N: Tamaño del universo (se conoce puesto que es finito)

E: Error de estimación máximo aceptado.

n: Tamaño de muestro

Ingreso de Datos

Z=	1.96
p=	50%
q=	50%
N=	14,223

Tamaño de Muestra

n = 374.08

3.3.3. Muestreo

Kinnear & Taylor (1998), en el muestreo probabilístico, siendo los visitantes del balneario de Pimentel, que cumplan con los requerimientos, los integrantes de la muestra.

3.4. Criterios de selección

Los miembros de la población son todos los visitantes del balneario de Pimentel, que estén en un rango de edad de 23 a 60 años de edad.

3.5. Operacionalización de variables:

Tabla 1: *Tabla de Operacionalización de Variables*

VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES
GASTRONOMÍA	Gutierrez (2012), define a la gastronomía como el análisis del vínculo entre cultura y alimento.	Atracción turística	Motivo Principal de Visita
		Producto Turístico	Diversificación de platos. Influencia al consumo.
		Experiencia Turística	Experiencia en el consumo. Satisfacción de las necesidades nutricionales.
		Cultura	Antropología. Folclore. Estudios de alimentos.
DESARROLLO TURÍSTICO	Pearce (1991), se puede conceptualizar concretamente como el suministro y perfeccionamiento de los establecimientos y servicios apropiados para complacer los requerimientos del turista.	Existencia de conectividad e infraestructura básica	Alojamiento. Alimentación. Instalaciones complementarias.
		Productos basados en conocimientos	Valores y destrezas tradicionales.
		Cobertura de necesidades reales de la demanda.	Identidad. Valor Intrínseco.

Fuente: Elaboración Propia

3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.6.1. Técnicas

a) Entrevista

La presente investigación utilizó la entrevista de manera semiestructurada por ser flexible, dinámica y no directiva, así mismo se puntualiza la manera de elaborar las preguntas según indicadores de la variable gastronómica. Esta técnica estuvo dirigida a los dueños como colaboradores de tres restaurantes ubicados en el balneario de Pimentel, las entrevistas se llevaron a cabo el día 7 de noviembre del 2018 en un promedio de dos horas. Bravo (2013), define a la entrevista como una técnica de gran ayuda en la investigación cualitativa para obtener datos; se define como un dialogo siendo su fin diferente al sencillo acto de charlar. Es un instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial.

b) Encuesta

El presente trabajo investigativo utilizo la encuesta para recolección de datos, estuvo estructurada de acuerdo a los indicadores de las dimensiones de la variable gastronómica como la variable del desarrollo Turístico, mediante preguntas cerradas y utilizando la escala de Likert y midiendo las respuestas a través de cinco indicadores, para conocer el grado de conformidad del encuestado; como también sus opiniones. López & Fachelli (2015). La encuesta se estima en primera instancia como una técnica de recolección de datos a través de la interrogación de los encuestados, cuya finalidad es la de obtener de manera sistemática dimensiones sobre las definiciones que se derivan de una problemática de investigación previamente construida. La recolección de los datos se realizó a través de un cuestionario que se administra a la población o una muestra extensa.

3.6.2 Instrumentos:

a) Guía de Preguntas

La guía de preguntas permitió tener interrogantes estructuradas de manera sencilla y práctica para facilitar la comunicación entre el entrevistador y los dueños como colaboradores de los restaurantes ubicados en el balneario de Pimentel. Según Bonilla & Rodríguez (2005). Es un apoyo de mención para el entrevistador, en una dirección temática (apoya a recordar los puntos a tratarse en la entrevista) como conceptual (muestra las materias de la entrevista en un estilo habitual, perteneciente de los individuos entrevistados).

b) Cuestionario

El cuestionario en la presente investigación estuvo conformado por 15 preguntas, que evaluaron el aporte de la gastronomía en el desarrollo del turismo en el balneario de Pimentel. Muñoz (2013). El cuestionario radica en un compuesto de preguntas, mayormente de diversos aspectos, elaborado de una manera sistemática y rigurosamente, sobre los acontecimientos y rasgos que interesan en una investigación o evaluación, y que puede ser suministrado de diversas maneras, en la que predomina su dirección a grupos o su expedición por correo.

3.7. Procedimientos

Estando en el balneario de Pimentel, se entregó las encuestas a los visitantes que se encontraban en dicho lugar, no sin antes preguntar si podían colaborar con nuestro trabajo de investigación y preguntarles por su edad, teniendo la certeza que eran personas que cumplían con el primer requisito, pasaban a llenar las encuestas; cuyos resultados fueron posteriormente tabulados para su respectivo análisis.

Por otra parte, en el caso de la entrevista, ésta se realizó en el séptimo día de recolección de datos, fueron tres restaurantes que colaboraron con la investigación; éstos fueron “Val eco”, El langostino II y Océanos; se eligieron los anteriores establecimientos gastronómicos principalmente por tres aspectos: como primer punto se encuentra la ubicación, seguido por el precio de los servicios que ofrecen,

ya que a diferencia de otros restaurantes, el rango de precios de los establecimientos elegidos es menor y por ello es asequible económicamente, y finalmente porque a pesar de que cuentan con gran acogida hay muchos aspectos que se deben mejorar, como la atención al cliente, y lo que busca también éste proyecto es analizar cuáles son las fallas que tienen algunos restaurantes para que se tomen en cuenta y puedan corregirlo, a la vez que futuros emprendimientos puedan saber cuáles son éstos déficit y trabajen en ello. La entrevista consto de cuatro preguntas a los colaboradores y dueños de restaurantes.

3.8. Plan de procesamiento y análisis de datos

Para el análisis de los datos se utilizó el método descriptivo, es decir analizamos los resultados de las encuestas y entrevistas realizadas a los visitantes, como a los dueños y colaboradores de restaurantes en el balneario de Pimentel.

Para el procesamiento de los datos se empleó programas computarizados como Word 2010 para el almacenamiento de información, como también Excel 2010 para la tabulación de encuestas, obteniendo datos fiables con respecto a la percepción y experiencia de los investigados.

3.9. Matriz de consistencia:

Tabla 2: *Tabla Matriz de Consistencia*

TÍTULO	PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	MARCO TEÓRICO	OBJETIVOS	
Análisis de la Gastronomía como aporte al desarrollo Turístico en el balneario de Pimentel.	Insuficiente importancia a la gastronomía por parte de algunos establecimientos que se encuentran en el balneario, en relación a conocimientos relevantes al campo gastronómico, a pesar de ser un factor influyente en el desarrollo turístico.	Gutierrez (2012), define a la gastronomía como el análisis del vínculo entre cultura y alimento, se debe comprender como una ocupación de varias disciplinas. Pearce (1991), El desarrollo turístico se puede conceptualizar concretamente como el suministro y perfeccionamiento de los establecimientos y servicios apropiados para complacer los requerimientos del turista	<p>Objetivo general: Analizar el aporte de la gastronomía en el aspecto turístico del balneario de Pimentel</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los factores que influyen en el consumo de la gastronomía en el balneario de Pimentel. 2. Identificar los platos típicos que se ofrecen en el balneario de Pimentel. 3. Determinar el desarrollo turístico actual de Pimentel respecto a los servicios consumidos por los visitantes. 	
VARIABLES	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	MÉTODO	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	POBLACIÓN Y MUESTRA
	Enfoque: Mixto Tipo: Aplicada Nivel: Descriptivo Diseño: No Experimental	Mixto	Técnica: - Entrevista - Encuesta Instrumento: - Guía de Preguntas - Cuestionario	Población: Visitantes al balneario de Pimentel entre 23 a 60 años. Muestra: 374 visitantes

Fuente: Elaboración Propia

3.10. Consideraciones éticas

Según Belmont (1979), los principios éticos, hacen referencia a principios generales que sirven para apreciar actos de los informantes, poniendo vigor en el respeto de las personas, la beneficencia y justicia.

Los criterios éticos tomados en cuenta para la presente investigación son los siguientes:

a) Consentimiento Informado:

A los visitantes y dueños y colaboradores de los restaurantes, se les informo de los objetivos y finalidad de la investigación, a lo que ellos accedieron en participar en el estudio, asumiendo su condición de informantes.

b) Confidencialidad:

El autor de la investigación se comprometió en proteger la información e identidad de los informantes, por tener una finalidad netamente académica.

c) Observación Participante:

El investigador asumió su responsabilidad ética en relación al recojo de información como también en la interacción con los informantes del presente trabajo investigativo.

IV. Resultados

4.1. Resultados

a) Estudios cuantitativos:

Primer objetivo específico: Identificar los factores que influyen en el consumo de la gastronomía en el balneario de Pimentel.

Tabla 3: *Diversificación de Platos*

PREGUNTAS		RESPUESTAS				
Diversificación de Platos		MUY SATISFECHO	SATISFECHO	REGULAR	INSATISFECHO	MUY INSATISFECHO
1	¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos en Pimentel?	34	39	26	0	0

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018.

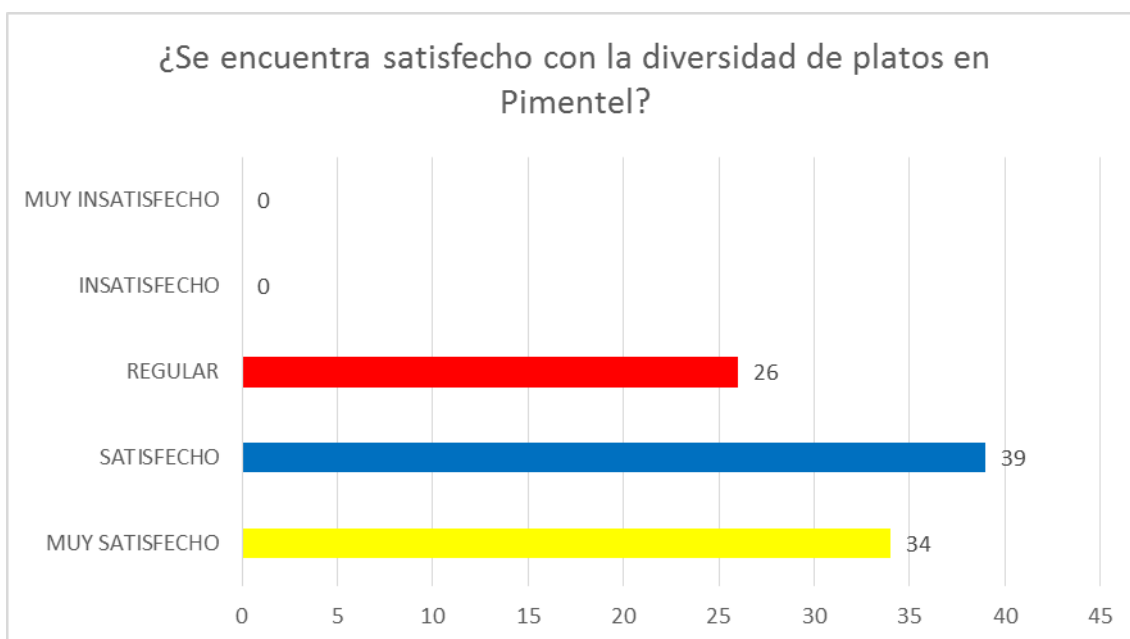


Gráfico 1: Resultados a la satisfacción de la diversidad de platos en Pimentel.

Fuente: Elaboración Propia

Los resultados indicaron 39% de los visitantes se encuentran satisfechos con la diversidad de platos, mientras que 34% muy satisfechos, en tanto que el 26% restantes, se encuentran en regular acuerdo con la diversidad de platos en Pimentel. Así mismo tenemos que Valderrama (2009), explica que esta variedad es el resultado de las migraciones colectivas a las ciudades.

Tabla 4: *Influencia al consumo*

	Influencia al Consumo	RESPUESTAS				
		LOCALIZACIÓN	SERVICIO	VARIEDAD DE PLATOS	AMBIENTE	PRECIO
1	¿Qué factor influyó su decisión de comer en Pimentel?	27	17	17	28	11

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

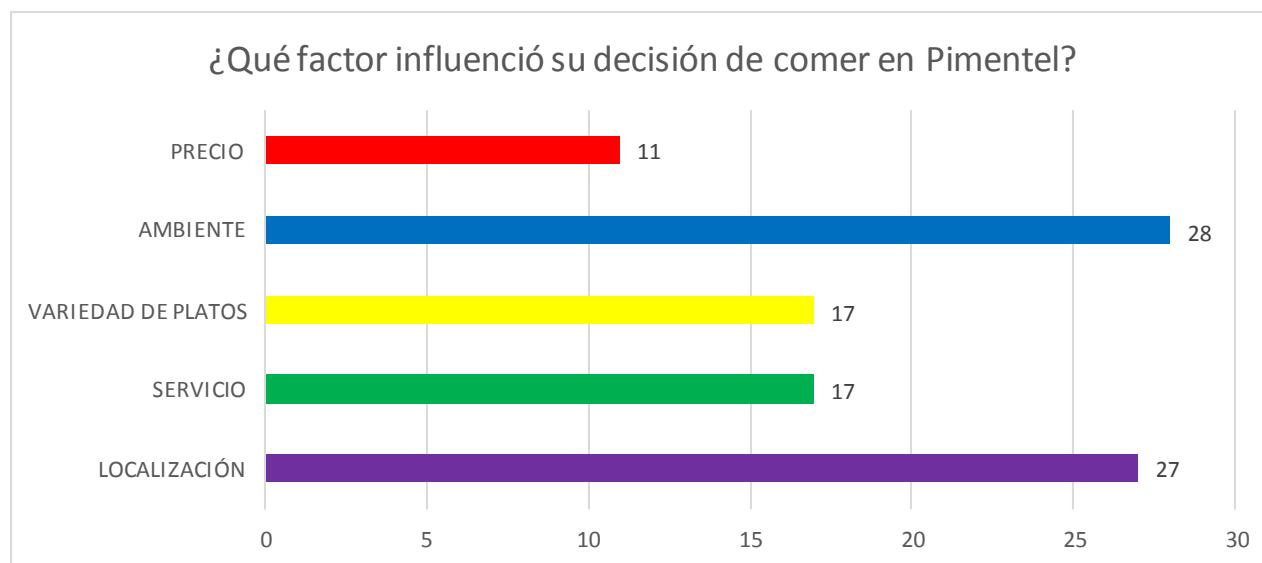


Gráfico 2: Resultados de influencia al consumo.

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

Los resultados indican que 28% de los visitantes, decidió comer en Pimentel por el ambiente del restaurante, en tanto que un 27% comió en Pimentel por la localización, mientras que 17% lo hizo por la variedad de platos, de igual modo un 17% decidió quedarse en Pimentel por el servicio y un 11% comió en Pimentel por el precio de los platos. Así tenemos que Meler & Cerovic (2003), explica que se producen aspectos que afectan el desarrollo de insumos alimenticios como la diversificación y la influencia de consumo como un factor de producto turístico.

Tabla 5: Motivo Principal de Visita

PREGUNTAS		RESPUESTAS				
Motivo Principal de Visita		TURISMO DE PLAYAS	GASTRONOMÍA	CONOCER LA CULTURA	VISITA A ALGÚN FAMILIAR	SALUD
1	¿Cuál es el motivo principal de su visita al balneario de Pimentel?	32	29	18	14	7

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

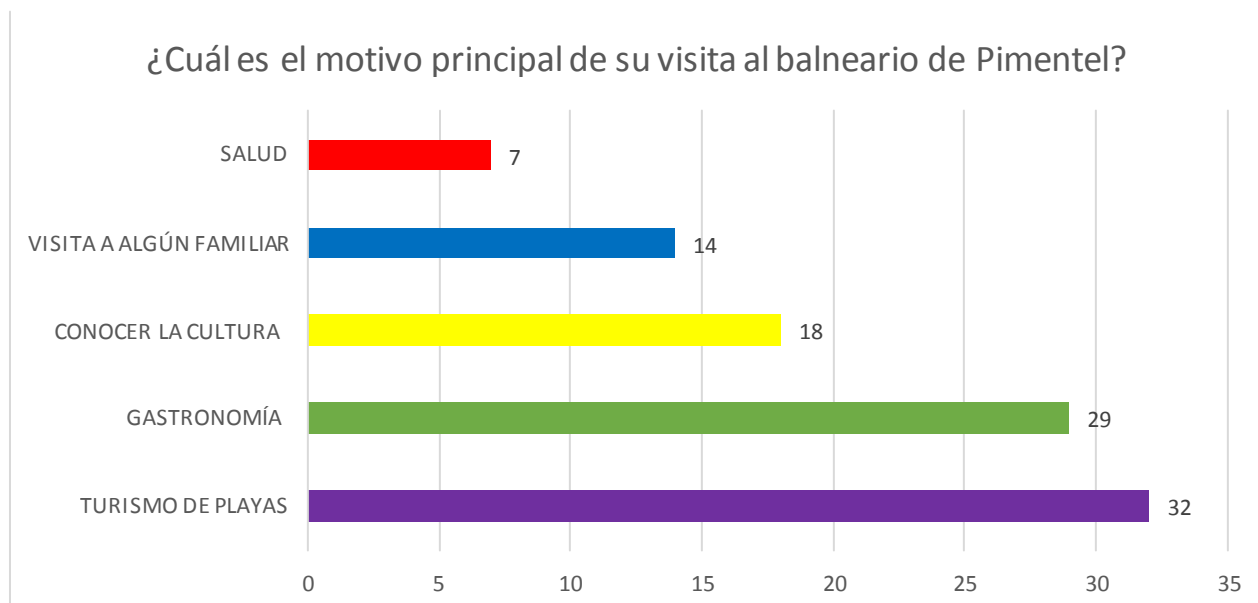


Gráfico 3: Resultados de motivo Principal de Visita

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

En este caso el 32% de visitantes llegaron al balneario por turismo de playas, mientras que el 29% visitó Pimentel por su gastronomía, en tanto que el 18% llegó por conocer la cultura pimenteleña, así también el 14% indicó que llegó a Pimentel por visitar algún familiar y sólo el 7% visitó el balneario de Pimentel por salud. Así mismo Hjalager & Richards (2002), manifiestan que la gastronomía debe ser motivo principal de visita del turismo receptivo.

Tabla 6: *Experiencia en el consumo*

Experiencia en el Consumo		RESPUESTAS				
		MUY AGRADABLE	AGRADABLE	REGULAR	DESAGRADABLE	MUY DESAGRADABLE
1	¿Qué le pareció la gastronomía en Pimentel?	37	41	22	0	0

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

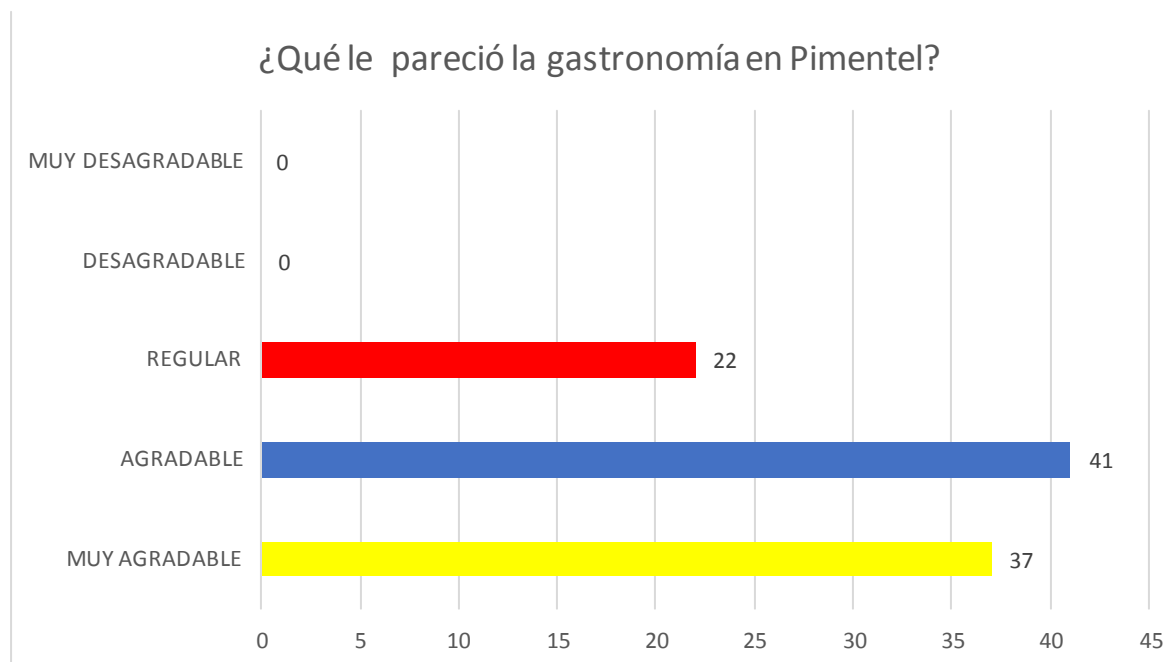


Gráfico 4: Resultados experiencia en el consumo.

Fuente: Elaboración Propia

Los resultados indicaron que a 41% de visitantes le pareció agradable, mientras que un 37% le pareció muy agradable y 22% indicó que le pareció regularmente agradable la gastronomía en Pimentel. Así mismo, PROMPERU (2016), nos explica que distinguimos a la gastronomía como un vigoroso promotor para incitar los viajes al país.

Segundo Objetivo Específico: Identificar los platos típicos que se ofrecen en el balneario de Pimentel

Tabla 7: *Plato elegido por los Visitantes*

PREGUNTAS		RESPUESTAS					
		SUDADO DE PESCADO	CEVICHE	PARIHUELA	TORTILLA DE RAYA	CAUSA	NINGUNO
1	¿Qué plato de nuestra gastronomía ha consumido en Pimentel?	7	34	21	1	13	5

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

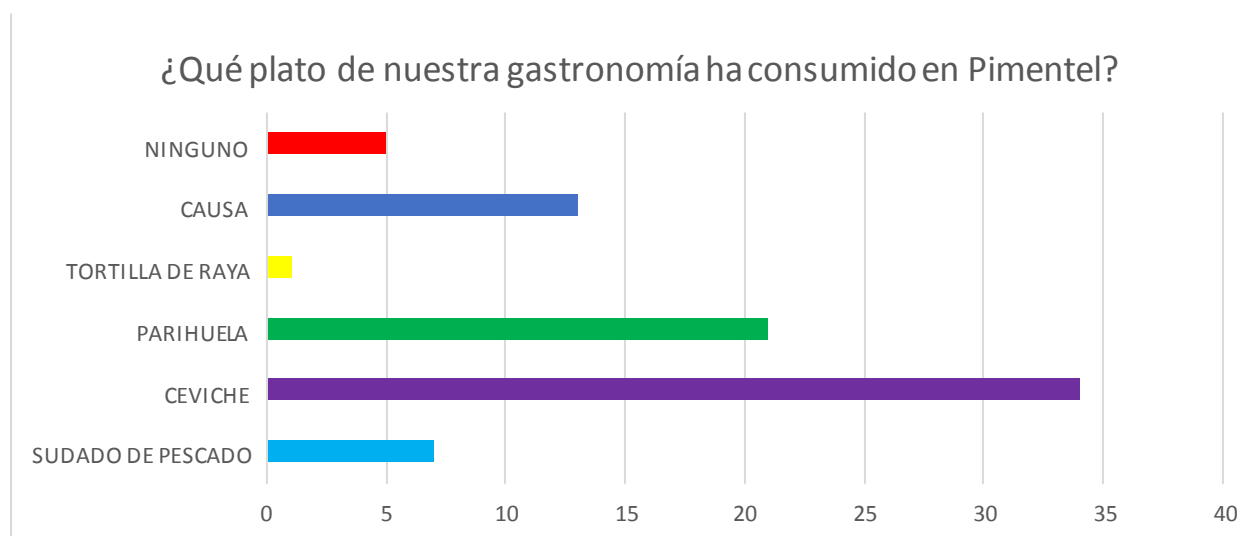


Gráfico 5: Resultados acerca de plato elegido por los visitantes.

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

Dentro de los platos que representan a Pimentel, 34% de los visitantes respondió que consumió ceviche, en tanto que 21% degustó Parihuela y 13% probó Causa; mientras que el 7% probó sudado de pescado, sin embargo, el 5% de los visitantes que llegaron a Pimentel no consumieron ningún platillo, y un 3% degustó de la tortilla de raya. Sánchez (2015), manifiesta que los platos típicos aún mantienen la tradición en su elaboración y que su difusión juega un rol importante en la promoción del destino turístico utilizando a la gastronomía local como parte de ella.

Tabla 18: *Discusión de Resultados- Platos Típicos de Pimentel*

Plato/ Dulce Típico	Ingredientes	Imagen Referencial
Sudado de Pescado	Pescado/ají amarillo licuado/ajo molido/ sal y pimienta/ cebolla cortada en Juliana/tomate/culantro/chicha de Jora/ yuyo	
Ceviche	Filete de pescado fresco/ cebolla de cabeza/ limón/ ají/ sal al gusto/ culantro/ pimienta/lechuga/ choclo sancochado/ camote y zarandaja/ yucas/ cancha.	
Causa	Pescado/ papa amarilla/Ají amarillo/ Lechuga/ plátanos/ cebolla/ camote/ choclo/ huevo.	
Tortilla de Raya	Raya seca/ huevos/ cebolla en cuadros/ cebolla china/ harina sin preparar/ ajípanca molido/ ajos molidos/ pimienta/ aceite/ yucas, camotes sancochados/ lechuga/ cancha serrana de guarnición.	
Chinguirito	Guitarra/ ajés lmo/ limones/pimienta/culantro/lechuga/ cebolla roja/zarandaja/yuca	
	Chancaca/agua/anís en grano/ limón	

Fuente: Resultados del Inventario de platos típicos de Pimentel, Puerto Eten y Monsefú

Tabla 8: *Relación entre la gastronomía y cultura.*

PREGUNTAS		RESPUESTAS				
Valor Intrínseco		SIEMPRE	CASI SIEMPRE	A VECES	CASI NUNCA	NUNCA
1	¿Considera usted que la gastronomía que se prepara y vende en Pimentel guarda relación con su cultura?	35	38	26	1	0

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

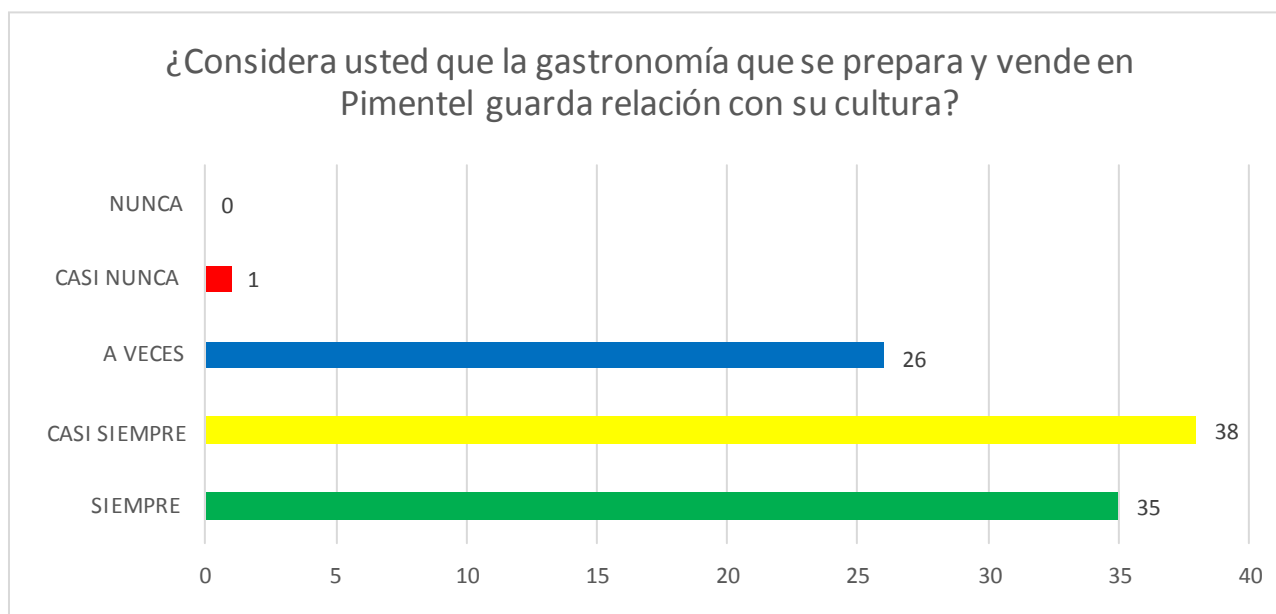


Gráfico 6: Resultados acerca de la relación entre la gastronomía con la cultura de Pimentel.

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

En este caso, las encuestas arrojaron que 38% de los visitantes piensa que casi siempre, la gastronomía que se prepara y vende en Pimentel guarda relación con su cultura, en tanto que 35% piensa que casi siempre hay una relación con la cultura, mientras que un 26% piensa que a veces guarda relación con la cultura y un 1% piensa que casi nunca la gastronomía que se vende en Pimentel guarda relación con la cultura. Así tenemos a Gutierrez (2012), define a la gastronomía como el análisis del vínculo entre cultura y alimento, se debe comprender como una ocupación de varias disciplinas.

Tabla 9: *Identidad*

	Identidad	RESPUESTAS				
		SIEMPRE	CASI SIEMPRE	A VECES	CASI NUNCA	NUNCA
1	¿Cree usted que los pimenteleños se sienten identificados con la gastronomía que se vende en Pimentel?	25	33	39	2	1

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018.

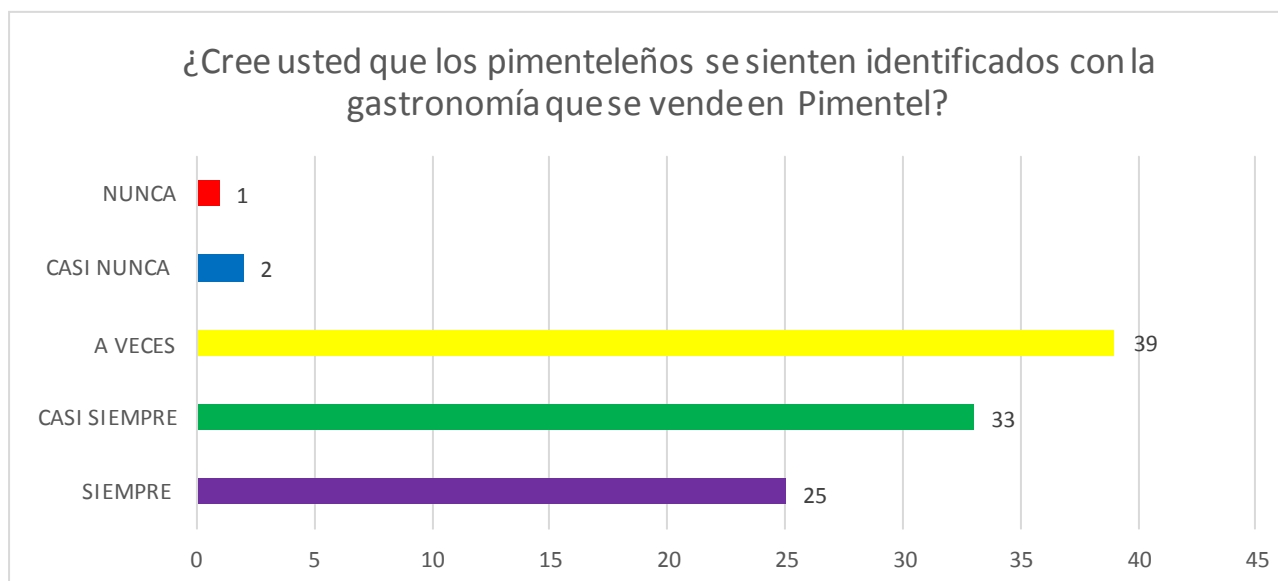


Gráfico 7: Resultados acerca de la identidad de los pobladores con su gastronomía.

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

Los resultados indicaron que 39% los visitantes piensan que los pimenteleños a veces se identifican con la gastronomía que se vende en Pimentel, en tanto que el 33% piensa que casi siempre se sienten identificados, mientras que 25% piensa que siempre los pimenteleños se identifican con la gastronomía que se vende en Pimentel, así también 2% de los visitantes piensa que casi nunca, los pobladores de Pimentel se identifican con la gastronomía y solo un 1% piensa que nunca los pimenteleños se identifican con la gastronomía que se vende en Pimentel. Así tenemos que Reyes (2016), detalla que se da primacía a una imagen propia a otros ciudades, siendo éste una cualidad para el desarrollo del turismo gastronómico.

Tabla 10: *Platos con mayor propiedad nutricional.*

Satisfacción de las necesidades Nutricionales		RESPUESTAS				
		CEVICH E	CABRIT O	SUDADO DE PESCADO	ESPESA DO	CAUS A
1	¿Cuál de los siguientes platos que se venden en Pimentel cree usted que posee más propiedades nutricionales?	17	11	36	13	23

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

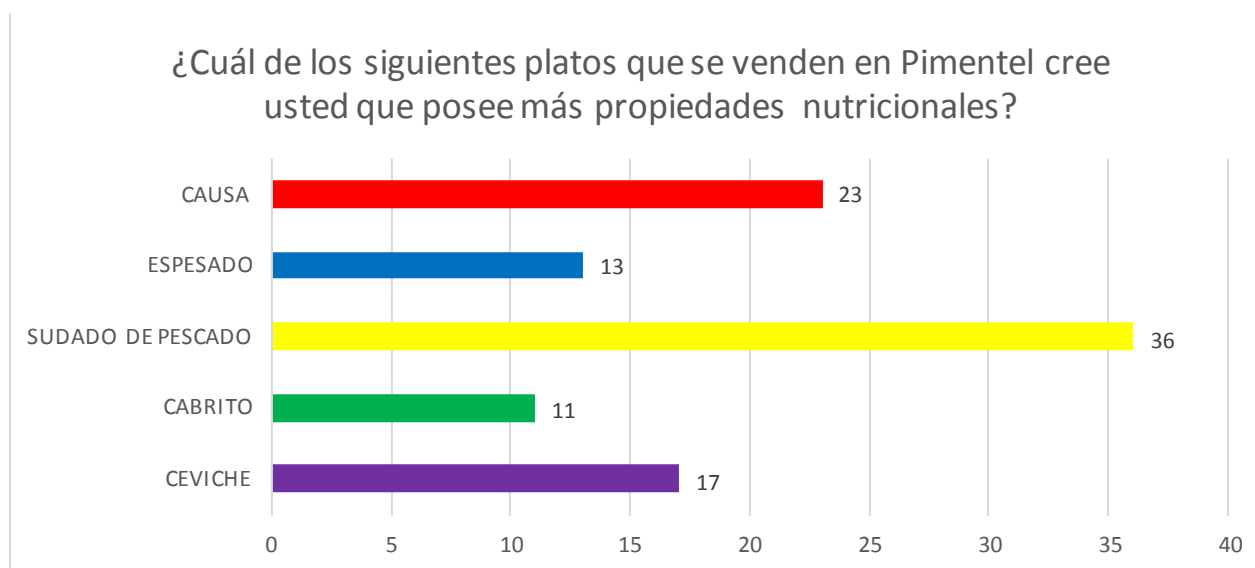


Gráfico 8: Resultados de los platos vendidos con mayor propiedad nutricional.

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

En este caso, 36% de los visitantes, respondió que según a su criterio el sudado de pescado conserva mayor propiedad nutricional, mientras que un 23% opino que es la causa la que tiene mayor nutrición, en tanto que un 17% respondió que es el ceviche que guarda mayor nutrición, así también 13% de los visitantes marco la causa, como el plato con mayor ingredientes nutricional y 11% respondió que es el cabrito, el palto que posee mayor nutrición por sus componentes. Así tenemos que Sánchez, López & Guzmán (2012), nos manifiestan que, para un turista, las satisfacciones nutricionales no son solo un sencillo hecho, sino que contribuye en la experiencia culinaria y gastronómica.

Tabla 11: *Conocimientos sobre platos típicos*

PREGUNTAS	RESPUESTAS					
	CEVICH E	CHINGUIRIT O	ESPESA DO	CABRIT O	CAUS A	NINGUN O
¿Conoce usted la historia de algunos de los platos mencionados a continuación?	39	10	20	6	11	13

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

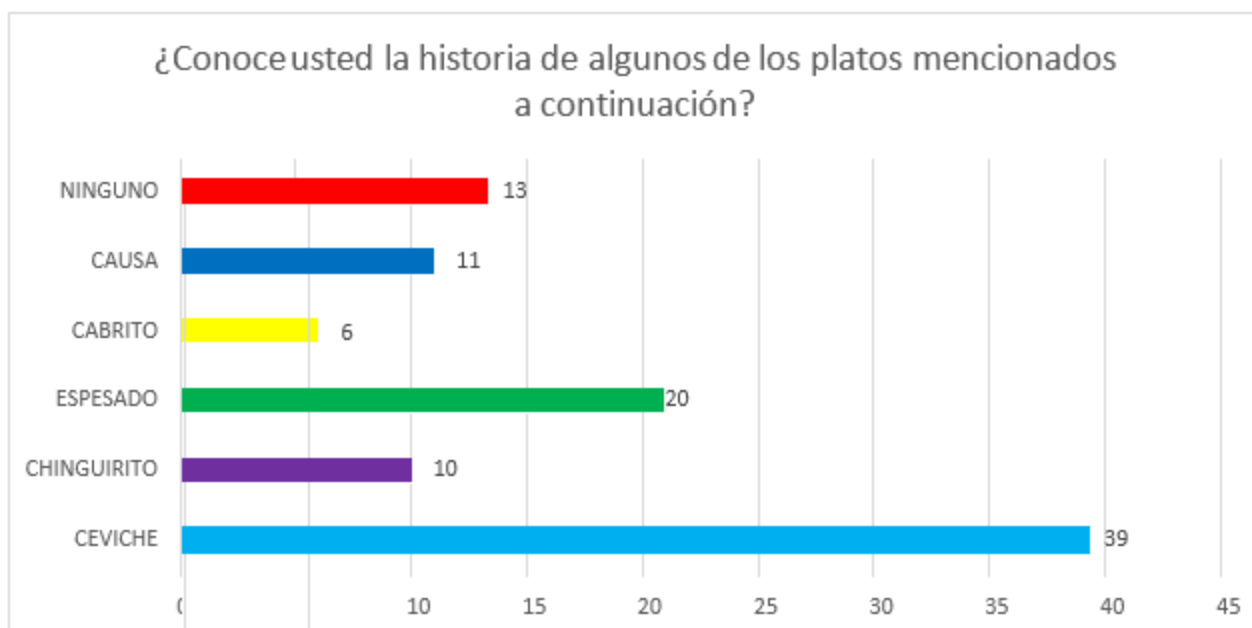


Gráfico 9: Resultados de conocimiento sobre platos típicos.

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

Los resultados arrojan que 39% de los visitantes conoce la historia del ceviche, mientras que el 20% conoce la historia del espesado, en tanto que un 13% de los visitantes no es conocedor de ninguno de los platos descritos, así también se encuentra que 11% de los encuestados conoce la historia de la causa y un 6% conoce la historia del cabrito. Así tenemos que MINCETUR (2008), nos manifiesta que los productos ofrecidos a los turistas deben estar basados en los conocimientos, valores y destrezas tradicionales de las comunidades asociadas a su medio.

b) Estudios cualitativos:

Tabla 12: Estudios cualitativos – Dimensión Cultura

Nombre de Restaurante	Entrevistado	¿Qué tradiciones gastronómicas se utilizan en la preparación de los platos ofrecidos en los restaurantes de Pimentel?	¿Cuáles son los principales platos que ustedes ofrecen cuando hay festividades en la zona?	¿Conoce usted los beneficios de los ingredientes con los que se prepara los principales platos?	¿Tiene conocimiento del lugar en donde se extraen o cosechan los ingredientes con los que se preparan los potajes que vende?
VALLECO	Mozo del Restaurante	El entrevistado no tiene conocimiento acerca del tema.	El entrevistado informo que primero se ofrece el ceviche, como el chicharrón de pescado, otros	El entrevistado indicó que tenía conocimiento que muchos platos contenían hierro.	Tenía conocimiento que el pescado lo extraían de Santa Rosa.
LANGOSTINO II	Mozo del Restaurante	El entrevistado no tiene conocimiento acerca del tema.	El ceviche, parihuela, causa, entre otros.	El entrevistado indicó que varios platos contenían omega 3	Indico que el pescado lo extraen de Pimentel y los limones de Olmos.
OCÉANOS	Azafata del Restaurante	Algunos potajes como el cabrito se sirven con frijoles, forma de presentación muy antigua	El ceviche, cabrito, chingurito, entre otros potajes.	El entrevistado indicó que algunos platos tenían calcio.	Indico que el pescado lo extraen de Pimentel y los limones de Chiclayo.

Fuente: Elaboración propia

Tercer objetivo específico: Determinar el desarrollo turístico actual de Pimentel respecto a los servicios consumidos por los visitantes.

Tabla 13: Probabilidad de pernoctación en Pimentel.

	ALOJAMIENTO	RESPUESTAS				
		SIEMPRE	CASI SIEMPRE	A VECES	CASI NUNCA	NUNCA
1	¿Ha pernoctado alguna vez en Pimentel?	15	20	22	12	32

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

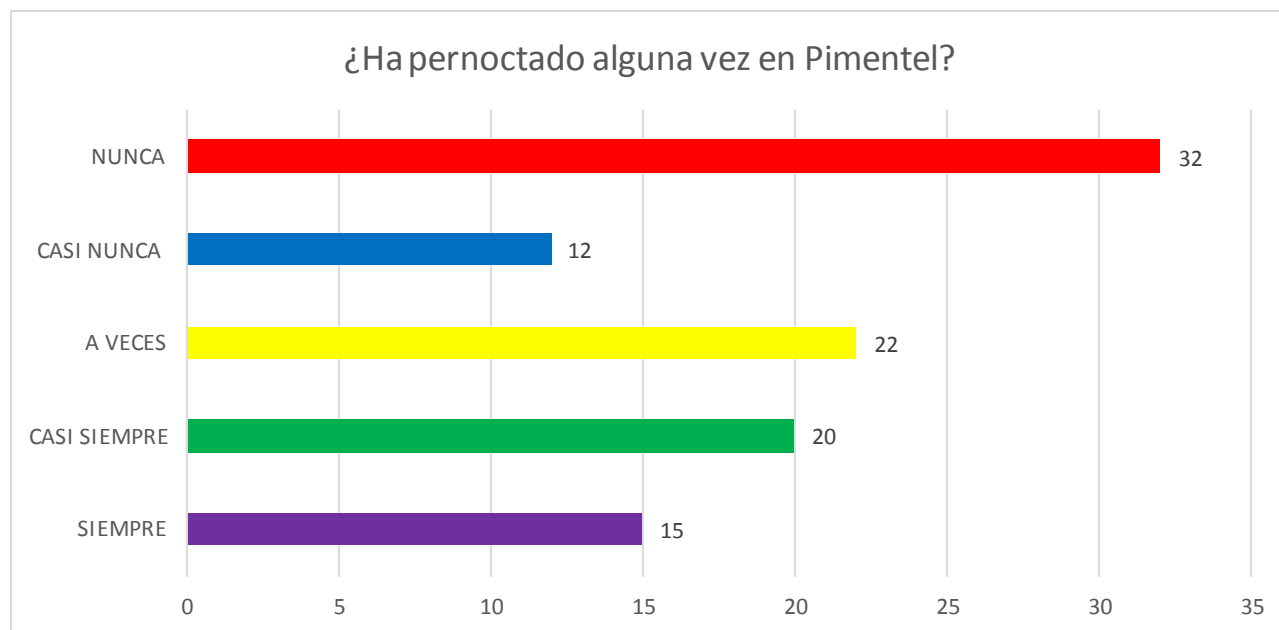


Gráfico 10: Resultados de probabilidad de pernoctación en Pimentel.

Fuente: Encuesta aplicada a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018.

Los resultados fueron que 32% de los encuestados nunca había pernoctado en Pimentel, mientras que el 22% a veces ha pernoctado en Pimentel, en tanto que 20% de los visitantes casi siempre ha pernoctado en Pimentel, así también 15% de los visitantes indico que siempre se había alojado dentro de Pimentel y un 12% casi nunca, durante su visita a pernoctado en Pimentel. Así PROMPERU (2016), manifiesta que el turismo constituye la tercera industria que genera economía, gracias a las riquezas arqueológicas, culturales y naturalezas que disfruta nuestra tierra.

Tabla 14: *Infraestructura Turística*

	RESPUESTAS				
	FÁCIL	MUY FÁCIL	REGULAR	MUY DIFÍCIL	DIFÍCIL
¿Ha sido fácil para usted encontrar un hospedaje dentro del distrito de Pimentel?	30	32	27	0	11

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

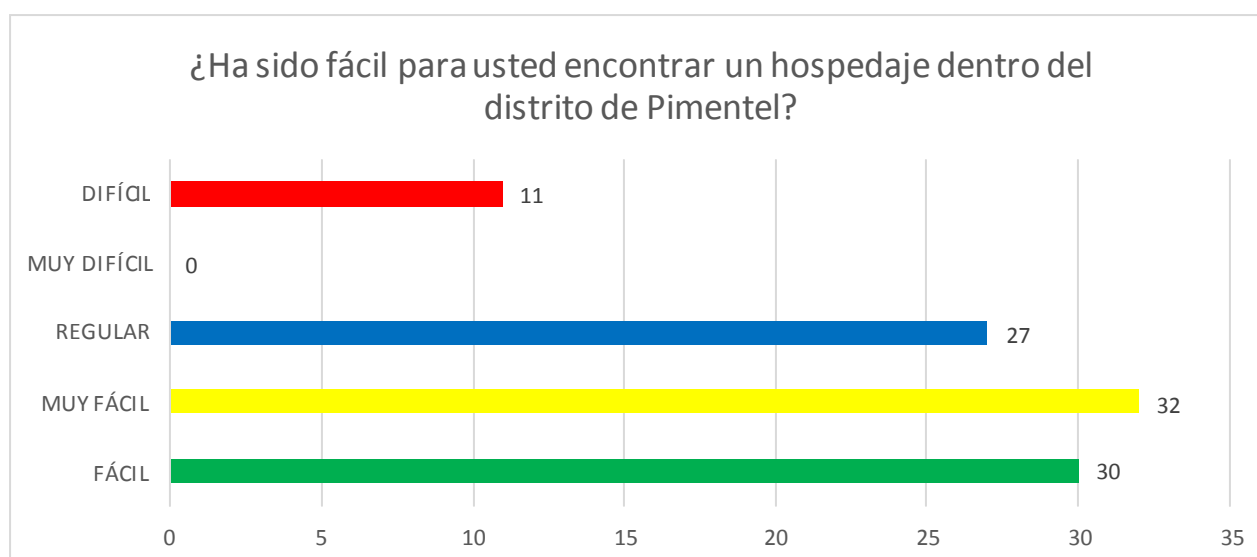


Gráfico 11: Resultados de infraestructura turística.

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

Los resultados indicaron que 32% de los visitantes considera que fue muy fácil encontrar un hospedaje en el distrito de Pimentel, mientras que un 30% indicó que fue fácil encontrar un hospedaje, en tanto que para un 27% de los visitantes, les fue regular encontrar un hospedaje, así también un 11% les fue difícil hallar un hospedaje en el distrito de Pimentel. Así tenemos que MINCETUR (2008), nos explica que el desarrollo turístico se da con la existencia de conectividad e infraestructura básica mínima adecuada al servicio, existencia de servicios de alojamiento, alimentación, instalaciones complementarias, desarrollo de actividades complementarias actuales y/o potenciales, adecuados al contexto local natural y cultural.

Tabla 15: Visita a otros centros turísticos

		RESPUESTAS				
		ZOOCRIADERO DE AVESTRUCEZ	CASA MUSEO JOSÉ ABELARDO QUIÑONEZ	MUELLE DE PIMENTEL	LA CASONA	LOS CABALLITOS
1	Durante su estadía en Pimentel, ¿cuál de los siguientes lugares visitó?	23	22	36	6	13

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

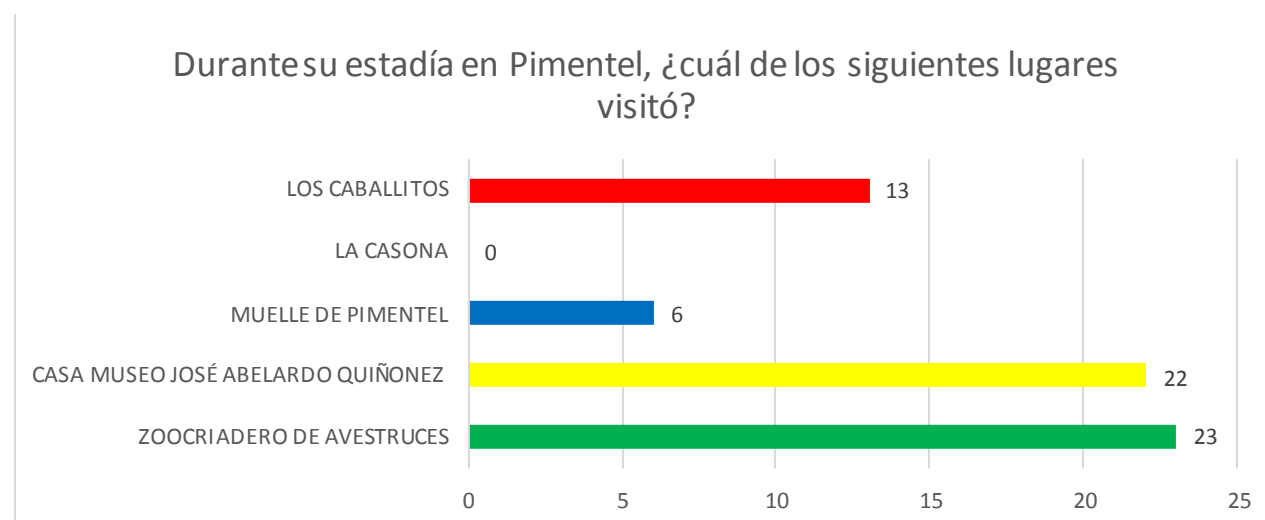


Gráfico 12: Resultados de visita a otros centros turísticos.

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018

Los resultados indican que el 36% de los visitantes frecuenta el muelle de Pimentel, mientras que un 23% visitó el zoológico de avestruces, del mismo modo 22% visitó la casa museo José Abelardo Quiñonez, así mismo 13% de los visitantes asistió a los caballos y un 6% visitó la casona. Así Pearce (1991), manifiesta que el desarrollo turístico se conceptualiza concretamente como el suministro y perfeccionamiento de los establecimientos y servicios apropiados para complacer los requerimientos del turista.

Tabla 16: *Compra de productos locales*

		RESPUESTAS				
		SIEMPRE	CASI SIEMPRE	A VECES	CASI NUNCA	NUNCA
2	¿Compraría recuerdos artesanales que representen al balneario de Pimentel?	25	30	26	14	5

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018.

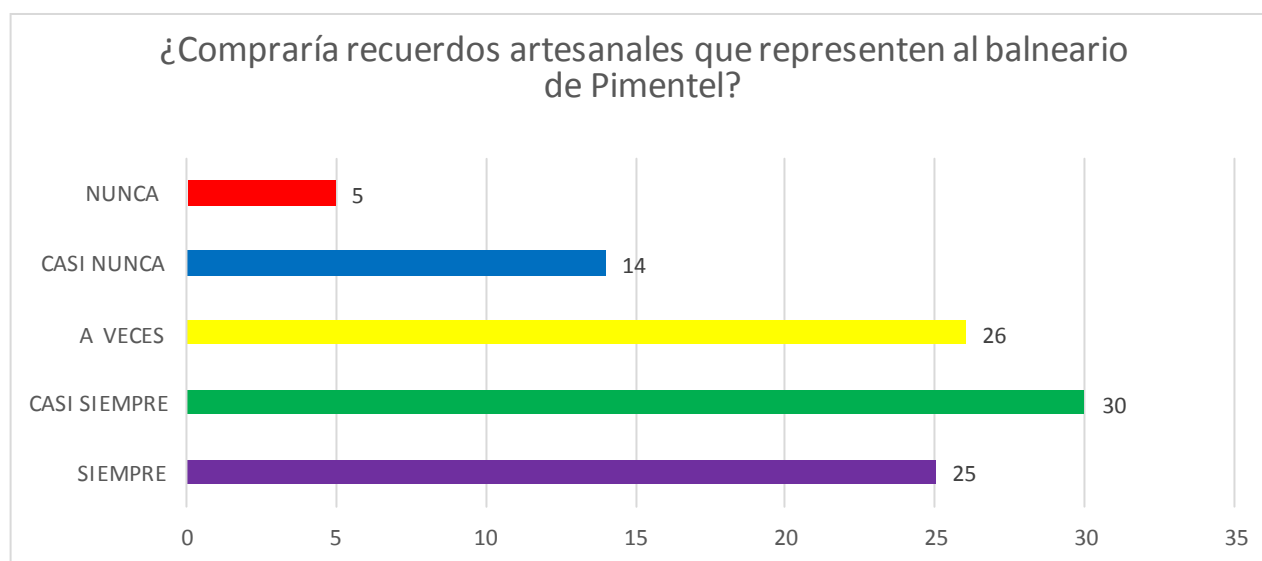


Gráfico 13: Resultados de compra de productos locales.

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018.

Los resultados arrojaron que el 30% de los visitantes casi siempre compraría recuerdos artesanales, mientras que un 26% indicó que a veces compraría recuerdos artesanales representativos de la localidad, en tanto que 25% siempre compraría recuerdos artesanales, así también tenemos que 14% casi nunca compraría y el 5% decidió que nunca compraría recuerdos artesanales de Pimentel. Así tenemos que Bacilio (2017), manifiesta que el incremento turístico, trae consigo nuevas oportunidades de emprendimiento, del mismo modo genera fuentes de ingreso económico que favorecen directamente a la población en general.

Tabla 17: *Percepción según la experiencia turística.*

PREGUNTAS		RESPUESTAS				
		MUY AGRADABLE	AGRADABLE	REGULAR	DESAGRADABLE	MUY DESAGRADABLE
1	¿Cómo calificaría su visita a Pimentel?	36	44	20	0	0

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018.

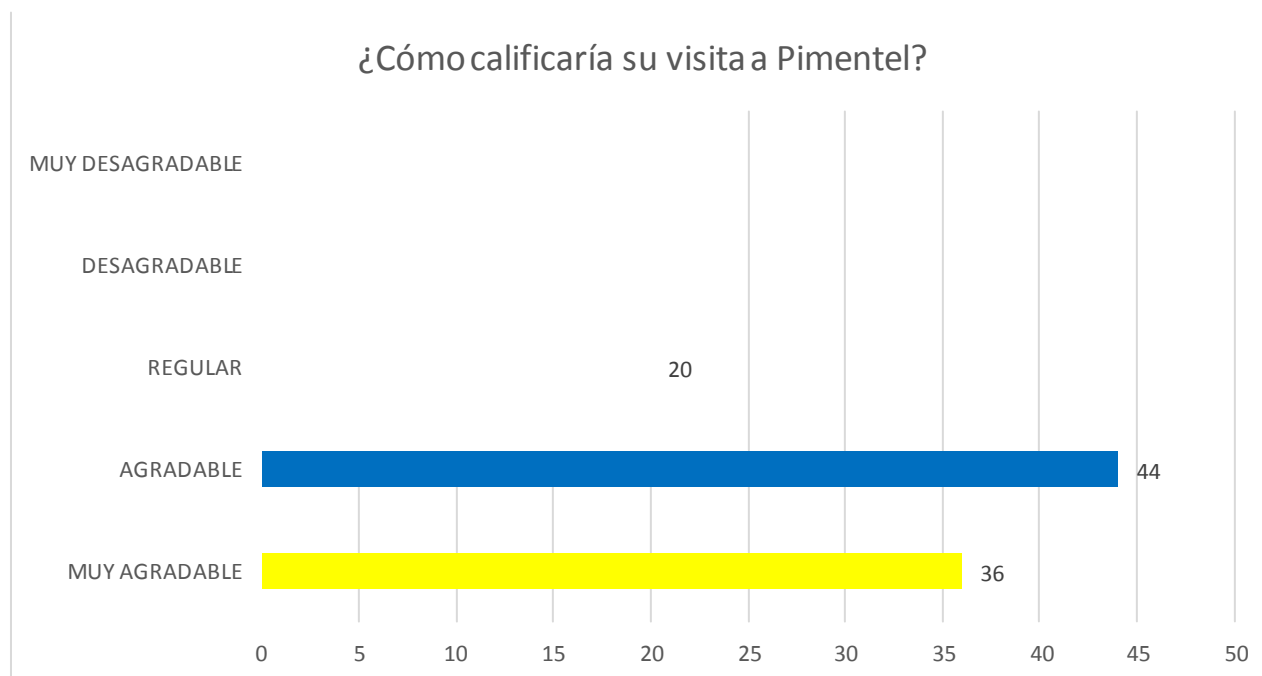


Gráfico 14: Resultados de percepción según la experiencia turística.

Fuente: Encuestas realizadas a los visitantes del balneario de Pimentel, 2018.

En este caso, tenemos que 36% de los visitantes indicó que su visita al balneario de Pimentel fue muy agradable, mientras que 44% indicó que fue muy agradable, mientras que un 20%, señaló que su visita fue regularmente agradable. Viñals (2002), comenta que el desarrollo de un lugar se debe estimar no por el flujo turístico de visitantes sino por la comodidad generada por el proceso turístico para los pobladores.

Objetivo General: Análisis del aporte de la gastronomía en el aspecto turístico del balneario de Pimentel.

El aporte de la gastronomía hacia el Balneario de Pimentel, podemos determinar que esta es generadora de visitas, pues al haber diversidad de platos típicos y restaurantes, convierte al balneario en un centro gastronómico, en donde además se realizan diferentes actividades relacionadas al ámbito culinario organizadas por la municipalidad del distrito, atrayendo así visitantes de diferentes lugares de nuestro país y el extranjero.

Así mismo la gastronomía se convierte en un impulsador de nuevos emprendimientos, ya que la gran demanda de visitantes ha permitido a muchos pobladores crear nuevos negocios relacionados al rubro gastronómico, como también la creación de establecimientos de hospedaje, artesanos y establecimientos de diversión.

De igual manera, la gastronomía permite generar economía conjuntamente con el turismo beneficiando, en gran medida, de la población pimenteleña. Esto permite a la municipalidad realizar mejoras tales como mantenimiento de asfalto, atractivos turísticos y recreativos.

Por lo tanto, la gastronomía juega un papel importante para la economía pimenteleña.

V. Discusión

De acuerdo a los resultados obtenidos en la entrevista y encuesta, se determina lo siguiente:

Respecto al objetivo de identificar los factores que influyen en el consumo de la gastronomía en el balneario de Pimentel; en la dimensión de la gastronomía como parte del producto turístico (Tabla 3), Meler & Cerovic (2003), nos explican que hay ciertos aspectos como la diversificación que afectan el consumo de insumos alimenticios; y tal como indica los resultados de la encuesta, podemos observar que 28% de los visitantes, decidió comer en Pimentel por el ambiente del restaurante, en tanto que un 27% comió en Pimentel por la localización, lo que hace suponer que en su próxima visita elegiría nuevamente satisfacer sus necesidades de alimentación en el balneario de Pimentel, esté factor se encuentra fundado en la ubicación de los establecimientos gastronómicos, ya que el visitante encuentra sugerente poder degustar un plato típico frente al mar, así mismo hay variedad de precios y por supuesto identidad y temática por parte de los establecimientos gastronómicos.

Por otro lado, para el segundo objetivo de identificar los platos típicos que se ofrecen en el balneario de Pimentel, se evaluó a través del plato elegido por los visitantes (Tabla 7) en donde los resultados arrojaron que los visitantes han degustado diferentes platos locales, entre los principales platos que se consumieron, se encuentra el ceviche con un 33%, seguido de la parihuela y la causa; además de los platos antes mencionados también encontramos el sudado de pescado, totilla de raya, chinguirito y su dulce tradicional alfañique (Tabla 18). En referencia a la dimensión de Experiencia turística y su indicador de satisfacción de necesidades nutricionales (Tabla 10), según las encuestas, los visitantes consideran en diferentes porcentajes que varios platos ofrecidos en los restaurantes del balneario de Pimentel, contienen propiedades nutricionales, encontrando mayor nutrición en el sudado de pescado, según el 36% de los encuestados; así también en menor proporción otros platos y que están a disposición para el deleite de su paladar.

Mientras que la dimensión de cultura se evaluó a través de la entrevista a los colaboradores de restaurantes (Tabla 12). Según Long (2004), manifiesta que el conocimiento relevante para el turismo culinario deriva principalmente de los siguientes tres campos: antropología del turismo, folklore y estudios de alimentos, esto se traduce en presentaciones de festivales, exposiciones públicas, guías nutricionales. Sin embargo, de

de acuerdo a los resultados de la entrevista, tenemos que los colaboradores (mozos y azafatas) no tienen mucho conocimiento sobre algunas preguntas como es la pregunta referente a las tradiciones culinarias en cuanto a presentación, en este caso solo una azafata del restaurante Océanos, comentó que la forma de presentación para cabrito a la norteña seguía siendo el mismo desde hace mucho tiempo, ya que en ese restaurante se sigue sirviendo con frijoles, así mismo informaron que para las festividades o eventos que se celebran en la localidad se ofrece todo lo hay en la carta, resaltando siempre el ceviche y los platos a base de pescado, en tanto que en el aspecto referente a estudios de alimentos tampoco tienen muchos conocimientos sobre los nutrientes que contienen muchos de los ingredientes con los que se preparan los platos ofrecidos, en los tres restaurantes respondieron que el pescado aportaba omega 3, calcio y hierro sin embargo no podían dar información sobre otros ingredientes, no obstante sabían de donde se extraían los principales ingredientes como el pescado, que lo obtenían tanto del Puerto de Santa Rosa como de Pimentel, los limones de Olmos y los demás insumos de un mercado mayorista en Chiclayo

Respecto al objetivo determinar el desarrollo turístico actual de Pimentel respecto a los servicios consumidos por los visitantes, en la dimensión de existencia de conectividad de infraestructura básica (Tabla 14), MINCETUR (2008), manifiesta que debe ser adecuada al servicio con existencia de servicios de alojamiento, alimentación, instalaciones complementarias, desarrollo de actividades complementarias actuales y/o potenciales, adecuados al contexto local natural y cultural. De acuerdo a las encuestas tenemos que para un 32% de los visitantes ha sido muy fácil encontrar un hospedaje dentro de Pimentel, y que el 28% de las personas que pernoctaron en Pimentel han consumido en un restaurante de la zona, y que además han visitado diferentes atractivos de la localidad (Tabla 15), como el muelle de Pimentel, zoológico de avestruces, museo Abelardo Quiñones, entre otros lo que significa que Pimentel cuenta si con infraestructura e instalaciones, atendiendo necesidades turísticas. Para 44% de los visitantes su experiencia ha sido agradable, dentro del proceso de investigación, ningún encuestado, informó que su visita había sido desagradable ni mucho menos, lo que significa que el visitante ha recibido productos o servicios que han satisfecho sus necesidades, teniendo una grata experiencia (Tabla 17), y queriendo regresar pronto, además el 30% opino que compraría recuerdos artesanales (Tabla 16), lo que significa un ingreso económico para los lugareños que se dedican a elaborar artesanías y para todas las empresas y personas que ofrecen sus servicios a los visitantes del balneario de Pimentel

Referente a la dimensión productos basados en conocimientos (Tabla 11), MINCETUR (2008), manifiesta que los productos deben estar basados en conocimientos, valores y destrezas tradicionales de las comunidades asociadas a su medio. Para el más del 50% de los visitantes sabe la historia de al menos un plato vendido en el balneario de Pimentel, como también reconoce ingredientes y valores nutricionales de estos potajes, así mismo la preparación tradicional de ciertos platos típicos.

Referente a la dimensión de cobertura real de la demanda (Tabla 9) MINCETUR (2008), manifiesta que debe atenderse las necesidades reales o potenciales de la demanda, sin desnaturalizar por ello su identidad y valor intrínseco del emprendimiento y entorno. Para más del 39% de visitantes, los pimenteleños a veces se identifican con su gastronomía, mientras que un 33% cree casi siempre están identificados con los platos típicos, así mismo el 38% casi siempre considera que la gastronomía que se vende y prepara en Pimentel guarda relación con su cultura, mientras que 38% de la población encuestada cree que es casi siempre, una cualidad que respalda el desarrollo del turismo gastronómico.

Finalmente, respecto al análisis de la gastronomía en el aspecto turístico del balneario de Pimentel, Hjalager & Richards (2002), manifiestan que la gastronomía está fundamentada en el turismo receptivo, como causa principal de visita, teoría que se ha manifestado en la investigación ya que como se ha mencionado anteriormente, la gastronomía, hoy en día es motivo de visita durante todo el año al balneario de Pimentel, gracias a la variedad de platos y los diferentes restaurantes que podemos encontrar en este lugar, así también, la gran demanda de visitantes ha permitido que nuevos emprendimientos nazcan en el rubro culinario, siendo el sustento económico de muchas familias pimenteleñas. Así mismo, genera economía en el distrito, gracias a ello la municipalidad ha podido realizar algunas obras en relación al asfalto y mantenimiento de atractivos turísticos.

VI. Conclusiones

Referente a identificar los factores que influyen en el consumo de la gastronomía en el balneario de Pimentel, podemos constatar que encontramos diversos aspectos que intervienen en la decisión de consumir potajes en el balneario de Pimentel, entre algunos elementos persuasivos encontramos la variedad de platos, , así mismo tenemos elementos como la ubicación de los establecimientos gastronómicos que le dan un aspecto mucho más favorable, entre los que podemos destacar el ambiente, la localización, como también el servicio que otorgan los restaurantes por parte de sus colaboradores; de igual forma, los diferentes precios que pueden encontrar los visitantes. Del mismo modo podemos reconocer que la mayoría de los visitantes al balneario de Pimentel llegan por el turismo de playas, sin embargo, tenemos un porcentaje significativo de visitantes que lo hace por su gastronomía, siendo un indicador destacable del empuje que tiene la gastronomía en el turismo del balneario de Pimentel.

En referencia a los platos típicos que se ofrecen en el balneario de Pimentel, se pudo identificar que la carta es variada, encontramos diversos platos representativos de Lambayeque y que además, gran parte de la gastronomía que se vende y prepara en Pimentel es hecha a base de pescado fresco, éste ingrediente principal es obtenido mediante la pesca artesanal a tempranas horas del día, como también algunos crustáceos, gracias a ello, se elaboran platos como los ceviches, parihuelas y sudados con alto valor nutricional. Identificamos que los potajes típicos de Pimentel son el sudado de Pescado, ceviche, causa, tortilla de raya, chinguirito, y su dulce tradicional “alfñique”; tal y como lo muestran los resultados de la investigación, los visitantes lo reconocen así, como también lo confirman los estudios precedentes a este trabajo investigativo.

En cuanto al desarrollo turístico actual de Pimentel respecto a los servicios consumidos por los visitantes, se determinó que los visitantes encuentran los servicios esenciales de pernoctación que se les brinda, como hospedajes, restaurantes y centros recreativos, así mismo consideran justo el precio de cada producto o servicio adquirido. Además, la municipalidad de Pimentel vela por la seguridad y protección del visitante, mediante los grupos de serenazgo que se encuentran patrullando el balneario de Pimentel, así mismo, en caso de emergencia, se encuentra la posta médica.

VII. Recomendaciones

Recomendamos a la municipalidad de Pimentel, siendo el ente regulador, que fiscalice que estos establecimientos otorguen un servicio inocuo, rigiéndose a estándares de calidad, del mismo modo se debe confirmar que sea un establecimiento formal y de no ser así, incentivar y apoyar para que pase a la formalidad, con la finalidad de brindar una asistencia segura y experiencia agradable al visitante.

Así mismo, recomendamos a los dueños de los establecimientos gastronómicos que instruyan a sus colaboradores en relación al conocimiento básico de insumos y de preparación de los principales platos que se venden en dichos locales. Como también la municipalidad de Pimentel debe organizar diferentes festividades gastronómicas que destaquen los platos típicos de su distrito y de Lambayeque, ya que sabemos el gran deleite que causa en los visitantes promoviendo así, mayor turismo. Así mismo el área de turismo puede tener un plan anual de celebraciones turismo - gastronómicas como concursos, ferias, entre otros, destacando las preparaciones que se han ido conservando en las familias pimenteleñas, dando a conocer al visitante, a través de esto, cuáles son las costumbres e ingredientes de esta región del Perú.

El área de turismo en el ente municipal de Pimentel debe tener un control sobre el arribo de visitantes y el incremento económico que éste genera, así mismo verificar como se invierte este ingreso económico en relación al desarrollo turístico en beneficio del distrito y sus pobladores. Así mismo es fundamental concientizar a los pobladores como empresarios que están dentro del rubro sobre la contribución del turismo al crecimiento económico, buscando esta manera promover y cuidar del destino y sus visitantes.

VIII. Referencias

- Acurio, G., & Masías, J. (2016). *Bitute, el sabor de Lima*. Lima: Latino Publicaciones S.A.
- Amóros , E., Díaz , D., & León, C. (Enero de 2007). *Toma de Decisiones para negocios: Casos Prácticos*. Obtenido de Toma de Decisiones para negocios: Casos Prácticos: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2007a/261/18.htm>
- Arce, W. F. (2015). *Potencialidades turísticas que presenta la gastronomía del distrito de huamachuco, como complemento de la oferta turística*. Obtenido de Potencialidades turísticas que presenta la gastronomía del distrito de huamachuco, como complemento de la oferta turística: <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/4886>
- Avila, N. S. (2016). La gastronomía peruana como resultado de la migración. *Revela, Realidades y Visiones sobre Latinoamérica* , 87.
- Bacilio, S. L. (2017). *La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, del cantón Salinas, año 2017*. Obtenido de La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, del cantón Salinas, año 2017.: <http://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/4122>
- Belmont. (18 de Abril de 1979). *Principios Y Guías éticos para la protección de los sujetos humanos de Investigación biomédica y del comportamiento*. Obtenido de Principios Y Guías éticos para la protección de los sujetos humanos de Investigación biomédica y del comportamiento.: <http://www.bioeticayderecho.ub.edu/archivos/norm/InformeBelmont.pdf>
- Bembibre. (2006). *Gastronomía Ancestral*. Obtenido de Gastronomía Ancestral: <http://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4122/1/UPSE-THT-2017-0003.pdf>
- Benites, O. V. (2012). *Gastronomía e Identidad Nacional/ Peru. Recuperación de su autoestima y desarrollo autosostenido*. Trujillo: deposito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú.
- Bonilla, E., & Rodriguez, P. (2005). *Más allá del dilema de los Métodos*. Bogota: Norma. Bravo,
- L. P. (2013). La entrevista, Recurso Flexible y Dinámico. *La entrevista, Recurso Flexible y Dinámico*, 162-167.
- Brillat-Savarin, J. A. (1825). *Jean Anthelme Brillat Savarin*. TREA.
- Capuñay, M. A. (2013). *Gestión Turística Municipal del distrito de Monsefú y su influencia en el desarrollo Turístico del lugar*. Recuperado el 06 de Septiembre de 2018, de Gestión Turística Municipal del distrito de Monsefú y su influencia en el desarrollo Turístico del lugar.: <http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/8381/DE%20LAMA%20CAPU%C3%91AY%20MARIA%20ALEJANDRA%28FILEminimizer%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Carro, P. (2016). Cuando el olfato marca el gusto y los aromas son un valor añadido en cocina. *HERALDO*.

- Chocano, D. M. (2009). La Comida Nativa en la Amazonía Peruana. *Amazónica Revista de Antropología*.
- Cuvas, M. B. (Junio de 2012). *Factores determinantes del desarrollo Turístico del distrito de Yura*. Obtenido de Factores determinantes del desarrollo Turístico del distrito de Yura: <http://www.eumed.net/rev/turydes/12/mbc2.html>
- De los Santos, F. E. (2017). *La oferta turística como factor que condiciona el desarrollo turístico en la comuna San Pedro*. Obtenido de La oferta turística como factor que condiciona el desarrollo turístico en la comuna San Pedro.: <http://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/4120>
- Falco, I. (3 de Abril de 2018). *Gastronomía peruana se luce en Cumbre Gastroeconómica de Turquía*. Obtenido de Gastronomía peruana se luce en Cumbre Gastroeconómica de Turquía: https://www.promperu.gob.pe/Repos/pdf_novedades/342018164318_924.pdf
- Fundación OMT. Themis. (22 de Septiembre de 2013). *UNWTO Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de UNWTO Organización Mundial del Turismo: <http://themis.unwto.org/es/event/becas-curso-regional-de-la-omt-en-mexico-la-gastronomia-como-herramienta-de-competitividad-tur>
- García Sibina, O. R., & Silva León, C. J. (2016). *Promoción Turística y desarrollo del Turismo en la comunidad de padre Cocha, distrito de Punchana, año 2016*. Obtenido de Promoción Turística y desarrollo del Turismo en la comunidad de padre Cocha, distrito de Punchana, año 2016: <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/171/GARC%C3%8DA-SILVA-1-Trabajo-Promoci%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- González, R. C. (2015). *Impacto del Sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco - 2015*. Obtenido de Impacto del Sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco - 2015.
- Gutiérrez, C. I. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Estado de Mexico: Red Tercer Milenio S.C.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (Abril de 2004). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de Metodología de la Investigación: www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf
- Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2002). *Turismo y Gastronomía*. Turismo y Gastronomía.
- INEI. (2009). *Consumo Per cápita de los principales alimentos 2008-2009*. Obtenido de Consumo Per cápita de los principales alimentos 2008-2009: https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1028/cap03.pdf?fbclid=IwAR1Hf6cF7PTAKDkbPUGQMvpXWFFPAVqaNDd_gdCIVDmG
- Instituto Nacional De Cultura. (2008). *Gastronomía peruana: Singular Expresión de la Identidad Cultural*. *La Gaceta Cultural del Perú*, 36.
- Kinnear, T., & Taylor, J. (1998). *Investigación de Mercados: Un enfoque aplicado*. Obtenido de Investigación de Mercados: Un enfoque aplicado.:

[//investigaciondescriptiva.wordpress.com/referenciasbibliograficas/autores-de-textos/thomas-kinnear-james-taylor/](http://investigaciondescriptiva.wordpress.com/referenciasbibliograficas/autores-de-textos/thomas-kinnear-james-taylor/)

- Laines, K. (2016). *Turismo Gastronómico como aporte al desarrollo turístico del balneario de Ballenita, cantón Santa Elena, provincia Santa Elena, año 2016*. Obtenido de Turismo Gastronómico como aporte al desarrollo turístico del balneario de Ballenita, cantón Santa Elena, provincia Santa Elena, año 2016:
<http://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4131/1/UPSE-THT-2017-0007.pdf>
- Lainez, M. L. (2015). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar, 2015*. Obtenido de La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar, 2015.:
<http://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/2709>
- Long, L. (2004). *Culinary Tourism*. Obtenido de Culinary Tourism :
<http://www.redalyc.org/pdf/881/88160208.pdf>
- López Roldán, P., & Fachelli, S. (Febrero de 2015). *Metodología de la Investigación Social Cuantitativa*. Obtenido de Metodología de la Investigación Social Cuantitativa:
https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2016/163567/metinvsocua_a2016_cap2-3.pdf
- López, Y. M. (14 de Febrero de 2017). *Nivel de satisfacción del visitante en relación a la gastronomía del distrito de Monsefú -Chiclayo, 2013*. Obtenido de Nivel de satisfacción del visitante en relación a la gastronomía del distrito de Monsefú - Chiclayo, 2013:
<http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/182714>
- Marquez, L. Y. (2015). *La Gastronomía del Distrito de Saposoa, provincia del Huagalla- región San Martín para su desarrollo Turístico*. Obtenido de La Gastronomía del Distrito de Saposoa, provincia del Huagalla- región San Martín para su desarrollo Turístico:
<http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/2160/MARQUEZ%20CAMUS%20LUZ%20YESENIA%28FILEminimizer%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Martinez, A. J. (2005). *Una aproximación a la conceptualización del turismo desde la teoría general de sistemas*. Caribe: Universidad del Caribe,
- Medina, I. (10 de Junio de 2016). *Instituto de Investigación Científica*. Obtenido de Instituto de Investigación Científica:
<http://www.ulima.edu.pe/instituto-de-investigacion-cientifica/noticias/un-bocado-critico-de-la-gastronomia-peruana>
- Meler, & Cerovic. (2003). *Tourism in India*. Zenon Academic Publishing.
- MINCETUR. (25 de 09 de 2008). *Lineamientos para el desarrollo del turismo rural comunitario en el Perú. Lima. Perú*. Obtenido de Lineamientos para el desarrollo del turismo rural comunitario en el Perú. Lima. Perú:
<http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/171/GARC%20C3%8DA-SILVA-1-Trabajo-Promoci%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Montecinos , A. (11 de Octubre de 2017). *CEGAHO BLOG Centro Empresarial y Gastronómico Hotelero*. Obtenido de CEGAHO BLOG Centro Empresarial y Gastronómico Hotelero:
<https://cegaho.wordpress.com/2017/10/11/definicion-de-gastronomia-y-turismo-gastronomico/>

- Muñoz, T. G. (Marzo de 2013). *El cuestionario como instrumento de Investigación/ Evaluación*. Obtenido de El cuestionario como instrumento de Investigación/ Evaluación : http://www.univsantana.com/sociologia/El_Cuestionario.pdf
- Núñez, E. M., & Uriarte, H. J. (15 de febrero de 2017). *Conservación de la gastronomía tradicional para diversificar la oferta turística en el distrito de Túcume – 2013*. Obtenido de Conservación de la gastronomía tradicional para diversificar la oferta turística en el distrito de Túcume – 2013: <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/182728>
- OMT. (1995). *El Desarrollo Turístico, dimensiones y alcances*. Obtenido de El Desarrollo Turístico, dimensiones y alcances.: <http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/ega18/Geografiasocioeconomica/Geografiaturistica/17.pdf>
- Pearce, D. (1991). *Desarrollo turístico: su planificación y ubicación geográficas*. Trillas.
- PROMPERÚ. (2016). *Sobre Perú*. Obtenido de Sobre Perú: <https://www.peru.travel/es-es/sobre-peru/identidad-peruana/turismo.aspx>
- Quimí, L. B. (23 de Mayo de 2018). *La gastronomía, alternativa de crecimiento turístico en la zona del rompeolas de la comuna Palmar provincia de Santa Elena, año 2017*. Obtenido de La gastronomía, alternativa de crecimiento turístico en la zona del rompeolas de la comuna Palmar provincia de Santa Elena, año 2017: <http://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/4357>
- Rendon, S. L. (2016). *Estudio del Patrimonio Gastronómico y su aporte al desarrollo turístico del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo*. Obtenido de Estudio del Patrimonio Gastronómico y su aporte al desarrollo turístico del Cantón San Francisco de Pueblo Viejo: <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/49000/1885/1/E-UTB-FCJSE-HTURIS-000010.pdf>
- Reyes, P. M. (2016). *Atributos de la Gastronomía Tradicional del Pueblo de Moche para el desarrollo del Turismo Gastronómico*. Obtenido de Atributos de la Gastronomía Tradicional del Pueblo de Moche para el desarrollo del Turismo Gastronómico: <http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/8389/REYES%20ARANDA%20PATRICIA%20MARIELA%28FILEminimizer%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Rubio, M. M. (2014). *Cualidades de la Gastronomía ferreñafana para su inclusión en el actual circuito Turístico Sican- Lambayeque y contribuir a mejorar la oferta turística Regional*. Obtenido de Cualidades de la Gastronomía ferreñafana para su inclusión en el actual circuito Turístico Sican- Lambayeque y contribuir a mejorar la oferta turística Regional: <http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/5705/Rubio%20Damian%20Massel%20Morena%20Jasely%28FILEminimizer%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Sanchez, Lopez, & Guzman . (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio*, 575-584.
- Sánchez, R. A. (Enero de 2015). *Inventario de los principales platos típicos de los distritos de Puerto Eten, Monsefú y Pimentel en el 2014*. Obtenido de Inventario de los principales

- platos típicos de los distritos de Puerto Eten, Monsefú y Pimentel en el 2014:
http://repositorio.umb.edu.pe/bitstream/UMB/34/1/S%C3%A1nchez_Rosita.pdf
- Seminario, L. A. (2014). *Gastronomía del pueblo de otuzco como recurso turístico potencial complementario para la práctica del turismo cultural*. Obtenido de Gastronomía del pueblo de otuzco como recurso turístico potencial complementario para la práctica del turismo cultural: <http://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/2487>
- Shulte, S. (2003). *Guía conceptual y metodológica para el desarrollo y planificación del sector turismo*. Santiago de Chile: Publicación de las Naciones Unidas.
- Tikkanen, I. (2007). *La jerarquía de Maslow y el turismo alimentario en Finlandia: cinco casos*. Finlandia: Emerald Group Publishing Limited.
- Torrealva, D. M. (2018). *La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017*. Obtenido de La gastronomía tradicional en la provincia de Trujillo para el desarrollo de rutas culinarias en el año 2017: <http://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/217216>
- Valderrama, M. (2009). *El Boom de la cocina Peruana*. Obtenido de El Boom de la cocina Peruana:
http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08_Valderrama.pdf
- Valderrama, M. (2013). *El reino del Loche, Los singulares sabores de la comida Lambayecana*.
- Vargas, Z. C. (2009). La Investigación Aplicada: una forma de conocer las realidades con evidencia Científica. *UAEM Sistema de Información Científica*, 155-165.
- Vera, & Lauer. (2006). *la Revolución Gastronómica*. Lima: Deposito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N°2006-10070.
- Vera, D. (diciembre de 2017). La gastronomía Peruana: Una diversidad de sabores con muchos años de Historia. *PISAC IN*. Obtenido de La Gastronomía Peruana: Una Diversidad de sabores con muchos años de historia.
- Viñals. (2002). *Factores determinantes del desarrollo turístico del distrito de Yura*. Obtenido de Factores determinantes del desarrollo turístico del distrito de Yura : <http://www.eumed.net/re/v/turydes/12/mbc2.html>
- Vogeler, C. (24 de Septiembre de 2017). *UNWTO Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de UNWTO Organización Mundial del Turismo: <http://www2.unwto.org/es/search/node/Gastronomía%20EN%20EL%20TURISMO%20>
- Zizek, M. (02 de Noviembre de 2016). *Diez comidas típicas de Lambayeque*. Obtenido de Diez comidas típicas de Lambayeque: <https://www.aboutespanol.com/diez-comidas-tipicas-de-lambayeque-1190605>

IX. Anexos

Anexo 1: Encuesta

ENCUESTA:



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
Escuela de Administración Hotelera y de Servicios Turísticos

OBJETIVO:

Analizar la gastronomía como aporte al desarrollo turístico en el balneario de Pimentel..

INSTRUCCIONES:

Lea detenidamente las preguntas, y marque con equis dentro del paréntesis (X), la respuesta que usted considere conveniente que responda al criterio que mejor expresa su conocimiento, recordación y participación al respecto:

DATOS DEL PARTICIPANTE:

Sexo: () F. () M.

Edad: _____.

1. ¿Cuál es el motivo principal de su visita a balneario de Pimentel?

- () Turismo de Playas.
- () Gastronomía.
- () Conocer la cultura.
- () Visita a algún familiar.
- () Salud.

3. ¿Se encuentra satisfecho con la diversidad de platos en Pimentel?

- () Muy satisfecho.
- () Satisfecho.
- () Regular.
- () Insatisfecho.
- () Muy insatisfecho.

2. ¿Qué plato de nuestra gastronomía ha consumido en Pimentel?

- () Sudado de pescado.
- () Ceviche.
- () Parihuela.
- () Tortilla de Raya.
- () Causa.
- () Ninguno

4. ¿Qué factor influyó su decisión de comer en Pimentel:

- () Localización.
- () Servicio.
- () La variedad de platos.
- () Ambiente.
- () Precio.

5. ¿Cuál de los siguientes platos que se venden en Pimentel, cree usted que posee más propiedades nutricionales?
- () Ceviche.
 () Cabrito.
 () Sudado de Pescado.
 () Espesado
 () Causa
6. ¿Considera usted que la gastronomía que se prepara y vende en Pimentel guarda relación con su cultura?
- () Siempre.
 () Casi siempre.
 () A veces.
 () Casi nunca.
 () Nunca.
7. Cree usted que los Pimenteleños se sienten identificados con la gastronomía que se vende en Pimentel?
- () Siempre
 () Casi siempre
 () A veces
 () Casi nunca
 () Nunca
8. ¿Conoce usted la historia de alguno de los platos mencionados a continuación?
- () Ceviche.
 () Chinguirito.
 () Espesado.
 () Cabrito.
 () Causa
9. ¿Qué le pareció la gastronomía en Pimentel?
- () Muy agradable
 () Agradable
 () Regular
 () Desagradable
 () Muy desagradable
10. ¿Ha pernoctado alguna vez en Pimentel?
- () Siempre
 () Casi siempre
 () a veces
 () Casi nunca
 () Nunca
11. ¿Durante su pernoctación ha consumido en un restaurante de la zona?
- () Siempre.
 () Casi siempre.
 () A veces
 () Casi Nunca.
 () Nunca
12. ¿ha sido fácil para usted encontrar un hospedaje dentro del distrito de Pimentel?
- () Fácil
 () Muy fácil.
 () Regular
 () Muy difícil
 () Difícil
13. Durante su estadía en Pimentel ¿Cuál de los siguientes lugares visitó?
- () Zoológico de Avestruces.
 () Casa Museo José Abelardo Quiñones.
 () Muelle de Pimentel.
 () La casona.
 () Los caballitos.
14. ¿Compraría recuerdos artesanales que representen al balneario de Pimentel?
- () Siempre
 () Casi siempre
 () A veces
 () Casi nunca
 () Nunca
15. ¿Cómo calificaría su visita a Pimentel?
- () Muy agradable
 () Agradable
 () Regular
 () Desagradable
 () Muy desagradable

Anexo 2: Guía de preguntas

Objetivo: Identificar los criterios cognitivos frente a la gastronomía por parte de los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas de Pimentel.

Nombre: _____

Puesto: _____

1. ¿Qué tradiciones gastronómicas se utilizan en la preparación de los platos ofrecidos en los restaurantes de Pimentel?
2. ¿Cuáles son los principales platos que ustedes ofrecen cuando hay festividades en la zona?
3. ¿Conoce usted los beneficios de los ingredientes con los que se prepara los principales platos?
4. ¿Tiene conocimiento del lugar en donde se extraen o cosechan los ingredientes con los que se preparan los potajes que vende?

Anexo 4: Validación de Encuesta – Profesor Miguel Ángel Gonzales Otoyá



INFORME DE OPINION DE EXPERTOS INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES

Nombre y apellido del profesional experto: MIGUEL ANGEL GONZALES-OTOYA ARRESE

Cargo o institucion donde labora: DOCENTE TIEMPO PARCIAL

Investigador (a): Wandy Florella Tesen Asanza

II. ASPECTO DE VALIDACION

CRITERIO	INDICADOR	DEFICIENTE					REGULAR			BUENO				EXELENTE				
		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
CLARIDAD	Los item estan redactados de manera clara.																X	
VOCABULARIO	El lenguaje es apropiado para el encuestado.																	X
OBJETIVIDAD	Esta expresado en indicadores precisos y claros.																X	
ORGANIZACION	Los item tiene una secuencia logica.																X	
INTENCIONALIDAD	Evalúa el nivel de conocimiento de los encuestados en relacion de las variables.													X				
COHERENCIA	Existe coherencia entre avariable e indicador.																X	
METODOLOGIA	El instrumento responde al proposito de la investigación.																	X

III. SUGERENCIAS: (realizar todas las observaciones, criticas o recomendaciones que considere oportuna para mejorar el cuestionario)

IV. _____

V. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: _____

VI. PROMEDIO DE VALIDACIÓN: 18

Figura 1: Validación de encuesta- Miguel Ángel Gonzales Otoyá.

Anexo 5: Validación de Encuesta – Profesor Roberto Armando Núñez Salinas



INFORME DE OPINION DE EXPERTOS INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES

Nombre y apellido del profesional experto: ROBERTO ARMANDO NÚÑEZ SALINAS

Cargo o institucion donde labora: UNIVERSIDAD CATOLICA SANTO TORIBIO MOGROVEJO

Investigador (a): _____

II. ASPECTO DE VALIDACION

CRITERIO	INDICADOR	DEFICIENTE					REGULAR			BUENO				EXELENTE				
		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
CLARIDAD	Los item estan redactados de manera clara.													X				
VOCABULARIO	El lenguaje es apropiado para el encuestado.													X				
OBJETIVIDAD	Esta expresado en indicadores precisos y claros.														X			
ORGANIZACION	Los item tiene una secuencia logica.													X				
INTENCIONALIDAD	Evalúa el nivel de conocimiento de los encuestados en relacion de las variables.												X					
COHERENCIA	Existe coherencia entre avariable e indicador.													X				
METODOLOGIA	El instrumento responde al proposito de la investigación.													X				

III. SUGERENCIAS: (realizar todas las observaciones, criticas o recomendaciones que considere oportuna para mejorar el cuestionario)


IV. _____

V. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: _____

VI. PROMEDIO DE VALIDACIÓN: 15.14

Figura 2: Validación de Encuesta – Profesor Roberto Armando Núñez Salinas

Anexo 6: Validación de Encuesta – Profesora Shirley Mantilla Gallardo


INFORME DE OPINION DE EXPERTOS INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES

Nombre y apellido del profesional experto: Shirley Mantilla Gallardo

Cargo o institución donde labora: Docente - USAT

Investigador (a): Jesus Arango, Wendy Escobedo

II. ASPECTO DE VALIDACION

CRITERIO	INDICADOR	DEFICIENTE					REGULAR			BUENO			EXLENTE				
		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
• CLARIDAD	Los ítem están redactados de manera clara											X					
VOCABULARIO	El lenguaje es apropiado para el encuestado													X			
• OBJETIVIDAD	Esta expresado en indicadores precisos y claros												X				
ORGANIZACION	Los ítem tiene una secuencia lógica												X				
INTENCIONALIDAD	Evalúa el nivel de conocimiento de los encuestados en relación de las variables													X			
• COHERENCIA	Existe coherencia entre a variable e indicador											X					
METODOLOGIA	El instrumento responde al propósito de la investigación													X			

III. SUGERENCIAS: (realizar todas las observaciones, críticas o recomendaciones que considere oportuna para mejorar el cuestionario)

IV. Quitar los ítems 13 que está incluido en la 14.
Agregar algunos ítem de respuesta x p: 15 (Cambiarlos con los indicadores)

V. **OPINION DE APLICABILIDAD:**
Cambiar en los indicadores y la opción a simular y rasde

VI. **PROMEDIO DE VALIDACION:** 15

Figura 3: Validación de Encuesta – Profesora Shirley Mantilla Gallardo

Anexo 7: Cuadro comparativo de la población tomada para el estudio.Tabla 19: *Arribos nacionales y extranjeros al distrito de Pimentel del año 2017*

MES	AÑO 2017		TOTAL
	NACIONAL	EXTRANJERO	
ENERO	1,103	18	1,121
FEBRERO	993	17	1,010
MARZO	1,195	15	1,210
ABRIL	1,175	15	1,190
MAYO	1,169	35	1,204
JUNIO	1,059	45	1,104
JULIO	1,132	27	1,159
AGOSTO	1,298	67	1,365
SETIEMBRE	1,336	61	1,397
OCTUBRE	1,276	51	1,327
NOVIEMBRE	1,305	44	1,349
DICIEMBRE	1,182	88	1,270
TOTAL	14,223	483	14,706

Fuente: Mincetur

De acuerdo a la encuesta mensual de turismo de hospedajes, en el año 2017 el distrito de Pimentel registro un total de 14, 706 huéspedes. De los cuales 14,223 fueron nacionales y 483 extranjeros.