



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

TESIS

**“DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FORTALECER EL FLUJO
TURÍSTICO INTERNO EN EL DISTRITO DE LA ARENA, 2019”**

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

PRESENTADO POR:

Bach. REUCHER TÁVARA ANA KARINA

ASESORA:

MG. MARÍA DEL PILAR QUEZADA CASTRO

PIURA – PERU

2021

DEDICATORIA

Dedicada con todo mi amor y cariño a mi madre Julia, quien desde pequeña me inculco valores y principios que han sido fundamentales en mi desarrollo personal a lo largo de la vida.

AGRADECIMIENTO

Agradecer infinitamente a nuestro Dios todopoderoso, quién es el hacedor de todas las cosas por permitirme lograr una de mis más grandes metas de vida.

A mi hermano Jorge por haber hecho viable la culminación de mis estudios, sin él no hubiese sido posible nada de esto, por sus innumerables consejos y la confianza depositada en mi persona.

Un agradecimiento a los docentes de la Escuela de Turismo, Hotelería y Gastronomía por sus conocimientos compartidos y porque fueron instrumentos importantes en el desarrollo de mis habilidades y en el aprendizaje de los temas.

ÍNDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
ÍNDICE	iv
RESUMEN	xi
ABSTRACT	xiii
INTRODUCCIÓN	xv
CAPÍTULO I: PROBLEMA	18
1.1 Descripción de la Situación Problemática.....	18
1.2 Formulación del Problema	20
1.2.1 Problema General	20
1.2.2 Problemas Específicos	20
1.3 Objetivos de la Investigación	21
1.3.1 Objetivo General.....	21
1.3.2 Objetivos Específicos.....	21
1.4 Justificación de la Investigación	21
1.5 Importancia de la Investigación.....	22
1.6 Viabilidad de la Investigación	23
1.7 Limitaciones del Estudio	23
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	25
2.1 Antecedentes De Investigación.....	25
2.1.1 Internacionales.....	25
2.1.2 Nacionales	27
2.2 Bases Teóricas	29
2.2.1 Teorías del Turismo	29
2.2.2 La Gastronomía como Recurso y Producto Turístico.....	30
2.2.3 La gastronomía como Recurso Turístico	30
2.2.4 La Gastronomía como Producto Turístico	31

2.2.5	Flujo Turístico	32
2.2.6	Definición de Términos.....	34
2.3	Hipótesis	36
2.3.1	Hipótesis General.....	36
2.3.2	Hipótesis Específicos	37
2.4	Identificación de Variables.....	37
2.4.1	Definición Conceptual de la Variable	37
2.4.2	Definición Operacional de la Variable.....	38
2.4.3	Operatividad de Variables	40
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		42
3.1	Ámbito de Estudio	42
3.2	Tipo de Investigación.....	42
3.3	Nivel de Investigación.....	43
3.4	Enfoque de la Investigación	43
3.5	Diseño de Investigación	43
3.6	Población, Muestra, Muestreo	44
3.6.1	Población	44
3.6.2	Muestra.....	44
3.7	Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos	46
3.7.1	Encuesta	46
3.7.2	Cuestionarios	46
3.8	Procedimiento de Recolección de Datos.....	46
3.9	Técnicas de Procesamiento y Análisis de Datos.....	46
CAPÍTULO IV: RESULTADOS		48
4.1	Presentación de Resultados	48
4.2	Discusión	83
CAPÍTULO V: PROPUESTA.....		85
5.1	Introducción.....	85

5.2	Objetivos de la Propuesta.....	86
5.2.1	Objetivo General.....	86
5.2.2	Objetivos Específicos.....	86
5.3	La ruta gastronómica.....	87
5.3.1	Temática	87
5.3.2	Participación de turistas:	88
5.3.3	Lista de picanterías que serán visitados durante el recorrido	89
5.3.4	Definición de las características formales o estructurales.....	89
5.3.5	Definición del recorrido	91
	CONCLUSIONES	93
	RECOMENDACIONES	94
	BIBLIOGRAFÍA	95
	ANEXO 1: CRONOGRAMA	99
	ANEXO 2: MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	100
	ANEXO 3: PRESUPUESTO.....	101
	ANEXO 4: INSTRUMENTOS	102
	ANEXO 5: FICHAS DE PREPARACIÓN DE PLATOS	105
	ANEXO 6: PANEL FOTOGRÁFICO PLATOS TIPICOS DE LA ARENA	116
	ANEXO 7: RECORRIDO DE LA RUTA PROPUESTA	120
	ANEXO 8: REPORTE REGIONAL DE TURISMO PIURA	121
	ANEXO 9: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO	123

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Operacionalidad de Variables	40
Tabla 2: Distribución de la población de Estudio	43
Tabla 3: Pregunta 1	48
Tabla 4: Pregunta 2	49
Tabla 5: Pregunta 3	50
Tabla 6: Pregunta 4	51
Tabla 7: Pregunta 5	52
Tabla 8: Pregunta 6	53
Tabla 9: Pregunta 7	54
Tabla 10: Pregunta 8	55
Tabla 11: Pregunta 9	56
Tabla 12: Pregunta 10	57
Tabla 13: Pregunta 11	58
Tabla 14: Pregunta 12	59
Tabla 15: Pregunta 13	60
Tabla 16: Pregunta 14	61
Tabla 17: Pregunta 15	62
Tabla 18: Pregunta 16	63
Tabla 19: Pregunta 17	64
Tabla 20: Pregunta 18	65
Tabla 21: Pregunta 19	66
Tabla 22: Pregunta 20	67
Tabla 23: Pregunta 21	68
Tabla 24: Pregunta 22	69
Tabla 25: Pregunta 23	70
Tabla 26: Pregunta 24	71
Tabla 27: Pregunta 25	73
Tabla 28: Pregunta 26	73
Tabla 29: Pregunta 27	74

Tabla 30: Pregunta 28 75

Tabla 31: Pregunta 29 76

Tabla 32: Pregunta 30 77

Tabla 33: Pregunta 31 78

Tabla 34: Pregunta 32 79

Tabla 35: Pregunta 33 80

Tabla 36: Pregunta 34 81

Tabla 37: Validación por juicio de expertos 82

Tabla 38: Estadística de fiabilidad 83

Tabla 39: Cronograma de Actividades 99

Tabla 40: Matriz de Consistencia 100

Tabla 41: Presupuesto 101

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Pregunta 1	48
Gráfico 2: Pregunta 2	49
Gráfico 3: Pregunta 3	50
Gráfico 4: Pregunta 4	51
Gráfico 5: Pregunta 5	52
Gráfico 6: Pregunta 6	53
Gráfico 7: Pregunta 7	54
Gráfico 8: Pregunta 8	55
Gráfico 9: Pregunta 9	56
Gráfico 10: Pregunta 10	57
Gráfico 11: Pregunta 11	58
Gráfico 12: Pregunta 12	59
Gráfico 13: Pregunta 13	60
Gráfico 14: Pregunta 14	61
Gráfico 15: Pregunta 15	62
Gráfico 16: Pregunta 16	63
Gráfico 17: Pregunta 17	64
Gráfico 18: Pregunta 18	65
Gráfico 19: Pregunta 19	66
Gráfico 20: Pregunta 20	67
Gráfico 21: Pregunta 21	68
Gráfico 22: Pregunta 22	69
Gráfico 23: Pregunta 23	70
Gráfico 24: Pregunta 24	71
Gráfico 25: Pregunta 25	72
Gráfico 26: Pregunta 26	73
Gráfico 27: Pregunta 27	74
Gráfico 28: Pregunta 28	75
Gráfico 29: Pregunta 29	76

Gráfico 30: Pregunta 30 77

Gráfico 31: Pregunta 31 78

Gráfico 32: Pregunta 32 79

Gráfico 33: Pregunta 33 80

Gráfico 34: Pregunta 34 81

RESUMEN

La cocina Regional y nacional están en su mejor momento, reconocida a nivel nacional como patrimonio cultural de los pueblos que de cierta manera reafirma nuestra identidad, a su vez siempre premiada internacionalmente como mejor destino culinario del mundo, generando empleos y oportunidades de apostar por la enseñanza de la gastronomía peruana como carrera profesional.

La presente investigación denominada Diseño de una ruta Gastronómica para Fortalecer el Flujo Turístico Interno en el Distrito de La Arena, se enmarca en la línea de Investigación Planificación Turística, eje temático Rescate del Patrimonio Cultural y Productivo. En su objetivo general trata de Determinar y describir el fortalecimiento del flujo turístico interno con el diseño de una ruta gastronómica en el Distrito de la Arena y como objetivos específicos: Determinar y describir el fortalecimiento del flujo turístico con el plan de difusión de una ruta gastronómica en el distrito de La Arena, determinar y describir los principales productos y cultivos utilizados en la gastronomía del distrito de La Arena, determinar y describir el tipo de turismo ofrecido en el distrito de la Arena, y por último, determinar y describir los recursos para atender una demanda especializada en turismo interno en el Distrito de la Arena, 2019.

En base a estos objetivos, es que la presente investigación se propone a determinar la importancia de la gastronomía en el distrito de La Arena, registrar los insumos que se utilizan en la preparación técnica de sus platos típicos de la zona, utilizando las técnicas ancestrales y poniendo en uso las provisiones de comida tradicionales empleados en la preparación de deliciosos potajes, y por último el diseño de esta ruta experimental que

incluye pueblos del distrito y los suculentos potajes típicos del distrito ajustándose a los placeres y exigencias que presentan los turistas que visitan el mencionado destino.

La metodología empleada en esta investigación fue de enfoque cualitativo con un diseño no experimental. Hernández (1998). La población estuvo compuesta por los pobladores, autoridades y turistas nacionales y extranjeros que visitan el distrito. Con respecto a la obtención de datos se empleó la técnica de la encuesta y el cuestionario procediendo luego a su análisis.

Palabras claves: Ruta Gastronómica, Flujo turístico, utensilios, técnicas, origen, insumos

ABSTRACT

Regional and national cuisine are at their best, recognized nationally as the cultural heritage of the peoples that in a certain way reaffirms our identity, in turn always awarded internationally as the best culinary destination in the world, generating jobs and opportunities to bet on the teaching of Peruvian gastronomy as a professional career.

The present investigation called Design of a Gastronomic Route to Strengthen the Internal Tourist Flow in the La Arena District, has the general objective of: Determining and describing the strengthening of the internal tourist flow with the design of a gastronomic route in the Arena District. and as specific objectives: Determine and describe the strengthening of the tourist flow with the dissemination plan of a gastronomic route in the La Arena district, determine and describe the main products and crops used in the gastronomy of the La Arena district, determine and describe the type of tourism offered in the Arena district, and finally, determine and describe the resources to meet a specialized demand for domestic tourism in the Arena District, 2019.

Based on these objectives, the present research aims to analyze the history and origin of gastronomy in the La Arena district, record the inputs used in the preparation of typical dishes of the area, identify ancestral techniques and traditional utensils used in the preparation of delicious stews, and finally the design of a gastronomic route covering the main towns of the district and the succulent traditional dishes of the district adjusting to the tastes and demands presented by tourists who visit the aforementioned destination.

The methodology used in this research was of a qualitative approach with a non-experimental design; the population was made up of residents, authorities and national

and foreign tourists who visit the district. To obtain data, the survey technique and the questionnaire were used, then proceeding to their analysis.

Keywords: Gastronomic Route, Tourist flow, utensils, techniques, origin, inputs

INTRODUCCIÓN

El propósito de una ruta gastronómica es demostrar la riqueza culinaria de la ruta planeada, de tal manera que el turista podrá desplazarse de un lugar a otro degustando cada platillo preparado por los expertos cocineros del distrito de La Arena. En el mismo lugar tenemos una gran cantidad de picanterías con valor tradicional único, por tal, nuestra ruta gastronómica se centrará en los potajes de las siguientes: Picantería “La Mechita”, “La Chapana”, “La Rico”, “La Mari”, otras.

La presente investigación, permitirá conocer de cierta manera los insumos, los platos típicos del distrito, los mismos que conformaran la ruta gastronómica que se distribuye en los siguientes caseríos: Chatito, Vichayal, Montegrando, Loma negra, Casagrande. Obteniendo una idea clara de los recursos gastronómicos que cuentan y que son parte de la expansión de la misma. Así mismo nuestra investigación dará a conocer el comportamiento en consumo por parte del turista - objetivo en el diseño de nuestra ruta gastronómica y finalmente nos permitirá hacer un acercamiento al rescate de comidas típicas del distrito que nos permitirían contribuir al flujo turístico interno.

En cierta medida la mencionada ruta gastronómica, se podría concretar con el apoyo de diversas instituciones públicas y privadas, las cuales harían de este un interesante y emergente paquete turístico que permitiría a turistas nacionales y extranjeros visitas y recorrer la mencionada ruta gastronómica e incrementar el flujo turístico en este hermoso distrito piurano.

En ese orden de ideas, la presente investigación se divide en capítulos que viabilizarán la lectura y comprensión de cada variable de investigación:

En el capítulo I denominado “Planteamiento Metodológico” se describe de forma precisa la realidad problemática, la misma que se plasmó en el distrito de La Arena, siendo que en dicho contexto se advirtió como problema de investigación ¿Cómo fortalece el diseño de una ruta gastronómica en el flujo turístico Interno en el distrito de La Arena, 2019?

Asimismo, se plantearon los objetivos, justificación, viabilidad y limitaciones de la investigación.

En el capítulo II denominado “Marco Teórico” se consignó los antecedentes relacionados con las variables de investigación, las bases teóricas y la definición de términos básicos, los cuales representan la solidez que se requiere en un trabajo académico y científico.

El capítulo III denominado “Hipótesis y Variables” se caracteriza por la formulación de las hipótesis de investigación, el estudio de cada variable y la operacionalización de las mismas que permitieron identificar a sus indicadores.

En el capítulo IV denominado “Metodología de la Investigación” se consignó el enfoque, tipo y nivel de investigación, La población fue delimitada de la siguiente manera:

Pobladores locales del distrito de la Arena, Trabajadores de la Oficina de Turismo, Municipalidad distrital de La Arena y Turistas internos y extranjeros que visitan el distrito de la Arena y caseríos. Asimismo, se especificó la técnica e instrumento de recolección de datos, la técnica estadística y los aspectos éticos conforme a los parámetros de la universidad.

En el capítulo V denominado “Resultados” se analizó la información obtenida al aplicarse el instrumento, se elaboró una encuesta que fue aplicada, a los turistas,

regionales, nacionales y extranjeros que visitan el distrito de La Arena y caseríos, de este modo permitió conocer las claves que optimizarán los instrumentos y recolección de datos en este trabajo de investigación.

En el Capítulo VI denominado Discusión de los Resultados, se caracteriza porque se analizan los resultados logrados durante el proceso de investigación; se plantean estrategias y acciones posibles de obtener resultados; asimismo, se plantean las respectivas conclusiones y recomendaciones que se derivan de los resultados obtenidos.

CAPÍTULO I: PROBLEMA

1.1 Descripción de la Situación Problemática

Recientemente estudios realizados en América Latina sobre gastronomía, los países que lideran esta actividad son Argentina, México y Perú. “Estos tres países, con sus restaurantes más destacados, los valedores de su propia alta cocina, copan más de la mitad de los puestos de la lista Latin America’s 50 Best desde que fuese creada allá por el 2013” (Coello, 2017). O lo que es lo mismo: estos tres territorios concentran en sus ciudades más de la mitad de los mejores establecimientos del subcontinente, siendo los peruanos los más abundantes durante varios años. Algo que no es casual.

Coello (2017) considera que “sirve como ejemplo una cocina como la peruana, tan importante y actualmente de moda en los últimos tiempos en Europa, especialmente en países como España. Por ende, se destacan profesionales muy dedicados a este rubro, grandes nombres de la restauración del país de los Andes como Gastón Acurio como el principal exponente de una gastronomía con mucha historia y mestizaje” (p.57)

“Una culinaria diversa y heredera de aquella que practicaban los antiguos habitantes del imperio precolonial, influenciada con el tiempo por la llegada de españoles

y otros europeos, en primer término, y de asiáticos, especialmente japoneses, en segundo”.

(Bon Viveur, 2019)

Bon Viveur (2019) sostiene que “la cocina peruana está viviendo un momento dulce de gran reconocimiento internacional, una gastronomía llena de futuro que seguirá sorprendiendo porque aún tiene muchas cosas nuevas que ofrecer tanto en productos como en cocina regional”. (p.56)

En Piura a lo largo de los últimos años los diferentes gobiernos centrales y regionales han diseñado rutas gastronómicas como por ejemplo la ruta del chifle, la ruta de la chicha, la ruta de la algarrobina y la miel de abejas, sin embargo, cuentan con diseños de marketing poco promocionales que han provocado por parte del poblador de la Región de Piura, el desinterés para visitarlas y recomendarlas.

La Arena es un distrito que se relaciona directamente con la agricultura y la artesanía, pero en los últimos años se ha visto afectada por las inclemencias de los fenómenos costeros que se producen en los meses de Diciembre a Marzo, han sido motivo para que el poblador de la zona tome otras alternativas con el propósito de mantener o mejorar su economía; y una de esas alternativas es la gastronomía con elaboración de platos típicos de la zona como es el caso del copus, pescados y mariscos que los obtiene de la pesca artesanal del mar sechurano.

La Arena es un distrito al cual le falta un pequeño impulso para incrementar el turismo interno. Los centros poblados que la conforman han hecho de este distrito, un lugar interesante ya que aún se mantiene la cultura viva, el turismo está vinculado directamente a la gastronomía en la cual aprovechando las tendencias actuales sería

posible el desarrollo de otras modalidades de turismo como la que serán propuestas en la presente investigación para integrar a las poblaciones de este distrito y a los productos locales es una interesante propuesta.

El Copus es también llamado “pachamanca norteña”, que es un plato típico de la región Piura, el mismo que es elaborado a base a carne de ganado ovino, caprino y aves de corral; la preparación consiste en cocinar los alimentos dentro de un horno enterrado en el suelo, durante 3 horas aproximadamente, obteniéndose un resultado muy peculiar producido por el método de la carbonización de la leña de algarrobo, el consumo del copus en la antigüedad era preparada frecuentemente por la cultura Tallan herencia que adaptaron a través de los años, hoy en día se prepara en fiestas religiosas o eventos especiales.

El fin de esta investigación es diseñar una ruta gastronómica para el distrito de La Arena que fortalezca el Turismo Interno en la localidad explotando sus principales recursos, insumos, cultivos, y expendios gastronómicos.

1.2 Formulación del Problema

1.2.1 Problema General

¿Cómo fortalece el diseño de una ruta gastronómica el flujo turístico Interno en el distrito de La Arena, 2019?

1.2.2 Problemas Específicos

- ¿Cómo fortalece el plan de difusión de una ruta gastronómica el flujo turístico del Distrito de la Arena, 2019?

- ¿Cuáles son los principales productos y cultivos utilizados en la gastronomía del Distrito de la Arena, 2019?
- ¿Cuál es el tipo de turismo ofrecido en el Distrito de la Arena, 2019?
- ¿Cuáles son los recursos para atender una demanda especializada en turismo interno en el Distrito de la Arena, 2019?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1 Objetivo General

Determinar el fortalecimiento del flujo turístico interno con el diseño de una ruta gastronómica en el Distrito de la Arena, 2019.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Determinar el fortalecimiento del flujo turístico con el plan de difusión de una ruta gastronómica en el distrito de la arena, 2019.
- Determinar los principales productos y cultivos utilizados en la gastronomía del Distrito de la Arena, 2019
- Determinar el tipo de turismo ofrecido en el Distrito de la Arena, 2019.
- Determinar los recursos para atender una demanda especializada en turismo interno en el Distrito de la Arena, 2019.

1.4 Justificación de la Investigación

Este proyecto de investigación busca contribuir con la revalorización de los diversos productos que se ofrecen como parte de los platos tradicionales en todo el distrito

de La Arena y que fácilmente pueden ofrecerse solo platos de comida moderna para los paladares exigentes.

El distrito de La Arena cuenta con diversos productos para el consumo alimentario y gastronómico que de cierta manera son nutritivos para la población y que pueden ser vendidos como platos típicos potenciales de la zona, como por ejemplo el copus, (que es uno de los platos más conocidos de la cocina piurana). Correa (2013), señaló: *“Es uno de los platos más populares de la cocina piurana. Tiene como ingredientes plátanos de freír maduros, camotes y carnes sazonadas de gallina, pavo, chivo y carnero. En su preparación la carne que se cuece al horno bajo tierra, a diferencia de la pachamanca este es un horno sellado con mantas y arcilla”*.

También existen menestras, tubérculos, variedades de ajíes, entre otros productos que se están perdiendo y se trata de revalorar y hacer que los productores continúen sembrando ya que son ingredientes necesarios y que las instituciones les deben ofrecer un mercado asegurado para vender dichos productos.

De este proyecto se beneficiarán todos los actores involucrados como los productores artesanales y comerciantes, población del distrito, restaurantes, hoteles, medios de transportes, agencias de viajes y los turistas.

1.5 Importancia de la Investigación

Es importante porque creara nuevos puestos de trabajo y permite a los pobladores a capacitarse y tener nuevas formas de ventas. Logra además innovación por parte de los pobladores, teniendo como base las recetas de origen, el cual hace del copús, ceviche de

caballa, arroz con cabrito, carne aliñada con chifles, majado de plátano con carne entre otros platos con mucho potencial a nivel regional.

Estas son las principales razones para decir que esta investigación es importante, pues crea métodos de venta, todos ellos encaminados a dar valor agregado a nuestros platos turísticos y su posición en la mente del consumidor final, además de lograr el incremento del flujo turístico interno para impulsar el desarrollo del distrito.

1.6 Viabilidad de la Investigación

La presente investigación es viable gracias a la disponibilidad de recursos humanos con los que se cuenta como chefs distribuidos en la actualidad en los diferentes Institutos de enseñanza de cocina avanzada, operadores turísticos, medios de comunicación para su difusión, alianza con diferentes picanterías y restaurantes de Piura

La investigación es viable desde el punto de vista económico, ya que el investigador cuenta con los recursos necesarios para realizarla. También es viable desde el punto de vista científico, porque el investigador tiene acceso a la información necesaria para llevarla a cabo y cuenta con el tiempo para realizar los estudios correspondientes para lograr los objetivos propuestos.

1.7 Limitaciones del Estudio

La presente investigación tiene limitaciones tales como presupuesto económico, falta de fuentes de información, los cuales se han ido menguando a lo largo de dicha investigación.

La investigación parte de una idea y la problemática, al desconocer si el diseño de una ruta gastronómica generará una aceptación por parte del turista interno, el cual tendrá que elegir entre tantas variedades que le ofrece la gastronomía piurana y teniendo a Catacaos como su cercano competidor junto con el distrito de La Legua.

El tema tratado durante la presente investigación se limita al estudio de los principales recursos, insumos, cultivos, y expendios gastronómicos. Del distrito de La Arena (variedad, especies y la propuesta de una ruta gastronómica en base a lo que ellos producen y mantienen como parte de su historia).

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes De Investigación

En este punto se abordarán las rutas gastronómicas representativas que se han venido dando en nuestro país, y que han dado un impulso al turismo interno y receptivo en su momento. A continuación, algunos autores que desarrollaron investigaciones sobre el tema:

2.1.1 Internacionales

Guevara & Morales (2016) presentaron la tesis titulada “La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo Interno en la Ciudad de Cuenca”. las autoras concluyeron que *“a lo largo del presente estudio y el desarrollo de los objetivos previamente establecidos se corrobora que inicialmente la importancia y trascendencia de la gastronomía en la historia de un pueblo, donde sus procesos y presentaciones son parte de la experiencia alimentaria; asimismo se observa que países como Francia, España y Perú han logrado resaltar la gastronomía tradicional siendo estos un foco de atención para los turistas del mundo que buscan experimentar nuevos sabores y técnicas culinarias.”* (Guevara & Morales, 2016, p.12)

Hernández & Rogel (2015) publicó la tesis titulada “Propuesta de promoción de rutas turísticas en el municipio de Coatepec Harinas, estado de México” ante la Universidad de México, se planteó como objetivo de investigación “determinar

que en los mercados turísticos actuales resulta prácticamente imposible satisfacer a todos los consumidores con un solo producto o servicio, ya que las personas tienen gustos e intereses diferentes y a medida que aumenta el poder adquisitivo se demandan productos que se adapten a las necesidades, es por ello que debemos estar a la vanguardia, crear y diversificar nuevos productos, haciendo uso de recursos tanto naturales como culturales, apoyados de otros servicios como son los de hospedaje y alimentos”.

Olvera (2015) publicó la tesis titulada “Análisis del turismo cultural como estrategia de conservación de la cocina tradicional Purhépecha, Uruapan, Michoacán; México”. La autora concluyó que *“la relación del sector turístico y el cultural ha sido principalmente económica, empleando a la cocina tradicional como un instrumento positivo de crecimiento económico (producto) y no ha fungido como generador de políticas públicas efectivas de conservación del patrimonio mediante la comunicación de sus significados culturales”* (Olvera, 2015, p.14)

Calvache (2012) publicó la tesis titulada “Revalorización y revitalización de las manifestaciones culturales de la comunidad kichwa shayari para el diseño de un producto turístico comunitario, cantón cascales, provincia de sucumbíos.” el autor concluyó que *“una vez realizado el diagnóstico situacional se evidencia una deficiencia en la dotación del servicio de agua, lo cual afecta las condiciones de salud de la población y dificulta la operación turística del centro, generando elevados niveles de insatisfacción en la visita, proponiendo un plan de revitalización cultural que pretende la revalorización y puesta en vigencia del*

patrimonio cultural de la comunidad, la propuesta se presenta en dos programas y seis proyectos estructurados técnicamente para la obtención de financiamiento para su implementación.” (Calvache, 2012, p.10)

Castro (2010), publicó la tesis “Investigación de la cultura gastronómica del Canto Arenillas, provincia de el Oro para el fortalecimiento del sector turístico, 2010.” El autor concluyó que *“la investigación evidencia que el turismo local, se relaciona y genera turismo gastronómico, en donde se identifican que lugares turísticos como el balneario Sata Marianita y el Puerto Pitahaya atrae a comensales que degustan de la comida del cantón, entonces mientras más turistas, mayor ingreso para los establecimientos que presentan servicios de alimentación.” (Castro, 2010, p.9)*

2.1.2 Nacionales

Sánchez (2016) publicó la tesis titulada “Plan de promoción turística para el incremento de la afluencia de turistas en el refugio de vida silvestre Laquipampa – Incahuasi,.” la autora concluyó que *“el plan de promoción turística contribuirá a aumentar la afluencia de turistas del refugio de vida silvestre Laquipampa; así mismo la demanda figura que los visitantes son jóvenes universitarios y profesionales del sexo femenino 46% que visitan el área natural más de una vez por trabajos de investigación, el refugio de vida silvestre Laquipampa ofrece rutas para realizar ecoturismo, entre las que destacan las ruta Shambo, de Lajas, de Piedra Lisa, Negrahuasi y Quebrada El Reloj.” (Sánchez, 2016, p.12)*

Ramírez (2016) publicó la tesis titulada “Calidad condiciones turísticas del distrito de Huamachuco para el desarrollo del turismo rural comunitario, año

2016– Trujillo.” La autora concluyó que el distrito de Huamachuco posee condiciones turísticas para el desarrollo del turismo rural comunitario como recursos turísticos variados, entre los que destacan actividades tradicionales, seres turísticos básicos y una buena accesibilidad para llegar al destino, así mismo se aprecia que los pobladores ofrecen una buena disposición para acoger a los turistas y enseñarles las actividades que se realizan a diario, según la escala el 72% de predisposición de compartir sus conocimientos, porque consideran que el aumento de turistas traería beneficios para su hogar.

Nina (2015) publicó la tesis titulada “Centro de formación gastronómica y difusión de la cocina peruana en la ciudad de Tacna”. El autor concluyó que *“con el presente proyecto se generarán nuevas fuentes de desarrollo socioeconómico para la comunidad, como alternativa a los ya existentes (agricultura y ganadería), a partir del fortalecimiento de la identidad local de la población se podrán desarrollar a futuro actividades de carácter turístico.”* (Nina, 2015, p.15)

Carranza (2014) publicó la tesis titulada “El turismo de negocios y la actividad turística en la ciudad de Trujillo”. la autora concluyó que *“el turismo de negocios si dinamiza la actividad turística de la ciudad de Trujillo, porque incrementa con un 60% al flujo turístico que llega a esta ciudad, quienes llegan principalmente para realizar actividades relacionadas a congresos, convenciones, ferias y exposiciones.”* (Carranza, 2014, p.16)

Fasabi (2014) publicó la tesis “Formulación de un plan estratégico turístico para el distrito de San Jerónimo de Surco que fomente su desarrollo turístico sostenible – lima”. la autora concluyó que *“el turismo en nuestro país tanto interno como*

receptivo se encuentra en crecimiento, para lo cual se requiere implementar las condiciones básicas y complementarias que permitan brindar una experiencia turística de calidad a los visitantes de nuestros atractivos, la importancia de un plan estratégico turístico para el distrito de Surco - Huarochirí, basado en las expectativas de los visitantes del lugar y las necesidades de la población, debe ser considerada una herramienta de gestión para la toma de decisiones a cargo de sus autoridades; además, permitiría orientar los recursos disponibles al cumplimiento de objetivos estratégicos, a medir el desempeño y a realizar acciones correctivas con la finalidad de fomentar el desarrollo turístico sostenible de la localidad.” (Fasabi, 2014, p.12)

2.2 Bases Teóricas

2.2.1 Teorías del Turismo

“El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico”. (WTO, 2002).

“El turismo es un fenómeno cuya esencia está relacionada con el concepto de espacio. Más allá de expresar aspectos fundamentales del fenómeno turístico, los modelos teóricos con enfoque espacial son bastante difundidos. Se puede definir esa categoría de modelos como aquellos cuyos principales elementos constitutivos

son de carácter espacial, como por ejemplo origen y destino. Buena parte de los modelos teóricos con enfoque espacial concentran su atención en la relación existente entre esas dos unidades geográficas.” (WTO, 2002)

2.2.2 La Gastronomía como Recurso y Producto Turístico

De acuerdo con Gandara (2003) “los destinos turísticos son la suma de los distintos productos turísticos ofrecidos por una determinada región geográfica delimitada, que a su vez están conformados por recursos que son transformados para la creación de productos turísticos.”

Sin embargo, tal y como argumentan Hall y Sharples (2003), “es importante evitar la confusión entre turismo de alimentos y el consumo de alimentos como parte de la experiencia en el viaje. Lo que para los autores es identificable como turismo de alimentos, corresponde a que sea la principal motivación para realizar un viaje. Para el presente documento, la distinción debe darse en función de cómo el alimento puede ser un recurso asociado a otras modalidades turísticas o un producto turístico por sí mismo.”

2.2.3 La gastronomía como Recurso Turístico

De acuerdo con Corigliano (2002) “el turismo gastronómico está ahora emergiendo como uno de los más prometedores segmentos del sector turístico, lo anterior ha originado que cada vez sea más frecuente la creación de productos turísticos basados en la gastronomía como recurso que dan lugar al turismo gastronómico.”

Autores como Cooper (2008 :117) definen “el recurso como aquel que compone al ambiente (físico y social). Los recursos turísticos pueden clasificarse como escasos (tierra, el capital) y gratis como el clima y la cultura. Aun así, el concepto de recurso es enteramente subjetivo, relativo y funcional.”

Lo que verdaderamente para Cooper (2008) constituye “un recurso turístico depende de las motivaciones, deseos e intereses del consumidor y el contexto social, cultural y económico dentro del que esas motivaciones ocurren.”

2.2.4 La Gastronomía como Producto Turístico

Cooper y Hall (2008) mencionan “la complejidad y lo multifacético que resultan los productos turísticos y su concepción basada en el contexto de intercambio. En el turismo, este intercambio tiene lugar en un destino y dentro de unas características socios políticos, ambientales, tecnológicos y económicos.”

Los nuevos productos turísticos son importantes para la diversificación de los destinos ya que incrementan las ventas y el aprovechamiento de la ventaja competitiva. Cooper y Hall, (2008) “plantean la idea del producto como experiencia, en la que proveedores y destinos responden al desafío de generar productos basados en experiencias; éstas son por tanto personales, memorables, evocan una respuesta emocional en la que el turista entra dentro de una relación multifacética tanto con los actores como con el destino que le provee la experiencia.”

2.2.5 Flujo Turístico

2.2.5.1 Turista

Son aquellas personas que se desplazan de su lugar de origen ya sea por negocio, diversión, ocio o placer, ausentándose de su entorno habitual por más de 24 horas, pernotando en otro punto geográfico.

El conjunto de caracteres que podrían definir a un turista no se alinean de una única forma, para explicarlo mejor, el turista puede visitar diferentes localidades de su país o continente con el propósito de aprender más de su cultura o aumentar sus conocimientos, por otro lado, si una persona visita el mismo lugar por otros motivos por ejemplo salud, puede cumplir las mismas características, sin ser su objetivo principal.

Se podría decir que todas las personas que se movilizan de un lugar a otro pueden considerarse como viajeros. Ahora podemos distinguir entre la figura del viajero y la del visitante, ya que este está en un lugar fuera de su entorno sin llevar a cabo un trabajo gratificado. Debemos tener en cuenta la gran diferencia que existe entre un turista y un excursionista ya que estos dos son considerados visitantes, pero lo único que podría distinguirlos es su permanencia en el destino. Un punto a tener en cuenta es el carácter lucrativo, no siempre un turismo de negocios es lucrativo para el individuo que lo realiza y no por eso deja de serlo.

El entorno habitual se puede identificar teniendo en cuenta la distancia y la frecuencia con el que se realiza, aunque no debemos olvidar que no hay una descripción exacta para definir estas dos variables.

2.2.5.2 Flujo Turístico

Van (2016) indico que:

“Cualquier viaje turístico como un todo puede ser representado esquemáticamente en tres fases, estructuradas a partir de las características espacio- temporales. La primera fase abarcaría el periodo anterior al viaje, durante el cual se recoge la información necesaria y se realiza su planificación y preparación. La siguiente consiste en el traslado hacia el destino de interés desde el entorno habitual, incluyendo también la vuelta. Y, finalmente, la tercera fase se relaciona con el periodo de estancia en el destino.”

Van (2016) indico que:

“Si un destino turístico representa interés para muchos viajeros y los traslados hacia este entorno se suceden uno tras otro, alcanzando un número notorio, podemos calificar este tráfico constante de flujo turístico. Desde este enfoque el término estudiado representa el resultado de concentración de los traslados con fines turísticos hacia un destino concreto. Los flujos turísticos discurren a través de los llamados canales de comunicación que confluyen y se distribuyen en puntos de cruce.”

Van (2016) indico que:

“La función de los nodos, consiste en recoger y distribuir los flujos de personas, de objetos o de información. Por lo tanto, los nodos pueden ser representados por oficinas de información turística, agencias de viajes, buscadores de hoteles, páginas de compra de billetes, etc. Es interesante reparar en que los flujos turísticos, por mucho que puedan parecer arbitrarios, configuran unas estructuras que funcionan manifestando sus regularidades sistémicas.”

2.2.6 Definición de Términos

2.2.6.1 Rutas Turísticas:

“Ruta es la vía a seguir con un origen y un destino diferente, que sirve de base para la creación de los itinerarios. Lo que determina la ruta son una serie de valores paisajísticos, culturales, humanos y naturales, que realizan el centro lineal de atención.” (Luque, Y., 2009). “Es un territorio correctamente preparado para el turismo, ofrece una amplia variedad de actividades, paseos y rutas, lo que hace que el visitante desee quedarse más tiempo o le anima a regresar; es decir prolonga la estadía y despierta fidelidad con el destino.” (ONAM, BID y AME, 2006).

“El acondicionamiento de estas rutas, itinerarios y paseos hacen que el visitante encuentre la posibilidad de organizar su tiempo, distribuir sus visitas, eligiendo directamente aquello que le interese conocer. La ruta ofrece la posibilidad de dar a conocer ya sea un determinado tema o diferentes atractivos que aisladamente carecerían de interés o jerarquía suficiente como para atraer una demanda; pero

igual al integrar una ruta específica forman parte de un producto turístico unitario.”

(Luque, Y., 2009).

2.2.6.2 Ruta Gastronómica

En la literatura revisada se distinguen dos niveles conceptuales:

- ***Rutas Alimentarias***

“En primer lugar, encontramos la ruta alimentaria, conceptualizada como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional. Nótese que el tema principal es la producción agropecuaria, pudiendo concluir la experiencia en la degustación de ciertos platos preparados en base a estos productos, es decir, no le otorga un carácter central a la degustación de los platos tradicionales. En ese sentido, con este tipo de rutas, se estaría abordando el nivel productivo local y alcanzando relativamente la cocina.” (Dirección Nacional de Alimentación, 2003).

- ***Las Rutas Gastronómicas***

Benavides (2002), define ruta gastronómica como el conjunto de pueblos o regiones que comparten usos y costumbres gastronómicas, considerando la inclusión de aspectos culturales y simbólicos.

“Una ruta gastronómica es una modalidad de turismo que permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio alimentario y gastronómico local y regional. Este tipo

de propuesta no está centrada únicamente en el aspecto productivo, sino también en la expresión final de estos procesos: la gastronomía, que demanda refinamiento, servicios de alto nivel, y discusión, crítica y valoración por los platos tradicionales que se degustan.” (Arriola, 2003)

“Se trasciende el nivel productivo para conocer las expresiones más refinadas de la cocina popular. Otras definiciones hablan de itinerarios organizados en una determinada región, que permiten recorrer, visitar y disfrutar un proceso productivo agropecuario y pecuario, degustar la cocina casera regional, disfrutar de actividades culturales y deportivas respetando el medio ambiente y el acervo cultural de cada región.” (Arriola, 2003)

- ***Gastronomía***

“Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentran: cotidiana, festiva, ritual.” Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, (2011)

2.3 Hipótesis

2.3.1 Hipótesis General

El diseño de una Ruta Gastronómica, fortalece el Turismo Interno en el distrito de La Arena en el año 2019.

2.3.2 Hipótesis Específicos

- Es posible proponer formas de difusión de la ruta gastronómica en el distrito de La Arena, para así determinar el flujo turístico del lugar a través de un estudio de marketing en el año 2019.
- Es posible conocer las principales zonas de producción de insumos de Cultivos tradicionales en el distrito de La Arena que permitan desarrollar la Ruta Gastronómica en el año 2019.
- Es posible identificar las deficiencias que limitan el desarrollo del Turismo Gastronómico en el distrito de La Arena en el año 2019.
- Es posible analizar si el distrito de La Arena, está preparado para atender una demanda potencial de Turismo Interno. en el año 2019.

2.4 Identificación de Variables

2.4.1 Definición Conceptual de la Variable

2.4.1.1 La Ruta Gastronómica:

“Es una modalidad de turismo que permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio alimentario y gastronómico local y regional. Este tipo de propuesta no está centrada únicamente en el aspecto productivo, sino también en la expresión final de estos procesos: la gastronomía, que demanda refinamiento, servicios de alto nivel, y discusión, crítica y valoración por los platos tradicionales que se degustan.” Arriola (2016)

2.4.1.2 Flujo Turístico

García (2013) menciona que “el resultado cuantificado del desplazamiento temporal y motivado de viajeros, que, desde el lugar de domicilio habitual, se dirigen a otros lugares de destino que ofrecen bienes y servicios turísticos”.

Definición Operacional de la Variable

“Una variable es una propiedad que puede fluctuar y cuya variación es susceptible de medirse u observarse. Las variables adquieren valor para la investigación científica cuando llegan a relacionarse con otras variables, es decir, si forman parte de una hipótesis o una teoría. En este caso se les suele denominar constructos o construcciones hipotéticas.” (Hernández Sampieri R., 1998)

2.4.1.3 Variable Dependiente:

Hernández (1998) precisa que son los cambios sufridos por los sujetos como consecuencia de la manipulación de la variable independiente por parte del experimentador (p.69).

Las variables dependientes son las que se miden. En nuestro caso, la variable independiente será: El flujo turístico

2.4.1.4 Variable Independiente:

Hernández (1998) señaló que “la variable independiente es la que se considera como supuesta causa en una relación entre variables, en la condición antecedente, y al efecto provocado por dicha causa se le denomina variable dependiente”

Nuestra variable independiente será: Diseño de una Ruta Gastronómica.

Gestión Municipal(2011-2014)

Alcalde
Prof. Claudio Ramon Naquiche-More

Regidores

- Samuel Silva Sernaque
- Deyvi del Molagro Sandoval Solón
- Milagros del Pilar Fernández Flores
- Pedro Paico Ramírez
- Ormel Navarro Silva
- María Blanca Martínez Silva
- Manuel Maximiliano Fernández Sclupu





¡Feliz 94 Aniversario Distrito de La Arena!

La herencia de la Nación Tallán
vive en las costumbres
aún vigentes en el
Distrito de La Arena...

HIMNO DEL DISTRITO DE LA ARENA

*En fértil campiña, de bellos matices,
tenaz, laborioso, con fuerza y afán,
enclava profundas sus hondas raíces,
mi pueblo La Arena, de origen Tallán,
en sus verdes prados el sol reverbera,
la brisa del río mitiga el calor,
y las algarrobos, que están a su vera,
le dan al paisaje lujoso verdor.
Sus valles floridos esparcen aroma,
las aves cantoras, sus cantos de paz,
la Virgen Mercedes, la Semana Santa
sus danzas y ritmos que le dan gran color
a mi pueblo noble, sencillo y gentil
el 15 de junio de su creación
distrito La Arena, pujante viril.*

Programa Oficial
Del 04 al 16 de junio del 2014

¡Unidos Avanzamos!

Fuente: Municipalidad distrital de La Arena

2.4.2 Operatividad de Variables

Tabla 1
Operacionalidad de Variables

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala	Instrumento
Diseño de una Ruta Gastronómica	Arriola (2013) considera que “es una modalidad de turismo que permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio alimentario y gastronómico local y regional” (p.36)	El término hace referencia al conjunto de las creencias prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo o cultura	Folklore	Creencias populares	Nominal	Cuestionario
				Ferias y mercados		
				Gastronomía		
		Existencia de elementos, vinculados al quehacer diario del poblador y sus componentes culturales, capaces de generar un interés en el visitante.	Rutas y Circuitos gastronómicos	Difusión	Nominal	
				Promoción		
			Técnicas culinarias	Métodos de cocina		
				Presentación de platos		
			Insumos	Tipos de insumos		
				Lugares de comercialización		
			Preparación culinaria	Platos más representativos en La Arena		
Valor simbólico						
Utensilios	Tradicionales					
	No Tradicionales					
Cocinero	Origen de su conocimiento					
	Años de experiencia					
Incremento del Flujo Turístico	García (2013) sostiene que “es el resultado cuantificado del desplazamiento temporal y motivado de viajeros, que, desde el lugar de domicilio habitual, se dirigen a otros lugares de destino que ofrecen bienes y servicios turísticos”(p.45)	<ul style="list-style-type: none"> - Número de visitas guiadas - Flujo de comensales en restaurantes turísticos. - Total de entradas vendidas en los atractivos turísticos. 	Motivación del Visitante	Origen	Ordinal	Cuestionario
Destino						
Implicancia económica						
Demanda						

Nota: Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Ámbito de Estudio

El ámbito de estudio en este caso será el distrito de la Arena, de la provincia de Piura en el año 2019.

3.2 Tipo de Investigación

Hernández (1998) determina que “una investigación es de tipo observacional, pues no se manipula la variable de estudio. Es descriptiva ya que se describe la variable en su ambiente natural. Es de tipo transversal, ya que la recolección de los datos se llevará a cabo una sola vez”.

“Los diseños de investigación transaccional o transversal recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables, y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado, pueden abarcar varios grupos o subgrupos de personas, objetos o indicadores” (Hernández Sampieri R. , 1998)

Se aplicó el diseño transversal, porque se recolectó datos en un solo momento, en un tiempo único. El diseño transversal se clasifica en:

- Exploratorio
- Descriptivo
- Correlacional / Causal (Explicativo)

3.3 Nivel de Investigación

El nivel de la investigación está en concordancia con la línea de investigación, el mismo que según Hernández (1998) cuenta con 2 variables y se caracteriza por que el nivel que aborda es descriptiva y correlacional.

Hernández (1998) determina que “una investigación descriptiva, busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice. Describe tendencias en un grupo o población”. (p.45) . Asimismo, considera que “la investigación correlacional, asocia variables mediante un patrón predecible para un grupo o población”.(p.45)

3.4 Enfoque de la Investigación

Hernández (1998) sostiene que “los métodos cuantitativos, metodologías cuantitativas o investigaciones cuantitativas son el conjunto de estrategias de obtención y procesamiento de información que emplean magnitudes numéricas y técnicas formales y/o estadísticas para llevar a cabo su análisis, siempre enmarcados en una relación de causa y efecto”

En otras palabras, “un método cuantitativo es todo aquel que utiliza valores numéricos para estudiar un fenómeno y como consecuencia, obtiene conclusiones que pueden ser expresadas de forma matemática”. Hernández (1998)

3.5 Diseño de Investigación

Kerlinger (1979) sostiene que “la investigación no experimental o expost-facto es cualquier investigación en donde resulta imposible manipular la o las variables”

Asimismo, para Fernández, Hernández y Baptista (1998) la investigación No experimental “es aquella que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Lo que se hace en este tipo de investigación no experimental es observar los fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después ser analizados”

3.6 Población, Muestra, Muestreo

3.6.1 Población

La población fue delimitada de la siguiente manera:

- Pobladores locales del distrito de la Arena.
- Trabajadores de la oficina de turismo, municipalidad distrital de la Arena.
- Turistas regionales, nacional y extranjeros que visitan el distrito de la Arena y caseríos.

Tabla 2
Distribución de la población de Estudio

POBLACION	N°
Pobladores del distrito La Arena y caseríos.	400
Trabajadores de la oficina de turismo Municipalidad Distrital La Arena	10
Turista Regional, Nacional y extranjeros	200
Total	610

Fuente: Elaboración propia

3.6.2 Muestra

Se tomó una muestra probabilística, puesto que se realizará encuestas para hacer estimaciones de ciertas dimensiones de las variables en la población y

turistas, las mismas que se miden y se analizan con pruebas estadísticas para obtener resultados referenciales.

Para la muestra se consideró a los turistas, regionales, nacionales y extranjeros que visitan el distrito de La Arena y caseríos. También se encuestó a la población de La Arena y sus siguientes caseríos: Alto de los Mores, Casa Grande, Vichayal, Rio viejo, Chaquira incluyendo el distrito de la Arena.

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

En donde:

p = probabilidad de éxito

q = probabilidad de fracaso

e = error

z = nivel de confianza

n = tamaño de la muestra

N = tamaño de la población

Aplicando la fórmula:

$$n = \frac{610(1.96^2) * 0.5(1 - 0.5)}{(610 - 1)0.05^2 + 1.96^2 * 0.5(1 - 0.5)}$$

$$n = \frac{610(3.84) * 0.25}{(609)0.0025 + 3.84 * 0.25}$$

$$n = \frac{585,6}{1,5225 + 0.96}$$

$$n = 235,89$$

$$n = 236$$

Para la presente investigación se contará con una muestra de 236 personas.

3.7 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Conjunto de procedimientos o actividades realizadas con el propósito de recabar la información necesaria para el logro de una investigación

3.7.1 Encuesta

“Esta técnica se formula únicamente con los indicadores de las variables y las preguntas o interrogantes se formulan, por cada uno de los objetivos específicos que se tienen en la investigación, previa una interrogante de introducción. Entre los principales tipos de preguntas tenemos: Abiertas sin clasificación, embudo o de batería, de final abierto, cerrada tipo escala” (Hilario Valenzuela 2000)

3.7.2 Cuestionarios

Esta técnica se formula utilizando las variables de la investigación puede ser estructurada y no estructurada (Hilario Valenzuela 2000) Es una herramienta para organizar y estabular los datos recolectados de la población o la muestra.

3.8 Procedimiento de Recolección de Datos

Los datos se recolectarán de la muestra deseada, la cual cumple con las características de interés del investigador. Aplicándose las técnicas e instrumento para el análisis de los datos respectivos.

3.9 Técnicas de Procesamiento y Análisis de Datos

Luego de la Recolección de datos, se realizarán el análisis de datos a través de Microsoft Office Excel y Word que se efectuara agrupando datos en categorías y

dimensiones según datos de la empresa, es decir, anotaremos la información en los respectivos papeles de trabajo, para que posteriormente sean verificadas y analizados.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

4.1 Presentación de Resultados

Los resultados fueron derivados del muestreo probabilístico, el cual fue aplicado a 236 personas.

Para el diseño de la encuesta se desarrollaron 34 preguntas. Las preguntas se dividieron en las dimensiones e indicadores de cada variable de estudio. Posteriormente, las encuestas fueron procesadas mediante el programa estadístico SPSS versión 25, para realizar los gráficos de cada uno de los resultados obtenidos en las encuestas.

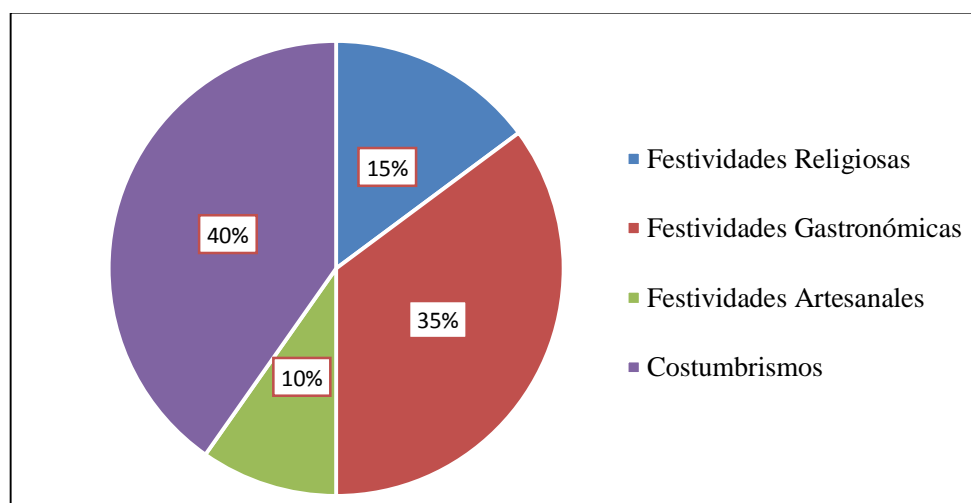
Tabla 3
Pregunta 1

¿Qué tipo de creencias populares conoce del Distrito La Arena?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Festividades Religiosas	35	0,15	0,15
Festividades Gastronómicas	83	0,35	0,50
Festividades Artesanales	23	0,10	0,60
Costumbrismos	95	0,40	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 1
Pregunta 1



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 15% de los encuestados manifiesta que una de las creencias populares del Distrito La Arena que conoce son las festividades religiosas, el 35% indica conocer las Festividades Gastronómicas, el 10% expresa conocer las Festividades Artesanales y el 40% manifiesta conocer los diferentes Costumbrismos de la Localidad.

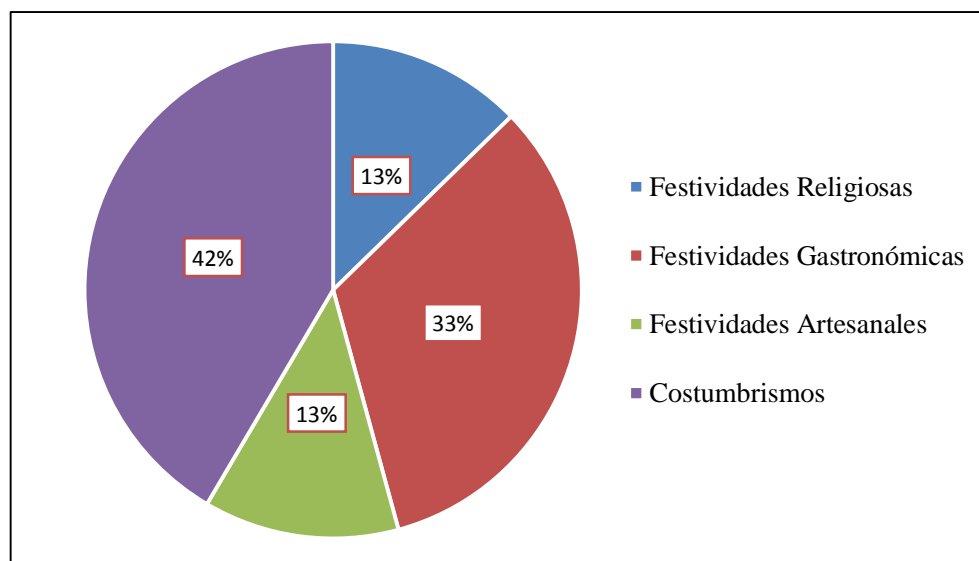
Tabla 4
Pregunta 2

¿Cuáles son las más representativas?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Festividades Religiosas	30	0,13	0,13
Festividades Gastronómicas	78	0,33	0,46
Festividades Artesanales	30	0,13	0,58
Costumbrismos	98	0,42	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 2
Pregunta 2



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 13% de los encuestados manifiestan que las creencias más representativas del Distrito La Arena son las festividades Religiosas, el 33% indica que son las Festividades Gastronómicas, el 13% expresa que son las Festividades Artesanales y el 42% indican son los diferentes Costumbrismos de la Localidad.

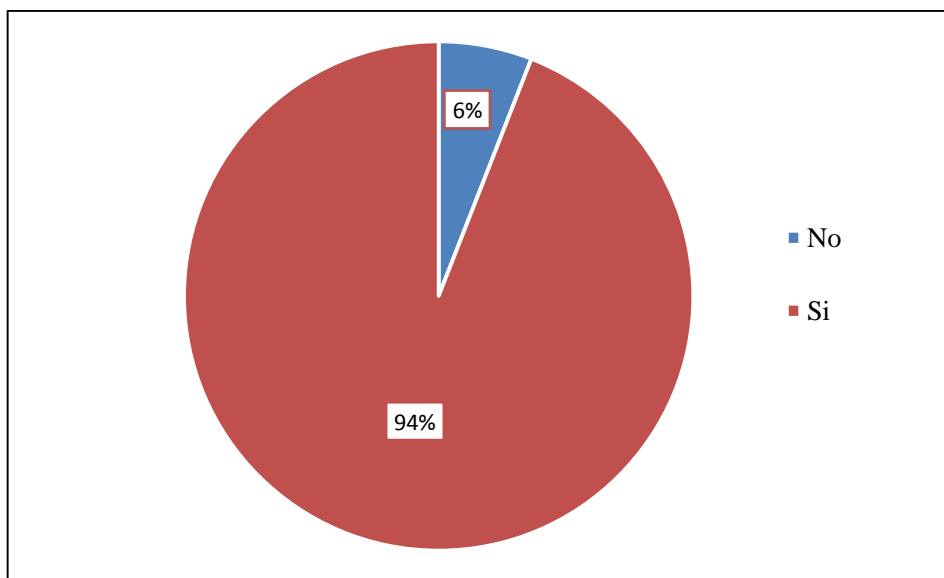
Tabla 5
Pregunta 3

¿En su localidad se llevan a cabo las ferias?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	14	0,06	0,06
Si	222	0,94	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 3
Pregunta 3



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 6% de los encuestados manifiestan que en Distrito La Arena NO se llevan a cabo ferias, mientras que el 94% indica lo contrario.

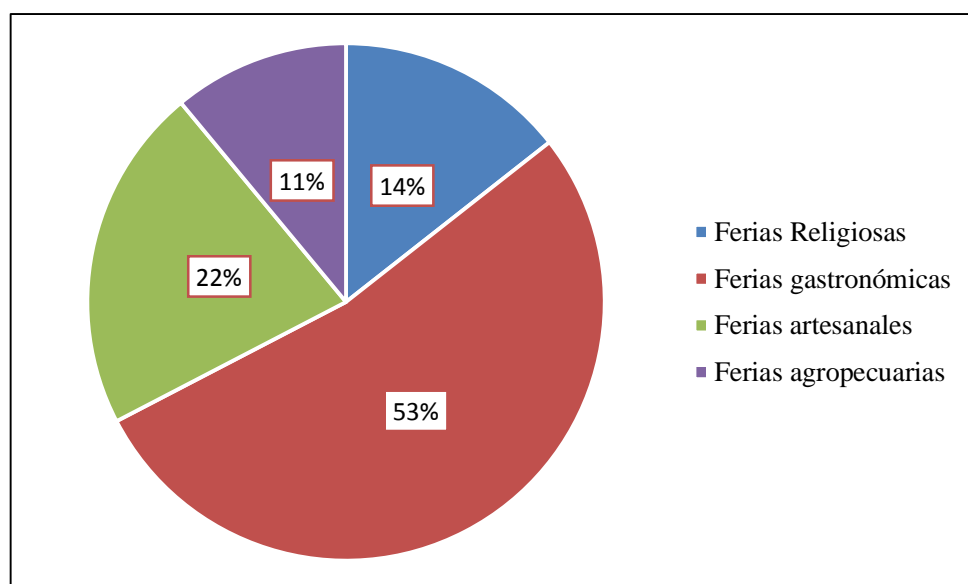
Tabla 6
Pregunta 4

¿Qué tipo de ferias se realizan con mayor frecuencia en su localidad?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Ferias Religiosas	34	0,14	0,14
Ferias gastronómicas	125	0,53	0,67
Ferias artesanales	51	0,22	0,89
Ferias agropecuarias	26	0,11	1,00
Total	236	100%	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 4
Pregunta 4



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 14% de los encuestados expresan que las ferias que se realizan con mayor frecuencia en la Localidad son las Ferias Religiosas, el 53% manifiesta que son las Ferias Gastronómicas, el 22% indican que son las Ferias Artesanales y el 11% expresa que son las Ferias Agropecuarias.

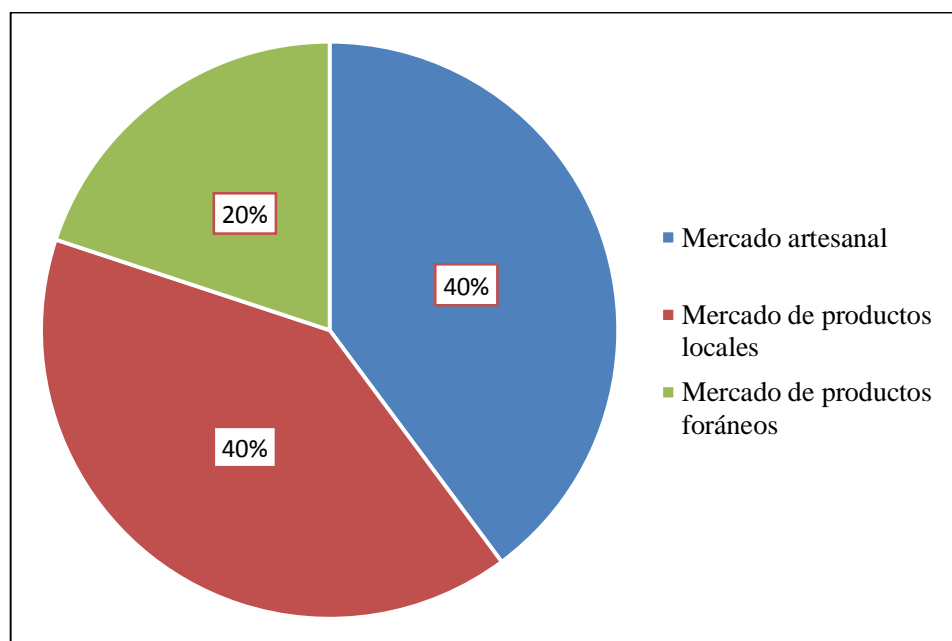
Tabla 7
Pregunta 5

¿Qué tipo de mercado se desarrolla más en su localidad?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Mercado artesanal	94	0,40	0,40
Mercado de productos locales	95	0,40	0,80
Mercado de productos foráneos	47	0,20	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 5
Pregunta 5



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 40% de los encuestados indica que el Mercado Artesanal es el que tiene más desarrollo en su Localidad, otro 40% manifiesta que es el Mercado de Productos Locales, mientras que un 20% expresa que es el Mercado de Productos Foráneos.

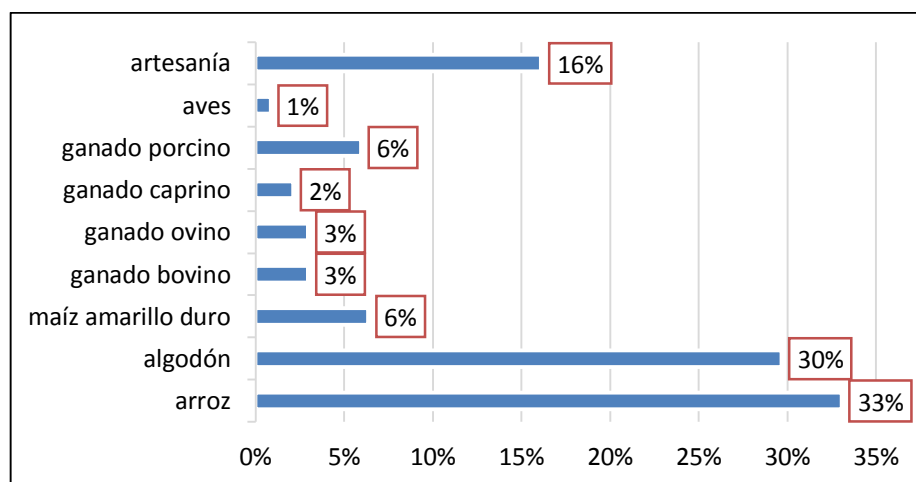
Tabla 8
Pregunta 6

¿Qué tipo de productos son los más comercializados en su localidad?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
arroz	78	0,33	0,33
algodón	70	0,30	0,63
maíz amarillo duro	15	0,06	0,69
ganado bovino	7	0,03	0,72
ganado ovino	7	0,03	0,75
ganado caprino	5	0,02	0,77
ganado porcino	14	0,06	0,83
aves	2	0,01	0,84
artesanía	38	0,16	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 6
Pregunta 6



Interpretación:

Del gráfico, observamos a través de la encuesta aplicada que los productos más comercializados en el Distrito La Arena son el arroz y el algodón con un 33% y 30% respectivamente de encuestados que lo indican, seguidos por la artesanía con un 16%; el maíz amarillo duro y el ganado porcino con un 6%; el ganado bovino y el ganado ovino con un 3%; y en menor cantidad las aves con un 1%.

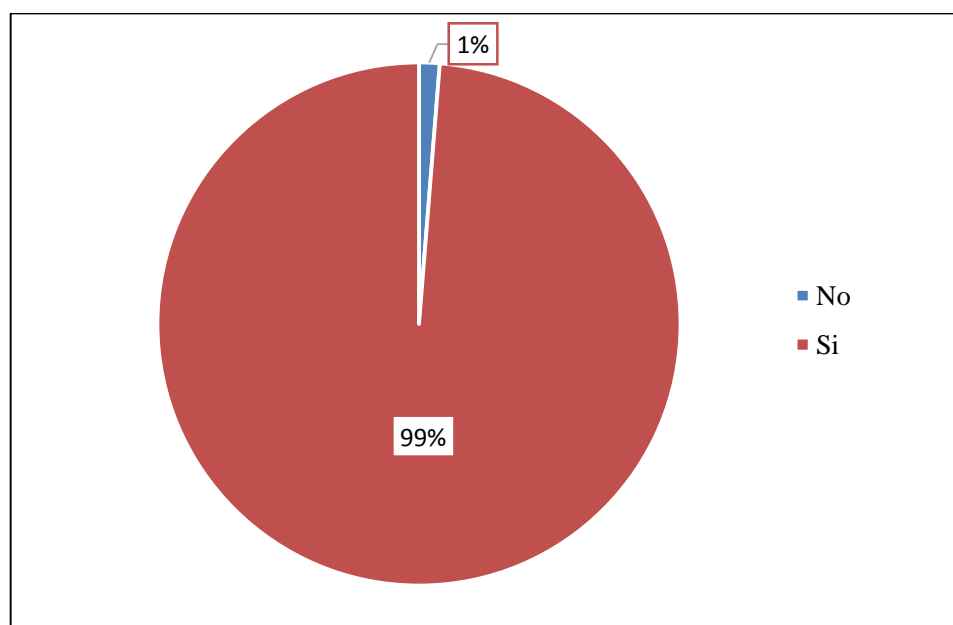
Tabla 9
Pregunta 7

¿Cree que el diseño de una ruta gastronómica es importante para fortalecer el flujo turístico interno en el Distrito La Arena?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	3	0,01	0,01
Si	233	0,99	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 7
Pregunta 7



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 1% de los encuestados indica que el diseño de una ruta gastronómica No es importante para fortalecer el flujo turístico interno en el Distrito La Arena; mientras que el 99% opina lo contrario.

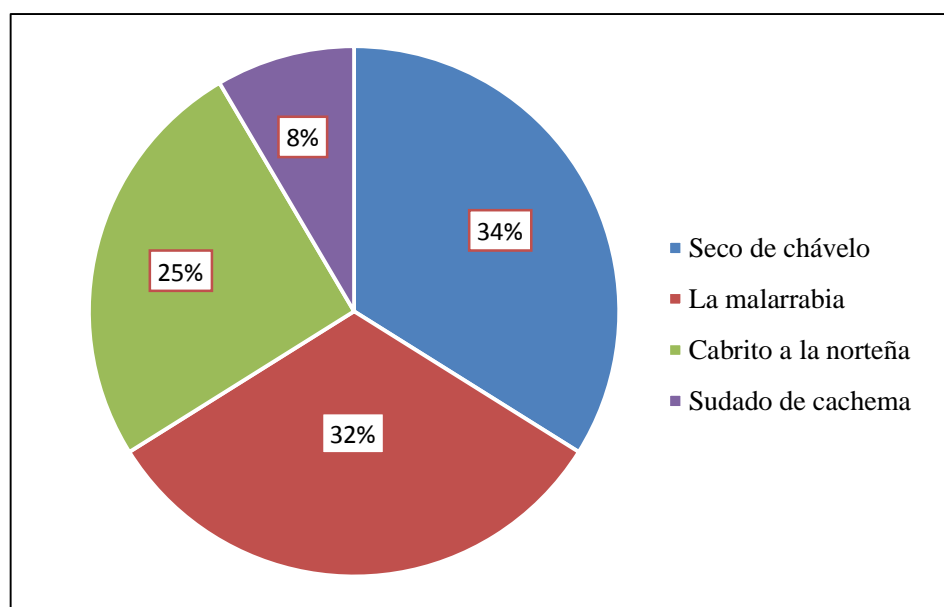
Tabla 10
Pregunta 8

¿Cuáles son los platos más representativos de la localidad?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Seco de chávelo	80	0,34	0,34
La malarrabia	76	0,32	0,66
Cabrito a la norteña	60	0,25	0,92
Sudado de cachema	20	0,08	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 8
Pregunta 8



Interpretación:

Del gráfico, podemos apreciar que el 34% de los encuestados opina que el Seco de Chavelo es el plato más representativo del Distrito La Arena, el 32% indica que es la malarrabia, el 25% manifiesta que es el cabrito a la norteña y un 8% expresa que es el sudado de cachema.

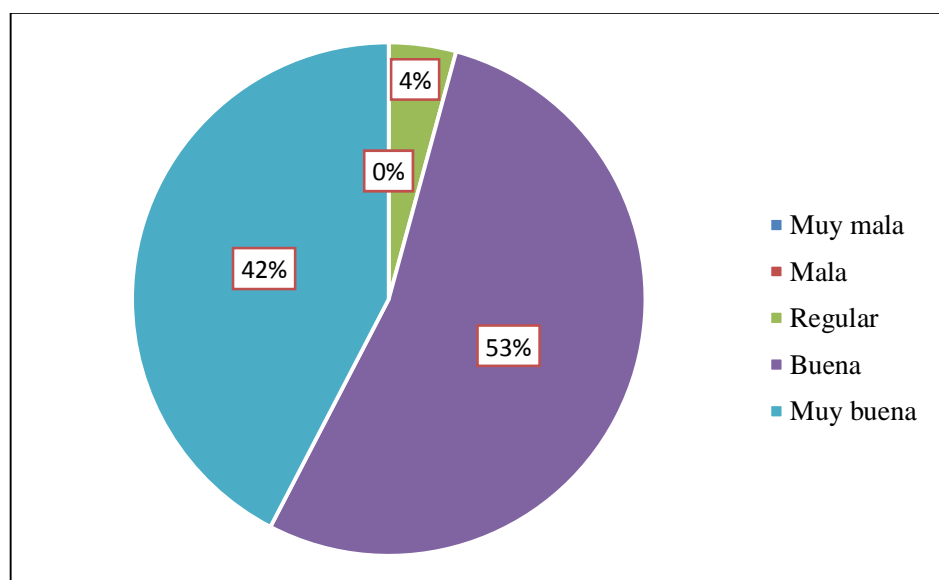
Tabla 11
Pregunta 9

¿Cómo es la aceptación de dichos platos por los turistas nacionales y extranjeros?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy mala	0	0,00	0,00
Mala	0	0,00	0,00
Regular	10	0,04	0,04
Buena	126	0,53	0,58
Muy buena	100	0,42	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 9
Pregunta 9



Interpretación:

Del gráfico, se puede evidenciar que el 4% de los encuestados indica que la aceptación de los platos del Distrito La Arena por los turistas nacionales y extranjeros es Regular, el 53% manifiesta que su aceptación es Buena, y el 42% expresa que la aceptación es Muy Buena; cabe resaltar que ningún encuestado manifestó que la aceptación por parte de los turistas es Mala ni Muy Mala.

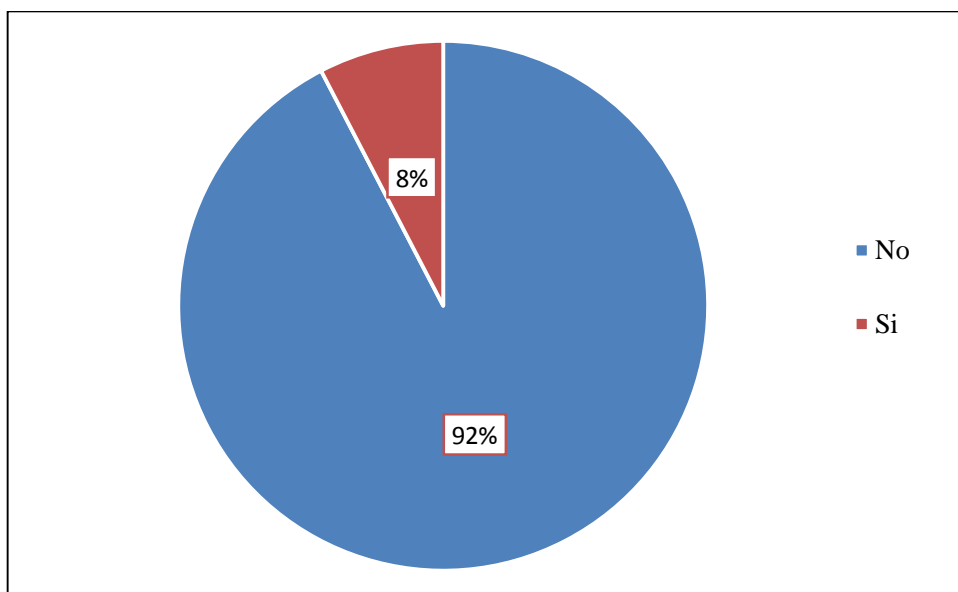
Tabla 12
Pregunta 10

¿Se difunde mediante publicidad las rutas y circuitos gastronómicos de la localidad?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	218	0,92	0,92
Si	18	0,08	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 10
Pregunta 10



Interpretación:

De los resultados obtenidos se puede apreciar que el 92% de los encuestados indica que No se difunde mediante publicidad las rutas y circuitos gastronómicos del Distrito La Arena, en cambio el 8% indica lo contrario. Resultado que se presenta como un impedimento en algunos lugares de la ruta, pero es minoría.

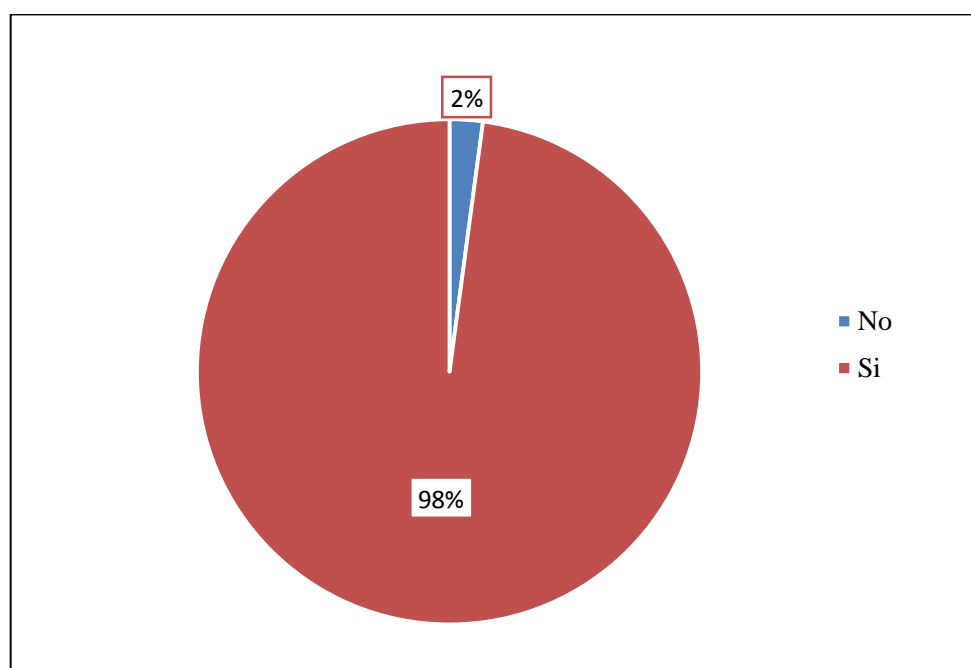
Tabla 13
Pregunta 11

¿Estaría usted interesado en conocer una ruta y/o circuito gastronómico conformado por los anexos rurales del Distrito La Arena?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	5	0,02	0,02
Si	231	0,98	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 11
Pregunta 11



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 2% de los encuestados manifiestan que No estarían interesados en conocer una ruta y/o circuito gastronómico conformado por los anexos rurales del Distrito La Arena, mientras que el 98% opina lo contrario.

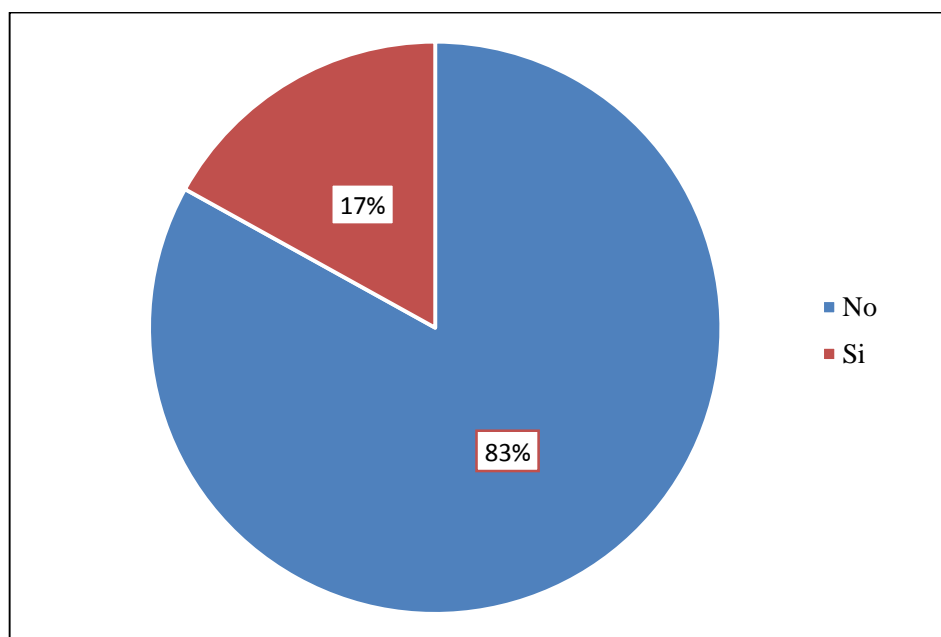
Tabla 14
Pregunta 12

¿Se realiza la promoción correspondiente de las rutas y circuitos gastronómicos en la localidad?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	196	0,83	0,83
Si	40	0,17	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 12
Pregunta 12



Interpretación:

De los resultados obtenidos, se evidencia que el 83% de las personas encuestadas afirma que NO realiza la promoción correspondiente de las rutas y circuitos gastronómicos del Distrito La Arena y un 17% opina lo contrario.

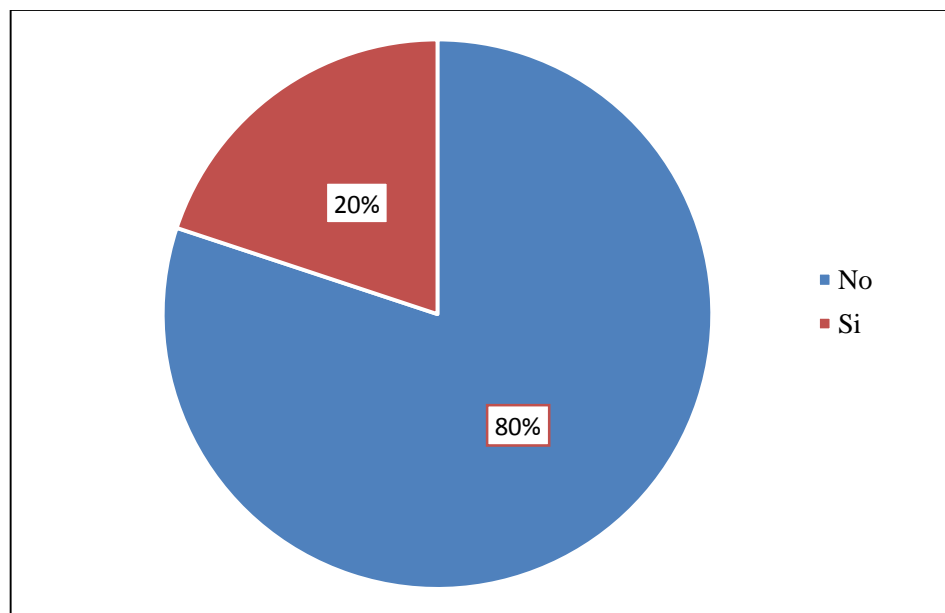
Tabla 15
Pregunta 13

¿Considera usted que los establecimientos que están dentro de la ruta propuesta tienen la calidad del producto para lograr satisfacción de los turistas que desean conocer esta ruta gastronómica?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	189	0,80	0,80
Si	47	0,20	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 13
Pregunta 13



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 80% de los encuestados NO considera que los establecimientos que están dentro de la ruta propuesta tienen la calidad del producto para lograr satisfacción de los turistas que desean conocer esta ruta gastronómica, mientras que el 20% manifiesta lo contrario.

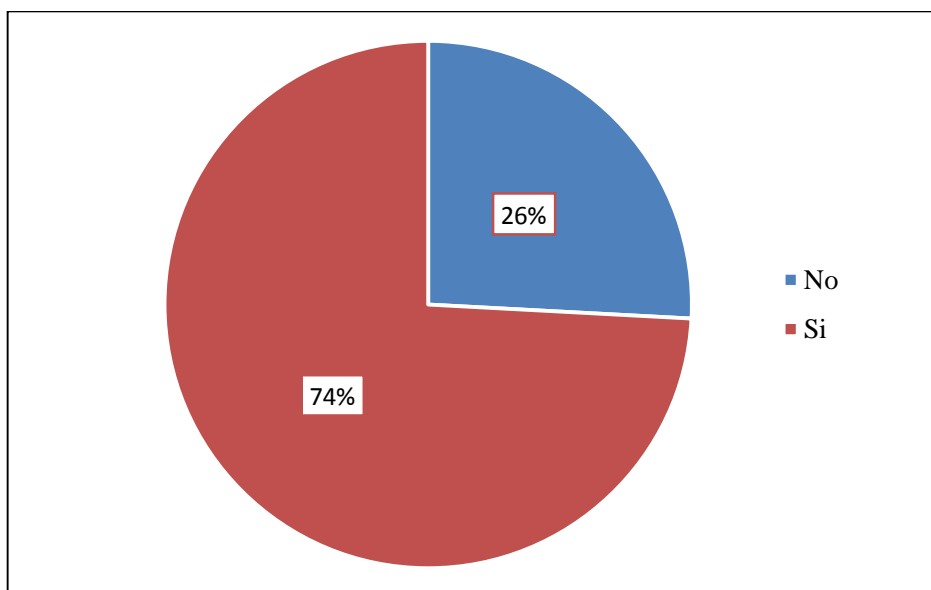
Tabla 16
Pregunta 14

¿Conoce cuáles son los métodos de cocina en la gastronomía de estas localidades?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	61	0,26	0,26
Si	175	0,74	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 14
Pregunta 14



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 26% de los encuestados indica No conocer cuáles son los métodos de cocina en la gastronomía del Distrito La Arena, Mientras que el 74% manifiesta lo contrario.

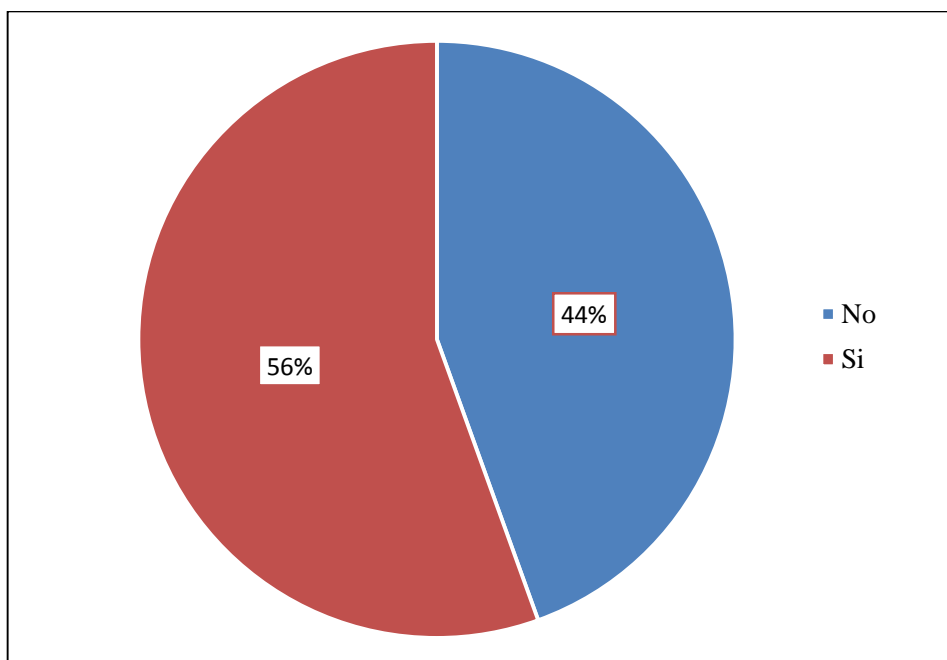
Tabla 17
Pregunta 15

¿Los platos son llamativos?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	105	0,44	0,44
Si	131	0,56	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 15
Pregunta 15



Interpretación:

Del gráfico, observamos a través de la encuesta aplicada que el 44% de los encuestados manifiesta que los platos del distrito La Arena No son llamativos, y el 56% restante opina lo contrario.

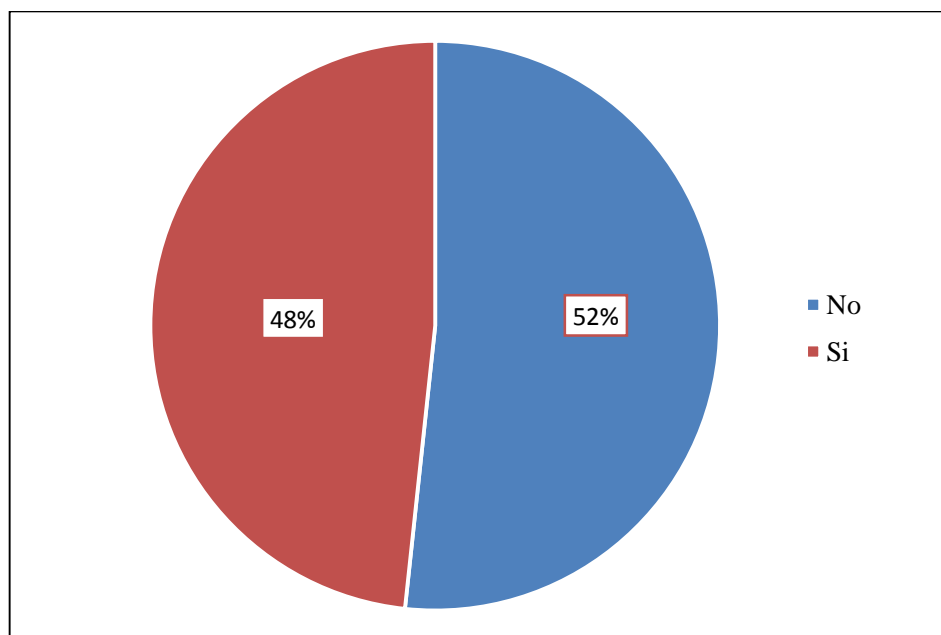
Tabla 18
Pregunta 16

¿Los platos logran captar el interés del turista?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	122	0,52	0,52
Si	114	0,48	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 16
Pregunta 16



Interpretación:

Del gráfico, observamos a través de la encuesta aplicada que el 52% de los encuestados manifiesta que los platos del Distrito La Arena no logran captar el interés de los turistas, mientras que el 48% opina lo contrario.

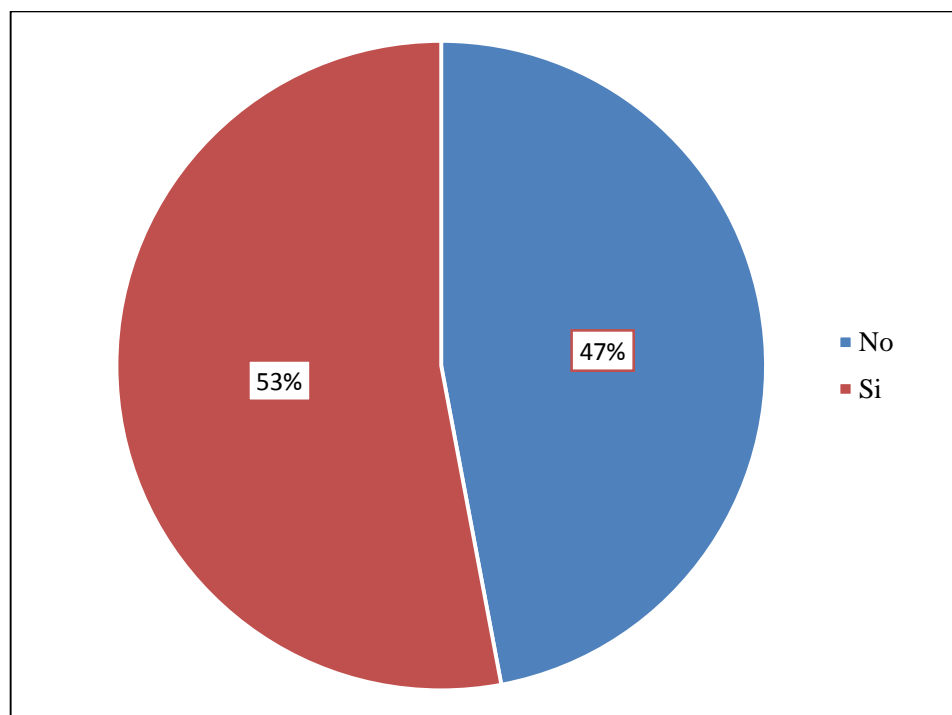
Tabla 19
Pregunta 17

¿Los platos cumplen con las expectativas de los turistas?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	111	0,47	0,47
Si	125	0,53	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 17
Pregunta 17



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 47% de los encuestados manifiesta que los platos del Distrito La Arena No cumplen las expectativas de los turistas, mientras que el 53% opina lo contrario.

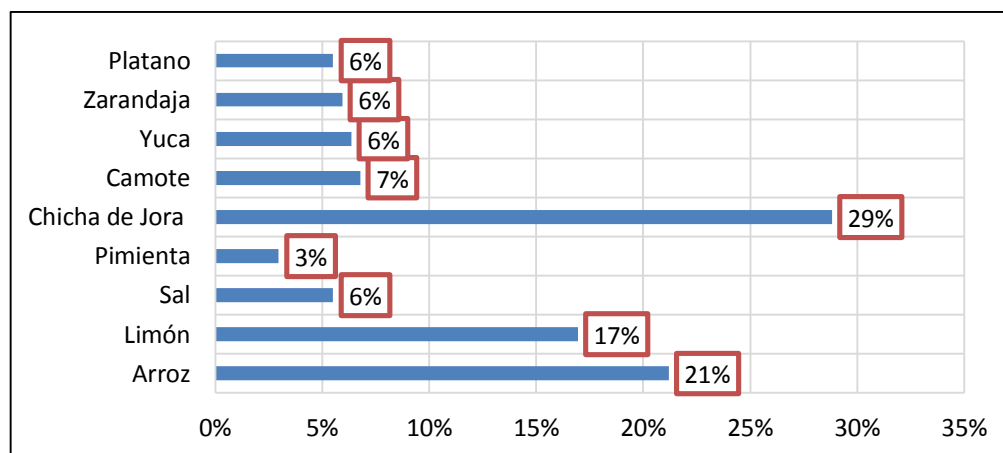
Tabla 20
Pregunta 18

¿Cuáles son los insumos más utilizados?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Arroz	50	0,21	0,21
Limón	40	0,17	0,38
Sal	13	0,06	0,44
Pimienta	7	0,03	0,47
Chicha de Jora	68	0,29	0,75
Camote	16	0,07	0,82
Yuca	15	0,06	0,89
Zarandaja	14	0,06	0,94
Plátano	13	0,06	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 18
Pregunta 18



Interpretación:

Del gráfico, observamos que los encuestados manifiestan que los insumos más con mayor aceptación en la elaboración de potajes típicos del Distrito La Arena son la chicha de Jora con un 29% de encuestados que lo indican, el arroz con un 21%, el limón con 17%, el camote con el 7%, igualados en porcentaje con un 6% el plátano, la zarandaja, la yuca y la sal; y por último con un 3% la pimienta.

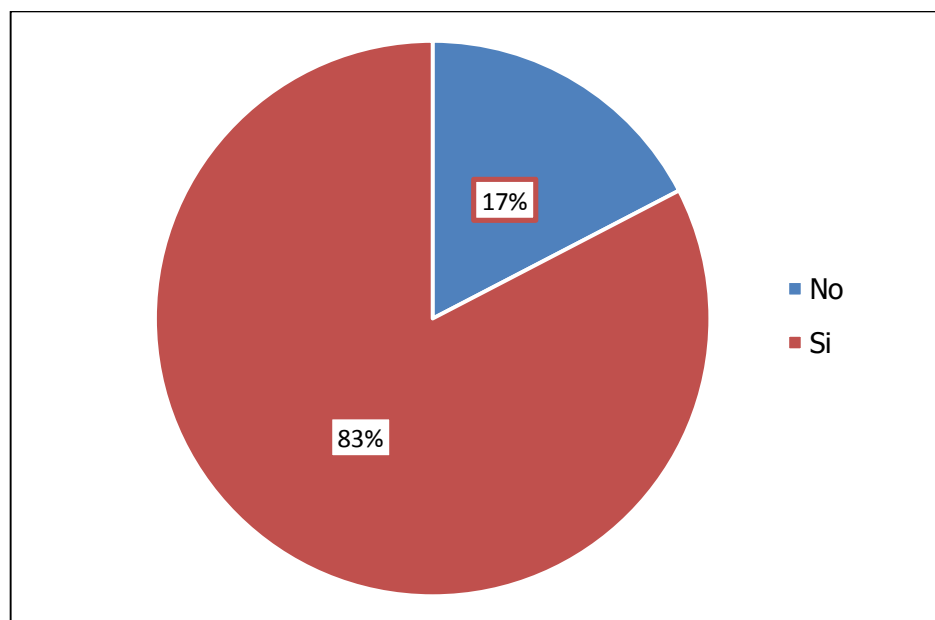
Tabla 21
Pregunta 19

¿Conoce los lugares donde se comercializan dichos insumos?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	41	0,17	0,17
Si	195	0,83	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 19
Pregunta 19



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 17% de los encuestados manifiesta que No conoce los lugares donde se comercializan los productos utilizados en la elaboración de sus recetas y platos del Distrito La Arena, mientras que el 83% manifiesta lo contrario. Se debe indicar que sería de mucha importancia para la ruta gastronómica la identificación de los lugares donde se expenden estos insumos.

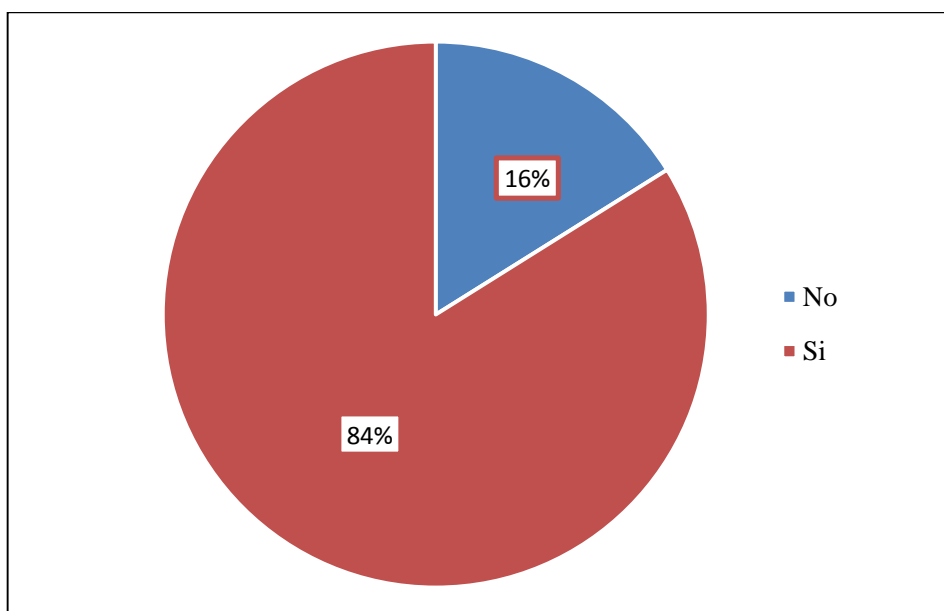
Tabla 22
Pregunta 20

¿Conoce cuáles son los platos más representativos de la localidad?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	38	0,16	0,16
Si	198	0,84	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 20
Pregunta 20



Interpretación:

Del gráfico, apreciamos que el 16% de los encuestados manifiesta No conocer cuáles son los platos más representativos del Distrito La Arena, mientras que el 84% manifiesta lo contrario.

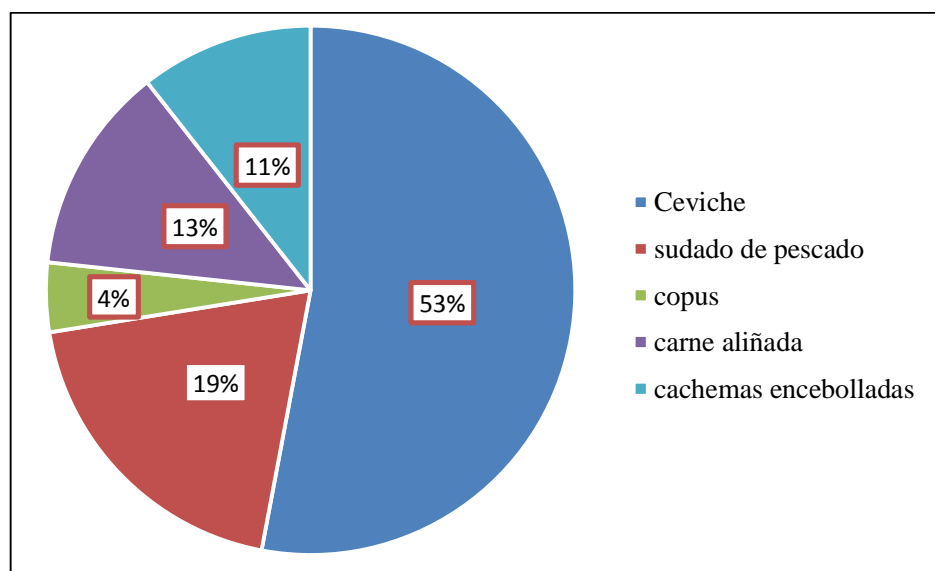
Tabla 23
Pregunta 21

De los platos más representativos, ¿Cuál se solicita con más frecuencia?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Ceviche	125	0,53	0,53
sudado de pescado	46	0,19	0,72
copus	10	0,04	0,77
carne aliñada	30	0,13	0,89
cachemas encebolladas	25	0,11	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 21
Pregunta 21



Interpretación:

Del gráfico, observamos a través de la encuesta aplicada que el 53% de los encuestados manifiesta que el Ceviche es el plato más solicitado del Distrito La Arena, seguida del 19% que indica que es el sudado de pescado, a su vez el 4% manifiesta que es el copus, un 13% afirma que es la carne aliñada y un 11% manifiesta que el plato más solicitado es la cachema encebollada.

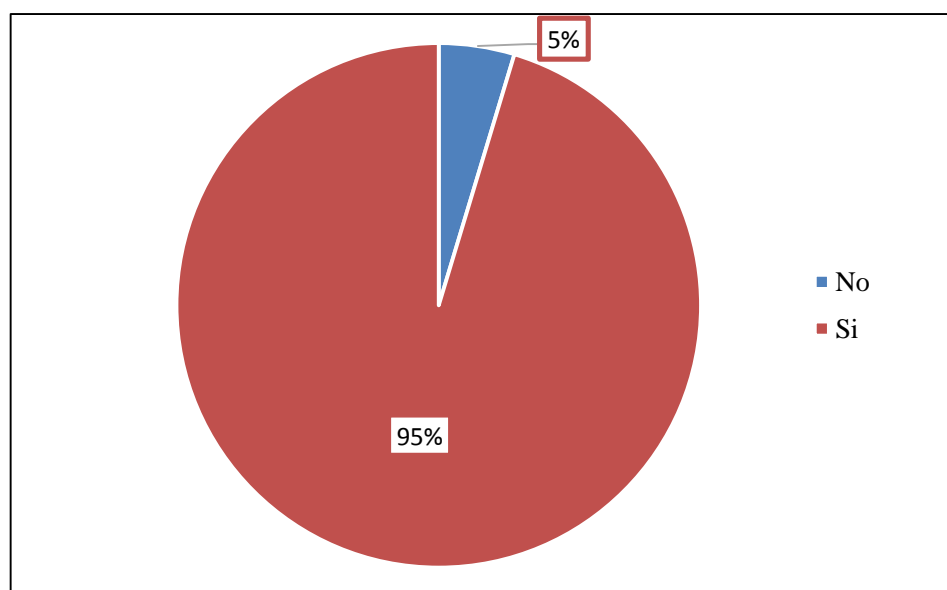
Tabla 24
Pregunta 22

¿Recomendaría la gastronomía típica del Distrito La Arena?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	11	0,05	0,05
Si	225	0,95	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 22
Pregunta 22



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los encuestados manifiesta que No recomendaría la gastronomía típica del Distrito La Arena, mientras que el 95% manifiesta lo contrario.

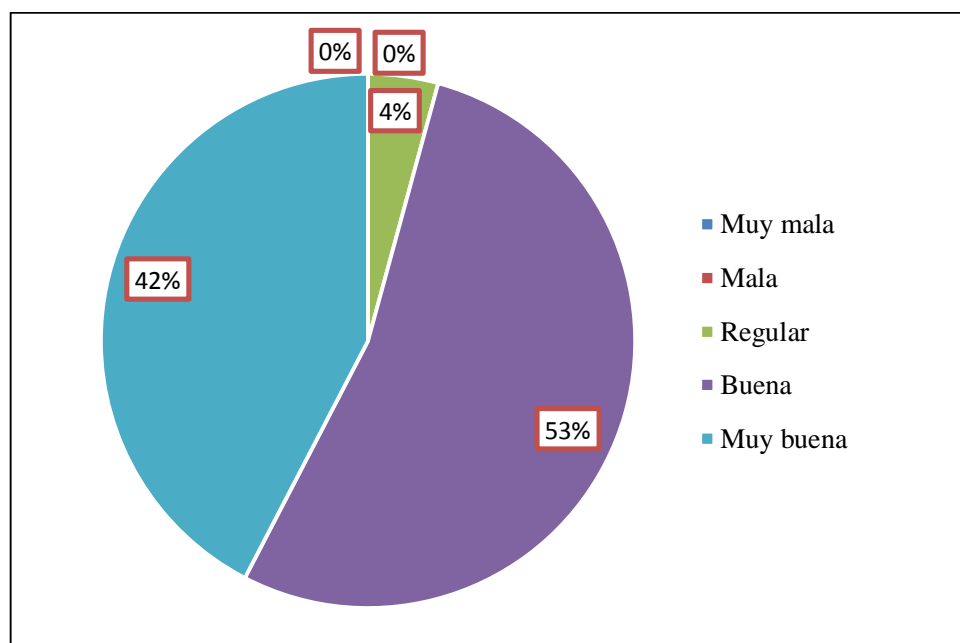
Tabla 25
Pregunta 23

¿Cuál es el valor simbólico de dichos platos?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy mala	0	0,00	0,00
Mala	0	0,00	0,00
Regular	10	0,04	0,04
Buena	126	0,53	0,58
Muy buena	100	0,42	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 23
Pregunta 23



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 4% de los encuestados manifiesta que el valor simbólico de los platos del Distrito La Arena es Regular, el 53% indica que es Buena y el 42% manifiesta que es Muy Buena; cabe resaltar que ninguno manifestó que el valor simbólico es Malo o Muy Malo.

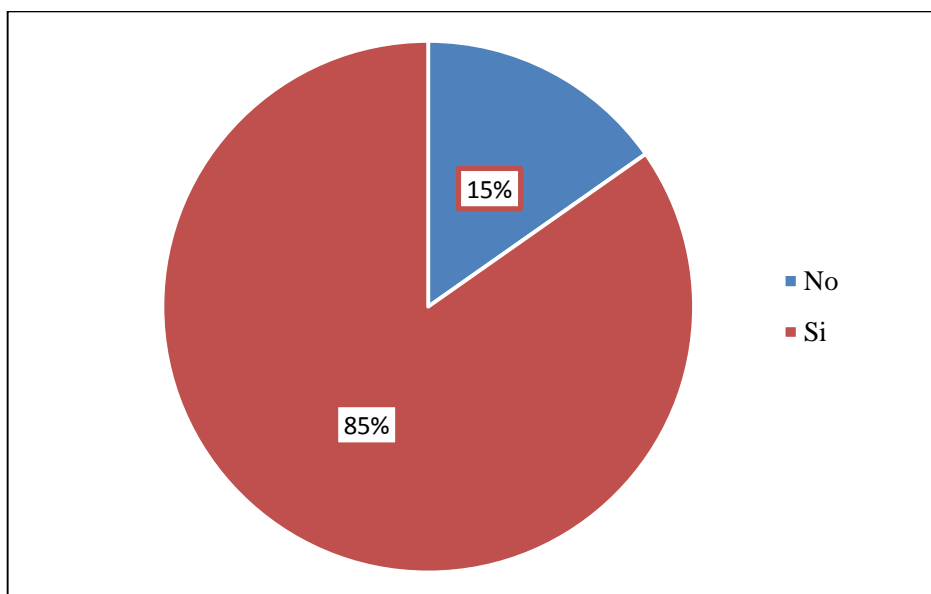
Tabla 26
Pregunta 24

¿Conoce el origen de los utensilios tradicionales del Distrito La Arena?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	36	0,15	0,15
Si	200	0,85	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 24
Pregunta 24



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 15% de los encuestados manifiesta que No conoce el origen de los utensilios tradicionales del Distrito La Arena, mientras que el 85% manifiesta lo contrario.

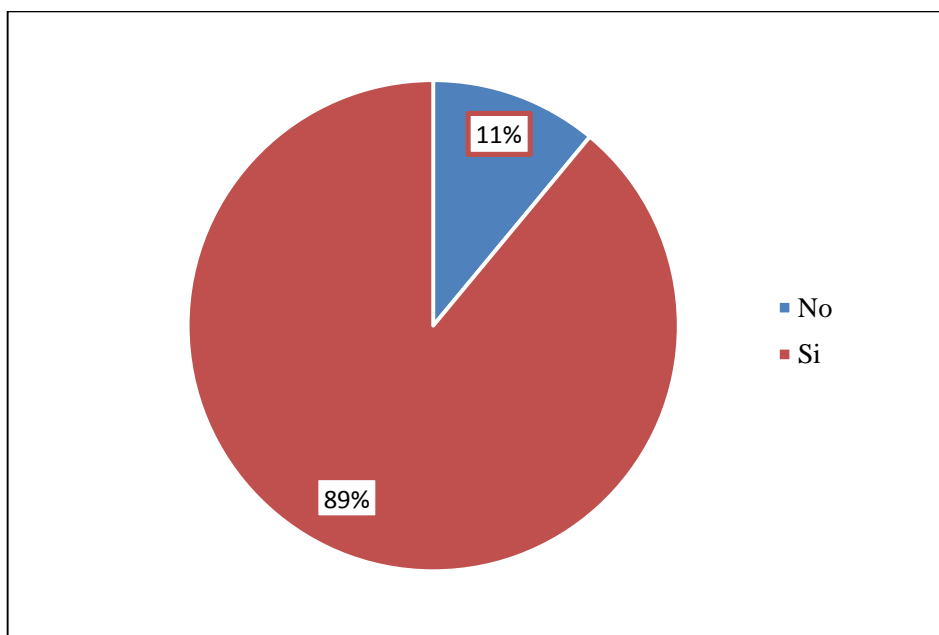
Tabla 27
Pregunta 25

¿Conoce cuáles son los utensilios no tradicionales del Distrito de La Arena?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	26	0,11	0,11
Si	210	0,89	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 25
Pregunta 25



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 11% de los encuestados manifiesta que No conoce el origen de los utensilios no tradicionales del distrito La Arena, mientras que el 89% manifiesta lo contrario.

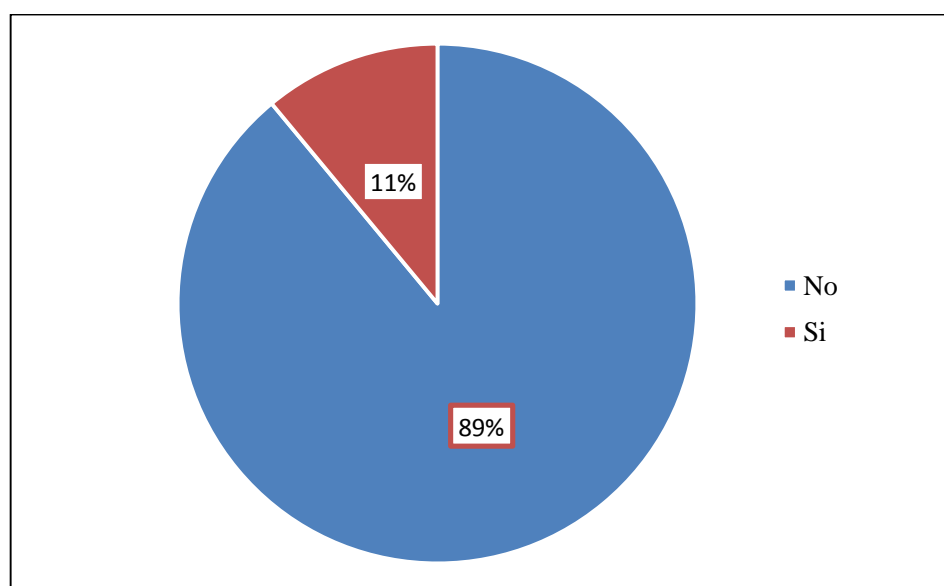
Tabla 28
Pregunta 26

¿Obtuvo los conocimientos acerca de la cocina tradicional del Distrito La Arena, en un Instituto de Gastronomía?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	210	0,89	0,89
Si	26	0,11	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 26
Pregunta 26



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 89% de los encuestados manifiesta que No Obtuvo los conocimientos acerca de la cocina tradicional La Arena, en un Instituto de Gastronomía; mientras que el 11% manifiesta lo contrario.

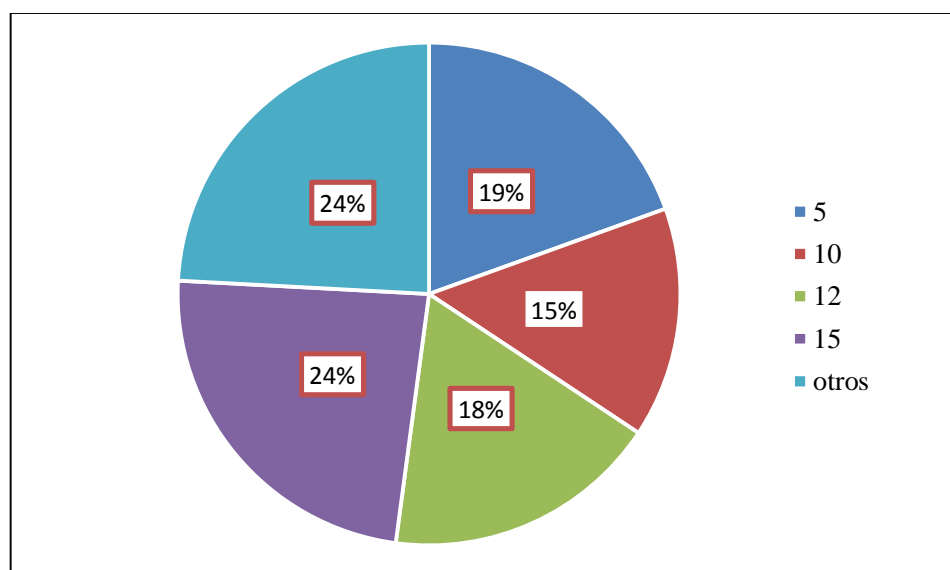
Tabla 29
Pregunta 27

¿Cuántos años de experiencia tiene en la preparación de comida tradicional?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
5	46	0,19	0,19
10	35	0,15	0,34
12	42	0,18	0,52
15	56	0,24	0,76
otros	57	0,24	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 27
Pregunta 27



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 19% de los encuestados manifiesta que tiene 5 años de experiencia en la preparación de comida tradicional, el 15% indica tener 10 años, el 18% manifiesta tener 12 años, el 24% expresa tener 15 años y el otro 24% manifiesta tener otra cantidad de años.

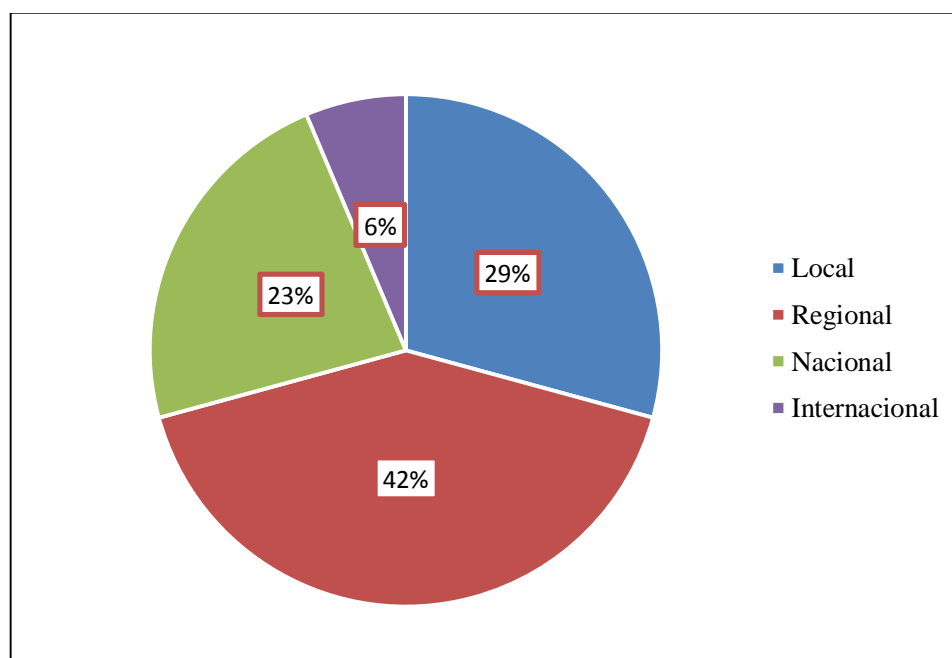
Tabla 30
Pregunta 28

¿Cuál es su origen?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Local	69	0,29	0,29
Regional	98	0,42	0,71
Nacional	54	0,23	0,94
Internacional	15	0,06	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 28
Pregunta 28



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 29% de los encuestados manifiesta que su origen es Local, el 42% expresa ser Regional, el 23% indica ser Nacional y el 6% manifiesta ser de origen Internacional.

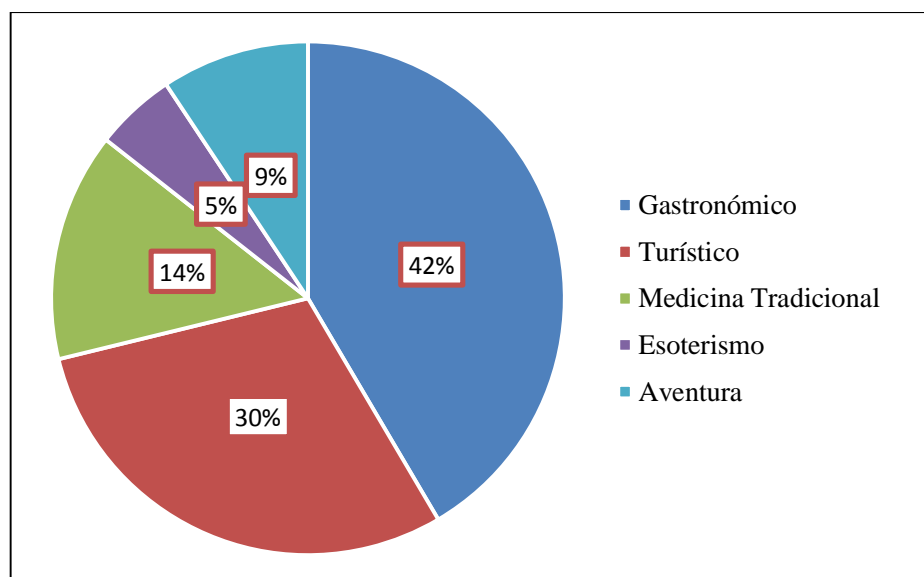
Tabla 31
Pregunta 29

¿Cuál es el motivo de su viaje?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Gastronómico	98	0,42	0,42
Turístico	70	0,30	0,71
Medicina Tradicional	34	0,14	0,86
Esoterismo	12	0,05	0,91
Aventura	22	0,09	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 29
Pregunta 29



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 42% de los encuestados manifiesta que el motivo de su viaje es Gastronómico, el 30% indica que es Turístico, el 14% expresa que es por Medicina Tradicional, el 5% indica que es por Esoterismo y el 9% expresa que es por Aventura.

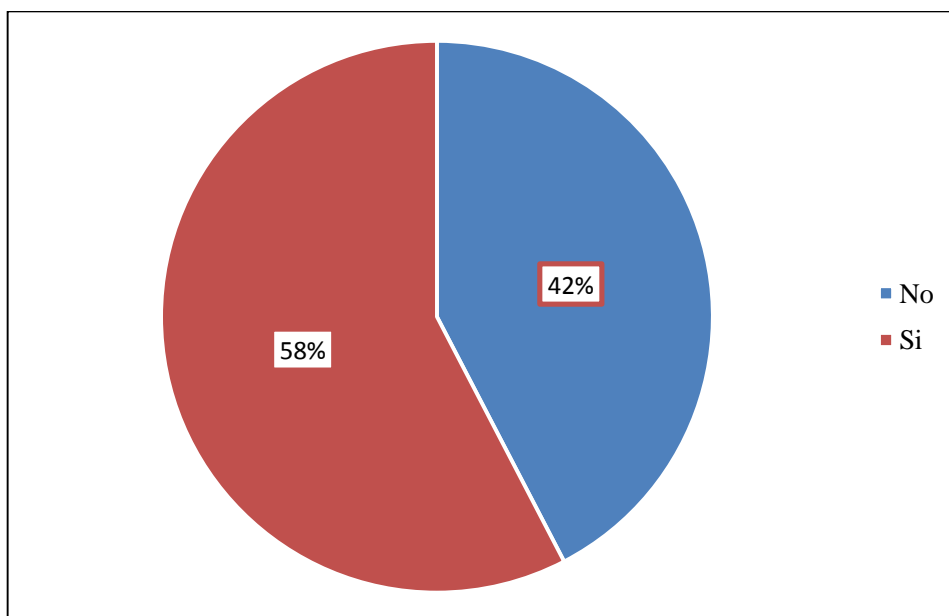
Tabla 32
Pregunta 30

¿Viaja regularmente por motivos gastronómicos?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	100	0,42	0,42
Si	136	0,58	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 30
Pregunta 30



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 42% de los encuestado manifiesta que su viaje al Distrito La Arena No es por motivos Gastronómicos y el 58% manifiesta lo contrario.

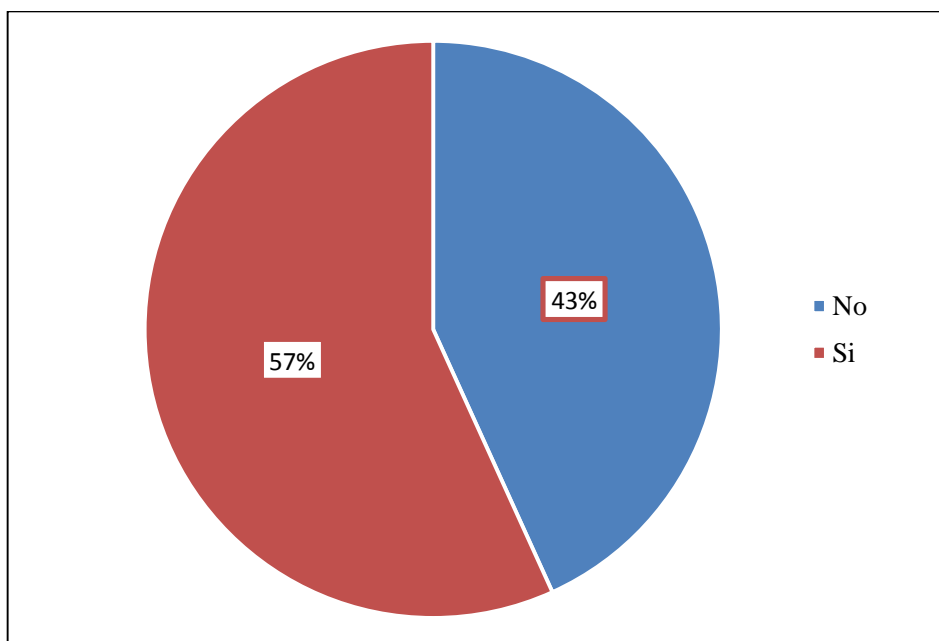
Tabla 33
Pregunta 31

¿Ha visitado otro destino culinario a parte en el Distrito de la Arena?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	102	0,43	0,43
Si	134	0,57	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 31
Pregunta 31



Interpretación:

Del gráfico, observamos mediante la encuesta aplicada que el 43% de los encuestados indica que No han visitado otro destino culinario a parte en el Distrito La Arena, mientras que el 57% indica lo contrario.

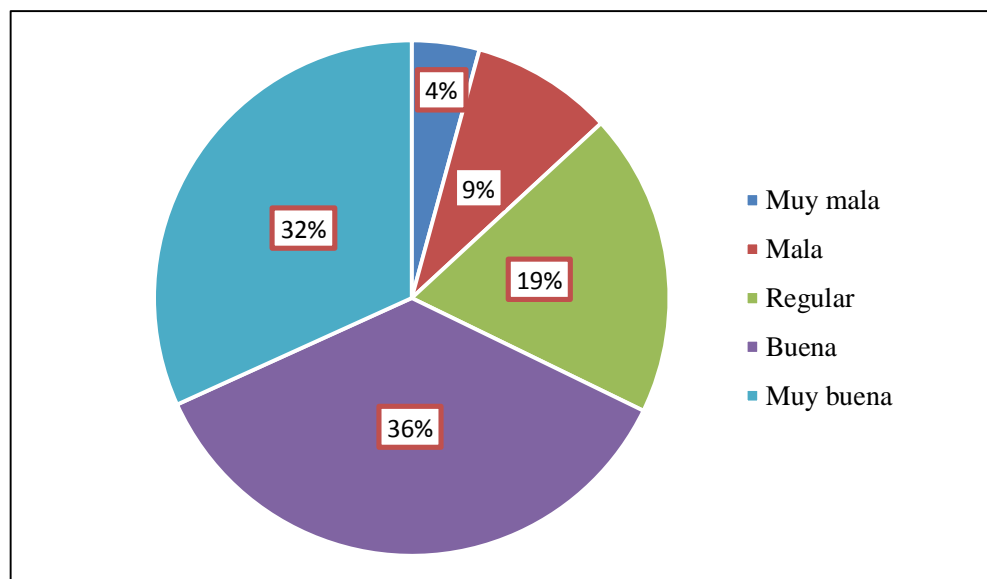
Tabla 34
Pregunta 32

¿Cómo valoraría la inclusión de las picanterías tradicionales en una ruta gastronómica del Distrito La Arena, para atraer al turista?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy mala	10	0,04	0,04
Mala	21	0,09	0,13
Regular	45	0,19	0,32
Buena	85	0,36	0,68
Muy buena	75	0,32	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 32
Pregunta 32



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 4% de los encuestados valora como Muy mala la inclusión de las picanterías tradicionales en una ruta gastronómica del Distrito La Arena, para atraer al turista; el 9% la valora como Mala, el 19% la valora como Regular, el 36% la valora como Buena y el 32% la valora como Muy buena.

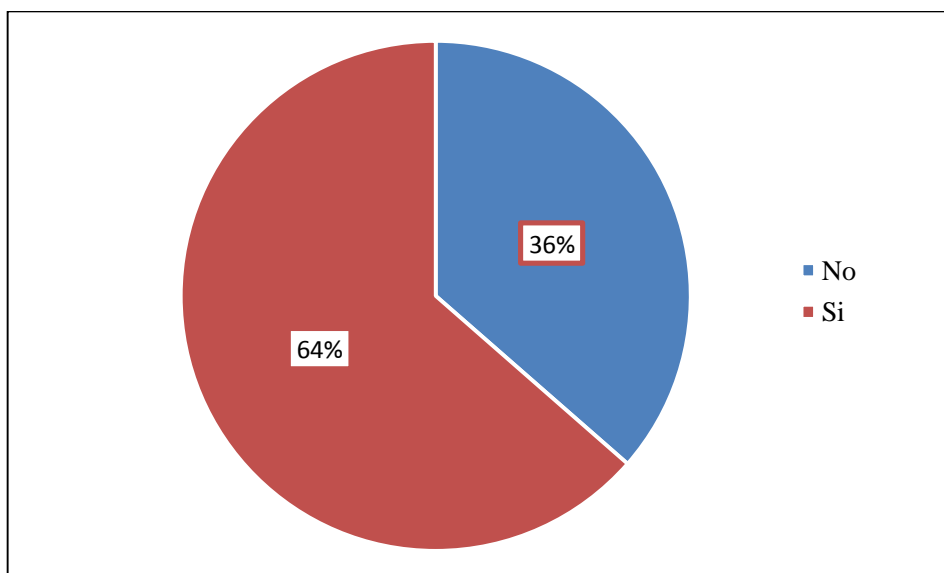
Tabla 35
Pregunta 33

¿Las rutas gastronómicas cumplen con sus expectativas?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
No	86	0,36	0,36
Si	150	0,64	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 33
Pregunta 33



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 36% de los encuestados indican que las rutas gastronómicas no cumplen sus expectativas, mientras que el 64% indica lo contrario.

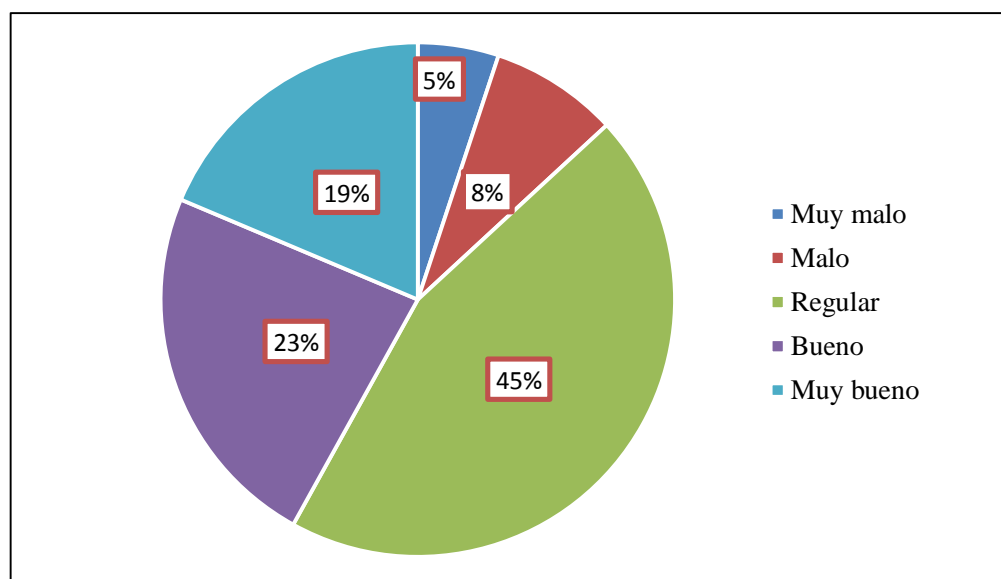
Tabla 36
Pregunta 34

¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre comidas típicas del Distrito La Arena por parte del Turista?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy malo	12	0,05	0,05
Malo	19	0,08	0,13
Regular	106	0,45	0,58
Bueno	55	0,23	0,81
Muy bueno	44	0,19	1,00
Total	236	1,00	

Fuente: Elaboración Propia

Gráfico 34
Pregunta 34



Interpretación:

Del gráfico, observamos que el 5% de los Turistas encuestados manifiestan tener un nivel de conocimiento Muy Malo sobre comidas típicas del Distrito La Arena, el 8% manifiesta tener un nivel Malo, el 45% indica tener un conocimiento Regular, el 23% expresa tener un nivel de conocimiento Bueno y el 19% manifiesta tener un nivel Muy Bueno.

4.2 Discusión

El presente trabajo es confiable debido a todos los resultados antes mostrados han sido aprobados. Así mismo el análisis de confianza interna que se pudo obtener de Alfa Cronbach y el análisis de confianza externa elaborada por los expertos. Los resultados del presente trabajo se asemejan con la de otros investigadores, ya que todos concluyen que la inserción de una Ruta Gastronómica ayudaría a incrementar el Turismo Interno en el Distrito La Arena.

En base a la discusión de los resultados en la presente investigación, se pudo demostrar que la confiabilidad del contenido de la misma, es decir la valorización interna y externa del instrumento cuantitativo aplicado. Siendo significativamente aceptable, en base al uso del Alfa de Cronbach tal como se demuestra en el contenido de la validación en un porcentaje del 92% de confiabilidad

Con respecto a la confiabilidad externa, esta se pudo medir en base al juicio de expertos, arrojando los siguientes porcentajes:

Tabla 377
Validación por juicio de expertos

Nombre del experto (a)	Grado Académico	Lugar de trabajo	Porcentaje de validez
Roy Armando Chirinos Gonzáles	Mg. Docencia Universitaria	Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo	100%
Erick Joel Hernández Seminario	Mg. Investigación y Docencia Universitaria	Universidad Alas Peruanas – Filial Piura	100%
Pablo More	Ing. Chef Internacional	Instituto Superior de Estudio CEVATUR	100%

Fuente: Elaboración propia

Se debe indicar que para poder computar la fiabilidad por consistencia interna del instrumento cuantitativo, se pudo ejecutar llevando a cabo el Alfa de Cronbach, arrojando un nivel de confiabilidad de 92% para los instrumentos aplicados. Se pudo determinar que en este trabajo de investigación al momento de medir las variables Diseño de Ruta Gastronómica y Flujo Turístico Interno, los niveles de correlación de acuerdo al Rho de Spearman resultaron ser aceptables significativamente entre las variables de estudio, arrojando un 84% de relación entre ellas.

Así podemos reafirmar lo mencionado por:

Confiabilidad de los Instrumentos

Para medir la confiabilidad de los instrumentos se utilizó el coeficiente de consistencia Interna Alfa de Cronbach, cuya fórmula es la siguiente:

Donde

- S^2_i = es la varianza del ítem i,
- S^2_t = es la varianza de la suma de todos los ítems
- K = es el número de preguntas o ítems.

Entonces aplicando la formula el Alfa, con el software SPSS, para el cuestionario de las variables el cual es aceptable en un 75,2% como se aprecia en el siguiente cuadro es mayor al mínimo de 70%.

Tabla 38
Estadística de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N° de elementos
,752	,786	6

Fuente: Elaboración propia

Lo que demuestra la confiabilidad del instrumento cuantitativo.

CAPÍTULO V: PROPUESTA



Fuente: Municipalidad distrital de La Arena

5.1 Introducción

En el capítulo IV se efectuó la recolección de datos investigativos que establecen la importancia de la propuesta de establecer una ruta gastronómica para fortalecer el turismo interno en el Distrito La Arena. El presente trabajo de investigación contribuirá a

implementar nuevas estrategias que aporten a fortalecer el flujo turístico en la zona, a partir del recorrido que se haga a las diferentes picanterías que conforma esta ruta, además de incentivar a los pobladores al desarrollo turístico gastronómico del sector.

También se puede determinar la elaboración de un tríptico donde se puede observar con detalle la ruta y la inclusión de todos los negocios. La elaboración del mismo fue diseñado de manera muy didáctica y sencilla para que el público concurrente a esta ruta, pueda entenderlo de manera fácil y rápida y poder cumplir con la estrategia de fidelizar al cliente potencial interesado en conocer la gastronomía de esta zona.

5.2 Objetivos de la Propuesta

5.2.1 Objetivo General

Diseñar una ruta turística gastronómica para el fortalecimiento del flujo turístico interno en el distrito de La Arena.

5.2.2 Objetivos Específicos

1. Determinar el fortalecimiento del flujo turístico con el plan de difusión de una ruta gastronómica en el distrito de La Arena.
2. Determinar los principales productos y cultivos utilizados en la gastronomía del Distrito de La Arena.
3. Determinar el tipo de turismo ofrecido en el Distrito de la Arena.
4. Determinar los recursos para atender una demanda especializada en turismo interno en el Distrito de La Arena.

5.3 La ruta gastronómica

5.3.1 Temática

5.3.1.1 Nombre:

Es importante señalar que la denominación de este proyecto ha sido el de “Ruta Gastronómica tradicional del Bajo Piura” se lo ha pensado en base a la gran cantidad de insumos, alimentos, y sabores tradicionales que de cierta manera han perdurado en el tiempo y que hoy son potenciales recursos alimenticios del distrito de La Arena.

5.3.1.2 Nuestro Logotipo:

“El Tradicional Sabor del Bajo Piura”

5.3.1.3 Concepto

- **Gastronomía:**

El poblador caracterizado por ser muy exigente en el buen comer y disfrute de exquisitos platos, característica que se ve reflejada en el buen sabor agradable de la cocina piurana, trata de valorar la combinación de técnicas ancestrales de nuestra cocina e invita a visitar este distrito piurano de tradición y de reconocidos platos populares.

- **Vivencial:**

El aporte de la gastronomía en el turismo del distrito de Piura, se verá reflejado en la valorización de su patrimonio culinario y en el deguste de los exquisitos platos típicos del lugar, preparados en base a técnicas ancestrales y

deleitados con utensilios de arraigo cultural, que de cierta manera aumenta el número de visitas en este distrito.

- Cultural:

El diseño de esta ruta gastronómica permitirá mantener la identidad cultural del distrito y con la propuesta de la revalorización de nuestra cultura regional, permitiendo a los visitantes conocer la historia del distrito, ser partícipes del valor de las recetas y de la elaboración de los principales platos preparados por expertas manos de tradición gastronómica.

5.3.1.4 Objetivo:

Lo que se busca ejecutar con la propuesta de esta ruta gastronómica es proyectar:

- Cultura y uso social de la ruta
- Historia y proyección
- Identidad y diversidad cultural
- Preservación y conservación de los insumos de la zona.

5.3.2 Participación de turistas:

La mencionada ruta gastronómica se ha diseñado para un público objetivo que sepa saborear el buen sabor de la cocina norteña, especialmente del distrito de La Arena. La población que se puede incluir sería personas de 20 años hacia adelante, porque son los que mayor interés denotan sobre estos sitios de comida. Se puede también indicar que la ruta gastronómica en mención podría realizarla el turista nacional y extranjero con un nivel socio-económico medio, medio alto ya que los costos de los platos

5.3.3 Lista de picanterías que serán visitados durante el recorrido

- Cevichería El Ollero
- El Rinconcito Arenense
- Pollería la Fogata
- Restaurant típico Ecológico El Huacal
- Bar Picantería Mi Mari
- Restobar La Rico
- Picantería Mi Katy
- Picantería La Mechita
- Restaurant El Punto Criollo
- Sofi Family Restaurant

Centros poblados

- Villa Chatito
- Villa Vichayal
- Montegrande
- Loma negra
- Casagrande
- Las Malvinas

5.3.4 Definición de las características formales o estructurales

5.3.4.1 Duración estimada

El tiempo de recorrido de esta ruta gastronómica y de sus componentes, será de un día, abarca el Distrito La Arena, los centros poblados y anexos.

5.3.4.2 Lugares a recorrer

En primer lugar, tendremos que recalcar que la gastronomía es una de las primeras excusas para conocer el Distrito de La Arena o para volver al mismo. En

vista de estas cualidades culinarias del distrito, se ha elaborado un itinerario Full Day gastronómico que recorrerá las cinco mejores picanterías en este distrito: Cevichería El Ollero, El Rinconcito Arenense, Restaurante Típico Ecológico El Huacal, Picantería La Mechita, Picantería La Rico, Restaurant el Punto Criollo, Picantería La Chapana, Sofi Family Restaurant, considerados los más representativos de la zona y con mayor acervo cultural, ya que aún conservan las tradiciones de nuestros antiguos cocineros. Sin duda, la propuesta de llevar a cabo esta ruta, busca experimentar nuevas costumbres ancestrales y la cultura del destino a través de sus platos. Productos locales y de primera calidad como mariscos, pescados, cabrito, carnes, chica de jora y el sabroso copus, hacen que los cocineros y cocineras de las diferentes picanterías, elaboren experiencias gastronómicas únicas para los visitantes. Para disfrutar de todos estos excelentes platos sólo será necesario recorrer el itinerario gastronómico creado para la ocasión donde la cocina y el turismo se unen para mostrar sus mejores lugares donde cada día se pueden disfrutar de los mejores sabores y olores de los de la gastronomía del distrito de La Arena.

5.3.4.3 Desarrollo de actividades

Actividades a llevar a cabo en el itinerario de la ruta:

- Conocer los restaurantes tradicionales
- Participación activa en la preparación de platos con insumos de la zona
- Interacción con las personas encargadas de la cocina del lugar.
- Degustación de los platos potenciales de la zona.

5.3.4.4 Tipo de transporte

En vista del costumbrismo de la población y en base al uso de la movilidad pequeña, el circuito se realizará por vía terrestre y en mototaxis o taxis teniendo en cuenta las distancias.

5.3.5 Definición del recorrido

5.3.5.1 Ubicación del centro base

La Arena, se constituirá el centro base desde donde se realizará este circuito, ya que el mencionado distrito cuenta con la infraestructura seleccionada para llevar a cabo una ruta de esta naturaleza, y ofrecer los servicios que pueda exigir el turista. Además, cuenta con agentes, cajeros, bodegas, farmacias, centro médico, comisaría, hospedajes, casas artesanales, colegios y otros que son parte de la infraestructura del distrito.

5.3.5.2 Levantamiento de información y reconocimiento del Distrito La Arena

Según datos de diario El Tiempo (2018) “el distrito de La Arena es un distrito que pertenece a la provincia de Piura en la costa norte del Perú, se encuentra a tan solo 24 km de la ciudad y la duración aproximada del viaje de 44 minutos”. Este distrito es actualmente conocido como uno de los más conservadores de la idiosincrasia regional. El distrito de La Arena es también famoso por la elaboración del potaje conocido como “Pescado pasado por agua caliente con cancha tostada en arena de río” y el riquísimo copus, una verdadera delicia en esta gastronomía.

Es necesario degustar estos riquísimos potajes típicos del distrito de La Arena, pero acompañados del famoso Yupisín, que es una bebida tradicional, elaborada a base de algarroba, la cual no solo es agradable al paladar, sino que también ofrece un aporte nutricional gracias a las propiedades de su principal insumo. También, es infaltable en las mesas, el refrescante clarito helado y la chicha de jora. (El Tiempo, 2018)

CONCLUSIONES

- Proponer un plan de difusión de una ruta gastronómica para determinar el fortalecimiento del flujo turístico a través de un estudio de marketing que permita disfrutar y reconocer de forma concreta la degustación de la cocina de la zona y el conocimiento de las expresiones de la identidad cultural regional.
- Se debe preservar la utilización y el consumo de los insumos tradicionales para la preparación y cocción de los alimentos como horno de leña, braseros y ollas de barro, insumos regionales, para poder ofertar una propuesta turística sostenible en base al recate y la recuperación de su patrimonio cultural tangible e intangible y el conocimiento sobre la gastronomía típica de sus pueblos anexos, así como consolidar la calidad y reputación de estos, utilizando instrumentos de distinción como la denominación de origen y la indicación geográfica.
- En la investigación de campo realizada se determinó que los emprendedores y autoridades involucradas en el proceso de planeación de este tipo de turismo gastronómico, se encuentre siempre predispuesta en fomentar la creación de espacios limpios y sostenibles que puedan cimentar este tipo de turismo con la fidelización de los clientes.
- Se concluye que el servicio en la venta de platos típicos correspondiente a esta ruta gastronómica, cumple con las normas mínimas de seguridad e higiene necesaria para satisfacer la demanda del consumidor e incluso respeta el protocolo determinados COVID-19 para el consumo de alimentos en sus establecimientos.

RECOMENDACIONES

- El establecimiento de una ruta gastronómica se presenta aceptable, pero si se implementaría otros lugares del distrito que puedan complementar la ruta, el porcentaje incrementaría. Se recomienda establecer un plan estratégico de promoción la gastronomía de este distrito resaltando el valor culinario de sus platos y la prioridad que se tenga sobre los mismos, produciendo un impacto económico para la zona.
- La implementación de esta ruta gastronómica se convierte en una propuesta muy interesante, la estrategia de mostrar a su público la gastronomía típica del lugar anexada con los atractivos culturales materiales e inmateriales de la zona, mostrando sus tradiciones resulta ser muy buena opción para diversificar la oferta turística.
- Resulta importante llevar a cabo capacitaciones constantes, a las picanterías para fortalecer el comportamiento del turismo interno en el distrito de La Arena, y así lograr que siga en aumento el número de picanterías constituidas, así como el número de turistas y visitantes, toda vez que los platos típicos de esta zona influyen notoriamente como elemento vinculante en el desarrollo del turismo interno.
- Como recomendación importante se sugiere, la inclusión social y cultural de todas las picanterías que de cierta manera preservan el sabor de la comida típica de la zona, crear un plan de manejo de insumos y sembríos de huertas con insumos que son justamente utilizados en sus comidas, donde ellos mismos siembren y cosechen, de la misma manera se tendría especial atención con la utilización de las técnicas que le permitan al emprendedor de la zona, tener variabilidad y diversificación de sus productos en la cocina.

BIBLIOGRAFÍA

- Arena, M. D. (12 de 05 de 2019). *Municipalidad distrital de La Arena*. Obtenido de <https://www.munilaarena.gob.pe/>
- Bon Viveur. (9 de febrero de 2019). *Bon Viveur*. Obtenido de Bon Viveur: <https://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/gastronomia-peruana-una-de-las-mas-diversas-del-mundo>
- Coello, F. (2017). *Planificación Territorial de Espacios Rurales para la Utilización del Turismo como Herramienta para la Conservación de la Riqueza Natural y Patrimonial de estos. España*.
- Correo, E. (14 de 5 de 2019). La gastronomía del distrito La Arena. *El Correo -Semanal*, pág. <https://www.munilaarena.gob.pe/>.
- Cruz, F. (2006). *Ordenamiento Territorial Instrumento de Desarrollo del Turismo Sostenible. Caso: Cuenca del Río Negro Olleros - Huaraz*. Lima.
- Díaz, Í. (2015). *La Política de Ordenamiento Territorial en la Nueva Gestión Pública para el Desarrollo de la Provincia de Pacasmayo, Región La Libertad: 2003 - 2014*. Lima - Perú: Universidad Nacional de Ingeniería.
- EcuRed. (2015). *Calidad de vida*. Obtenido de https://www.ecured.cu/Calidad_de_vida
- El Tiempo. (08 de 11 de 2018). *¿Cuál es el origen del Copús, la pachamanca piurana?* Obtenido de <https://eltiempo.pe/cual-es-el-origen-del-copus-la-pachamanca-piurana/>
- EntornoTuristico. (2019). *¿Qué son los recursos turísticos y cómo se clasifican?* Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/los-recursos-turisticos-se-clasifican/>
- Mamani, J. (2013). *Plan de Desarrollo Turístico bajo el Enfoque del Ordenamiento Territorial de la Isla de Amantani - Puno*. Puno - Perú: Universidad Nacional del Antiplano.
- Pereda, E., & Zavaleta, R. (2018). *Planificación Estratégica y su Influencia en el Ordenamiento Territorial del Distrito de Paiján - 2018*. Trujillo - Perú: Universidad Cesar Vallejo.
- Pérez, J., & Gardey, A. (2012). *DEFINICIÓN DE ACCESIBILIDAD*. Obtenido de <https://definicion.de/accesibilidad/>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2018). *DEFINICION DE ESTACIONALIDAD*. Obtenido de <https://definicion.de/estacionalidad/>

- PeruTravel. (2015). *Sol y playa*. Obtenido de <https://www.peru.travel/es-pe/que-hacer/fascinante/sol-y-playa.aspx>
- Portillo, M. (2007). *Propuesta de Ordenamiento Territorial para el Municipio de Ixcán, Departamento de Quiché, Guatemala*. Guatemala.
- Sachs, J. (2015). *La era del desarrollo sostenible*. Deusto.
- Ucha, F. (03 de 2010). *Definición de Infraestructura*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/infraestructura.php>
- Valderrama, J. (2018). *Turismo Sostenible en la Provincia de Bolognesi, Ancash; 2017 - 2018*. Lima - Perú: Universidad Cesar Vallejo.
- Villacreses, G. (2012). *Propuesta de Modelo de Gestión Institucional para el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Cascales, Provincia de Sucumbíos, 2011-2030*. Ecuador.
- VivaMancora.com. (2018). *Playa El Ñuro*. Obtenido de VivaMancora.com: <https://www.vivamancora.com/peru/playa-el-nuro/>
- Arena, M. D. (12 de 05 de 2019). *Municipalidad distrital de La Arena*. Obtenido de <https://www.munilaarena.gob.pe/>
- Bon Viveur. (9 de febrero de 2019). *Bon Viveur*. Obtenido de Bon Viveur: <https://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/gastronomia-peruana-una-de-las-mas-diversas-del-mundo>
- Coello, F. (2017). *Planificación Territorial de Espacios Rurales para la Utilización del Turismo como Herramienta para la Conservación de la Riqueza Natural y Patrimonial de estos*. España.
- Correo, E. (14 de 5 de 2019). La gastronomía del distrito La Arena. *El Correo -Semanal*, pág. <https://www.munilaarena.gob.pe/>.
- Cruz, F. (2006). *Ordenamiento Territorial Instrumento de Desarrollo del Turismo Sostenible. Caso: Cuenca del Río Negro Olleros - Huaraz*. Lima.
- Díaz, Í. (2015). *La Política de Ordenamiento Territorial en la Nueva Gestión Pública para el Desarrollo de la Provincia de Pacasmayo, Región La Libertad: 2003 - 2014*. Lima - Perú: Universidad Nacional de Ingeniería.

- EcuRed. (2015). *Calidad de vida*. Obtenido de https://www.ecured.cu/Calidad_de_vida
- El Tiempo. (08 de 11 de 2018). *¿Cuál es el origen del Copús, la pachamanca piurana?* Obtenido de <https://eltiempo.pe/cual-es-el-origen-del-copus-la-pachamanca-piurana/>
- EntornoTuristico. (2019). *¿Qué son los recursos turísticos y cómo se clasifican?* Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/los-recursos-turisticos-se-clasifican/>
- Mamani, J. (2013). *Plan de Desarrollo Turístico bajo el Enfoque del Ordenamiento Territorial de la Isla de Amantani - Puno*. Puno - Perú: Universidad Nacional del Antiplano.
- Pereda, E., & Zavaleta, R. (2018). *Planificación Estratégica y su Influencia en el Ordenamiento Territorial del Distrito de Paján - 2018*. Trujillo - Perú: Universidad Cesar Vallejo.
- Pérez, J., & Gardey, A. (2012). *DEFINICIÓN DE ACCESIBILIDAD*. Obtenido de <https://definicion.de/accesibilidad/>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2018). *DEFINICION DE ESTACIONALIDAD*. Obtenido de <https://definicion.de/estacionalidad/>
- PeruTravel. (2015). *Sol y playa*. Obtenido de <https://www.peru.travel/es-pe/que-hacer/fascinante/sol-y-playa.aspx>
- Portillo, M. (2007). *Propuesta de Ordenamiento Territorial para el Municipio de Ixcán, Departamento de Quiché, Guatemala*. Guatemala.
- Sachs, J. (2015). *La era del desarrollo sostenible*. Deusto.
- Ucha, F. (03 de 2010). *Definición de Infraestructura*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/infraestructura.php>
- Valderrama, J. (2018). *Turismo Sostenible en la Provincia de Bolognesi, Ancash; 2017 - 2018*. Lima - Perú: Universidad Cesar Vallejo.
- Villacreses, G. (2012). *Propuesta de Modelo de Gestión Institucional para el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Cascales, Provincia de Sucumbíos, 2011-2030*. Ecuador.
- VivaMancora.com. (2018). *Playa El Ñuro*. Obtenido de VivaMancora.com: <https://www.vivamancora.com/peru/playa-el-nuro/>

ANEXOS



ANEXO 1: CRONOGRAMA

Tabla 39
Cronograma de Actividades

N°	ACTIVIDADES	MESES					
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
1	Generación de la idea de investigación	█					
2	Descripción del problema	█	█				
3	Formulación del problema	█	█				
4	Formulación de los objetivos de investigación	█	█				
5	Justificación		█				
6	Búsqueda de Antecedentes		█	█			
7	Estructuración de las bases teóricas		█	█	█		
8	Formulación de hipótesis		█	█	█		
9	Definición de términos			█	█		
10	Operacionalización de variables			█	█		
11	Tipo y nivel de investigación				█		
12	Población y muestra				█		
13	Técnicas e instrumentos de recolección de datos				█		
14	Estructuración del presupuesto				█	█	
15	Estructuración de las referencias bibliográficas				█	█	█
16	Estructuración de los instrumentos de evaluación					█	█
17	Presentación del Plan de Tesis						█

Fuente: Elaboración propia.

ANEXO 2: MATRIZ DE CONSISTENCIA

Tabla 40
Matriz de Consistencia

PROBLEMA	OBETIVOS	HIPOTESIS	METODOLOGIA
<p><u>Problema General</u> ¿Cómo fortalece el diseño de una ruta gastronómica en el flujo turístico Interno en el distrito de La Arena, 2019?</p> <p><u>Problemas Específicos</u> ¿Cómo fortalece el plan de difusión de una ruta gastronómica en el flujo turístico del Distrito de la Arena, 2019?</p> <p>¿Cuáles son los principales productos y cultivos utilizados en la gastronomía del Distrito de la Arena, 2019?</p> <p>¿Cuál es el tipo de turismo ofrecido en el Distrito de la Arena, 2019?</p> <p>¿Cuáles son los recursos para atender una demanda especializada en turismo interno en el Distrito de la Arena, 2019?</p>	<p><u>Objetivo General</u> Determinar y describir el fortalecimiento del flujo turístico interno con el diseño de una ruta gastronómica en el Distrito de la Arena, 2019.</p> <p><u>Objetivos Específicos</u> Determinar el fortalecimiento del flujo turístico con el plan de difusión de una ruta gastronómica en el distrito de la arena, 2019.</p> <p>Determinar los principales productos y cultivos utilizados en la gastronomía del Distrito de la Arena, 2019.</p> <p>Determinar el tipo de turismo ofrecido en el Distrito de la Arena, 2019.</p> <p>Determinar los recursos para atender una demanda especializada en turismo interno en el Distrito de la Arena, 2019.</p>	<p><u>Hipótesis</u> El diseño de una Ruta Gastronómica, fortalecería el Turismo Interno en el distrito de La Arena en el año 2019.</p> <p><u>Hipótesis Específicos</u> Es posible proponer formas de difusión de la ruta gastronómica en el distrito de La Arena, para así determinar el flujo turístico del lugar a través de un estudio de marketing en el año 2019.</p> <p>Es posible conocer las principales zonas de producción de insumos de Cultivos tradicionales en el distrito de La Arena que permitan desarrollar la Ruta Gastronómica en el año 2019.</p> <p>Es posible identificar las deficiencias que limitan el desarrollo del Turismo Gastronómico en el distrito de La Arena en el año 2019.</p> <p>Es posible analizar si el distrito de La Arena, está preparado para atender una demanda potencial de Turismo Interno. en el año 2019</p>	<p><u>Tipo</u> Según el alcance la presente investigación será explicativa puesto que trata de explicar el fenómeno de un estudio a través de las relaciones de causalidad entre dos o más variables como es la de determinar la asociación que existe entre la ruta gastronómica y el flujo turístico interno en el Distrito La Arena.</p> <p><u>Diseño</u> El estudio comprende un diseño descriptivo-correlacional y de corte transversal debido a que el acopio de datos se llevara a cabo en un solo momento del año 2020.</p> <p><u>Enfoque de la Investigación</u> Un enfoque cuantitativo Los métodos cuantitativos, metodologías cuantitativas o investigaciones cuantitativas son el conjunto de estrategias de obtención y procesamiento de información que emplean magnitudes numéricas y técnicas formales y/o estadísticas para llevar a cabo su análisis, siempre enmarcados en una relación de causa y efecto.</p>

Fuente: Elaboración Propia.

ANEXO 3: PRESUPUESTO

Tabla 41
Presupuesto

RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Útiles de oficina	Hojas (mll)	5	S/. 19.50	S/. 97.50
	Lapiceros	48	S/. 0.60	S/. 28.80
	Folder manila	48	S/. 0.70	S/. 33.60
	Fastener (ciento)	1	S/. 15.00	S/. 15.00
	Engrapador	1	S/. 5.00	S/. 5.00
	Grapas (mll)	5	S/. 2.50	S/. 12.50
	Perforador	1	S/. 5.00	S/. 5.00
Equipos	Impresora	1	S/. 600.00	S/. 600.00
	Laptop	1	S/.2,000.00	S/.2,000.00
	Disco duro	1	S/. 250.00	S/. 250.00
	Memoria USB	1	S/. 50.00	S/. 50.00
Servicios	Empastado	6	S/. 25.00	S/. 150.00
	Internet (200hrs)	200	S/. 1.00	S/. 200.00
	Impresiones (millar)	4500	S/. 0.10	S/. 450.00
	Tiños	150	S/. 0.70	S/. 105.00
	Pasajes	50	S/. 10.00	S/. 500.00
	Asesoramiento estadístico	1	S/. 1,000.00	S/.1,000.00
	Asesoramiento ortográfico	1	S/. 1,000.00	S/.1,000.00
	Asesoramiento Metodológico	1	S/. 1,500.00	S/.1,500.00
Total				S/.8,002.40

Nota: Fuente: Elaboración Propia.

ANEXO 4: INSTRUMENTOS



CUESTIONARIO

ENCUESTA SOBRE DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FORTALECER EL FLUJO TURÍSTICO INTERNO EN EL DISTRITO DE LA ARENA, 2019

INSTRUCCIONES

Emplee un lápiz o un bolígrafo de tinta negra para responder el cuestionario. Al hacerlo, piense en lo que sucede la mayoría de las veces en su trabajo. No hay respuestas correctas o incorrectas. Simplemente reflejan su opinión personal. Todas las preguntas tienen cinco opciones de respuesta. Elija la que mejor describa lo que piensa usted. Solamente una opción.

Sexo:

- a) Masculino b) Femenino

I. RUTA GASTRONÓMICA

1. ¿Qué tipo de creencias populares conoce del Distrito La Arena?

- a) Festividades Religiosas
b) Festividades Gastronómicas
c) Festividades Artesanales
d) Costumbrismos

2. ¿Cuáles son las más representativas?

- a) Festividades Religiosas
b) Festividades Gastronómicas
c) Festividades Artesanales
d) Costumbrismos

3. ¿En su localidad se llevan a cabo las ferias?

- a) No
b) Sí

4. ¿Qué tipo de ferias se realizan con mayor frecuencia en su localidad?

- a) Ferias Religiosas
b) Ferias gastronómicas
c) Ferias artesanales
d) Ferias agropecuarias

5. ¿Qué tipo de mercado se desarrolla más en su localidad?

- a) Mercado artesanal
b) Mercado de productos locales
c) Mercado de productos foráneos

6. ¿Qué tipo de productos son los más comercializados en su localidad?

- a) arroz
b) algodón
c) maíz amarillo duro
d) ganado bovino
e) ganado ovino
f) ganado caprino
g) ganado porcino
h) aves
i) artesanía

7.- ¿Cree que el diseño de una ruta gastronómica es importante para fortalecer el flujo turístico interno en el Distrito La Arena?

- a) No
b) Sí

8. ¿Cuáles son los platos más representativos de la localidad?

- a) Seco de chavelo
b) La malarrabia
c) Cabrito a la norteña
d) Sudado de cachema

9. ¿Cómo es la aceptación de dichos platos por los turistas nacionales y extranjeros?

- a) Muy mala
b) Mala
c) Regular
d) Buena
e) Muy buena

10. ¿Se difunde mediante publicidad las rutas y circuitos gastronómicos de la localidad?

- a) No
- b) Si

11. ¿Estaría usted interesado en conocer una ruta y/o circuito gastronómico conformado por los anexos rurales del Distrito La Arena?

- a) No
- b) Si

12. ¿Se realiza la promoción correspondiente de las rutas y circuitos gastronómicos en la localidad?

- a) No
- b) Si

13. ¿Considera usted que los establecimientos que están dentro de la ruta propuesta tienen la calidad del producto para lograr satisfacción de los turistas que desean conocer esta ruta gastronómica?

- a) No
- b) Si

14. ¿Conoce cuáles son los métodos de cocina en la gastronomía de estas localidades?

- a) No
- b) Si

15. ¿Los platos son llamativos?

- a) No
- b) Si

16. ¿Los platos logran captar el interés del turista?

- a) No
- b) Si

17. ¿Los platos cumplen con las expectativas de los turistas?

- a) No
- b) Si

18. ¿Cuáles son los insumos más utilizados?

NOMBRE DEL PLATO	INSUMO PRINCIPAL

19. ¿Conoce los lugares donde se comercializan dichos insumos?

- a) No
- b) Si

20. ¿Conoce cuáles son los platos más representativos de la localidad?

- a) No
- b) Si

21. De los platos más representativos, ¿Cuál se solicita con más frecuencia?

- a) Ceviche
- b) sudado de pescado
- c) copus
- d) carne aliñada
- e) cachemas encebolladas

22. ¿Recomendaría la gastronomía típica del Distrito La Arena?

- a) No
- b) Si

23. ¿Cuál es el valor simbólico de dichos platos?

- a) Muy malo
- b) Malo
- c) Regular
- d) Bueno
- e) Muy bueno

24. ¿Conoce el origen de los utensilios tradicionales del Distrito La Arena?

- a) No
- b) Si

25. ¿Conoce cuáles son los utensilios no tradicionales del Distrito La Arena?

- a) No
- b) Si

26. ¿Obtuvo los conocimientos acerca de la cocina tradicional del Distrito La Arena, en un Instituto de Gastronomía?

- a) No
- b) Si

27. ¿Cuántos años de experiencia tiene en la preparación de comida tradicional?

- a) 5
- b) 10
- c) 12
- d) 15
- e) Otros.....

II. FLUJO TURÍSTICO

28. ¿Cuál es su origen?

- a) Local
- b) Regional
- c) Nacional
- d) Internacional

29. ¿Cuál es el motivo de su viaje?

- a) Gastronómico
- b) Turístico
- c) Medicina Tradicional
- d) Esoterismo
- e) Aventura

30. ¿Viaja regularmente por motivos gastronómicos?

- a) No
- b) Si

31. ¿Ha visitado otro destino culinario a parte en el Distrito La Arena?

- a) No
- b) Si

32. ¿Cómo valoraría la inclusión de las picanterías tradicionales en una ruta gastronómica del Distrito La Arena, para atraer al turista?

- a) Muy mala
- b) Mala
- c) Regular
- d) Buena
- e) Muy buena

33. ¿Las rutas gastronómicas cumplen con sus expectativas?


- a) No
- b) Si

34. ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre comidas típicas del Distrito La Arena por parte del Turista?

- a) Muy mala
- b) Mala
- c) Regular
- d) Buena
- e) Muy buena


ANEXO 5: FICHAS DE PREPARACIÓN DE PLATOS

FICHA 1: PREPARACIÓN DE LA CHICA DE JORA

ORIGEN	INSUMOS	PREPARACIÓN	
<p>En comentario personal de la señora Flor Cruz (60) es que “con el ingrediente principal que es la jora se obtienen dos bebidas, la primera el conocido clarito que es lo que se obtiene al principio cuando se cocina el maíz, luego la mezcla se deja fermentar por varios días y es aquí donde se obtiene la chicha de jora, esta bebida proviene desde nuestros antepasados incas”.</p> <p>Lo mismo, María Timaná, pobladora de La Arena quién ya tiene más de 30 años preparando la deliciosa chicha de jora nos cuenta: “...fue mi madre Q.E.P.D quién me enseñó el proceso para preparar la chicha, y yo he lo he transmitido a mis hijas también, los primeros dos días cocinamos el maíz y los días posteriores aguardamos a que este fermente”.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz de jora • 1 kilo de cebada • 10 litros de agua • 1 cucharada de clavo de olor • Azúcar al gusto 	<ul style="list-style-type: none"> • Se tiene que remojar el maíz en agua tibia por media hora, luego cambiar el agua y dejar remojar por media hora más. • Se debe colar el maíz de jora y ponerla a hervir en tres litros durante un periodo de ocho horas removiendo constantemente. • Cuando entre en etapa de hervor, no se debe permitir que el maíz de jora se reduzca, por lo que se debe agregar agua tibia para mantener el nivel. • Posteriormente se agrega el azúcar hasta que se disuelva y se debe esperar que la bebida se enfríe. • Coloque la chicha en vasijas de barro y protéjala con tamices tipo colador por donde filtre aire. • Deje la chicha en reposo por ocho días, terminando el plazo retire la espuma, cuele los sedimentos y endulce al gusto. 	
	Utensilios	Contribución a la salud	Fotografía
	<p>El consumo moderado ayuda a energizar el cuerpo y así evitar el agotamiento diario</p>		
Técnicas	Contraindicaciones		
<p>El maíz es preparado en cocinas de leña para mantener su sabor tradicional.</p>	<p>El consumo sin madurar bien puede causar diarrea, bien madura y en exceso puede causar borrachera, resaca con dolor de cabeza, dolor de estómago acompañado de diarrea.</p>		


Fuente: Elaboración Propia

FICHA 2: PREPARACIÓN DE LA SOPA DE PATA DE TORO O RES

ORIGEN	INSUMOS	PREPARACIÓN	
<p>José Silva (67) “La sopa de pata de toro o res se prepara como un retomador de energías gracias a su alto contenido nutritivo, verduras y el colágeno del animal ayuda mucho a la piel, se solía servir en fiestas como una antesala al plato fuerte”</p> <p>Para la señora Flor Cruz (60) este platillo ancestral ya muy conocido en la zona conserva su técnica milenaria debido a que años atrás la población conocía poco de las especias y optaban por secar la carne al sol para que esta se endurezca y durara por mucho más tiempo.</p>	<p>Patatas de res</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 dientes de ajo • 1 cebolla picada en cubitos • Culantro y perejil • 20 oz de yuca • 1 cucharadita de orégano seco • 2 dientes de ajo • Fideos • Comino y achiote • 1 cucharadita de achiote molido • Cebollita verde • Sal y pimienta al gusto 	<ul style="list-style-type: none"> • Se colocan las patas de res en una olla grande junto con el ajo, la cebolla picada, el culantro y el perejil, junto a una pizca de comino, sal, la pimienta y el agua. Se pone a hervir y se deja cocinar a fuego lento durante aprox. 3 horas. Se debe incorporar la yuca y dejar cocinar hasta que la yuca y las patas de res estén suaves. • Se procede a retirar los huesos de las patas y cortar la carne que queda en trozos pequeños. • Luego se debe hacer un refrito para el caldo usando la grasa de las patas, se agrega la cebolla picada, el ajo, orégano, achiote, comino, sal y pimienta. • Se añade al caldo, los trocitos de carne de las patas de res, la yuca y el mote cocido. Se debe dejar cocinar a fuego lento durante unos 20-25 minutos. • Finalmente se sirve espolvoreado el culantro picado y cebollita verde picada. Acompañamos con arroz blanco, yucas y ají. <p>TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora y 45 min</p>	
Utensilios	Contribución a la salud	Fotografía	
<ul style="list-style-type: none"> • Cucharas de palo • Cocina de leña 	<p>Aporte de colágeno para la piel</p>		
Técnicas	Contraindicaciones		
<p>Cocinar los ingredientes a leña.</p>	<p>Ninguna</p>		


Fuente: Elaboración Propia

FICHA 3: PREPARACIÓN DE LA MALARRABIA

ORIGEN	INSUMOS	PREPARACIÓN	
<p>Para la señora Flor Cruz (60) pobladora de Chatito quién lleva más de 20 años preparando los potajes nos dice que la Malarrabia se acostumbra a comer durante las semanas previas a lo que es la semana santa, como preparación del pueblo para vivir la festividad. Este platillo se come cada viernes, pero no es pecado degustarlo durante otros meses del año.</p> <p>Por otra parte, el Señor José Sosa (57) quién lleva años atendiendo a los turistas que visitan esta picantería, nos comenta que su señora madre le enseñó las preparaciones de los más ricos potajes del distrito entre unos la deliciosa malarrabia, plato tradicional que según nos cuenta es muy consumida días previos y en semana santa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plátanos maduros • Cebolla roja • Aceite vegetal • Ajiés amarillos • Achiote molido • Tomates picados • Queso fresco • Pimienta y sal al gusto 	<p>Según nos comenta la señora Flor Cruz (60) para preparar una buena malarrabia se necesita de unos buenos plátanos estos se sancochan con todo y cáscara, luego se pelan y cortan. Después se trituran con tenedor o en un mortero de madera. En una olla (de preferencia de barro para que tome un mejor sabor) se calienta el aceite y se echa achiote para que tome color Se procede a freír la cebolla, el tomate y el aji cortados en cuadritos, se echan a la olla con la sal y pimienta. Finalmente se mezcla el plátano triturado con todo el aderezo frito, se agrega queso. Esto se sirve con arroz o menestra.</p> <p>TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 min.</p>	
	<p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cucharas de palo • Cocina de leña 	<p>Contribución a la salud</p> <p>Por el alto contenido proteico que contiene el pescado y la menestra que acompañan a la malarrabia, este plato es muy saludable tanto para niños como adultos.</p>	<p>Fotografía</p> 
	<p>Técnicas</p> <p>Según nos comenta la señora Flor el secreto de la deliciosa malarrabia consiste en triturar el plátano con un mortero o tenedor para conseguir esa consistencia.</p>	<p>Contraindicaciones</p> <p>Ninguna</p>	<p>Importante</p> <p>Es importante indicar que se le llama malarrabia a la mezcla de plátano maduro, queso y cebolla más no a todo el platillo en sí.</p>


Fuente: Elaboración Propia

FICHA 4: PREPARACIÓN DE LA CARNE SECA

ORIGEN	INSUMOS	PREPARACIÓN		
<p>Lo que nos comentaba la señora Elvira Ramirez (47) es que este plato típico tiene años en lo que es la zona del bajo Piura, los antiguos pobladores al no conocer aún las especias se miraban en la necesidad de sazonar sus alimentos únicamente con sal es por ello que colocaban la carne al sol para que esta se conservara de mejor manera y durara mucho más tiempo. No debemos confundirla con lo que es la carne aliñada, esta es mucho más aguada.</p> <p>Algo similar acotó don José Silva (67), quién desde pequeño ha visto como su madre secaba al sol los filetes de carne para que estos se orearan y tomara una consistencia dura lo que caracteriza a este platillo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo • Una taza de chicha de jora • Ajo molido • Pimienta • Comino • Achiote molido • Chifles • Cebolla • Aji limo • Sal y aceite 	<p>Se tiene que cortar la carne de cerdo en filetes muy finos, y se sazona con la chicha, los ajos, los condimentos y un chorrito de aceite. Se deja marinar la carne por espacio de dos horas, y se deja orear la carne colgándola en un lugar ventilado, por tres horas. Luego se procede a freír la carne en aceite caliente.</p> <p>Se debe acompañar con yucas fritas, sarsa criolla y chifles.</p> <p>TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min. Aprox.</p>		
	Utensilios	Contribución a la salud	Fotografía	
	<p>Básicamente el utensilio que más resalta es en el cual se sirve el platillo y en este caso es el plato de cerámica.</p>	<p>-No presenta alguna contribución a la salud que sea resaltante en la población</p>		
	Técnicas	Contraindicaciones	Importante	
<p>Técnica que aún se conserva a pesar del tiempo, se pone a secar la carne aderezada por varios días (02 días aprox.).</p>	<p>Ninguna</p>	<p>Esta técnica ha perdurado a través del tiempo</p>		


Fuente: Elaboración Propia

FICHA 5: PREPARACIÓN DEL ATAMALADO

ORIGEN	INSUMOS	PREPARACIÓN	
<p>Cuenta José Silva (67), que este delicioso platillo nace para aprovechar las sobras de la comida: el arroz o la menestra, que se suelen comer a menudo. “El piurano convierte estos dos ingredientes en un plato único y con alto valor nutricional”.</p> <p>La señora Rosa (60) coincide en que el atamalado es muy exquisito y que el pescado es un excelente acompañante, en este distrito se consume a diario por pedido de los turistas que llegan. Lo que le da ese sabor único es el pescado que se emplea para su preparación, la mayoría lo prepara con cabrilla o cabrillón.</p> <p>Por otra parte, la señora Elvira Periche (47) quién se desempeña en el rubro gastronómica hace ya más de 5 años, que este es uno de los platos más solicitados por los comensales debido a su exquisito sabor y consistencia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cabezas de mero o cabrillón • Aceite • 1 cebolla grande • Ajo • Aji amarillo • Perejil picado • Culantro picado • 1 taza de chicha de jora • Tomates cortados en tiras • Maíz cancha • Jugo de limón • Zarandaja • Achiote • Sal y pimienta • A 	<p>Se empieza calentando el aceite y se agrega la cebolla dejando cocinarla por unos cuantos segundos, se agrega el jugo de limón, la chicha y el ajo molido Se cocina por unos minutos para que la chicha pueda vaporizarse, se agrega perejil y culantro, sal y pimienta. Después se incorporan los tomates y se colocan encima las cabezas de pescado. Todo lo que contiene la olla se deja cocinar a fuego lento hasta que esté cocido totalmente</p> <p>Para el atamalado: En una olla se agrega aceite a fuego medio y se hace un sofrito con cebolla y ajo hasta que cristalicen, luego se echa achiote y aji amarillo integrando todos los sabores, se debe echar un chorrito de agua, arroz y dejar cocinar junto al pimiento y la zarandaja hasta que el arroz esté totalmente cocido.</p> <p>TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora</p>	
	Utensilios	Contribución a la salud	Fotografía
	<ul style="list-style-type: none"> • Cucharas de palo • Cocina de leña 	<p>Alto valor proteico y nutricional gracias a la menestra y el omega 3 del pescado</p>	
	Técnicas	Contraindicaciones	Importante
	<p>Se suele seguir usando la leña para la elaboración de este platillo.</p>	<p>-No presenta ninguna</p>	<p>Saboreelo!</p>


Fuente: Elaboración Propia

FICHA 6: PREPARACIÓN DE PESCADO PASADO POR AGUA

NOMBRE		PASADO POR AGUA		FOTO
DESCRIPCIÓN		Pescado pasado por agua con yucas y sarsa criolla		
TIPO		ENTRADA		
INGREDIENTES		CANTIDAD	MEDIDA	
1	caballa	0.4	kilogramos	
2	cebolla	0.1	kilogramos	
3	ají	1	unidad	
4	limones	3	cuartilla	
5	lechuga	1	docena	
6	cancha	0.05	kilogramos	
7	tomate	1	kilogramos	
8	culantro	0.1	kilogramos	
PREPARACIÓN				
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar una olla con agua a hervir y colocar el pescado • sancochar yucas • preparar sarsa • servir y decorar 				
COSTO REAL		S/. 4.68		
COSTO VENTA		S/.10.00		


Fuente: Elaboración Propia

FICHA 7: PREPARACIÓN DEL CEVICHE DE CABALLA

NOMBRE		CEVICHE DE CABALLA		FOTO
DESCRIPCIÓN		Ceviche de caballa acompañada de su chicha de jora		
TIPO		ENTRADAS		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA		
1	Caballa	0.5	kilogramos	
2	limones	16	unidades	
3	aji	2	unidad	
4	cebolla	0.002	kilogramos	
5	culantro	0.1	ato	
6	zarandaja	0.1	kilogramos	
7	choclo	0.2	unidad	
8	Yuca	0.25	Kilogramos	
9	Cancha	0.1	Kilogramos	
10	Lechuga	1	docena	
PREPARACIÓN				
<ul style="list-style-type: none"> • El pescado se corta en cubos de 2 cm. Y se lava con unos cubos de hielo junto con la cebolla en juliana y un poco de sal. Escurrir y retirar los cubos de hielo. • Incorporarle, el ají limo, culantro, pimienta, glutamato mono sódico y por último agregarle el zumo de los limones, revolver y rectificar sazón. • Servirlo con zarandaja, choclo, yuca, maíz, cancha y hojas de lechuga para decorar. 				
COSTO REAL		S/. 11.89		
COSTO VENTA		S/. 25		


Fuente: Elaboración Propia

FICHA 8: PREPARACIÓN DEL CHICARRÓN DE PESCADO

NOMBRE		CHICHARRÓN DE PESCADO		FOTO
DESCRIPCIÓN		Trocitos o recortes de pescado capeados con una mezcla de harina y huevo que se frien hasta quedar muy dorados y crujientes		
TIPO		PIQUEO		
INGREDIENTES		CANTIDAD	MEDIDA	
1	Pescado	0.5	kilogramos	
2	harina	0.05	kilogramos	
3	maicena	0.05	kilogramos	
4	huevos	1	cuartilla	
5	aceite	0.3	docena	
6	yuca	0.25	kilogramos	
7	cebolla	1	kilogramos	
8	Culantro	0.1	Kilogramos	
9	Aji	1	Unidad	
10	limón	1	unidad	
PREPARACIÓN				
<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar y cortar el pescado en cubos de 4 cm. aprox. marinarlos con sal, pisco, pimienta, comino, ajo y mostaza. Dejar reposar unos minutos. • Rehogarlos en huevo batido y luego pasarlos por abundante harina con chuño, sacudirlos y freirlos en aceite bien caliente reservar. • Pelar y cortar los plátanos en sesgado y luego dorarlos en aceite. Reservar • Luego preparar mayonesa y agregarle la cebolla china, roja y un huevo duro picado. <p>En una fuente servir los plátanos dorados en el centro los chicharrones y acompañarlos con salsa tártara y sarza criolla.</p>				
COSTO REAL		S/. 9.90		
COSTO VENTA		S/. 20.00		


Fuente: Elaboración Propia

FICHA 9: PREPARACIÓN DEL SUDADO DE PESCADO

NOMBRE		SUDADO DE PESCADO		FOTO
DESCRIPCIÓN		El sudado consiste en un aderezo de ajo, cebolla, culantro, tomate y ají amarillo, donde se cocina pescado. Se sirve acompañado de yuca cocida		
TIPO		ENTREMESES		
INGREDIENTES		CANTIDAD	MEDIDA	
1	Pescado	0.5	kilogramos	
2	cabrilla	0.1	kilogramos	
3	tomate	0.1	kilogramos	
4	cebolla	0.1	kilogramos	
5	ají escabeche	0.045	kilogramos	
6	ají molido	0.65	litros	
7	chicha de jora	0.045	kilogramos	
8	ají panca			
PREPARACIÓN				
<ul style="list-style-type: none"> • Para comenzar vamos a aderezar el pescado con sal y pimienta y reservamos, es importante que no quite la piel del pescado. • En una sartén lo suficientemente grande vamos a sofreír con apenas unas gotas de aceite nuestra cebolla roja picada en brunoise, aderezada con una cucharada de ajo molido y una taza de amarillo licuado. • Después que la cebolla esté en punto de cristal, aproximadamente 5 minutos, echamos encima otra cebolla roja, un tomate y un ají amarillo, todas cortadas en pluma gruesa. • Cuando el vapor haya aflojado los ingredientes colocamos los trozos grandes de pescado sazonado previamente con sal y pimienta. • Rociamos con la media taza de chicha de jora, agregamos una pizca de sal y tapamos. • Dejamos cocer a fuego lento por unos 10 minutos, luego puede probar como esta de sal, una vez listo rociamos culantro picado finamente y reservamos finalmente lo servimos acompañado de arroz blanco o yucas sancochadas como guarnición. 				
COSTO REAL		S/. 20.30		
COSTO VENTA		S/. 35.00		


Fuente: Elaboración Propia

FICHA 10: PREPARACIÓN DE LA CACHEMA ENCEBOLLADA

NOMBRE		CACHEMA ENCEBOLLADA		FOTO
DESCRIPCIÓN		La cachema encebollada, es un pescado frito en una sartén y aderezada con cebollas, tomate, ajos y chicha, acompañada de camote asado o también cancha de maíz blanco, y la famosa chicha de jora		
TIPO		ENTRADA		
INGREDIENTES		CANTIDAD	MEDIDA	
1	Pescado	0.45	kilogramos	
2	cachema	0.1	kilogramos	
3	tomate	0.1	kilogramos	
4	cebolla	0.1	kilogramos	
5	aji escabeche	0.25	kilogramos	
6	yuca	0.65	litros	
7	chicha de jora	0.045	kilogramos	
8	aji panca			
PREPARACIÓN				
<ul style="list-style-type: none"> • Lava bien las cachemas. Luego, en aceite bien caliente, fríe hasta que estén doraditas. • Aparte, en una sartén con dos cucharadas de aceite saltea las cebollas y el ajo. Añade los ajies, amarillo y panca, y el tomate. • Sazona con comino, sal, pimienta y pasta de tomate. • Vierte chicha o vinagre y el caldo, sube el fuego y da un hervor. • Sirve la cachema con el encebollado. Acompañado con yucas o zarandaja 				
COSTO REAL		S/ 13.00		
COSTO VENTA		S/. 20.00		

Fuente: Elaboración Propia

FICHA 11: PREPARACIÓN DEL COPUS

NOMBRE		COPUS		FOTO
DESCRIPCIÓN		Producto: PAVO Técnica: HORNEADO		
TIPO		PLATO DE FONDO		
INGREDIENTES		CANTIDAD	MEDIDA	
1	Pavo o gallina	5	Unidad	
2	Camote	4	Kilogramo	
3	Plátanos maduros	20	unidad	
<u>ADEREZO</u>				
4	Chicha de jora	1	litro	
5	Ajo molido	10	cucharada	
6	Pimienta molida	5	cucharada	
7	Comino molido	5	cucharada	
8	Aji seco molido	5	cucharada	
9	Achiote molido	5	cucharada	
10	Sal	al gusto		
PREPARACIÓN				
<ul style="list-style-type: none"> • Embadurnar los pavos o gallinas con el aderezo de manera que penetre bien y dejar reposar • Enterrar una gran olla de barro cocido con las que se utilizan para cocinar la chicha y quemar al interior leña de algarrobo seco, hasta que se hagan las brasas. • Luego colocar sucesivamente los camotes, seguidamente los pollos o gallinas y los plátanos. • Cubrir con una hoja de plátano y mantas, sellar la olla con un perol colocado boca abajo, recubrir con tierra la totalidad. • Dejar cocinar el copus dos o tres horas. • Pasado el tiempo retiramos los materiales que tapan el horno de cocción, y tener acceso a la preparación. • Finalmente se sirve en un pote grande acompañada de su sarsa criolla 				
COSTO REAL		S/. 40.00		
COSTO VENTA		S/. 60.00		

Fuente: Elaboración Propia

ANEXO 6: PANEL FOTOGRÁFICO PLATOS TÍPICOS DE LA ARENA



Uno de los platos más elaborados de todo el distrito, es el copús, una especie de pachamanca, elaborado en un hoyo en el suelo, que se deja reposar durante toda la noche tapado por latón, una manta y tierra. Así, sus ingredientes principales, como el lechón y el cabrito (entre otras carnes) y el camote y el plátano, toman un sabor intenso y realmente delicioso.



El seco de chabelo, donde se mezcla el plátano verde con carne seca y chicha de jora para crear una de las comidas más exquisitas de toda la región.



El copús es uno de los platos más conocidos de la cocina piurana, cocina destacada dentro de la gastronomía peruana

PICANTERÍA "MARY"

Te da la bienvenida y te ofrece PIQUEOS como...

PESCADOS

◆ Ceviche

- ✓ Caballa..... s/.10; s/.15; s/.20
- ✓ Filete..... s/.15; s/.20; s/.25
- ✓ Mixto (caballa y filete)..... s/.15; s/.20; s/.25



- ◆ Sudado..... s/.20; s/.25; s/.30

- ◆ Cachema encebollada..... s/.20; s/.25; s/.30



◆ Pasado por agua caliente

- ✓ Caballa s/.15; s/.20; s/.25
- ✓ Cabrilla s/.20; s/.25; s/.30



- ◆ Chicharrón de pescado..... s/.20; s/.25; s/.30



- ◆ Jalea..... s/.20; s/.25; s/.30

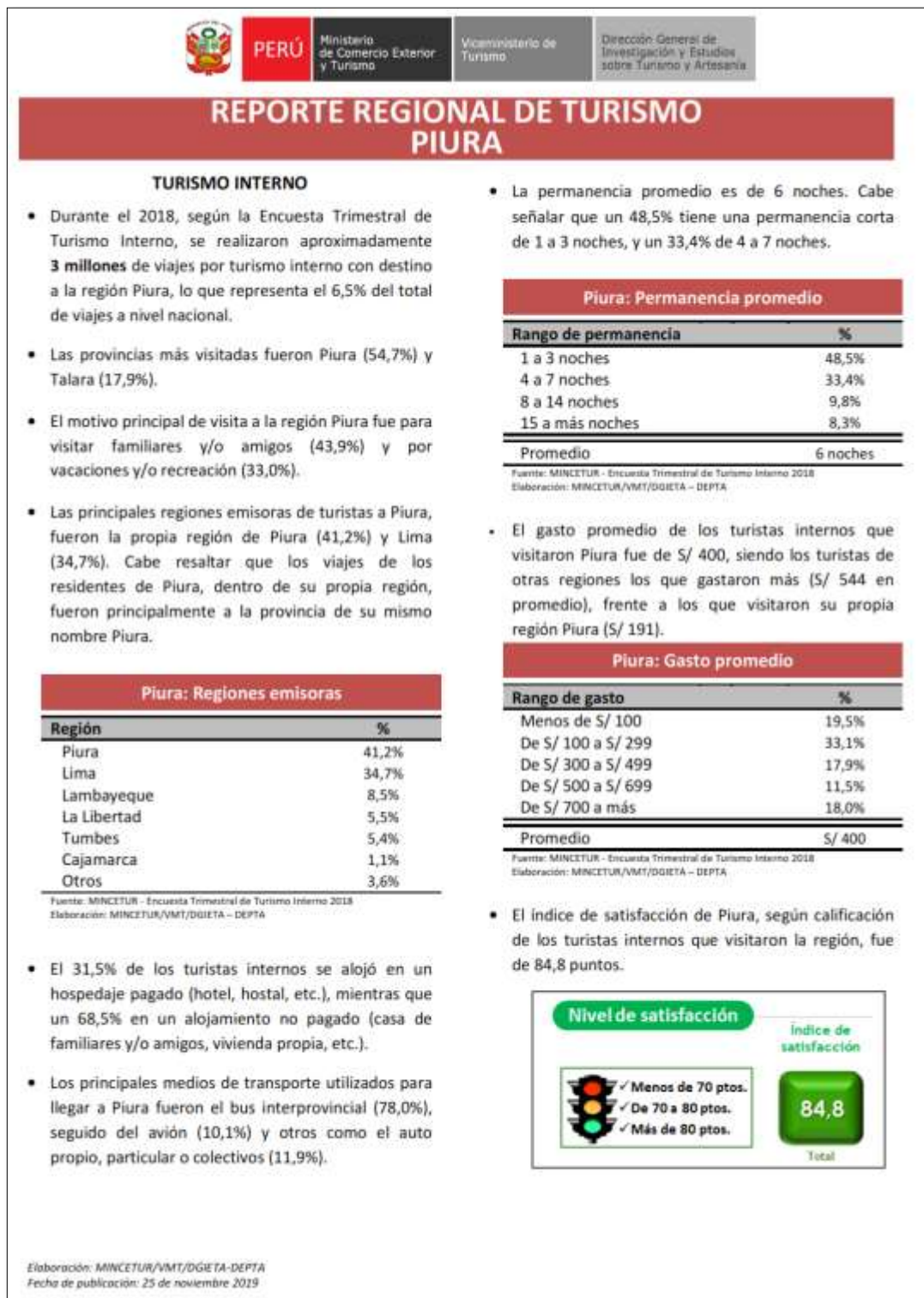
BEBIDAS

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO.

- ◆ Clarito..... s/. 2.00 jarra.....s/. 7.00 balde (con piqueo)
- ◆ Chicha..... s/. 2.00 jarra.....s/. 7.00 balde (con piqueo)
- ◆ Cerveza, gaseosa, agua mineral, etc.

Fuente: Municipalidad Distrital La Arena

ANEXO 8: REPORTE REGIONAL DE TURISMO PIURA



**PERÚ**Ministerio
de Comercio Exterior
y TurismoViceministerio de
TurismoDirección General de
Investigación y Estudios
sobre Turismo y Artesanía**TURISMO RECEPTIVO**

- Durante el 2018, del total de los turistas extranjeros que visitaron el Perú, el 10,7% visitó la región Piura.
- Los extranjeros que visitaron Piura provienen principalmente de Argentina (16,6%), Chile (14,8%) y Ecuador (13,6%), entre otros.

Piura: Países emisores

País	%
Argentina	16,6%
Chile	14,8%
Ecuador	13,6%
Estados Unidos	8,2%
Colombia	8,1%
Francia	4,5%
Canadá	4,1%
Otros	30,1%

Fuente: PROMPERU - Perfil del Turista Extranjero 2018
Elaboración: MINCETUR/VMT/DGIETA-DEPTA

- Los principales lugares visitados por los extranjeros fueron Máncora y la Ciudad de Piura.

Piura: Lugares visitados

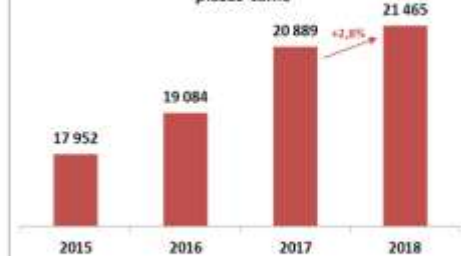
Lugar visitado	%
Máncora	85,8%
Ciudad de Piura	40,4%
El Ñuro	16,6%
Los Órganos	11,9%
Catacaos	9,6%
Lobitos	6,9%

Respuesta Múltiple
Fuente: PROMPERU - Perfil del Turista Extranjero 2018
Elaboración: MINCETUR/VMT/DGIETA-DEPTA**OFERTA TURÍSTICA**

- Durante el 2018 la región Piura registró un crecimiento en la capacidad ofertada hotelera, destacando el número de plazas-cama (2,8%), así como el número de habitaciones (2,5%) y el número de establecimientos (2,2%), respecto al año anterior.

Piura: Oferta hotelera

Descripción	Anual			Var % 18/17
	2016	2017	2018	
Nº establecimientos de hospedaje	849	917	937	2,2%
Nº habitaciones	10 827	11 621	11 915	2,5%
Nº plazas-cama	19 084	20 889	21 465	2,8%

Fuente: MINCETUR-Encuesta Mensual de Establecimientos de Hospedaje 2018
Elaboración: MINCETUR/VMT/DGIETA-DEPTA**Piura: Evolución de oferta de plazas-cama**

Fuente: MINCETUR/VMT/DGIETA

ANEXO 9: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO DE JUICIO DE EXPERTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO:

"DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FORTALECER EL FLUJO TURÍSTICO INTERNO EN EL DISTRITO DE LA ARENA, 2019"

OBJETIVO:

Validar el instrumento de recopilación de información mediante el método de juicio de expertos

DIRIGIDO A:

- Pobladores del distrito La Arena y caseríos
- Trabajadores de la oficina de turismo Municipalidad Distrital de La Arena
- Turista Regional, Nacional y extranjeros

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR:

Chef. Ing. Pablo Enrique More Espinoza

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR

Bachiller en Ingeniería Zootécnica

Maestría en Docencia Universitaria y Gestión Educativa (Estudios Concluidos)

LUGAR EN EL QUE LABORA:

Instituto Superior de Turismo CEVATUR PERU

VALORACIÓN:

Bueno	Medio	Bajo
X		

13 de Enero del 2021



Firma

MATRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO DE JUICIO DE EXPERTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO:

“DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FORTALECER EL FLUJO TURÍSTICO INTERNO EN EL DISTRITO DE LA ARENA, 2019”

OBJETIVO:

Validar el instrumento de recopilación de información mediante el método de juicio de expertos

DIRIGIDO A:

- Pobladores del distrito La Arena y caseríos
- Trabajadores de la oficina de turismo Municipalidad Distrital de La Arena
- Turista Regional, Nacional y extranjeros

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR:

Mg. Erick Joel Hernández Seminario

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR

Mg. Investigación y Docencia Universitaria

LUGAR EN EL QUE LABORA:

DTC. Universidad Alas Peruanas – Filial Piura

VALORACIÓN:

Bueno	Medio	Bajo
X		

13 de Enero del 2021



Firma

MA TRIZ DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MÉTODO DE JUICIO DE EXPERTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO:

"DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA FORTALECER EL FLUJO TURÍSTICO INTERNO EN EL DISTRITO DE LA ARENA, 2019"

OBJETIVO:

Validar el instrumento de recopilación de información mediante el método de juicio de expertos

DIRIGIDO A:

- Pobladores del distrito La Arena y caseríos
- Trabajadores de la oficina de turismo Municipalidad Distrital de La Arena
- Turista Regional, Nacional y extranjeros

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR:

Dr. Carlos Gallo Aguila

GRADO ACADÉMICO DEL EVALUADOR

Doctor en Ciencia de la Educación

LUGAR EN EL QUE LABORA:

DTC. Universidad Alas Peruanas – Filial Piura

VALORACIÓN:

Bueno	Medio	Bajo
X		

13 de Enero del 2021



Firma