



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y EDUCACIÓN  
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y  
GASTRONOMÍA**

**TESIS**

**LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y SU RELACIÓN EN EL  
TURISMO GASTRONÓMICO EN TIEMPOS DE CUARENTENA EN  
LIMA METROPOLITANA, 2020.**

**PRESENTADO POR:**

**BACH. ANTHONY RICHARD ROMERO MAYTA**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN  
TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

**ASESOR:**

**DR. RONALD JESÚS ALARCÓN ANCO**

**LIMA - PERÚ**

**2021**

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesis a mis padres y hermanos, por brindarme su apoyo en toda mi carrera profesional

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mis docentes de la Escuela Profesional de Turismo Gastronomía y Hotelería y a mis asesores de Tesis para lograr este reto de ser Profesional.

## **RECONOCIMIENTO**

Un reconocimiento especial a la Universidad  
Alas peruanas por formarme en esta hermosa  
Carrera

## ÍNDICE

CARATULA .....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
RECONOCIMIENTO .....	iv
ÍNDICE .....	v
RESUMEN .....	viii
ABSTRACT .....	ix
INTRODUCCIÓN .....	x
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	11
1.1. Descripción de la Realidad Problemática.....	11
1.2. Delimitación de la investigación .....	11
1.2.1. Delimitación espacial.....	11
1.2.2. Delimitación social.....	12
1.2.3. Delimitación temporal .....	12
1.2.4. Delimitación conceptual.....	12
1.3. Problema de la investigación .....	12
1.3.1. Problema principal.....	12
1.3.2. Problemas específicos .....	12
1.4. Objetivos de la Investigación: .....	13
1.4.1. Objetivo General.....	13
1.4.2. Objetivos Específicos .....	13
1.5. Justificación e importancia y limitaciones de la Investigación: .....	13
1.5.1. Justificación.....	13
1.5.2. Importancia.....	14
1.6. Factibilidad de la investigación .....	14
1.7. Limitaciones del estudio.....	14
2. CAPÍTULO II:.....	15
EL MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	15
2.1. Antecedentes del Problema .....	15

2.1.1.	Antecedentes Internacionales .....	15
2.1.2.	Antecedentes Nacionales .....	17
2.2.	Bases Teóricas o científicas .....	20
2.2.1.	Gestión administrativa .....	20
2.2.2.	Turismo gastronómico .....	24
2.3.	Definición de términos Básicos: .....	27
3.	CAPÍTULO III:.....	29
	HIPÓTESIS Y VARIABLES.....	29
3.1.	Hipótesis general .....	29
3.2.	Hipótesis Específicos .....	29
3.3.	Definición conceptual y operacional de las variables .....	30
3.3.1.	Gestión administrativa .....	30
3.3.2.	Turismo gastronómico .....	30
3.4.	Operacionalización de las variables.....	31
4.	CAPÍTULO IV: .....	32
	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	32
4.1.	Enfoque, tipo y nivel de Investigación .....	32
4.1.1.	Enfoque de investigación .....	32
4.1.2.	Tipo de Investigación.....	32
4.1.3.	Nivel de Investigación.....	32
4.2.	Diseño y Método de la Investigación.....	32
4.2.1.	Método de Investigación.....	32
4.2.2.	Diseño de Investigación: .....	33
4.3.	Población y muestra de la investigación .....	33
4.3.1.	Población.....	33
4.3.2.	Muestra .....	33
4.4.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	33
4.4.1.	Técnicas .....	33
4.4.2.	Instrumentos.....	34
4.5.	Validez y confiabilidad.....	34
4.6.	Procesamiento y análisis de datos.....	35
4.6.1.	Estadística Descriptiva .....	35
4.6.2.	Estadística inferencial.....	35
4.7.	Ética de la Investigación .....	36

5. CAPÍTULO V .....	37
LOS RESULTADOS.....	37
5.1. Descripción de la experiencia .....	37
5.2. Presentación de resultados.....	37
5.2.1. La estadística descriptiva .....	37
5.2.1. La estadística inferencial .....	48
6. CAPITULO VI .....	60
LA DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS .....	60
6.1. Las Discusión.....	60
CONCLUSIONES .....	62
RECOMENDACIONES .....	63
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS .....	65
ANEXOS .....	68
Anexo 1: Matriz de consistencia.....	69
Anexo 2 Instrumento de recolección de datos organizado en variables, dimensiones e indicadores.....	70
Anexo 3 Validación de Instrumentos.....	73
Anexo 4 Consentimiento informado .....	80
Anexo 5 Autenticidad de la Tesis .....	81

## RESUMEN

La presente tesis tiene como objetivo general demostrar la relación de la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. El diseño es no experimental con un nivel correlación y el tipo básica descriptiva.

La investigación es de enfoque cuantitativo. La población de estudio fue de 120 Gerentes de Restaurantes turísticos en Lima Metropolitana, con una muestra de 92 gerentes, y para la recolección de datos de la variable de la gestión administrativa se aplicó la técnica de la encuesta y de instrumento un cuestionario con una escala politómica y su confiabilidad de 95% ( $r=0,95$ ) se aplicó la prueba de Coeficiente de confiabilidad de alfa de Conbrach, que indica una confiabilidad significativa, y para la variable turismo gastronómico se aplicó la técnica de la encuesta con un cuestionario con escala politómica con una confiabilidad de 95% ( $r=0,95$ ) se aplicó la prueba de Coeficiente de confiabilidad de Alfa de Conbrach, que indica una confiabilidad significativa, las pruebas fueron aplicados a una muestra de 92 gerentes de restaurantes Turísticos de Lima. Y la validez de los instrumentos la brindaron dos temáticos y un metodólogo quienes coinciden en determinar que es aplicable los instrumentos, para medir el desarrollo de la gestión de la administración en el turismo gastronómico en los restaurantes turístico de Lima Metropolitana. Para el proceso de los datos se aplicó el estadístico de Rho de Spearman.

Los resultados obtenidos después del procesamiento y análisis de los datos nos indican que: La gestión administrativa se relaciona significativamente en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. Lo cual se demuestra con la prueba de Rho de Spearman.  $0.00$  ( $p\text{-valor} = .000 < .05$ ).

**Palabras Clave:** La planificación; La organización; La dirección El control; Tradición y preparación; Innovación y fusión; Tradición y preparación; Innovación y fusión



## **ABSTRACT**

The general objective of this thesis is to demonstrate the relationship of administrative management in gastronomic tourism in times of quarantine in Metropolitan Lima, 2020. The design is non-experimental with a correlation level and the basic descriptive type.

The research is quantitative in focus. The study population was 120 Tourist Restaurant Managers in Metropolitan Lima, with a sample of 92 managers, and for the data collection of the administrative management variable, the survey technique was applied and a questionnaire with a scale was applied. polytomic and its reliability of 95% ( $r = 0.95$ ), the Conbrach alpha reliability coefficient test was applied, which indicates significant reliability, and for the gastronomic tourism variable, the survey technique was applied with a questionnaire with Polytomous scale with a reliability of 95% ( $r = 0.95$ ), the Conbrach Alpha reliability coefficient test was applied, which indicates a significant reliability, the tests were applied to a sample of 92 managers of tourist restaurants in Lima. And the validity of the instruments was provided by two subjects and a methodologist who coincide in determining that the instruments are applicable, to measure the development of administration management in gastronomic tourism in tourist restaurants in Metropolitan Lima. For data processing, the Spearman Rho statistic was applied.

The results obtained after data processing and analysis indicate that: Administrative management is significantly related to gastronomic tourism in times of quarantine in Metropolitan Lima, 2020. This is demonstrated with the Spearman Rho test. 0.00 ( $p\text{-value} = .000 < .05$ ).

**Keywords:** Planning; The organization; Management Control; Tradition and preparation; Innovation and fusion; Tradition and preparation; Innovation and fusion

## INTRODUCCIÓN

La investigación, titulado. La gestión administrativa y su relación en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. Cumplimos con los procedimientos y reglas de la Universidad y Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (Sunedu), para optar el grado de licenciado (a) en Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Este proyecto de investigación permitirá demostrar la relación de la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

Durante la cuarentena la mayoría de establecimientos turísticos y de preferencia el gastronómico ha sido afectado, tal es el caso que mucho de ellos terminaron quebrando y reinventándose en otro tipo de servicio, la Idea de la tesis es rescatar, y crear planes administrativos y gestionar nuevas modalidades de hacer empresa gastronómica, es una responsabilidad reactivarse, pero con nuevas acciones administrativas que sea sostenibles y sustentables prospectivamente.

Esto nos permitió sacar conclusiones y sugerencias para encontrar la explicación de ambas variables a nivel del plan no experimental porque no se realizará manipulación de las variables a evaluar.

La información se estructuró en cinco capítulos, teniendo en cuenta el esquema de investigación propuesto por la universidad. En el capítulo I: Planteamiento del problema; En el capítulo II: El marco teórico; El Capítulo III: Las hipótesis y Variables. Capítulo IV: La metodología de la investigación; y el capítulo V: Los resultados; y en al Capítulo VI: La discusión de resultados, y finalmente los anexos y las referencias bibliográficas.

## **CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

### **1.1. Descripción de la Realidad Problemática.**

A nivel internacional, según Cava (2016) Colombia cuenta con una amplia variedad de alimentos y sus preparaciones gastronómicas, debido a la variedad de productos que se dan en las regiones. Y eso, sumado a las tradiciones provinciales y los 48 eventos gastronómicos que se realizan a nivel nacional, representa un potencial para el desarrollo del turismo gastronómico.

A nivel nacional, según López (2018) Perú es visto como un excelente destino gastronómico a nivel internacional debido a la mezcla de antiguas tradiciones culinarias peruanas. La cocina peruana se basa en la biodiversidad y la cultura peruana derretida, recetas de generaciones que han evolucionado a lo largo de los años, se han convertido en un valor estándar para muchos turistas y atractivos culturales.

El 82% de los vacacionistas extranjeros consideran al Perú como un destino gastronómico y valoran la comida tradicional peruana. Según expertos peruanos y españoles, la gastronomía peruana es mejor para las siguientes áreas: Fusión: El resultado de mezclar diferentes culturas, aportando diferentes productos y métodos, diversidad climática: ventaja competitiva por la potencia de una amplia variedad de productos, nuevos sabores: La diversidad permite al turista encontrar nuevos sabores, productos y tejidos y fuente de conocimiento: Clase de cocina y rutina.

A nivel local, requiere hacer este tipo de investigaciones el cual nos permita evaluar y conocer la relación de la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana.

### **1.2. Delimitación de la investigación**

#### **1.2.1. Delimitación espacial**

El proyecto de investigación se desarrolló en los restaurantes turísticos de Lima.

### **1.2.2. Delimitación social**

El proyecto de investigación se aplicó a los gerentes de restaurantes turísticos de Lima.

### **1.2.3. Delimitación temporal**

El proyecto de investigación se desarrolló en el año 2020.

### **1.2.4. Delimitación conceptual**

La investigación se basó en conceptos, con características científicas, como también apreciaciones sustentadas y/o mencionadas en el marco teórico y variables.

#### **Gestión administrativa**

Es aquella que se refiere al desarrollo del proceso de gestión, desde las funciones esenciales que intervienen: planificar y organizar la estructura organizativa, así como definir puestos dentro de la empresa, además de la dirección y control en cada actividad. Amador (2003)

#### **Turismo gastronómico**

Es el movimiento de visitantes, tanto turistas como senderistas, con el motivo principal es la gastronomía, y con técnicas afines que surgen de un pequeño cambio de lugar para quedarse hacia un restaurante donde se puede degustar un plato. Oliveira (2008)

## **1.3. Problema de la investigación**

### **1.3.1. Problema principal**

- ¿De qué manera se relaciona la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020?

### **1.3.2. Problemas específicos**

- ¿De qué manera se relaciona la planificación administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020?
- ¿De qué manera se relaciona la organización administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020?
- ¿De qué manera se relaciona la dirección administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020?

- ¿De qué manera se relaciona el control administrativo en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020?

#### **1.4. Objetivos de la Investigación:**

##### **1.4.1. Objetivo General**

- Demostrar la relación de la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

##### **1.4.2. Objetivos Específicos**

- Identificar la relación de la planificación administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- Determinar la relación de la organización administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- Demostrar la relación de la dirección administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- Aplicar la relación del control administrativo en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

#### **1.5. Justificación e importancia y limitaciones de la Investigación:**

##### **1.5.1. Justificación**

Este trabajo de investigación es importante porque proporcionará información sobre las agencias turísticas de Lima metropolitana.

**Aporte Teórico:** Esta investigación nos permitirá tener datos reales sobre la gestión administrativa y el turismo gastronómico.

**Aporte Metodológico:** En esta investigación se demostrar la relación de la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana.

**Aporte Práctico:** Esta investigación se basa en realizar la explicación de ambas variables de estudio.

**Aporte Social:** El siguiente proyecto de investigación pretende determinar la relación de la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana.

### **1.5.2. Importancia**

Lo más importante podría ser la fidelidad y veracidad de los datos, ya que es un trabajo con un componente subjetivo muy importante que debe tener la tesis. Ávila (2001)

Este proyecto de tesis tendrá como objetivo determinar la relación de la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana.

### **1.6. Factibilidad de la investigación**

Hernández, et al. (2010) Menciona que la factibilidad es la posibilidad de tener que trabajar, principalmente, en capacidad, logística y orígenes para continuar el estudio. Analizando tres aspectos importantes: Lo que se puede hacer en funcionamiento, se puede hacer técnicamente y se puede hacer económicamente.

Por lo tanto este proyecto de investigación será factible en su totalidad, puesto que se tiene acceso a las agencias turísticas de Lima Metropolitana.

### **1.7. Limitaciones del estudio**

Ávila (2001, p. 87) menciona que las limitaciones vienen a formar factores ajenos al grupo de investigadores que se convierten en barreras que luego surgen durante el curso del estudio y están fuera del control del investigador.

Las limitaciones que aparecen en el desarrollo de este trabajo son las siguientes:

Hora: completar la encuesta en una fecha determinada.

El costo: limitaciones de personas, recursos, bienes raíces, etc. con los que tiene que trabajar. Representa el presupuesto del proyecto.

De tal manera, este proyecto de investigación no presentará limitaciones para su ejecución.

## **CAPÍTULO II: EL MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

### **2.1. Antecedentes del Problema**

#### **2.1.1. Antecedentes Internacionales**

**Cabezas** (2019) desarrolló la tesis llamada: Potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en territorio ciudad Esmeraldas – Tachina – Tabiazo, para poder obtener el grado de Licenciados, el estudio fue de tipo descriptivo, en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

El objetivo fue analizar las potencialidades de la gastronomía para la implementación de una ruta turística en el territorio: ciudad de Esmeraldas - Tachina – Tabiazo y se concluyó que el elemento más positivo dentro del proceso productivo - la agricultura en entrada y mezcla utilizada en la preparación de platos típicos y el proceso de elaboración - probándolos; además de contar con una infraestructura adecuada permitiendo planificar una ruta turística gastronómica. Estas consecuencias conducen a concluir que se dispone de suficiente potencial para planificar e implementar una ruta turismo gastronómico recorriendo los territorios de la localidad de Esmeraldas, la parroquia Tachina y Tabiazo.

**Ramos y Galvis** (2017) desarrollaron la tesis llamada: Turismo gastronómico: una nueva experiencia en Santander, para obtener el grado de Licenciados, el estudio fue de tipo cuantitativo, en la Universidad Externado de Colombia.

El objetivo fue reconocer y apreciar las tradiciones gastronómicas de la región de Santander y se concluyó que el método elegido para el estudio fue eficaz para adherirse a propósitos sugeridos; y métodos propuestos específicos permitidos para desarrollar cada uno de cada paso necesario para lograr la construcción de la propuesta ruta gastronómica.

**Tustón** (2017) desarrolló la tesis llamada: Perfil del turista aficionado a la gastronomía caso de estudio Cantón Patate, para obtener el grado de Licenciados, el estudio fue de tipo explicativo, descriptivo, exploratorio, en la Universidad Técnica de Ambato – Ecuador.

El objetivo fue desarrollar el perfil del visitante aficionado a la gastronomía en el cantón Patate y se concluyó que existe un mayor porcentaje de turistas nacionales y una edad promedio de 25 a 35 años, muestra que los turistas de diferentes provincias del Ecuador son la principal razón por la que vienen turistas gastronomía; las personas que contribuyen al desarrollo de actividad turística. Posteriormente se realiza el análisis de las variables analizadas, continúa analizando las estadísticas de los datos obtenidos, capaz de hacer así las conclusiones y recomendaciones necesarias.

**Flores** (2017) desarrolló la tesis llamada: Diseño de una política pública local, a través del turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo económico de las comunidades rurales del municipio de la paz, B.C.S. caso práctico: San Bartolo B.C.S., para obtener el grado de Magister, el estudio fue de tipo descriptivo, en la Universidad Autónoma de Baja California Sur.

El objetivo fue realizar una propuesta de política pública local de turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo económico de las comunidades rurales del Municipio de La Paz, Baja California Sur, México y se concluyó que La variable denominada "Vistas locales" se considera asociada a dueño de restaurante con elementos socioeconómicos como: comercio y servicios, salud, educación, empleo y vivienda; mostrando un valor medio de 3,57 sobre un total 5, que se considera una connotación media; Esto demuestra que el restaurador es encontrar en la comunidad, pero esta visión puede deberse al hecho de que no existe pregunta. Para ello, la oferta engloba plenamente la necesidad, entonces no hay satisfacción.



**Romero-Corral** (2018) desarrolló la tesis llamada: La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario en el Centro Histórico de Quito, para obtener el grado de Licenciado, el estudio fue de tipo descriptivo, en la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

El objetivo fue abordar la gastronomía del centro histórico de la ciudad de Quito como un atractivo turístico primario, y se concluyó que las principales características que permiten prosperar el turismo gastronómico en el centro de esta ciudad, presentan una tendencia que ahora tiene que ver con la cultura, la historia y conocimientos y sabores tradicionales que valoran la diversidad, la preparación y la oferta de aspectos gastronómicos de la dinámica nutricional en su vida diaria. La creación de una ruta gastronómica muestra las múltiples ofertas que permiten la consolidación de la cocina quiteña en este Centro Histórico como gran atractivo turístico. Para ello, se realizó una encuesta a 100 personas, junto con preguntas abiertas, cerradas y de opinión utilizando Diseño Explicativo Secuencial (DEXPLIS). Se concluye que el turismo gastronómico es una herramienta para descubrir el patrimonio material y no lugar material.

### **2.1.2. Antecedentes Nacionales**

**Jiménez y Muñoz** (2018) desarrolló la tesis llamada: Propuesta de una ruta gastronómica, en los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque, 2018, para obtener el grado de Licenciados, el estudio fue de tipo descriptivo, en la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.

El objetivo fue proponer una ruta gastronómica en los principales restaurantes de la ciudad y se concluyó que en consonancia con el análisis realizado en la planta turística a través de las fichas de inventario de los recursos turísticos, obtenidos del mincetur, se pueden ver en la localidad de Lambayeque cuenta con los servicios básicos y

necesarios para recibir huéspedes también recursos turísticos, como museos, restaurantes, descanso, vías de comunicación y transporte.

**Noriega** (2019) desarrolló la tesis llamada: Aporte para el desarrollo del turismo gastronómico sostenible en base al recurso Microalga *Dunaliella Salina* de la laguna de las salinas del distrito de Huacho, provincia de Huaura. Región Lima. 2018, para obtener el grado de Doctor, el estudio fue de tipo descriptivo, en la Universidad San Martín de Porres.

El objetivo fue determinar de qué manera la disponibilidad de recursos turísticos puede potencializar el desarrollo del distrito de Huacho (Huaura, Región Lima) y convertirlo en un destino turístico y se concluyó que permiten demostrar que esto es posible desarrollo continuo del turismo de Huacho a través del circuito especialistas, rutas culturales y / o práctica de turismo gastronómico basado en Orígenes locales, especialmente laguna Las Salinas y microalgas sobre el objeto estudiado en esta investigación. Comprobamos la contribución nutricional (*Dunaliella salina*) y lo comparamos con otros alimentos y sugerimos como va a consumir.

**Garcia** (2020) desarrolló la tesis llamada: Proyecto “propiedad intelectual y turismo gastronómico en el Perú y otros países en desarrollo: fomento del desarrollo del turismo gastronómico a través de la propiedad intelectual”, para obtener el grado de Licenciado, el estudio fue de tipo exploratorio.

EL objetivo fue identificar y catalogar tradiciones culinarias del Perú y se concluyó que pueden ser trabajados en la identificación de productos con diferentes usos de propiedad intelectual, lo que les permite rastrear y comunicarse de manera efectiva en el mercado nacional y extranjeros, trabajando también en su establecimiento y, por tanto, en gastronomía.

**Villegas** (2019) desarrolló la tesis llamada: Gestión administrativa de la municipalidad provincial de Anta departamento de Cusco, 2019, para obtener el grado de Licenciado, el estudio fue de tipo, en la Universidad Andina del Cusco.

El objetivo fue describir la gestión administrativa en la Municipalidad Provincial de Anta, en el periodo 2019 y se concluyó que la variable tiene un promedio de 2.66, así que preste atención a propósito general de la investigación realizada, se concluyó que era "regular"; en esa línea, parece que esto se debe al análisis de los resultados obtenidos la escala direccional da el promedio más bajo (2,48) y está en el nivel no es bueno, cabe señalar que este tamaño contiene la mejor debilidad para la variable, después de todo, es la medida de la restricción en promedio obtenido (2.64) se ubica en el nivel regular, por otro lado la escala de planificación se puede ver en el nivel habitual y finalmente el tamaño de la organización en su promedio (2.8) está en el nivel normal. Por tanto, las dimensiones tienen inconvenientes, donde en cambio, se convierten en vulnerabilidades para las variables, muestra deficiencias más notables en la dirección de la dirección, debido al hecho de que compromiso de los empleados; Asimismo, también hay deficiencias control, porque se alcanzan los mínimos aceptables colegas en el desempeño de sus tareas y funciones; por otro lado, el organizaciones tienen documentos formalmente incorrectos sobre gestión anterior y que no se ajusta a la realidad de la organización y al final, los planes no son conocidos por todas las partes interesadas y por esta razón, es necesario adoptar tanto pasos como acciones por igual y medidas a evitar.

**Gómez y Vilchez** (2017) desarrolló la tesis llamada: Gestión turística municipal y su influencia en la actividad turística de la ciudad de Bagua Grande, provincia de Utcubamba-región Amazonas 2011- 2016, para obtener el grado de Licenciada, el estudio fue de tipo descriptiva simple,

en la Universidad Nacional “Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas”

El objetivo fue proponer un modelo de Gestión Turística Municipal y su influencia en la actividad turística de la ciudad de Bagua Grande, provincia de Utcubamba- Región Amazonas 2011-2016 y se concluyó que la Gestión turística en el municipio de Bagua Grande ciudad de Utcubamba carece del término gestión y planificación, porque solo limitaciones en la implementación de ciertas actividades programadas por los puntos de interés desde 2014 hasta la actualidad; incluso si tiene una oficina pero está claro que para tomar medidas para mejorar la actividad turística, es la gestión implementada no es suficiente, se basa en exponen los resultados de las encuestas realizadas por los establecimientos turísticos de donde el 50% de la población cree que la gestión turística es regular y el 20% lo cual es bueno y el 40% también significa una de las debilidades en la gestión el municipio porque no es un plan.

## **2.2. Bases Teóricas o científicas**

### **2.2.1. Gestión administrativa**

Definición: Es aquella que se refiere al desarrollo del proceso de gestión, desde las funciones esenciales que intervienen: planificar y organizar la estructura organizativa, así como definir puestos dentro de la empresa, además de la dirección y control en cada actividad. Amador (2003)

Según Estela (2016) Es el conjunto de actividades implementadas para gestionar una organización a través de una gestión racional de tareas, esfuerzos y recursos.

La importancia de la gestión gerencial incluye preparar a la organización y organizarla para actuar pero avanzando, teniendo en cuenta todos los

métodos y técnicas que necesita para lograr sus objetivos y minimizar los efectos adversos o problemas potenciales.

### **Funciones de la gestión administrativa**

Según Estela (2016) la gestión administrativa es un proceso con cuatro funciones principales:

- Planificación: Esta es la primera función esencial para orientar y desarrollar con éxito las siguientes etapas. Cubre los objetivos del proyecto, definiendo objetivos y creando los recursos y actividades necesarios para ser implementados en un marco de tiempo específico.
- Organización: Consiste en combinar una estructura para distribuir los recursos humanos y económicos que una empresa puede utilizar para organizar y mejorar su trabajo y lograr su propósito previsto. Aquí se determinan las áreas dentro del sindicato, las tareas se organizan según el puesto de trabajo y se selecciona el personal apropiado.
- Dirección: Implica implementar estrategias planificadas, gestionando los esfuerzos hacia las metas a través del liderazgo, la motivación y la comunicación. Implica motivar a los empleados, mantener una comunicación fluida en todas las áreas de la organización y establecer mecanismos regulares de auditoría, etc.
- Control: Consiste en demostrar que las tareas diarias funcionan según estrategias planificadas, para optimizar la toma de decisiones, modificar determinadas actividades, corregir problemas o investigar consecuencias, etc. Esta es una tarea administrativa que debe realizarse con profesionalismo y transparencia. Medir los resultados obtenidos (compararlos con los planificados) permite encontrar una mejora continua.

### **Características de la gestión administrativa**

Según Estela (2016) la gestión es responsabilidad del gerente administrativo, quien supervisa las operaciones de la organización y

asegura que el flujo de información sea efectivo y los recursos se utilicen de manera eficiente. Aportar valor adicional a la organización, ya que reconocerá los métodos existentes y mejorará los procesos que contribuyen a la recuperación.

El gerente administrativo siempre tiene un miembro del personal responsable, que consiste en jefes, analistas y gerentes. El gerente administrativo y su equipo tienen muchas responsabilidades que se deben cumplir y, dependiendo del campo o especialidad en la que trabajan, pueden hacerse cargo de:

- Sugerir y desarrollar políticas, reglas y procedimientos.
- Lidere varias plantillas de trabajo.
- Gestionar la ejecución del presupuesto de la empresa.
- Recomendar e implementar mejoras a las políticas de gestión de personal.
- Controlar el proceso de pago de los empleados.
- Preparar programas de formación y desarrollo del personal.
- Realizar estudios y diagnósticos de vez en cuando, en el lugar de trabajo.
- Recomendar, anunciar y actualizar el directorio de la organización.
- Elaborar planes y previsiones de ventas.
- Elección de estrategias de marketing.
- Diagrama de distribución del espacio de trabajo para empleados.

### **Beneficios de la gestión administrativa**

Según Quiroga (2020) los principales beneficios son:

- Permite ejecutar múltiples procesos de una manera mucho más eficiente y sencilla. La idea es tener la oportunidad de cambiar todos los procesos que, en lugar de ayudar a ser efectivos, retrasan la productividad.
- Sin gestión es imposible concentrarse en las metas. Con una buena planificación, estrategias definidas y un grupo productivo y organizado,

las metas que antes eran imposibles de alcanzar se pueden alcanzar en el corto, mediano y largo plazo.

- Al conocer los estándares y diseñar estrategias, todos muestran cómo los equipos pueden ahorrar dinero y encontrar formas inteligentes de optimizar sus productos y servicios.
- Con una estructura más organizada, los problemas pueden identificarse y pueden remediarse eficazmente para complacer a los clientes y empleados.

### **Principales responsabilidades de la gestión administrativa**

Según Quiroga (2020) en un principio, el gerente administrativo se propone establecer metas y, mediante la planificación, alcanzarlas. Para que todo esto suceda de acuerdo, el gerente de gestión debe cumplir con las siguientes responsabilidades:

- Analizar e identificar problemas de la empresa.
- Medita sobre diferentes situaciones para evitar problemas.
- Tratar y dar soluciones a los problemas.
- Organizar los recursos económicos.
- Ejercer un buen liderazgo en situaciones difíciles y en los procesos cotidianos.
- Anime a las personas a seguir los procesos de gestión.

### **Indicadores de la gestión administrativa**

Según Quiroga (2020) los indicadores de la gestión administrativa más importantes son:

- Indicadores de capacidad
  - Estos signos son individuales y completos.
  - Su propósito es estimar la capacidad de producción global de la empresa.
  - Es la suma de las capacidades individuales, tanto humanas como materiales.

- Indicaciones de productividad
  - Muestra cuánto podemos hacer, con una determinada cantidad de recursos y a la vez.
  - Estos son indicadores que deben compararse con las competiciones.
- Indicadores de calidad
  - Se elabora de acuerdo con los parámetros que identifican el nivel mínimo de calidad y debe ser alcanzado o superado, con el fin de mantener el estándar de calidad de lo que hace la empresa.
- Indicadores estratégicos
  - De hecho, todos los indicadores son estratégicos, ya que impulsan las decisiones, algunas de las cuales están relacionadas principalmente con el marketing y el comportamiento del consumidor orientado principalmente a diseñar las estrategias competitivas de la empresa.
- Indicadores financieros
  - Representan la situación financiera de la empresa a corto, mediano y largo plazo. Dentro de este grupo también puede encontrar estados financieros.

### **2.2.2. Turismo gastronómico**

Definición: Es el movimiento de visitantes, tanto turistas como senderistas, con el motivo principal es la gastronomía, y con técnicas afines que surgen de un pequeño cambio de lugar para quedarse hacia un restaurante donde se puede degustar un plato. Oliveira (2008)

Según Vásquez (2017) se enfoca en conocer y experimentar la gastronomía común en un país o región dirigido principalmente a personas que aman y exploran la comida o personas con experiencia (chefs) interesados en la historia y la puesta en marcha.



## **Objetivos del turismo gastronómico**

Según Gómez (2015) los objetivos principales del turismo gastronómico son:

- Conocer y experimentar variedades específicas de alimentos y bebidas en una región.
- Dar a conocer al público especialidades gastronómicas elaboradas con fines o fechas especiales y en conjunto con fiestas de carácter cívico o cultural de relevancia local y / o nacional o con motivo de estas temporadas.
- Conoce los ingredientes e incluso el propio turista aprende a preparar platos que te sorprenderán descubriendo nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

## **Características del turismo gastronómico**

Según Gómez (2015) menciona que el turismo gastronómico se presenta como una nueva opción para adentrarse en el mundo de los sabores y está dirigido a personas que conocen el arte del buen comer (chef o gourmets) y a todo tipo de personas que estén dispuestas a vivir una nueva aventura culinaria.

Las actividades consideradas en este sector incluyen ir a restaurantes donde se sirven platos típicos, visitar mercados y tiendas que venden productos alimenticios, observar o incluso cocinar en un hogar local, además de participar en fiestas locales donde la comida es uno de los principales invitados.

Cabe destacar que este sector turístico es perfecto y se involucra mayoritariamente en otras actividades que forman parte del turismo rural.

## **Desarrollo de la gastronomía**

Según López (2018) cada vez que la gastronomía peruana se pone mejor en diferentes sabores y fusiones, por lo tanto el desarrollo de la gastronomía permite:

- Comunicar la tradición de la preparación.
- Transformación y fusión.
- Reconocimiento a nivel internacional.
- Oportunidades para el negocio del desarrollo del turismo gastronómico.

Una de las ventajas que aporta la gastronomía es la apertura de la puerta a la exportación de productos de nuestro país.

## **Elementos fundamentales del turismo gastronómico**

Según García (2018) los elementos fundamentales son:

- El producto es el elemento básico de la gastronomía. La oferta gastronómica debe basarse en productos locales de alta calidad y en el patrimonio cultural y culinario de un destino. El turismo gastronómico permite a los turistas conectarse con la cultura local de una manera más experimentada y atractiva.
- El éxito de cualquier destino como receptor de turismo gastronómico se basa en una estrecha colaboración entre instituciones y todos los vínculos necesarios para desarrollar productos turísticos: productores agrícolas y ganaderos, pescadores, proveedores, mercados, restaurantes, cocineros, hoteles y asociaciones industriales.
- Es importante tener una relación fluida entre el cocinero y el turista (como es el caso de las barras de sushi y las barras de tapas) y la cocina también debe estar cerca del cliente (como restaurantes con cocinas abiertas para que puedan ser vistos por los clientes).

- Los destinos siempre deben promover la investigación y la innovación dentro de la oferta turística gastronómica y fomentar la profesionalidad y las buenas acciones.
- Finalmente, hay que tener en cuenta que el turista de hoy busca experiencias educativas y de actividad que le den más valor. Entre las actividades culinarias que despiertan los turistas gastronómicos, podemos promover rutas gastronómicas, clases de cocina, degustación de productos, visita a fincas y bodegas o mercados de productos locales, compra de productos gourmet locales y colaborar con eventos y festivales gastronómicos.

### **2.3. Definición de términos Básicos:**

- Gestión administrativa: Es aquella que se refiere al desarrollo del proceso de gestión, desde las funciones esenciales que intervienen: planificar y organizar la estructura organizativa, así como definir puestos dentro de la empresa, además de la dirección y control en cada actividad. Amador (2003, p. 4)
- Turismo gastronómico: Es el movimiento de visitantes, tanto turistas como senderistas, con el motivo principal es la gastronomía, y con técnicas afines que surgen de un pequeño cambio de lugar para quedarse hacia un restaurante donde se puede degustar un plato. Oliveira (2008, p. 57)
- Innovación: Es la creación de algún producto, servicio o proceso, que es nuevo para una unidad de negocio. Sánchez (1986, p. 49)
- Tradición: Es la existencia de un legado transmitido de generación en generación, a través de un sujeto de transmisión a un sujeto receptor. Miranda (2008, p. 115)
- Experiencia: Es la existencia de un propósito para el mundo material que existe independientemente de la conciencia humana. Amengual (2007, p. 109)

- Liderazgo: Es la influencia interpersonal que ejerce una situación, que es dirigida por el proceso de comunicación humana para lograr uno o más propósitos específicos. (2019, p. 56)
- Motivación: Es el estímulo que la gente necesita para satisfacer sus necesidades. Maslow (2009, p. 23)
- Planificación: Es seleccionar información y pensar en el futuro para dar forma a las actividades necesarias para lograr los objetivos de la organización. Terry (2006, p. 1)
- Organización: Es identificar, clasificar las actividades necesarias, conjunto de actividades necesarias para lograr los objetivos, asignar un grupo de actividades. Koontz (1999, p. 2)
- Estructura: Es la disposición y distribución de las partes en su conjunto, cuyo orden y relevancia entre ellas permite el funcionamiento de un sistema específico. Solano (2018, p. 55)

## **CAPÍTULO III: HIPÓTESIS Y VARIABLES**

### **3.1. Hipótesis general**

H1: La gestión administrativa se relaciona significativamente en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

H0: La gestión administrativa no se relaciona significativamente en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

### **3.2. Hipótesis Específicos**

- H2: La planificación administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- H0: La planificación administrativa no se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- H3: La organización administrativa relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- H0: La organización administrativa no relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- H4: La dirección administrativa relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- H0: La dirección administrativa no relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- H5: El control administrativo relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

- H0: El control administrativo no relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

### **3.3. Definición conceptual y operacional de las variables**

#### **3.3.1. Gestión administrativa**

##### Definición conceptual

Es aquella que se refiere al desarrollo del proceso de gestión, desde las funciones esenciales que intervienen: planificar y organizar la estructura organizativa, así como definir puestos dentro de la empresa, además de la dirección y control en cada actividad. Amador (2003)

##### Definición operacional

Es aquella que se encarga de funciones importantes como el planificar y organizar una empresa/organización, definiendo puestos de la misma.

#### **3.3.2. Turismo gastronómico**

##### Definición conceptual

Es el movimiento de visitantes, tanto turistas como senderistas, con el motivo principal es la gastronomía, y con técnicas afines que surgen de un pequeño cambio de lugar para quedarse hacia un restaurante donde se puede degustar un plato. Oliveira (2008)

##### Definición operacional

Es el desplazamiento de turistas con objetivos gastronómicos, degustando platos de distintos lugares.

### 3.4. Operacionalización de las variables

VARIABLE	DEFINICION DE LA VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	ESCALA
Gestión administrativa	Es aquella que se refiere al desarrollo del proceso de gestión, desde las funciones esenciales que intervienen: planificar y organizar la estructura organizativa, así como definir puestos dentro de la empresa, además de la dirección y control en cada actividad. Amador (2003)	La planificación  La organización  La dirección  El control	Proyección de mercados locales e internacionales  Desarrollo de organigramas gerenciales articulados  Desarrollo de líneas gerenciales en promoción y venta  Control de ingresos y egresos por consumo	20 Preguntas mediante un cuestionario	Likers politomica 1 Totalmente de acuerdo; 2 De acuerdo; 3 Indiferente; 4 En desacuerdo; 5 Totalmente en desacuerdo.
Turismo gastronómico	Es el movimiento de visitantes, tanto turistas como senderistas, con el motivo principal es la gastronomía, y con técnicas afines que surgen de un pequeño cambio de lugar para quedarse hacia un restaurante donde se puede degustar un plato. Oliveira (2008)	Tradición y preparación  Innovación y fusión  Reconocimiento internacional  Oportunidad de negocio	Estudio de la cocina tradicional y su preparación  La innovación de los platos por medio de fusión peruana y extranjera  Reconocimiento de platos bandera a nivel mundial  La buena gastronomía siempre crea fuentes laborales.	20 Preguntas mediante un cuestionario	Likers Politómica 1 Totalmente de acuerdo; 2 De acuerdo; 3 Indiferente; 4 En desacuerdo; 5 Totalmente en desacuerdo.

## **CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

### **4.1. Enfoque, tipo y nivel de Investigación**

#### **4.1.1. Enfoque de investigación**

Galeano (2004) menciona que los enfoques de investigación se centran en la naturaleza del estudio, que se clasifican en cuantitativo, cualitativo o mixto; que cubre el proceso de investigación de todas sus etapas: desde la definición del tema y planteamiento del problema de investigación, hasta el desarrollo de la visión.

Por lo tanto este proyecto de investigación será del enfoque cuantitativo porque los datos a obtener serán totalmente cuantificables, medibles.

#### **4.1.2. Tipo de Investigación**

Hernández, et al. (2010) Menciona que los principales proyectos de investigación, también llamados teóricos o dogmáticos, tienen como objetivo formular nuevas teorías y / o innovar las existentes y, por tanto, captar el avance del conocimiento científico o filosófico en relación con la investigación.

Este proyecto de investigación será de tipo básico porque la información a obtener será netamente bibliográfica.

#### **4.1.3. Nivel de Investigación**

Arias (2012) manifiesta que los niveles de investigación se refieren al nivel de profundidad al que se aborda un objeto o evento.

Este proyecto de investigación será de nivel explicativa porque permitirá recolectar información para proceder a una explicación de los datos.

### **4.2. Diseño y Método de la Investigación**

#### **4.2.1. Método de Investigación**

Hernández, et al. (2010) Menciona que el método hipotético deductivo es un modelo del método científico que consta de los siguientes pasos importantes: Aprovechar al máximo las consecuencias o sugerencias



de la suposición personal. Prueba o afirmación de la verdad de las declaraciones de juicio comparándolas con la experiencia.

Por lo tanto el presente proyecto de investigación pertenecerá a este método porque permitirá realizar deducciones directas de las hipótesis planteadas.

#### **4.2.2. Diseño de Investigación:**

Hernández, et al. (2012) Manifiesta que el diseño de investigación es el plan y la estructura de una investigación diseñada para obtener respuestas a las preguntas de un estudio.

Por lo tanto este proyecto de investigación será de diseño no experimental porque no se realizará manipulación de las variables de estudio.

### **4.3. Población y muestra de la investigación**

#### **4.3.1. Población**

Según Hurtado (1998) indica que población es un conjunto finito o infinito de elementos con puntos en común en los que las conclusiones de la investigación pueden ser amplias. Está limitado por el problema y los propósitos del estudio.

La población está constituida por 120 gerentes de restaurantes turísticos de Lima.

#### **4.3.2. Muestra**

Hurtado (1998) manifiesta que la población es la muestra de proceso cualitativo es un grupo de personas, eventos, sucesos, comunidades, etc., en el que se deben recolectar datos, no necesariamente representativos del universo o población estudiada.

Por lo tanto la muestra estará compuesta por 92 gerentes de restaurantes turísticos de Lima.

### **4.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

#### **4.4.1. Técnicas**

Arias (2012) expresó: Son como un conjunto de métodos y técnicas que se utilizan durante el proceso de investigación, con la intención de

obtener información relevante sobre los fines planteados en una revisión.

Por lo tanto las técnicas que se utilizaron fueron:

- Encuesta.

#### **4.4.2. Instrumentos**

Hernández, et al. (2012) Menciona que los instrumentos son las diferentes formas o métodos de obtención de información, ambos de los cuales el autor señala como instrumentos material utilizado material para recopilar y almacenar datos.

- Cuestionario
- Ficha de cotejo

#### **4.5. Validez y confiabilidad**

La validez se refiere a la efectividad con la que un instrumento mide lo que se pretende. Hernández, et al. (2010)

**Validez:** La validez se llevara a cabo por medio de investigadores expertos, lo cual ellos evaluara las fichas de cada instrumentos y así podrán dar por validos los instrumentos de medición.

**Confiabilidad:** Los grados de confiabilidad de cada instrumento se harán por medio de la estadística del Alfa de Cronbach. Buscando la confiabilidad de los instrumentos después de ser sometidos a una medidas por escalas.

### Matriz de correlaciones entre elementos

	La gestión administrativa	Turismo gastronómico
La gestión administrativa	1,000	,954
Turismo gastronómico	,954	1,000

### Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
,974	,976	2

**Interpretación.** El coeficiente Alfa de Cronbach está entre el 0 y el 1. Cuanto más próximo esté a 1, más consistentes será su confiabilidad el instrumentos tiene una escala de 0.976. Estando dentro el promedio de confiabilidad, por tanto es válido su aplicación.

## 4.6. Procesamiento y análisis de datos

### 4.6.1. Estadística Descriptiva

Las estadísticas descriptivas o deductivas se refieren a la rama de la estadística que hace recomendaciones sobre cómo resumir, de forma clara y sencilla, los datos de un examen de tablas, tablas, números o gráficos.

Además, se calculan los parámetros estadísticos que caracterizan la distribución. El cálculo de probabilidad no se utiliza y se limita a deducciones directamente de los datos y parámetros obtenidos. Ríos (1983, p. 56)

### 4.6.2. Estadística inferencial

Ríos (1983, p. 57) Las estadísticas inferenciales o inductivas se tratan de métodos estadísticos que sirven para identificar o conocer algo sobre un conjunto de datos numéricos (población), seleccionando un pequeño grupo de ellos (muestra).

#### **4.7. Ética de la Investigación**

Hernández, et al (2012) expreso: la ética de la investigación incluye la aplicación de principios éticos básicos a una variedad de temas que incluyen y organizan la investigación, incluida la investigación científica.

A veces también son coinvestigadores (por ejemplo, buscan acciones participativas o participativas). Incluso cuando se revisan los registros escolares, las cartas y el material audiovisual, las personas involucradas, que tienen derechos como sujetos de un estudio de la moral, la ética es, sobre todo, una filosofía práctica cuya tarea no es exactamente resolver los conflictos, sino plantearlos. Ni la teoría de la justicia ni la ética comunicativa indican un camino seguro hacia la sociedad bien ordenada o la comunidad ideal de diálogo que postulan. Y es precisamente ese largo tramo lo que queda por cubrir y en el que somos nosotros los que pedimos una reflexión ética urgente y constante. El ejercicio de la investigación científica y el uso del conocimiento producido por la ciencia requieren un comportamiento ético por parte del investigador y el maestro. La conducta no ética no tiene lugar en la práctica científica de ningún tipo.

## **CAPÍTULO V**

### **LOS RESULTADOS**

#### **5.1. Descripción de la experiencia**

La tesis tuvo por finalidad demostrar la relación de la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

#### **5.2. Presentación de resultados**

Para los resultados se trabajó en razón de dos estadísticas una es la estadística descriptiva, donde se aplicaron instrumentos como es el cuestionario aplicado a los 92 gerentes de los Restaurantes Turísticos de Lima, mediante tablas de frecuencia y figuras de porcentaje para mostrar los resultados obtenidos debidamente interpretados; Y para la validación de las hipótesis se aplicara la estadística inferencial y demostrar el P.v. según los niveles de significancia deseados, y de esta manera se concluye y se recomienda el final de la tesis.

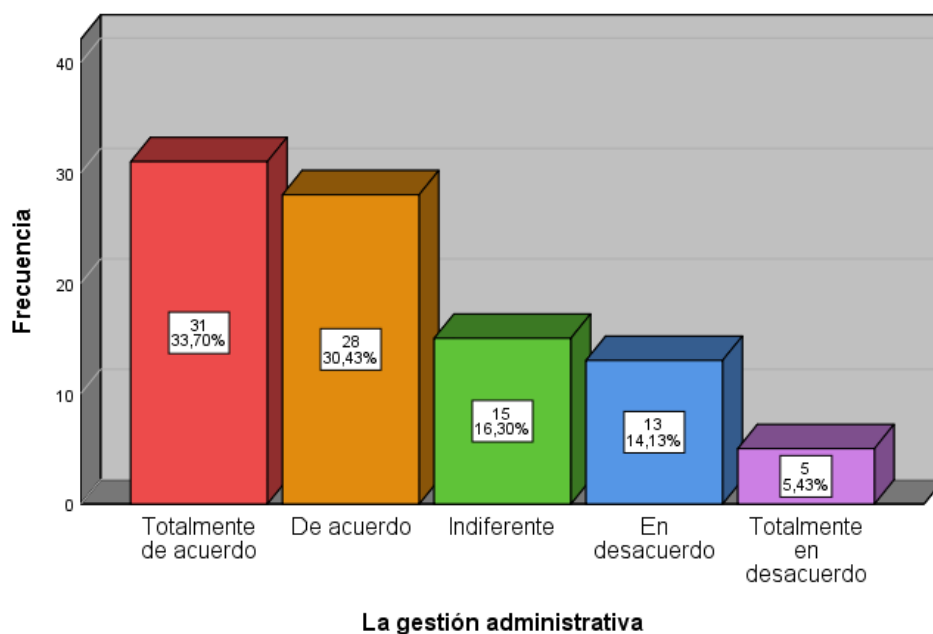
##### **5.2.1. La estadística descriptiva**

Para la aplicación del cuestionario se tabulo mediante la estadística descriptiva de cada una de las dimensiones, según los datos obtenidos al ser aplicado a la muestra de los 92 Gerentes de los Restaurantes Turístico seleccionados para la muestra de Lima metropolitana.

**Tabla N°1. Variable X:**

		<b>La gestión administrativa</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	31	33,7	33,7	33,7
	De acuerdo	28	30,4	30,4	64,1
	Indiferente	15	16,3	16,3	80,4
	En desacuerdo	13	14,1	14,1	94,6
	Totalmente en desacuerdo	5	5,4	5,4	100,0
	Total	92	100,0	100,0	

**Figura N°.1 Variable X:**



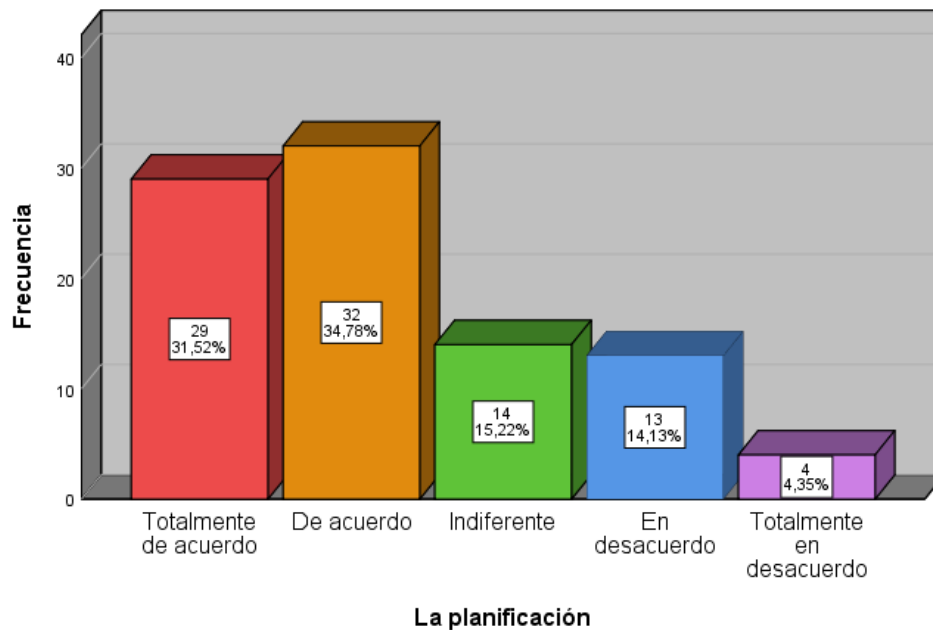
**Interpretación:** En la figura N°.1. Se observa que, el 5,43% de los encuestados manifiestan que están en total en desacuerdo, el 14,13% manifiestan que están en desacuerdo, el 16,30% manifiestan que son indiferentes, el 33,43% manifiestan que están de acuerdo y finalmente el 33,70% manifiestan que están totalmente de acuerdo que la gestión

administrativa se relaciona con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020

**Tabla N°. 2 Dimensión:**

		La planificación			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	29	31,5	31,5	31,5
	De acuerdo	32	34,8	34,8	66,3
	Indiferente	14	15,2	15,2	81,5
	En desacuerdo	13	14,1	14,1	95,7
	Totalmente en desacuerdo	4	4,3	4,3	100,0
	Total	92	100,0	100,0	

**Figura N°.2 Dimensión:**



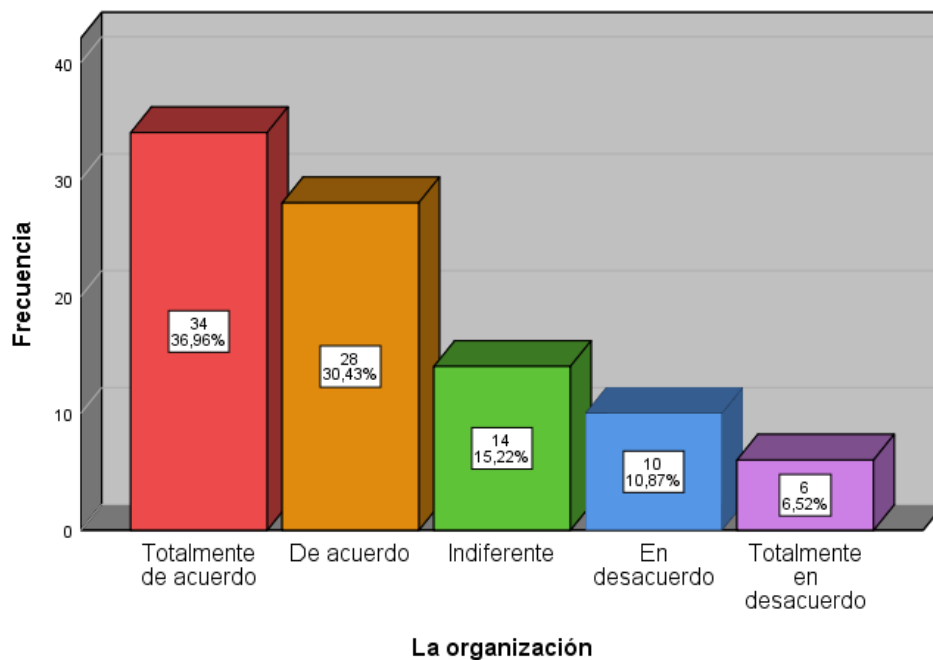
**Interpretación:** En la figura N°.2. Se observa que, el 4,35% de los encuestados manifiestan que están en total en desacuerdo, el 14,13% manifiestan que están en desacuerdo, el 15,22% manifiestan que son indiferentes, el 34,78% manifiestan que están de acuerdo y finalmente el 31,52% manifiestan que están totalmente de acuerdo que la planificación

se relaciona con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Tabla N°. 3 Dimensión:**

		La organización			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	34	37,0	37,0	37,0
	De acuerdo	28	30,4	30,4	67,4
	Indiferente	14	15,2	15,2	82,6
	En desacuerdo	10	10,9	10,9	93,5
	Totalmente en desacuerdo	6	6,5	6,5	100,0
	Total	92	100,0	100,0	

**Figura N°.3 Dimensión:**



**Interpretación:** En la figura N°.3. Se observa que, el 6,52% de los encuestados manifiestan que están en total en desacuerdo, el 10,87% manifiestan que están en desacuerdo, el 15,22% manifiestan que son indiferentes, el 30,43% manifiestan que están de acuerdo y finalmente el 36,96% manifiestan que están totalmente de acuerdo que la organización

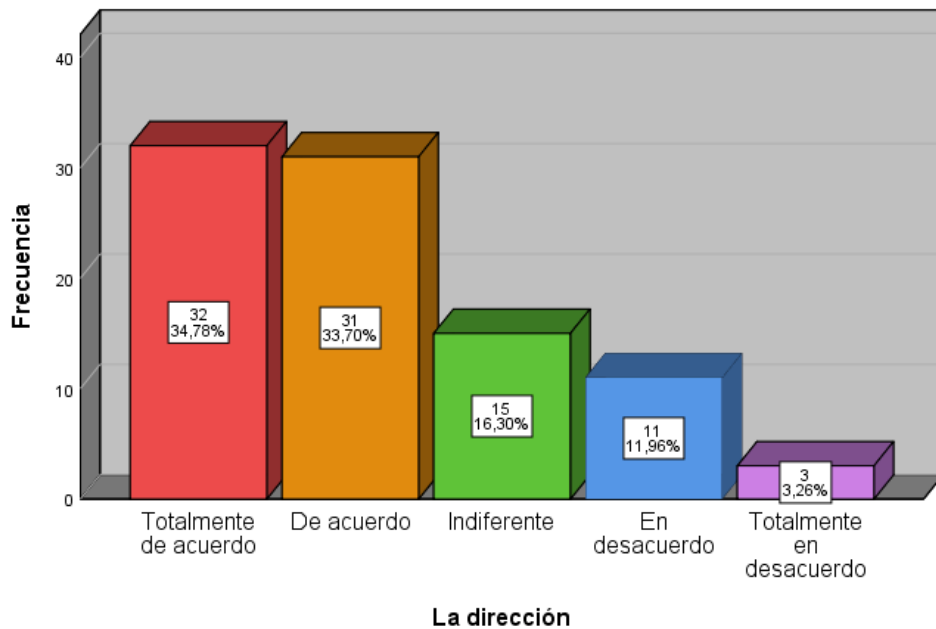


se relaciona con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Tabla N°. 4 Dimensión:**

		La dirección			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	32	34,8	34,8	34,8
	De acuerdo	31	33,7	33,7	68,5
	Indiferente	15	16,3	16,3	84,8
	En desacuerdo	11	12,0	12,0	96,7
	Totalmente en desacuerdo	3	3,3	3,3	100,0
	Total	92	100,0	100,0	

**Figura N°.4 Dimensión:**



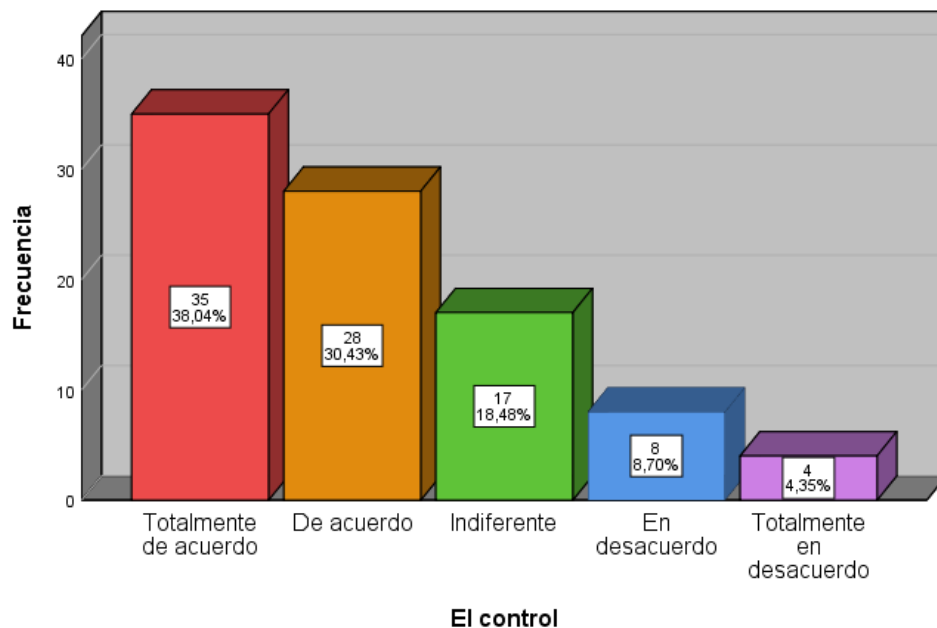
**Interpretación:** En la figura N°.4. Se observa que, el 3,26% de los encuestados manifiestan que están en total en desacuerdo, el 11,96% manifiestan que están en desacuerdo, el 16,30% manifiestan que son

indiferentes, el 33,70% manifiestan que están de acuerdo y finalmente el 34,78% manifiestan que están totalmente de acuerdo que la dirección se relaciona con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Tabla N°. 5 Dimensión:**

		<b>El control</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	35	38,0	38,0	38,0
	De acuerdo	28	30,4	30,4	68,5
	Indiferente	17	18,5	18,5	87,0
	En desacuerdo	8	8,7	8,7	95,7
	Totalmente en desacuerdo	4	4,3	4,3	100,0
	Total	92	100,0	100,0	

**Figura N°.5 Dimensión:**



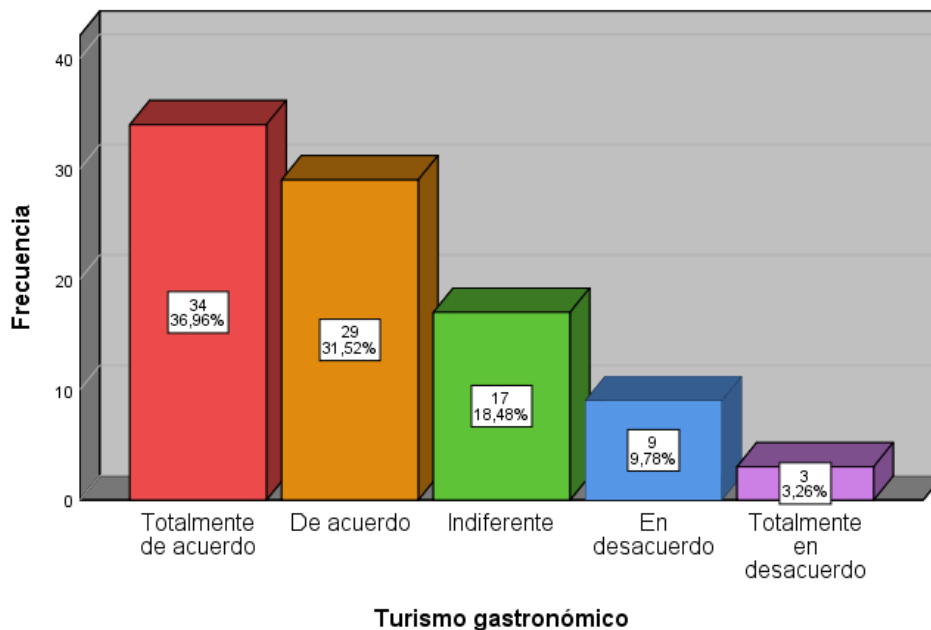
**Interpretación:** En la figura N°.5. Se observa que, el 4,35% de los encuestados manifiestan que están en total en desacuerdo, el 8,70% manifiestan que están en desacuerdo, el 18,48% manifiestan que son

indiferentes, el 30,43% manifiestan que están de acuerdo y finalmente el 38,04% manifiestan que están totalmente de acuerdo que el control se relaciona con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Tabla N°. 6 Variable Y:**

		Turismo gastronómico			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	34	37,0	37,0	37,0
	De acuerdo	29	31,5	31,5	68,5
	Indiferente	17	18,5	18,5	87,0
	En desacuerdo	9	9,8	9,8	96,7
	Totalmente en desacuerdo	3	3,3	3,3	100,0
	Total	92	100,0	100,0	

**Figura N°.6 Variable Y:**



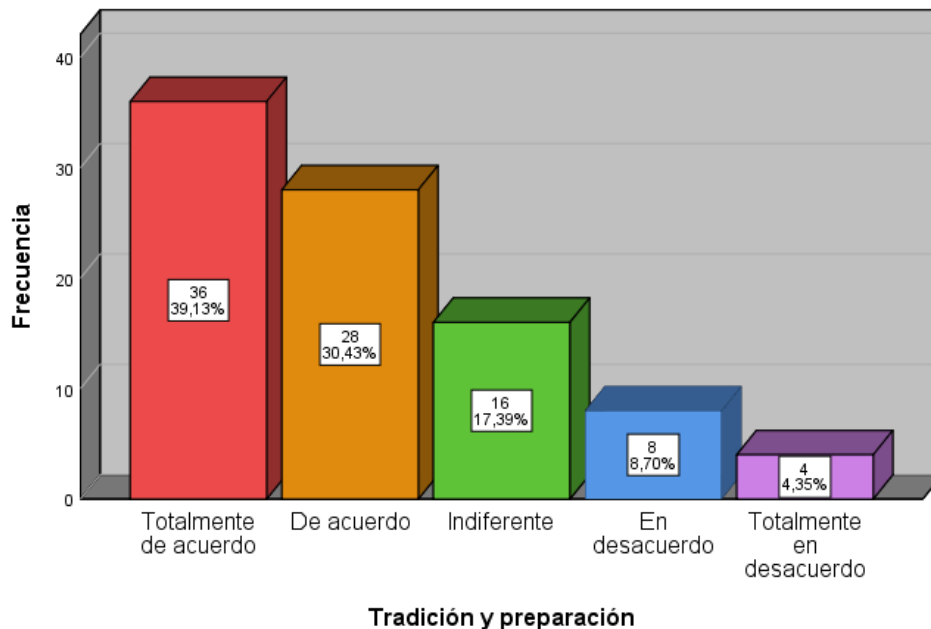
**Interpretación:** En la figura N°.6. Se observa que, el 3,26% de los encuestados manifiestan que están en total en desacuerdo, el 9,78% manifiestan que están en desacuerdo, el 18,348% manifiestan que son

indiferentes, el 31,52% manifiestan que están de acuerdo y finalmente el 36,96% manifiestan que están totalmente de acuerdo que el turismo gastronómico se relaciona con la gestión administrativa en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Tabla N°. 7 Dimensión:**

		Tradición y preparación			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	36	39,1	39,1	39,1
	De acuerdo	28	30,4	30,4	69,6
	Indiferente	16	17,4	17,4	87,0
	En desacuerdo	8	8,7	8,7	95,7
	Totalmente en desacuerdo	4	4,3	4,3	100,0
	Total	92	100,0	100,0	

**Figura N°.7 Dimensión:**



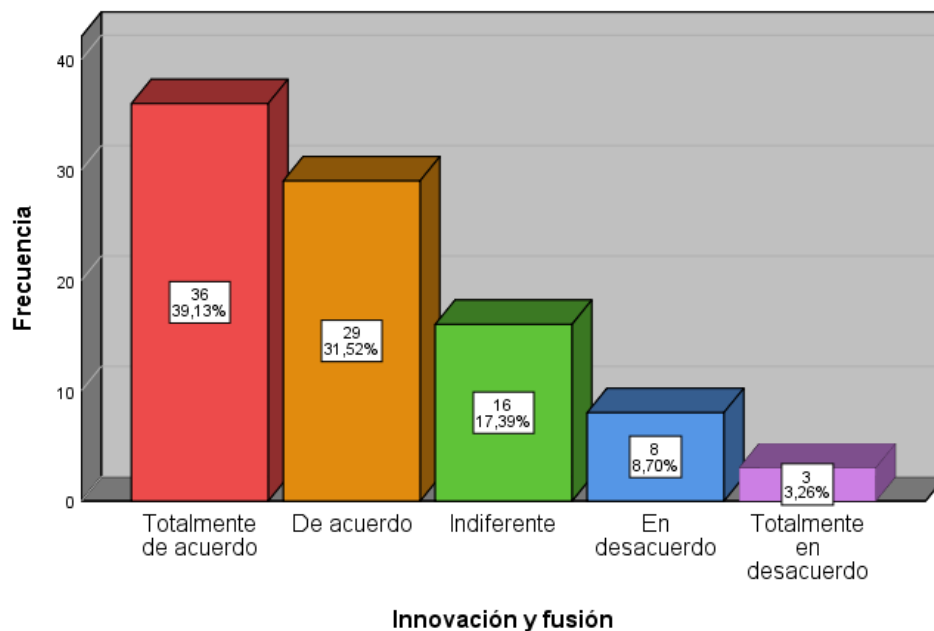
**Interpretación:** En la figura N°.7. Se observa que, el 4,35% de los encuestados manifiestan que están en total en desacuerdo, el 8,70% manifiestan que están en desacuerdo, el 17,39% manifiestan que son

indiferentes, el 30,43% manifiestan que están de acuerdo y finalmente el 39,713% manifiestan que están totalmente de acuerdo que la tradición y preparación de los comensales en el turismo gastronómico es aceptable para la gestión administrativa en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020

**Tabla N°. 8 Dimensión:**

		Innovación y fusión			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	36	39,1	39,1	39,1
	De acuerdo	29	31,5	31,5	70,7
	Indiferente	16	17,4	17,4	88,0
	En desacuerdo	8	8,7	8,7	96,7
	Totalmente en desacuerdo	3	3,3	3,3	100,0
	Total	92	100,0	100,0	

**Figura N°.8 Dimensión:**



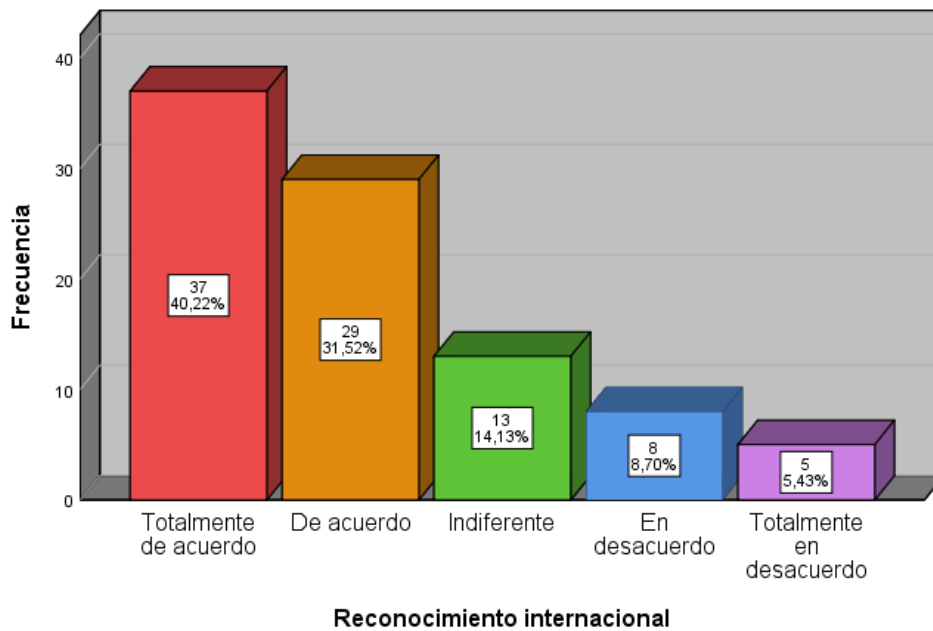
**Interpretación:** En la figura N°.8. Se observa que, el 3,26% de los encuestados manifiestan que están en total en desacuerdo, el 8,70%

manifiestan que están en desacuerdo, el 17,39% manifiestan que son indiferentes, el 31,52% manifiestan que están de acuerdo y finalmente el 39,13% manifiestan que están totalmente de acuerdo que la innovación y fusión de los comensales en el turismo gastronómico es aceptable para la gestión administrativa en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020

**Tabla N°. 9 Dimensión:**

		<b>Reconocimiento internacional</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	37	40,2	40,2	40,2
	De acuerdo	29	31,5	31,5	71,7
	Indiferente	13	14,1	14,1	85,9
	En desacuerdo	8	8,7	8,7	94,6
	Totalmente en desacuerdo	5	5,4	5,4	100,0
	Total	92	100,0	100,0	

**Figura N°.9 Dimensión:**

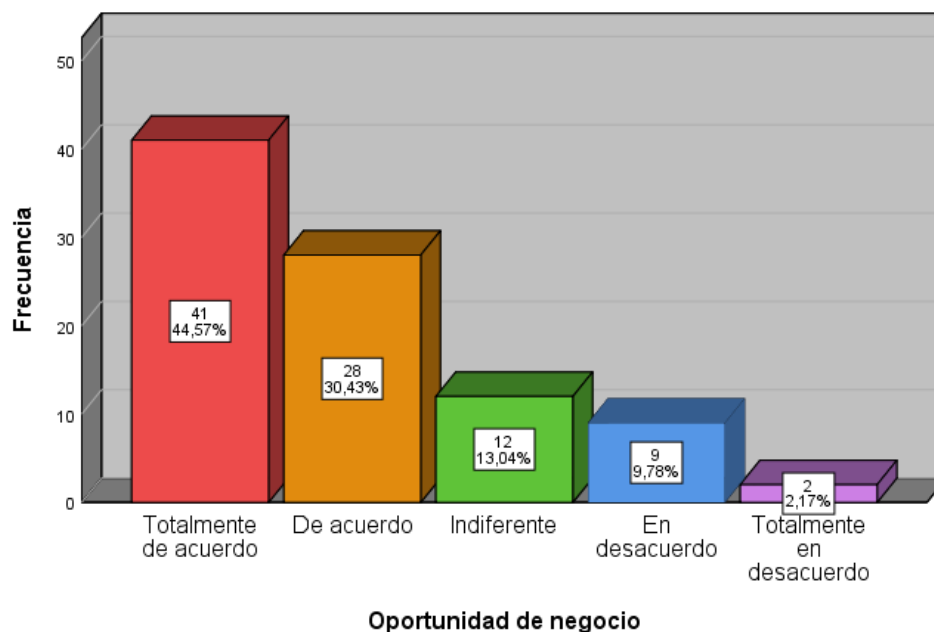


**Interpretación:** En la figura N°.9. Se observa que, el 5,43% de los encuestados manifiestan que están en total en desacuerdo, el 8,70% manifiestan que están en desacuerdo, el 14,13% manifiestan que son indiferentes, el 31,52% manifiestan que están de acuerdo y finalmente el 40,22% manifiestan que están totalmente de acuerdo que los reconocimientos internacionales en los comensales en el turismo gastronómico es aceptable para la gestión administrativa en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020

**Tabla N°. 10 Dimensión:**

		<b>Oportunidad de negocio</b>			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	41	44,6	44,6	44,6
	De acuerdo	28	30,4	30,4	75,0
	Indiferente	12	13,0	13,0	88,0
	En desacuerdo	9	9,8	9,8	97,8
	Totalmente en desacuerdo	2	2,2	2,2	100,0
	Total	92	100,0	100,0	

**Figura N°.10 Dimensión:**



**Interpretación:** En la figura N°.10. Se observa que, el 2,17% de los encuestados manifiestan que están en total en desacuerdo, el 9,78% manifiestan que están en desacuerdo, el 13,04% manifiestan que son indiferentes, el 30,43% manifiestan que están de acuerdo y finalmente el 44,57% manifiestan que están totalmente de acuerdo que las oportunidades de negocio de los comensales en el turismo gastronómico es aceptable para la gestión administrativa en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

### **5.2.1. La estadística inferencial**

Para la aplicación de la estadística inferencial se aplicó la tabla cruzada entre variables y posteriormente la prueba de Rho de Spearman a las hipótesis de la tesis.

#### **Prueba de las Hipótesis**

Antes de realizar una prueba estadística se verifica si los datos tienen una distribución normal o no, de tener una distribución normal, se aplicara pruebas paramétricas de lo contrario pruebas no paramétricas.

#### **1.- Prueba de Distribución normal:**

**Ha:** Los datos de la gestión administrativa con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. Tienen una distribución normal.

**H0:** Los datos de la gestión administrativa con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. No tienen una distribución normal.



**Nivel de significancia: 5%**

**Tabla N° 9. Prueba estadística: Normalidad**

	La gestión administrativa	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Turismo gastronómico	Totalmente de acuerdo	.	31	.	.	31	.
	De acuerdo	,526	28	,000	,361	28	,000
	Indiferente	,453	15	,000	,561	15	,000
	En desacuerdo	,352	13	,000	,646	13	,000
	Totalmente en desacuerdo	,367	5	,026	,684	5	,006

a. Corrección de significación de Lilliefors

Como los datos son mayores a 50, se utiliza la prueba de Kolmogorov - Smirnov-Wilk, como la prueba estadística (sig.= 0.000) es menor al 5% (0.05), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula.

#### **Interpretación:**

A un nivel de significancia del 5%, existe evidencia estadística para concluir que, los datos de la gestión administrativa con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. Tienen una distribución normal.

**Por lo tanto se utilizara las pruebas estadísticas NO paramétricas, la más adecuada es la Prueba de Rho de Spearman.**

#### **Hipótesis general:**

H1: La gestión administrativa se relaciona significativamente en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

H0: La gestión administrativa no se relaciona significativamente en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Nivel de significación ( $\alpha$ ) del 5%  $\rightarrow \alpha = 0.05$**

**Prueba estadística:**

**Tabla N° 10. Cruzada Turismo gastronómico \*La gestión administrativa**

		La gestión administrativa					Totalmente en desacuerdo	Total
		Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo			
Turismo gastronómico	Totalmente de acuerdo	Recuento	31	3	0	0	0	34
		Recuento esperado	11,5	10,3	5,5	4,8	1,8	34,0
	De acuerdo	Recuento	0	25	4	0	0	29
		Recuento esperado	9,8	8,8	4,7	4,1	1,6	29,0
	Indiferente	Recuento	0	0	11	6	0	17
		Recuento esperado	5,7	5,2	2,8	2,4	,9	17,0
	En desacuerdo	Recuento	0	0	0	7	2	9
		Recuento esperado	3,0	2,7	1,5	1,3	,5	9,0
	Totalmente en desacuerdo	Recuento	0	0	0	0	3	3
		Recuento esperado	1,0	,9	,5	,4	,2	3,0
	Total	Recuento	31	28	15	13	5	92
		Recuento esperado	31,0	28,0	15,0	13,0	5,0	92,0

**Tabla N° 11. Correlaciones no paramétricas**

		La gestión administrativa		Turismo gastronómico	
Rho de Spearman	La gestión administrativa	Coeficiente de correlación	1,000	,959**	
		Sig. (bilateral)	.	,000	
		N	92	92	
	Turismo gastronómico	Coeficiente de correlación	,959**	1,000	
		Sig. (bilateral)	,000	.	
		N	92	92	

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

**Interpretación:** según los resultados mostrados en la tabla N° 11. Bajo la prueba estadística del Rho Spearman donde el valor de coeficiente es ( $r = ,959$ ), lo que manifiesta una influencia positiva además el valor de ( $P. 0.00$ ) resulta menor ( $\alpha = 0.00$ ), siendo así se rechaza la hipótesis nula y se comprueba de este modo que la gestión administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Tabla N° 12. Medidas simétricas**

		Valor	Significación aproximada
Nominal por Nominal	Coeficiente de contingencia	,844	,000
N de casos válidos		92	

De los resultados obtenidos se observa que sig. (0.000) es menor al nivel de significancia ( $\alpha = 0.05$ ), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ).

**Conclusión: Después de realizar las pruebas estadísticas se concluye la confirmación de la hipótesis: La gestión administrativa se relaciona significativamente en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.**

**Hipótesis específica 1:**

- H1: La planificación administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- H0: La planificación administrativa no se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Nivel de significación ( $\alpha$ ) del 5%  $\rightarrow \alpha = 0.05$**

**Prueba estadística:**

**Tabla N° 13 Cruzada Turismo gastronómico \*La planificación**

			La planificación				Totalmente en desacuerdo	Total
			Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo		
Turismo gastronómico	Totalmente de acuerdo	Recuento	29	5	0	0	0	34
		Recuento esperado	10,7	11,8	5,2	4,8	1,5	34,0
	De acuerdo	Recuento	0	27	2	0	0	29
		Recuento esperado	9,1	10,1	4,4	4,1	1,3	29,0
	Indiferente	Recuento	0	0	12	5	0	17
		Recuento esperado	5,4	5,9	2,6	2,4	,7	17,0
	En desacuerdo	Recuento	0	0	0	8	1	9
		Recuento esperado	2,8	3,1	1,4	1,3	,4	9,0
	Totalmente en desacuerdo	Recuento	0	0	0	0	3	3
		Recuento esperado	,9	1,0	,5	,4	,1	3,0
	Total	Recuento	29	32	14	13	4	92
		Recuento esperado	29,0	32,0	14,0	13,0	4,0	92,0

**Tabla N° 14 Correlaciones no paramétricas**

		La planificación		Turismo gastronómico
Rho de Spearman	La planificación	Coeficiente de correlación	1,000	,950**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	92	92
	Turismo gastronómico	Coeficiente de correlación	,950**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	92	92

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

**Interpretación:** según los resultados mostrados en la tabla N° 14. Bajo la prueba estadística del Rho Spearman donde el valor de coeficiente es ( $r = ,950$ ), lo que manifiesta una influencia positiva además el valor de ( $P. 0.00$ ) resulta menor ( $\alpha = 0.00$ ), siendo así se rechaza la hipótesis nula y se comprueba de este modo que la planificación administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Tabla N° 15 Medidas simétricas**

		Valor	Significación aproximada
Nominal por Nominal	Coeficiente de contingencia	,855	,000
N de casos válidos		92	

De los resultados obtenidos se observa que sig. (0.000) es menor al nivel de significancia ( $\alpha = 0.05$ ), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ).

**Conclusión:** Después de realizar las pruebas estadísticas se concluye la confirmación de la hipótesis: La planificación administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Hipótesis específica 2:**

- H2: La organización administrativa relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- H0: La organización administrativa no relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Nivel de significación ( $\alpha$ ) del 5%  $\rightarrow \alpha = 0.05$**

**Prueba estadística:**

**Tabla N° 16 Tabla cruzada Turismo gastronómico \*La organización**

		La organización					Totalmente en desacuerdo	Total
		Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo			
Turismo gastronómico	Totalmente de acuerdo	Recuento	34	0	0	0	0	34
		Recuento esperado	12,6	10,3	5,2	3,7	2,2	34,0
	De acuerdo	Recuento	0	28	1	0	0	29
		Recuento esperado	10,7	8,8	4,4	3,2	1,9	29,0
	Indiferente	Recuento	0	0	13	4	0	17
		Recuento esperado	6,3	5,2	2,6	1,8	1,1	17,0
	En desacuerdo	Recuento	0	0	0	6	3	9
		Recuento esperado	3,3	2,7	1,4	1,0	,6	9,0
	Totalmente en desacuerdo	Recuento	0	0	0	0	3	3
		Recuento esperado	1,1	,9	,5	,3	,2	3,0
	Total	Recuento	34	28	14	10	6	92
		Recuento esperado	34,0	28,0	14,0	10,0	6,0	92,0

**Tabla N° 17 Correlaciones no paramétricas**

		La organización		Turismo gastronómico
Rho de Spearman	La organización	Coefficiente de correlación	1,000	,991**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	92	92
	Turismo gastronómico	Coefficiente de correlación	,991**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	92	92

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

**Interpretación:** según los resultados mostrados en la tabla N° 17. Bajo la prueba estadística del Rho Spearman donde el valor de coeficiente es ( $r = ,991$ ), lo que manifiesta una influencia positiva además el valor de ( $P. 0.00$ ) resulta menor ( $\alpha = 0.00$ ), siendo así se rechaza la hipótesis nula y se comprueba de este modo que la organización administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Tabla N° 18 Medidas simétricas**

		Valor	Significación aproximada
Nominal por Nominal	Coeficiente de contingencia	,860	,000
N de casos válidos		92	

De los resultados obtenidos se observa que sig. (0.000) es menor al nivel de significancia ( $\alpha = 0.05$ ), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ).

**Conclusión:** Después de realizar las pruebas estadísticas se concluye la confirmación de la hipótesis: La organización administrativa relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Hipótesis específica 3:**

- H3: La dirección administrativa relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- H0: La dirección administrativa no relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Nivel de significación ( $\alpha$ ) del 5% →  $\alpha = 0.05$**

**Prueba estadística:**

**Tabla N° 19 Tabla cruzada Turismo gastronómico \*La dirección**

			La dirección				Totalmente en desacuerdo	Total
			Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo		
Turismo gastronómico	Totalmente de acuerdo	Recuento	32	2	0	0	0	34
		Recuento esperado	11,8	11,5	5,5	4,1	1,1	34,0
	De acuerdo	Recuento	0	29	0	0	0	29
		Recuento esperado	10,1	9,8	4,7	3,5	,9	29,0
	Indiferente	Recuento	0	0	15	2	0	17
		Recuento esperado	5,9	5,7	2,8	2,0	,6	17,0
	En desacuerdo	Recuento	0	0	0	9	0	9
		Recuento esperado	3,1	3,0	1,5	1,1	,3	9,0
	Totalmente en desacuerdo	Recuento	0	0	0	0	3	3
		Recuento esperado	1,0	1,0	,5	,4	,1	3,0
	Total	Recuento	32	31	15	11	3	92
		Recuento esperado	32,0	31,0	15,0	11,0	3,0	92,0

**Tabla N° 20 Correlaciones no paramétricas**

		La dirección	Turismo gastronómico
Rho de Spearman	La dirección	Coeficiente de correlación	1,000
		Sig. (bilateral)	.
		N	92
	Turismo gastronómico	Coeficiente de correlación	,981**
		Sig. (bilateral)	,000
		N	92

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

**Interpretación:** según los resultados mostrados en la tabla N° 20. Bajo la prueba estadística del Rho Spearman donde el valor de coeficiente es ( $r = ,981$ ), lo que manifiesta una influencia positiva además el valor de ( $P. 0.00$ ) resulta menor ( $\alpha =$



0.00), siendo así se rechaza la hipótesis nula y se comprueba de este modo que la dirección administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Tabla N° 21 Medidas simétricas**

		Valor	Significación aproximada
Nominal por Nominal	Coeficiente de contingencia	,885	,000
N de casos válidos		92	

De los resultados obtenidos se observa que sig. (0.000) es menor al nivel de significancia ( $\alpha = 0.05$ ), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ).

**Conclusión: Después de realizar las pruebas estadísticas se concluye la confirmación de la hipótesis: La dirección administrativa relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.**

**Hipótesis específica 4:**

- H4: El control administrativo relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.
- H0: El control administrativo no relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Nivel de significación ( $\alpha$ ) del 5%  $\rightarrow \alpha = 0.05$**

**Prueba estadística:**

**Tabla N° 19 Tabla cruzada Turismo gastronómico \*El control**

El control	Total
------------	-------

			Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Indiferente	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	
Turismo gastronómico	Totalmente de acuerdo	Recuento	34	0	0	0	0	34
		Recuento esperado	12,9	10,3	6,3	3,0	1,5	34,0
	De acuerdo	Recuento	1	28	0	0	0	29
		Recuento esperado	11,0	8,8	5,4	2,5	1,3	29,0
	Indiferente	Recuento	0	0	17	0	0	17
		Recuento esperado	6,5	5,2	3,1	1,5	,7	17,0
	En desacuerdo	Recuento	0	0	0	8	1	9
		Recuento esperado	3,4	2,7	1,7	,8	,4	9,0
	Totalmente en desacuerdo	Recuento	0	0	0	0	3	3
		Recuento esperado	1,1	,9	,6	,3	,1	3,0
	Total	Recuento	35	28	17	8	4	92
		Recuento esperado	35,0	28,0	17,0	8,0	4,0	92,0

**Tabla N° 20 Correlaciones no paramétricas**

			El control	Turismo gastronómico
Rho de Spearman	El control	Coeficiente de correlación	1,000	,991**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	92	92
	Turismo gastronómico	Coeficiente de correlación	,991**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	92	92

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

**Interpretación:** según los resultados mostrados en la tabla N° 20. Bajo la prueba estadística del Rho Spearman donde el valor de coeficiente es ( $r = ,991$ ), lo que manifiesta una influencia positiva además el valor de ( $P. 0.00$ ) resulta menor ( $\alpha = 0.00$ ), siendo así se rechaza la hipótesis nula y se comprueba de este modo que el

control administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

**Tabla N° 21 Medidas simétricas**

		Valor	Significación aproximada
Nominal por Nominal	Coficiente de contingencia	,885	,000
N de casos válidos		92	

De los resultados obtenidos se observa que sig. (0.000) es menor al nivel de significancia ( $\alpha = 0.05$ ), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ).

**Conclusión: Después de realizar las pruebas estadísticas se concluye la confirmación de la hipótesis: El control administrativo relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.**

## **CAPITULO VI**

### **LA DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS**

#### **6.1. Las Discusión**

Según la hipótesis general, esto muestra que la administración está relacionada en gran medida con el turismo gastronómico durante la cuarentena en Lima metropolitana. Romero-Corral (2018) nos muestra en su disertación. La gastronomía como principal atractivo del centro histórico de Quito. Su objetivo era poner en primer plano la gastronomía del centro histórico de la ciudad de Quito como un gran atractivo turístico, concluyendo que las principales características que permiten florecer el turismo gastronómico en el centro de esta ciudad representan una tendencia que ahora debe cambiar y hacer con la cultura, la historia y los saberes y gustos tradicionales que valoran la variedad, elaboración y oferta de los aspectos gastronómicos de la dinámica nutricional en su día a día. La creación de una ruta gastronómica demuestra las numerosas propuestas que permiten conjugar la gastronomía quiteña en este centro histórico como un gran atractivo turístico. Para ello, se realizó una encuesta a 100 personas, así como preguntas abiertas, cerradas y de opinión utilizando un diseño explicativo secuencial (DEXPLIS). Se concluye que el turismo gastronómico es una herramienta de exploración del patrimonio material y no un lugar material. Estos resultados han demostrado ser beneficiosos para estimular el turismo gastronómico, ya que los mismos resultados obtenidos en una disertación bajo buena administración permiten mejorar la atención al turismo gastronómico y sugerir nuevas ideas y reinventarse según su investigación, los resultados son que la investigación es válida.

Según las hipótesis específicas, nos muestra que la planificación, organización, dirección y control administrativo están asociados en gran medida al turismo gastronómico durante la cuarentena en Lima

metropolitana. Gómez y Vilches (2017) en su disertación. La gestión turística municipal y su impacto en las actividades turísticas en Bagua Grande, provincia de Utcubamba Amazonas, 2011-2016 Su objetivo fue proponer un modelo de gestión turística municipal y su impacto en las actividades turísticas en Bagua Grande, provincia de Utcubamba - región Amazonas, 2011-2016, concluyendo que la gestión turística en el municipio de Bagua Grande de Utcubamba no existe el término "gestión y planificación", porque solo restricciones en la implementación de determinadas actividades programadas por puntos de interés desde 2014 hasta la actualidad; Incluso si se tiene una oficina, pero es claro que la gestión implementada no es suficiente para tomar medidas para mejorar las actividades turísticas, se basa en los resultados de las encuestas realizadas por las instituciones turísticas, donde el 50% de la población cree que la gestión turística es regular. y el 20%, que es bueno, y el 40% también significa una de las debilidades en la gestión del municipio, porque esto no es un plan. Se demuestra que ante la falta de una buena gestión administrativa, es imposible mejorar la atención a las actividades turísticas, los resultados alcanzados son similares, ya que se propone aplicar cuatro procesos de gestión y, bien aplicados, se pueden obtener resultados fiables de esta forma, se prueba la validez de las hipótesis específicas.

## CONCLUSIONES

Según los resultados mostrados bajo la prueba estadística del Rho Spearman donde el valor de coeficiente es ( $r = ,959$ ), lo que manifiesta una relación positiva además el valor de ( $P. 0.00$ ) resulta menor ( $\alpha = 0.00$ ), siendo así se concluye que, la **gestión** administrativa se relaciona significativamente en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

Según los resultados mostrados bajo la prueba estadística del Rho Spearman donde el valor de coeficiente es ( $r = ,950$ ), lo que manifiesta una influencia positiva además el valor de ( $P. 0.00$ ) resulta menor ( $\alpha = 0.00$ ), siendo así se concluye que, la planificación administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

Según los resultados mostrados bajo la prueba estadística del Rho Spearman donde el valor de coeficiente es ( $r = ,991$ ), lo que manifiesta una influencia positiva además el valor de ( $P. 0.00$ ) resulta menor ( $\alpha = 0.00$ ), siendo así se concluye que, la organización administrativa relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

Según los resultados mostrados bajo la prueba estadística del Rho Spearman donde el valor de coeficiente es ( $r = ,981$ ), lo que manifiesta una influencia positiva además el valor de ( $P. 0.00$ ) resulta menor ( $\alpha = 0.00$ ), siendo así se concluye que, la dirección administrativa relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

Según los resultados mostrados bajo la prueba estadística del Rho Spearman donde el valor de coeficiente es ( $r = ,991$ ), lo que manifiesta una influencia positiva además el valor de ( $P. 0.00$ ) resulta menor ( $\alpha = 0.00$ ), siendo así se concluye que, el control administrativo relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

## RECOMENDACIONES

De los resultados obtenidos se observa que sig. (0.000) es menor al nivel de significancia ( $\alpha = 0.05$ ), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ). Donde se comprueba de este modo que la gestión administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. Se recomienda que, los restaurantes vinculados a la atención turística puedan desarrollar actividades que este mas ligadas a la atención por delivery y tratar de mantener actualizado a los comensales hasta que se normalice su atención y se retome el turismo.

De los resultados obtenidos se observa que sig. (0.000) es menor al nivel de significancia ( $\alpha = 0.05$ ), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ). Donde se comprueba de este modo que la planificación administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. Se recomienda que, que los proceso de planificación deben de ser progresivos y sostenibles, para así poder controlar otros eventos o fenómenos que impidan su actividad normal.

De los resultados obtenidos se observa que sig. (0.000) es menor al nivel de significancia ( $\alpha = 0.05$ ), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ). Donde se comprueba de este modo que la organización administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. Se recomienda que, los procesos de organización de los restaurantes deben de ser articulados de tal manera que se pueda cubrir todos los servicios y todas las necesidades, para lo se propone capacitaciones en torno a las necesidades de la actualidad.

De los resultados obtenidos se observa que sig. (0.000) es menor al nivel de significancia ( $\alpha = 0.05$ ), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ). Donde se comprueba de este modo que la dirección administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. Se recomienda que, el proceso de dirección debe de ser

futurista e innovador, que este determinado a acciones que enmarque eventos sensibles en su atención. Por ejemplo como dirigir una atención en tiempos de cuarentena.

De los resultados obtenidos se observa que sig. (0.000) es menor al nivel de significancia ( $\alpha = 0.05$ ), por lo tanto se rechaza la hipótesis nula ( $H_0$ ). Donde se comprueba de este modo que el control administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020. Se recomienda que, los procesos de control administrativo deben de ser más cuidados, de preferencia en el cumplimiento delos protocolos de bioseguridad así como poder mantener un balance económico para tiempo de crisis social.



## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Amador, J. (2003). Gestión administrativa: Estudio desde la administración de los procesos en una empresa de motocicletas y ensamblajes. 3(2), 155-169. doi:<https://doi.org/10.33262/visionariodigital.v3i2.406>
- Arias. (2012). *El proyecto de investigación Introducción a la metodología científica Sexta edición*. Caracas: Episteme.
- Ávila. (2001). *Guía para elaborar la tesis: metodología de la investigación; cómo elaborar la tesis y/o investigación, ejemplos de diseños de tesis y/o investigación*. Lima: R.A.
- Cabezas, K. (2019). *Potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en territorio ciudad Esmeraldas – Tachina - Tabiazo*. Obtenido de <https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/2023/1/CABEZAS%20BETANCOURT%20%20KAREN%20JULEYSI.pdf>
- Cava, L. (2016). Turismo y gastronomía es la nueva apuesta de Colombia.
- Estela, R. (2016). Características e importancia de la gestión administrativa.
- Flores, E. (2017). *Diseño de una política pública local, a través del turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo económico de las comunidades rurales del municipio de la paz, B.C.S. caso práctico: San Bartolo B.C.S.* Obtenido de <http://rep.uabcs.mx/bitstream/23080/308/1/te3806.pdf>
- Galeano. (2004). *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa*. Medellín: Universidad EAFIT.
- García, C. (2020). *Proyecto “propiedad intelectual y turismo gastronómico en el Perú y otros países en desarrollo: fomento del desarrollo del turismo gastronómico a través de la propiedad intelectual”*. Obtenido de [https://www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/es/agenda/pdf/scoping\\_study.pdf](https://www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/es/agenda/pdf/scoping_study.pdf)
- García, R. (2018). Claves del turismo gastronómico.
- Gómez, M. (2015). Turismo gastronómico. Objetivos y características.
- Gómez, M. y Vélchez, C. (2017). *Gestión turística municipal y su influencia en la actividad turística de la ciudad de Bagua Grande, provincia de Utcubamba-región Amazonas 2011- 2016*. Obtenido de <http://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/UNTRM/1176/MELVY%20GOMEZ%20MONTALBAN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Hernández, et al. (2010). *Metodología de la investigación (5ta. Ed)*. México: Mc Graw Hill Interamericana.
- Hernández, et al. (2012). *Metodología de la Investigación*. México.: Mac Graw Hill.
- Hurtado. (1998). *Metodología de la investigación Guía para la comprensión holística de la ciencia*. Quirón.
- Jimenez, Y, y Muñoz, K,. (2018). *ropuesta de una ruta gastronómica, en los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque, 2018*. Obtenido de <http://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/1786>
- López, A. (2018). Turismo gastronómico como complemento del turismo convencional.
- López, A. (2018). Turismo gastronómico como complemento del turismo convencional. *Marketing Gastronómico*.
- Maslow, A. (2009). La motivación.
- Miranda, M. (2008). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición.
- Noriega, C. (2019). *Aporte para el desarrollo del turismo gastronómico sostenible en base al recurso Microalga Dunaliella Salina de la laguna de las salinas del distrito de Huacho, provincia de Haura. Región Lima. 2018*. Obtenido de [http://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5158/NORIEGA\\_CC.pdf?sequence=3&isAllowed=y](http://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5158/NORIEGA_CC.pdf?sequence=3&isAllowed=y)
- Oliveira, S. (2008). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Documentos especiales*, 44.
- Paredes, J., Alberca, F., Arriola, A., Ávila, C., Gavidia, M., Gómez, E., Julca, E., Llontop, C., Marsano, J., Noriega, C. y Zapata, S. . (2020). La COVID-19 y el turismo en el Perú. Análisis y propuestas ante un nuevo escenario. doi:<https://doi.org/10.24265/turpatrim.2020.n15.02>
- Quiroga, F. (2020). Gestión Administrativa: Concepto y Beneficios.
- Ramos. K. y Galvis, P. (2017). *Turismo gastronómico: una nueva experiencia en Santander*. Obtenido de [https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/001/1079/1/BAA-spa-2017-Turismo\\_gastronomico\\_una\\_nueva\\_experiencia\\_en\\_Santander.pdf](https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/001/1079/1/BAA-spa-2017-Turismo_gastronomico_una_nueva_experiencia_en_Santander.pdf)
- Romero-Corral, J. (2018). *La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario en el Centro Histórico de Quito*. Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/3786/14/%E2%80%9CLa%20Gastronom%C3%ADa%20como%20Atractivo%20Tur%C3%ADstico%20Primario%20en%20el%20Centro%20Hist%C3%B3rico%20de%20Quito%E2%80%9D.pdf>

- Sánchez, J. (1986). La innovación: una revisión teórica desde la perspectiva de marketing.
- Solano, A. (2018). Estructura: definición, tipos.
- Terry, G. (2006). La planificación.
- Tustón, L. (2017). *Perfil del turista aficionado a la gastronomía caso de estudio Cantón Patate*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27515/1/tesis.pdf>
- Vásquez, J. (2017). Turismo Gastronómico: una forma diferente de hacer turismo. *Entorno turístico*.
- Villegas, E. (2019). *Gestión administrativa de la municipalidad provincial de Anta departamento de Cusco, 2019*. Obtenido de [http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/3321/1/Eduardo\\_Tesis\\_bac\\_hiller\\_2019.pdf](http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/3321/1/Eduardo_Tesis_bac_hiller_2019.pdf)

## **ANEXOS**

## Anexo 1: Matriz de consistencia

**Título:** La gestión administrativa y su relación en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	METODOLOGIA
<p><b>PROBLEMA GENERAL</b> ¿De que manera se relaciona la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020?</p>	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b> Demostrar la relación de la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.</p>	<p><b>HIPOTESIS GENERAL</b> La gestión administrativa se relaciona significativamente en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.</p>	<p><b>VARIABLE INDEPENDIENTE</b>  La gestión administrativa</p>	<p>La planificación</p> <p>La organización</p> <p>La dirección</p> <p>El control</p>	<p>Proyección de mercados locales e internacionales</p> <p>Desarrollo de organigramas gerenciales articulados</p> <p>Desarrollo de líneas gerenciales en promoción y venta</p> <p>Control de ingresos y egresos por consumo</p> <p>Estudio de la cocina tradicional y su preparación</p> <p>La innovación de los platos por medio de fusión peruana y extranjera</p> <p>Reconocimiento de platos bandera a nivel mundial</p> <p>La buena gastronomía siempre crea fuentes laborales.</p>	<p><b>ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN</b> Cuantitativa</p> <p><b>TIPO DE INVESTIGACIÓN</b> Descriptiva Simple</p> <p><b>NIVEL DE INVESTIGACIÓN</b> Correlacional</p> <p><b>DISEÑO DE INVESTIGACIÓN</b> No experimental</p> <p><b>METODO DE INVESTIGACIÓN</b> Hipotético deductivo</p> <p><b>POBLACION DE ESTUDIO</b> 120 Gerentes de Restaurantes turísticos de Lima</p> <p><b>MUESTRA DE ESTUDIO</b> 92 Gerentes de Restaurantes turísticos de Lima</p> <p><b>MUESTREO</b> Probabilístico no intencionado</p> <p><b>INSTRUMENTO</b> Cuestionario Ficha de cotejo</p>
<p><b>PROBLEMAS ESPECIFICOS</b> ¿De que manera se relaciona la planificación administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020? ¿De que manera se relaciona la organización administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020? ¿De que manera se relaciona la dirección administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020? ¿De que manera se relaciona el control administrativo en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020?</p>	<p><b>OBJETIVOS ESPECIFICOS</b> Identificar la relación de la planificación administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020 Determinar la relación de la organización administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020 Demostrar la relación de la dirección administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020 Aplicar la relación de el control administrativo en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020</p>	<p><b>HIPOTESIS ESPECIFICOS</b> La planificación administrativa se relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020 La organización administrativa relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020 La dirección administrativa relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020 El control administrativo relaciona significativamente con el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020</p>	<p><b>VARIABLE DEPENDIENTE</b>  Turismo gastronómico</p>	<p>Tradición y preparación</p> <p>Innovación y fusión</p> <p>Reconocimiento internacional</p> <p>Oportunidad de negocio</p>	<p>Desarrollo de líneas gerenciales en promoción y venta</p> <p>Control de ingresos y egresos por consumo</p> <p>Estudio de la cocina tradicional y su preparación</p> <p>La innovación de los platos por medio de fusión peruana y extranjera</p> <p>Reconocimiento de platos bandera a nivel mundial</p>	<p><b>ESTUDIO</b> 120 Gerentes de Restaurantes turísticos de Lima</p> <p><b>MUESTRA DE ESTUDIO</b> 92 Gerentes de Restaurantes turísticos de Lima</p> <p><b>MUESTREO</b> Probabilístico no intencionado</p> <p><b>INSTRUMENTO</b> Cuestionario Ficha de cotejo</p>

## Anexo 2 Instrumento de recolección de datos organizado en variables, dimensiones e indicadores

<b>TITULO</b>	La gestión administrativa y su relación en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.			
<b>OBJETIVO GENERAL</b>	Demostrar la relación de la gestión administrativa en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.			
<b>VARIABLE X</b>	Gestión administrativa			
<b>DEFINICIÓN CONCEPTUAL</b>	Es aquella que se refiere al desarrollo del proceso de gestión, desde las funciones esenciales que intervienen: planificar y organizar la estructura organizativa, así como definir puestos dentro de la empresa, además de la dirección y control en cada actividad. Amador (2003)			
<b>DEFINICIÓN OPERACIONAL</b>	Es aquella que se encarga de funciones importantes como el planificar y organizar una empresa/organización, definiendo puestos de la misma.			
<b>DIMENSIONES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>ITEMS</b>	<b>INSTRUMENTO</b>	<b>ESCALA DE MEDICIÓN</b>
La planificación La organización La dirección El control	Proyección de mercados locales e internacionales  Desarrollo de organigramas gerenciales articulados  Desarrollo de líneas gerenciales en promoción y venta  Control de ingresos y egresos por consumo	PLANIFICACIÓN <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se cuenta con un plan de necesidades de RRHH con base a la cuarentena por el Covid 19</li> <li>• Existe un área de planificación para coordinar y tomar decisiones según las necesidades de emergencia.</li> <li>• Se desarrollan, analizan y seleccionan alternativas de solución en el proceso de toma de decisiones</li> <li>• Están definidos los planes de trabajo en la Unidades de emergencia en tiempos de pandemia.</li> <li>• Los objetivos y metas se basan en la realidad de las emergencia o fenómenos que pueda suceder en el sector turísticos gastronómico</li> </ul> ORGANIZACIÓN <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce usted la misión y visión de su empresa o restaurante en que trabaja</li> <li>• Conoce usted el Manual de Organización y Funciones de su empresa o restaurante en que trabaja</li> <li>• Usted dispone de los insumos necesarios para cumplir sus funciones.</li> <li>• Se mide el desempeño del personal que labora en tiempos de cuarentena por el Covid 19.</li> </ul>	Cuestionario	Likers  Politomica  1 Totalmente de acuerdo; 2 De acuerdo; 3 Indiferente; 4 En desacuerdo; 5 Totalmente en desacuerdo.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Están claramente definidas y delimitadas las responsabilidades.</li> </ul> <b>DIRECCIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe una buena relación entre la administración y el personal</li> <li>• Se cuenta con personal de confianza para la supervisión de los demás trabajadores administrativos</li> <li>• Se proporciona a los supervisores la suficiente autoridad.</li> <li>• Se da a los trabajadores administrativos la confianza de expresar sus comentarios y recomendaciones, sean personales o laborales</li> <li>• Se comunica a todos trabajadores administrativos los planes y planificaciones de la empresa</li> </ul> <b>CONTROL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se controla el tiempo de atención por usuario</li> <li>• Se toman acciones inmediatas a penas se detectan fallas y se soluciona de manera inmediata.</li> <li>• Se revisan informes de actividades, indicadores y cumplimiento de objetivos a fin de tomar decisiones.</li> <li>• Se manejan estándares de atención para garantizar el mejor servicio</li> <li>• Se reciben sugerencias de los usuarios y se da seguimiento</li> </ul>		
<b>VARIABLE Y</b>	Turismo gastronómico			
<b>DEFINICIÓN CONCEPTUAL</b>	Es el movimiento de visitantes, tanto turistas como senderistas, con el motivo principal es la gastronomía, y con técnicas afines que surgen de un pequeño cambio de lugar para quedarse hacia un restaurante donde se puede degustar un plato. Oliveira (2008)			
<b>DEFINICIÓN OPERACIONAL</b>	Es el desplazamiento de turistas con objetivos gastronómicos, degustando platos de distintos lugares.			
<b>DIMENSIONES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>ITEMS</b>	<b>INSTRUMENTO</b>	<b>ESCALA DE MEDICIÓN</b>
Tradición y preparación Innovación y fusión	Estudio de la cocina tradicional y su preparación	<b>TRADICIÓN Y PREPARACIÓN</b> Está de acuerdo en que se mantenga la tradición de la gastronomía peruana	Cuestionario	Likers Politomica

<p>Reconocimiento internacional</p> <p>Oportunidad de negocio</p>	<p>La innovación de los platos por medio de fusión peruana y extranjera</p> <p>Reconocimiento de platos bandera a nivel mundial</p> <p>La buena gastronomía siempre crea fuentes laborales.</p>	<p>La preparación cumple con toso los cuidados de salud que se pide</p> <p>La tradición de la comida peruana afecta a los cambios por la cuarentena</p> <p>Hacer cambios en la gestión administrativa cambiara la tradición y preparación de los platos</p> <p>El sector gastronómico acepta hacer cambios para mejorar la atención y cuidados sanitarios en sus restaurantes</p> <p><b>INNOVACION Y FUSIÓN</b></p> <p>Está de acuerdo en que los platos sean innovadores sin perder la esencia tradicional</p> <p>La fusión de platos internacionales hace que se pierda el gusto por la comida nacional</p> <p>En la innovación se gana más oportunidades de negocio gastronómico</p> <p>La innovación y la fusión es parte de los cambios en la comida nacional</p> <p>Se puede innovar y fusionar y no perder el reconocimiento internacional</p> <p><b>RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL</b></p> <p>Debe de mejorarse la administración para ser más reconocidos internacionalmente</p> <p>Con la aplicación de la cuarentena se pierde reconocimiento internacional</p> <p>El reconocimiento internacional da una propuesta de invertir en la cocina peruana</p> <p>Tener platos bandera hace que la cocina peruana tenga más reconocimiento internacional</p> <p>Está de acuerdo en hacer cambios administrativos para no perder el reconocimiento internacional</p> <p><b>OPORTUNIDAD DE NEGOCIO</b></p> <p>La gastronomía peruana da oportunidad de empleo a la ciudadanía</p> <p>se puede poner más restaurantes para incentivar el turismo</p> <p>Nuestra comida nacional es altamente competitiva con otros países en comidas</p> <p>los estándares de calidad hacen que pueda generar más oportunidades de negocio</p> <p>Está de acuerdo que trabajen personas extranjeras haciendo platos nacionales.</p>		<p>1 Totalmente de acuerdo;</p> <p>2 De acuerdo;</p> <p>3 Indiferente;</p> <p>4 En desacuerdo;</p> <p>5 Totalmente en desacuerdo.</p>
---	---	---	--	---



**Anexo 3 Validación de Instrumentos**  
**FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO**

**I. DATOS GENERALES**

- 1.1 Apellidos y nombres del experto:
- 1.2 Grado académico:
- 1.3 Cargo e institución donde labora:
- 1.4 Título de la Investigación:
- 1.5 Autor del instrumento:
- 1.6 Licenciatura/Maestría/Doctorado:
- 1.7 Nombre del instrumento:

INDICADORES	CRITERIOS CUALITATIVOS/CUANTITATIVOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy Bueno 61-80%	Excelente 81-100%
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado.					
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.					
3. ACTUALIDAD	Adecuado al alcance de ciencia y tecnología.					
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.					
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos de cantidad y calidad.					
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar aspectos del estudio.					
7. CONSISTENCIA	Basados en aspectos Teóricos-Científicos y del tema de estudio.					
8. COHERENCIA	Entre los índices, indicadores, dimensiones y variables.					
9. METODOLOGIA	La estrategia responde al propósito del estudio.					
10. CONVENIENCIA	Genera nuevas pautas en la investigación y construcción de teorías.					
<b>SUB TOTAL</b>						
<b>TOTAL (PROMEDIO)</b>						

**VALORACION CUANTITATIVA (Total x 0.20):**

**VALORACION CUALITATIVA:**

**OPINIÓN DE APLICABILIDAD:**

**Lugar y fecha:**

\_\_\_\_\_  
**Posfirma**

**DNI**



Anexo

UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS  
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA  
FICHA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN  
JUICIO DE EXPERTOS

Apellidos Y Nombres: Alarcón Anco Ronald Jesús  
Grado Académico: Doctor en Administración de Empresas  
Institución donde labora: Universidad Alas Peruanas  
Título De la investigación: *La gestión administrativa y su relación en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020*

CRITERIO DE APLICABILIDAD:

- a) Del 00 al 20 % : (No valido, reformular)
- b) Del 21 al 40 %: (No valido, modificar)
- c) Del 41 al 60 %: (Valido, mejorar)
- d) Del 61 al 80 %: (Valido, precisar)
- e) Del 81 al 100 %: (Valido, aplica)


INDICADORES DE EVALUAC. DE INSTR.	CRITERIOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS	Deficiente 00 - 20 %	Regular 21 - 40 %:	Bueno 41 - 60 %:	May Bueno 61 - 80 %:	Excelente 81 - 100 %:
Claridad	Esta formulado con lenguaje apropiado				X	
Objetividad	Esta formulado con conductas observables					X
Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia y la Tecnología.					X
Organizacion	Existe organización y lógica				X	
Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					X
Intencionalidad	Adecuado para valorar los aspectos de estudio				X	
Consistencia	Basado en el aspecto teórico - científico y del Tema de estudio.					X
Coherencia	Entre las variables, dimensiones y variables				X	X
Metodología	La estrategia responde al propósito del estudio				X	X
Conveniencia	Genera nuevas pautas para la investigación Y construcción de teorías.				X	X
SUB TOTAL						
TOTAL						89%

Valoración Cuantitativa (total x 0.20): 89%

Valoración Cualitativa: Es Valido Y se puede aplicar

Opinión de Aplicabilidad: El cuestionario es válido por lo tanto se puede Aplicar

Lugar y fecha: 20-10-2020

  
FIRMA DEL EXPERTO  
DNI: 70963512



Anexo

UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS  
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA  
FICHA DE VALIDACION DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACION  
JUICIO DE EXPERTOS

Apellidos y Nombres: Gil Sánchez, Dario Pedro

Grado Académico: Magister

Institución donde labora: Universidad Alas Peruanas

Título de la investigación: **La gestión administrativa y su relación en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020**

CRITERIO DE APLICABILIDAD:

- a) Del 00 al 20 % : (No valido, reformular)
- b) Del 21 al 40 %: (No valido, modificar)
- c) Del 41 al 60 %: (Valido, mejorar)
- d) Del 61 al 80 %: (Valido, precisar)
- e) Del 81 al 100 %: (Valido, aplica)

INDICADORES DE EVALUAC. DE INSTR.	CRITERIOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS	Deficiente 00 - 20 %	Regular 21 - 40 %:	Bueno 41 - 60 %:	May Bueno 61 - 80 %:	Excelente 81 - 100 %:
Claridad	Esta formulado con lenguaje apropiado				X	
Objetividad	Esta formulado con conductas observables				X	
Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia y la Tecnología.					X
Organizacion	Existe organizacion y lógica					X
Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					X
Intencionalidad	Adecuado para valorar los aspectos de estudio				X	
Consistencia	Basado en el aspecto teórico - científico y del Tema de estudio.					X
Coherencia	Entre las variables, dimensiones y variables					X
Metodología	La estrategia responde al propósito del estudio				X	
Conveniencia	Genera nuevas pautas para la investigación Y construcción de teorías.					X
<b>SUB TOTAL</b>						
<b>TOTAL</b>					92%	

Valoración Cuantitativa (total x 0.20): 92%

Valoración Cualitativa: Es Valido Y se puede aplicar

Opinión de Aplicabilidad: El cuestionario es válido por lo tanto se puede Aplicar

Lugar y fecha: 16-11-2020

  
FIRMA DEL EXPERTO  
DNI: 10513167



Anexo

UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS  
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA  
FICHA DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN  
JUICIO DE EXPERTOS

Apellidos Y Nombres: Abensur Pinasco, Cecilia Alicia

Grado Académico: Doctora en Educación

Institución donde labora: Universidad Alas Peruanas

Título De la investigación: **La gestión administrativa y su relación en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020**

CRITERIO DE APLICABILIDAD:

a) Del 00 al 20 % : (No valido, reformular)

b) Del 21 al 40 % : (No valido, modificar)

c) Del 41 al 60 % : (Valido, mejorar)

d) Del 61 al 80 % : (Valido, precisar)

e) Del 81 al 100 % : (Valido, aplica)

INDICADORES DE EVALUAC. DE INSTR.	CRITERIOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS	Deficiente 00 - 20 %	Regular 21 - 40 %	Bueno 41 - 60 %	Muy Bueno 61 - 80 %	Excelente 81 - 100 %
Claridad	Esta formulado con lenguaje apropiado				X	
Objetividad	Esta formulado con conductas observables					X
Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia y la Tecnología.				X	
Organizacion	Existe organización y lógica				X	
Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad					X
Intencionalidad	Adecuado para valorar los aspectos de estudio				X	
Consistencia	Basado en el aspecto teórico - científico y del Tema de estudio.					X
Coherencia	Entre las variables, dimensiones y variables				X	
Metodología	La estrategia responde al propósito del estudio				X	
Conveniencia	Genera nuevas pautas para la investigación Y construcción de teorías.					X
SUB TOTAL						
TOTAL						90%

Valoración Cuantitativa (total x 0.20): 90%

Valoración Cualitativa: Es Valido Y se puede aplicar

Opinión de Aplicabilidad: El cuestionario es válido por lo tanto se puede Aplicar

Lugar y fecha: 20-11-2020

  
FIRMA DEL EXPERTO  
DNI: 08769995

## Cuestionario para la variable Gestión Administrativa

Estimado profesional: En estos momentos nos encontramos diagnosticando la gestión administrativa dentro las gerencias de los diferentes Restaurantes Turísticos, y ver cómo pudieron afrontar la Cuarentena por el Covid 19 en la Ciudad de Lima, con el objetivo contribuir en la mejorar de la misma. Conocedores que sus criterios nos serán de mucha utilidad para el desarrollo de este trabajo. Agradecemos de antemano su colaboración al dar respuesta a las preguntas o ítems que a continuación se detallan. INSTRUCCIONES: Los siguientes ítems describen las dimensiones de la gestión administrativa.

Lee cuidadosamente cada uno de ellos y marca con una X la opción que indique un grado de acuerdo o desacuerdo mediante la siguiente escala:

- 1 Totalmente de acuerdo;
- 2 De acuerdo;
- 3 Indiferente;
- 4 En desacuerdo;
- 5 Totalmente en desacuerdo.

Variable	GESTIÓN ADMINISTRATIVA					
<b>Dimensión 1</b>	<b>PLANIFICACIÓN</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Se cuenta con un plan de necesidades de RRHH con base a la cuarentena por el Covid 19					
2	Existe un área de planificación para coordinar y tomar decisiones según las necesidades de emergencia.					
3	Se desarrollan, analizan y seleccionan alternativas de solución en el proceso de toma de decisiones					
4	Están definidos los planes de trabajo en la Unidades de emergencia en tiempos de pandemia.					
5	Los objetivos y metas se basan en la realidad de las emergencia o fenómenos que pueda suceder en el sector turísticos gastronómico					
<b>Dimensión 2</b>	<b>ORGANIZACIÓN</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
6	Conoce usted la misión y visión de su empresa o restaurante en que trabaja					
7	Conoce usted el Manual de Organización y Funciones de su empresa o restaurante en que trabaja					
8	Usted dispone de los insumos necesarios para cumplir sus funciones.					

9	Se mide el desempeño del personal que labora en tiempos de cuarentena por el Covid 19.					
10	Están claramente definidas y delimitadas las responsabilidades.					
Dimensión 3	DIRECCIÓN	1	2	3	4	5
11	Existe una buena relación entre la administración y el personal					
12	Se cuenta con personal de confianza para la supervisión de los demás trabajadores administrativos					
13	Se proporciona a los supervisores la suficiente autoridad.					
14	Se da a los trabajadores administrativos la confianza de expresar sus comentarios y recomendaciones, sean personales o laborales					
15	Se comunica a todos trabajadores administrativos los planes y planificaciones de la empresa					
Dimensión 3	CONTROL	1	2	3	4	5
16	Se controla el tiempo de atención por usuario					
17	Se toman acciones inmediatas a penas se detectan fallas y se soluciona de manera inmediata.					
18	Se revisan informes de actividades, indicadores y cumplimiento de objetivos a fin de tomar decisiones.					
19	Se manejan estándares de atención para garantizar el mejor servicio					
20	Se reciben sugerencias de los usuarios y se da seguimiento					

### Cuestionario para la variable Turismo Gastronómico

Estimado profesional: En estos momentos nos encontramos diagnosticando como se está desarrollando el turismo gastronómico en los diferentes restaurantes turísticos en la ciudad de Lima., y ver cómo pudieron afrontar la Cuarentena por el Covid 19 en la Ciudad de Lima, con el objetivo contribuir en la mejorar de la misma. Conocedores que sus criterios nos serán de mucha utilidad para el desarrollo de este trabajo. Agradecemos de antemano su colaboración al dar respuesta a las preguntas o ítems que a continuación se detallan. INSTRUCCIONES: Los siguientes ítems describen las dimensiones de la gestión administrativa.

Lee cuidadosamente cada uno de ellos y marca con una X la opción que indique un grado de acuerdo o desacuerdo mediante la siguiente escala:

- 1 Totalmente de acuerdo;
- 2 De acuerdo;
- 3 Indiferente;
- 4 En desacuerdo;
- 5 Totalmente en desacuerdo.

Variable	TURISMO GASTRONOMICO					
<b>Dimensión 1</b>	<b>TRADICIÓN Y PREPARACIÓN</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Está de acuerdo en que se mantenga la tradición de la gastronomía peruana					
2	La preparación cumple con toso los cuidados de salud que se pide					
3	La tradición de la comida peruana afecta a los cambios por la cuarentena					
4	Hacer cambios en la gestión administrativa cambiara la tradición y preparación de los platos					
5	El sector gastronómico acepta hacer cambios para mejorar la atención y cuidados sanitarios en sus restaurantes					
<b>Dimensión 2</b>	<b>INNOVACION Y FUSIÓN</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
6	Está de acuerdo en que los platos sean innovadores sin perder la esencia tradicional					
7	La fusión de platos internacionales hace que se pierda el gusto por la comida nacional					
8	En la innovación se gana más oportunidades de negocio gastronómico					
9	La innovación y la fusión es parte de los cambios en la comida nacional					
10	Se puede innovar y fusionar y no perder el reconocimiento internacional					
<b>Dimensión 3</b>	<b>RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
11	Debe de mejorarse la administración para ser más reconocidos internacionalmente					
12	Con la aplicación de la cuarentena se pierde reconocimiento internacional					
13	El reconocimiento internacional da una propuesta de invertir en la cocina peruana					
14	Tener platos bandera hace que la cocina peruana tenga más reconocimiento internacional					
15	Está de acuerdo en hacer cambios administrativos para no perder el reconocimiento internacional					
<b>Dimensión 4</b>	<b>OPORTUNIDAD DE NEGOCIO</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
16	La gastronomía peruana da oportunidad de empleo a la ciudadanía					
17	se puede poner más restaurantes para incentivar el turismo					
18	Nuestra comida nacional es altamente competitiva con otros países en comidas					
19	los estándares de calidad hacen que pueda generar más oportunidades de negocio					
20	Está de acuerdo que trabajen personas extranjeras haciendo platos nacionales.					

## Anexo 4 Consentimiento informado

TESIS: La gestión administrativa y su relación en el turismo gastronómico en tiempos de cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

<b>PROPÓSITO DEL ESTUDIO</b>
El siguiente estudio se realiza con la finalidad de lograr obtener el grado de Licenciado en Turismo, Hotelería y Gastronomía. Y la investigación estará conducida y desarrollada por graduando: <b>Bach. Anthony Richard Romero Mayta</b>
<b>PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE INFORMACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Locación: Lima Metropolitana</li><li>• Horarios. Se aplicará por medio virtual.</li><li>• Procedimiento: Primero se seleccionara la muestra o representación de la población de estudio, para una entrevista y posteriormente se aplicará ella encuesta de 20 items. Deberá leer cuidadosamente cada pregunta del cuestionario y marcar con un aspa (x), la respuesta que el encuestado considere correcta. No deberá dejar ningún espacio en blanco.  Si tiene alguna duda sobre la tesis, puede hacer preguntas en cualquier momento o durante la aplicación al personal. Puede ser partícipe de la toma de la muestra, como no. Solo se desea que no se le perjudique académicamente en sus labores.</li></ul>
<b>RIESGOS.</b> De acuerdo a estudio y muestreo de la tesis No genera riesgos ni al Encuestado, ni a la institución.
<b>BENEFICIOS.</b> Si el resultado obtenido sean óptimo será un beneficio para (de los
<b>COSTOS.</b> No representa ningún costo para el encuestado
<b>INCENTIVOS O COMPENSACIONES.</b> No representa ningún incentivo o compensación para el que brinda la información
<b>TIEMPO.</b> Criterio del encuestado
<b>CONFIDENCIABILIDAD.</b> La participación es voluntaria. Los datos recabados serán utilizados estrictamente en la Tesis respetando la confidencialidad, los cuales serán eliminados al termino del estudio y no se usara para otra investigación y menos con otros propósito fuera de las delimitaciones de la tesis.

### CONSENTIMIENTO

Acepto voluntariamente participar en la investigación. Tengo pleno conocimiento de la misma y entiendo que puedo tomar decisiones según mi criterio y responsabilidad considerando el respeto y la confidencialidad de los estudiantes, pidiendo que se respete lo establecidos.

En fe de los cual firmo a continuación.

**Anthony Richard Romero Mayta**  
DNI: 72958011



## **Anexo 5 Autenticidad de la Tesis**

Yo, Anthony Richard Romero Mayta; Identificado con D.N.I. 72958011; Graduación de bachillerato; De la Escuela Profesional de Turismo, Hostelería y Gastronomía de la Universidad Alas Peruanas, autor de una tesis titulada: La Administración y su Relación en el Turismo Gastronómico en Cuarentena en Lima Metropolitana, 2020.

DECLARO QUE:

1. Este trabajo de investigación, presentada para la Licenciatura en Turismo, Hotelería y Gastronomía, es el resultado de mi propio trabajo, el cual no he copiado de otros trabajos de investigación, ni he utilizado ideas, fórmulas o versiones completas cita "stricto sensu"; así como una variedad de ilustraciones extraídas de tesis, trabajos, artículos, informes, etc. (en versión digital o impresa). En caso contrario, indico de forma clara y precisa su origen o autor, tanto en el texto como en figuras, tablas, tablas u otros documentos a los que se aplica el derecho de autor.

2. Declaro que el trabajo de investigación que estoy considerando para evaluación no ha sido presentado previamente para un título o título académico y no ha sido publicado en ninguna parte. Soy consciente que el hecho del incumplimiento de los derechos de autor y el plagio está sujeto a sanciones universitarias y / o legales, por lo que asumo cualquier responsabilidad que pueda surgir como consecuencia de las violaciones en la disertación, así como los derechos sobre los presentados trabajos.

Asimismo, responderé ante la universidad o frente a terceros por las irregularidades o perjuicios que pudieran surgir como consecuencia de una infracción a lo señalado.

Si se ha publicado previamente una falsificación, plagio, fraude o ese trabajo de investigación; Acepto las consecuencias y sanciones derivadas de mis acciones, asumo la responsabilidad de todos los costos financieros o legales asociados, sujeto a las normas establecidas y vigentes de la Universidad Alas Peruanas.

28 de febrero del 2021

---

Anthony Richard Romero Mayta

DNI: 72958011