



UNIVERSIDAD ANDINA

NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

**ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN
TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**



**TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO
ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL
DISTRITO DE AYAVIRI, 2023**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. YULY CONTO LUCANA

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

JULIACA – PERÚ

2024



NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

**ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

**TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO
ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL
DISTRITO DE AYAVIRI, 2023**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. YULY CONTO LUCANA

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN EN TURISMO, HOTELERÍA Y
GASTRONOMÍA**

APROBADA POR EL JURADO REVISOR:

PRESIDENTE

:

Dr. BENIGNO CALLATA QUISPE

PRIMER MIEMBRO

:

Dr. ROBERTO PAYÉ COLQUEHUANCA

SEGUNDO MIEMBRO

:

Dra. YENNY ROSARIO ACERO APAZA

ASESOR DE TESIS

:

Dr. APOLINAR FLOREZ LUCANA

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: ANTROPOLOGÍA CULTURAL (5101 - UNESCO)



RESOLUCIÓN N.º 0735-2024-D-FCA/UANCV-J

Juliaca, 04 de julio de 2024

Vistos: El expediente N° 2024-CU-8187 para optar el Título Profesional de Licenciado(a) en **Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía**, por la modalidad de Sustentación de Tesis, el Dictamen de aprobación, emitido por el Jurado Evaluador del borrador de tesis y el jefe de la Oficina de Investigación, tesis intitulado: **TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL DISTRITO DE AYAVIRI, 2023** presentado por el(la) Bachiller: **YULY CONTO LUCANA**.

Que es necesario dar cumplimiento a la Ley 30220, al Estatuto Universitario y al Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad y de la Facultad de Ciencias Administrativas, para la fijación de fecha y hora para la sustentación de tesis de manera presencial.

En uso de las atribuciones conferidas al Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas y, estando al informe de la Comisión de Grados y Títulos de la Facultad.

SE RESUELVE:

PRIMERO.- Ratificar a los **JURADOS** para la Sustentación de Tesis para optar el Título Profesional de: **Licenciado(a) en Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía**, del(la) bachiller: **YULY CONTO LUCANA**; **habiéndose designado por sorteo a los siguientes docentes:**

- * PRESIDENTE : Dr. BENIGNO CALLATA QUISPE
- * 1er. MIEMBRO : Dr. ROBERTO PAYÉ COLQUEHUANCA
- * 2do. MIEMBRO : Dra. YENNY R. ACERO APAZA
- * ASESOR DE TESIS : Dr. APOLINAR FLOREZ LUCANA

SEGUNDO.- Fijar fecha de la Sustentación de Tesis para el día **lunes 08 de julio de 2024**, a horas **08:00 a.m. (presencial)** en el **Salón de Grados y Títulos** de la Facultad de Ciencias Administrativas Ciudad Universitaria - Juliaca.

TERCERO.- Realizado la sustentación, el jurado levantará el acta en el libro respectivo, donde indicará el resultado obtenido por el Bachiller sustentante.

La Dirección de la Escuela Profesional de **Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía**, la Comisión de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Administrativas, y los jurados, quedan encargados de dar cumplimiento a la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.

DISTRIBUCIÓN:

- Unid. Inv. (1)
- Jurados (3)
- Interesado (1)
- Asesor de Tesis (1)



UNIVERSIDAD ANDINA
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

Benigno Callata Quispe
Dr. Benigno Callata Quispe
DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS



RESOLUCIÓN N.º 1366-2023-D-FCA/UANCV-J

Juliaca, 12 de diciembre de 2023

VISTOS: El Expediente N° CU-15447, presentado por el(la) egresado(a): **YULY CONTO LUCANA**, derivado por la Dirección de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas, en el cual solicita emisión de Resolución de revisión del Borrador de Tesis, habiéndose emitido la resolución de aprobación y autorización para la ejecución del proyecto de investigación, intitulado: **TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL DISTRITO DE AYAVIRI, 2023**.

CONSIDERANDO:

Que el(la) egresado(a) ha solicitado la revisión del Borrador de Tesis: **TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL DISTRITO DE AYAVIRI, 2023** con el propósito de optar el Título Profesional de Licenciado(a) en **Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía**.

Que es necesario dar cumplimiento a la Ley 30220, al Estatuto Universitario, al Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad y de la Facultad de Ciencias Administrativas, para la revisión del borrador de tesis.

En uso de las atribuciones conferidas al Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas y, estando al informe de la Comisión de Grados y Títulos de la Facultad.

SE RESUELVE:

PRIMERO.- Disponer la Revisión del Borrador de Tesis, presentado por: YULY CONTO LUCANA, por el jurado que por sorteo está conformado por los siguientes docentes ordinarios:

- * PRESIDENTE : Dr. BENIGNO CALLATA QUISPE
- * 1er. MIEMBRO : Dr. ROBERTO PAYÉ COLQUEHUANCA
- * 2do. MIEMBRO : Dra. YENNY ROSARIO ACERO APAZA
- * ASESOR DE TESIS : Dr. APOLINAR FLOREZ LUCANA

SEGUNDO.- El Jurado dentro del plazo de quince (15) días calendarios elevará su dictamen correspondiente a la Dirección de la Unidad de Investigación, indicando las observaciones efectuadas si hubiere, caso contrario se dará por aprobado de conformidad a la Ley N° 27444 y modificatoria Ley N° 29060 y se procederá a fijar la fecha y hora para la sustentación.

TERCERO.- La Comisión de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Administrativas, la Dirección de Escuela Profesional de **Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía**, Dirección de la Unidad de Investigación y el Jurado, quedan encargados de dar cumplimiento a la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.

DISTRIBUCIÓN:
 - Unid. Investigación FCA.
 - Jurados (3)
 - Asesor (1)
 - Interesado (1)
 - Archivo (1)

UNIVERSIDAD ANDINA
 "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

 Dr. Benigno Callata Quispe
 DECANO
 FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS



RESOLUCIÓN N.º 943-2023-D-FCA/UANCV-J

Juliaca, 05 de octubre de 2023

VISTOS: El oficio N° 078-2023-UI-FCA-UANCV-J del Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas, y copia del acta de Registro de Proyectos de Investigación de fecha 05 de octubre de 2023, presentado por: **YULY CONTO LUCANA**, para optar el Título Profesional de Licenciada en Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía.

CONSIDERANDO:

Que, el(la) Bachiller(a): **YULY CONTO LUCANA**, ha presentado el Proyecto de Investigación Titulado: **TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL DISTRITO DE AYAVIRI, 2023**, para optar el Título Profesional de Licenciada en Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por la Directiva N° 004-2019-UANCV-VRAD-OI – Lineamientos para Asegurar la Calidad de Trabajos de Investigación con Fines de Obtener Grados Académicos y Títulos Profesionales.

Que, la Dirección de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas en coordinación con el Comité de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas, ha visto por conveniente **aprobar sin observaciones**, el Proyecto de Investigación presentado por el (la) Bachiller(a): **YULY CONTO LUCANA** Titulado: **TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL DISTRITO DE AYAVIRI, 2023**, para optar el Título Profesional de Licenciada en Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía, correspondiente a la línea de investigación: **ANTROPOLOGÍA CULTURAL (5101 – UNESCO)**.

Estando en la opinión favorable del Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas, de acuerdo a la Directiva N° 004-2019-UANCV-VRAD-OI, y en uso de las atribuciones que le concede la Ley Universitaria N° 30220, ley de Creación de la UANCV N° 23738, y modificatoria N° 24661, y el Estatuto Universitario promulgado por Resolución N° 0018-2020-UANCV-AU-R, al Decano de la Facultad de Ciencias Administrativas;

SE RESUELVE:

PRIMERO: APROBAR Y AUTORIZAR LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, presentado por el(la) Bachiller(a): **YULY CONTO LUCANA**, Titulado: **TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL DISTRITO DE AYAVIRI, 2023**, para optar el Título Profesional de Licenciada en Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía, conteniendo los siguientes datos:



Resolución N° 943-2023-D-FCA/UANCV-J
Juliaca, 05 de octubre de 2023



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

RESOLUCIÓN N.º 943-2023-D-FCA/UANCV-J

Juliaca, 05 de octubre de 2023

OBJETIVO GENERAL:	
Determinar la incidencia del turismo gastronómico en el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.	
OBJETIVO ESPECÍFICO:	
1. Identificar la incidencia de la gastronomía como atracción en el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri , 2023.	
2. Identificar la incidencia de la gastronomía como componente del producto turístico en el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri , 2023.	
3. Identificar la incidencia de la gastronomía como experiencia del viajero en el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri , 2023.	
4. Identificar la incidencia de la gastronomía como fenómeno cultural en el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri , 2023.	
SEDE DE EJECUCIÓN:	Juliaca
CRONOGRAMA:	FECHA INICIO: agosto 2023 FECHA FIN: setiembre 2023
PRESUPUESTO:	S/2068.6
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	ANTROPOLOGÍA CULTURAL (5101 – UNESCO)



SEGUNDO: El Proyecto de Investigación deberá ejecutarse de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales, y el Reglamento de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Administrativas.

TERCERO: RECONOCER como **ASESOR** del Proyecto de Investigación al docente Ordinario de la Facultad de Ciencias Administrativas: **Dr. APOLINAR FLOREZ LUCANA**.

CUARTO: DISPONER que, el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas, la Dirección de la Escuela Profesional de Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía, quedan encargados de dar cumplimiento a la presente resolución.

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.

DISTRIBUCIÓN:

- Unidad de Investigación (1)
- Dirección EP.
- Asesor
- Interesado (1)
- Archivo FCA (1)
- BCQ/vnop.



UNIVERSIDAD ANDINA
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
Benigno Callata Quispe
Dr. Benigno Callata Quispe
DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS



INFORME DE ORIGINALIDAD

27%

INDICE DE SIMILITUD

25%

FUENTES DE INTERNET

4%

PUBLICACIONES

15%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez Trabajo del estudiante	5%
2	hdl.handle.net Fuente de Internet	4%
3	repositorio.ug.edu.ec Fuente de Internet	1%
4	repositorio.uancv.edu.pe Fuente de Internet	1%
5	repositorio.unfv.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	repositorio.unap.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	1library.co Fuente de Internet	1%
8	repositorio.upse.edu.ec Fuente de Internet	1%



Metadatos complementarios - UANCV

TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL DISTRITO DE AYAVIRI, 2023	
Datos de autor	
Nombres y apellidos	Yuly Conto Lucana
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	73738958
URL de ORCID	https://orcid.org/0009-0002-3956-5642
Datos de asesor	
Nombres y apellidos	Apolinar Florez Lucana
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	23901593
URL de ORCID	https://orcid.org/0000-0002-6283-8832
Datos del jurado	
Presidente del jurado	
Nombres y apellidos	Benigno Callata Quispe
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	01693080
Miembro del jurado 1	
Nombres y apellidos	Roberto Payé Colquehuanca
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	02145441
Miembro del jurado 2	
Nombres y apellidos	Yenny Rosario Acero Apaza
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	01324434
Datos de investigación	



Línea de investigación	Antropología cultural (5101- UNESCO)
Grupo de investigación	No aplica
Agencia de financiamiento	Sin financiamiento
Ubicación geográfica de la investigación	Coordenadas: 14°52'55"S 70°35'24"O Distrito: Ayaviri Provincia: Melgar Departamento: Puno País: Perú
Año o rango de años en que se realizó la investigación	Junio 2023 - Julio 2024
URL de disciplinas OCDE https://purl.org/pe-repo/ocde/ford https://purl.org/pe-repo/ocde/ford https://purl.org/pe-repo/ocde/ford (concytec-pe.github.io) - Librería	Antropología https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.04.05 Ciencias sociales https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.00.00



UNIVERSIDAD ANDINA
NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

Dr. Sc. S. Lactimaco Aguilar Pinto
DIRECTOR
UNID. INVESTIGACIÓN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS



DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo Yuly Conto Lucana identificado con DNI Nro. 73738958 en mi condición de egresado de:

- Escuela Profesional
- Programa de Segunda Especialidad,
- Programa de Maestría o Doctorado

Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía
informo que he elaborado el/la Tesis o Trabajo de Investigación, Trabajo Académico denominada:

TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO
ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL
DISTRITO DE AYAVIRI, 2023

Asesorado por: Dr. Apolinar Florez Lucana

Es un tema original.

Declaro que el presente trabajo de tesis es elaborado por mi persona y **no existe plagio/copia** de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación (tesis, revista, texto, congreso, o similar) presentado por persona natural o jurídica alguna ante instituciones académicas, profesionales, de investigación o similares, en el país o en el extranjero.

Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en el trabajo de investigación, por lo que no asumiré como tuyas las opiniones vertidas por terceros, ya sea de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o Internet.

Asimismo, ratifico que soy plenamente consciente de todo el contenido de la tesis y asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento, así como de las connotaciones éticas y legales involucradas.

El incumplimiento de lo declarado da lugar a responsabilidad del declarante, en consecuencia; a través del presente documento asumo frente a terceros, la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez y/o la Administración Pública toda responsabilidad que pueda derivarse por el trabajo final presentado. Lo señalado incluye responsabilidad pecuniaria incluido el pago de multas u otros por los daños y perjuicios que se ocasionen.

Juliaca _____ de Julio del 2024

FIRMA ASESOR

FIRMA TESISTA



Huella



DEDICATORIA

A Dios, por ser mi principal motivador y mi perseverancia por continuar con esta investigación de obtener uno de mis objetivos más anhelados.

A mi familia y principalmente a mi madrecita Betsabe Lucana Figueroa que por ella soy lo que soy. Agradecida con ella por ser el sostén de mi hogar y por su entendimiento en los momentos más complejos de mi vida.

A mi pequeña hija que ahora y en adelante será mi motor y motivo de seguir adelante.



AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Andina Néstor Cáceres Velázquez por haber hecho de mi persona, una excelente estudiante y así pronto convertirme en la profesional que espero ser algún día.

A la facultad de Ciencias Administrativas y a los Docentes de la escuela profesional en Administración en turismo, hotelería y gastronomía, por sus sabias enseñanzas durante el proceso de mi formación académica.



ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	i
AGRADECIMIENTOS	ii
ÍNDICE GENERAL	iii
ÍNDICE DE TABLAS	vi
ÍNDICE DE FIGURAS	vii
RESÚMEN	8
PALABRAS CLAVE.....	8
ABSTRACT	9
KEY WORD	9
INTRODUCCIÓN	10

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema	12
1.2. Formulación del problema.....	14
1.3. Justificación del estudio	15

CAPÍTULO II

OBJETIVOS

2.1. Objetivo general	16
2.2. Objetivos específicos	16



CAPÍTULO III

MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

3.1. Antecedentes de la investigación..... 17

3.2. Marco teórico..... 31

3.3. Marco conceptual 42

CAPÍTULO IV

HIPÓTESIS

4.1. Hipótesis general..... 44

4.2. Hipótesis específica..... 44

4.3. Variables..... 45

4.4. Operacionalización de variables.....46

CAPÍTULO V

PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

5.1 Enfoque de la investigación 47

5.2 Método(s) aplicados a la investigación 47

5.3 Tipo de investigación..... 47

5.4 Nivel de investigación..... 48

5.5 Diseño de investigación 48

5.6 Población y muestra..... 48

5.6.1 Población 48

5.6.2 Muestra 49

5.7 Técnicas e instrumento 50



5.7.1 Técnica	50
5.7.2 Instrumento.....	50
5.8 Confiabilidad y validez del instrumento	51
5.8.1 Confiabilidad	51
5.8.2 Validez	51
5.9 Procedimiento de tratamiento de datos	52
5.10 Contrastación de hipótesis.....	52

CAPÍTULO VI

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1. Presentación de resultados.....	58
6.2. Discusión de resultados	67

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	69
--	-----------

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	74
--	-----------

ANEXOS:.....	78
---------------------	-----------

Anexo 1: Matriz de consistencia.....	79
--------------------------------------	----

Anexo 2: Matriz de datos	80
--------------------------------	----

Anexo 4: Instrumentos de investigación.....	82
---	----

Anexo 6: Validación del instrumento	86
---	----

Anexo 9: Evidencias de recojo de datos	89
--	----



ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. Operacionalización de las variables.....	46
TABLA 2. Ciudadanía involucrada.....	49
TABLA 3. Confiabilidad.....	51
TABLA 4. Especialistas.....	51
TABLA 5. Medidas Tau-b de Kendall entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible.....	53
TABLA 6. Medidas Tau-b de Kendall entre gastronomía como atracción y desarrollo económico sostenible.....	54
TABLA 7. Medidas Tau-b de Kendall entre gastronomía como componente del producto turístico y desarrollo económico sostenible.....	55
TABLA 8. Medidas Tau-b de Kendall entre gastronomía como experiencia del viajero y desarrollo económico sostenible.....	56
TABLA 9. Medidas Tau-b de Kendall entre gastronomía como fenómeno cultural y desarrollo económico sostenible.....	57
TABLA 10. Niveles de conexión.....	58
Tabla 11. Prueba de Kolmogorov – Smirnov con el fin de probar normalidad entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible.....	59
Tabla 12. Resultado de coeficiente de correlación entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible.....	60
Tabla 13. Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como atracción y desarrollo económico sostenible.....	61
Tabla 14. Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como componente del producto turístico y desarrollo económico sostenible.....	63
Tabla 15. Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como experiencia del viajero y desarrollo económico sostenible.....	64
Tabla 16. Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como fenómeno cultural y desarrollo económico sostenible.....	66



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1. Resultado de coeficiente de correlación entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible.....60

Figura N° 2. Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como atracción y desarrollo económico sostenible.....62

Figura N° 3. Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como componente del producto turístico y desarrollo económico sostenible.....63

Figura N° 4. Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como experiencia del viajero y desarrollo económico sostenible.....65

Figura N° 5. Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como fenómeno cultural y desarrollo económico sostenible.....66



RESÚMEN

El presente estudio abarcó desde el objetivo general determinar la relación entre el turismo gastronómico y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Donde en el presente estudio se utilizó el procedimiento hipotético deductivo, el tipo de investigación que se consideró fue aplicada y el nivel de investigación que se empleó para desarrollar la investigación fue correlacional, trabajar con estos procedimientos de investigación se pormenorizan más a profundidad en el contenido del estudio, la recolecta de evidencia del presente estudio se manejó con la técnica de las encuestas que por ende se dispuso el instrumento cuestionario, que tanteo una calificación de medida según la escala de Likert que fue de 0.71 (71.0%) donde se obtuvo como resultado positivo para la confiabilidad del instrumento, donde la prueba de normalidad fue de P-valor 0.001 para ambas variables, la validación del cuestionario fue validado por tres expertos, los habitantes con los que se trabajo fue el total de la población del distrito de Ayaviri, se utilizó el muestreo probabilístico de aleatorio simple para este estudio, la contrastación de hipótesis fue hallado por el estadístico Tau-b de Kendall donde se obtuvo como resultado del .001 lo que significa que $< \alpha 0,05=5\%$ donde se considera que existe una conexión entre el turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible, finalmente se logra ver el resultado de correlación del 0.524 (52.4%) según el estadístico de Rho de Spearman para los pobladores del distrito de Ayaviri, 2023.

PALABRAS CLAVE: Turismo gastronómico, desarrollo económico sostenible.

**ABSTRACT**

The present study ranged from the general objective to determine the relationship between gastronomic tourism and sustainable economic development for the Ayaviri district, 2023. Where in the present study the hypothetical deductive procedure was used, the type of research that was considered was applied and The level of research used to develop the research was correlational, working with these research procedures are more detailed in the content of the study, the collection of evidence for this study was managed with the survey technique, which therefore was The questionnaire instrument was available, which scored a measurement rating according to the Likert scale that was 0.71 (71.0%) where a positive result was obtained for the reliability of the instrument, where the normality test was P-value 0.001 for both variables. , the validation of the questionnaire was validated by three experts, the inhabitants with whom we worked were the total population of the Ayaviri district, simple random probabilistic sampling was used for this study, the hypothesis testing was found by the statistician Kendall's Tau-b where it was obtained as a result of .001 which means that $< \alpha 0.05=5\%$ where it is considered that there is a connection between gastronomic tourism and sustainable economic development, finally the correlation result is seen. of 0.524 (52.4%) according to Spearman's Rho statistic for the residents of the Ayaviri district, 2023.

KEYWORDS: Gastronomic tourism, sustainable economic development.



INTRODUCCIÓN

Esta investigación fue encabezada como turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Lo que se pesquisa en esta investigación es la asociación entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible, el turismo gastronómico es un factor importante del turismo ya que es activo y creativo. Además, existen organizaciones que vienen trabajando en el sector del turismo donde son conscientes de la generación de divisas que ayuda a incentivar al desarrollo tanto económico, socio cultural y ambiental de un determinado destino. Esto es producto a que la gastronomía con la que cuenta un determinado lugar aportando intercambio cultural, costumbres, creencias, tradiciones, también se llega a contemplar la originalidad de los productos de la zona y al sabor de platos típicos que son novedosos para nuestras papilas gustativas. El estudio tiene como objeto determinar la relación entre el turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Donde es fundamental explicar sobre sus dimensiones e indicadores, ya que la culinaria es el encanto principal de un determinado lugar, viene a ser parte del componente del producto turístico, también es la experiencia que tiene el viajero a la hora de obtener el servicio brindado por los pobladores o habitantes de un determinado lugar que cuenta con atractivos turísticos y gastronomía, como fenómeno cultural donde intercambia cultura, tradiciones, costumbres de manera sostenible.

El presente estudio se descompone por secciones separadas, que a continuación se detallan:

Capítulo I. El problema: El planteamiento del problema, en este capítulo se expone el problema y se justifica el estudio.



Capítulo II. Objetivos: En este capítulo planteamos el objetivo general y específico.

Capítulo III: Marco teórico referencial: En este capítulo se inicia con los antecedentes del estudio, seguido del marco teórico y conceptual.

Capítulo IV: Hipótesis: En esta parte se formula la hipótesis general y las hipótesis específicas y la operacionalización de las variables.

Capítulo V: Procedimiento metodológico de la investigación: En este tramo se expone los procedimientos metodológicos del estudio, tales como: enfoque de la investigación, métodos aplicados a la investigación, tipo de investigación, nivel de investigación, diseño de investigación, población y muestra, técnicas e instrumentos de recolección de información, confiabilidad y validez del instrumento, procedimiento de tratamiento de datos y contrastación de hipótesis.

Capítulo VI: Resultados y discusión: En este tramo se hablan sobre la recolección de datos obtenidos recurriendo al instrumento de medición donde además se discuten los resultados.

Finalmente, se exponen conclusiones y recomendaciones conjuntamente con las referencias bibliográficas y anexos.



CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Según Ministerio de comercio exterior y turismo (MINCETUR, 2016) nos indica que hoy en día a la gastronomía se le considera como uno de los medios que logran aportar de manera positiva al producto bruto interno (PBI, 2016). La gastronomía del Perú es muy abundante al momento de la preparación de sus potajes de las distintas regiones, como son: costa, sierra y selva cada región tiene diferentes tradiciones, costumbres y técnicas de preparar sus potajes originarios de cada lugar. Además, nos dice que nuestra gastronomía seduce al mundo gracias a los sabores, aromas y técnicas culinarias que deleitan el espíritu de los visitantes que llegan a nuestro país. La trayectoria del turismo gastronómico comienza a emerger debido a que a la mayoría de turistas tanto nacional como internacional que recorren nuestro país quedan complacidos con nuestra gastronomía, ya que contamos con gran biodiversidad natural como son los productos que son originarios del Perú, que fuera de ser deliciosa cuenta con altos valores nutricionales para la salud.

Según Cardoso (2006) y Marisa (2021) nos manifiesta que hoy en día el turismo es una oportunidad confiable donde se lleva a cabo propiciar el desarrollo



siempre y cuando sea realizado por la acción de la población, así se pueda obtener resultados con las actividades que el turismo genera en beneficio a la población o comunidad. Además, nos dice que el desarrollo económico es una manera segura de adquirir riqueza a fin de asegurar y velar por la prosperidad de los habitantes de un determinado lugar. La continuidad del turismo sostenible requiere de un manejo constante sobre los impactos que este ofrece, promoviendo en ellos las prácticas sostenibles. Además, una mayor interacción del turismo ha generado que el turista sea partícipe en festivales gastronómicos, excursiones gastronómicas, visitando emprendimientos gastronómicos con el fin de experimentar la producción y elaboración de un plato típico. En consecuencia, el turismo gastronómico logra promover el desarrollo económico de forma sostenible, sosteniendo y conservando los hábitos locales y la multiplicidad culinaria de tal modo que llega a generar empleo y retribución económica de forma sostenible al intercambiar cultura, costumbres, tradiciones con el turista nacional o internacional.

Ayaviri es un distrito lleno de sabores, como también de atractivos naturales y culturales. Su gastronomía es rica y abundante, debido a que cuenta con diferentes platos típicos y como plato representativo principal tienen al kankacho, siendo el plato preferido de los pobladores que en cualquier compromiso o festividad lo preparan por costumbre y ciertamente otros pobladores se dedican a su preparación exclusiva para su comercialización. Su producción agrícola también es variada. Sin embargo, solo se enfocan en vender y promocionar al kankacho como único plato del distrito, no están considerando la diversidad de la oferta gastronómica con la cuenta el distrito, generalmente un lugar debe ofrecer no solo gastronomía, atractivos si no también junto a ello debe



ofrecer las costumbres, su propia cultura, las tradiciones a través de su comida o bebida de manera sostenible. Los turistas que realizan viajes o visitan un lugar determinado lo hacen generalmente por los recursos turísticos con los que cuenta, y que mejor si este destino cuenta con una gastronomía variada, con identidad cultural e intercambio de costumbres lo cual le falta al distrito de Ayaviri, porque la mayoría de los prestadores gastronómicos se dedican a vender este plato y algunos platos del lugar lo encuentran escasamente en los mercados locales. Por ello es que necesitan diversificar o innovar su oferta gastronómica a través de ferias gastronómicas.

De proseguir eventualmente con la propensa situación, la comunidad a través de los servicios y productos con las que cuenta no tenga la oportunidad de expandirse o innovar el turismo gastronómico de tal modo no se logró incrementar la afluencia de visitantes, la generación de empleo y la retribución económica como beneficio para los pobladores del distrito de Ayaviri.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. PROBLEMA GENERAL

- ¿Cómo se relaciona el turismo gastronómico y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023?

1.2.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS

- ¿Cómo se relaciona la gastronomía como atracción y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023?
- ¿Cómo se relaciona la gastronomía como componente del producto turístico y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023?



- ¿Cómo se relaciona la gastronomía como experiencia del viajero y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023?
- ¿Cómo se relaciona la gastronomía como fenómeno cultural y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023?

1.3. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

Como justificación del presente estudio se efectuó con el propósito de precisar el parentesco del turismo gastronómico y el desarrollo económico dado que al compilar los datos obtenidos lograrán ser de vital importancia porque ayudarán a la mejora del distrito de Ayaviri con el turismo gastronómico, iniciando proyectos turísticos y gastronómicos, donde puedan exhibir sus platos más representativos originarios de la zona con sus propios insumos. Además, logrará contribuir como herramienta bibliográfica para trabajos de estudios posteriores.

La justificación práctica pretende con esta investigación que se obtenga resultados donde se pueda explicar el parentesco entre las variables turismo gastronómico y el desarrollo económico sostenible del cual se obtendrán las conclusiones y las recomendaciones.

Finalmente, la justificación metodológica del presente estudio fue de enfoque cuantitativo, con la información recaudada en virtud al instrumento del cuestionario se llevará a cabo los cálculos estadísticos, este estudio fue de nivel correlacional donde se comprobó el vínculo que existe entre las variables y de ese método se obtenga el fruto final para el análisis.



CAPÍTULO II

OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

- Determinar la relación del turismo gastronómico y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar la relación de la gastronomía como atracción y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- Identificar la relación de la gastronomía como componente del producto turístico y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- Identificar la relación de la gastronomía como experiencia del viajero y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- Identificar la relación de la gastronomía como fenómeno cultural y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.



CAPÍTULO III

MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

3.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

INVESTIGACIONES INTERNACIONALES

Chafla (2021) informa que se encuentra desvalorizado el patrimonio alimentario debido a que la población del Cantón desconoce sobre este tema. El propósito principal del análisis se basa en lograr estudiar la vinculación entre las variables del estudio patrimonio alimentario y turismo gastronómico del cantón Alausí, provincia de Chimborazo. Para su investigación manejo un documental, descriptivo y correlacional donde indago en fuentes de información como: revistas tesis de pregrado, científicas, informes, revistas, entre otros. El objeto de estudio de la población fue no experimental donde se aplicaron instrumentos de evaluación. Realizaron trabajos de campo donde usaron encuestas que recolectó datos cuantitativos a los propietarios y/o gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas. Además, se aplicó diferentes entrevistas lo cual ayudó a identificar técnicas de cocción, entre sus hábitos y moralidad en la ejecución de los potajes del lugar. En conclusión, se obtuvo respuesta donde evidencia que los restaurantes tienen conocimiento sobre la



variable independiente. Mientras que, la variable dependiente localizo sobre las actividades gastronómicas con los que cuentan el Cantón y tiene como finalidad de preservar y mantener los conocimientos heredados por nuestros antepasados que aún perduran en la memoria viva en beneficio para la población Alauseña.

Marisa (2021) según el artículo científico referente al “Turismo gastronómico sostenible para la protección del patrimonio culinario” indica que el turismo gastronómico sostenible desarrolla experiencias fundamentales para el patrimonio alimentario de tal manera logra descubrir no solo los productos con los que cuenta, sino también a los productores. Un patrimonio protegido y fomentado deben llegar a completar los objetivos del desarrollo de la gastronomía y del turismo gastronómico, donde faciliten al desarrollo económico, cultural, ambiental, y social. Esta exploración trabajo con el enfoque cualitativo, comparativa donde llegan a analizar dos regiones Catalunya y Querétaro, ambas regiones cuentan con sus productos turísticos gastronómicos cuya producción y consumo se realizan en lugares donde aseguran la preservación del patrimonio y la promoción responsable de estrategias para el desarrollo del turismo gastronómico sostenible. Este estudio abordo a 10 personas con diferentes perfiles del sector vitivinícola donde se obtuvo resultados sobre la vinculación entre ambas variables.

Ochoa (2021) indica en su análisis titulada “Turismo gastronómico, una alternativa de desarrollo local de Bahía de Kino, Sonora. Dispuso en su objetivo presentar las variadas oportunidades con las que cuenta Bahía de Kino, Sonora. Mediante un enfoque descriptivo-explicativo donde se aplicaron dos encuestas de distinto tipo: una donde se les hizo a visitantes y la otra a propietarias(os) de



servicios de restaurante y venta de alimentos. Su finalidad del Turismo Gastronómico como una alternativa fue impulsar para el desarrollo local desde la especificación e identificación del perfil visitante y de la oferta gastronómica de la localidad, donde los resultados nos dan la oportunidad de identificar el perfil potencial del turista gastronómico, como cierre del estudio la cocina de los productos del mar de Bahía de Kino están enfocadas a promover al turismo gastronómico como una posibilidad de ayudar a una comunidad brindando medios de estilos de cocinar con los productos con los que cuenta.

Hernando et al. (2020) los investigadores enfatizan descriptivos estudios con diferentes enfoques: en el enfoque uno buscan si existe una relación entre los turistas y la gastronomía, ya que es principal motivador de la coyuntura de la compra del destino; en el enfoque dos, se tantea con los prestadores de servicios turísticos, jefes estatales y académicos, la aplicabilidad del turismo gastronómico en Santander donde se consolide un plan estratégico, de tal modo se pueda obtener la cooperación del estudio. Un enfoque mixto para este estudio es el adecuado ya que se requirió de información bibliográfica de distintas fuentes y como instrumento se realizó un trabajo de campo a través de una encuesta con diversas preguntas. Además, se logra visualizar desde el enfoque uno donde los turistas que vienen a Santander conocen de alguna ruta turística que representa al 10% de gastronomía, donde el tipo de satisfacción en una escala de 5 puntos de la gastronomía es de 4,10 en la localidad y desde el enfoque dos los encuestados consideran de suma importancia contar con un plan estratégico de turismo gastronómico en el departamento de Santander que representa el 90% de, pero solo el 76,7% de la articulación de los encuestados estarían dispuestos



a iniciar. Al final para que distintos turistas nacionales e internacionales lo tomen en consideración con la oferta gastronómica dentro de Santander exista dinámicas de decisión de compra, donde también indica que existe la necesidad de involucrar al público tanto local y nacional que logre con el posicionamiento y consolidación de ese modo aumente el gasto turístico debido al producto turístico.

Freire (2020) indica en su trabajo de investigación que el principal motivo fue de proponer para el turismo gastronómico un modelo de gestión, que es dirigido al cantón Milagro para sus fincas agroturísticas de la provincia del Guayas, de esa manera lograr proporcionar medidas de alternativas para reactivar el turismo, generar empleo, rendimiento de las fincas con potencialidad y lograr potenciar la gastronomía permitiendo a los turistas a experimentar con momentos nuevos e inmemorables, además logrando preservar y esparciendo la identidad gastronómica con la que cuenta la localidad. La investigación de diseño no experimental tuvo un cualitativo enfoque, exploratorio, de corte transversal realizado en un período corto determinado, se recogió los datos según las variables que mencionamos antes, el estudio de este trabajo es sobre gestión del turismo gastronómico que se desarrolló en las fincas agroturísticas de Milagro, donde se logró procesar los datos obtenidos de los propietarios de las fincas de la zona donde se tiene como resultado que la información que ellos manejan es extensa lo que les facilita el trabajo de gestionar el turismo gastronómico a través de nuevas formas de aventurarse en el turismo y de ese modo el cantón de milagro logre mayor sustentabilidad.



Rubio et al. (2022) nos dicen que es importante la cultura culinaria debido a que en los mercados existen lugares donde encuentras alternativas de gastronomía que llegan a reflejar costumbres, cotidianidad y un poco sobre la caracterización de un territorio, luego estos suelen convertirse en atractivos turísticos. La investigación que utilizó estos autores tuvo como propósito identificar los platos típicos y su oferta actual con las que cuenta los mercados de Bogotá. En el proceso gastronómico de las plazas del mercado los autores trabajaron con un cualitativo enfoque descriptivo, iniciando con un trabajo de campo in situ y datos de triangulación con la población beneficiada. Se calculó que los platos típicos en Bogotá que tiene un aproximado del 33 % no se encuentran en los mercados, además en Bogotá hay una posibilidad positiva que se pueda rescatar la gastronomía junto con las actividades del turismo en las plazas. Este descubrimiento es relevante porque existen territoriales de espacios para venideras investigaciones que estén orientadas a estrategias donde logren garantizar una puja gastronómica.

Magri (2019) tuvo como objetivo descubrir, explorar y aclarar la dimensión sociocultural de la sostenibilidad del turismo gastronómico en la localidad de Uribelarra de los años 2017 y 2018. Su estudio con la que trabajo fue de exploratorio-descriptivo, su investigación fue no experimental, su enfoque de investigación empleada es mixto con un diseño transversal, empírico. El estudio que efectuó fue según la OMT, donde llega a promover los 17 Objetivos del desarrollo sustentable que fueron presentados por la ONU, los resultados que se obtuvieron dan información sobre el destino turístico gastronómico, el desarrollo del turismo logra que la sostenibilidad sociocultural del destino sea



positiva. Estos siguiendo la tesis de otros autores. En esta investigación se muestran las características del estudio, donde los resultados abren pasada a investigaciones futuras que podrán utilizar de manera integral las dimensiones económicas y ambientales.

Medina (2022) en su investigación indica sobre el objetivo de detectar el patrimonio alimentario del tubérculo dando importancia en revalorar el turismo gastronómico del cantón Ambato, donde se busca dar respuesta a su problema al soslayar sobre el patrimonio alimentario en el turismo gastronómico que es debido al decaimiento de las plantaciones culinarias y a la escasa promoción de los productos que son originarios de un determinado lugar y la poca importancia de los valores nutricionales. El trabajo de investigación busca recolectar información sobre las variables, en el estudio de diseño no experimental transversal de enfoque cuantitativo donde se midió las preguntas mediante la escala de Likert de cinco opciones para responder sobre gastronomía y lo importante que es la papa en la cultura de los ambateños. Se inició la encuesta a 323 consumidores obteniendo como resultado la conformidad de la hipótesis alterna la cual fue inducida por el autor de este estudio. Donde se obtiene una vinculación entre el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico, debido al resultado se llevará a cabo el diseño de una ruta turística gastronómica dirigida a la población en general. Logrando beneficiar el desarrollo gastronómico para el cantón mediante la cata de sus platos típicos más importantes y como principal personaje se tiene a la papa que forma parte gastronómica del patrimonio de la ciudad de Ambato.



INVESTIGACIONES NACIONALES

Aucca (2020) investiga la variable turismo gastronómico como una alternativa para la diversificación de la oferta turística en el distrito de Chinchero, provincia de Urubamba, departamento de Cusco. La tesis del autor presentado a la UAC tiene carácter social y está fundamentada en teorías relacionadas al turismo gastronómico y la diversificación de la oferta turística. El estudio tuvo causa de importa ya que busca explicar sobre el turismo gastronómico en el distrito de Chinchero en la ciudad del Cusco.

En conclusión, según los encuestados el 66.7% considera que el turismo gastronómico en el distrito de Chinchero es conveniente, según los colaboradores que son el 33.3% lo consideran regularmente conveniente, donde obtiene como resultado una deriva que debió ser corregida para el distrito de Chinchero.

Tesen (2021) como su investigación titula "Análisis de la gastronomía como aporte al desarrollo turístico en el Balneario de Pimentel" donde menciona que su investigación de tesis tuvo el propósito de ejecutar el aspecto turístico de la gastronomía, que tuvo como razón principal analizar la gastronomía ya que es el principal aportante del desarrollo turístico para el balneario de Pimentel, siendo en Lambayeque el primero en encabezar a uno de los balnearios turísticos. Como metodología utilizó el enfoque mixto, método descriptivo, como técnica fue la encuesta y como instrumento fue la entrevista que fue dirigido a los representantes y empleados de dichos establecimientos de gastronomía, de tal modo a los visitantes, con el propósito de obtener información legal de Pimentel sobre el desarrollo actual, como es que se prepara los platos principales y como



logran vender en este balneario. Los resultados del turismo local fueron como la gastronomía ayuda en el desarrollo económico, generando empleo en los pobladores de Pimentel donde obtienen sus propios ingresos. En merito a lo expuesto anteriormente, se llega a la conclusión que los visitantes si logran encontrar servicios y productos básicos que dan gran valor a la gastronomía y al desarrollo turístico del balneario de Pimentel.

Chuecas (2020) en su temática titulada "La oferta turística y el turismo gastronómico como herramienta de diferenciación del destino turístico de Iquitos, Loreto, Perú – 2020" donde su objetivo principal es evaluar si la oferta turística y el turismo gastronómico logren destacar el destino turístico de Iquitos, Loreto, Perú – 2020. Mediante un enfoque mixto, de metodología no experimental, descriptivo de corte transversal, correlacional. La muestra consistió de 384 involucrados y los instrumentos trabajos fueron la encuesta y la entrevista.

Como conclusión se obtiene que el turismo gastronómico de Loreto sí tiene un importante potencial como forma de diferenciación, además se identificó que cuenta con variedad de elementos considerablemente valorados por los viajeros que están asociados a sus propios insumos, a la originalidad de sus platos típicos y tradiciones culinarias, sobre todo a su reconocido lugar relacionado a los recursos naturales.

Gil (2020) indica que su investigación tuvo como objetivo explicar del turismo gastronómico en la comunidad de Urquillos, Distrito de Huayllabamba Cusco, 2020". Donde se trabajó con un enfoque de investigación cuantitativo, de nivel descriptivo y diseño no experimental. Donde describió y detallo sobre



variable turismo gastronómico, se verifico libros, documentos, trabajos de investigaciones, artículos científicos, entre otros para un adecuado marco teórico. Además, se trabajó con 70 emprendedores turísticos que fueron la muestra de estudio, no probabilística. Como instrumento de investigación se utilizó las encuestas y entrevistas. Como también se menciona que en la comunidad de Urquillos no se está fortaleciendo de la mejor forma adecuada el turismo gastronómico. Como resultado los emprendedores presentan a la gastronomía turística como poco adecuado con un porcentaje regular, por otro lado, otros cuestionadores afirman que, el 51.4% valoran dándole cabida a que la producción de alimentos es adecuada. Debido a esto se propone adiestrar sobre el tema de calidad de servicio a los pobladores para la mejora del turismo gastronómico en la comunidad de Urquillos para estimular el arribo turístico para la localidad.

Nina (2022) su respectiva indagación nos da a conocer sobre el objeto primordial de los impactos que suscitaría del turismo gastronómico vivencial en la provincia de Quequeña, 2022. De tal manera como llegan a un desarrollo turístico, utilizo el enfoque de investigación cualitativo y de tipo básico, en esta investigación influyo en sustentaciones teóricas respecto al turismo gastronómico vivencial por Hongby Tsai, donde indican que el turismo gastronómico es la destreza del "interesado" con la indagación de la culinaria, en las que favorece a la facilidad de la aculturación del aprendizaje, cultural y absorber sabiduría sobre un lugar estudiado. Se desarrolló a través del muestreo no probabilístico y como instrumento se utilizó las entrevistas y encuestas a expertos en el asunto de investigado. Como conclusión esta investigación fue



explicada de forma estructurada, tratando de reconocer los principales aspectos como cultural, ambiental, social para lograr un desarrollo sostenible como desarrollo del turismo gastronómico de tipo vivencial en el distrito de Quequeña.

Labrín (2021) en su estudio de investigación que tuvo como meta realizar una proposición estratégica de planificación donde el turismo gastronómico logrará mejorar al desarrollo de la ciudad de Catacaos en Piura, Perú, 2020. Lo cual se realizó con las conjeturas de diferentes autores en consecuencia existe argumentos sobre la consensuada planificación urbana por parte de las instituciones del gobierno local debido a los cambios que se tiene de los servicios y bienes de Hall y Mitchell (2016) y López (2013) que sostienen referente a la actual naturaleza del turismo gastronómico, conjuntamente con la fuente de Robles (2016) sobre las dimensiones de la variable. Esta indagación trabajó de forma no experimental con un nivel descriptivo-explicativo con la contribución de funcionarios del estado que son parte del sector turístico tanto local y regional del municipio a cargo del ordenamiento territorial y planificación urbana de los dirigentes de la Cámara de Comercio y turismo de la localidad y región, huéspedes tanto nacionales e internacionales de la ciudad de Catacaos. Donde obtienen datos con encuestas y entrevistas, como resultado se obtiene la capacidad turística es prometedor debido a su riqueza productiva culinaria y cultural de Catacaos ya que lo conduce a centrarse con gestión de estrategia para la planificación urbana dando énfasis a planes estratégicos donde puedan desarrollar los objetivos y el diseño de planes tomando decisiones a favor de la localidad y para los visitantes que llegan a Catacaos.



De la Cruz (2021) en su análisis que tuvo como meta estudiar el alcance del aviturismo del Refugio de Vida Silvestre en los Pantanos de Villa, donde sostuvo que trabajo en el desarrollo turístico sostenible de esa manera se lograra conocer la oferta y la demanda turística. Esta investigación tiene una metodología de triangulación concurrente variado. Fue de tipo aplicada, de un nivel descriptivo. Donde trabajó con técnicas de recolección de técnica mixta, aplicando herramientas de entrevistas y cuestionarios. Que sostuvo propuestas de concepción para promocionar el aviturismo y el arribo al humedal.

En conclusión, existe la posibilidad de observación de aves de acuerdo a la demanda y la oferta ya que este es una actividad turística que es principal motivo del humedal para el desarrollo turístico durable. Logrando beneficiar económicamente con la comercialización de sus producciones o con la estancia incluyente para las personas minusválidas.

Altamirano y Melgarejo (2021) en su indagación donde su objetivo inicio con establecer la conexión entre el turismo sostenible y el desarrollo local del Distrito de Santa Cruz de Cocachacra, Provincia de Huarochirí, 2021. Existen teorías de la durabilidad y el desarrollo local donde se logra incorporar al turismo, siendo impulsado con el ámbito económico, social y cultural lo cual conlleva a la mejoría de los pobladores de esa manera poder mejorar la vida con calidad y no solamente logren eso si no también logren ingresos con las cosechas que produce, con el turismo, artesanías y con los circuitos turísticos mejorando las rutas y teniendo cuidado con preservar los recursos con los que cuenta. Su estudio fue trabajado con modalidad cuantitativa, tipo aplicada, de nivel correlacional, la población para esta investigación estuvo conformado por 2477



habitantes. Se logró la recolección con el manejo de la técnica de la encuesta con la herramienta del cuestionario. De esa manera se logró tratar los datos adquiridos con el estadístico SPSS.

En conclusión, nos dicen que hay conexión entre el turismo sostenible y desarrollo Local del Distrito de Santa Cruz de Cocachacra en Huarochirí, 2021. Con un resultado Rho de Spearman 0.399, lo cual significa que la correlación es positiva.

Anco (2020) en su estudio donde tuvo como meta general lograr identificar el potencial turístico del distrito de Yura e indicar la modalidad en como la magnitud del desarrollo turístico sustentable faciliten la elaboración de la propuesta post COVID-19 para promover su desarrollo. Su trabajo de investigación tuvo como un criterio cualitativo de tipo acción-participación. Donde su trabajo tuvo como participantes a 10 autoridades y pobladores delegados del distrito de Yura. Las herramientas que utilizó para la recaudación de datos fueron de entrevistas semiestructuradas. Consiguientemente se obtuvo resultados donde ponen de manifiesto que el distrito de Yura cuenta con un gran potencial turístico, ya que cuenta con una gran proporción de atractivos, como todo lugar tiene una debilidad, igual Yura requiere de recursos para su puesta en valor, debiendo impulsar la señalización turística, la fluidez de transporte y la elaboración de recorridos de rutas. De tal modo, este distrito proporciona multitud de sus atractivos turísticos, entre ellos donde logran sobresalir los paisajes y las construcciones que logran destacar la era colonial. Los visitantes que arriban más en el distrito de Yura son de la ciudad blanca de Arequipa, luego les sigue los turistas que son tanto nacionales como internacionales, pero en baja



proporción, al realizar este tipo de actividades recreativas los visitantes logran disfrutar de sus viajes conociendo lugares nuevos.

En conclusión, se logra observar una actitud favorable por parte de los pobladores hacia los visitantes, ya que estos son los que llegan a generar ingresos positivos contribuyendo al distrito de Yura.

Pereyra y Palomino (2021) su investigación tuvo como propósito llevar a cabo una inspección consistente de material debido al desarrollo turístico como patrocinador socioeconómico, para localizar, investigar y describir si el turismo es un distribuidor necesario para el crecimiento económico de la comunidad. Como método hizo uso de distintas fuentes bibliográficas de artículos científicos de forma gratuita. Donde se buscó información sobre términos de turismo, desarrollo sostenible, desarrollo económico. Los resultados que se obtuvo fue la implementación de planes, el desarrollo de los recursos humanos, la forma eficaz de la conducción turística y un ejemplo de buenas prácticas sustentables donde los actores se vean involucrados como la población, los dirigentes del estado y de esa manera logren desarrollar esta actividad. Además, su investigación tiene como resultado que el turismo si logra desarrollar a la economía de la población, y es indispensable la mano de obra ya que ayuda con la mejora del sector. Como ayuda principal deberían capacitarse en lo ecológico, social, cultural y económico. Es importante poner en práctica las políticas públicas donde accedan al apoyo del turismo, por ser una tarea que logra dinamizar la labor socioeconómica. Que tiene como conclusión que efectivamente el turismo genera desarrollo sostenible para la comunidad.



INVESTIGACIONES LOCALES

Loza (2022) tuvo como objetivo principal en su investigación evaluar la gestión del recurso humano en el tema del turismo gastronómico del distrito de Chucuito. Utilizó el método cualitativo como enfoque de tipo básico. Su muestra de estudio fue plasmada por 8 representantes de distintos restaurantes del distrito de Chucuito. Para acertar con el objetivo planteado se utilizó como instrumento una entrevista de 24 interrogantes. Los resultados que obtuvo son empíricos. Como también se logró detectar el total de restaurantes en su mayoría son de comercio familiar lo cual hace posible que la administración del recurso es acertada. En conclusión, con los resultados obtenidos indican que se practica una buena administración en la industria del turismo gastronómico en el distrito de Chucuito.

Catalán (2019) En su investigación sobre el "Análisis de la Oferta Potencial de los Recursos Turísticos del Distrito de Azángaro para el Desarrollo Turístico -2019" tuvo como propósito dar a investigar sobre la propuesta que tiene el distrito de Azángaro a través de sus recursos turísticos para así poder expandir la oferta turística en la región de Puno. Como objetivo tuvo analizar los recursos turísticos mediante la descripción de recursos, el inventariado de recursos, con el propósito de consolidar el desarrollo turístico en el distrito de Azángaro. Donde utilizó como método al enfoque cuantitativo, de tipo descriptiva - analítica con un diseño no experimental que fue de gran aporte para su trabajo de investigación. Como instrumento utilizó la encuesta sobre la actividad turística con la que logro recoger información y luego simplificar todos los datos recolectados del sondeo del software SPSS que le dio un resultado porcentual.



En conclusión, los recursos turísticos del distrito de Azángaro son funcionales y beneficiosos para el resultado del turismo.

3.2. MARCO TEÓRICO

3.2.1. TURISMO

Khatchikian (2008) El autor indica que el turismo ha ido creciendo de una manera dilatada y natural lo cual se profundiza en tres etapas: la era preindustrial, la era moderna y el turismo masivo, donde la economía, la política, social y tecnológico son los componentes primordiales. La era preindustrial inicia desde la antigüedad hasta finales del siglo 18, la era moderna que tuvo iniciación con la derrota de Napoleón en Waterloo, todo el siglo 19 hasta principios de la Gran Guerra del 1914. El turismo da sus inicios en el siglo 19 como raíz de la revolución industrial. En épocas anteriores los viajes se hacían por necesidad, supervivencia y búsqueda de un mejor medio ambiente, disuadiendo modificaciones de climas y enfrentamientos. Se proporcionaban para los guerreros caballeros que se hallaban respaldando en batalla, servicios como establecimientos de hospedaje, comercios, alimentación, fondas y restaurantes. Los viajes estuvieron realizados en su gran porcentaje por las clases sociales altas (personas nobles, la aristocracia y la burguesía). En Europa existían países como en Alemania, Francia, Italia y España en donde inician con un tour para descubrir los emprendimientos nuevos para la agricultura, el comercio, la industria y entre otros. Actualmente se ejecutan desplazamientos con la finalidad de salir de las actividades habituales, conocer culturas nuevas, descansar, llevar a cabo operaciones de ocio y recreación, etc. El turismo tiene su historia que inicia con los seres humanos cuando averiguan el suceso del viaje hasta llegar



al desplazamiento del deleite de viajar que se ha realizado a lo prolongado de la historia. (p. 600)

Por otra parte, la organización mundial del turismo OMT (1995) afianza que “El turismo comprende las actividades que elaboran las personas a lo largo de sus viajes y permanencia en diferentes lugares al de su usual entorno, por un lapso de tiempo secuencial menor a un año con intención de ocio, por negocios y otros”. (p.1)

Además, Cardoso (2006) Nos dice que el turismo es un pilar en la actualidad ya que está cobrando fuerza y lentamente va convirtiéndose importante para la economía de los países que cuentan diversidad turística, de esa manera su propio el desarrollo humano y el de la sociedad, por lo que es significativo situar en las esferas donde impresiona de primera y así presentar nuevas oportunidades para realizar turismo donde los componentes sociales, económicos y ambientales se puedan combinar para producir del turismo una actividad con mucha proyección mayor que la que tienen la actualidad. (p.6)

3.2.2. GASTRONOMÍA

La gastronomía tiene como concepto que ha ido modificando su forma según el periodo histórico Navarro et al. (2012) sostienen que a inicios del Siglo XVII la gastronomía disponía una centrada perspectiva con el funcionamiento fisiológico para que el ser humano pueda conservarlo. Este punto de vista se transforma y aparecen elementos nuevos como recetas, tecnología, descubrimiento y hedonismo que buscan el sabor de la función fisiológica de la alimentación. La gastronomía lidia puntos de vista como el transporte, producción, almacenamiento y el proceso de alimentos, química, los procesos



digestivos, repercusión de los alimentos del organismo, elecciones y tradición de los consumidores, y hasta la política económica. (p. 37)

IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA

La gastronomía es un significativo atractivo que forma parte del desarrollo turístico y económico de un destino, como resultado hoy en día la gastronomía de un determinado lugar puede ser motivo suficiente para tomar la determinación de visitarlo. López y Jesús (2011) nos indican actualmente independiente que la culinaria ha dado frutos que forma parte del turismo y se contempla uno de los elementos clave para el mejoramiento y la intensificación de un destino turístico. Además, la gastronomía se caracteriza siempre por ser singular y casi primitiva de un determinado lugar, debido a que el estilo en cómo se procesan los platos llega a ser completamente distintivos que el otro; esa es la principal causa de la gastronomía se enlaza inmediatamente con el medio ambiente de cada región. En la gastronomía la relevancia de la comida y bebida como benefactor a la única experiencia que el visitante debe de considerar son los destinos turísticos ya que forma parte de la termino cultural del área geográfica que visita. De tal modo el arte culinaria puede utilizarse para atender al visitante, contribuyendo a la veracidad del destino y para que el turismo incremente su comida interior. De tal modo se pueda promover su gastronomía a través de un destino, es indispensable que se den una serie de básicas características, una diferenciación clara de sus recursos gastronómicos resalta lo importante del destino turístico que presentan, una cocina debe de ser comprobable por parte de los visitantes y que tenga un mixto número fundamental de establecimientos donde los visitantes logren deleitar de comida variada. (p. 918)



3.2.3. TURISMO GASTRONÓMICO

Mogollón et al. (2014) nos indican que actualmente el simple hecho de contemplar, olfatear y saborear es una de las únicas afirmaciones de la sociedad postindustrial, lo cual se convierte en una experiencia complementaria, con contribución de los productores, prestadores gastronómicos, donde la finalidad principal es poder conferir al turista una experiencia verdaderamente auténtica donde la principal causa de visitar sea por la gastronomía (p. 409).

Suárez et al. (2018) nos afirman que “el turismo gastronómico incluye la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje” (p. 153).

Además, Oliveira (2011) menciona que existen turistas que “se alimentan” y otros que “viajan para comer”. La principal razón de los turistas es que están interesados por la comida es por eso que efectúan su persecución desde una visión que puede ser tanto cultural como fisiológica, con el fin de satisfacer sus necesidades. Por otro lado, existen turistas que sólo se alimentan, porque éstos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los induce a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que exploran comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo del destino visitado. La forma como el turista afronta la gastronomía y la intensidad con que ésta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico (p. 739).



Vega et al. (2018) enfatizan que el desarrollo del turismo gastronómico depende de su grado de interrelación que la cocina tenga con los recursos naturales de la zona y con su cultura, debido a que la cocina como tal es relevante para la satisfacción del visitante y su articulación con la herencia sociocultural del recurso turístico, además, la gastronomía estudia variedad de componentes y actividades a realizar: degustación, transformación, historia, la narración trata de descubrir, vincular, experimentar e investigar nuevos productos tomando como eje central la comida forma como parte de la identificación cultural de un pueblo, territorio, debido a su carácter histórico y cultural, lo que ha permitido dar un lugar a la clasificación adicional de los alimentos como recursos turísticos (p. 6).

Los cuatro campos de investigación sobre la gastronomía:

- 1) **La gastronomía como atracción**, el destino puede aprovechar este elemento para potenciar dicho lugar (Vega et al., 2018).

Indicadores:

- **Restaurantes:** "Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, elaboradas en el actual local, brindando el servicio con las condiciones que señala el presente Reglamento y de acuerdo a las normas sanitarias que correspondan" (MINCETUR, 2018, pág. 6).
- **Mercados locales:** Los Productores - Emprendedores de un determinado mercado comercializan en forma periódica sus productos, servicios y otros. Con el propósito de abastecer a la comunidad (Wiki económica, 2021).

2) **La gastronomía como componente del producto turístico**, se centran en la elaboración de rutas gastronómicas (Vega et al., 2018).

Indicadores:

- **Productos agrícolas:** Son ocasionados por los diversos sistemas de explotación de la tierra, el abastecimiento de la materia prima por parte de los seres humanos para ajustar las necesidades y lograr seguridad en la alimentación (Encolombia, 2023).
- **Degustación:** En eventos inmensos o lugares concurridos de alto público, las marcas o personas pueden ofrecer probar gratuitamente una bebida o de un aperitivo con el propósito de atraer a los compradores conquistados (Pérez, 2012).

3) **La gastronomía como experiencia del viajero**, enfrentar la presencia de un lugar en el que encuentra la calidad de la gastronomía (Vega et al., 2018).

Indicadores:

- **Insumos:** Se aplica en una actividad que tiene como meta la adquisición de un bien más complejo o diferente, tras haber sido presentado a un conjunto de determinadas técnicas (Pérez, 2012).
- **Recetas:** Son aquellas que exponen qué insumos incluye un banquete y el método en que ésta debe ser elaborada. Las recetas mencionan el adecuado procedimiento para que el plato pueda elaborarse con los mismos resultados (Ecured, 2010).
- **Preparación:** Una elaboración culinaria es la combinación o vinculación de determinados ingredientes. Estos ingredientes



deben ser fusionados, procesados de forma singular para transformar las comidas un tanto difíciles (Definiciónabc, 2009).

- **Degustación:** La visión sensorial de los alimentos se lleva a cabo a partir de la sensación del gusto que hacen parte de la base de su degustación, su colaboración con la sensibilidad del olfato y la fusión con los demás sentidos. El agrado está definido por la notoriedad de las papilas gustativas en la lengua y la ubicación de esta dentro de la boca (Colmaiz, 2019).

4) **La gastronomía como fenómeno cultural**, se basan con la presencia de eventos gastronómicos diferentes como por ejemplo los festivales (Vega et al., 2018).

Indicadores:

- **Ferias gastronómicas:** Modelo de negocio que reúne en una determinada fecha a un conjunto de stands o casetas que ofrecen una diversa gama de productos alimenticios y estilos culinarios. Su función es la de promover y dar a conocer las diferentes propuestas gastronómicas de empresas o instituciones en un mismo espacio y tiempo (Diccionariodelagastronomía, 2023).
- **Eventos gastronómicos:** Los avances y conferencias son todos aquellos que brinda a los invitados alimentos y bebidas (Studocu, 2021).



3.2.4. TURISMO SOSTENIBLE

El turismo sostenible responde a las necesidades de los actuales turistas y de las zonas quienes participan como beneficiarios, protegiendo al mismo tiempo e impulsando la capacidad para el futuro. Se le considera como la administración de todos los recursos económicas, sociales y estéticas, de forma que puedan atender las necesidades, respetando la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que preservar la vida. Además, Cardoso (2006) indica que la intervención de las comunidades locales al momento de la toma de decisiones en aspectos tan importantes como la planificación de la actividad turística y que los beneficios causados de esta mejoren en el rango de vida de los habitantes de un determinado lugar, de igual manera con la infraestructura en cuanto a los servicios básicos con impulso del turismo.

3.2.5. DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE

Cardoso (2006) nos dice que el turismo sostenible es concebido de la economía como un ejemplo con énfasis del desarrollo, pero que al mismo tiempo está orientado a la cultura ubicada, recursos naturales y patrimonio cultural, siendo obligación de la gente beneficiaria del turismo y el turista, quienes son los pilares destacados para el desarrollo del turismo en un lugar con dedicación turística, como principal razón, los prestadores turísticos, como segunda razón importante, y conjuntamente trabajan para elaboran planes estratégicos mediante un criterio de desarrollo económico sostenible y además los recursos para el crecimiento y desarrollo de las generaciones futuras facultan a los seres humanos donde logren satisfacer sus necesidades sin compromiso.



De tal forma existen tres básicos ámbitos de sostenibilidad que lo vienen acompañando de tal manera, estos ámbitos son:

- 1) **La sostenibilidad económica**, se convierte en un producto ya que, al ser nombrado con vocación turística, con características rentables y viables hacia el futuro, donde la mayoría dependan de él y sigan valiéndose del mismo, al tiempo que lo conserva y protege para que sigan usándolo para tales fines y así preservar una economía más fortalecida, proporcionando un desarrollo económico duradero a la involucrada comunidad (Cardoso, 2006).

Indicadores

- **Generación de empleo:** El trabajo orientado a disponer un ingreso que sea en carácter de trabajador o por propia cuenta, con el propósito de disponer una retribución que le facilite satisfacer sus necesidades. Además, es la facultad que tiene la actividad turística para la constitución de empleos nuevos en un determinado turístico lugar (Bosch et al., 2004).
- **Desarrollo económico:** Es un procedimiento total, socioeconómico, que conlleva el crecimiento continuo del potencial económico, el auto sostenimiento de esa expansión con el total mejoramiento para la sociedad (Patricia, 2011).



- 2) **La sostenibilidad ambiental**, este elemento incrementa el sostenimiento y preservación del entorno natural, para que no sufra daños irreparables, que lleven a menoscabar el destino y productos turísticos, trayendo como consecuencia la disparidad económica de una comunidad devoto a esta ocupación (Cardoso, 2006).

Indicador

- **La conservación y cuidado del entorno natural:** También denominado preservación de los recursos naturales. Para asegurar la continuidad existencial de los recursos naturales se debe aludir a las medidas requeridas, respetando las esenciales causas ecológicas, manteniendo la biodiversidad y utilizar los recursos naturales sosteniblemente (MINCETUR, 2018).

- 3) **La sostenibilidad social-cultural**, estos dos puntos de vista son importantes para elaborar el turismo donde los actores implicados en turismo deberán proporcionar sus más alentadoras ideas para realizar la actividad turística duradero, y más aún rentable sin dejar de lado fundamentales aspectos como el ambiente y la cultura, fomentar la unión entre los turistas y la cultura existente en el destino turístico, de equilibrado marco de intercambio cultural , donde los habitantes instruyan sus costumbres y tradiciones al turista, por su parte el turista para no impresionar de negativa forma ganara una experiencia de conocimiento y retribución económica a los habitantes, estimulando en las comunidades, hablando de nivel cultural sobre sus costumbres, valores, hacer y quehacer habitual (Cardoso, 2006).



Indicadores

- **Identidad cultural:** Consta en identificar que nuestro patrimonio es nuestro legado de valor y por lo tanto debemos sacar pecho por nuestra historia, tradiciones y costumbres, como son parte de nuestro patrimonio cultural y natural. A través del fomento de la cultura turística, estimulando una forma nueva de detección que nos permita fundar orgullo a partir de nuestro comportamiento y suscitar un cambio de actitud que debe mantenerse a lo largo del tiempo, incrementando una positiva incidencia en las futuras generaciones y el turismo (MINCETUR, 2018).
- **Intercambio cultural:** Representa respeto y voluntad de aprender sobre otros, donde te familiarizas con los distintos modos de vida y los adoptas en tu día a día; componentes que no suscitan cuando realizas viajes, que, por lo general, optas por un rumbo y no te quedas el suficiente tiempo para aprovechar realmente del estilo de vida (Palacios ,2022).
- **Retribución económica:** Se trata de un trueque de un bien o un servicio específico por el cual se hace una compensación o pago en particular. Es decir, es una manera de recompensa o contraprestación por una actividad con antelación. Es decir, (Sánchez ,2020).



3.3. MARCO CONCEPTUAL

ACTIVIDAD TURÍSTICA: El objetivo del turismo es brindar servicios a los turistas alojamiento, mediador, alimento, recorridos, información, asistencia o cualquier otro servicio (MINCETUR, 2018).

ATRACTIVO TURÍSTICO: Es el elemento turístico al cual la actividad humana les ha adoptado instalaciones, equipamiento y servicios, incorporando valor (MINCETUR, 2018).

DEMANDA TURÍSTICA: Es el actual número de gente que se involucran en la actividad turística, es decir que viajan en efecto (MINCETUR, 2018).

FOLKLORE: Forma parte de un grupo de tradiciones, costumbres, leyendas, poemas, artes, gastronomía, etc., del determinado lugar, región o país (MINCETUR, 2018).

MANIFESTACIONES CULTURALES: Son adoptados como las expresiones culturales diferentes del país, región o pueblo, desde épocas antiguas (avance progresivo de un lugar determinado) tales como lugares arqueológicos, sitios históricos, etc. (MINCETUR, 2018).

OFERTA TURÍSTICA: Grupo de mercancía turística y de servicios puestos a disponibilidad del consumidor turístico en un determinado destino, para su goce y explotación (MINCETUR, 2018).

PATRIMONIO CULTURAL: Viene a ser un grupo de bienes intangibles y tangibles, que forman parte del legado de antepasados, que significativamente ayudan a la propia identidad obtenidos de una comunidad que son típicos (MINCETUR, 2018).



RECURSOS TURÍSTICOS: Manifestaciones de la naturaleza, la riqueza arqueológica, manifestaciones históricas tangibles e intangibles de gran costumbre y utilidad que constituyen la base del producto turístico (MINCETUR, 2018).

SITIOS NATURALES: aquí se agrupan a diversas áreas naturales que por sus características destacan como potencial turístico. Se deben tomar en cuenta como un lugar para realizar diferentes actividades (MINCETUR, 2018).

VISITANTE: Es una persona que viaja a un destino más importante distinto al de su entorno habitual, por una duración inferior a un año, con cualquier finalidad principal (ocio, negocios u otro motivo personal) que no sea la de ser asalariado por un órgano residente en el país o lugar visitados (MINCETUR, 2018).



CAPÍTULO IV

HIPÓTESIS

4.1 HIPÓTESIS GENERAL

- El turismo gastronómico se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

4.2 HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

- La gastronomía como atracción se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- La gastronomía como componente del producto turístico se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- La gastronomía como experiencia del viajero se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- La gastronomía como fenómeno cultural se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.



4.3 VARIABLES

VARIABLE 1

Turismo gastronómico

DIMENSIONES

- Gastronomía como atracción
- Gastronomía como componente del destino turístico
- Gastronomía como experiencia del viajero
- Gastronomía como fenómeno cultural

VARIABLE 2

Desarrollo económico sostenible

DIMENSIONES

- La sostenibilidad económica
- La sostenibilidad ambiental
- La sostenibilidad social-cultural



TABLA 1

Operacionalización de las variables

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDIDA
V1 TURISMO GASTRONÓMICO	Es la experiencia del visitante cuando viaja y está vinculada con la comida, con productos y actividades tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina. (MINCETUR, 2018).	Gastronomía como atracción	<ul style="list-style-type: none"> • Prestadores gastronómicos • Mercados locales 	Medida: Ordinal 4=Totalmente de acuerdo 3=De acuerdo 2=Poco de acuerdo 1=En desacuerdo 0=No conoce el tema
		Gastronomía como componente del producto turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Ferias sobre la producción de productos agrícolas 	
		Gastronomía como experiencia del viajero	<ul style="list-style-type: none"> • Insumos de la zona • Receta tradicional • Preparación • Degustación 	
		Gastronomía como fenómeno cultural	<ul style="list-style-type: none"> • Ferias gastronómicas • Eventos gastronómicos 	
V2 DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE	Es una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacer las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida (OMT,1995).	La sostenibilidad económica	<ul style="list-style-type: none"> • Generación de empleo • Desarrollo económico duradero 	
		La sostenibilidad ambiental	<ul style="list-style-type: none"> • La conservación y cuidado del entorno natural 	
		La sostenibilidad Social - Cultural	<ul style="list-style-type: none"> • Identidad cultural • Intercambio cultural • Retribución económica 	

Nota. Elaborado por la investigadora (2023).



CAPÍTULO V

PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

5.1 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo del presente estudio se utilizó el enfoque cuantitativo donde; según Hernández et al. (2014) nos indican que en la recopilación de información se prueba las hipótesis en base a la evaluación numérica y el diagnóstico estadístico, con el propósito de determinar modelos de ejecución y poner a prueba teorías.

5.2 MÉTODO(S) APLICADOS A LA INVESTIGACIÓN

Como método se recurrió al método hipotético deductivo que en el cual se realizó la contrastación de hipótesis, para precisar si la hipótesis presentada por el tesista es verdadera o falsa, la cual no puede ser constatada de forma directa. Esta se verifica luego del análisis de los resultados adquiridos a lo largo del estudio (Hernández et al., 2014).

5.3 TIPO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación que se considero es aplicada, según Hernández et al. (2014) afirman que consiste en conseguir un nuevo conocimiento. En esta índole de estudio no se responde ningún problema directamente, más bien, sirven como base teórica para otros tipos de estudio.



5.4 NIVEL DE INVESTIGACIÓN

En esta investigación se usó el nivel de alcance correlacional, este es un estudio de nivel cuantificable entre dos o más variables donde se vincula estas variables con el objetivo de entender la relación que estas presentan al interior de un público objetivo de estudio y sin ninguna repercusión al exterior de algún otro componente que pueda diferir el resultante (Hernández et al., 2014).

5.5 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El diseño del presente estudio por el cual se acogió fue de no experimental, se basa en que es imposible manipular las variables independientes en los que se observa la problemática en su ambiente innato para ser analizados, ya que no es necesario experimentarlo, es de corte transaccional o transversal donde recaudan datos en una oportunidad única. Además, tiene como intención precisar las variables y estudiar su conexión en un momento dado (Hernández et al., 2014).

Función del modelo de investigación:

$$Y = f (X)$$

Donde:

X = Variable dependiente (efecto)

f = Función

Y = Variable independiente (causa)

5.6 POBLACIÓN Y MUESTRA

5.6.1 POBLACIÓN

Para este estudio se tuvo en cuenta a la ciudadanía que representa a 10,573 habitantes entre mujeres y varones según el instituto nacional de estadística e informática (INEI) en el año 2017 del distrito de Ayaviri, es necesario

hacer que colaboren a un determinado grupo de individuos, para poder tener una información adecuada y precisa.

TABLA 2

Ciudadanía involucrada

SEGMENTO	CANTIDAD
Ciudadanos del distrito de Ayaviri según censos 2017.	10,573
Total	10,573

Nota. Elaborado por la investigadora (2023).

5.6.2 MUESTRA

Se hizo una prueba probabilística de aleatorio simple, donde se realizó sondeos para realizar valoración de dimensiones de las variables en la población, las mismas que se calculan y se estudian con comprobación estadística para disponer éxitos referentes. Además, se consideró para la muestra a los habitantes del distrito de Ayaviri, cada habitante es como elemento de estudio en esta investigación. Asimismo, para precisar la prueba de estudio se utilizó el procedimiento del sondeo.

DATOS:

N = 10,573 total de la población a investigar

P = 0,5 probabilidad de ocurrencia

Q = 0,5 probabilidad de no ocurrencia

E = 5% error máximo permisible

Z = 1,96 para nivel de confianza del 95%

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{E^2 * (N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

$$n = \frac{(1,96^2)(0,5)(0,5)(10,573)}{(0,05)^2(10,573 - 1) + (1,96)^2(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{(10,154.3094)}{27.3904}$$

$$n = 370.7251226707$$

$$n = 371$$

5.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTO

5.7.1 TÉCNICA

El presente trabajo de investigación utilizó como técnica la encuesta para la recolección de datos, debido al carácter del estudio, es muy habitual recurrir a esta técnica por el tipo y nivel de estudio. Esta encuesta se mantuvo organizado de acuerdo a los indicadores de las dimensiones de la variable independiente turismo gastronómico y la variable dependiente desarrollo económico sostenible, a través de interrogantes cerradas y recurriendo a la escala de Likert, para así poder investigar el grado de compatibilidad del entrevistado(a).

5.7.2 INSTRUMENTO

El instrumento que se empleó en el presente estudio fue el cuestionario que estuvo conformado por 12 interrogantes para la variable independiente y por 8 interrogantes para la variable dependiente donde los pobladores, turistas regionales y nacionales evaluarán al turismo gastronómico y al desarrollo económico sostenible del distrito de Ayaviri, 2023.



5.8 CONFIABILIDAD Y VALIDEZ DEL INSTRUMENTO

5.8.1 CONFIABILIDAD

En este estudio, se determinó la fiabilidad mediante el instrumento de medición, para ello, se optará por el coeficiente de Alfa de Cronbach, mediante el método de correlaciones lineales de cada uno de los ítems (preguntas) como indican Palella y Martins (2012). Se consideró a 30 habitantes de la muestra.

TABLA 3

Confiabilidad

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
.071	22

Nota. Elaborado por la investigadora (2023).

El Alfa de Cronbach que visualizamos es del 0,71 (71.0%), lo cual equivale que el instrumento (cuestionario) muestra un aceptable grado de confiabilidad.

5.8.2 VALIDEZ

La validez de redacción se determinó mediante el juicio de especialistas en la temática.

TABLA 4

Especialistas

Evaluación de los jurados	Especialidad
Dr. Benigno Callata Quispe	Administración
Dr. Roberto Payé Colquehuanca	Administración
Dra. Yenny Rosario Acero Apaza	Turismo

Nota. Elaborado por la investigadora (2023).

5.9 PROCEDIMIENTO DE TRATAMIENTO DE DATOS

Teniendo en cuenta los resultados del instrumento en la presente investigación se efectuó el diagnóstico de datos a partir de tabulaciones y el cálculo de las frecuencias; para ello se utilizó las hojas de cálculo de Excel y el Software estadístico (Paquete Estadístico para las Ciencias Sociales) SPSS que nos ayudarán a construir gráficos y cuadros estadísticos en basados a los datos que se recolectó.

5.10 CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS

Según Hernández et al. (2006) nos indican que, por tener datos no paramétricos en el estudio, se recurrió a la Prueba de Chi-cuadrada, por tener datos cuantitativos.

5.10.1. HIPÓTESIS GENERAL

PLANTEAMIENTO DE HIPÓTESIS GENERAL

- Hipótesis nula (H_0) = El turismo gastronómico no se relaciona directamente y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- Hipótesis alterna (H_1) = El turismo gastronómico se relaciona directamente y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

NIVEL DE SIGNIFICANCIA

$$\alpha = 0,05 = 5\%$$

TABLA 5

Medidas Tau-b de Kendall entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible.

Medidas Tau-b de Kendall					
		Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada
Ordinal por ordinal	T. K	.362	.052	5.202	<.001
N de casos válidos		371			

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Donde:

Sig. Asintótica = p valor = .001

INTERPRETACIÓN Y DECISIÓN

Se puede visualizar que en la tabla N.º 5, el valor Sig. es .001, siendo inferior al nivel de significancia $\alpha = 0,05 = 5\%$, por esta razón se opta por la hipótesis alternativa como: El turismo gastronómico se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

5.10.2. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS 1

PLANTEAMIENTO DE HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

- Hipótesis nula (H0) = La gastronomía como atracción no se relaciona directa ni positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- **Hipótesis alterna (H1)** = La gastronomía como atracción se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

NIVEL DE SIGNIFICANCIA

$$\alpha = 0,05 = 5\%$$

TABLA 6

Medidas Tau-b de Kendall entre gastronomía como atracción y desarrollo económico sostenible.

Medidas Tau-b de Kendall					
		Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada
Ordinal por ordinal	T.	.515	.045	7.363	<.001
	K				
N de casos válidos		371			

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Donde:

Sig. Asintótica = p valor = .001

INTERPRETACIÓN Y DECISIÓN

Se puede visualizar que en la tabla N.º 6, el valor Sig. es .001, siendo inferior al nivel de significancia $\alpha = 0,05 = 5\%$, por esta razón se opta la hipótesis alternativa como: La gastronomía como atracción se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

5.10.3. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS 2

PLANTEAMIENTO DE HIPÓTESIS ESPECÍFICAS

- **Hipótesis nula (H0)** = La gastronomía como componente del producto turístico no se relaciona directa ni positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- **Hipótesis alterna (H1)** = La gastronomía como componente del producto turístico se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

NIVEL DE SIGNIFICANCIA

$$\alpha = 0,05 = 5\%$$

TABLA 7

Medidas Tau-b de Kendall entre gastronomía como componente del producto turístico y desarrollo económico sostenible.

Medidas Tau-b de Kendall					
		Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada
Ordinal por	T.	.170	.045	3.695	<.001
ordinal	K				
N de casos válidos		371			

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Donde:

Sig. Asintótica = p valor = .001

INTERPRETACIÓN Y DECISIÓN

Se puede visualizar que en la tabla N.º 7, el valor Sig. es .001, siendo inferior al nivel de significancia $\alpha = 0,05 = 5\%$, por esta razón se opta la hipótesis alternativa como: La gastronomía como componente del producto turístico se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

5.10.4. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS 3**PLANTEAMIENTO DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA**

- **Hipótesis nula (H0)** = La gastronomía como experiencia del viajero no se relaciona directa ni positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- **Hipótesis alterna (H1)** = La gastronomía como experiencia del viajero se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

NIVEL DE SIGNIFICANCIA

$$\alpha = 0,05 = 5\%$$

TABLA 8

Medidas Tau-b de Kendall entre gastronomía como experiencia del viajero y desarrollo económico sostenible.

Medidas Tau-b de Kendall					
		Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada
Ordinal por ordinal	T. K	.173	.057	2.886	.004
N de casos válidos		371			

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Donde:

Sig. Asintótica = p valor = .004

INTERPRETACIÓN Y DECISIÓN

Se puede visualizar que en la tabla N.º 8, el valor Sig. es .004, siendo inferior al nivel de significancia $\alpha = 0,05 = 5\%$, por esta razón se opta la hipótesis alternativa como: La gastronomía como experiencia del viajero se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

5.10.5. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS 4

PLANTEAMIENTO DE HIPÓTESIS ESPECÍFICA

- Hipótesis nula (H0) = La gastronomía como fenómeno cultural no se relaciona directa ni positivamente en el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.
- Hipótesis alterna (H1) La gastronomía como fenómeno cultural se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.



NIVEL DE SIGNIFICANCIA

$$\alpha = 0,05 = 5\%$$

TABLA 9

Medidas Tau-b de Kendall entre gastronomía como fenómeno cultural y desarrollo económico sostenible.

Medidas Tau-b de Kendall					
		Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada
Ordinal por ordinal	T. K	.175	.055	3.064	.002
N de casos válidos		371			

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Donde:

Sig. Asintótica = p valor = .001

INTERPRETACIÓN Y DECISIÓN

Se puede visualizar que en la tabla N.º 9, el valor Sig. es .001, siendo inferior al nivel de significancia $\alpha = 0,05 = 5\%$, por esta razón de opta la hipótesis alternativa como: La gastronomía como fenómeno cultural se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

CAPÍTULO VI

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

TABLA 10

Niveles de conexión

NIVELES DE CONEXIÓN
Menor 0.90 = Conexión negativa muy fuerte.
Menor 0.75 = Conexión negativa considerable.
Menor 0.50 = Conexión negativa media.
Menor 0.25 = Conexión negativa débil.
Menor 0.10 = Conexión negativa muy débil.
Mayor 0.00 = No existe Conexión alguna entre las variables.
Mayor 0.10 = Conexión positiva muy débil.
Mayor 0.25 = Conexión positiva débil.
Mayor 0.50 = Conexión positiva media.
Mayor 0.75 = Conexión positiva considerable.
Mayor 0.90 = Conexión positiva muy fuerte.
Mayor 1.00 = Conexión positiva perfecta.

Nota. (Hernández et al., 2014, p. 305)

Prueba de normalidad

Tabla 11

Prueba de Kolmogorov – Smirnov con el fin de probar normalidad entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible.

Prueba de Kolmogorov-Smirnov			
		Turismo gastronómico	Desarrollo económico sostenible
N	Parámetros	371	371
	Media	44.01	28.28
normales ^{a,b}	Desv. estándar	1.744	1.467
	Máximas diferencias		
extremas	Absoluta	.142	.155
	Positivo	.095	.109
	Negativo	-.142	-.155
	Estadístico de prueba	.142	.155
	Sig. asin. (bilateral) ^c	<.001	<.001

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Interpretación

Según la tabla 11, se llega a enterarse que el valor logrado de $P = ,001$, como resultante nos muestra que los conjuntos de datos obtenidos para el actual estudio no siguen una difusión normal entre las variables turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible, en consecuencia, se trabajó con el estadístico Rho de Spearman por ser datos no paramétricos.

RESULTADOS

Objetivo general

Tabla 12

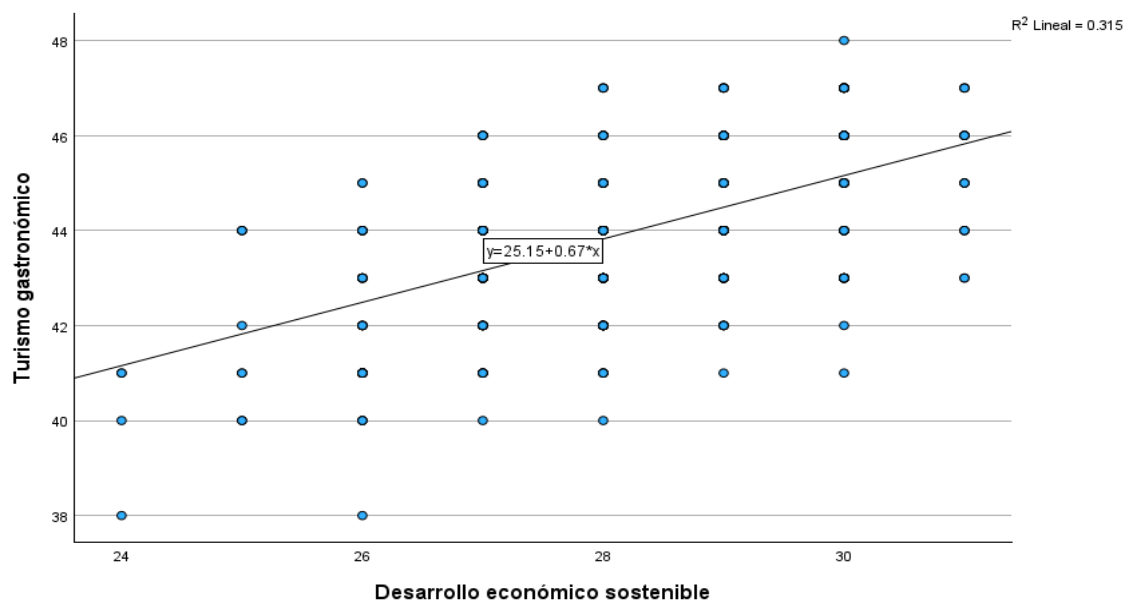
Resultado de coeficiente de correlación entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible.

Correlaciones				
			Turismo gastronómico	Desarrollo económico sostenible
Rho de Spearman	Turismo gastronómico	Coeficiente de correlación	1.000	.524**
		Sig. (bilateral)	.	<.001
		N	371	371
	Desarrollo económico sostenible	Coeficiente de correlación	.524**	1.000
		Sig. (bilateral)	<.001	.
		N	371	371

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Figura N° 1

Resultado de coeficiente de correlación entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible.



Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).



Interpretación

Según los autores Hernández et al. (2014) nos indican que hay una conexión positiva media con un valor de + 0.524 que es hallado por el estadístico Rho de Spearman entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

Objetivo específico 1

Tabla 13

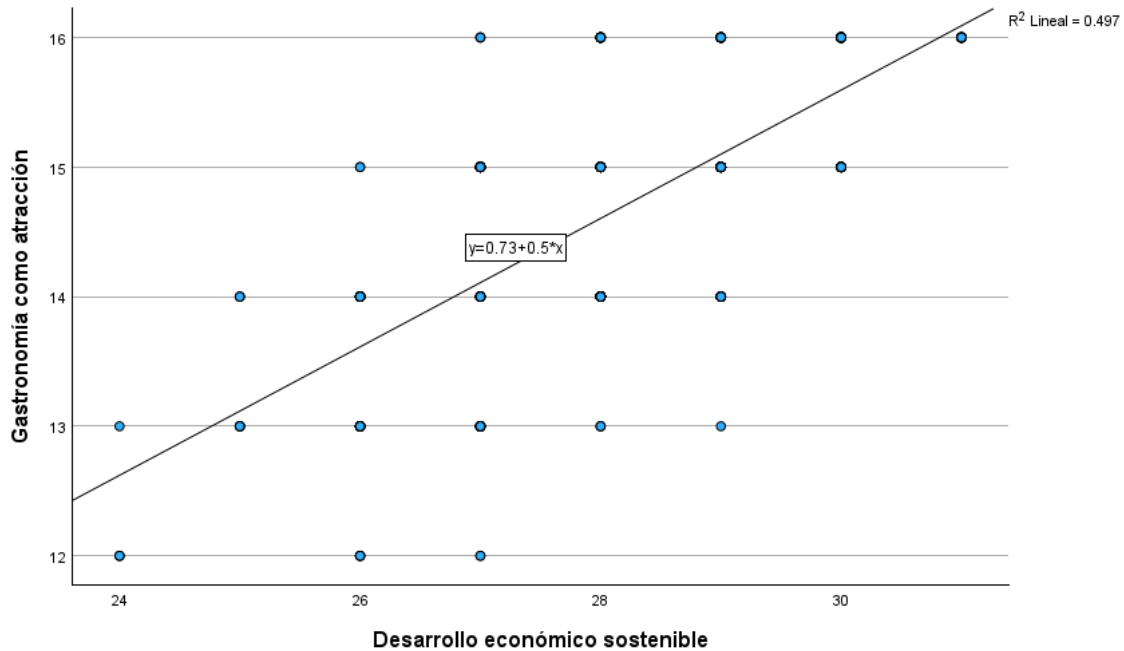
Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como atracción y desarrollo económico sostenible.

		Correlaciones		
			Gastronomía como atracción	Desarrollo económico sostenible
Rho de Spearman	Gastronomía como atracción	Coefficiente de correlación	1.000	.687**
		Sig. (bilateral)	.	<.001
		N	371	371
	Desarrollo económico sostenible	Coefficiente de correlación	.687**	1.000
		Sig. (bilateral)	<.001	.
		N	371	371

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Figura N° 2

Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como atracción y desarrollo económico sostenible.



Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Interpretación

Según los autores Hernández et al. (2014) nos indican que hay una conexión positiva media con un valor de + 0.687 que es hallado por el estadístico Rho de Spearman entre gastronomía como atracción y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

Objetivo específico 2

Tabla 14

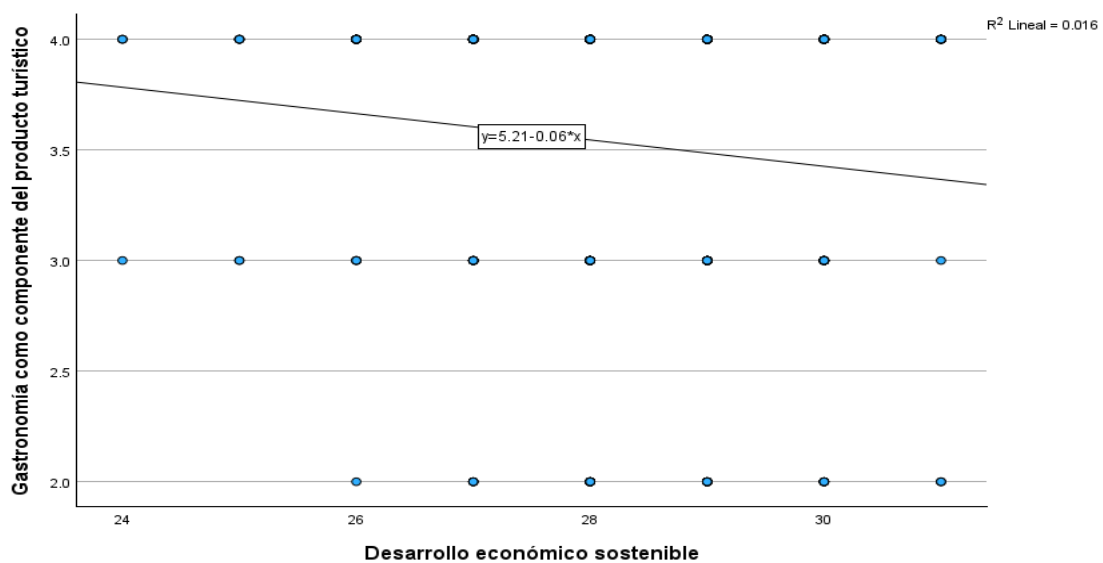
Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como componente del producto turístico y desarrollo económico sostenible.

		Correlaciones		
			Gastronomía como componente del producto turístico	Desarrollo económico sostenible
Rho de Spearman	Gastronomía como componente del producto turístico	Coeficiente de correlación	1.000	-.123*
		Sig. (bilateral)	.	.018
		N	371	371
	Desarrollo económico sostenible	Coeficiente de correlación	-.123*	1.000
		Sig. (bilateral)	.018	.
		N	371	371

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Figura N° 3

Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como componente del producto turístico y desarrollo económico sostenible.



Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Interpretación

Según los autores Hernández et al. (2014) nos indican que hay conexión negativa muy débil con un valor de - 0.123 que es hallado por el estadístico Rho de Spearman entre gastronomía como componente del producto turístico y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

Objetivo específico 3

Tabla 15

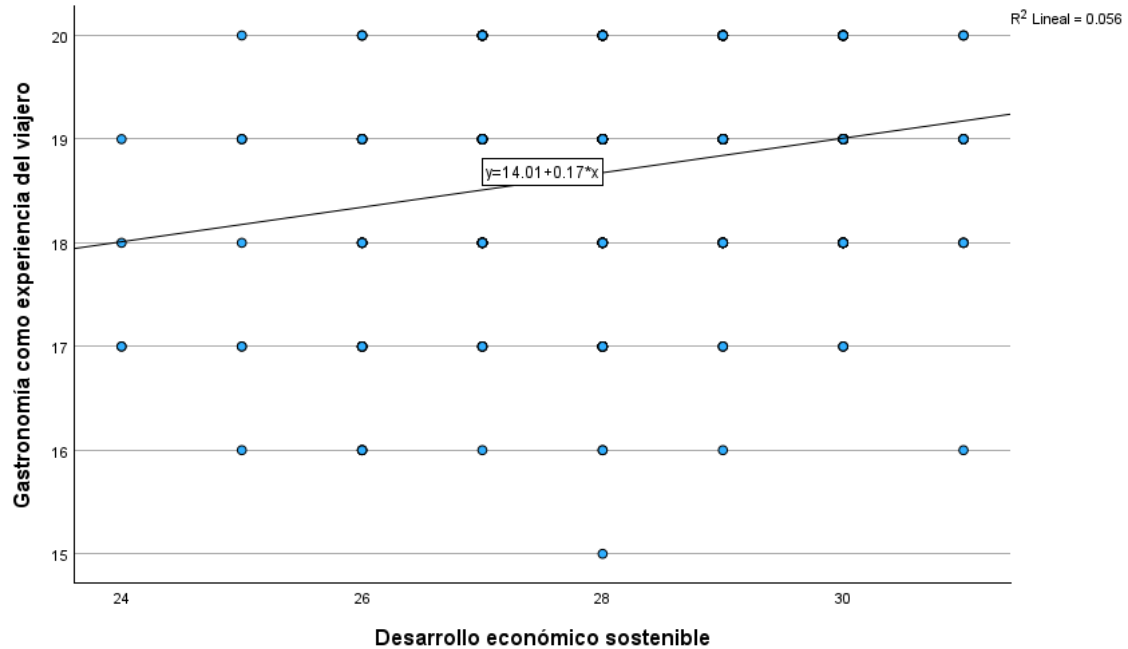
Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como experiencia del viajero y desarrollo económico sostenible.

Correlaciones				
			Gastronomía como experiencia del viajero	Desarrollo económico sostenible
Rho de Spearman	Gastronomía como experiencia del viajero	Coeficiente de correlación	1.000	.204**
		Sig. (bilateral)	.	<.001
		N	371	371
	Desarrollo económico sostenible	Coeficiente de correlación	.204**	1.000
		Sig. (bilateral)	<.001	.
		N	371	371

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Figura N° 4

Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como experiencia del viajero y desarrollo económico sostenible.



Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Interpretación

Según los autores Hernández et al. (2014) nos indican que hay conexión positiva débil con un valor de + 0.204 que es hallado por el estadístico Rho de Spearman entre gastronomía como experiencia del viajero y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

Objetivo específico 4

Tabla 16

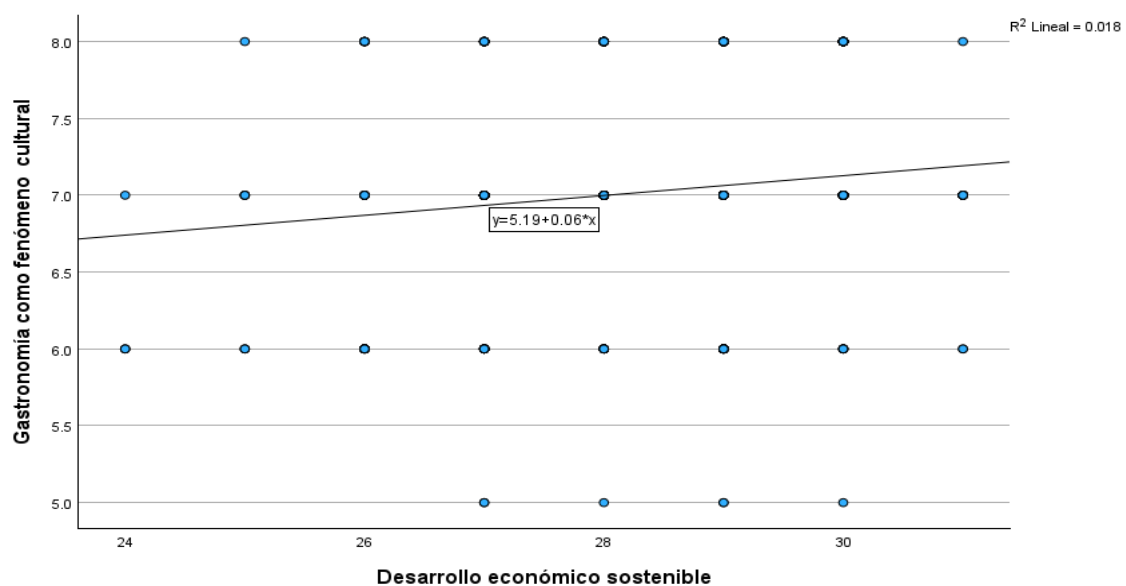
Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como fenómeno cultural y desarrollo económico sostenible.

Correlaciones				
			Gastronomía como fenómeno cultural	Desarrollo económico sostenible
Rho de Spearman	Gastronomía como fenómeno cultural	Coefficiente de correlación	1.000	.123*
		Sig. (bilateral)	.	.017
		N	371	371
	Desarrollo económico sostenible	Coefficiente de correlación	.123*	1.000
		Sig. (bilateral)	.017	.
		N	371	371

Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).

Figura N° 5

Resultado de coeficiente de correlación entre gastronomía como fenómeno cultural y desarrollo económico sostenible.



Nota. En virtud a los efectos del IBM SPSS Statistics (2023).



Interpretación

Según los autores Hernández et al. (2014) nos indican que hay conexión positiva muy débil con un valor de + 0.123 que es hallado por el estadístico Rho de Spearman entre gastronomía como fenómeno cultural y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

6.2 DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Teniendo en cuenta la presente investigación titulada como turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023, se logró los resultados con ayuda del cuestionario utilizado que fue validado por asesores especialistas en el tema, además se usó el software estadístico SPSS para estimar la confiabilidad de las variables mediante el Alfa de Cronbach, la contrastación de las hipótesis se realizó mediante Tau-b de Kendall, de esa manera se logró identificar las relaciones entre las variables y sus dimensiones con ayuda del coeficiente de correlación Rho de Spearman con lo que se realizó la confirmación de nuestras 2 variables, donde la exploración realizada supone a concluir que el turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible sí ocasiona conexión.

Además, existe una relación significativa debido a que la oferta gastronómica es beneficiosa debido a que los pobladores ofrecen intercambio cultural, muestran las costumbres de sus antepasados, se identifican con la cultura que tienen, muestran sus tradiciones de antepasados lo cual genera impulso en el turismo, también logra mejorar de manera sostenible la economía a través de ferias gastronómicas, también tiene mucho que ver el turismo, la gastronomía, la artesanía, la agricultura, la ganadería y las danzas con las que cuenta Ayaviri, de esa manera podrían generar más empleo, retribuir



sosteniblemente con la economía para las familias con bajos recursos o familias que quieran salir adelante con la llegada de turistas tanto regionales, nacionales e internacionales.

Según lo mencionado por Tesen (2021) quien ultimó en su investigación denominado "Análisis de la gastronomía como aporte al desarrollo turístico en el Balneario de Pimentel" tuvo como resultado sobre la gastronomía ya que ayuda en el desarrollo económico, generando empleo en los pobladores de Pimentel donde obtienen sus propios ingresos gracias al turismo local.

(Gil, 2020) en su investigación turismo gastronómico en la ciudad de Urquillos tiene como resultado que el 51.4% de los emprendedores, afirman que el turismo gastronómico es poco adecuado, el 51.4% indica que la producción de alimentos es adecuada. Debido a esto se propone adiestrar sobre calidad de servicio a los pobladores se sensibilicen para el desarrollo del turismo gastronómico en la comunidad de Urquillos para motivar la visita turística a la localidad.

En el transcurso de la recolección de datos de la presente investigación se tuvo dificultades, muchos pobladores del distrito de Ayaviri en un primer momento no quisieron participar con el cuestionario ya que tenían temor a que sus datos sean mostrados, pero mediante les iba explicando sobre el contenido del cuestionario se logró obtener la recolección de datos de manera lenta pero segura. Se puede decir en pocas palabras que esta investigación logrará contribuir a mejorar los estudios anteriores sobre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible.



CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

PRIMERA: Según el objetivo general que fue determinar la relación del turismo gastronómico y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Se obtiene un p-valor de 0.001 mediante Tau-b de Kendall donde se aprueba la hipótesis alterna el cual fue menor a Alfa 0,05, donde además se dispuso una correlación positiva media del 0.524 (52.4%) a través del Rho de Spearman donde se culmina, que hay una conexión directa y positivamente entre turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

SEGUNDA: Según el objetivo específico uno que fue identificar la relación de la gastronomía como atracción con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Se obtiene un p-valor de 0.001 mediante Tau-b de Kendall donde se aprueba la hipótesis alterna el cual fue menor a Alfa 0,05, donde además se dispuso una correlación positiva media del .687 (68.7%) a través del Rho de Spearman donde se concluye que, si hay una conexión directa y positivamente entre gastronomía como atracción y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

TERCERA: Según el objetivo específico dos que fue identificar la relación de la gastronomía como atracción con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Se obtiene un p-valor de 0.001 mediante Tau-b de Kendall donde se aprueba la hipótesis alterna el cual fue menor a Alfa 0,05, donde además se dispuso una correlación negativa muy débil con un valor de -0.123 (-12.3%) a través del Rho de Spearman donde se concluye que, si hay una conexión directa y positivamente entre gastronomía como componente del



producto turístico y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

CUARTA: Según el objetivo específico tres que fue identificar la relación de la gastronomía como experiencia del viajero con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Se obtiene un p-valor de 0.004 mediante Tau-b de Kendall donde se aprueba la hipótesis alterna el cual fue menor a Alfa 0,05, donde además se dispuso una correlación positiva débil con un valor de 0.204 (20.4%) a través del Rho de Spearman donde se concluye que, si hay una conexión directa y positivamente entre gastronomía como experiencia del viajero y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.

QUINTA: Según el objetivo específico cuatro que fue identificar la relación de la gastronomía como fenómeno cultural con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Se obtiene un p-valor de 0.002 mediante Tau-b de Kendall donde se aprueba la hipótesis alterna el cual fue menor a Alfa 0,05, donde además se dispuso una correlación positiva muy débil con un valor de 0.123 (12.3%) a través del Rho de Spearman donde se concluye que, si hay una conexión directa y positivamente entre gastronomía como fenómeno cultural y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.



RECOMENDACIONES

PRIMERA: Se le aconseja a la Municipalidad del distrito de Ayaviri actuar en cooperación con las instituciones que estén relacionadas al turismo como pueden ser DIRCETUR PUNO - DIRCETUR ZONAL MELGAR, desarrollo turístico del municipio provincial de Melgar y demás prestadores tanto gastronómicos como turísticos del lugar determinado con el propósito de incrementar y expandirse el turismo gastronómico generando desarrollo económico sostenible en beneficio para el distrito de Ayaviri. Además, con la llegada de visitantes y el alza económico. Es esencial sensibilizar a los pobladores sobre la contribución que tiene el turismo para el desarrollo económico, ambiental y cultural.

SEGUNDA: Se le recomienda al distrito de Ayaviri que por la acogida que tiene, es imprescindible preservar y una de las ideales formas de hacerlo es a través de adiestramiento, tanto a los prestadores gastronómicos, a los socios y población en general para que exista un mejoramiento en atención al cliente, de igual manera en el tratamiento y elaboración de alimentos, ya que al contar con una buena atención y servicio al comensal, es donde el cliente regresa al destino por la atención brindada ya que es un valor agregado y claramente por su gastronomía siendo uno de los principales atractivos de la zona.

TERCERA: Se recomienda utilizar los productos agrícolas que existe en el distrito de Ayaviri y de esa forma poder mejorar la oferta culinaria. De esta manera se podrán beneficiar los productores de la zona del mismo modo se mantendrá la utilización de los productos que no están siendo comercializados como, por ejemplo: trigo, cebada, avena, quinua, cañihua, papa, masgua, olluco,



oca, chuño, moraya, entre otros. Que hoy en día están siendo reemplazados por otros productos que no son naturales. Se recomienda a las autoridades que fomenten campañas de promoción donde se oferten los productos ya mencionados, deberían utilizar más a menudo sus redes sociales para fomentar la promoción de estos productos que son naturales y tienen un contenido alto en nutrientes y además son saludables para la salud y no solo mostrar danzas o actividades que están acostumbrados a realizar, el turismo gastronómico es amplio y las personas tienen desconocimiento de la gastronomía pese a que el Kankacho es el plato principal de la zona, la mayoría de los prestadores gastronómicos se dedican a vender este plato, se olvidan que existen otros platos que también son principales y son originarios de la zona y por ello no se logra diversificar su oferta gastronómica.

CUARTA: Se le recomienda al distrito de Ayaviri que impulsen ferias turísticas de los productos locales que crecen en la zona, donde sean partícipes los prestadores gastronómicos que expenden comida en los mercados locales o tienen su propio local que obtengan conocimiento tanto ellos como sus colaboradores sobre la preparación e insumos de los platos típicos principales con la intención de conocer las propiedades nutritivas y medicinales que cuenta cada producto agrícola revalorizando las tradiciones culinarias de sus antepasados de manera sostenible.

QUINTA: Se le recomienda también al distrito de Ayaviri que se siga atrayendo al visitador por los servicios que se proporcionan logrando mantener el producto gastronómico que se presenta actualmente hacia los visitantes. Inducir a las entidades locales a fundar nuevas proposiciones donde puedan ofertar el turismo gastronómico a través eventos gastronómicos, ferias



gastronómicas como concursos entre otros, de manera sostenible y de esa manera la población en general se logrará beneficiar, además se lograría potenciar el desarrollo económico sostenible, ya que a las finales depende de ellos el inicio de proyectos turísticos donde pueda ayudar con el desarrollo económico en beneficio para la población de Ayaviri.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Altamirano, A. K., & Melgarejo, O. L. (2021). *Turismo Sostenible y Desarrollo Local del Distrito de Santa Cruz de Cocachacra en Huarochiri*. Universidad César Vallejo, Lima. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/85725>
- Anco, L. K. (2020). *Potencial turístico y propuesta de desarrollo turístico sostenible post COVID-19 del distrito de Yura*. Universidad San Martín de Porres, Lima. <https://hdl.handle.net/20.500.12727/7761>
- Aucca, V. A. (2020). *Turismo gastronómico como alternativa para la diversificación de la oferta turística*. Cusco. <https://hdl.handle.net/20.500.12557/4401>
- Bosch, J. L., Suárez, S., & Olivares, S. (2004). La importancia de la generación de empleo. *Redalyc*, 25-44. <https://www.redalyc.org/pdf/276/27680203.pdf>
- Cardoso, J. C. (2006). Turismo Sostenible: una revisión conceptual aplicada. *Redalyc*(11), 5-21. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193420679001>
- Catalan, C. A. (2019). *Análisis de la oferta potencial de los recursos turísticos del distrito de Azángaro para el desarrollo turístico - 2019*. Universidad Nacional del Altiplano, Puno. <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/16605>
- Chafla, S. J. (2021). *Patrimonio alimentario y turismo gastronómico del cantón Alausí, provincia de Chimborazo*. Universidad Nacional de Chimborazo, Ecuador. <file:///G:/TURISMO%20GASTRONOMICO/5.-Tesis%20Julissa%20Alejandra%20Chafla%20Sifuentes-GEST-TUR.pdf>
- Chuecas, G. L. (2020). La oferta turística y el turismo gastronómico como herramienta de diferenciación del destino turístico de Iquitos, Loreto, Perú – 2020. *La oferta turística y el turismo gastronómico como herramienta de diferenciación del destino turístico de Iquitos, Loreto, Perú – 2020*. Universidad de San Martín de Porres, Iquitos. <https://hdl.handle.net/20.500.12727/7764>
- Colmaiz. (2019). <https://colmaiz.co/descubre-la-importancia-de-la-degustacion-para-alcanzar-el-exito-de-tus-productos/>
- De la Cruz, D. M. (2021). *Análisis del potencial de aviturismo del refugio de vida silvestre los pantanos de villa para su desarrollo turístico sostenible*. Lima. <https://hdl.handle.net/20.500.12727/9140>
- Definiciónabc. (2009). <https://www.definicionabc.com/general/preparacion.php>
- Diccionariodelagastronomía. (2023). <https://diccionariodegastronomia.com/word/feria-gastronomica/>
- Ecured. (2010). [https://www.ecured.cu/Receta_\(definiciones\)](https://www.ecured.cu/Receta_(definiciones))



- Encolombia. (2023). *encolombia*.
<https://encolombia.com/economia/agroindustria/agronomia/productos-agricolas/>
- Freire, D. Á. (2020). *Propuesta de un modelo de gestión de turismo gastronómico aplicado a fincas agroturísticas del cantón Milagro - Ecuador*. Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
<http://biblioteca.uteg.edu.ec:8080/bitstream/handle/123456789/1288/>
- Gil, C. C. (2020). Turismo Gastronómico en la comunidad de Urquillos, Huayllabamba. *Turismo Gastronómico en la comunidad de Urquillos, Huayllabamba*. Universidad Andina del Cusco, Cusco, Perú.
https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/3715/Carlos_Tesis_bachiller_2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Hernández, S. R., Fernández, C. C., & Baptista, L. P. (2014). *Metodología de la investigación* (6ta ed.). México: McGrawHill Education.
<https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Methodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>
- Hernando, C. D., Stefany, D. J., & Pabon, M. L. (2020). Turismogastronómico en el departamento de Santander. *Revista Cambios y Permanencias*, 947-969.
<https://revistas.uis.edu.co/index.php/revistacyp/article/view/11724/11156>
- Khatchikian, M. (2008). Reseña "Historia del turismo". *Redalyc*, Vol. 6, 599-603.
<https://www.redalyc.org/pdf/881/88160315.pdf>
- Labrín, C. J. (2021). *Propuesta estratégica de planificación urbana para el desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Catacaos*. Universidad nacional de Piura, Piura.
<https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12676/2539/APURB-LAB-CAR-2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- López, G. T., & Jesus, M. M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. *Redalyc*, 922-929. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=388743867083>
- Loza, Q. O. (2022). *Administración del recurso humano en el sector de turismo gastronómico del distrito de Chucuito*. Universidad Cesar Vallejo, Lima.
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/104276/Loza_QOY-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Magri, H. G. (2019). *La sostenibilidad sociocultural del turismo gastronómico en la ciudad de Uribe Larrea*. Argentina.
<http://ridaa.unq.edu.ar/handle/20.500.11807/2232>
- Marisa, M. L. (2021). Turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario: las rutas del vino en Girona. *Revista turismo y patrimonio*. <https://doi.org/https://doi.org/10.24265/turpatrim.2021.n17.03>
- Medina, C. J. (2022). *El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso de estudio de la papa*. Universidad técnica de Ambato, Ecuador.
<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/34390>



- MINCETUR. (2016).
https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/300470/Per%C3%BA_Medici%C3%B3n_Econ%C3%B3mica_del_Turismo.pdf
- MINCETUR. (2018). *Glosario de términos turismo*.
https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/430617/GLOSARIO_de_TERMINOS_TURISMO.pdf
- Mogollón, J. M., Di, C. E., & López, G. T. (2014). El turismo gastronómico como experiencia cultural. *Dialnet*, 407-427.
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5138997.pdf>
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Adoriz, L., & Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further. *ScienceDirect*, 37-45.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2011.11.004>
- Nina, C. W. (2022). *Impacto del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la Provincia de Arequipa*. Universidad César Vallejo, Arequipa, Perú. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/91168>
- Ochoa, F. C. (2021). Turismo gastronómico. Una alternativa para el desarrollo local de Bahía de Kino, Sonora. *Turismo gastronómico. Una alternativa para el desarrollo local de Bahía de Kino, Sonora*. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., México. <file:///G:/TURISMO%20GASTRONOMICO/Claudia%20Ang%C3%A9lica%20Ochoa%20Flores.pdf>
- Oliveira, S. (2011). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. *Redalyc*, 738-752. <file:///G:/180717583012.pdf>
- OMT. (1995). *Tendencias del mercado turístico*. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284401130>
- Palacios, A. (2022). *Crehana*. <https://www.crehana.com/blog/negocios/que-es-intercambio-cultural/>
- Palella, S. S., & Martins, P. F. (2012). *Metodología de la investigación cuantitativa*. Caracas: Fedupel. <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w23578w/w23578w.pdf>
- Patricia, C. M. (2011). Desarrollo económico. 1-12. <http://www.revistainternacionaldelmundoeconomicoydelderecho.net/wp-content/uploads/RIMED-Pol%C3%ADtica-econ%C3%B3mica.pdf>
- PBI. (2016).
https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/300470/Per%C3%BA_Medici%C3%B3n_Econ%C3%B3mica_del_Turismo.pdf
- Pereyra, G. T., & Palomino, A. G. (2021). Desarrollo turístico promotor socioeconómico. *Ecociencia*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.21855/ecociencia.82.483>
- Perez, P. J. (2010). *Definición.de*. <https://definicion.de/insumo/>
- Perez, P. J. (2012). <https://definicion.de/degustacion/>



- Rubio, H. L., Rodríguez, C. M., Cote, D. S., & Barón, C. J. (2022). Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana. (SciELO, Ed.) 31(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.15446/rcdg.v31n1.88754>
- Sánchez, G. J. (2020). *Economipedia*. <https://economipedia.com/definiciones/retribucion.html#:~:text=En%20el%20contexto%20econ%C3%B3mico%20una,compensaci%C3%B3n%20o%20pago%20en%20particular>.
- Studocu. (2021). <https://www.studocu.com/latam/document/universidad-autonoma-de-santo-domingo/formul-y-adm-proyectos-turist/eventos-gastronomicos-para-los-estudiantes/17950538>
- Suaréz, R. S., Gustavo, R. M., & Carmen, I. A. (2018). La gastronomía como agente motivador de viaje. *Hitos*, 150-163. <https://doi.org/https://doi.org/10.19136/hitos.a24n68.2518>
- Tesen, A. W. (2021). Análisis de la gastronomía como aporte al desarrollo turístico en el balneario de Pimentel. *Análisis de la gastronomía como aporte al desarrollo turístico en el balneario de Pimentel*. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo. https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/3813/1/TL_TesenAsanzaWendyFiorella.pdf
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía y turismo. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 1-17. <https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615/1159>
- Wikieconomica. (2021). *wikieconomica*. <https://wikieconomica.com/mercado-local/>



ANEXOS:



ANEXO 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA

TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL DISTRITO DE AYAVIRI, 2023

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	METODOLOGÍA	POBLACIÓN Y MUESTRA
PROBLEMA GENERAL ¿Cómo se relaciona el turismo gastronómico en el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023?	OBJETIVO GENERAL Determinar la relación del turismo gastronómico y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.	HIPÓTESIS GENERAL El turismo gastronómico se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.	Turismo gastronómico	Gastronomía como atracción Gastronomía como componente del producto turístico	Enfoque: Cuantitativo Método: Hipotético deductivo Diseño: No experimental de corte transversal Tipo: Aplicada Nivel: Correlacional Técnica: Test Instrumento: Cuestionario	Población: 10,573 habitantes del distrito de Ayaviri según censos, 2017. Muestra: 371
PROBLEMAS ESPECÍFICOS ¿Cómo se relaciona la gastronomía como atracción con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023? ¿Cómo se relaciona la gastronomía como componente del producto turístico con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023? ¿Cómo se relaciona la gastronomía como experiencia del viajero con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023? ¿Cómo la relación la gastronomía como fenómeno cultural con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023?	OBJETIVOS ESPECÍFICOS Identificar la relación de la gastronomía como atracción y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Identificar la relación de la gastronomía como componente del producto turístico y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Identificar la relación de la gastronomía como experiencia del viajero y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. Identificar la relación de la gastronomía como fenómeno cultural y el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.	HIPÓTESIS ESPECÍFICOS La gastronomía como atracción se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. La gastronomía como componente se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. La gastronomía como experiencia del viajero se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023. La gastronomía como fenómeno cultural se relaciona directa y positivamente con el desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023.		Desarrollo económico sostenible		



ANEXO2: MATRIZ DE DATOS RECOLECCIÓN DE DATOS

Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda											
	Nombre	Tipo	Anchura	Decimales	Etiqueta	Valores	Perdidos	Columnas	Alineación	Medida	Rol
1	Sex	Numérico	8	0	Sexo	{1, Femenin...	Ninguna	8	Centro	Nominal	Entrada
2	Edd	Numérico	8	0	Edad	Ninguna	Ninguna	8	Centro	Escala	Entrada
3	P1	Numérico	8	0	¿Considera qu...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
4	P2	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
5	P3	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
6	P4	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
7	P5	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
8	P6	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
9	P7	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
10	P8	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
11	P9	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
12	P10	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
13	P11	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
14	P12	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
15	P13	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
16	P14	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
17	P15	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
18	P16	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
19	P17	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
20	P18	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
21	P19	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
22	P20	Numérico	8	0	¿Considera us...	{0, No cono...	Ninguna	8	Centro	Ordinal	Entrada
23											
24											
25											
26											
27											



ANEXO 3: MATRIZ DE DATOS RECOLECCIÓN DE DATOS

Archivo Editar Ver Datos Transformar Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

Aplicación de búsqueda

Visible: 22 de 22 variables

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20
1	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4
2	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3
3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3
4	3	4	4	4	2	4	4	4	4	2	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4
5	3	4	2	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	2	3	4	3	3	4
6	3	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4
7	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	2	4
8	4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3
9	3	3	2	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	2	4	4	4	3	3
10	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3
11	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3
12	3	4	4	3	2	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4
13	3	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4
14	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4
15	4	3	4	4	2	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	4	3
16	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4
17	4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3
18	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	4	3
19	4	4	3	4	2	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4
20	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
21	4	2	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	2
22	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3
23	4	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3
24	4	3	3	4	4	3	4	4	3	2	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3
25	4	4	3	4	2	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4

Visión general **Vista de datos** Vista de variables



ANEXO 4: INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

CUESTIONARIO SOBRE TURISMO GASTRONÓMICO

DATOS DEL ENCUESTADO:

Edad:		Sexo	M		Lugar de residencia:	
			F			

El propósito de este cuestionario es reunir datos para definir sobre la variable desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, por tal motivo, se le ruega que sus respuestas sean extremadamente honestas, objetivas y veraces. Los resultados obtenidos serán tratados de forma reservado. Agradecida con su valiosa participación y cooperación.

ESCALA DE VALORACIÓN

Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Poco de acuerdo	En desacuerdo	No conoce el tema
4	3	2	1	0

INSTRUCCIONES:

Debe tachar cada afirmación que se presenta con un aspa (x), agradecida de responder todas las interrogantes. La escala de estimación tiene 5 puntos que se detallan a continuación:

Nº	TURISMO GASTRONÓMICO	TA	DA	PA	ED	NC
1	¿Considera que el sector gastronómico del distrito de Ayaviri es atractivo para los visitantes?					
2	¿Considera usted que el turismo gastronómico facilite al desarrollo del distrito de Ayaviri?					
3	¿Considera usted que los prestadores gastronómicos (restaurantes) son la atracción principal para conocer la gastronomía con la que cuenta el distrito de Ayaviri?					
4	¿Considera usted que lo mercados locales forman parte de la atracción gastronómica del distrito de Ayaviri?					
5	¿Considera usted que al realizar ferias sobre los productos agrícolas con los que cuenta el distrito de Ayaviri logrará atraer más compradores o visitantes?					



6	¿Considera usted que los restaurantes o mercados locales elaboran su comida con los insumos de la zona?					
7	¿Considera usted que al seguir usando y manteniendo las recetas tradicionales en un plato típico beneficiara al distrito de Ayaviri?					
8	¿Considera usted que la preparación de los platos típicos está siendo preparados con las mejores condiciones sanitarias en el distrito de Ayaviri?					
9	¿Considera usted que la comida que se elabora y se comercializa guarda relación con su cultura?					
10	¿Considera usted conveniente que los restaurantes puedan ofrecer aperitivos, como degustación para la captación de posibles comensales?					
11	¿Considera usted necesario realizar ferias gastronómicas en donde se pueda mostrar al público las costumbres, tradiciones y cultura con las que cuenta el distrito de Ayaviri?					
12	¿Considera usted necesario realizar eventos gastronómicos para la promoción del turismo gastronómico en el distrito de Ayaviri?					



ANEXO 5: INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

CUESTIONARIO SOBRE DESARROLLO ECONÓMICO SOSTENIBLE

El propósito de este cuestionario es reunir datos para definir sobre la variable desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, por tal motivo, se le ruega que sus respuestas sean extremadamente honestas, objetivas y veraces. Los resultados obtenidos serán tratados de forma reservado. Agradecida con su valiosa participación y cooperación.

ESCALA DE VALORACIÓN

Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Poco de acuerdo	En desacuerdo	No conoce el tema
4	3	2	1	0

INSTRUCCIONES:

Debe tachar cada afirmación que se presenta con un aspa (x), agradecida de responder todas las interrogantes. La escala de estimación tiene 5 puntos que se detallan a continuación:

Nº	DESARROLLO TURÍSTICO SOSTENIBLE	TA	DA	PA	ED	NC
1	¿Considera usted que la generación de empleo favorece al distrito de Ayaviri?					
2	¿Considera usted que los pobladores de Ayaviri gocen de forma justa con el desarrollo económico?					
3	¿Considera usted que en la población del distrito de Ayaviri se preocupen por la preservación y prudencia del entorno natural?					
4	¿Considera usted que el panorama natural que posee el distrito de Ayaviri tiene características favorables para el desarrollo económico?					



5	¿Considera usted que la identidad cultural tiene relación con el desarrollo del distrito de Ayaviri?					
6	¿Considera usted que el intercambio cultural genera mayor positivismo para el distrito de Ayaviri?					
7	¿Considera usted que la retribución económica a cambio del intercambio cultural logra beneficiar a la identidad cultural del distrito de Ayaviri?					
8	¿Considera usted que los habitantes del distrito de Ayaviri se verían beneficiados con la retribución económica del turismo gastronómico?					



ANEXO 6: VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

TÍTULO: Turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023

I. REFERENCIAS

- 1.1. Nombre del experto: BENIGNO BALISTA Espinoza
- 1.2. Profesión: ADMINISTRACION
- 1.3. Cargo actual: DOCENTE
- 1.4. Grado académico: DR. EN ADMINISTRACION

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

1	2	3	4	5
Deficiente	Regular	Buena	Muy buena	Excelente

INDICADORES	CRITERIOS	VALORES				
1. CLARIDAD	Está redactado con lenguaje apropiado.					X
2. OBJETIVIDAD	Esta expresado en capacidades observables.					X
3. ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia.					X
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica de los items con las variables.					X
5. SUFICIENCIA	Valora las dimensiones en cantidad y calidad suficiente.					X
6. INTENCIONALIDAD	Esta adecuado para cumplir los objetivos de la investigación.					X
7. CONSISTENCIA	Está basado en aspectos teóricos y científicos.					X
8. COHERENCIA	Entre dimensiones, indicadores, ítems e índices.					X
9. METODOLOGÍA	Responde al propósito de la investigación.					X
10. PERTINENCIA	Es útil y adecuado para la investigación.					X

III. OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

IV. RESOLUCIÓN

Aprobado: (C>75% = 0.75)

Desaprobado: (C<75% = 0.75)

Lugar y fecha:

Firma
DNI N°: 01693080

N° de celular: 951597694



ANEXO 7: VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

TÍTULO: Turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023

V. REFERENCIAS

- 5.1. Nombre del experto: ROBERTO ROSA LOPEZ
- 5.2. Profesión: Lic. Adm.
- 5.3. Cargo actual: DIRECTOR EP. A.M.
- 5.4. Grado académico: DOCTOR EN ADM.

VI. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

1	2	3	4	5
Deficiente	Regular	Buena	Muy buena	Excelente

INDICADORES	CRITERIOS	VALORES				
11. CLARIDAD	Está redactado con lenguaje apropiado.				X	
12. OBJETIVIDAD	Esta expresado en capacidades observables.				X	
13. ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia.					X
14. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica de los items con las variables.				X	
15. SUFICIENCIA	Valora las dimensiones en cantidad y calidad suficiente.				X	
16. INTENCIONALIDAD	Esta adecuado para cumplir los objetivos de la investigación.				X	
17. CONSISTENCIA	Está basado en aspectos teóricos y científicos.				X	
18. COHERENCIA	Entre dimensiones, indicadores, ítems e índices.					X
19. METODOLOGÍA	Responde al propósito de la investigación.				X	
20. PERTINENCIA	Es útil y adecuado para la investigación.				X	

VII. OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

VIII. RESOLUCIÓN

Aprobado: (C>75% = 0.75)

Desaprobado: (C<75% = 0.75)

Lugar y fecha:.....

Firma

DNI N°: 02175441

N° de celular: 996-993377



ANEXO 8: VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

TÍTULO: Turismo gastronómico y desarrollo económico sostenible para el distrito de Ayaviri, 2023

IX. REFERENCIAS

- 9.1. Nombre del experto: Yeny Rosario Acero Apaza
- 9.2. Profesión: Lic. en Turismo
- 9.3. Cargo actual: Directora EP, ATHG
- 9.4. Grado académico: Dr. en Turismo

X. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

1	2	3	4	5
Deficiente	Regular	Buena	Muy buena	Excelente

INDICADORES	CRITERIOS	VALORES				
21. CLARIDAD	Está redactado con lenguaje apropiado					X
22. OBJETIVIDAD	Esta expresado en capacidades observables.					X
23. ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia.					X
24. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica de los ítems con las variables.					X
25. SUFICIENCIA	Valora las dimensiones en cantidad y calidad suficiente.					X
26. INTENCIONALIDAD	Esta adecuado para cumplir los objetivos de la investigación.					X
27. CONSISTENCIA	Está basado en aspectos teóricos y científicos.					X
28. COHERENCIA	Entre dimensiones, indicadores, ítems e índices.					X
29. METODOLOGÍA	Responde al propósito de la investigación.					X
30. PERTINENCIA	Es útil y adecuado para la investigación.					X


XI. OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

XII. RESOLUCIÓN

Aprobado: (C > 75% = 0.75)

Desaprobado: (C < 75% = 0.75)

Lugar y fecha:


 Firma
 DNI N° 81324434
 N° de celular: 990 227485

ANEXO 9: EVIDENCIAS DE RECOJO DE DATOS



Plaza de armas de Ayaviri



Jr. Sucre



Recolección de datos frente a la plaza de armas de Ayaviri – 2023



ANEXO 1
FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN

AUTORIZACIÓN PARA LA INCORPORACIÓN DE LOS
TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN
EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UANCV

Formato digital

Fecha de entrega: de julio 2024

1. Datos del autor (es):

Nombres y Apellidos: Yuly Conto Lucana
Dirección: Jr. Gonzalez Prada 521
DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°: 73738958
Teléfono: 913380023 email: yuly.mlch20@gmail.com

Nombres y Apellidos: _____
Dirección: _____
DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°: _____
Teléfono: _____ email: _____

Facultad y/o Escuela de Posgrado: CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
Escuela Profesional o Mención: Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía
Título o Grado Académico a optar: licenciada en Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía
Asesor: Dr. Apolinar Florez Lucana

Esta obra se encuentra dentro de las siguientes denominaciones:
Trabajo de Investigación Tesis Trabajo de Suficiencia Profesional Trabajo Académico

Título: TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO
ECONÓMICO SOSTENIBLE PARA EL
DISTRITO DE AYAVIRI, 2023

Palabras claves, (3 a 5 términos): TURISMO, GASTRONOMIA, SOSTENIBLE

¿Esta obra se desarrolló en la UANCV ^{1,2}?
2

¹ Indicar si su producción intelectual ha empleado recursos tales como, instalaciones, laboratorios, insumos, equipos, bases de datos, asesoría técnica por parte del personal de la UANCV, financiamiento, entré otros relacionados.
² Si su producción intelectual se desarrolló en la UANCV totalmente o parcialmente, deberá autorizar el depósito en el Repositorio de manera obligatoria.



2. Referencia de tesis:

Bachiller Título 2da Especialidad Maestría Doctorado

3. Licencias:

a) Licencia estándar:

Bajo los siguientes términos, autorizo el depósito de mi tesis en el Repositorio Digital de la UANCV.

Con la autorización de depósito de mi producción Intelectual, otorgo a la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" una licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar al público, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público mi producción intelectual (incluido el resumen), en formato físico o digital, en cualquier medio, conocido o por conocerse, a través de los diversos servicios por la Universidad, creados o por crearse, tales como el Repositorio Digital de tesis UANCV, colección de producción intelectual, entre otros, en el Perú y en el extranjero por el tiempo y veces que considere necesarias, y libres de remuneraciones.

En virtud de dicha licencia, la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" podrá reproducir mi producción intelectual en cualquier tipo de soporte y en más de un ejemplar, sin modificar su contenido, solo con propósitos de seguridad, respaldo y preservación.

Declaro que la producción intelectual es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, coautoría con titularidad compartida, y me encuentro facultado a conceder la presente licencia y, asimismo, garantizo que dicha producción intelectual no infringe derechos de autor de terceras personas.

La Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" consignará el nombre del y/o los autor(es) de la producción intelectual, y no le hará ninguna modificación más que la permitida en la licencia.

Autorizo su publicación (marque con una X)

- Sí, autorizo que se deposite inmediatamente.
- Sí, autorizo que se deposite a partir de la fecha (d/m/a): _____
- No autorizo.

b) Licencia CREATIVE COMMONS 4.0 INTERNACIONAL:

Si usted concede una licencia CREATIVE COMMONS sobre su producción intelectual, mantiene la titularidad de los derechos de autor de esta y, a la vez, permite que otras personas puedan reproducirla, comunicarla al público y distribuir ejemplares de esta, bajo las condiciones siguientes:

¿Quiere permitir usos comerciales de su producción intelectual?

Sí: significa que usted permite la reproducción, distribución y comunicación pública de la producción intelectual incluso con fines comerciales.

No: significa que usted permite la reproducción, y comunicación pública de la producción intelectual, pero sin fines comerciales.

- Sí autorizo
- No autorizo



Jurisdicción de su Licencia

Todas las licencias CREATIVE COMMONS son de ámbito mundial, sin embargo, usted puede elegir entre la opción "internacional" o una adaptada a su jurisdicción, como para el caso peruano.

La opción "internacional" emplea el lenguaje y la terminología de los tratados internacionales; en cambio, la adaptada a su jurisdicción, recoge las particularidades de la legislación peruana.

En consecuencia, **la opción "internacional" goza de una mayor eficacia a nivel mundial, gracias a que tiene jurisdicción neutral.** Mientras que la opción adaptada a la jurisdicción del Perú goza de una mayor eficacia ante los tribunales peruanos.

- Internacional
- Nacional

Línea de investigación: _____

Myulicita

Firma de Autor



huella digital

de julio del 2024

Fecha