



FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración y Servicios Turísticos

“EL TURISMO GASTRONÓMICO Y EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN LA REGIÓN LIMA 2024”

Tesis para optar al título profesional de:

Licenciada en Administración y Servicios Turísticos

Autores:

Yahaira Nayeli Huaman Vargas
Angelica Milagros Moreno Vasquez

Asesor:

Dra. Monica Denise Zegarra Alva
Código ORCID 0000-0002-1069-753X

Lima - Perú

2025

JURADO EVALUADOR

Jurado 1 Presidente(a)	JUANA GRACIELA PALMA VALLEJO
	Nombre y Apellidos

Jurado 2	VICTORIA DEL ROSARIO KANO NOLASCO
	Nombre y Apellidos

Jurado 3	MONICA DENISE ZEGARRA ALVA
	Nombre y Apellidos

Informe de Similitud



Página 2 of 61 - Descripción general de integridad

Identificador de la entrega (trnoid): 1:5280335739

15% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...




Filtrado desde el informe

- ▶ Bibliografía
- ▶ Texto citado

Exclusiones

- ▶ N.º de fuente excluida
- ▶ N.º de coincidencias excluidas

Fuentes principales

- 15%  Fuentes de Internet
- 0%  Publicaciones
- 5%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

Dedicatoria

Dedicamos este trabajo de investigación con profundo agradecimiento a nuestros padres, quienes, con su fe en nosotras, nos enseñaron a superar obstáculos y nos brindaron apoyo incondicional a lo largo de los años.

A nuestras amistades, que compartieron con nosotras momentos memorables, conocimientos y experiencias que enriquecieron nuestro crecimiento durante la carrera. A Dios, nuestra guía y fortaleza, quien nos impulsó a seguir adelante en nuestros propósitos.

Con amor y gratitud, celebramos la amistad que nos unió como compañeras y amigas de vida, motivándonos mutuamente a alcanzar nuestras metas y superar desafíos juntas.

Agradecimiento

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a la Universidad Privada del Norte por proporcionarnos las herramientas y conocimientos necesarios para desarrollar nuestras habilidades y enfrentar los desafíos de nuestra vida laboral.

También extendemos nuestra gratitud a nuestra asesora Dra. Mónica Zegarra, cuya guía y apoyo fueron fundamentales en la elaboración de este trabajo de investigación.

Asimismo, agradecemos profundamente a la MBA. María Inés Flores Bazán, Sabrina Cordero y a todos los docentes que contribuyeron con sus conocimientos y valiosos consejos a lo largo de nuestra carrera.

Tabla de contenidos

JURADO EVALUADOR.....	2
Informe de Similitud.....	3
Dedicatoria.....	4
Agradecimiento.....	5
Índice de tablas	7
Índice de Figuras.....	8
Resumen	9
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....	10
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA	21
CAPÍTULO III: RESULTADOS	26
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	40
REFERENCIAS	48
ANEXOS	51

Índice de tablas

Tabla 1	Análisis de fiabilidad de Cronbach.....	23
Tabla 2	V1_ Turismo gastronómico	26
Tabla 3	D1 – Aspectos culturales	27
Tabla 4	D2 – Planta turística	28
Tabla 5	D3 – Comportamientos del consumidor.....	29
Tabla 6	V2 – Desarrollo sostenible	30
Tabla 7	D1 – Económica	31
Tabla 8	D2 – Dimensión social	32
Tabla 9	D3 – Dimensión ambiental	33
Tabla 10	Estadísticos de normalidad	34
Tabla 11	Prueba de hipótesis: Relación entre $v2 - v2$	34
Tabla 12	Prueba de correlación turismo gastronómico y la dimensión económica del desarrollo sostenible	36
Tabla 13	Prueba de correlación turismo gastronómico y la dimensión social	37
Tabla 14	Prueba de correlación turismo gastronómico y la dimensión ambiental	38

Índice de Figuras

Figura 1 Turismo gastronómico	26
Figura 2 Aspectos culturales	27
Figura 3 Planta turística.....	28
Figura 4 Comportamiento del consumidor.....	29
Figura 5 Variable desarrollo sostenible.....	30
Figura 6 Dimensión económica.....	31
Figura 7 Dimensión social.....	32
Figura 8 Dimensión ambiental	33

Resumen

El turismo gastronómico hoy en día en el Perú, impulsa la conservación de tradiciones culinarias y a su vez fundamental para el desarrollo local, generando empleo y bienestar. Así mismo, fomenta prácticas sostenibles que protegen el medio ambiente y fortalecen la identidad cultural. Es por ello que este estudio se realiza con la finalidad de identificar la relación entre el turismo gastronómico y desarrollo sostenible. La metodología aplicada fue de tipo básico, de enfoque cuantitativo, respecto al nivel y alcance fue el descriptivo correlacional, y corte transversal. Para recabar información se empleó un cuestionario en escala de Likert que se aplicó una encuesta a 383 participantes. Se concluyó que hay relación positiva, directa y moderada entre el turismo gastronómico y el desarrollo sostenible (0,457); de igual forma el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo económico (0,458), con el desarrollo social (0,402) y con el desarrollo ambiental (0,295). Todas con un valor p estadísticamente significativo.

Palabras clave: Turismo, gastronomía, desarrollo, económico, social, ambiental.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1 Realidad problemática

El turismo gastronómico, enfrenta un reto crucial en su integración al desarrollo sostenible, ya que, a pesar de ser un motor potencial de crecimiento económico y cultural, presenta carencias en la gestión responsable de recursos, la sostenibilidad ambiental y la inclusión social. Frente a ello, hoy en día los destinos y empresas turísticas están integrando elementos que les ayuden al crecimiento y desarrollo con base en la sostenibilidad. (Dinamiza, 2024)

En este contexto, el estudio se propone analizar las practicas actuales en el sector y cómo mediante su desarrollo se logran las metas del Desarrollo Sostenible (ODS), de forma específica con el octavo objetivo propiciando el trabajo decente y crecimiento económico, a su vez con el doceavo objetivo referido a la producción y consumo responsables y de igual forma con el onceavo objetivo que busca con lograr ciudades y comunidades sostenibles. El estudio busca analizar cada una de las dimensiones de las variables de estudio y con los hallazgos aportar con lineamientos que mejoren las políticas establecidas en pro del turismo que, además de generar ingresos, fomente el respeto por el medio ambiente y la equidad social en el ámbito local. (Campos-Quezada & Castillo-Ortiz, 2024)

En el contexto internacional, el turismo gastronómico ha experimentado un auge sostenido en las últimas décadas, con un crecimiento anual promedio de 7,9% en los ingresos por turismo gastronómico, de acuerdo la Organización Mundial del Turismo (UNWTO, 2020). Este fenómeno ha generado, sin embargo, impactos negativos en muchas regiones, tales como la sobreexplotación de recursos naturales y la exclusión de comunidades locales en los beneficios económicos generados. De acuerdo con el informe

de la OMT de 2020, el 30% del turismo internacional está relacionado con actividades gastronómicas, pero, a menudo, no se consideran sus implicancias para la sostenibilidad ambiental ni para la equidad social. En este sentido, el estudio busca analizar las implicaciones de este modelo en el caso específico de la Región Lima y cómo se puede adaptar para promover un turismo gastronómico sostenible que respete los ODS internacionales.

En el ámbito nacional, el Perú ha sido reconocido mundialmente como un destino turístico gastronómico de primer orden, destacándose en rankings internacionales como el de los World Travel Awards, donde ha sido elegido como "Mejor Destino Culinario del Mundo". Desde 2012 hasta 2019, Perú se destacó como el destino culinario líder a nivel mundial, con la excepción de 2020, cuando Italia obtuvo el reconocimiento. Sin embargo, desde 2021, Perú ha retomado el liderazgo en esta categoría, superando a otros países como Italia, México y Argentina. Sin embargo, el sector enfrenta grandes retos para potenciar la sostenibilidad y distribución equitativa de los beneficios. (Guerrero, 2023)

Según datos del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), el primer semestre del presente año, ingresaron al país 1 600 000 turistas, demostrando un crecimiento del 47 %, lo que equivale a una sumatoria de 501 830 turistas en relación al semestre anterior del 2023. Este hecho originó mayores divisas, calculadas en un monto de US\$ 1 065 millones. No obstante, gran parte de este sector se concentra en áreas específicas de la región Lima, lo que limita su potencial para contribuir de manera sostenible al desarrollo económico y social de toda la comunidad. (La Cámara, 2024)

Mediante esta pesquisa se busca explorar cómo el turismo gastronómico en la región Lima, puede avanzar hacia una práctica más sostenible y equitativa. Al respecto

se resalta que, en Lima, el turismo gastronómico ha sido un motor clave en la reactivación económica, donde la oferta gastronómica de calidad ha atraído tanto a turistas nacionales como internacionales. Según la Cámara de Comercio de Lima (CCL), en 2023 el turismo en la capital representó cerca del 4,5% del empleo total de la región, con un crecimiento destacable en el sector gastronómico. Cabe precisar que, la veloz expansión del turismo gastronómico en la ciudad ha evidenciado problemas de sostenibilidad, tales como la gestión inadecuada de desechos orgánicos y la falta de integración de las comunidades locales en las dinámicas económicas generadas por el sector.

García y Honorio (2024) realizaron un estudio en Iquitos para evaluar cómo el turismo gastronómico impacta en el desarrollo sostenible. Utilizando un enfoque cuantitativo y un diseño transversal, encuestaron a 18 restaurantes seleccionados de una población total de 90. Los resultados reflejaron un crecimiento notable en el sector gastronómico, con la generación de empleo y el uso de estrategias de marketing enfocadas en atraer clientes. Además, concluyeron que las prácticas sostenibles son fundamentales para que los restaurantes contribuyan al desarrollo económico y social, promoviendo un equilibrio ambiental y un beneficio para la comunidad.

Andaluz y Valle (2023) investigaron el papel que ejerce la actividad gastronómica en el desarrollo económico sostenible. A partir de 400 encuestas aplicadas a ciudadanos que visitaron Colombia y Perú, analizaron la relación entre turismo gastronómico y desarrollo sostenible mediante correlaciones estadísticas. Encontraron que ambas variables están vinculadas positivamente, reflejando impactos favorables en la economía local, generación de empleo y apoyo al sector agrícola. Sin embargo, señalaron que aún existen limitaciones en las políticas públicas para maximizar estos beneficios, dejando espacio para mejorar la distribución equitativa de sus ventajas.

Cueto (2022) estudió la percepción de estudiantes de gastronomía en Lima sobre la sostenibilidad en su campo, con el fin de proponer innovaciones en estrategias de marketing gastronómico. A través de un cuestionario aplicado a 267 alumnos y analizado estadísticamente, encontró que las estrategias enfocadas en la sostenibilidad tienen un impacto significativo, contribuyendo a la conservación ambiental y fomentando prácticas responsables desde la producción agrícola hasta el consumo final, lo cual favorece la biodiversidad y el desarrollo sostenible en el sector.

Vásquez et al. (2025) abordaron el turismo gastronómico como una herramienta para el desarrollo sostenible, destacando tanto sus beneficios como los retos existentes. Utilizando un enfoque cualitativo y análisis documental, identificaron que la falta de políticas públicas integrales y la limitada participación comunitaria dificultan su pleno aprovechamiento. No obstante, resaltaron que este tipo de turismo puede generar un equilibrio entre satisfacción turística, conservación ambiental, desarrollo económico y preservación cultural, mediante iniciativas como rutas gastronómicas y prácticas innovadoras.

Silva (2024) exploró la contribución de la gastronomía al desarrollo turístico en el distrito de Santa María. Mediante un estudio cuantitativo con encuestas a 30 trabajadores de restaurantes locales, encontró una percepción variada sobre la calidad gastronómica y el desarrollo turístico, pero destacó una fuerte correlación positiva entre ambas variables. Esto evidencia que un mejor desempeño gastronómico puede impulsar el turismo, con un impacto significativo en la economía local y el desarrollo del distrito.

Finalmente, un estudio realizado por Guerrero y Jarrín (2025) en la parroquia San Juan, Riobamba, evaluó la relación entre turismo gastronómico y desarrollo comunitario.

Con un enfoque cuantitativo y diseño no experimental, se encuestó a turistas y líderes comunitarios locales. Los resultados mostraron una correlación positiva, aunque muy débil, y se rechazó la hipótesis que planteaba una relación significativa entre ambas variables. Esto sugiere que, en este caso particular, el turismo gastronómico no tiene un impacto relevante en el desarrollo comunitario.

Turismo gastronómico: Definiciones

Es preciso definir lo que es el **turismo gastronómico**, y resaltando lo señalado por Campos-Quezada y Castillo Ortiz, (2024) lo conceptualizan como un medio que destaca la expresión cultural, la biodiversidad local y la interacción entre la naturaleza y las culturas locales, siendo la comida una expresión fundamental para las nuevas formas de economía que parte de la experiencia.

El turismo gastronómico es una modalidad de turismo, que implica la actividad gastronómica, es decir, la comida y las bebidas de una región o país, se convierten en el principal atractivo para los viajeros. Esta actividad no solo se enfoca en la degustación de platos típicos, además de ello abarca la participación en experiencias culinarias, entre ellas el enseñar a cocinarlos, visitas a mercados locales, festivales gastronómicos, y el descubrimiento de las tradiciones culinarias de un destino. (Torres et al, 2018)

Es importante también definir al turismo gastronómico sostenible, que se refiere a la práctica de promover experiencias culinarias que respeten el medio ambiente, apoyen la economía local y fomenten la preservación de las tradiciones culturales. Según Echevierri-Rubio (2022), este tipo de turismo busca integrar la sostenibilidad en todos sus procesos, desde la producción de alimentos hasta la interacción del turista con las comunidades locales, asegurando un impacto positivo a largo plazo tanto para los destinos como para los viajeros.

Teorías del turismo gastronómico

Respecto a las bases teóricas se describen las teorías que sostienen el turismo gastronómico, estas teorías exploran la relación entre la comida, la cultura y el viaje. La primera, es la teoría del turismo experiencial, propuesta por Pine y Gilmore, quienes destacan cómo los viajeros buscan experiencias sensoriales y auténticas, y la gastronomía es una parte esencial de esta vivencia, (Mehmetoglu & Engen, 2011).

Así mismo, se resalta la teoría del capital cultural de Bourdieu, que se adapta al turismo gastronómico para explicar cómo los turistas valoran y buscan el consumo de productos culinarios que les permitan acceder a capital cultural, simbolizando distinción social. (Bourdieu, 2011)

Además, estudios más recientes como los de (Hernández-Mogollón et al., 2015) refuerzan la idea de que el turismo gastronómico no solo responde a una búsqueda de satisfacción personal, sino también a un deseo de conectar con la identidad local y el patrimonio cultural a través de la comida.

Otros como (Morón-Corujeira & Fusté-Forné, 2021) analizan cómo la gastronomía se ha convertido en un atractivo turístico clave para destinos que buscan diferenciarse, siendo una forma de "turismo de consumo consciente" donde los turistas buscan no solo sabores, sino un aprendizaje en torno a las tradiciones locales.

Dimensiones del turismo gastronómico

Aspectos Culturales: se refieren a la interrelación entre la comida y la identidad cultural de un destino, siendo la gastronomía un medio crucial para que los turistas accedan y comprendan los valores, tradiciones y prácticas locales (Otálvaro et al., 2022). Así mismo señala que la comida no solo actúa como un producto turístico, sino como un

transmisor de significado cultural, reflejando las costumbres y creencias de una comunidad.

De igual manera, UNWTO (2020) enfatiza que el turismo gastronómico ofrece una forma tangible de acercar al visitante a la historia y las costumbres autóctonas, promoviendo la preservación del patrimonio intangible asociado a la gastronomía. Esta dimensión también subraya la autenticidad como un factor esencial para los turistas que buscan experiencias genuinas, posicionando la gastronomía como un puente para la educación intercultural y la valorización de la diversidad cultural.

La planta turística: en el contexto del turismo gastronómico hace referencia a los recursos y servicios específicos que facilitan la experiencia culinaria del visitante, incluyendo restaurantes, mercados, festivales gastronómicos, y tours culinarios (Okumus, 2004). *Richards (2002)* sostiene que las infraestructuras turísticas dedicadas a la gastronomía son fundamentales para el desarrollo de este segmento, ya que influyen directamente en la calidad de la experiencia del turista y en la competitividad del destino. La planta turística también abarca la profesionalización de los servicios, tales como la formación del personal en torno a la gastronomía local y su capacidad para educar al turista (Saxena et al., 2007). Asimismo, *Cohen & Avieli (2004)* destacan que la integración de la gastronomía dentro de la planta turística fomenta la diversificación del destino y su atractivo, a través de una oferta variada que resalta la singularidad de la cultura gastronómica local.

Los comportamientos del consumidor: en el turismo gastronómico están determinados por una combinación de factores psicológicos, sociales y culturales que influyen en las decisiones de viaje y en la elección de experiencias gastronómicas (Alonso & O'Neill, 2011). *Sthapit y Coudounaris (2018)* argumentan que el comportamiento de

los turistas gastronómicos no solo responde a la búsqueda de placer hedonista, sino también a un deseo de aprendizaje y de conexión con la autenticidad de la cultura local. Además, *Jolliffe & Neary (2013)* destacan que los consumidores gastronómicos muestran una creciente preferencia por experiencias personalizadas y sostenibles, donde la percepción de calidad y la autenticidad son factores decisivos en sus elecciones. Por otro lado, *López-Guzmán et al. (2011)* afirman que las expectativas del consumidor también están fuertemente influenciadas por las recomendaciones de otros turistas, las tendencias globales de la gastronomía y el acceso a información a través de plataformas digitales, lo que ha transformado significativamente el comportamiento del turista gastronómico.

Desarrollo sostenible

Madroñero-Palacios y Guzmán-Hernández (2018) plantean que el desarrollo sostenible implica un equilibrio entre el crecimiento económico, social y político, manteniéndose en armonía con la naturaleza. Este enfoque propone aprovechar los recursos naturales de manera responsable. La idea central es atender las necesidades del presente sin poner en riesgo las posibilidades de que futuras generaciones puedan hacer lo mismo. Para ello, se requiere un manejo consciente del entorno. No se trata solo de crecimiento, sino de hacerlo con responsabilidad ambiental. Esta visión exige pensar a largo plazo.

De acuerdo con la Comisión Económica para América Latina y el Caribe - CEPAL (2024), se define como, un tipo de desarrollo que satisface todas las necesidades de la sociedad actual en términos técnicos y productivos y que, al mismo tiempo, no compromete la disponibilidad de los mismos recursos naturales para las generaciones futuras.

Dimensiones del desarrollo sostenible

Dimensión económica: se refiere a la capacidad de una sociedad para generar crecimiento económico que sea inclusivo y beneficioso para todas las partes de la población, sin comprometer los recursos para las futuras generaciones. Según Medina (2022), el desarrollo económico sostenible implica una gestión eficiente de los recursos, la creación de empleo digno y la mejora de la productividad, mientras se minimizan los costos ecológicos y sociales. Este enfoque promueve la innovación en sectores clave, como las energías renovables y las tecnologías verdes, que fomentan una economía baja en carbono y resiliente.

Dimensión social: La dimensión social del desarrollo sostenible aboga por la equidad, la inclusión y la mejora de la calidad de vida de todos los individuos, promoviendo sociedades justas y cohesionadas. El desarrollo debe centrarse en el bienestar humano, asegurando el acceso a la educación, la salud y la justicia social, para reducir las desigualdades. Además, la integración de la diversidad y la participación activa de las comunidades son fundamentales para alcanzar un desarrollo que no solo sea inclusivo, sino también respetuoso con los derechos humanos. El enfoque social de la sostenibilidad también promueve el fortalecimiento de la identidad cultural y el empoderamiento de los grupos más vulnerables, buscando la integración social como base para una estabilidad a largo plazo (Stiglitz, 2019)

Dimensión ambiental: La dimensión ambiental del desarrollo sostenible se enfoca en la conservación de los recursos naturales y la reducción de los impactos negativos sobre los ecosistemas, promoviendo prácticas que aseguren la salud del planeta a largo plazo. Rockström et al. (2009) argumentan que es crucial respetar los límites

planetarios, como el uso del agua, la biodiversidad y el cambio climático, para garantizar que las actividades humanas no excedan la capacidad de la Tierra para regenerarse.

La sostenibilidad ambiental también involucra la transición hacia una economía circular y la adopción de tecnologías limpias, que minimicen la huella ecológica y promuevan el uso responsable de los recursos naturales. Según la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático, solo mediante políticas medioambientales estrictas y la cooperación global se podrá mitigar el daño ambiental y alcanzar un futuro sostenible. (O'Donnell , 2021)

1.2 Formulación del problema

General

¿De qué manera el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo sostenible de la región Lima, 2024?

Específicos

¿De qué manera el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo económico de la región Lima, 2024?

¿De qué manera el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo social de la región Lima, 2024?

¿De qué manera el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo ambiental de la región Lima, 2024?

1.3 Objetivos

General

Determinar si el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo sostenible de la región Lima, 2024.

Específicos

Establecer si el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo económico de la región Lima, 2024.

Analizar la relación entre el turismo gastronómico con el desarrollo social del de la región Lima, 2024.

Identificar si el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo ambiental de la región Lima, 2024.

1.4 Hipótesis

General

Hg: El turismo gastronómico se relaciona significativamente con el desarrollo sostenible de la región Lima, 2024.

Específicas

HE1: El turismo gastronómico se relaciona significativamente con el desarrollo económico de la región Lima, 2024

HE2: El turismo gastronómico se relaciona significativamente con el desarrollo social de la región Lima, 2024.

HE3: El turismo gastronómico se relaciona significativamente con el desarrollo ambiental de la región Lima, 2024.

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

Tipo de Investigación:

Básica: el estudio busca resolver identificar problemas y características relacionados con el impacto del turismo gastronómico en el desarrollo sostenible de la región Lima, 2024. Su objetivo es generar conocimiento sobre gustos, preferencias y percepciones de los turistas que contribuyan a la toma de decisiones políticas, económicas y sociales en torno a la promoción de este tipo de turismo.

Enfoque:

Cuantitativo: Dado que se utilizarán encuestas como instrumento principal, la investigación estará orientada a recolectar datos numéricos que permitan realizar un análisis estadístico y obtener resultados generalizables sobre la relación entre el turismo gastronómico y el desarrollo sostenible en la región Lima.

Diseño de la Investigación:

Descriptivo-correlacional: El diseño es descriptivo, ya que se pretende describir el impacto del turismo gastronómico en aspectos del desarrollo sostenible, como el empleo local, la economía y el medio ambiente en la región Lima. También es correlacional, pues se busca identificar la relación entre el turismo gastronómico y las variables de sostenibilidad.

Nivel de Investigación:

Exploratorio y descriptivo: La investigación tiene un componente exploratorio, ya que busca conocer en profundidad un fenómeno poco investigado en la región, como la vinculación entre el turismo gastronómico y el desarrollo sostenible. Además, es

descriptivo porque se pretende analizar cómo el turismo gastronómico influye en las variables sociales, económicas y medioambientales.

Población y Muestra:

Población: el estudio se desarrolla con una población constituida por la totalidad de los actores implicados en el turismo gastronómico y desarrollo sostenible en la región Lima. En este caso, se especifica una población de 88,453 habitantes.

Determinación de la muestra:

El cálculo de la muestra se realizó con la fórmula:

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

Donde:

- ✓ n es el tamaño de la muestra.
- ✓ N es el tamaño de la población (88,453).
- ✓ Z es el valor de la confianza (1.96 para un intervalo de confianza del 95%).
- ✓ p es la proporción estimada (usualmente 0.5 si no se tiene estimación previa).
- ✓ E es el margen de error (0.05 para un 5%).
- ✓ Sustituyendo en la fórmula:

$$n = \frac{88,453 \cdot (1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot (1 - 0.5)}{(0.05)^2 \cdot (88,453 - 1) + (1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot (1 - 0.5)}$$

Procederemos con el cálculo.

Muestra : 383

Se identificó y seleccionó la muestra representativa según el tamaño calculado (88,453 personas, con una muestra estimada de 384 participantes), cuyo muestreo fue mediante la aplicación de muestreo aleatorio simple o estratificado.

Proceso de recolección de datos

Se inició con la selección del Instrumento mediante una encuesta estructurada con la inclusión de preguntas clave sobre los impactos del turismo gastronómico en la sostenibilidad. Posteriormente se realizará la revisión y validación del instrumento por expertos. Así mismo para la confiabilidad se realizó la prueba alfa de Cronbach.

Para ello se aplicó al 12% de la muestra la prueba piloto para la confiabilidad

Tabla 1

Análisis de fiabilidad de Cronbach

Variable	Alfa de Cronbach	Nº de elementos
Turismo gastronómico	0.974	32
Desarrollo sostenible	0.957	32
Dimensiones	Alfa de Cronbach	Nº de elementos
Aspectos culturales	0.945	10
Planta turística	0.905	10
Comportamientos del consumidos	0.944	12
Desarrollo económico	0.908	12
Desarrollo social	0.908	12
Desarrollo ambiental	0.871	8

Las encuestas serán administradas a los participantes seleccionados, de manera presencial o en línea, según el contexto y la accesibilidad de los encuestados. Se proporcionará una introducción clara sobre el propósito del estudio y la confidencialidad de las respuestas. Para este estudio se realizó el cuestionario a través de Google Forms, que permitió recabar la información de los encuestados.

Ficha técnica del instrumento:**Variable** : Turismo gastronómico**Autores** : Huamán Vargas, Yahaira y Vasquez Moreno Angelica**Ítems** : 32**Dimensiones** : 3**Escala** : Lickert**Valores** : Totalmente en desacuerdo (1), en desacuerdo (2), neutral (3), de acuerdo (4) y totalmente de acuerdo (5)**Tiempo de aplicación:** 20 minutos**Procedimiento de Análisis de Datos****Revisión y Codificación de los Datos:**

Una vez recolectadas las encuestas, los datos serán verificados y codificados para su análisis. Se comprobará la consistencia y la validez de las respuestas, eliminando cualquier dato incompleto o erróneo.

Análisis Cuantitativo:

Los datos serán procesados utilizando software estadístico (por ejemplo, SPSS o Excel) para realizar análisis descriptivos para frecuencias y porcentajes, y las pruebas

correlacionales, se llevarán a cabo pruebas de correlación (como el coeficiente de Pearson) para evaluar la relación entre el turismo gastronómico y las variables de sostenibilidad.

Consideraciones Éticas:

En cuanto a las **consideraciones éticas**, se seguirán los siguientes principios:

Consentimiento Informado: Antes de la aplicación de las encuestas, se informará a los participantes sobre el propósito del estudio, su participación voluntaria y el uso de los datos para fines de investigación. Se les pedirá su consentimiento informado por escrito.

Confidencialidad: la información personal recolectada se mantendrá en absoluto confidencialidad. La encuesta es anónima y las respuestas se presentarán de manera agregada, sin identificar a los participantes individualmente.

Equidad y Transparencia: Se asegurará que todos los participantes tengan las mismas oportunidades de ser seleccionados y de expresar sus opiniones, evitando cualquier tipo de discriminación.

Protección de Datos: Se cumplirá con las normativas de protección de datos vigentes la información que se recabó fue estrictamente asegurada, de tal forma que su uso fue exclusivamente para efectos de este estudio.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

Resultados descriptivos

Los hallazgos de esta investigación demuestran que las variables de estudio en cuanto a la percepción de los encuestados se presentan de la siguiente manera.

Turismo gastronómico

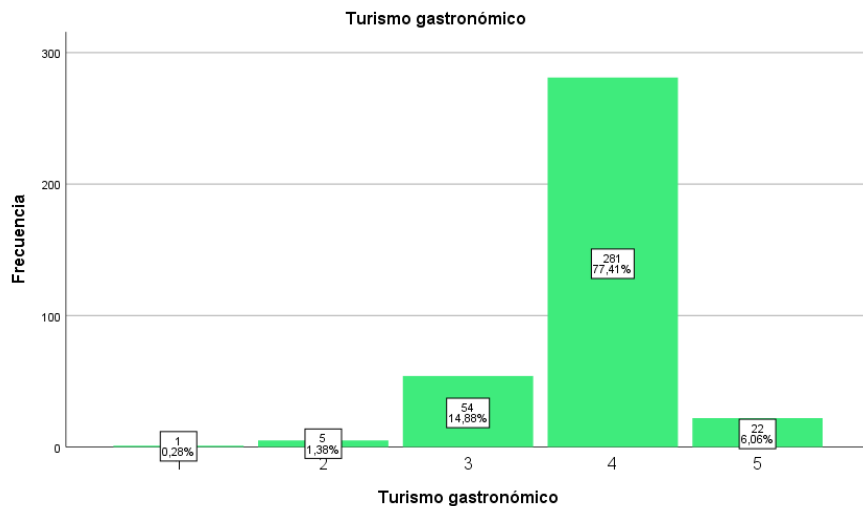
Tabla 2

VI_ Turismo gastronómico

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente en desacuerdo	1	,3
	En desacuerdo	5	1,4
	Neutral	54	14,9
	De acuerdo	281	77,4
	Totalmente de acuerdo	22	6,1
	Total	363	100,0

Figura 1

Turismo gastronómico



Nota. La tabla y figura reflejan las percepciones de 363 participantes sobre el turismo gastronómico en Perú. La mayoría significativa, el 77.4%, está de acuerdo con aspectos positivos relacionados a esta variable, mientras que un 6.1% manifiesta estar totalmente

de acuerdo, evidenciando una valoración favorable del turismo gastronómico en el país. Solo un pequeño porcentaje se muestra en desacuerdo (1.7% en total) y el 14.9% mantiene una posición neutral. Estos resultados sugieren que el turismo gastronómico es ampliamente reconocido y valorado entre los encuestados, destacándose como un factor importante dentro del contexto peruano.

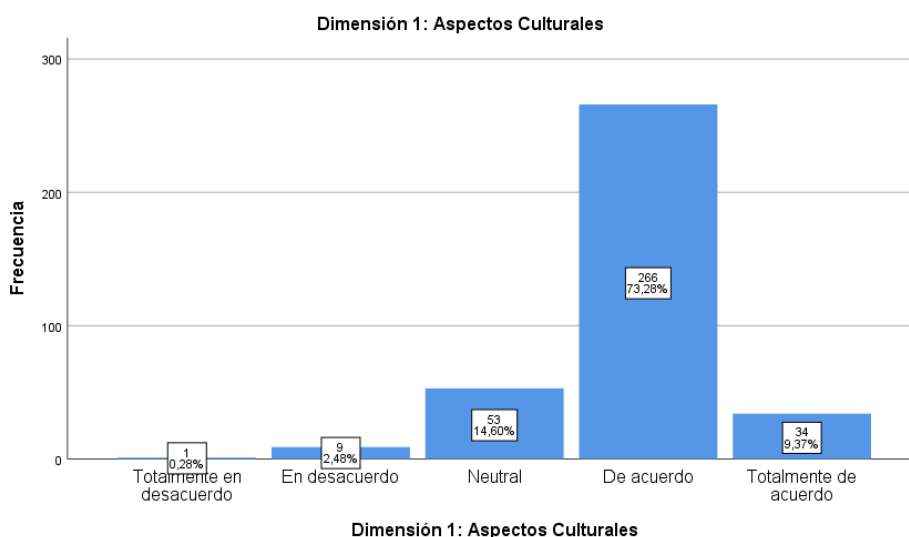
Tabla 3

D1 – Aspectos culturales

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente en desacuerdo	1	,3
	En desacuerdo	9	2,5
	Neutral	53	14,6
	De acuerdo	266	73,3
	Totalmente de acuerdo	34	9,4
Total		363	100,0

Figura 2

Aspectos culturales



Nota. En relación con los aspectos culturales del turismo gastronómico en Perú, el 73.3% de los 363 participantes está de acuerdo y un 9.4% totalmente de acuerdo con la importancia de esta dimensión. Solo un pequeño porcentaje expresa desacuerdo (2.8% en

total) y un 14.6% se mantiene neutral. Estos resultados indican que la mayoría reconoce y valora significativamente el papel de los aspectos culturales dentro del turismo gastronómico, reafirmando su relevancia para la identidad y atractivo turístico del país.

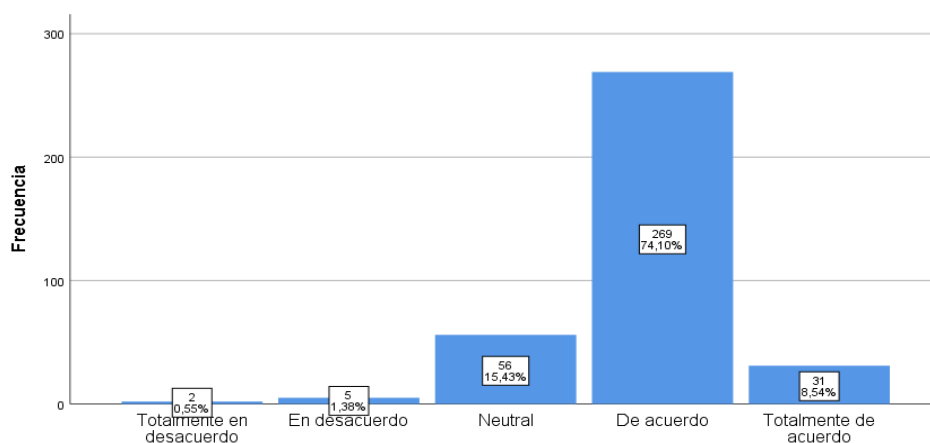
Tabla 4

D2 – Planta turística

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente en desacuerdo	2	,6
	En desacuerdo	5	1,4
	Neutral	56	15,4
	De acuerdo	269	74,1
	Totalmente de acuerdo	31	8,5
	Total	363	100,0

Figura 3

Planta turística



En cuanto a la dimensión de la plata turística dentro del turismo gastronómico en Perú, el 74.1% de los 363 participantes está de acuerdo y un 8.5% totalmente de acuerdo con su relevancia. Un 15.4% mantiene una postura neutral, mientras que solo un pequeño porcentaje (2%) expresa desacuerdo o total desacuerdo. Estos resultados reflejan que la mayoría valora positivamente la dimensión económica o financiera del turismo gastronómico, reconociendo su importancia como motor para el desarrollo turístico y económico del país.

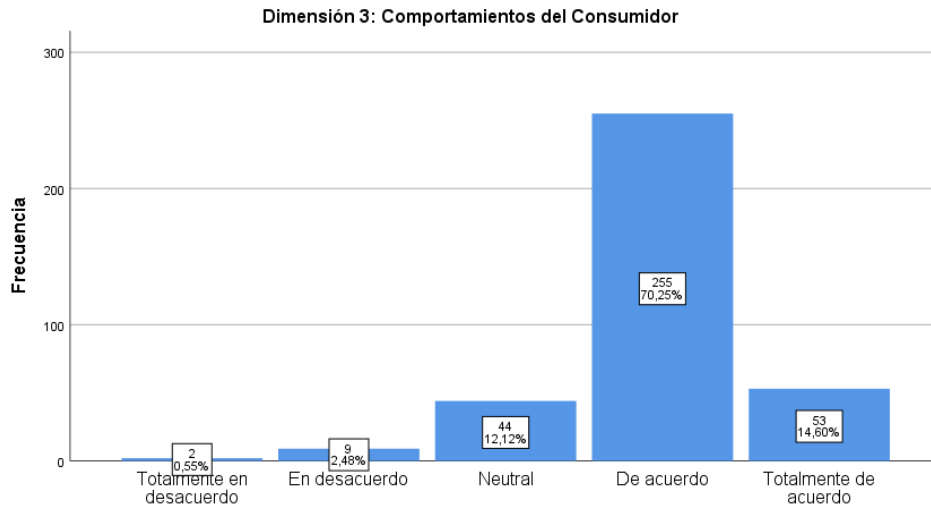
Tabla 5

D3 – Comportamientos del consumidor

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente en desacuerdo	2	,6
	En desacuerdo	9	2,5
	Neutral	44	12,1
	De acuerdo	255	70,2
	Totalmente de acuerdo	53	14,6
	Total	363	100,0

Figura 4

Comportamiento del consumidor



En la dimensión de comportamientos del consumidor dentro del turismo gastronómico peruano, el 70.2% de los 363 participantes está de acuerdo y un 14.6% totalmente de acuerdo con los aspectos evaluados. Un 12.1% se mantiene neutral, mientras que solo un 3.1% expresa desacuerdo o total desacuerdo. Estos resultados muestran que la mayoría de los encuestados reconocen y valoran positivamente los comportamientos del consumidor como un componente clave del turismo gastronómico, destacando su influencia en el desarrollo y sostenibilidad de esta actividad turística en Perú.

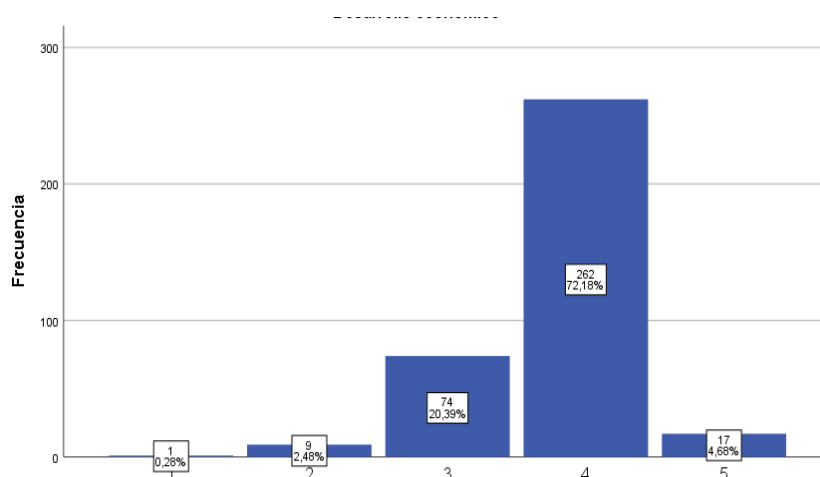
Tabla 6

V2 – Desarrollo sostenible

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente en desacuerdo	1	,3
	En desacuerdo	9	2,5
	Neutral	74	20,4
	De acuerdo	262	72,2
	Totalmente de acuerdo	17	4,7
	Total	363	100,0

Figura 5

Variable desarrollo sostenible



Respecto al desarrollo sostenible, el 72.2% de los 363 participantes está de acuerdo con las afirmaciones relacionadas, mientras que un 4.7% está totalmente de acuerdo, reflejando una valoración positiva y amplia aceptación de este concepto. Un 20.4% mantiene una postura neutral, y solo un pequeño 2.8% se encuentra en desacuerdo o totalmente en desacuerdo. Estos resultados sugieren que la mayoría reconoce la importancia del desarrollo sostenible, mostrando un compromiso favorable hacia prácticas que integren crecimiento económico, cuidado ambiental y bienestar social en Perú.

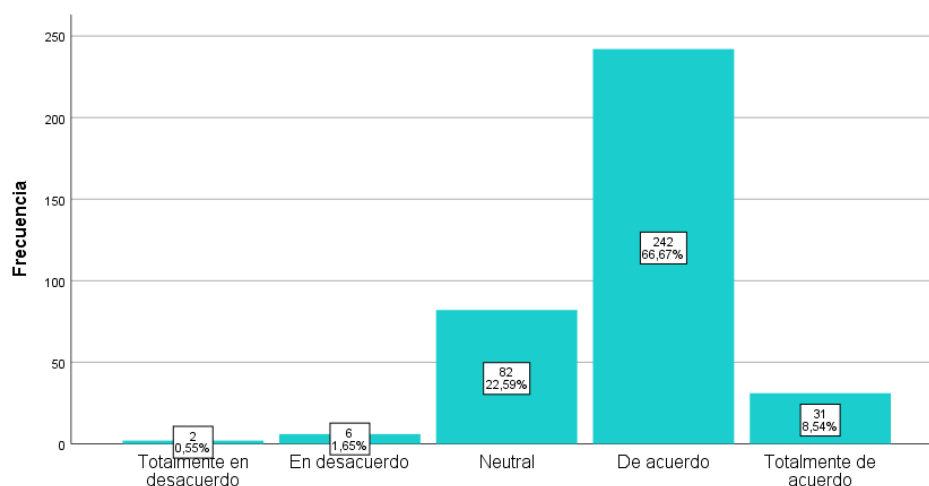
Tabla 7

DI – Económica

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente en desacuerdo	2	,6
	En desacuerdo	6	1,7
	Neutral	82	22,6
	De acuerdo	242	66,7
	Totalmente de acuerdo	31	8,5
	Total	363	100,0

Figura 6

Dimensión económica



En la dimensión económica del desarrollo sostenible, el 66.7% de los 363 participantes está de acuerdo y un 8.5% totalmente de acuerdo con los aspectos evaluados. Un 22.6% mantiene una postura neutral, mientras que solo un 2.3% expresa desacuerdo o total desacuerdo. Estos resultados reflejan que la mayoría valora positivamente la dimensión económica como un componente fundamental para el desarrollo sostenible, reconociendo su papel en la generación de bienestar y crecimiento equilibrado en el contexto peruano.

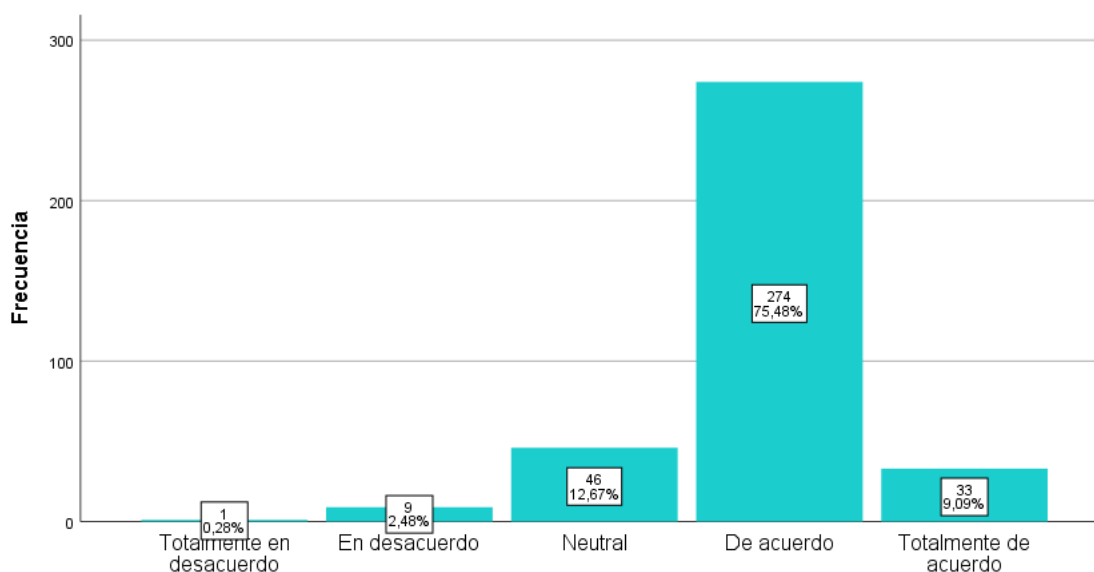
Tabla 8

D2 – Dimensión social

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente en desacuerdo	1	,3
	En desacuerdo	9	2,5
	Neutral	46	12,7
	De acuerdo	274	75,5
	Totalmente de acuerdo	33	9,1
	Total	363	100,0

Figura 7

Dimensión social



En la dimensión social del desarrollo sostenible, el 75.5% de los 363 participantes está de acuerdo y un 9.1% totalmente de acuerdo con los aspectos evaluados. Un 12.7% mantiene una postura neutral, mientras que solo un 2.8% expresa desacuerdo o total desacuerdo. Estos resultados evidencian que la mayoría valora altamente la dimensión social como un pilar fundamental para el desarrollo sostenible, destacando la importancia del bienestar comunitario y la inclusión social en el contexto peruano.

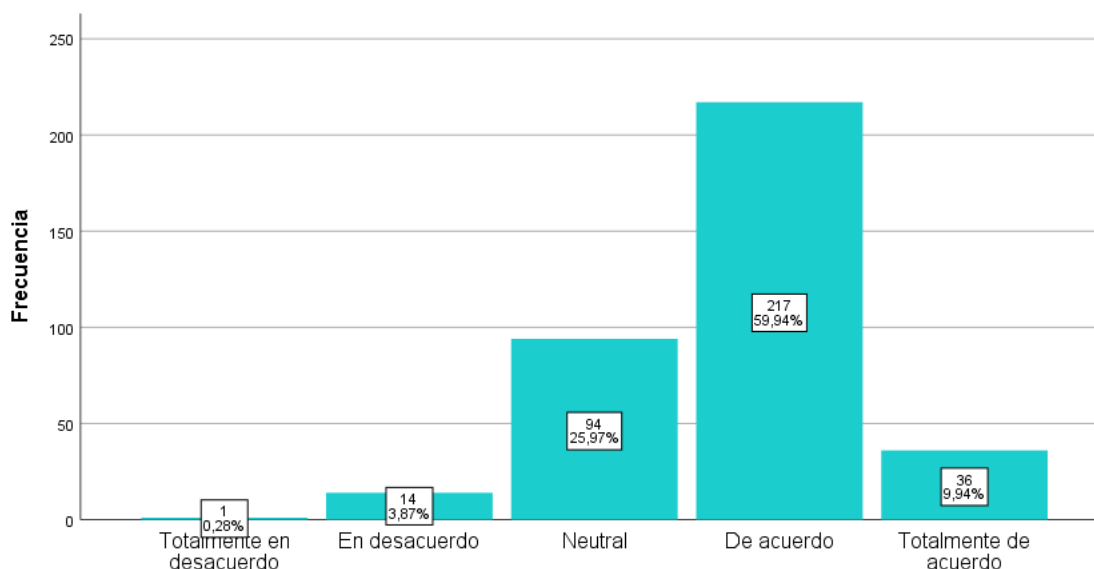
Tabla 9

D3 – Dimensión ambiental

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Totalmente en desacuerdo	1	,3
	En desacuerdo	14	3,9
	Neutral	94	25,9
	De acuerdo	217	59,8
	Totalmente de acuerdo	36	9,9
	Total	362	99,7
Perdidos	Sistema	1	,3
Total		363	100,0

Figura 8

Dimensión ambiental



En la dimensión ambiental, el 59.8% de los 363 participantes está de acuerdo y un 9.9% totalmente de acuerdo con los aspectos evaluados, mientras que un 25.9% se mantiene neutral. Un 4.2% expresa desacuerdo o total desacuerdo. Estos resultados indican que la mayoría reconoce la importancia de la dimensión ambiental como parte esencial del

desarrollo sostenible, aunque existe una proporción considerable de participantes con una postura neutral, lo que sugiere áreas para fortalecer la conciencia ambiental en el país.

Estadísticos de inferencia

Tabla 10

Estadísticos de normalidad

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Turismo gastronómico	,428	363	,000	,639	363	,000
Desarrollo económico	,415	363	,000	,686	363	,000

Nota. De demuestra en la tabla, que los estadísticos de normalidad realizados a las variables turismo y desarrollo no tienen características de normalidad, y el valor p es menor 0.05 ($p = 0.000$) para turismo gastronómico y desarrollo económico. Considerando que la muestra es relativamente grande ($N = 363$), la prueba de Kolmogorov-Smirnov es la más adecuada para evaluar la normalidad en este contexto. Por ello, es apropiado utilizar pruebas no paramétricas, como la correlación de Spearman, para analizar si existe correlación de variables.

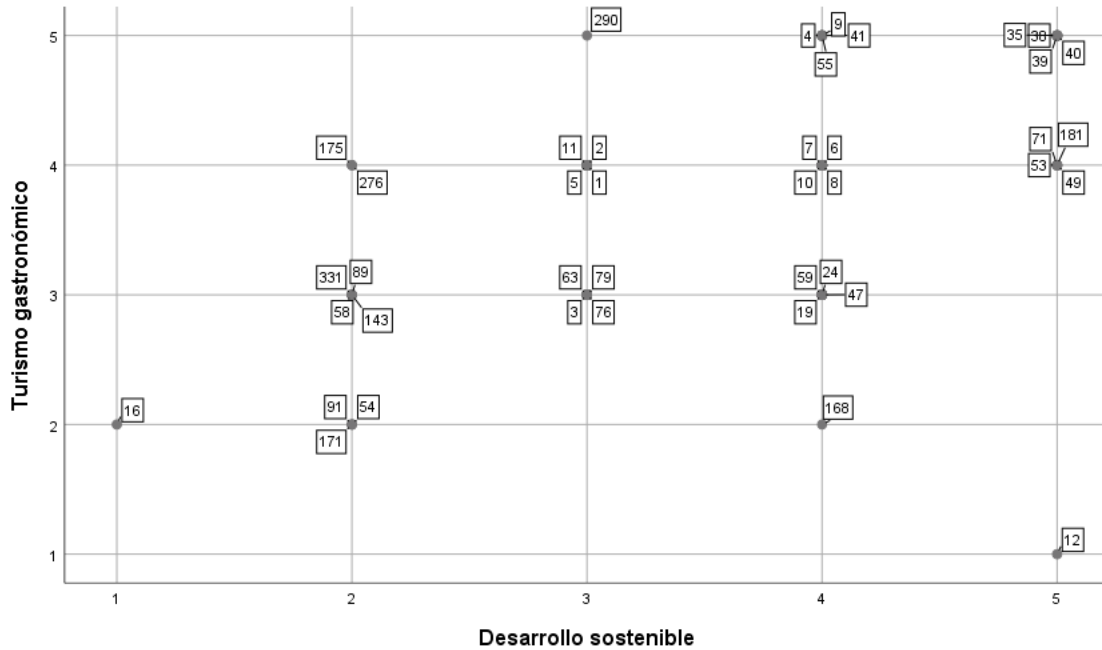
Tabla 11

Prueba de hipótesis: Relación entre $v1 - v2$

			Turismo gastronómico	Desarrollo económico
Rho de Spearman	Turismo gastronómico	Coefficiente de correlación	1,000	,457
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	363	363
	Desarrollo económico	Coefficiente de correlación	,457**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	363	363

Figura 9

Gráficos de dispersión de relación entre variables



La prueba de correlación de Spearman entre turismo gastronómico y desarrollo económico muestra un coeficiente de correlación de 0.457, el cual es positivo y de magnitud moderada. Además, el valor de significancia bilateral es 0.000, menor que el valor p (decisión habitual menor de 0.05), señalando que la correlación observada es estadísticamente significativa. Por lo tanto, se descarta la hipótesis nula de nula correlación y se acepta la hipótesis alterna, concluyendo que existe una relación moderada y significativa entre el turismo gastronómico y el desarrollo económico en la muestra estudiada. Esto sugiere que, en el contexto peruano, a mayores niveles de turismo gastronómico, se asocia un mayor desarrollo económico.

Tabla 12

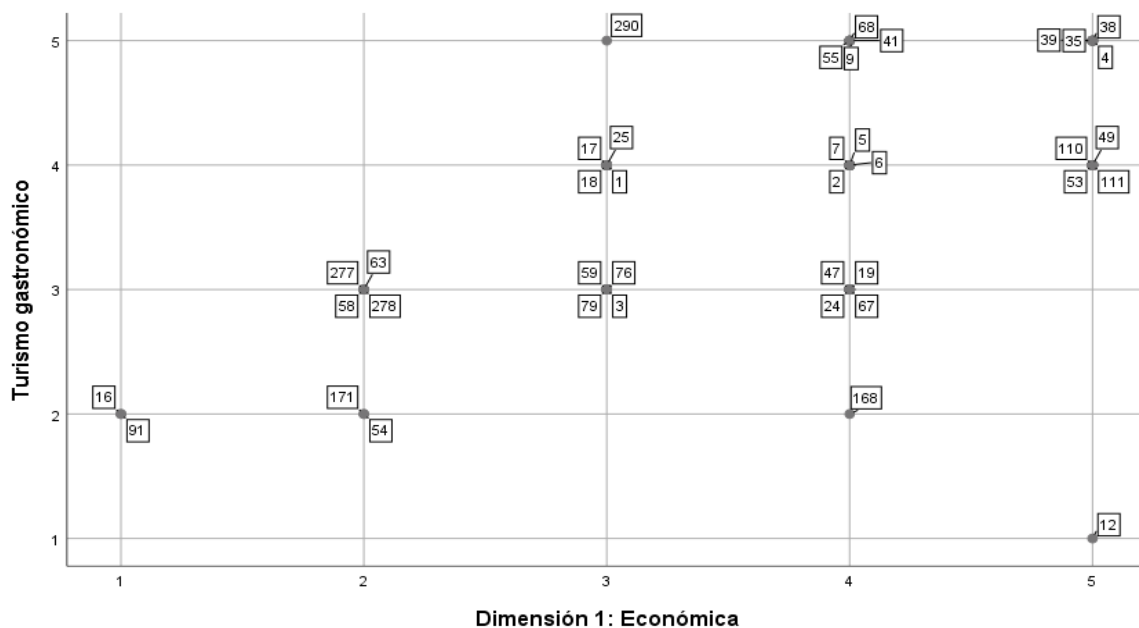
Prueba de correlación turismo gastronómico y la dimensión económica del desarrollo sostenible

			Turismo gastronómico	Dimensión 1: Económica
Rho de Spearman	Turismo gastronómico	Coefficiente de correlación	1,000	,458**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	363	363
	Dimensión 1: Económica	Coefficiente de correlación	,458**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	363	363

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

Figura 10

Gráfico de dispersión de TG y DE



La correlación de Spearman entre turismo gastronómico y la dimensión económica del desarrollo sostenible es 0.458, indicando una relación positiva y moderada entre las variables analizadas, cuyo pvalor es < 0.01 (0,000), demostrando que este resultado es significativo. Por lo tanto, se acepta la hipótesis alterna que plantea que existe correlación,

evidenciando que un mayor desarrollo del turismo gastronómico está asociado con un mejor desempeño económico dentro del marco del desarrollo sostenible en Perú.

Tabla 13

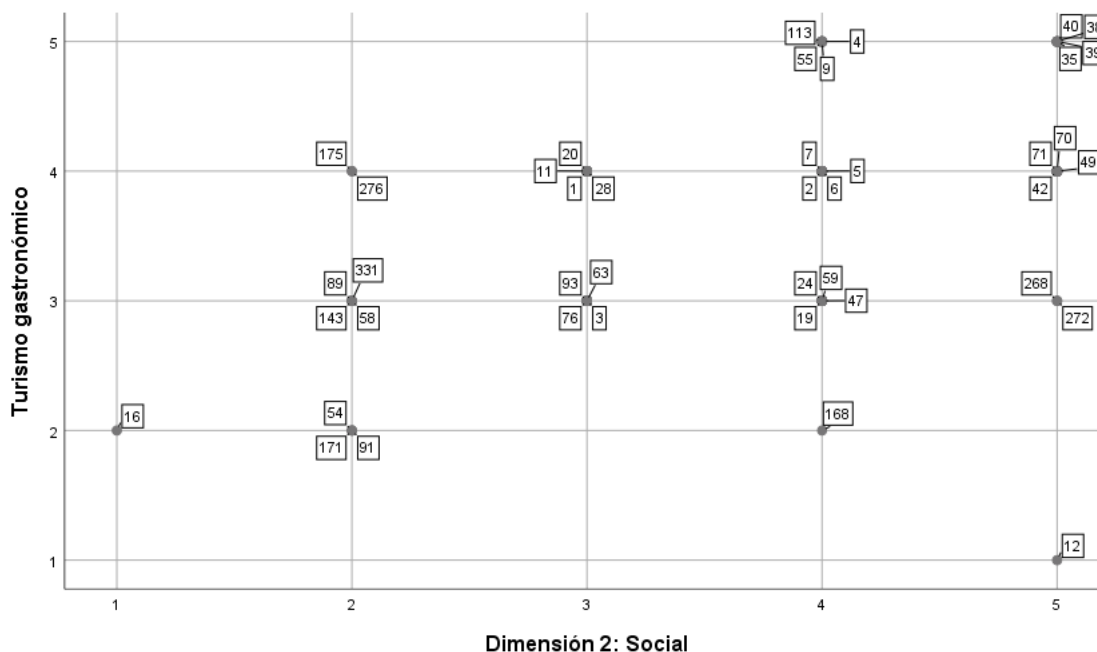
Prueba de correlación turismo gastronómico y la dimensión social

			Turismo gastronómico	Dimensión 2: Social
Rho de Spearman	Turismo gastronómico	Coefficiente de correlación	1,000	,402**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	363	363
	Dimensión 2: Social	Coefficiente de correlación	,402**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	363	363

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

Figura 10

Gráfico de dispersión de TG y DS



La correlación de Spearman entre turismo gastronómico y la dimensión social del desarrollo sostenible es 0.402, señalando una relación positiva de nivel moderado entre el turismo gastronómico y D2 Social, cuyo pvalor es < 0.01 (0,000), demostrando que este resultado es significativo. Por ende, se aprueba la hipótesis alterna al nivel del 1%. y

se concluye que existe una relación significativa entre el turismo gastronómico y la dimensión social del desarrollo sostenible, sugiriendo que el fortalecimiento del turismo gastronómico contribuye favorablemente al bienestar social en el contexto peruano.

Tabla 14

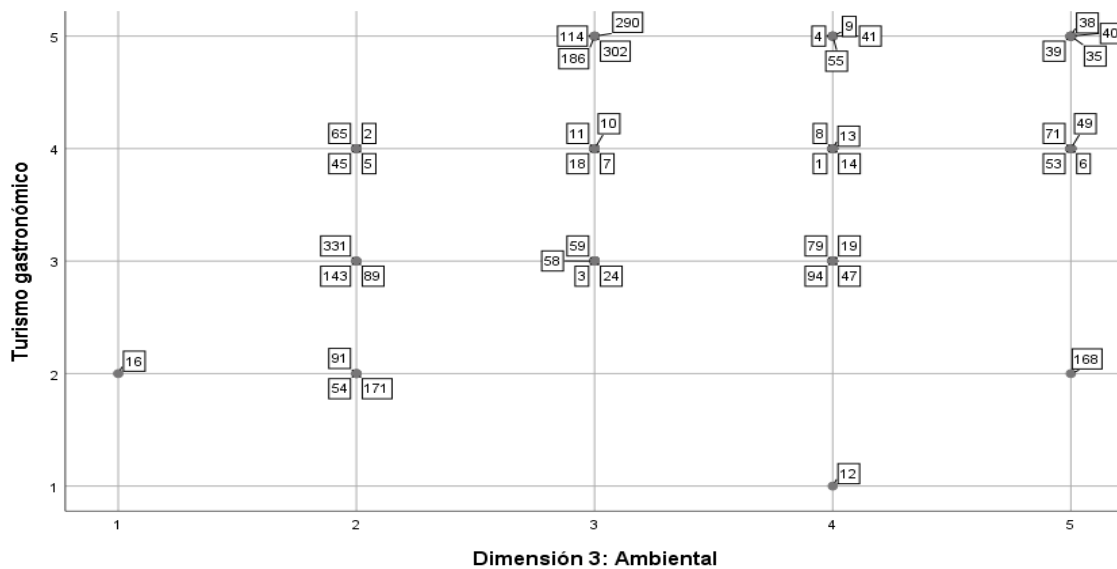
Prueba de correlación turismo gastronómico y la dimensión ambiental

		Turismo gastronómico	Dimensión 3: Ambiental
Rho de Spearman	Turismo gastronómico	Coefficiente de correlación	1,000
		Sig. (bilateral)	,295**
		N	,000
Dimensión 3: Ambiental		Coefficiente de correlación	,295**
		Sig. (bilateral)	1,000
		N	,000
			362
			362

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

Figura 11

Gráfico de dispersión de TG y DA



La correlación de Spearman entre turismo gastronómico y la dimensión ambiental del desarrollo sostenible es 0.295, indicando una relación positiva pero débil entre las variables analizadas, cuyo pvalor es < 0.01 (0,000), demostrando que este resultado es

significativo. Por lo tanto, se acepta la hipótesis alterna y se concluye que existe una relación significativa, aunque más débil, entre el turismo gastronómico y la dimensión ambiental del desarrollo sostenible, sugiriendo que el turismo gastronómico también contribuye al cuidado ambiental, aunque con menor intensidad que en las dimensiones económica y social en el contexto peruano.

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Los hallazgos del presente estudio revelan que el turismo gastronómico posee un impacto significativo y multidimensional sobre el desarrollo sostenible en Lima, aunque con diferencias de intensidad entre las dimensiones económica, social y ambiental. Las correlaciones obtenidas mediante la prueba de Spearman (0.458 para la dimensión económica, 0.402 para la dimensión social y 0.295 para la ambiental, todas con $p < 0.01$) confirman una relación estadísticamente significativa. Estos resultados permiten establecer implicancias teóricas, prácticas y metodológicas relevantes, al tiempo que permiten comparaciones sustantivas con los antecedentes revisados.

Desde una perspectiva teórica, este estudio contribuye a reforzar el enfoque del turismo como motor de desarrollo sostenible, en línea con los planteamientos de Vásquez et al. (2025), quienes señalan que el turismo gastronómico puede generar equilibrios entre el crecimiento económico, la preservación cultural y la sostenibilidad ambiental. A partir de los datos obtenidos, se evidencia que la dimensión económica es la más consolidada, lo cual coincide con García y Honorio (2024), quienes resaltaron el papel del turismo gastronómico en la generación de empleo y fortalecimiento económico en Iquitos. Sin embargo, mientras su estudio mostró un crecimiento sectorial más homogéneo en una ciudad intermedia, el presente estudio evidencia que, en un entorno metropolitano como Lima, el impacto económico es significativo, pero se encuentra limitado por desigualdades territoriales, concentración del turismo en zonas específicas y barreras estructurales para la participación de actores locales.

Por su parte, la dimensión social muestra una correlación moderada, indicando que la gastronomía turística favorece la identidad cultural y la inclusión social, aunque

con desafíos pendientes en términos de equidad y participación activa. Este resultado encuentra respaldo en los trabajos de Andaluz y Valle (2023), quienes identificaron una contribución positiva del turismo gastronómico en el desarrollo social en Perú y Colombia, aunque también señalaron la necesidad de políticas que garanticen una distribución equitativa de los beneficios. Así, el presente estudio reafirma dicha observación, enfatizando que, en Lima, la heterogeneidad sociocultural y la falta de mecanismos participativos obstaculizan el aprovechamiento pleno de las oportunidades sociales derivadas del turismo gastronómico.

En cuanto a la dimensión ambiental, la correlación obtenida es positiva pero débil. Esta tendencia es coherente con los hallazgos de Cueto (2022), quien, tras analizar percepciones de estudiantes de gastronomía, concluyó que, si bien existe una creciente conciencia sobre la sostenibilidad ambiental, las prácticas efectivas aún son limitadas. En la ciudad de Lima, esta brecha se amplifica por factores como la presión urbana, la falta de infraestructura verde y la escasa regulación ambiental en el sector gastronómico. Esta realidad contrasta con casos como el de Riobamba (Guerrero y Jarrín, 2025), donde la escala territorial más reducida permite una relación social más directa, aunque el impacto económico del turismo gastronómico allí fue débil, con una correlación inferior y sin significación en algunas dimensiones.

Las implicancias prácticas de estos hallazgos son diversas. En primer lugar, se identifica la urgencia de diseñar e implementar políticas públicas integradoras que aborden simultáneamente las dimensiones económica, social y ambiental del desarrollo sostenible a través del turismo gastronómico. La experiencia de ciudades como Iquitos, documentada por García y Honorio (2024), puede servir como modelo de referencia para construir rutas gastronómicas inclusivas que fomenten el emprendimiento local, la

promoción de productos autóctonos y la conservación de prácticas culturales tradicionales. En Lima, esto implicaría superar la fragmentación del espacio turístico y promover una descentralización de la oferta gastronómica hacia distritos menos visibilizados, facilitando una redistribución territorial del beneficio económico.

Asimismo, resulta imprescindible consolidar mecanismos de participación comunitaria efectiva. Vásquez et al. (2025) destacan que la escasa inclusión de actores locales debilita el potencial del turismo como herramienta de desarrollo sostenible. En Lima, donde la diversidad cultural y la densidad poblacional presentan desafíos particulares, esta participación debe ser no solo consultiva, sino también decisoria, garantizando que las comunidades locales se conviertan en protagonistas activos del diseño, ejecución y evaluación de estrategias turísticas. Ello también contribuiría a evitar procesos de exclusión, gentrificación o desplazamiento, fenómenos observados en contextos urbanos con turismo intensivo.

En el ámbito ambiental, los resultados señalan la necesidad de fortalecer las capacidades técnicas y normativas del sector gastronómico para implementar prácticas sostenibles, tales como el manejo eficiente de residuos, el uso de productos orgánicos, la reducción del desperdicio alimentario y la certificación ambiental de establecimientos. Esta recomendación práctica también encuentra respaldo en el estudio de Cueto (2022), quien propuso estrategias de marketing ecológico y gestión responsable de recursos como vías efectivas para contribuir al desarrollo sostenible desde la gastronomía.

Desde el enfoque metodológico, la investigación refuerza la pertinencia del diseño no experimental y la aplicación del coeficiente de correlación de Spearman para identificar asociaciones significativas en contextos sociales complejos. No obstante, se reconoce como una limitación el carácter transversal del estudio, que impide establecer

relaciones causales. A diferencia del enfoque longitudinal o experimental, el presente diseño proporciona una visión instantánea del fenómeno, lo cual resulta útil para el diagnóstico, pero insuficiente para evaluar transformaciones estructurales en el tiempo.

Por ello, futuras investigaciones deben adoptar metodologías mixtas que combinen análisis cuantitativos con estudios cualitativos participativos, como entrevistas a profundidad, grupos focales con actores locales y estudios de caso por distrito o corredor turístico. Esto permitiría identificar las trayectorias de impacto del turismo gastronómico, así como las percepciones, motivaciones y resistencias de los diferentes actores involucrados. También sería recomendable desarrollar análisis multinivel, que integren variables contextuales (políticas públicas, infraestructura, tejido social) con variables individuales (percepción, participación, gasto, consumo), a fin de proporcionar una comprensión más completa del fenómeno.

En comparación con los antecedentes revisados, este estudio coincide con la mayoría de ellos en confirmar la existencia de una relación positiva entre turismo gastronómico y desarrollo sostenible, particularmente en lo económico y social. García y Honorio (2024) y Silva (2024) resaltan el rol dinamizador del sector en el empleo y en la promoción territorial, lo cual también es visible en los resultados de Lima. Asimismo, los estudios de Vásquez et al. (2025) y Andaluz y Valle (2023) coinciden en señalar que el desafío principal radica en la ausencia de políticas públicas coherentes e integrales, punto que este estudio también evidencia al identificar limitaciones estructurales e institucionales en Lima.

Sin embargo, existen también divergencias. Por ejemplo, mientras que en Iquitos (García y Honorio, 2024) se evidenció una implementación más avanzada de prácticas sostenibles en los restaurantes, en Lima esta dimensión se encuentra aún en desarrollo.

De igual manera, Guerrero y Jarrín (2025) encontraron una relación muy débil entre turismo gastronómico y desarrollo comunitario en Riobamba, lo cual contrasta con la relación significativa, aunque moderada, hallada en la dimensión social del presente estudio. Estas diferencias pueden explicarse por el tamaño poblacional, la complejidad institucional, el grado de cohesión social y la escala del turismo gastronómico en cada contexto.

En suma, el presente estudio reafirma que el turismo gastronómico es una estrategia clave para promover el desarrollo sostenible en contextos urbanos como Lima. No obstante, su efectividad depende de la articulación de políticas integradas, la participación activa de las comunidades, el fortalecimiento de capacidades institucionales y la incorporación de prácticas sostenibles. Teóricamente, valida enfoques que promueven el turismo como motor de sostenibilidad; en la práctica, sugiere estrategias concretas de intervención; y metodológicamente, propone líneas futuras de investigación más complejas y profundas, con un enfoque territorial, participativo y sistémico. Así, se consolida una mirada crítica y propositiva sobre el papel del turismo gastronómico en la agenda de desarrollo sostenible del Perú.

Una de las principales limitaciones se relaciona con el diseño transversal y correlacional de la investigación, que, si bien permite identificar relaciones significativas entre variables, no permite establecer causalidades. Es decir, aunque se encontró que existe una relación positiva entre el turismo gastronómico y las dimensiones del desarrollo sostenible, no se puede afirmar que el turismo gastronómico cause directamente dicho desarrollo. Este diseño, útil para diagnósticos generales, impide observar la evolución de estos vínculos a lo largo del tiempo.

Asimismo, otra limitación relevante es la representatividad muestral, ya que el estudio se enfocó en Lima Metropolitana y, dentro de ella, en zonas donde el turismo gastronómico tiene una presencia más visible. Esto deja fuera una gama de contextos distritales periféricos, rurales o de menor concentración turística donde la dinámica gastronómica podría presentar comportamientos distintos. Por tanto, los resultados no pueden generalizarse a todo el país, ni siquiera a toda la región limeña, sin considerar las variaciones territoriales y culturales.

También se debe señalar la dependencia del autorreporte en las encuestas aplicadas, lo cual podría afectar la objetividad de las respuestas debido al sesgo de deseabilidad social o a una comprensión incompleta de los ítems por parte de los encuestados. Esto es especialmente relevante en temas como la sostenibilidad ambiental, donde el conocimiento técnico y la sensibilidad ecológica pueden variar ampliamente entre actores gastronómicos y turistas.

Además, aunque el estudio incluyó tres dimensiones del desarrollo sostenible (económica, social y ambiental), no profundizó en la dimensión institucional o de gobernanza, que ha sido identificada por diversos autores (Vásquez et al., 2025; UNWTO, 2023) como fundamental para entender la articulación real del turismo con el desarrollo sostenible. La omisión de esta dimensión limita una visión holística del fenómeno.

Es así como la presente investigación confirma la existencia de una relación significativa entre el turismo gastronómico y el desarrollo sostenible en la región Lima durante el año 2024. Este vínculo evidencia que el turismo gastronómico constituye un elemento clave para impulsar no solo el crecimiento económico, sino también la cohesión social y la preservación ambiental. No obstante, la variabilidad en la intensidad de esta relación según las dimensiones evaluadas señala la necesidad de implementar políticas integrales que optimicen los beneficios derivados de esta actividad.

Los resultados obtenidos permiten concluir que el turismo gastronómico contribuye de manera significativa al desarrollo económico de la región Lima, a través de la generación de empleo y la dinamización de las actividades productivas vinculadas a este sector. Sin embargo, persisten limitaciones vinculadas a la infraestructura, la promoción sectorial y el marco regulatorio, las cuales restringen el pleno aprovechamiento de su potencial económico. Por ende, se requiere la formulación y ejecución de estrategias orientadas a fortalecer estos aspectos para consolidar y expandir su impacto económico de manera sostenible.

Se concluye que el turismo gastronómico incide de manera significativa en el desarrollo social de Lima, fomentando la valoración de la identidad cultural, la participación comunitaria y la cohesión social. No obstante, la inclusión efectiva de todos los sectores sociales en los beneficios generados aún presenta desafíos, lo que demanda el diseño de políticas públicas y programas que promuevan una participación equitativa y la integración social plena dentro del marco del turismo gastronómico.

La investigación evidencia que, si bien existe una relación positiva entre el turismo gastronómico y el desarrollo ambiental en Lima, esta es menos intensa en comparación con las dimensiones económica y social. Esta situación se atribuye a la

limitada adopción de prácticas ambientales sostenibles y a la ausencia de políticas específicas que regulen y fomenten la sostenibilidad ambiental en el sector. Por consiguiente, es fundamental promover el compromiso ambiental mediante acciones educativas, normativas y la implementación de iniciativas que aseguren la conservación del entorno natural asociado al turismo gastronómico.

REFERENCIAS

- Bourdieu, P. (2011). *Los tres estados del capital cultural*. Sociológica, UAM-Azcapotzalco, México. <https://doi.org/https://sociologiac.net/biblio/Bourdieu-LosTresEstadosdelCapitalCultural.pdf>
- Campos-Quezada, A., & Castillo-Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: una revisión sistemática de literatura. *Revista de turismo y patrimonio cultural*, 22(3), 595-614. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039>
- CEPAL. (09 de 2024). <https://www.cepal.org/es/temas/desarrollo-sostenible/acerca-desarrollo-sostenible>. Comisión Económica para América Latina y el Caribe: <https://www.cepal.org/es/temas/desarrollo-sostenible/acerca-desarrollo-sostenible>
- Dinamiza. (06 de marzo de 2024). *¿Cómo contribuye el turismo gastronómico al desarrollo sostenible?* <https://doi.org/https://dinamizaasesores.es/como-contribuye-el-turismo-gastronomico-al-desarrollo-sostenible/>
- Echeverri-Rubio, A., & Vieira, J. (2022). Tendencias en la investigación del turismo sostenible en Latinoamérica y el Caribe: un análisis bibliométrico. *Revista Universidad y Empresa*, 24(42), 1-30. <https://doi.org/10.12804/revistas.urosario.edu.co/empresa/a.11131>
- Guerrero, L. (20 de diciembre de 2023). El país de Sudamérica que ganó como mejor destino líder, cultural y gastronómico del mundo. *Diario La República*. <https://larepublica.pe/mundo/2023/12/14/peru-el-pais-de-sudamerica-que-gano-como-mejor-destino-lider-cultural-y-gastronomico-del-mundo-wta-1380330>
- Hernández-Mogollón, J., Di-Clemente, E., & López-Guzmán, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*(68), 407 - 427. https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrNPa6Oei5nIgIA.at7egx.;_ylu=Y29sbwNiZj

EEcG9zAzQEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1732308879/RO=10/RU=http
s%3a%2f%2fdialnet.unirioja.es%2fdescarga%2farticulo%2f5138997.pdf/RK=2/
RS=5yv.MlhRatHTINeI4sq.wfQNowc-

La Cámara. (19 de agosto de 2024). El 2024 se proyecta como el año de la recuperación del turismo en Perú. *La Cámara - Revista Digital de la Cámara de Comercio del Perú*. <https://lacamara.pe/el-2024-se-proyecta-como-el-ano-de-la-recuperacion-del-turismo-en-peru/>

Madroñero-Palacios, S., & Guzmán-Hernández, T. (2018). Desarrollo sostenible. Aplicabilidad y sus tendencias. *Tecnología en Marcha*, 31(3). [https://doi.org/DOI: 10.18845/tm.v31i3.3907](https://doi.org/DOI:10.18845/tm.v31i3.3907)

Medina Castro, G. (2022). La dimensión social y económica del desarrollo sostenible, sin discriminación. *Trabajo, Persona, Derecho, Mercado*, 5, 211-232. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.12795/TPDM.2022.i5.09>

Mehmetoglu, M., & Engen, M. (2011). Pine and Gilmore's Concept of Experience Economy and Its Dimensions: An Empirical Examination in Tourism. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 12(4), 237-255. <https://doi.org/DOI:10.1080/1528008X.2011.541847>

Morón-Corujeira, N., & Fusté-Forné, F. (2021). La tradición enogastronómica y el turismo: el caso de los furanchos (Galicia, España). *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 5(2), 146-161. <https://doi.org/https://doi.org/10.21071/riturem.v5i2.13560>

O'Donnell, S. (26 de octubre de 2021). *Conferencia sobre el cambio climático, COP26: ¿qué sabemos y por qué es importante?* Noticias ONU: <https://news.un.org/es/story/2021/10/1499162>

Otálvaro, A., Vásquez, O., & Murcia, D. (2022). La comida y sus dimensiones culturales, una revisión integrativa del estado de la cuestión. *Revista internacional de humanidades*, 2-13. <https://doi.org/https://doi.org/10.37467/revhuman.v11.4372>

Rockström, J., Steffen, W., & Noone, K. (2009). A safe operating space for humanity. .

Nature, 461(7263), 472-475.

<https://doi.org/https://www.nature.com/articles/461472a>

Stiglitz, J. (2019). *People, Power, and Profits: Progressive Capitalism for an Age of Discontent*. Norton Company.

Torres, F., Romero, J., & Fernanda, M. (2018). Diversidad gastronómica y sus aporte a la identidad cultural. *Revista de la comunicación de la SEECI*(44), 1-13.
<https://doi.org/https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>

UNWTO. (2020). *Segundo informe de la OMT sobre turismo gastronómico: sostenibilidad y gastronomía*. ONU Turismo.
<https://www.unwto.org/es/archive/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>

ANEXOS

ANEXO N° 1. Matriz de consistencia.

	Problema	Objetivo	Hipótesis	Categoría
General	¿De qué manera el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo sostenible de la región Lima, 2024?	Determinar si el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo sostenible de la región Lima, 2024.	Hg: el turismo gastronómico se relaciona significativamente con el desarrollo sostenible de la región Lima, 2024. H0: el turismo gastronómico no se relaciona significativamente con el desarrollo sostenible de la región Lima, 2024.	Turismo gastronómico ✓ Aspectos culturales ✓ Planta turística ✓ Comportamientos del consumidos
	¿De qué manera el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo económico de la región Lima, 2024?	Determinar si el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo económico de la región Lima, 2024..	HE1: el turismo gastronómico se relaciona significativamente con el desarrollo económico de la región Lima, 2024 H0: el turismo gastronómico no se relaciona significativamente con el desarrollo económico de la región Lima, 2024	Desarrollo económico
Específicos	¿De qué manera el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo social de la región Lima, 2024?	Determinar si el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo social de la región Lima, 2024.	HE2: el turismo gastronómico se relaciona significativamente con el desarrollo social de la región Lima, 2024 H0: el turismo gastronómico no se relaciona significativamente con el desarrollo social de la región Lima, 2024	Desarrollo social
	¿De qué manera el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo ambiental de la región Lima, 2024?	Determinar si el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo ambiental de la región Lima, 2024.	HE3: el turismo gastronómico se relaciona significativamente con el desarrollo ambiental de la región Lima, 2024 H0: el turismo gastronómico no se relaciona significativamente con el desarrollo ambiental de la región Lima, 2024	Desarrollo ambiental

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

ANEXO 2: Matriz de operacionalización

Categoría	Definición conceptual	Subcategoría	Definición operacional	Indicador	Ítem
Turismo Gastronómico	Según Chen & Huang, (2016) El turismo gastronómico se define como la visita de los turistas a restaurantes donde se muestre la gastronomía de un determinado lugar, en la cual la degustación de productos nativos es un factor motivacional para elegir el destino turístico.	Aspectos Culturales	Para poder realizar la operacionalización los aspectos culturales se empleará un cuestionario con 10 preguntas con respuestas en escala de Likert	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tradiciones ✓ Platos típicos ✓ Historia culinaria ✓ Costumbres 	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10
		Planta turística	Para poder realizar la operacionalización la planta turística se empleará un cuestionario con 10 preguntas con respuestas en escala de Likert	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Infraestructura ✓ Ambiente ✓ Diversidad culinaria ✓ Experiencia culinaria 	11,12,13,14,15,16,17,18,19,20
		Comportamientos del Consumidor	Para poder realizar la operacionalización el comportamiento del consumidor se empleará un cuestionario con 10 preguntas con respuestas en escala de Likert	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Consumo frecuente ✓ Preferencia ✓ Presentación de platos ✓ Percepción de atención 	21,22,23,24,25,26,27,28,29,30
Desarrollo sostenible	El desarrollo sostenible es el proceso de satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades	Económica	Para medir la dimensión económica del desarrollo sostenible se empleará un cuestionario con 12 preguntas con respuestas en escala de Likert	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Empleo ✓ Ventas ✓ Emprendimiento ✓ Apoyo institucional 	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12
		Social	Para medir la dimensión social del desarrollo sostenible se empleará un cuestionario con 12 preguntas con respuestas en escala de Likert	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Calidad de vida ✓ Educación y formación ✓ Identidad cultural ✓ Participación ciudadana 	13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24
		Ambiental	Para medir la dimensión ambiental del desarrollo sostenible se empleará un cuestionario con 12 preguntas con respuestas en escala de Likert	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recursos naturales ✓ Uso de recursos locales ✓ Gestión de residuos ✓ Conservación de biodiversidad 	25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN: VARIABLE TURISMO GASTRONÓMICO

Lea con atención, y responda cada una de las preguntas, que se presentan a continuación para medir como es que el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo sostenible de la región Lima. Cabe resaltar que la encuesta es anónima y es solo para efectos de esta investigación.

Edad _____

Sexo:

Lugar de procedencia _____

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Neutral	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
1	2	3	4	5

N°	Variable: Turismo Gastronómico	1	2	3	4	5
	Dimensión 1: Aspectos Culturales					
1	¿Crees que los restaurantes en De la región Lima promueven las tradiciones culinarias de la región?					
2	¿Qué tan importante consideras que es la música y el ambiente en los restaurantes para disfrutar de la experiencia gastronómica?					
3	¿En qué medida te sientes parte de la cultura local al disfrutar de la gastronomía en De la región Lima?					
4	¿Crees que los platos típicos que probaste son representativos de la identidad de la región Lima?					
5	¿Qué tan frecuentemente encuentras información sobre la historia culinaria de la región Lima en los restaurantes?					
6	¿En qué medida te gustaría aprender más sobre las costumbres culinarias de la región Lima durante tu visita?					
7	¿Crees que los eventos gastronómicos en De la región Lima son una buena forma de conocer la cultura local?					
8	¿En qué medida consideras que la gastronomía de la región Lima promueve el respeto por las tradiciones culturales?					
9	¿Crees que las familias locales se benefician de compartir sus recetas y tradiciones culinarias con los turistas?					
10	¿Qué tan importante es para ti probar platos que tienen un significado cultural en tu experiencia gastronómica?					
	Dimensión 2: Planta Turística					
11	¿En qué medida consideras que los restaurantes en De la región Lima tienen un ambiente acogedor?					
12	¿Crees que hay suficiente variedad de opciones gastronómicas en De la región Lima?					
13	¿Qué tan frecuentemente encuentras información útil sobre los restaurantes en guías turísticas o en línea?					
14	¿En qué medida crees que los restaurantes de la región Lima son accesibles para todos los turistas?					
15	¿Qué tan importante consideras que es la limpieza y el orden en los lugares donde comes?					
16	¿Qué tan frecuentemente encuentras opciones vegetarianas o veganas en los restaurantes de la región Lima?					

17	¿En qué medida crees que los restaurantes de la región Lima promueven el uso de productos locales?					
18	¿Qué tan importante es para ti que los restaurantes ofrezcan opciones de comida saludable?					
19	¿En qué medida consideras que el turismo gastronómico mejora la infraestructura de la región Lima?					
20	¿Crees que los restaurantes en De la región Lima ofrecen una buena experiencia gastronómica en general?					
	Dimensión 3: Comportamientos del Consumidor					
21	¿En qué medida planeas probar diferentes platos de la gastronomía local durante tu visita?					
22	¿Qué tan importante es para ti la recomendación de otros turistas al elegir un restaurante?					
23	¿En qué medida buscas información en línea sobre los lugares para comer antes de tu visita?					
24	¿Crees que la presentación de los platos influye en tu decisión de probarlos?					
25	¿Qué tan frecuentemente decides comer en un restaurante basado en su ambiente o decoración?					
26	¿En qué medida consideras que la amabilidad del personal afecta tu experiencia gastronómica?					
27	¿Crees que es importante que los restaurantes tengan un menú en varios idiomas?					
28	¿Qué tan a menudo pruebas platos recomendados por el personal del restaurante?					
29	¿En qué medida te sientes motivado a compartir tu experiencia gastronómica en redes sociales?					
30	¿Crees que el servicio rápido y eficiente es importante en tu experiencia en un restaurante?					
31	¿Qué tan frecuentemente eliges un restaurante basado en su reputación en línea?					
32	¿En qué medida consideras que la experiencia gastronómica influye en tu percepción general de la región Lima?					

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN: VARIABLE DESARROLLO SOSTENIBLE

Lea con atención, y responda cada una de las preguntas, que se presentan a continuación para medir como es que el turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo sostenible de la región Lima. Cabe resaltar que la encuesta es anónima y es solo para efectos de esta investigación.

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Neutral	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
1	2	3	4	5

Variable: Desarrollo Sostenible					
Dimensión 1: Económica					
	1	2	3	4	5
1	¿En qué medida crees que las familias de la región Lima se benefician económicamente del turismo gastronómico?				
2	¿Consideras que las familias de la región Lima reciben beneficios económicos de los proyectos turísticos?				
3	¿Qué tan probable es que apoyes a los negocios locales que ofrecen productos o servicios durante tu visita?				
4	¿En qué medida crees que el turismo gastronómico aumenta las oportunidades de negocio en De la región Lima?				
5	¿Considera que la municipalidad de la región Lima brinda apoyo a los pobladores para nuevos emprendimientos?				
6	¿Qué tan importante crees que es que surjan nuevos negocios a partir del turismo gastronómico?				
7	¿Cómo calificarías la calidad del servicio proporcionado por los operadores turísticos actualmente?				
8	¿En qué medida crees que el número de operadores turísticos en De la región Lima aumenta debido al turismo gastronómico?				
9	¿Considera que el turismo gastronómico genera nuevas oportunidades de empleo?				
10	¿Qué tan satisfecho está con el servicio de atención culinaria que recibe en la región Lima?				
11	¿Durante su visita en Lima, encuentra personal que lo oriente por los destinos gastronómico en De la región Lima?				
12	¿Consideras que el turismo gastronómico se potencia por el número de guías turísticos en De la región Lima?				
Dimensión 2: Social					
13	¿En qué medida crees que el turismo gastronómico contribuye a mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región Lima?				
14	¿Crees que los ingresos generados por el turismo gastronómico benefician a las familias locales?				
15	¿En qué medida consideras que el turismo gastronómico fomenta la educación y formación de los residentes en la región Lima?				
16	¿Qué tan importante crees que es el turismo gastronómico para el fortalecimiento de la identidad cultural de la comunidad?				
17	¿Crees que el turismo gastronómico crea oportunidades para que los jóvenes se queden y trabajen en la comunidad?				

18	¿En qué medida crees que el turismo gastronómico apoya el desarrollo de habilidades y capacitación en los pobladores?					
19	¿considera usted que los turistas interactúan positivamente con la comunidad local durante su visita?					
20	¿Crees que el turismo gastronómico ayuda a promover la igualdad de género en la comunidad?					
21	¿considera Ud. que la comunidad participa en la toma de decisiones en los planes del gobierno local?					
22	¿Qué tan necesario cree que es el turismo gastronómico para la preservación de tradiciones culinarias locales?					
23	¿Cree que el turismo gastronómico contribuye a mejorar la infraestructura social de la región Lima?					
24	¿En qué medida considera que el turismo gastronómico ayuda a construir una comunidad más unida en la región Lima?					
Dimensión 3: Ambiental						
25	¿Crees que el turismo gastronómico fomenta la conservación de los recursos naturales en la región Lima?					
26	¿consideras que el turismo gastronómico ayuda a reducir el desperdicio de alimentos en la comunidad?					
27	¿Qué tan frecuentemente piensas que los restaurantes locales utilizan ingredientes de origen natural?					
28	¿En qué medida consideras que el turismo gastronómico tiene un impacto positivo en la gestión de residuos de la región Lima?					
29	¿En qué medida piensas que el turismo gastronómico apoya la conservación de la biodiversidad local?					
30	¿Crees que las iniciativas de turismo gastronómico ayudan a mejorar la calidad del aire y el agua en la comunidad?					
31	¿Qué tan frecuentemente observas prácticas de conservación ambiental en los lugares que visitas relacionados con la gastronomía?					
32	¿Crees que el turismo gastronómico puede ser una herramienta eficaz para sensibilizar a la comunidad sobre la importancia del desarrollo sostenible?					

Muchas gracias por su participación



CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a).

Prof. Roberto Pablo Barraza Lino

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO A TRAVÉS DE EXPERTO

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mis saludos y así mismo, hacer de su conocimiento que, siendo tesista para optar por el título profesional de licenciada en la carrera de Administración de Servicios Turísticos de la Universidad Privada del Norte, requiero validar el instrumento que utilizaré para la recolección de información a fin de desarrollar mi investigación satisfactoriamente y así optar por el grado de Licenciada en Administración en Turismo.

El título de la investigación es: “El turismo gastronómico y el desarrollo sostenible del distrito de Pueblo libre, 2024”; por el cual es necesario tener la validación de docentes especializados para poder hacer uso y aplicación del instrumento seleccionado, motivo por el cual he considerado recurrir a su persona, debido a su connotada experiencia en el rubro.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Guía de entrevista/cuestionario.

Expresándole mi respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.



Angelica Moreno Vasquez

72284575



Huaman Vargas Yahaira Nayeli

76617023

Encuesta:

ITEMS		RELEVANCIA					COHERENCIA					CLARIDAD					SUGERENCIAS
VI.	Turismo Gastronómico																
Nº1	Aspectos Culturales	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1	Los restaurantes en Pueblo Libre promueven las tradiciones culinarias de la región				x						x					x	
2	Consideras importante la música y el ambiente en los restaurantes para disfrutar de la experiencia gastronómica		x								x					x	A que se refieren música con espectáculos, o música de fondo recordar que usualmente se come sin música o música de fondo
3	Considera que su experiencia gastronómica le hace sentir parte de la cultura local de Pueblo Libre.				x						x					x	
4	Los platos típicos que probó representan la identidad de Pueblo Libre			x							x					x	Recordar que pueblo no tiene plato emblemáticos de comida como los tiene surco
5	Es frecuente encontrar información sobre la historia culinaria de Pueblo Libre en los restaurantes.					x					x					x	
6	Considera importante aprender más sobre las costumbres culinarias de Pueblo Libre durante su visita					x					x					x	
7	Los eventos gastronómicos en Pueblo Libre son una buena forma de conocer la cultura local.					x					x					x	Siempre realizan eventos gastronómicos
8	La gastronomía de Pueblo Libre promueve el respeto por las tradiciones culturales.					x					x					x	
9	Considera Ud. que las familias locales se benefician de compartir sus recetas y tradiciones culinarias con los turistas			x							x					x	
10	Al degustar los platos de la zona recibes información de sus orígenes y en que fechas especiales se acostumbran a comer.					x					x					x	
Nº 2	Planta turística	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	

	aumenta debido al turismo gastronómico.																	
9	El turismo gastronómico genera nuevas oportunidades de empleo en Pueblo Libre.					x					x							x
10	Estoy satisfecho con el servicio de atención culinaria que recibo en el distrito de Pueblo Libre.					x					x							x
11	Durante mi visita al distrito, encuentro personal que me orienta sobre los destinos gastronómicos en Pueblo Libre.					x					x							x
12	El turismo gastronómico se potencia por el número de guías turísticos en Pueblo Libre.					x					x							x
Nº 2	Social	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		
13	El turismo gastronómico contribuye a mejorar la calidad de vida de los habitantes de Pueblo Libre.					x					x							x
14	Los ingresos generados por el turismo gastronómico benefician a las familias locales.			x						x					x			Es parecida a la 1 de economía
15	El turismo gastronómico fomenta la educación y formación de los residentes en Pueblo Libre.					x					x							x
16	El turismo gastronómico es importante para el fortalecimiento de la identidad cultural de la comunidad.					x					x							x
17	El turismo gastronómico crea oportunidades para que los jóvenes se queden y trabajen en la comunidad.					x					x							x
18	El turismo gastronómico apoya el desarrollo de habilidades y capacitación en los pobladores de Pueblo Libre.					x					x							x
19	Los turistas interactúan positivamente con la comunidad local durante su visita.					x					x							x
20	El turismo gastronómico ayuda a promover la igualdad de género en la comunidad.					x					x							x
21	La comunidad participa en la toma de decisiones en los planes del gobierno local.					x					x							x

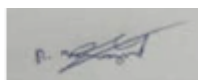
MATRIZ PARA EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Título de la investigación:	“El turismo gastronómico y el desarrollo sostenible del distrito de Pueblo libre, 2024”
Apellidos y nombres del experto:	Prof. Roberto Pablo Barraza Lino
El instrumento de medición pertenece a la variable:	Cuestionario

Mediante la matriz de evaluación de expertos, Ud. tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con una “x” en las columnas de SÍ o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre la variable en estudio.

Ítems	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		SÍ	NO	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	x		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	x		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	x		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente y no están sesgadas?	x		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	x		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	x		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	x		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener los datos requeridos?	x		

Firma del experto:
 DNI: 40622423



CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a).

Mg. Alejandro Briceño Sanchez

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO A TRAVÉS DE EXPERTO

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mis saludos y así mismo, hacer de su conocimiento que, siendo tesista para optar por el título profesional de licenciada en la carrera de Administración de Servicios Turísticos de la Universidad Privada del Norte, requiero validar el instrumento que utilizaré para la recolección de información a fin de desarrollar mi investigación satisfactoriamente y así optar por el grado de Licenciada en Administración en Turismo.

El título de la investigación es: “El turismo gastronómico y el desarrollo sostenible en la región Lima, 2024”; por el cual es necesario tener la validación de docentes especializados para poder hacer uso y aplicación del instrumento seleccionado, motivo por el cual he considerado recurrir a su persona, debido a su connotada experiencia en el rubro.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Guía de entrevista/cuestionario.

Expresándole mi respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.



Angelica Moreno Vasquez

72284575



Huaman Vargas Yahaira Nayeli

76617023

VI	ITEMS	RELEVANCIA					COHERENCIA					CLARIDAD					SUGERENCIAS
	Turismo Gastronómico	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
Nº 1	Aspectos Culturales																
1	¿Crees que los restaurantes en De la región Lima promueven las tradiciones culinarias de la región?					X					X					X	
2	¿Qué tan importante consideras que es la música y el ambiente en los restaurantes para disfrutar de la experiencia gastronómica?					X					X					X	
3	¿En qué medida te sientes parte de la cultura local al disfrutar de la gastronomía en De la región Lima?					X					X					X	
4	¿Crees que los platos típicos que probaste son representativos de la identidad de la región Lima?					X					X					X	
5	¿Qué tan frecuentemente encuentras información sobre la historia culinaria de la región Lima en los restaurantes?				X						X				X		
6	¿En qué medida te gustaría aprender más sobre las costumbres culinarias de la región Lima durante tu visita?					X					X					X	
7	¿Crees que los eventos gastronómicos en De la región Lima son una buena forma de conocer la cultura local?					X					X					X	
8	¿En qué medida consideras que la gastronomía de la región Lima promueve el respeto por las tradiciones culturales?					X					X					X	
9	¿Crees que las familias locales se benefician de compartir sus recetas y tradiciones culinarias con los turistas?					X					X					X	
10	¿Qué tan importante es para ti probar platos que tienen un significado cultural en tu experiencia gastronómica?					X					X					X	
Nº 2	Planta turística	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
11	¿En qué medida consideras que los restaurantes en De la región Lima tienen un ambiente acogedor?					X					X					X	

12	¿Crees que hay suficiente variedad de opciones gastronómicas en De la región Lima?					X						X						X	
13	¿Qué tan frecuentemente encuentras información útil sobre los restaurantes en guías turísticas o en línea?					X						X						X	
14	¿En qué medida crees que los restaurantes de la región Lima son accesibles para todos los turistas?					X						X						X	
15	¿Qué tan importante consideras que es la limpieza y el orden en los lugares donde comes?					X						X						X	
16	¿Qué tan frecuentemente encuentras opciones vegetarianas o veganas en los restaurantes de la región Lima?			X							X						X		
17	¿En qué medida crees que los restaurantes de la región Lima promueven el uso de productos locales?					X						X						X	
18	¿Qué tan importante es para ti que los restaurantes ofrezcan opciones de comida saludable?			X							X						X		
19	¿En qué medida consideras que el turismo gastronómico mejora la infraestructura de la región Lima?					X						X						X	
20	¿Crees que los restaurantes de la región Lima ofrecen una buena experiencia gastronómica en general?				X							X						X	
N° 3	Comportamientos del consumidor	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5			
21	¿En qué medida planeas probar diferentes platos de la gastronomía local durante tu visita?					X						X						X	
22	¿Qué tan importante es para ti la recomendación de otros turistas al elegir un restaurante?					X						X						X	
23	¿En qué medida buscas información en línea sobre los lugares para comer antes de tu visita?					X						X						X	
24	¿Crees que la presentación de los platos influye en tu decisión de probarlos?					X						X						X	

25	¿Qué tan frecuentemente decides comer en un restaurante basado en su ambiente o decoración?					X									X		
26	¿En qué medida consideras que la amabilidad del personal afecta tu experiencia gastronómica?					X									X		
27	¿Crees que es importante que los restaurantes tengan un menú en varios idiomas?					X									X		
28	¿Qué tan a menudo pruebas platos recomendados por el personal del restaurante?					X									X		
29	¿En qué medida te sientes motivado a compartir tu experiencia gastronómica en redes sociales?					X									X		
30	¿Crees que el servicio rápido y eficiente es importante en tu experiencia en un restaurante?					X									X		
31	¿Qué tan frecuentemente eliges un restaurante basado en su reputación en línea?					X									X		
32	¿En qué medida consideras que la experiencia gastronómica influye en tu percepción general de la región Lima?					X									X		
V2	Desarrollo Sostenible	RELEVANCIA					COHERENCIA					CLARIDAD					SUGERENCIAS
Nº 1	Económica	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1	¿En qué medida crees que las familias de la región Lima se benefician económicamente del turismo gastronómico?					X					X					X	
2	¿Consideras que las familias de la región Lima reciben beneficios económicos de los proyectos turísticos?		X					X					X				
3	¿Qué tan probable es que apoyes a los negocios locales que ofrecen productos o servicios durante tu visita?					X					X					X	
4	¿En qué medida crees que el turismo gastronómico aumenta las oportunidades de negocio en De la región Lima?					X					X					X	
5	¿Considera que la municipalidad de la región Lima brinda apoyo a los		X					X					X				

	oportunidades para que los jóvenes se queden y trabajen en la comunidad?																	
18	¿En qué medida crees que el turismo gastronómico apoya el desarrollo de habilidades y capacitación en los pobladores?					X					X							X
19	¿Considera usted que los turistas interactúan positivamente con la comunidad local durante su visita?					X					X							X
20	¿Crees que el turismo gastronómico ayuda a promover la igualdad de género en la comunidad?					X					X							X
21	¿Considera Ud. que la comunidad participa en la toma de decisiones en los planes del gobierno local?		X							X						X		
22	¿Qué tan necesario cree que es el turismo gastronómico para la preservación de tradiciones culinarias locales?					X					X							X
23	¿Cree que el turismo gastronómico contribuye a mejorar la infraestructura social de la región Lima?					X					X							X
24	¿En qué medida considera que el turismo gastronómico ayuda a construir una comunidad más unida en la región Lima?					X					X							X
Nº3	Ambiental	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		
25	¿Crees que el turismo gastronómico fomenta la conservación de los recursos naturales en la región Lima?					X					X							X
26	¿consideras que el turismo gastronómico ayuda a reducir el desperdicio de alimentos en la comunidad?					X					X							X
27	¿Qué tan frecuentemente piensas que los restaurantes locales utilizan ingredientes de origen natural?					X					X							X
28	¿En qué medida consideras que el turismo gastronómico tiene un impacto positivo en la gestión de residuos de la región Lima?					X					X							X

29	¿En qué medida piensas que el turismo gastronómico apoya la conservación de la biodiversidad local?					X											X	
30	¿Crees que las iniciativas de turismo gastronómico ayudan a mejorar la calidad del aire y el agua en la comunidad?					X											X	
31	¿Qué tan frecuentemente observas prácticas de conservación ambiental en los lugares que visitas relacionados con la gastronomía?		X							X							X	
32	¿Crees que el turismo gastronómico puede ser una herramienta eficaz para sensibilizar a la comunidad sobre la importancia del desarrollo sostenible?									X							X	

MATRIZ PARA EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Título de la investigación:	“El turismo gastronómico y el desarrollo sostenible en la región Lima, 2024”
Apellidos y nombres del experto:	Mg. Alejandro Briceño
El instrumento de medición pertenece a la variable:	Cuestionario

Mediante la matriz de evaluación de expertos, Ud. tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con una “x” en las columnas de SÍ o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre la variable en estudio.

Ítems	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		SÍ	NO	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	X		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente y no están sesgadas?	X		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	X		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener los datos requeridos?	X		

Firma del experto:
DNI: 40036163



CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a).

Mg. Sabrina Cordero Gomez

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO A TRAVÉS DE EXPERTO

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mis saludos y así mismo, hacer de su conocimiento que, siendo tesista para optar por el título profesional de licenciada en la carrera de Administración de Servicios Turísticos de la Universidad Privada del Norte, requiero validar el instrumento que utilizaré para la recolección de información a fin de desarrollar mi investigación satisfactoriamente y así optar por el grado de Licenciada en Administración en Turismo.


El título de la investigación es: “El turismo gastronómico y el desarrollo sostenible en la región Lima, 2024”; por el cual es necesario tener la validación de docentes especializados para poder hacer uso y aplicación del instrumento seleccionado, motivo por el cual he considerado recurrir a su persona, debido a su connotada experiencia en el rubro.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Guía de entrevista/cuestionario.

Expresándole mi respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.



Angelica Moreno Vasquez

72284575



Huaman Vargas Yahaira Nayeli

76617023

MATRIZ PARA EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Título de la investigación:	“El turismo gastronómico y el desarrollo sostenible en la región Lima, 2024”
Apellidos y nombres del experto:	Mg. Sabrina Cordero Gómez
El instrumento de medición pertenece a la variable:	Cuestionario

Mediante la matriz de evaluación de expertos, Ud. tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con una “x” en las columnas de SÍ o NO. Asimismo, le exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre la variable en estudio.

Ítems	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		SÍ	NO	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	x		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	x		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	x		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente y no están sesgadas?	x		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	x		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	x		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	x		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener los datos requeridos?	x		

Firma del experto:
DNI:41553981

