

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL
CUSCO**

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y TURISMO

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO



TESIS

**GESTIÓN CULINARIA Y DESARROLLO TURÍSTICO EN EL ÁREA
DE CONSERVACIÓN TRES CAÑONES DEL DISTRITO
SUYKUTAMBO, ESPINAR, 2024**

PRESENTADO POR:

BR. BELLIA LUZ DELMA CHAÑI CHACCA

BR. FIORELLA OCSA QUISPE

**PARA OPTAR AL TÍTULO
PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
TURISMO**

ASESOR:

DR. JOSÉ LUIS ZARATE BUJANDA

CUSCO – PERÚ

2024

INFORME DE ORIGINALIDAD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-303-2020-UNSAAC)

El que suscribe, **Asesor** del trabajo de investigación/tesis titulada: GESTIÓN CULINARIA Y DESARROLLO TURÍSTICO EN EL ÁREA DE CONSERVACIÓN TRES CAÑONES DEL DISTRITO SUYKUTAMBO, ESPINAR, 2024

presentado por: BELLA LIZ DELMA CHAÑI CHACCA con DNI Nro.: 74097410 presentado por: FIGORELLA OCSA QUISPE con DNI Nro.: 74565502 para optar el título profesional/grado académico de LICENCIADA EN TURISMO

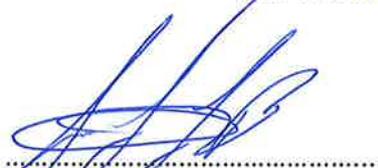
Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 02 veces, mediante el Software Antiplagio, conforme al Art. 6° del **Reglamento para Uso de Sistema Antiplagio de la UNSAAC** y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de 06%.

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (X)
Del 1 al 10%	No se considera plagio.	X
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las correcciones.	
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley.	

Por tanto, en mi condición de asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y adjunto la primera página del reporte del Sistema Antiplagio.

Cusco, 11 de MARZO de 2025



Firma

Post firma JOSE LUIS FARATE BUJANDA

Nro. de DNI 43497510

ORCID del Asesor 0000 - 0002 - 8281 - 335X

Se adjunta:

1. Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio: oid: 27259:438483925 ✓

Bellia Luz Delma Chañi Chacca Fiorella Ocsa Quispe

TESIS FINAL FIORELLA Y BELLIA TURNITIN.docx

 Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid:::27259:438483925

105 Páginas

Fecha de entrega

11 mar 2025, 9:11 a.m. GMT-6

18,894 Palabras

Fecha de descarga

11 mar 2025, 9:16 a.m. GMT-6

108,569 Caracteres

Nombre de archivo

TESIS FINAL FIORELLA Y BELLIA TURNITIN.docx

Tamaño de archivo

18.3 MB

6% Similitud general

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

Filtrado desde el informe

- ▶ Bibliografía
- ▶ Texto citado
- ▶ Texto mencionado
- ▶ Coincidencias menores (menos de 20 palabras)
- ▶ Trabajos entregados

Fuentes principales

- 6%  Fuentes de Internet
- 0%  Publicaciones
- 0%  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

A mis queridos padres, cuyo amor y apoyo incondicional me han guiado en cada paso de este camino. A mi familia, que siempre ha sido mi pilar en los momentos de duda y celebración. A los profesores de la Escuela de Turismo de la UNSAAC, quienes con su sabiduría y dedicación han dejado una huella imborrable en mi formación profesional. Este logro es tan suyo como mío

Fiorella

Dedico este esfuerzo a mis amados padres, cuya fe en mí ha sido la luz que me ha guiado en este viaje. A mis hermanas y amigas que, con su paciencia, comprensión y sobre todo cariño, han sido mi mayor fortaleza. A los profesores de mi querida Escuela de Turismo de la UNSAAC, que con su trayectoria de enseñanza han sido fundamentales en mi desarrollo académico y personal. Esta tesis es el fruto de todo su apoyo.

Bellia Luz Delma

Agradecimientos

Nuestro agradecimiento va a Dios y a todas las personas que, con su ayuda y refuerzo, han contribuido en la realización de esta investigación. Agradecemos a la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco y a todas las instituciones involucradas en el proceso de investigación que han abierto sus puertas, dando campo para realizar nuestros propósitos académicos. También queremos hacer llegar nuestro agradecimiento profundo y sincero a nuestros estimados docentes, cuyas sabias enseñanzas nos han permitido desarrollar y desenvolver nuestros conocimientos aprendidos en el ámbito laboral y personal, en especial mención a nuestro asesor por darnos la oportunidad, por su esmero, tiempo y paciencia acompañado de sabios consejos que estarán plasmados en nuestro futuro profesional. A todos ellos, les agradecemos de corazón por su apoyo y contribución a este camino de formación y crecimiento.

Atentamente

Las autoras

Resumen

La presente investigación tiene como objetivo determinar la relación entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, provincia de Espinar, durante el año 2024. La metodología aplicada corresponde a un enfoque cuantitativo, de nivel descriptivo correlacional, con un diseño no experimental y de tipo básico. La población estuvo conformada por 23 personas vinculadas al negocio gastronómico del distrito de Suykutambo, seleccionadas mediante un muestreo no probabilístico de tipo censal, debido a su reducido tamaño. Las técnicas de investigación empleadas fueron la encuesta y el análisis documental, mientras que los instrumentos utilizados para la recolección de datos incluyeron cuestionarios estructurados y fichas de análisis documental. Los resultados obtenidos permitieron identificar una relación positiva entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, lo cual fue confirmado mediante la aplicación del coeficiente de correlación Rho de Spearman, cuyo valor fue de 0.634, indicando una correlación moderada entre ambas variables. Este hallazgo sugiere que una adecuada gestión culinaria, orientada a mejorar la calidad de la oferta gastronómica, la capacitación de los actores locales y la promoción de la cocina tradicional puede contribuir significativamente al desarrollo turístico en la región. En consecuencia, se recomienda implementar estrategias integrales que potencien la gestión culinaria, manteniendo altos estándares de higiene y de una manipulación adecuada de los alimentos, ya que la insatisfacción en estos aspectos afecta negativamente la experiencia del turista y la reputación del destino como un componente esencial para el fortalecimiento del turismo en Suykutambo,

Palabras clave: Gestión culinaria, Desarrollo turístico, diversidad, conservación.

Abstract

The present research aims to determine the relationship between culinary management and tourism development in the district of Suykutambo, province of Espinar, during the year 2024. The applied methodology corresponds to a quantitative approach, with a descriptive-correlational level, a non-experimental design, and a basic type. The population consisted of 23 people linked to the gastronomic business in the district of Suykutambo, selected through a non-probabilistic census-type sampling due to its small size. The research techniques used were surveys and documentary analysis, while the instruments for data collection included structured questionnaires and documentary analysis forms. The results obtained identified a positive relationship between culinary management and tourism development in the district of Suykutambo, which was confirmed by applying the Spearman's Rho correlation coefficient, with a value of 0.634, indicating a moderate correlation between both variables. This finding suggests that adequate culinary management, aimed at improving the quality of the gastronomic offer, training local actors, and promoting traditional cuisine, can significantly contribute to tourism development in the region. Consequently, it is recommended to implement comprehensive strategies that enhance culinary management, maintaining high standards of hygiene and proper food handling, as dissatisfaction in these aspects negatively impacts the tourist experience and the destination's reputation, which is an essential component for strengthening tourism in Suykutambo.

Keywords: Culinary management, Tourism development, diversity, conservation.

Introducción

El distrito de Suykutambo, ubicado en la provincia de Espinar, es un enclave natural y cultural de gran valor que ha comenzado a destacar en el mapa turístico del Perú. Este distrito, conocido por sus impresionantes paisajes, sitios arqueológicos, y una biodiversidad única, representa un atractivo para los amantes de la naturaleza, la aventura, la cultura y la gastronomía.

La gestión culinaria en Suykutambo juega un papel crucial en el desarrollo turístico, ya que la oferta gastronómica refleja la riqueza cultural de la zona e influye directamente en la experiencia y satisfacción de los visitantes. La integración de prácticas sostenibles en la manipulación y conservación de alimentos, el rescate de recetas ancestrales, y la promoción de productos locales son aspectos clave que pueden potenciar el atractivo turístico del distrito.

Este estudio tiene como objetivo explorar cómo la gestión culinaria puede contribuir al desarrollo turístico de Suykutambo, proponiendo estrategias que no solo fortalezcan la oferta gastronómica, sino que también promuevan un turismo responsable y sostenible, que beneficie tanto a la comunidad local como a los visitantes. En este contexto, se plantea la creación de un plan de gestión culinaria que impulse la gastronomía local como un motor de desarrollo económico y cultural, articulando esfuerzos entre actores públicos, privados y comunitarios para el logro de un turismo integral y de calidad.

Capítulo I: se aborda la situación problemática, la formulación del problema, los objetivos de la investigación, la justificación, las delimitaciones de la investigación y las limitaciones de la investigación.

Capítulo II: Se aborda el Marco teórico, los antecedentes de la investigación, las bases teóricas, la definición de términos, la formulación de las hipótesis, se determinan las variables, se realiza la operacionalización de las variables.

Capítulo III: Se aborda las hipótesis, variables y operacionalización de las variables .

Capítulo IV: Se aborda la metodología de la investigación, con el tipo de investigación, el nivel de investigación, el diseño de la investigación, se desarrolla la población, muestra y muestreo, se aborda las técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad del instrumento, análisis de datos y aspectos éticos.

Capítulo V: Se aborda a los resultados de la investigación de forma descriptiva y también se realiza la prueba de normalidad y la prueba de hipótesis.

Capítulo VI: Se aborda las propuestas para la investigación teniendo en cuenta todo el aspecto de los resultados y las proyecciones a realizar.

Finalmente se aborda las referencias bibliográficas y los anexos.

Índice general

Dedicatoria.....	ii
Agradecimientos	iii
Resumen	iv
Abstract.....	v
Introducción	vi
Índice general.....	viii
Índice de tablas	xi
Índice de figuras	xii
CAPÍTULO I.....	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
Situación problemática	1
1.1.1. Problema general	5
1.1.2. Problemas específicos.....	5
Justificación de la investigación.....	6
1.1.3. Justificación práctica	6
1.1.4. Justificación social	6
1.1.5. Justificación teórica	6
1.1.6. Justificación metodológica	7
Objetivos de la investigación	7
1.1.7. Objetivo general	7
1.1.8. Objetivos específicos.....	7
CAPÍTULO II.....	9
MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	9

2.1	Antecedentes de la investigación.....	9
2.1.1.	Antecedentes internacionales.....	9
2.1.1.	Antecedentes nacionales.....	11
2.1.2.	Antecedentes locales	14
	Bases teóricas	16
2.1.3.	Gestión culinaria.....	16
2.1.4.	Desarrollo de la gastronomía	18
2.1.5.	El papel de la gastronomía en las experiencias turísticas	19
2.1.6.	Desarrollo turístico	23
	Marco conceptual	26
	CAPÍTULO III.....	28
	HIPOTESIS Y VARIABLES.....	28
3.1.	Hipótesis.....	28
3.1.1.	Hipótesis general.....	28
3.1.2	Hipótesis específicas	28
3.2.	Identificación de variables e indicadores del estudio	28
3.3.	Operacionalización de las variables	29
	CAPÍTULO IV	31
	MARCO METODOLÓGICO	31
4.1.	Tipo investigación	31
4.2.	Enfoque investigación	31
4.3.	Nivel de investigación	32
4.4.	Diseño de investigación.....	33
4.5.	Unidad de análisis	33
4.6.	Población de estudio	34

	x
4.7. Selección de muestra.....	34
4.8. Tamaño de muestra.....	35
4.9. Técnicas e instrumentos	35
4.10. Análisis e interpretación de la información.....	36
CAPITULO V.....	37
RESULTADOS	37
5.1 Diagnostico del distrito Suykutambo, Espinar.....	37
V1. Gestión culinaria	42
V2. Desarrollo turístico.....	55
Prueba de Normalidad.....	58
Prueba de hipótesis.....	58
Prueba de hipótesis general.....	58
Prueba de hipótesis especifica.....	59
Discusión de resultados.....	62
CAPITULO VI.....	65
PROPUESTAS	65
6.1. Propuesta I: Desarrollo de un Plan de Gestión Gastronómica para la Municipalidad Distrital de Suykutambo	65
6.2. Propuesta 2: Desarrollo de Rutas Gastronómicas y Turísticas en la Zona de Suykutambo.....	68
CONCLUSIONES	71
RECOMENDACIONES	73
Referencias Bibliográficas	75
ANEXOS.....	80

Índice de tablas

Tabla 1 Operacionalización de las variables.....	29
Tabla 2 Tamaño de muestra de turistas.....	35
Tabla 3 El restaurante implementa medidas adecuadas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos servidos	42
Tabla 4 Los costos variables del restaurante se gestionan eficientemente para mantener la rentabilidad.	43
<i>Tabla 5</i> El restaurante aplica estrategias efectivas para mejorar el desempeño y la capacitación del personal	44
Tabla 6 El restaurante debería de contar certificaciones como ISO 22000 o HACCP para garantizar la seguridad alimentaria.	45
Tabla 7 Se realizan inspecciones y mantenimientos periódicos en los equipos e instalaciones de la cocina	46
<i>Tabla 8</i> La distribución de la cocina está diseñada para optimizar el flujo de trabajo y evitar la contaminación cruzada.....	48
Tabla 9 El restaurante sigue estrictamente los procedimientos para asegurar el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.	49
Tabla 10 Proyectos de Ecoturismo y Conservación.....	56
Tabla 11 Tabla de Prueba de Normalidad (Kolmogorov-Smirnov)	58
Tabla 12 Correlación de la hipótesis general.....	59
Tabla 13 Hipótesis específica I.....	60
Tabla 14 Hipótesis específica II.....	61
Tabla 15 Hipótesis específica III	62

Índice de figuras

Figura 1 Tres Cañones de Suykutambo	39
Figura 2 Mapa del distrito de Suykutambo.....	40
Figura 3 Medidas adecuadas.....	42
Figura 4 Plan de gestión culinaria en Suykutambo.....	67
Figura 5 Circuito turístico y gastronómico en Suykutambo	70

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Situación problemática

La industria turística es considerada motor de crecimiento y desarrollo económico a nivel mundial con un registro de 1.500 millones de llegadas de turistas extranjeros en todo el mundo en el año 2019. Entre enero y marzo del año 2021, los destinos del mundo recibieron 180 millones menos de llegadas de turistas internacionales en comparación con el primer trimestre del año 2020. Asia y el Pacífico mostraron los niveles más bajos de actividad, con una caída del 94% de las llegadas internacionales durante el trimestre. Europa registró la segunda mayor caída (-83%), seguida de África (-81%), Oriente Medio (-78%) y las Américas (-71%). Son cifras que dan continuación a un descenso del 73% de las llegadas de turistas internacionales en el mundo en 2020, el peor año que ha registrado el sector. (UNWTO, s.f.), esto a consecuencia del brote a nivel mundial del coronavirus - Covid 2019 siendo el origen en la ciudad de Wujan, China (Unwto, 2021).

El Barómetro del Turismo Mundial de la OMT muestra que los destinos del mundo recibieron un 22% más de turistas internacionales en el tercer trimestre de 2023 en comparación con el mismo período del año 2022. En general, el turismo recuperó el 87% de los niveles previos a la pandemia en enero-septiembre de 2023. Los ingresos del turismo internacional alcanzaron los 1,4 billones de dólares en 2023,

Según el primer número del Barómetro OMT del Turismo Mundial del año, en 2023 el turismo internacional alcanzó el 88% de los niveles registrados antes de la pandemia, con un número estimado de 1 300 millones de llegadas internacionales.

En la actualidad la diversidad culinaria muestra mayores índices de tendencia y competitividad en el mundo, las empresas en el rubro culinario y/o gastronómico buscan mejorar continuamente con el fin de tener un posicionamiento en el mercado turístico.

Es por ello que la gestión culinaria se ha convertido en uno de los pilares atractivos modernos para atraer turistas dando desarrollo en los diferentes lugares turísticos.

De acuerdo con PUCE Ambato, la gestión culinaria implica la organización de las instalaciones de la cocina y sus áreas adyacentes con el fin de asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos, cumpliendo con las normativas establecidas durante los procesos de producción (PUCE Ambato , 2024).

En Perú, la actividad turística se alinea estratégicamente con las directrices establecidas por la Organización Mundial del Turismo (OMT). El enfoque estratégico del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur) busca desarrollar una oferta turística competitiva y sostenible, diversificando el mercado, facilitando la inversión privada y fortaleciendo la cultura turística, además de promover la profesionalización del recurso humano. A nivel nacional, Perú se posiciona como un destacado destino gastronómico a nivel internacional, gracias a la rica mezcla de antiguas tradiciones culinarias. La cocina peruana, fundamentada en su biodiversidad y cultura, refleja recetas que han sido transmitidas de generación en generación y que han evolucionado a lo largo del tiempo, convirtiéndose en un atractivo esencial para muchos turistas.

El 82% de los visitantes extranjeros perciben a Perú como un destino gastronómico de primer nivel y valoran su comida tradicional. Expertos peruanos y españoles destacan que la gastronomía peruana sobresale en diversas áreas, como la fusión de culturas que aporta diferentes ingredientes y métodos de preparación, así como su diversidad climática, que proporciona una ventaja competitiva al ofrecer una amplia gama de productos. En este contexto, la gestión culinaria se convierte en un componente clave para el desarrollo del turismo gastronómico, ya que implica no solo la organización eficiente de las instalaciones y procesos de producción alimentaria, sino también la creación de experiencias que

resalten la riqueza cultural y culinaria del país. La implementación de buenas prácticas en la gestión culinaria es esencial para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria, lo que, a su vez, potencia la satisfacción del visitante y refuerza la imagen de Perú como un destino gastronómico de renombre (USIL, 2023).

Según National Geographic, Perú se posiciona entre los cinco primeros destinos gastronómicos del mundo, consolidándose como una de las grandes mecas culinarias a nivel global. Lima, en particular, ha emergido como un epicentro de la gastronomía, atrayendo a un creciente número de turistas que, además de explorar maravillas como Machu Picchu, los Andes, la Amazonía y la Ciudad Blanca de Arequipa, buscan deleitarse en algunos de los mejores restaurantes de Latinoamérica y del mundo. Esta tendencia subraya la relevancia de la gastronomía en la estrategia de gestión pública del país.

La gastronomía no solo actúa como un atractivo turístico, sino que también desempeña un papel crucial en el desarrollo económico y social de Perú. La promoción de la cocina peruana dentro de la gestión pública es fundamental para fomentar el turismo sostenible, impulsar la economía local y preservar la cultura culinaria del país. Al integrar la gastronomía en las políticas públicas, se pueden generar sinergias que beneficien a los productores locales, chefs y emprendedores del sector, creando así un ecosistema que potencie la oferta turística.

Además, la gastronomía se convierte en un vehículo para la promoción de la identidad cultural y el patrimonio inmaterial de Perú. La gestión pública debe enfocarse en apoyar la capacitación de recursos humanos en el ámbito culinario, promoviendo la profesionalización de chefs y restauradores, y facilitando el acceso a financiamiento para emprendimientos gastronómicos. Estas iniciativas no solo mejoran la calidad de la oferta culinaria, sino que también contribuyen a la sostenibilidad económica de las comunidades

locales.

El distrito de Suykutambo, en la provincia de Espinar, enfrenta una serie de desafíos relacionados con la gestión culinaria, lo que limita significativamente su desarrollo turístico. Una de las principales problemáticas radica en el limitado conocimiento sobre la administración de recursos gastronómicos por parte de la población local. Esta deficiencia ha llevado a un aprovechamiento ineficiente de los insumos disponibles y a una escasa intervención en actividades relacionadas con la gastronomía, lo que afecta directamente la capacidad de la región para posicionarse como un destino turístico competitivo.

Además, se observa un débil entendimiento y valoración de la gastronomía como parte integral de la identidad cultural y del turismo en el distrito. Este fenómeno se traduce en una baja participación de la comunidad en iniciativas culinarias y, paralelamente, los operadores turísticos han mostrado una visión restringida, con poco interés en explorar el potencial de la oferta gastronómica de la zona. En consecuencia, se define como problemática central la deficiente gestión culinaria en Suykutambo, que afecta negativamente el aprovechamiento de su gastronomía local, reduce las oportunidades de participación de la comunidad en actividades turísticas y obstaculiza el desarrollo económico y cultural de la región. Esta situación también contribuye a la migración de la población hacia las ciudades en busca de mejores oportunidades, debilitando el tejido social local.

La ausencia de estrategias efectivas para integrar la gastronomía como un componente esencial del turismo ha resultado en una limitada atracción de visitantes interesados en experiencias culinarias auténticas. Esto no solo restringe el crecimiento del turismo en Suykutambo, sino que también subutiliza su rica herencia cultural y gastronómica. Según Espinoza (2020), la gestión culinaria es clave para fortalecer la identidad cultural y

promover el turismo en áreas rurales, especialmente en regiones con patrimonio gastronómico destacado. No obstante, la falta de formación y promoción adecuadas en Suykutambo, como indican Pérez y Alvarado (2019), limita la capacidad de la comunidad para ofrecer productos turísticos diferenciados y de calidad.

De no implementarse medidas efectivas de capacitación y promoción, el distrito de Suykutambo corre el riesgo de continuar en un estado de estancamiento turístico, perdiendo oportunidades para mejorar la economía local y preservar su identidad cultural. Para abordar esta problemática, es esencial desarrollar un plan integral que incluya la formación en gestión culinaria para los actores locales, orientada a optimizar el uso de recursos gastronómicos y mejorar la calidad de la oferta. Asimismo, se debe promover la gastronomía local como un atractivo turístico, destacando recetas ancestrales y productos autóctonos, e incentivar la participación activa de la comunidad en actividades turísticas y culinarias, fortaleciendo el vínculo entre cultura y economía.

Como advierten Rodríguez y Gómez (2022), la falta de una gestión integral puede derivar en un desarrollo insostenible. Sin embargo, con la implementación de estrategias adecuadas, Suykutambo tiene el potencial de convertirse en un referente de turismo gastronómico sostenible en la región, contribuyendo a la valorización de su patrimonio cultural y al desarrollo económico de su población.

1.1.1. Problema general

- ¿Qué relación existe entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024?

1.1.2. Problemas específicos

- ¿Cuál es la relación que existe entre la calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo turístico del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024?
- ¿Qué relación existe entre el control de costos en restaurantes y el desarrollo turístico

del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024?

- ¿Cuál es la relación que existe entre la Gestión del personal y el desarrollo turístico del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024?

1.3. Justificación de la investigación

1.1.3. Justificación práctica

El fundamento práctico de este estudio es proponer medios y estrategias para que el Area de Conservacion de tres cañones del distrito de Suykutambo, Espinar, mejore la gestión culinaria y aporte al desarrollo turístico, referidos a la gestión culinaria y desarrollo turístico en el area de conservacion tres cañones del distrito de Suykutambo, Espinar.

1.1.4. Justificación social

La justificación social de esta investigación es de gran trascendencia, puesto que busca la mejora significativa de la gestión culinaria y el desarrollo turístico en el área de conservación de tres cañones de Suykutambo. En primera instancia, dedicarnos al fortalecimiento entre uno de los factores principales que es la gestión local, buscamos el impacto de gran envergadura para con las comunidades locales puesto que esto va de la mano de la generación de empleo que contribuye a un progresivo desarrollo sostenible. añadido a esto, tener experiencias que promuevan calidad y autenticidad que conlleva al aumento de turistas y viajeros, por ende una mejora de ingresos y efectos positivos a largo plazo. Esto, a su vez, contribuiría al posicionamiento y renombre de la imagen turística del distrito de Suykutambo. Finalmente, al promover un mayor interés por la apreciación gastronómica de la cultura local daría pie al enriquecimiento de la experiencia propia del visitante. En general, los resultados de este estudio pueden tener impactos significativos y positivos en los diferentes niveles.

1.1.5. Justificación teórica

La justificación teórica de la presente tesis se basa en la relevancia de integrar

teorías y conceptos relacionados con la gestión turística, la gastronomía, el desarrollo local y la sostenibilidad. La investigación se apoyará en marcos teóricos provenientes de disciplinas como la economía del turismo, la planificación turística, la gestión de destinos, la gastronomía local y la sostenibilidad ambiental y cultural. Estas teorías proporcionarán un contexto conceptual sólido para comprender los problemas y desafíos específicos que enfrenta el área de conservación Tres Cañones en relación con la gestión culinaria y el desarrollo turístico. Además, permitirán al estudiante analizar críticamente las prácticas existentes, identificar buenas prácticas y proponer estrategias innovadoras y sostenibles para mejorar el desarrollo turístico y culinario en la región.

1.1.6. Justificación metodológica

La justificación metodológica del título de tesis "Gestión Culinaria y Desarrollo Turístico en el Distrito Suykutambo, Espinar 2024" se fundamenta en la necesidad de abordar de manera exhaustiva los desafíos específicos que enfrenta la región en términos de desarrollo turístico y gestión culinaria. Esta investigación permitirá al estudiante explorar a fondo la situación actual del área de conservación Tres Cañones, identificar las barreras y oportunidades más relevantes para su desarrollo en estos aspectos, y proponer estrategias y recomendaciones concretas para su mejora. La relevancia y la urgencia de estos temas para el desarrollo económico, social y ambiental de la región, así como la importancia de generar conocimiento aplicable que contribuya a su desarrollo sostenible a largo plazo, respaldan la elección de esta metodología.

1.4 Objetivos de la investigación

1.1.7. Objetivo general

- Determinar la relación entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.

1.1.8. Objetivos específicos

- Describir la relación que existe entre la calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo turístico del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.
- Establecer la relación que existe entre el control de costos en restaurantes y el desarrollo turístico del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.
- Determinar la relación que existe entre la Gestión del personal y el desarrollo turístico del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

2.1 Antecedentes de la investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

Según Cedeño y Cruz (2015) de la Universidad Regional Autónoma de los Andes; en su tesis titulada “La gestión culinaria especializada para el favorecimiento promocional y la alta cocina del cantón Quevedo”, cuyo objetivo general fue diseñar un sistema de gestión para la promoción de la alta cocina en el restaurante “Ventura Planet Bar Restaurant”, enfocados en el sector turístico. La metodología empleada fue nivel deductivo, inductivo, analítico y sistemático; la técnica empleada fue el análisis documental o bibliográfico. Concluyendo que los clientes del Restaurante “Ventura Planet Bar Restaurant” se sienten satisfechos, gracias al buen ambiente y atención personalizada que brindan sus empleados, así como de igual manera se brinda la variedad de recetas de Alta Cocina con base en Cangrejos y de esta forma complaciendo los gustos de cada uno de los clientes a la hora de hacer sus pedidos. La ciudadanía en general se inclina en su gran mayoría por el Cangrejo en sus diversidades de recetas a la hora de ser consumidos. La acogida que tiene este trabajo de investigación es muy aceptable y brindará muchos beneficios aportando a la gastronomía de la Ciudad de Quevedo y cantones aledaños.

Teniendo en cuenta la tesis mencionada, uno de los objetivos de nuestro trabajo es determinar las características de la gestión culinaria respecto al desarrollo turístico en el área de conservación de tres cañones del distrito de Suykutambo, Espinar, periodo 2024. Confirmando así la originalidad de nuestro trabajo.

Según Fernández, Auquilla, Reyes y Sancho (2018) En la última década, ha habido un aumento significativo en el reconocimiento global de la gastronomía autóctona de los pueblos indígenas, destacando su contribución al atractivo turístico y convirtiéndose en un

elemento central para descubrir nuevos placeres culinarios y experiencias sensoriales. Este estudio se centra en la restauración de la comida típica amazónica, su impacto en los turistas y el desarrollo de una gestión efectiva. Comenzando con el diagnóstico de seis restaurantes turísticos mediante la observación directa y participativa, se utilizaron listas de chequeo validadas con métodos como DELPHI y ANOCHI. Se evaluaron aspectos clave como la elaboración culinaria, el servicio gastronómico y la oferta del menú, identificando puntos fuertes y áreas de mejora. Estos resultados se analizaron utilizando una matriz DAFO, ubicando el objeto de estudio en el cuadrante III adaptativo o de reorientación. Se desarrollaron ocho estrategias compuestas por quince acciones y doce actividades para mejorar la calidad del servicio, con el objetivo de fortalecer el turismo gastronómico sostenible.

El estudio de Fernández et al. se centra en la restauración de la comida típica amazónica y su impacto en el turismo, abordando la gestión efectiva de restaurantes turísticos a través de la observación directa y participativa. Utilizando herramientas como listas de chequeo y matrices DAFO, identifican aspectos clave en la elaboración culinaria y el servicio, proponiendo estrategias para mejorar la calidad del servicio. En contraste, la tesis "Gestión Culinaria y Desarrollo Turístico en el Distrito Suykutambo, Espinar, 2024" se enfoca en la gestión culinaria de la región de Suykutambo y su relación directa con el desarrollo turístico sostenible, analizando las deficiencias en la gestión gastronómica local y la falta de participación comunitaria, aspectos que no son el centro de la investigación de Fernández et al.

Según Cruz y Velázquez (2020) el objetivo de este estudio es analizar las tendencias en el desarrollo turístico del estado de Hidalgo, centrándose en las políticas, programas y acciones implementadas durante las últimas dos administraciones estatales (2011-2016 y 2016-2021). La investigación se basó en una revisión sistemática de informes

gubernamentales, reportes de resultados y otros documentos pertinentes. Se examinaron las acciones gubernamentales relacionadas con el turismo en términos de su enfoque económico o social, los grupos destinatarios y sus impactos. Se identificaron tres tendencias principales que han guiado el desarrollo turístico en la región. La primera se enfoca en generar condiciones favorables para la inversión privada, orientada por criterios macroeconómicos. La segunda se centra en el turismo cultural como medio para mejorar el nivel de vida de las comunidades locales, respaldada por políticas de desarrollo social. Por último, la tercera tendencia se refiere a los emprendimientos turísticos liderados por comunidades rurales, que se apoyan en políticas sociales para fortalecer sus proyectos.

El trabajo de Cruz y Velázquez se enfoca en analizar las tendencias del desarrollo turístico en el estado de Hidalgo, considerando políticas, programas y acciones de las últimas administraciones estatales. Su estudio identifica tres tendencias principales: la generación de condiciones favorables para la inversión privada, el turismo cultural como medio de mejora del nivel de vida local, y el emprendimiento turístico comunitario. Sin embargo, la tesis "Gestión Culinaria y Desarrollo Turístico en el Área de Conservación Tres Cañones" se diferencia al ofrecer un enfoque más específico sobre la gestión culinaria y su papel crítico en el desarrollo turístico local, así como la necesidad de implementar un plan integral que fomente la capacitación y la participación activa de la comunidad en la promoción de la gastronomía, lo que no se aborda de manera explícita en el análisis de Cruz y Velázquez.

2.1.1. Antecedentes nacionales

Según Rouillon (2019) en su investigación plantea la relevancia de las empresas pymes del sector gastronómico en el panorama socioeconómico nacional, destacando los desafíos que enfrentan en términos de gestión de calidad. Se lleva a cabo un estudio de caso en el restaurante peruano "Tabla Caliente S.A.C", con el objetivo de realizar un

diagnóstico organizacional centrado en el área de cocina. Este diagnóstico analiza la situación actual de la empresa, centrándose en las operaciones de su cocina, y se fundamenta en un marco teórico que aborda la gestión de calidad, la gestión estratégica, la gestión por procesos y la gestión del conocimiento. A través de estos ejes y la contextualización del entorno empresarial, se logra comprender tanto el objeto como el sujeto de estudio. Si bien las operaciones en la cocina de "Tabla Caliente" satisfacen eficazmente la demanda, esto conlleva ineficiencias que generan pérdidas económicas y ponen en riesgo la operatividad de la organización. Se destaca la importancia del cumplimiento de estándares de calidad tanto del sector empresarial como los asumidos internamente, aunque estos últimos aún no se reflejan de manera consistente en toda la organización, lo que sugiere un nivel de maduración incipiente en la gestión de calidad.

La investigación de Rouillon se centra en la relevancia de las PYMEs del sector gastronómico en el contexto socioeconómico de Perú, analizando un caso específico en el restaurante "Tabla Caliente S.A.C." Su diagnóstico organizacional se enfoca en las operaciones de la cocina, destacando las ineficiencias que pueden generar pérdidas económicas, y enfatiza la importancia del cumplimiento de estándares de calidad. En contraste, la tesis "Gestión Culinaria y Desarrollo Turístico en el Distrito Suykutambo, Espinar, 2024" aborda la gestión culinaria en un contexto más amplio, analizando la falta de conocimiento y participación comunitaria en la actividad gastronómica local, así como su impacto en el desarrollo turístico. Mientras que Rouillon se enfoca en la mejora de la gestión interna de un restaurante específico, la tesis propuesta busca entender y mitigar los problemas de gestión culinaria a nivel comunitario, contribuyendo así al desarrollo turístico sostenible de la región.

Según Cobeñas y Cordova, (2023) en su proyecto de investigación se llevó a cabo

en el restaurante Mi Teresa, ubicado en Piura, durante el año 2023, con el propósito de analizar la relación entre la gestión de procesos y la productividad de los trabajadores. La investigación se enmarca en un enfoque aplicado, de nivel correlacional y con un diseño no experimental de tipo transversal. La población estudiada consistió en los empleados del restaurante Teresa, seleccionados a través de un muestreo no probabilístico por conveniencia, con una muestra de 20 colaboradores. Se utilizó la técnica de encuestas y un cuestionario tipo escala de Likert como instrumento para la recolección de datos. Los resultados obtenidos revelaron una relación significativa entre la gestión de procesos y sus dimensiones con la productividad de los trabajadores, según la significancia estadística y el coeficiente de correlación de Pearson. En base a estos hallazgos, se presentan conclusiones y recomendaciones dirigidas al restaurante para continuar mejorando en estas áreas, con el fin de ofrecer un servicio de calidad óptimo al cliente y aplicar una gestión efectiva de procesos y productividad.

El estudio de Cobeñas y Cordova investiga la relación entre la gestión de procesos y la productividad de los trabajadores en el restaurante "Mi Teresa" en Piura. Su enfoque en la recolección de datos a través de encuestas y un diseño correlacional permite establecer conclusiones sobre cómo la gestión de procesos impacta la productividad laboral. Por otro lado, la tesis "Gestión Culinaria y Desarrollo Turístico en el Distrito Suykutambo, Espinar, 2024" se enfoca en la gestión culinaria desde una perspectiva más integral, considerando no solo la productividad laboral, sino también la implicancia de la gestión gastronómica en el desarrollo turístico de la región. Mientras que el trabajo de Cobeñas y Cordova se centra en el rendimiento interno de un restaurante específico, la tesis propuesta analiza el potencial gastronómico de Suykutambo y la necesidad de una gestión más efectiva que involucre a la comunidad para el desarrollo sostenible del turismo gastronómico.

2.1.2. Antecedentes locales

Según Figueroa (2018), este estudio investiga la interacción entre el turismo y la reducción de la pobreza en áreas desfavorecidas dentro del marco del desarrollo humano sostenible. Se centra en Cuzco, una región emblemática del sur andino peruano que, a pesar de su potencial turístico, enfrenta importantes desafíos socioeconómicos, especialmente en sus zonas montañosas y rurales. Utilizando datos estadísticos confiables provenientes de fuentes oficiales y aportes de estudios no publicados del Observatorio Turístico del Perú, se realiza un análisis exhaustivo del panorama socioeconómico regional, así como del crecimiento y los efectos del turismo en la zona. Al final, los resultados obtenidos de encuestas estadísticas revelan que las dinámicas turísticas pueden contribuir a perpetuar o agravar las disparidades socioeconómicas existentes entre los habitantes locales. Este enfoque integral nos permite comprender mejor cómo las actividades turísticas pueden influir en el desarrollo humano sostenible en Cuzco y otras regiones similares. Además, ofrece una base sólida para diseñar estrategias y políticas que promuevan un turismo más inclusivo y equitativo, con el potencial de generar beneficios tangibles para las comunidades locales y contribuir significativamente a la reducción de la pobreza en estas áreas vulnerables.

El estudio de Figueroa se centra en la interacción entre el turismo y la reducción de la pobreza en áreas desfavorecidas, analizando el caso de Cuzco, donde se evidencia que, a pesar de su potencial turístico, persisten desafíos socioeconómicos significativos. Utilizando datos estadísticos y encuestas, se concluye que las dinámicas turísticas pueden agravar las disparidades socioeconómicas en la región. En contraste, la tesis "Gestión Culinaria y Desarrollo Turístico en el Distrito Suykutambo, Espinar, 2024" aborda específicamente la gestión culinaria como un medio para fortalecer el desarrollo turístico, identificando la falta de conocimiento y participación en la gastronomía local como un obstáculo. Mientras que

Figuroa se enfoca en las implicaciones del turismo en el desarrollo humano sostenible y la reducción de la pobreza, la tesis propuesta resalta la importancia de la gestión culinaria efectiva para empoderar a las comunidades locales, fomentar su participación en el sector turístico y promover un turismo más inclusivo y equitativo, contribuyendo así al desarrollo sostenible en el área de Suykutambo.

Según Flores (2022) en su tesis “ Gestión de desarrollo turístico en el distrito de Ocongate - Cusco, 2022 “. El estudio tuvo como objetivo posicionar al distrito en la lista de los destinos turísticos más visitados en el departamento del Cusco en un plazo de aproximadamente 2 años y 6 meses, con el propósito de generar ingresos económicos que permitan mejorar la calidad de vida de los habitantes. Además, se buscó generar un impacto social positivo mediante la creación de nuevas oportunidades para los locales, incluyendo capacitaciones y empleos, y un impacto ambiental positivo al fomentar la conciencia ambiental y la protección del entorno natural, salvaguardando las especies de fauna y flora del área.

La metodología utilizada fue de tipo descriptivo, con un enfoque mixto que combinó elementos cualitativos y cuantitativos. La población considerada estuvo conformada por los habitantes y autoridades locales del distrito, mientras que la muestra fue seleccionada de manera representativa, incluyendo autoridades locales, operadores turísticos y residentes involucrados en actividades relacionadas con el turismo. Las técnicas de recolección de datos incluyeron entrevistas, encuestas y observación directa, permitiendo obtener una visión integral de la problemática y sus posibles soluciones.

Los resultados evidenciaron que, a pesar del alto potencial turístico del distrito, las autoridades han mostrado un interés limitado en desarrollar estrategias efectivas para promover el turismo. Asimismo, se identificó la necesidad de involucrar a la comunidad en actividades de gestión turística para fortalecer su participación activa. La conclusión

principal del estudio resalta que la implementación de un plan integral de gestión turística podría posicionar al distrito de Ocongate como un destino atractivo y sostenible, generando beneficios económicos, sociales y ambientales a largo plazo para sus habitantes.

Según Alvarez (2022) en su tesis “ Gestión turística para el desarrollo turístico en el distrito de Túpac Amaru - provincia de Canas - Cusco 2019 “ el propósito fundamental fue analizar la incidencia de la gestión turística en el progreso turístico del distrito de Túpac Amaru, provincia de Canas, durante el año 2019. El estudio se realizó bajo un enfoque cuantitativo de naturaleza básica, utilizando un diseño no experimental, transversal y con un nivel explicativo. La población estuvo compuesta por 47 empresarios turísticos de la región, quienes tienen un rol significativo en el desarrollo turístico del distrito. La muestra, que incluyó a los mismos 47 empresarios, fue seleccionada mediante un método no probabilístico de tipo censal, garantizando la inclusión de todos los actores relevantes en el análisis.

Para la recolección de datos, se empleó la técnica de la encuesta, utilizando como instrumento un cuestionario cerrado que permitió recopilar información estructurada. Los resultados obtenidos en la investigación demostraron que la gestión turística tiene una influencia considerable en el desarrollo turístico del distrito de Túpac Amaru. Esta incidencia fue particularmente notable en la capacidad de los empresarios para potenciar el atractivo del distrito como destino turístico, evidenciando la necesidad de mejorar las estrategias de gestión turística para fomentar un progreso sostenible en la región durante el periodo analizado.

Bases teóricas

2.1.3. Gestión culinaria

A inicios del siglo XX, los directivos disponían de escasos recursos para analizar o estructurar sus prácticas de gestión. Este desafío fue identificado por Henri Fayol, un ingeniero minero y autor francés, quien, basándose en su experiencia en la industria

minera, desarrolló los cimientos de lo que se conoce hoy como la teoría moderna de la gestión. En 1914, Fayol publicó *Administration industrielle et générale*, obra en la que presentó sus renombrados catorce principios de gestión. Estos principios proporcionaron a los gerentes de esa época una guía práctica para organizarse y relacionarse de manera eficaz con sus empleados (Camisón & Dalmau, 2009).

Henri Fayol destacó que la gestión es, esencialmente, un proceso que involucra a las personas. Observó que el trabajo podía realizarse de manera más eficiente si se brindaba apoyo a los empleados que ejecutaban las tareas. Además, sugirió que fomentar un sentido de trabajo en equipo (*esprit de corps*) y permitir que los trabajadores aporten sus ideas contribuiría a reducir la alta rotación e inestabilidad laboral. En esa época, las condiciones laborales en gran parte del mundo industrializado eran deplorables, y muchas de las propuestas de Fayol desafiaban las prácticas convencionales de tratar a los trabajadores. Por ejemplo, afirmó que la productividad aumentaría si los empleados recibían un salario justo por su trabajo y si se les trataba con justicia y amabilidad. Este enfoque era innovador en su tiempo. Aunque reconocía la importancia de la disciplina para el éxito organizacional, Fayol sostenía que esta debía lograrse mediante un liderazgo efectivo y no a través de métodos autoritarios o severos. Consideraba que el éxito de una organización dependía más de sus personas que de su estructura.

El principio de unidad de dirección y mando de Fayol establecía que un trabajador debía recibir órdenes únicamente de un superior para cualquier tarea, basándose en la enseñanza bíblica de que "ningún hombre puede servir a dos amos". Asimismo, proponía que las actividades organizacionales orientadas hacia un mismo objetivo debían ser dirigidas por un único líder siguiendo un plan coherente para alcanzar una meta común. Este liderazgo unificado permitiría supervisar a un equipo que trabajara coordinadamente hacia el logro de esa meta, evitando duplicidades y favoreciendo la eficiencia organizacional.

En su obra *Gestión General e Industrial*, Fayol identificó cinco funciones fundamentales de la gestión: prever y planificar, organizar, mandar, coordinar y controlar. Según Fayol, prever implicaba anticipar y elaborar un plan de acción; organizar, construir la estructura material y humana de la empresa; mandar, asegurar la actividad constante del personal; coordinar, armonizar y unificar todas las actividades; y controlar, verificar que todo se realice según las normas establecidas y las directrices planteadas.

Con el paso del tiempo, otros teóricos de la gestión han perfeccionado las ideas de Fayol, fusionando las funciones de “mandar” y “coordinar” en una sola función: liderar. Hoy en día, se reconocen como funciones clave de la gestión la planificación, organización, liderazgo y control.

Por su parte, la gestión culinaria se refiere a la administración eficiente y efectiva de operaciones en el sector gastronómico y culinario. Este ámbito incluye diversas áreas, como la planificación y organización de cocinas y restaurantes, la gestión de recursos humanos, compras, inventarios, marketing y finanzas. La gestión culinaria busca aplicar principios de gestión adaptados al entorno específico de establecimientos gastronómicos, con el fin de garantizar la calidad de los productos y servicios, optimizar los recursos disponibles y alcanzar los objetivos comerciales y operativos de manera eficiente.

2.1.4. Desarrollo de la gastronomía

De acuerdo con López (2018), la evolución de la gastronomía peruana, caracterizada por la mejora constante en sus sabores y fusiones, ha generado diversos beneficios importantes. En primer lugar, permite transmitir la tradición de las preparaciones culinarias, preservando técnicas y recetas ancestrales. Además, fomenta la transformación y fusión de ingredientes y estilos culinarios, enriqueciendo la oferta gastronómica. Este proceso también ha contribuido al reconocimiento internacional de la gastronomía peruana, posicionándola como un referente mundial. Finalmente, este

desarrollo crea oportunidades para impulsar el negocio relacionado con el turismo gastronómico, atrayendo a visitantes interesados en descubrir la riqueza culinaria del país.

2.1.5. El papel de la gastronomía en las experiencias turísticas

La gastronomía, con independencia de su papel como motivo de desplazamiento, como activo turístico aporta diferentes valores en función del tipo de visitante. En primer lugar, y dejando de lado las motivaciones principales y factores de elección del destino, es irrefutable que el visitante a lo largo del viaje se alimentará, todos los turistas de un territorio se alimentarán en algún momento. Por lo tanto, y gracias a que la gastronomía es un indiscutible vehículo para transmitir cultura, tradiciones y aspectos identitarios del territorio que se visita (OMT, 2012), por el simple hecho de hacer accesible la gastronomía local al visitante ya se está ofreciendo la oportunidad de conocer parte de la cultura de un lugar sin necesidad que la gastronomía haya sido o no el motivo por el que se visita un lugar (Pla Rusca, 2021).

La gastronomía aporta a la experiencia turística unas características únicas del territorio, el “touristic terroir”, entendido como aquellas características propias de la tierra (Hall y Sharples, 2003), convirtiendo el patrimonio gastronómico local en una oportunidad para el gestor turístico de dar a conocer parte de la cultura del territorio y ofrecer una propuesta turística auténtica independientemente del nivel de motivación del turista por la gastronomía.

Dimensiones de la gestión Culinaria.

Calidad y Seguridad Alimentaria

La calidad y seguridad alimentaria son elementos fundamentales en la gestión culinaria, ya que impactan directamente en la satisfacción del cliente y en la viabilidad de las

operaciones del negocio. La seguridad alimentaria implica el manejo adecuado de los alimentos para evitar riesgos que afecten la salud del consumidor, mientras que la calidad alimentaria se refiere a la percepción general del producto final, en cuanto a sabor, presentación y frescura.

Calidad Alimentaria

Autores como Deming (1986) y Juran (1988) introdujeron conceptos clave de gestión de la calidad total (TQM) aplicables a la industria alimentaria, destacando la importancia de mejorar continuamente los procesos para garantizar productos de alta calidad. Garvin (1987) menciona las "dimensiones de la calidad", como desempeño, características, fiabilidad y conformidad, las cuales pueden aplicarse al control de calidad de los alimentos. En este contexto, Sloan (2004) enfatiza que la calidad alimentaria no solo se mide por el cumplimiento de las normas técnicas, sino también por la percepción del consumidor sobre los atributos sensoriales de los alimentos.

Seguridad Alimentaria

En términos de seguridad alimentaria, Motarjemi y Lelieveld (2013) subrayan que los sistemas como el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) son esenciales para identificar y mitigar los riesgos en el manejo de alimentos. Codex Alimentarius (1997) también proporciona guías sobre los estándares internacionales de seguridad alimentaria, subrayando la necesidad de la regulación y la supervisión de los procesos para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos. Sprenger (2009) agrega que la formación continua del personal en prácticas de higiene y control de riesgos es clave para mantener los estándares de seguridad alimentaria en cualquier establecimiento culinario.

Control de Costos

El control de costos es crucial para asegurar la rentabilidad de los establecimientos culinarios y turísticos. Una adecuada gestión de costos permite a los negocios mantener márgenes de ganancia, mejorar la eficiencia operativa y reducir desperdicios.

El control de costos en el contexto culinario tiene un fuerte respaldo en la teoría de la contabilidad gerencial, donde autores como Horngren, Datar y Rajan (2012) destacan la importancia de identificar, medir y controlar los costos asociados con la producción y el servicio. Garrison, Noreen y Brewer (2010) proponen el análisis de costos basado en actividades (Activity-Based Costing - ABC), que ayuda a identificar los recursos consumidos en cada fase del proceso culinario, permitiendo una asignación más precisa de costos a los productos y servicios.

Anthony y Govindarajan (2013) refuerzan la idea de que la gestión eficiente de los costos no solo implica el seguimiento de los gastos, sino también la planificación estratégica a través de presupuestos operativos, en los cuales se establecen límites y proyecciones que optimizan el uso de los recursos. Walker (2017) señala que un control de costos riguroso en restaurantes y cocinas incluye la gestión de inventarios, la reducción de desperdicios y la maximización de la eficiencia en la compra y almacenamiento de ingredientes.

Entre las herramientas destacadas para el control de costos, Dopson y Hayes (2015) sugieren el uso de Costeo de Menús como una técnica para asegurar que los precios establecidos cubran los costos de producción y generen una rentabilidad adecuada. Además, el uso de software de gestión financiera y de inventarios también ha sido recomendado por autores como Ninemeier y Hayes (2008), quienes destacan la

importancia de integrar la tecnología para monitorear costos en tiempo real y optimizar las operaciones.

Gestión del Personal

La gestión del personal en la industria culinaria es un factor decisivo para el éxito de un establecimiento. La calidad del servicio y la satisfacción del cliente están profundamente ligadas al desempeño y motivación de los empleados, lo que hace de la gestión del talento humano un aspecto crítico.

En el contexto de la gestión culinaria, Mullins (2016) destaca la importancia del liderazgo en la motivación y eficiencia del personal de cocina y servicio. La creación de un entorno de trabajo colaborativo y de alto rendimiento depende del desarrollo de habilidades interpersonales y técnicas en el equipo. Walker y Miller (2014) agregan que la gestión del personal en los restaurantes debe enfocarse en mantener altos niveles de satisfacción laboral, lo que se traduce en mejor atención al cliente y una menor rotación de personal.

Maslow (1943) y Herzberg (1959) son clásicos en la teoría de la motivación, aportando ideas que pueden aplicarse directamente a la gestión de personal en el ámbito culinario. Maslow propone que los empleados deben tener sus necesidades básicas satisfechas para alcanzar su máximo potencial, mientras que Herzberg sugiere que los factores de motivación, como el reconocimiento y el crecimiento personal, son cruciales para mantener un equipo motivado y productivo.

En cuanto a la formación del personal, Ninemeier (2010) subraya que la capacitación continua es esencial para asegurar que los empleados mantengan altos estándares de calidad y se adapten a las nuevas demandas del mercado. Gordon (2019) también enfatiza que las habilidades técnicas, como la preparación culinaria y el manejo higiénico de

alimentos, deben complementarse con habilidades blandas, como la comunicación y el trabajo en equipo.

2.1.6. Desarrollo turístico

El desarrollo turístico implica la planificación, implementación y mejora de las infraestructuras, servicios, políticas, y prácticas que permiten satisfacer las necesidades de los turistas y potenciar los recursos del destino. Este concepto abarca diversos aspectos relacionados con el crecimiento económico, la cohesión social, la protección ambiental, y la gobernanza. Un desarrollo turístico adecuado no solo mejora la experiencia del turista, sino que también tiene un impacto positivo en la comunidad local y en la conservación de los recursos naturales y culturales.

Según Pearce (1991), el desarrollo turístico se refiere a la provisión y el mejoramiento de instalaciones y servicios para satisfacer las demandas de los turistas, abarcando también efectos colaterales como la creación de empleo y la generación de ingresos. Smith (1994) amplía esta definición al incluir la explotación racional de los recursos locales, mientras que Butler (1980) plantea que el desarrollo turístico atraviesa diferentes fases, desde la exploración hasta la madurez, implicando una evolución constante del destino turístico.

Dimensiones del Desarrollo Turístico

El desarrollo turístico abarca varias dimensiones clave, cada una de las cuales juega un papel fundamental en la sostenibilidad y éxito de un destino turístico. A continuación, se presentan las dimensiones principales.

a) Infraestructura y Servicios

La infraestructura y los servicios son la base física y funcional del desarrollo turístico. Según Gunn (1994), un destino turístico exitoso requiere una infraestructura adecuada, que incluya transportes, alojamientos, restaurantes, redes de comunicaciones, y servicios básicos como agua, electricidad y saneamiento. Además, Inskip (1991) subraya que el acceso eficiente y

la calidad de los servicios turísticos, como guías, agencias de viajes y servicios de hospitalidad, son esenciales para mejorar la experiencia del visitante y generar un mayor retorno de turistas.

La falta de una infraestructura adecuada puede limitar el crecimiento del turismo, mientras que una mejora en este aspecto facilita no solo la llegada de más visitantes, sino también su satisfacción y retorno.

b) Dimensión Económica

El turismo es una poderosa herramienta de desarrollo económico, con la capacidad de generar empleo, ingresos y fomentar la inversión en áreas receptoras. Sinclair y Stabler (1997) destacan que el turismo contribuye significativamente al PIB de las economías, sobre todo en los países en desarrollo, mientras que Dwyer y Forsyth (2006) advierten que el desarrollo turístico puede fomentar la diversificación económica y reducir la dependencia de otros sectores vulnerables.

Además, el turismo genera empleo directo en hoteles, restaurantes y atracciones turísticas, y empleo indirecto a través de la creación de industrias relacionadas, como la construcción, la agricultura y el comercio local. Sin embargo, Sharpley y Telfer (2015) señalan que una gestión ineficaz del turismo puede provocar una sobredependencia económica del sector, lo que hace a las comunidades vulnerables a las fluctuaciones del mercado.

c) Dimensión Social y Cultural

El impacto del turismo en las comunidades receptoras también es notable en la dimensión social y cultural. Según Richards (2000), el turismo puede ser un factor clave para la revitalización cultural, la promoción de tradiciones y la creación de un sentido de orgullo local. Sin embargo, Cohen (1984) advierte que la sobreexposición turística puede llevar a la comercialización de las culturas locales, alterando su autenticidad para satisfacer las demandas de los turistas.

El turismo bien gestionado tiene el potencial de fomentar el entendimiento intercultural y contribuir a la cohesión social, promoviendo la tolerancia y la apreciación de la diversidad cultural. Sin embargo, un turismo mal planificado puede generar tensiones entre turistas y residentes locales, así como cambios no deseados en las estructuras sociales y costumbres.

d) Dimensión Ambiental

El medio ambiente es uno de los activos más valiosos en muchos destinos turísticos. Honey (2008) sugiere que el turismo responsable puede promover la conservación ambiental, especialmente en áreas naturales protegidas. El ecoturismo, por ejemplo, ofrece una forma de turismo que respeta y protege los ecosistemas frágiles.

Sin embargo, Wall y Mathieson (2006) advierten sobre los riesgos del desarrollo turístico sin una adecuada planificación, que puede resultar en la degradación de recursos naturales, la contaminación, y la pérdida de biodiversidad. Hunter (1997) aboga por una planificación sostenible, que garantice que el uso turístico de los recursos no comprometa su capacidad para las generaciones futuras.

e) Gobernanza y Políticas Públicas

La gobernanza y las políticas públicas son fundamentales para asegurar un desarrollo turístico ordenado, sostenible y que beneficie tanto a las comunidades locales como a los turistas. Hall (1994) sostiene que las políticas gubernamentales deben enfocarse en regular el impacto del turismo y proteger los intereses de los residentes locales, mientras que Bramwell y Lane (2000) sugieren que la cooperación entre el sector público y privado es clave para desarrollar estrategias turísticas que promuevan el crecimiento equilibrado y sostenible.

Las políticas públicas también deben garantizar la equidad en la distribución de los beneficios del turismo y establecer normativas que protejan los recursos culturales y naturales del destino. La falta de una gobernanza adecuada puede llevar a un crecimiento

desordenado, conflictos entre sectores involucrados y el deterioro de los recursos que atraen a los turistas.

Marco conceptual

Gestión Culinaria

Según PUCE AMBATO menciona que la Gestión Culinaria es organizar las instalaciones del área de cocina y las aledañas para garantizar la calidad y seguridad acorde con las normativas durante los procesos de producción.

Capacitación del personal

La capacitación del personal, respaldada por autores como Peter Drucker y Stephen Covey, es esencial para mejorar el desempeño y el éxito organizacional. Drucker enfatiza la alineación con objetivos estratégicos, mientras que Covey destaca las habilidades blandas. Ambos coinciden en que beneficia a los empleados y fortalece la cultura organizacional, mejorando la competitividad en un entorno cambiante.

Experiencia gastronómica

La experiencia gastronómica va más allá de saciar el hambre, según Ferran Adrià y Anthony Bourdain. Implica una interacción sensorial y emocional con la comida, enfatizando la creatividad, calidad de ingredientes y conexión cultural. Ambos coinciden en que puede transportar a las personas a un viaje de sabores y emociones, dejando una impresión duradera.

Desarrollo

El desarrollo es un concepto histórico que ha ido evolucionando, por lo que no tiene una definición única. Aun así, se puede decir que desarrollar es el proceso por el cual una comunidad progresa y crece económica, social, cultural o políticamente. (Perez, 2015)

Desarrollo turístico

“El desarrollo turístico puede definirse específicamente como la provisión y el

mejoramiento de las instalaciones de los servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos” (Pearce, 1991)

Selección de platos

La selección de platos en la industria de la restauración, respaldada por expertos como Anthony Bourdain y Gordon Ramsay, es un proceso esencial. Va más allá del sabor y la presentación, considerando la rentabilidad, la demanda de los clientes, la estacionalidad de los ingredientes y la cohesión del menú. Se destaca la importancia de equilibrar la creatividad culinaria con la viabilidad comercial, adaptándose a las preferencias cambiantes de los comensales y garantizando una experiencia gastronómica memorable que satisfaga tanto los paladares como los objetivos financieros del negocio.

Área

Es un espacio en que se produce determinado fenómeno o que se distingue por ciertos caracteres geográficos, botánicos, zoológicos, económicos, etc. (RAE, 2021)

Conservación

La conservación es el mantenimiento o el cuidado que se le da a algo con la clara misión de mantener, de modo satisfactorio, e intactas, sus cualidades, formas, entre otros aspectos. (Florencia Ucha, 2013)

Área de conservación regional

“Son áreas naturales protegidas – ANP y como tales juegan un papel importante en el ordenamiento territorial. Son áreas con límites claramente establecidos y respaldadas por un régimen especial de protección legal por parte del estado en beneficio de la sociedad”. (SERNANP, 2013).

CAPÍTULO III

HIPOTESIS Y VARIABLES

3.1. Hipótesis

3.1.1. Hipótesis general

- Existe relación significativa entre la gestión culinaria y desarrollo turístico en el área de conservación de los tres cañones del distrito de Suykutambo, Espinar, periodo 2024.

3.1.2 Hipótesis específicas

- La relación que existe entre la calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo turístico del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024 es positiva.
- Existe una relación significativa entre el control de costos en restaurantes y el desarrollo turístico del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.
- Existe relación positiva entre la Gestión del personal y el desarrollo turístico del distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.

3.2. Identificación de variables e indicadores del estudio

Variable I

Gestión Culinaria

Variable II

Desarrollo Turístico

3.3. Operacionalización de las variables

Tabla 1 Operacionalización de las variables

Variables	Definición conceptual	Definición operacional	Nombre de dimensiones	Nombre de indicadores	Escala
Gestión culinaria	La gestión Culinaria es la organización de las instalaciones del área de cocina y las aledañas para garantizar la calidad y seguridad acorde con las normativas durante los procesos de producción (Galy, 2020).	La gestión culinaria se define operativamente a través de tres dimensiones clave: la organización de las instalaciones, que abarca la disposición y mantenimiento eficiente de las áreas de cocina para garantizar un flujo de trabajo adecuado; los procesos de producción culinaria, enfocados en la planificación, estandarización y optimización de las actividades de preparación de alimentos para asegurar consistencia y minimizar desperdicios; y la calidad y seguridad alimentaria, que se centra en el cumplimiento de normativas de higiene y seguridad, así como en la capacitación del personal para garantizar alimentos seguros y de alta calidad.	Calidad y seguridad alimentaria Costos en restaurantes Gestión del personal	ISOS HACP Mantenimiento del área de cocina Distribución de la Cocina Costo variable Costo total Ganancias Cumplimiento de normativas sanitarias Capacitación del personal	Escala de Likert

Desarrollo turístico	El desarrollo turístico es la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir efectos asociados, tales como la creación de empleos o generación de ingresos (Pearce, 1991).	Desarrollo turístico se define como el proceso de provisión, mejora y gestión de infraestructuras y servicios diseñados para satisfacer de manera efectiva las necesidades y expectativas de los turistas, al mismo tiempo que se generan impactos positivos en la comunidad local, como la creación de empleo y la generación de ingresos. Este proceso implica la planificación, implementación y evaluación de iniciativas que promueven un turismo sostenible y responsable, respetando la cultura y el medio ambiente de los destinos.	Infraestructura turística Impacto económico Satisfacción del turista	Transporte Alojamientos Áreas recreativas Generación de empleos Ingresos económicos Satisfacción del turista	Escala de Likert
-----------------------------	---	---	--	---	------------------

CAPÍTULO IV

MARCO METODOLÓGICO

4.1. Tipo investigación

La presente investigación se clasifica como básica, dado que su propósito principal es ampliar el conocimiento teórico existente sobre la gestión culinaria y el desarrollo turístico, sin buscar una aplicación inmediata en un contexto práctico. Se fundamenta en conceptos ya establecidos, explorando y profundizando en ellos para generar un mejor entendimiento del fenómeno estudiado. Autores como Hernández, Fernández y Baptista (2014) destacan que la investigación básica se orienta hacia la creación de teorías y la adquisición de nuevos conocimientos, sin una aplicación directa, lo que la distingue de la investigación aplicada.

Asimismo, Sampieri et al. (2014) señalan que la investigación básica busca generar explicaciones más completas sobre determinados fenómenos, lo que en este caso se traduce en el análisis teórico de la relación entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico. Además, según Tamayo y Tamayo (2004), este tipo de estudios son esenciales para construir y consolidar el marco conceptual de un área de conocimiento, como es el caso de la gestión turística y su impacto en la gastronomía.

4.2. Enfoque investigación

El enfoque cuantitativo en el estudio titulado "Gestión Culinaria y Desarrollo Turístico en el Distrito Suykutambo, Espinar, 2024" se fundamenta en la recopilación y análisis de datos numéricos para evaluar de manera objetiva la relación entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico en la región. A través de encuestas estructuradas y cuestionarios con escalas de medición, se recolecta información cuantitativa que permite medir la calidad de la gestión culinaria y su impacto en la satisfacción de los turistas, así como en el desarrollo del destino turístico.

Este enfoque se apoya en herramientas estadísticas rigurosas como el coeficiente de correlación de Spearman, utilizado para identificar y medir relaciones significativas entre variables. De acuerdo con Field (2013) y Creswell (2014), la validez de los resultados cuantitativos se fortalece mediante el uso de técnicas de análisis estadístico que permiten generalizar los hallazgos a una población más amplia, contribuyendo a la robustez de las conclusiones.

Además, Babbie (2010) y Hair et al. (2010) subrayan que el enfoque cuantitativo proporciona una base sólida para hacer recomendaciones y formular estrategias bien fundamentadas, gracias a la precisión y comparabilidad de los datos. Hernández, Fernández y Baptista (2014) también destacan que este enfoque permite probar hipótesis de manera objetiva, ofreciendo una estructura metodológica clara y replicable.

Por otro lado, autores como Kerlinger y Lee (2002) y Bryman (2016) insisten en que la recolección de datos numéricos facilita la identificación de patrones y tendencias que son esenciales para tomar decisiones informadas, particularmente en contextos como el turismo y la gestión culinaria, donde el impacto puede medirse de manera precisa. Este tipo de enfoque cuantitativo es esencial para generar estrategias de desarrollo turístico en áreas como Tres Cañones, donde la relación entre la gastronomía local y la experiencia turística juega un papel clave en la satisfacción del visitante y en la sostenibilidad del destino

4.3. Nivel de investigación

El nivel correlacional del estudio “Gestión Culinaria y Desarrollo Turístico en el Distrito Suykutambo, Espinar, 2024” se enfoca en examinar la relación entre variables sin necesariamente establecer una relación causal directa. Este enfoque permite identificar y medir la fuerza y dirección de las asociaciones entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico mediante el análisis de correlaciones. Utilizando técnicas estadísticas como el coeficiente de correlación de Spearman, se analiza cómo variaciones en la gestión culinaria,

como la calidad y seguridad alimentaria, el control de costos y la gestión del personal, se relacionan con el desarrollo turístico del destino. La correlación cuantifica el grado en que dos variables están asociadas, proporcionando información sobre la existencia y magnitud de las relaciones, pero no sobre la causalidad (Field, 2013; Pallant, 2016). Este nivel de análisis es crucial para entender cómo las prácticas de gestión culinaria influyen en el desarrollo turístico y para identificar áreas clave que podrían mejorarse para potenciar el atractivo del destino (Cohen, Cohen, West, & Aiken, 2013).

4.4. Diseño de investigación

Es importante destacar que esta tesis se enmarca en un diseño no experimental, dado que no se llevó a cabo la manipulación de ninguna de las variables bajo estudio. Este enfoque metodológico permite observar y analizar los fenómenos en su contexto natural, sin intervención directa, lo cual es adecuado para estudios que buscan describir o comprender relaciones entre variables tal como ocurren en la realidad. Autores como Hernández, Fernández y Baptista (2014) respaldan el uso de este diseño en investigaciones que buscan obtener una visión objetiva y fiel del fenómeno, sin alterar las condiciones naturales de los elementos involucrados. Asimismo, Kerlinger y Lee (2002) señalan que los diseños no experimentales son valiosos cuando el propósito es explorar correlaciones entre variables en entornos reales, especialmente en investigaciones sociales y de campo.

Este enfoque es particularmente relevante en estudios sobre turismo y gestión culinaria, donde la dinámica del entorno no debe ser afectada por el investigador, garantizando que los resultados reflejen las condiciones auténticas del fenómeno.

4.5. Unidad de análisis

Es la unidad de la cual se necesita información, es el individuo o conjunto de individuos de donde se obtiene el dato; la unidad de estudio corresponde al área de

conservación que va a ser objeto de medición y se refiere al qué o quién es sujeto de interés en una investigación. La presente investigación tiene como unidad de análisis a las personas asociadas a los negocios turísticos y gastronómicos del distrito de Suykutambo, en la provincia de Espinar. En particular, el enfoque está dirigido a los empresarios que ofrecen servicios de comida en esta zona, considerando su rol clave en la oferta gastronómica local y su impacto en el desarrollo turístico.

Este grupo de estudio se selecciona debido a su relevancia en la promoción de la identidad cultural a través de la gastronomía y su potencial para contribuir al fortalecimiento de la economía local mediante prácticas innovadoras y sostenibles.

4.6. Población de estudio

Se entiende por población como el conjunto de personas u objetos de los que se desea conocer algo en una investigación. "El universo o población puede estar constituido por personas, animales, registros médicos, los nacimientos, las muestras de laboratorio, los accidentes viales entre otros".

La población de la presente tesis está conformada por las 23 personas que se dedican al sector gastronómico en el distrito de Suykutambo. Además, durante el periodo de enero a junio del año 2024, se registró un total de 614 turistas que visitaron el distrito, según datos de la Municipalidad Provincial de Espinar (2024).

4.7. Selección de muestra

El Método de selección de muestras hace referencia a la manera en la que se extraen los registros de una población para incluirlos en una muestra.

La selección de la muestra para la presente investigación se realizó mediante dos métodos de muestreo. Por un lado, se aplicó un muestreo censal a las 23 personas dedicadas al sector gastronómico en el distrito de Suykutambo, considerando que

representan la totalidad de la población objetivo en este rubro. Por otro lado, la selección de los turistas se llevó a cabo mediante un muestreo probabilístico aleatorio, asegurando que cada visitante tuviera la misma oportunidad de ser incluido en la muestra.

4.8. Tamaño de muestra

La muestra está constituida por los turistas que visitan el distrito de Suykutambo, Espinar, Cusco, durante el primer semestre del año 2024.

Tabla 2 *Tamaño de muestra de turistas*

Tamaño de la muestra	
Cuando:	Z= 1.96 N= 614 P= 0.5 Q= 0.5 E= 0.07
$n_0 = \frac{Z^2 N P Q}{Z^2 P Q + (N - 1) E^2} = 148.76$	

Es decir que se encuestaron a 149 turistas que visitan Suykutambo, esto con un margen de error de un 7 % lo que se ajustó a las posibilidades reales de las investigadoras.

En relación a los empresarios asociados al negocio gastronómico serán las 23 personas asociadas al distrito.

4.9. Técnicas e instrumentos

Las técnicas de recolección de información vienen a ser las distintas formas o maneras de obtener la información. Estas técnicas conducen a la verificación del problema planteado. Cada tipo de investigación determinará las técnicas a utilizar y cada técnica establecerá sus herramientas, instrumentos o medios que serán empleados.

En la presente investigación se utilizó la técnica de la encuesta y el instrumento

de investigación es el cuestionario.

4.10. Análisis e interpretación de la información

Para el análisis de datos de esta investigación se utilizará, el programa de SPSS y una hoja de cálculo de datos Excel, para la estadística descriptiva se utilizará el análisis por tablas y gráficos y para la prueba de hipótesis por ser una investigación explicativa se utilizará la regresión lineal simple para probar la causa y efecto de la investigación.

CAPITULO V

RESULTADOS

5.1 Diagnostico del distrito Suykutambo, Espinar.

Historia y Ubicación

El distrito de Suykutambo, conocido históricamente como Suycutambo, es uno de los ocho distritos que forman parte de la provincia de Espinar, ubicada en el departamento del Cusco, en el sur del Perú. Fue creado el 17 de marzo de 1961 mediante la Ley N.º 13623, durante el gobierno de Manuel Prado Ugarteche. Limita al norte y al este con el distrito de Coporaque, y al sur y al oeste con la provincia de Caylloma (Ley N.º 13623, 1961).

Capital y Altitud

La capital del distrito es el poblado de Virginniyoc, situado a una altitud media de 4206 metros sobre el nivel del mar. Este elevado emplazamiento ofrece vistas panorámicas impresionantes de los paisajes andinos circundantes (INEI, 2017).

Demografía y Economía

Con una población de 1609 habitantes según el censo de 2017, Suykutambo es un distrito de baja densidad poblacional, con solo 2.43 habitantes por kilómetro cuadrado. Los residentes de Suykutambo, conocidos como suykutambinos o suykutambeños, se dedican principalmente a la agricultura y la ganadería, actividades que son comunes en esta región del Perú (INEI, 2017).

Atractivos Turísticos

La temporada más propicia para visitar Suykutambo es de abril a octubre, cuando el clima es más favorable. Aunque el distrito no es ampliamente conocido por su desarrollo

turístico, existen varios atractivos naturales y culturales que merecen ser explorados (PromPerú, 2023):

1. Paisajes Andinos: Las montañas y valles de Suyckutambo ofrecen rutas de senderismo y trekking que permiten a los visitantes disfrutar de la flora y fauna local.

2. Cultura Local: Las comunidades locales mantienen vivas muchas tradiciones andinas, ofreciendo una experiencia auténtica para aquellos interesados en la cultura y costumbres peruanas.

Desafíos Turísticos

Uno de los principales obstáculos para el desarrollo turístico de Suyckutambo es la limitada oferta gastronómica. Con solo cuatro restaurantes disponibles en todo el distrito, los visitantes pueden encontrar escasas opciones para comer. Esta limitación gastronómica es un reto significativo, ya que la disponibilidad y variedad de alimentos suelen ser factores importantes para atraer y retener a los turistas (PromPerú, 2023).

A pesar de estos desafíos, Suyckutambo posee un encanto rústico que puede atraer a aquellos interesados en la aventura y la exploración de áreas menos conocidas del Perú. Con el tiempo y el desarrollo adecuado, este distrito tiene el potencial de convertirse en un destino turístico más accesible y acogedor (PromPerú, 2023).

Figura 1 *Tres Cañones de Suykutambo*



Fuente: <https://www.boletomachupicchu.com>

Figura 2 Mapa del distrito de Suykutambo



Fuente: <https://www.familysearch.org/>

Plato típico de Suykutambo

El patrimonio inmaterial constituye una parte fundamental de la identidad cultural de las comunidades, ya que abarca tradiciones, expresiones orales, rituales y prácticas culinarias que se transmiten de generación en generación (UNESCO, 2003). Dentro de este contexto, la gastronomía desempeña un papel esencial al reflejar la historia, la diversidad y la cotidianidad de los pobladores.

Uno de los platos más representativos de esta herencia cultural es el lechón de cordero, considerado el plato bandera tanto del distrito de Espinar como del de Suykutambo. Según diversos estudios, la denominación “lechón” se origina del término “lechal”, que hace referencia al periodo de lactancia de la oveja, y en algunos contextos se utiliza el término “borreguillo” para describir la carne de oveja en edad prematura (López, 2016; Pérez, 2018). Esta nomenclatura no solo identifica el tipo de carne, sino que también resalta el vínculo entre la técnica culinaria y la experiencia cotidiana de los habitantes de la región.

El proceso de elaboración del lechón de cordero es un reflejo de las prácticas tradicionales locales. El insumo principal es la carne de cordero escaldado, un método que permite conservar la piel del animal y, según investigaciones gastronómicas, contribuye a lograr una textura y sabor que son altamente valorados en comparación con el cordero de mayor edad (Ramírez, 2018). Posteriormente, la carne se cocina al horno, lo cual intensifica sus cualidades organolépticas. El lechón se sirve acompañado de papa o moraya sancochada, a la que se añade el característico ají “Uchukuta”, así como una ensalada fresca elaborada con lechuga, tomate y cebolla (Gómez, 2019). Esta combinación de ingredientes y técnicas de preparación evidencia una simbiosis entre los recursos locales y la tradición culinaria, destacándose como un símbolo de identidad y pertenencia.

Adicionalmente, la diversidad gastronómica de la región se manifiesta en otros platos típicos que enriquecen el acervo cultural. Entre ellos se encuentran el caldo de cabeza, la trucha frita, la trucha al horno y la sopa de quinua. Cada uno de estos platos refleja el uso de ingredientes autóctonos y técnicas culinarias que han sido perfeccionadas a lo largo del tiempo, constituyéndose en elementos esenciales para el mantenimiento y la difusión del patrimonio inmaterial local (Castro, 2017; Mendoza, 2015).

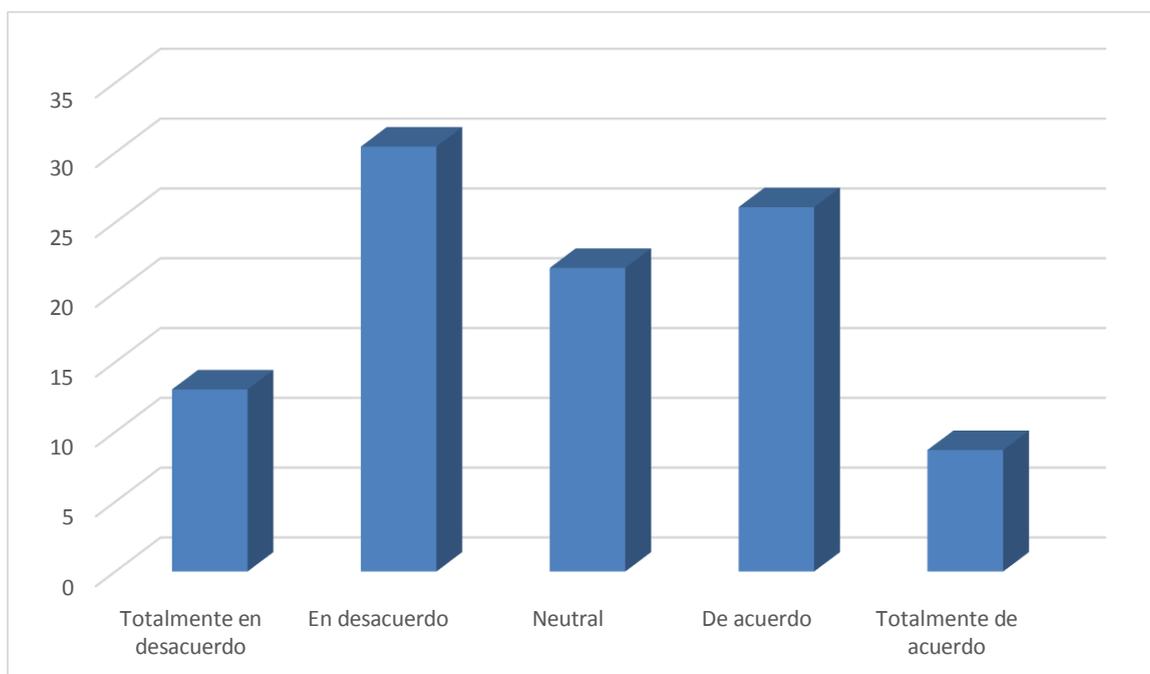
V1. Gestión culinaria

Encuesta a los empresarios del sector gastronómico de Suykutambo

Tabla 3 ¿El restaurante cuenta con la implementación de medidas adecuadas para garantizar la calidad alimentaria?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	3	13.04
En desacuerdo	7	30.43
Neutral	5	21.74
De acuerdo	6	26.09
Totalmente de acuerdo	2	8.70
Total	23	100

Figura 3 Medidas adecuadas



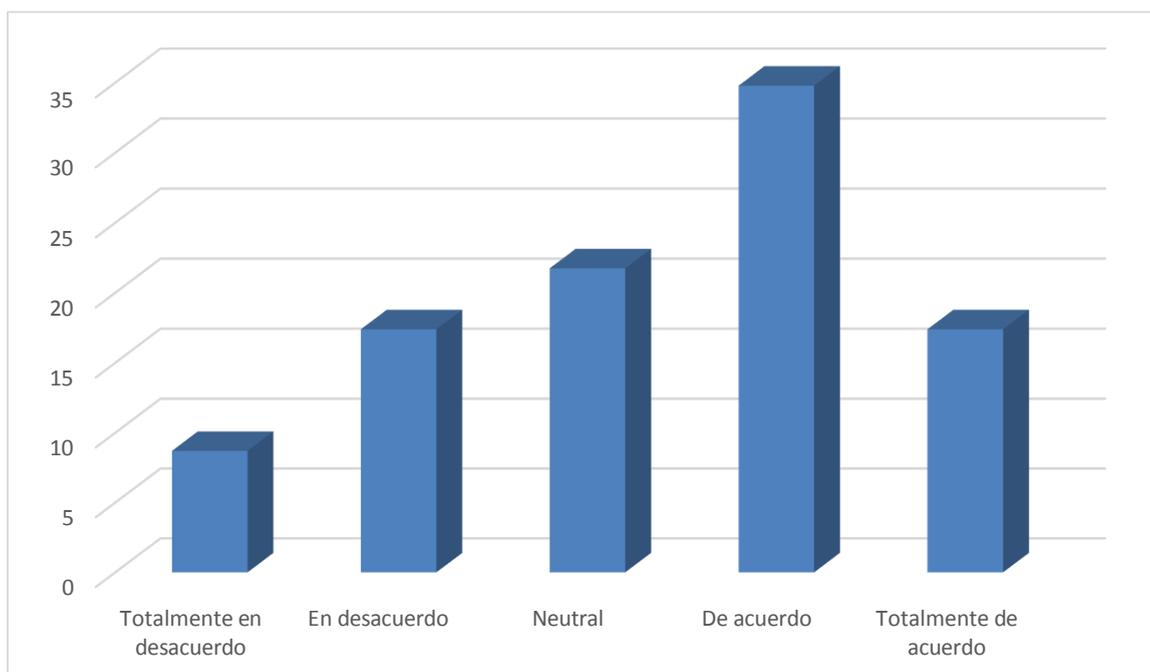
Un 39.13% de los empresarios están en desacuerdo o totalmente en desacuerdo con que su restaurante implemente medidas adecuadas para garantizar la calidad alimentaria, lo que indica una deficiencia en la aplicación de protocolos de seguridad alimentaria. Sin embargo, un 34.79% de los encuestados está de acuerdo o totalmente de acuerdo, lo que sugiere que algunos restaurantes están cumpliendo con las normativas de calidad. El 21.74%

que se mantiene neutral podría reflejar falta de información o implementación parcial de estas medidas.

Tabla 4 ¿El restaurante sigue estrictamente el cumplimiento de normativas sanitarias vigentes para garantizar la calidad alimentaria?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	2	8.70
En desacuerdo	4	17.39
Neutral	5	21.74
De acuerdo	8	34.78
Totalmente de acuerdo	4	17.39
Total	23	100

Figura 4 Normativas sanitarias



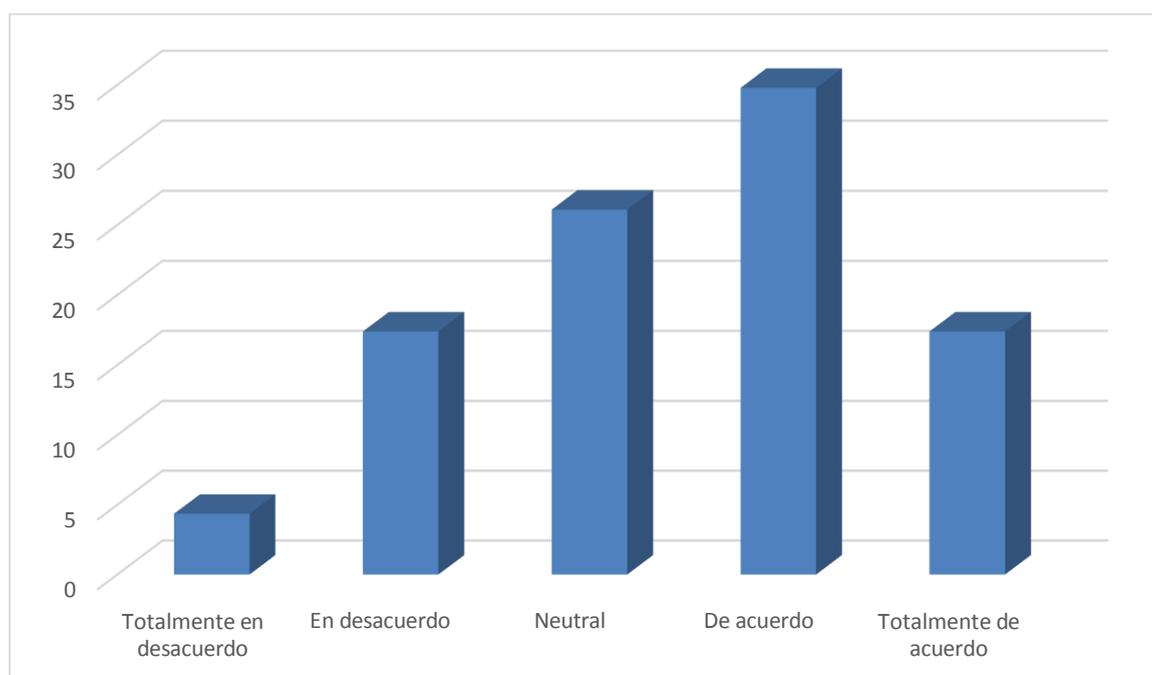
Un 52.17% de los empresarios está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que su restaurante sigue estrictamente los procedimientos para asegurar el cumplimiento de las normativas sanitarias, lo que demuestra un esfuerzo por parte de la mayoría de los

establecimientos en cumplir con las regulaciones. Sin embargo, un 21.74% mantiene una postura neutral, lo que podría indicar que algunos empresarios no están completamente seguros del nivel de cumplimiento. Por otro lado, un 26.09% está en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, lo que refleja la existencia de restaurantes que aún tienen dificultades para cumplir con los requisitos sanitarios vigentes.

Tabla 5 El restaurante cuenta con certificaciones ISO 2200 o HACCP para garantizar la seguridad alimentaria?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	1	4.35
En desacuerdo	4	17.39
Neutral	6	26.09
De acuerdo	8	34.78
Totalmente de acuerdo	4	17.39
Total	23	100

Figura 5 Certificación ISO 2200 o HACCP

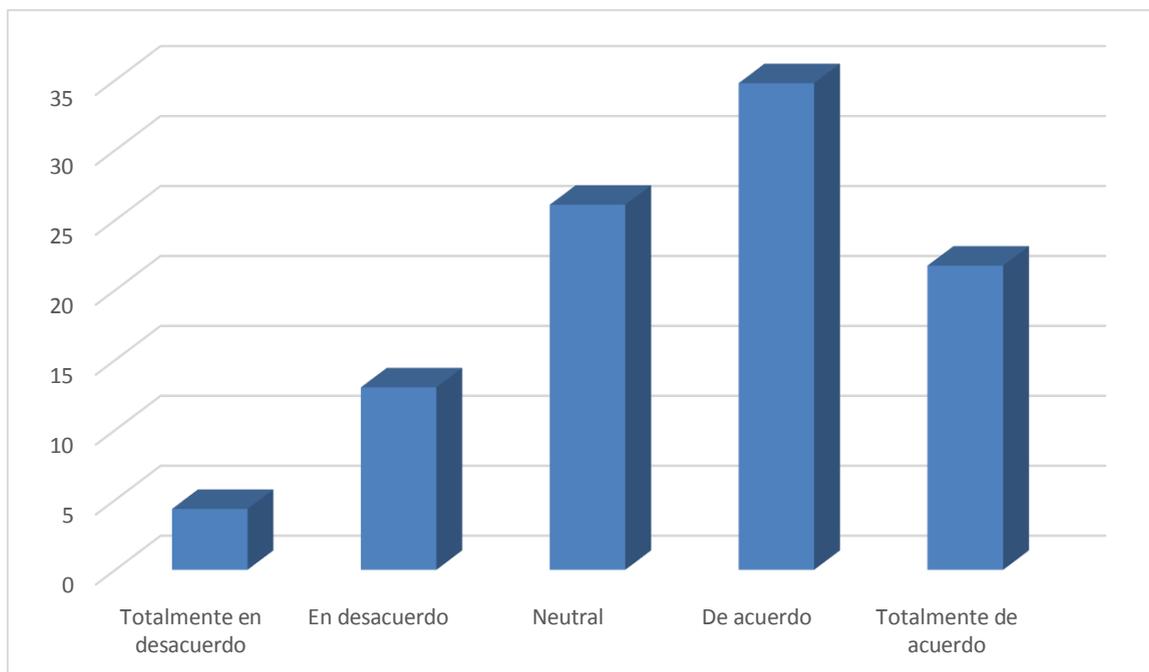


Un 52.17% de los empresarios está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que su restaurante debería de contar con certificaciones como ISO 22000 o HACCP para garantizar la seguridad alimentaria, lo que indica que una parte significativa de los establecimientos quiere adoptar estándares internacionales de seguridad. No obstante, un 26.09% se mantiene neutral, lo que podría reflejar desconocimiento o falta de implementación completa de estos sistemas. Por otro lado, un 21.74% está en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, lo que señala que aún hay restaurantes sin certificaciones que respalden la seguridad alimentaria.

Tabla 6 ¿Los costos en el restaurante se gestionan eficientemente para mantener la rentabilidad de su negocio?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	1	4.35
En desacuerdo	3	13.04
Neutral	6	26.09
De acuerdo	8	34.78
Totalmente de acuerdo	5	21.74
Total	23	100

Figura 6 Costos



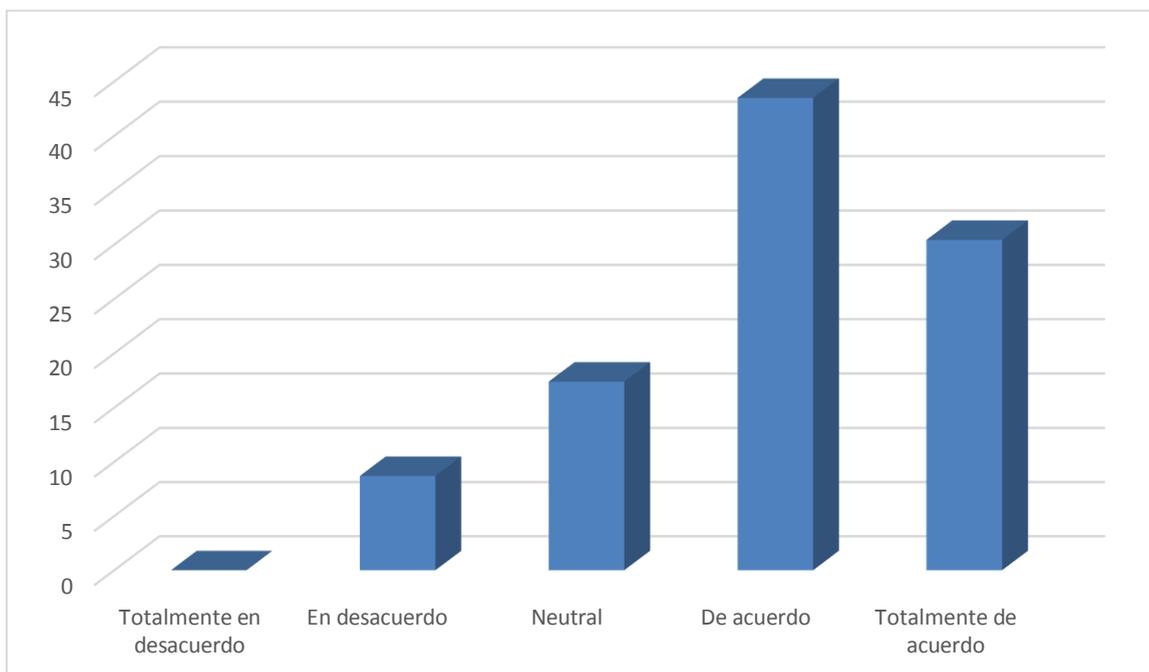
Más de la mitad de los encuestados (56.52%) considera que los costos del restaurante se gestionan eficientemente para mantener la rentabilidad, lo que indica una buena administración en varios establecimientos. Sin embargo, un 26.09% se mantiene neutral, lo que podría sugerir que algunos empresarios no están completamente seguros de la eficiencia en la gestión de costos. Solo un 17.39% está en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, lo que implica que pocos restaurantes enfrentan problemas significativos en este aspecto.

Tabla 7 *¿Existe una variación en los costos de los ingredientes según la temporada o la disponibilidad de productos necesarios para la elaboración de los platos?*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	0	0.00
En desacuerdo	2	8.70
Neutral	4	17.39

De acuerdo	10	43.48
Totalmente de acuerdo	7	30.43
Total	23	100

Figura 7 Variación de costos

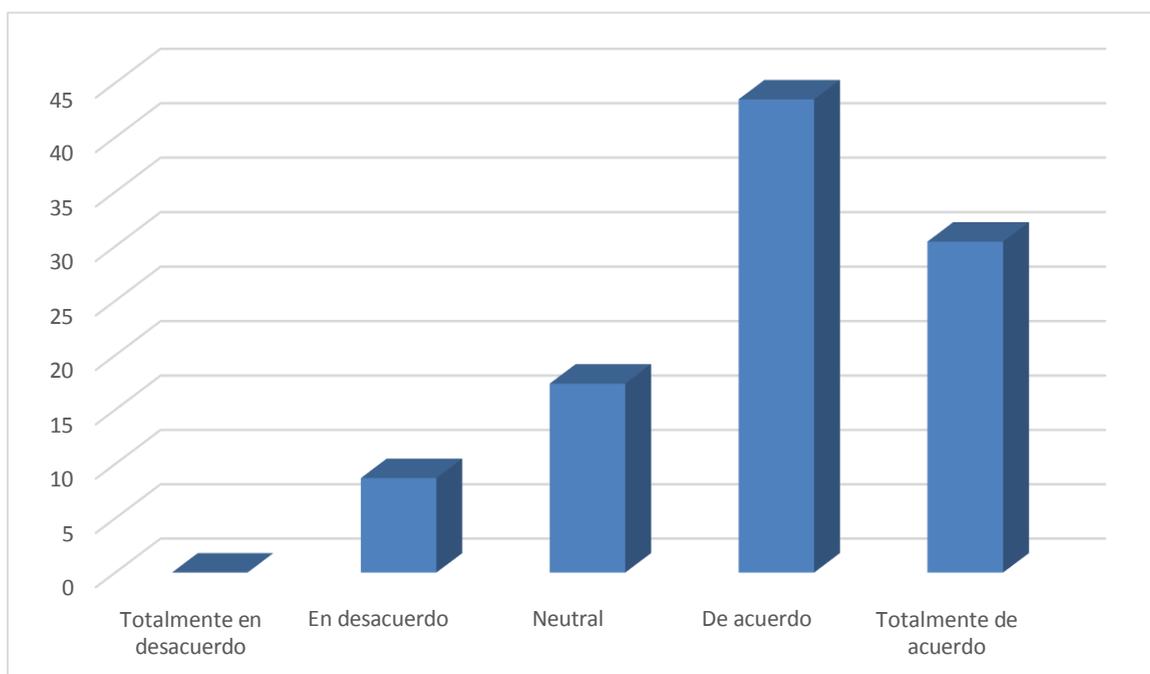


El 73.91% de los empresarios está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que los costos de los ingredientes varían según temporada, lo que refleja un compromiso significativo con la elaboración de los platos. Un 17.39% de respuestas neutrales sugiere que algunos costos pueden ser sustituibles de manera temporal. La baja cantidad de respuestas en desacuerdo (8.70%) indica que la mayoría de los restaurantes cuentan con productos fijos para la elaboración de los platos.

Tabla 8 *¿Se realizan inspecciones y mantenimientos periódicos en los equipos e instalaciones de la cocina?*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	0	0.00
En desacuerdo	2	8.70
Neutral	4	17.39
De acuerdo	10	43.48
Totalmente de acuerdo	7	30.43
Total	23	100

Figura 8 Inspecciones y mantenimientos



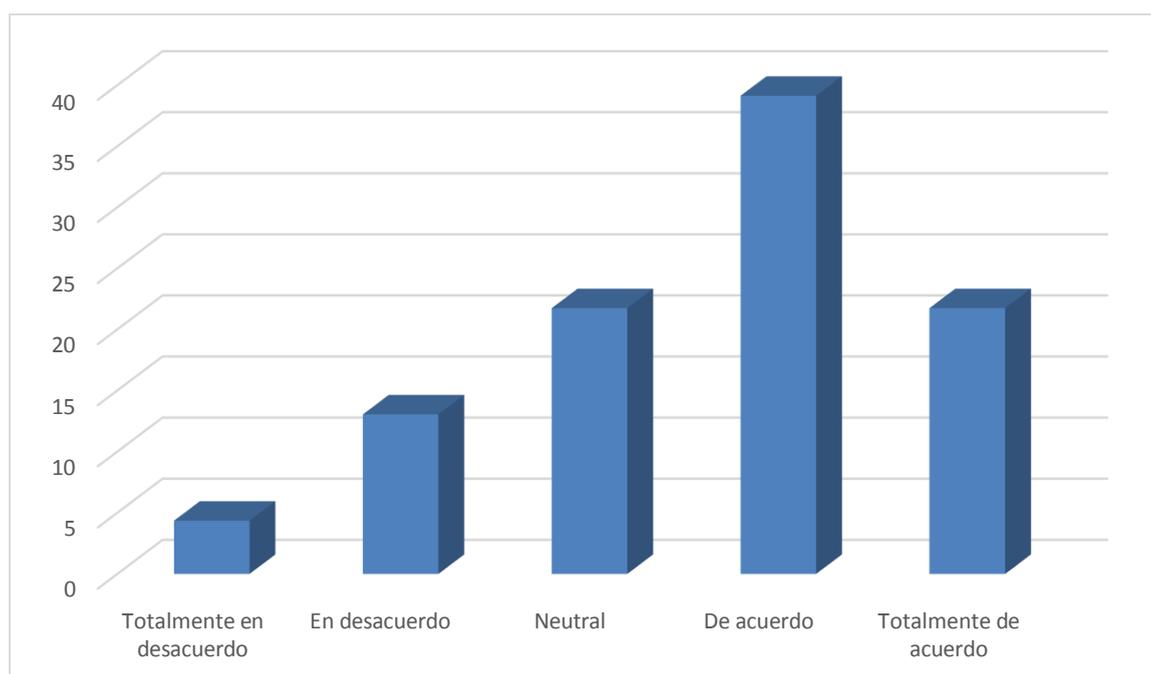
El 73.91% de los empresarios está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que se realizan inspecciones y mantenimientos periódicos en los equipos e instalaciones de la cocina, lo que refleja un compromiso significativo con la operatividad y seguridad de los establecimientos. Un 17.39% de respuestas neutrales sugiere que algunos restaurantes

pueden realizar inspecciones de manera irregular o con criterios poco definidos. La baja cantidad de respuestas en desacuerdo (8.70%) indica que la mayoría de los restaurantes cuentan con programas de mantenimiento establecidos.

Tabla 9 ¿El restaurante brinda inducciones laborales para mejorar la capacitación del personal y su desempeño?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	1	4.35
En desacuerdo	3	13.04
Neutral	5	21.74
De acuerdo	9	39.13
Totalmente de acuerdo	5	21.74
Total	23	100

Figura 9 Capacitación



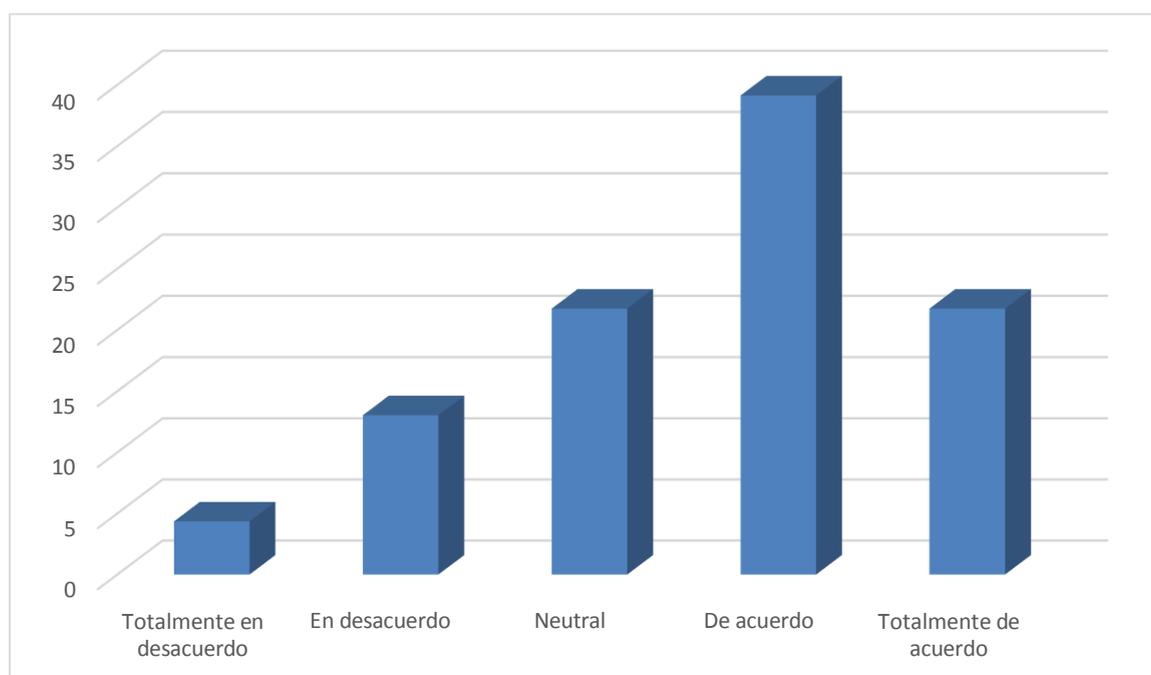
El 60.87% de los empresarios está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que su restaurante aplica estrategias efectivas para mejorar el desempeño y la capacitación del

personal, lo que indica un enfoque positivo hacia la formación del equipo de trabajo. No obstante, el 21.74% que se mantiene neutral sugiere que algunos restaurantes pueden estar implementando estas estrategias de manera parcial o con resultados poco claros. Un 17.39% de los encuestados está en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, lo que muestra que aún hay establecimientos con deficiencias en la capacitación del personal.

Tabla 10 ¿La distribución de la cocina está diseñada para optimizar el flujo de trabajo y evitar la contaminación cruzada?

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	1	4.35
En desacuerdo	3	13.04
Neutral	5	21.74
De acuerdo	9	39.13
Totalmente de acuerdo	5	21.74
Total	23	100

Figura 10 Distribución de la cocina

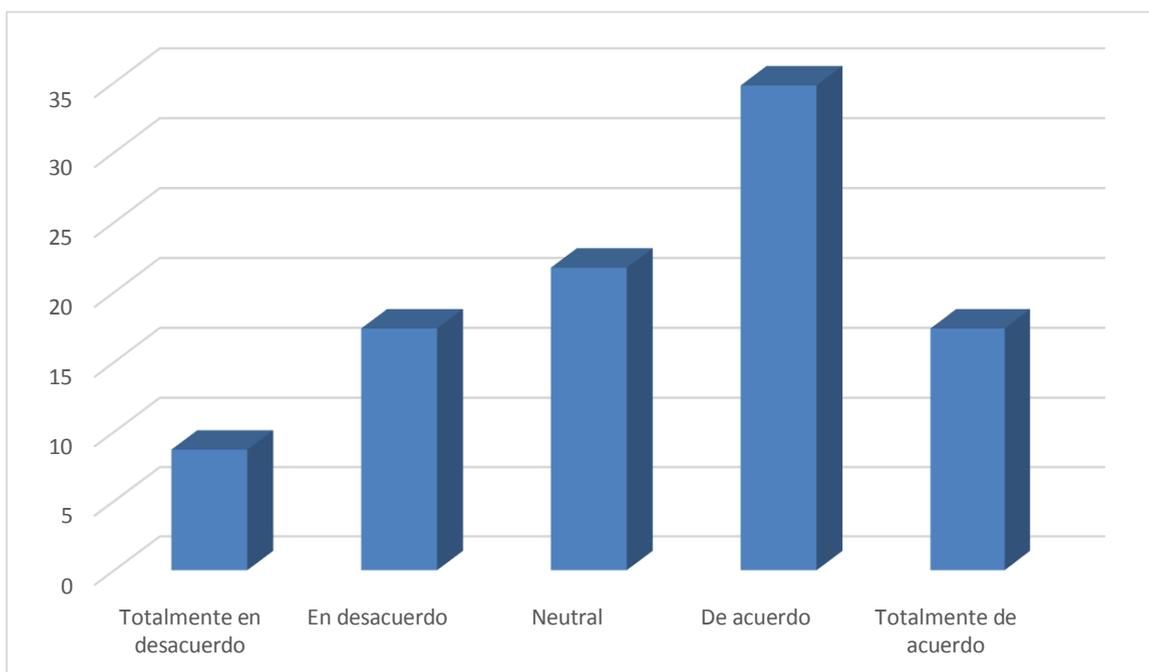


El 60.87% de los encuestados considera que la distribución de la cocina en su restaurante está diseñada para optimizar el flujo de trabajo y evitar la contaminación cruzada, lo que indica una adecuada planificación del espacio en la mayoría de los establecimientos. Sin embargo, un 21.74% mantiene una postura neutral, lo que podría sugerir que algunos empresarios no han evaluado o percibido mejoras significativas en la distribución de sus cocinas. Un 17.39% está en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, lo que indica que aún existen deficiencias en la organización del espacio de trabajo en algunos restaurantes.

Tabla 11 *¿Te sientes satisfecho con tu salario actual, crees que es justo en relación con tus responsabilidades?.*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	2	8.70
En desacuerdo	4	17.39
Neutral	5	21.74
De acuerdo	8	34.78
Totalmente de acuerdo	4	17.39
Total	23	100

Figura 11 Salario



Un 52.17% de los empleados está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que se sienten satisfechos con su salario actual en relación a sus responsabilidades asignadas durante su horario laboral, lo que demuestra una aceptación de la mitad de empleados percibiendo su remuneración mensual. Sin embargo, un 21.74% mantiene una postura neutral, lo que podría indicar que algunos empleados no están completamente seguros del nivel de satisfacción. Por otro lado, un 26.09% está en desacuerdo o totalmente en desacuerdo, lo que refleja la insatisfacción de empleados que laboran en los establecimientos de restaurantes, ya que algunos son familiares de los empresarios que perciben pequeños incentivos por tratarse de un apoyo familiar.

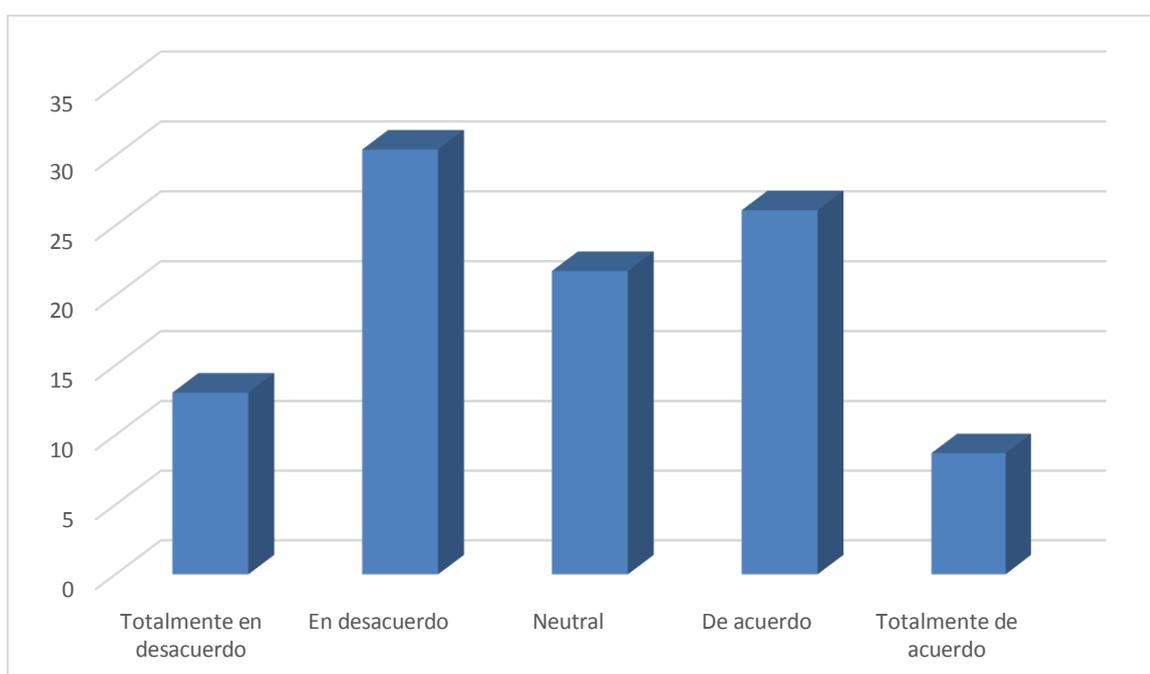
Encuesta a los empleados del sector gastronómico de Suykutambo

Tabla 12 *¿Estás de acuerdo con las oportunidades de capacitación y/o inducciones dentro de tu espacio laboral.*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
-----------	------------	----------------

Totalmente en desacuerdo	3	13.04
En desacuerdo	7	30.43
Neutral	5	21.74
De acuerdo	6	26.09
Totalmente de acuerdo	2	8.70
Total	23	100

Figura 12 Capacitación y/o inducción



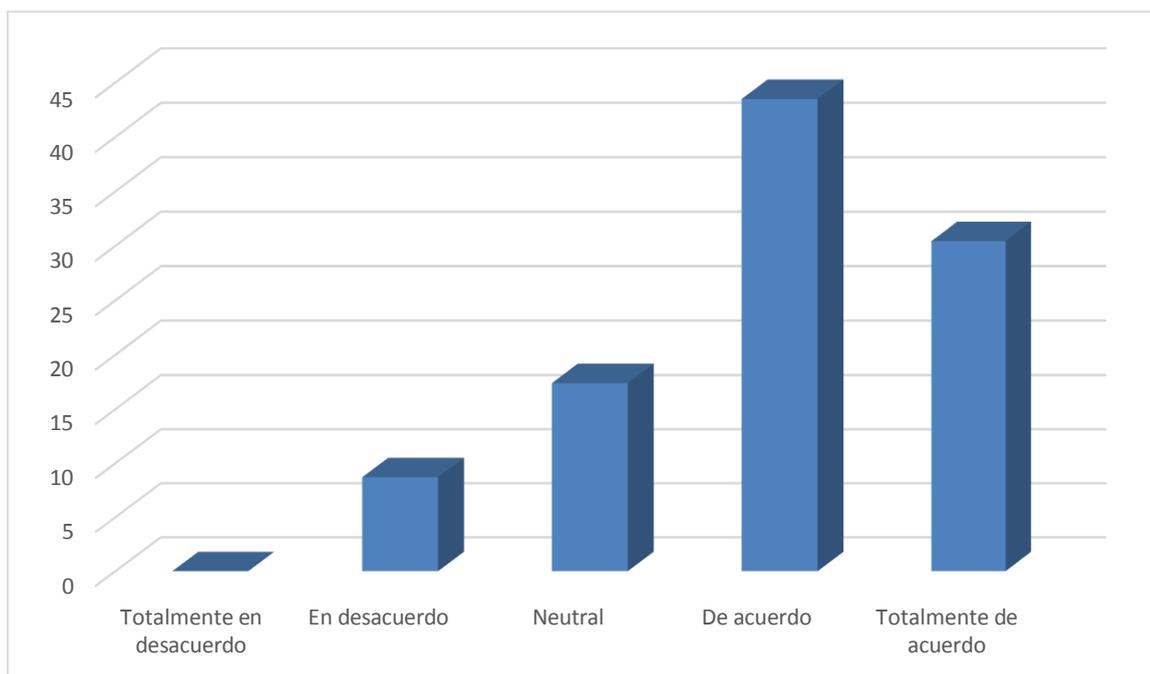
Un 39.13% de los empleados están en desacuerdo o totalmente en desacuerdo con las oportunidades de capacitación y/o inducciones dentro de su espacio laboral que su restaurante le brinda, lo que indica una deficiencia en las charlas brindadas ya que el personal tiene el conocimiento previo de atención a clientes y la manipulación de alimentos sugiere que no es suficiente. Sin embargo, un 34.79% de los encuestados está de acuerdo o totalmente de acuerdo, lo que sugiere que algunos empleados manifiestan que la información brindada para laborar es suficiente para el tipo de establecimiento por la ubicación

geográfica. El 21.74% que se mantiene neutral podría reflejar falta de información o implementación parcial.

Tabla 13 ¿consideras el ambiente laboral positivo y colaborativo en el restaurante? .

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Totalmente en desacuerdo	0	0.00
En desacuerdo	2	8.70
Neutral	4	17.39
De acuerdo	10	43.48
Totalmente de acuerdo	7	30.43
Total	23	100

Figura 13 Ambiente laboral



El 73.91% de los empleados está de acuerdo o totalmente de acuerdo en que se consideran el ambiente laboral positivo y colaborativo al momento de realizar sus

procedimientos diarios, lo que refleja un compromiso significativo con la operatividad y comodidad laboral. Un 17.39% de respuestas neutrales sugiere que algunos empleados no consideran importante el ambiente laboral. La baja cantidad de respuestas en desacuerdo (8.70%) indica que la mayoría de los empleados no se sienten muy cómodos en sus tareas diarias.

V2. Desarrollo turístico

Ficha de análisis documental

Ficha de Análisis	Descripción
Documental	
Título del Documento Analizado	Proyectos de Ecoturismo y Conservación
Fuente	Información sobre proyectos de ecoturismo en Espinar y Tacna
Objetivo del Análisis	Evaluar la relación entre los proyectos de ecoturismo, la gestión culinaria y el desarrollo económico en las comunidades involucradas.
Categoría de Análisis	Desarrollo Económico y Gestión Culinaria
Razón para el Uso del Análisis Documental	No se pueden aplicar encuestas debido a la falta de acceso directo a los beneficiarios, la complejidad de medir impactos económicos en tiempo real y la necesidad de evaluar datos existentes de inversión, empleo y crecimiento económico. Se recurre al análisis documental para interpretar el papel del ecoturismo y la gastronomía en la economía local.

VARIABLES ANALIZADAS	Inversión en infraestructura, generación de empleo, incremento del turismo, empoderamiento comunitario y fortalecimiento de la gastronomía local como atractivo turístico.
IMPORTANCIA DE LA GESTIÓN CULINARIA	La gastronomía local complementa el ecoturismo al ofrecer experiencias auténticas, fortalecer la identidad cultural y generar ingresos adicionales. La inclusión de productos locales en la oferta turística impulsa el desarrollo económico al beneficiar a productores y emprendedores gastronómicos.
RESULTADOS PRINCIPALES	Se observa que los proyectos generan empleo, fortalecen el turismo local y empoderan a grupos vulnerables (mujeres y jóvenes). Además, la inversión en infraestructura mejora la accesibilidad y dinamiza la economía local. La gestión culinaria juega un rol clave en la diferenciación y competitividad de los destinos ecoturísticos.
CONCLUSIÓN	El ecoturismo y la gastronomía se complementan como estrategias de desarrollo económico en comunidades rurales, promoviendo ingresos sostenibles, conservación del entorno natural y revalorización del patrimonio cultural.

Tabla 14 *Proyectos de Ecoturismo y Conservación*

Categoría	Proyecto 1: Mejoramiento de la Carretera Yauri Suykutambo	Proyecto 2: Conservación de Recursos Naturales y Turismo Vivencial en Suykutambo	Proyecto 3: Revalorización de Ecosistemas y Ecoturismo en el Volcán Yucamani
Objetivo Principal	Mejorar la conectividad y el acceso a atractivos turísticos, promoviendo la reactivación	Consolidar el ecoturismo rural comunitario sostenible en el Área de Conservación Regional Tres Cañones.	Revalorizar los ecosistemas del volcán Yucamani, promover el ecoturismo y empoderar a mujeres y jóvenes.

Liderazgo	económica en Espinar. Plan COPESCO, alcaldes provinciales y distritales de Espinar.	Asociación de Turismo Vivencial Qoñi Wasi (ATV Qoñi Wasi) y la Municipalidad Distrital de Suykutambo.	Asociación de Mujeres Artesanas, Turístico y Agropecuario de la Comunidad de Calientes Del Sur.
Ubicación	Carretera Yauri – Suykutambo, provincia de Espinar, Cusco.	Área de Conservación Regional Tres Cañones, Suykutambo, Cusco.	Comunidad Campesina de Calientes, Tacna, en las faldas del volcán Yucamani, Área de Conservación Vilacota Maure.
Presupuesto	S/ 200 millones.	\$38,251 dólares.	\$49,923 dólares.
Componentes	Vías de 7 metros de ancho, integración con atractivos turísticos (Tres Cañones, T'aqrachullo).	Capacitación en ecoturismo, mejora de servicios turísticos, enfoque en sostenibilidad y conservación.	Revalorización del bosque de queñua, promoción del ecoturismo, mejora de calidad de vida, conservación de geisers.
Clave			
Método de Ejecución	Administración directa bajo la coordinación del gobernador regional y autoridades locales.	Capacitación y mejoras en infraestructura turística en coordinación con la Municipalidad Distrital de Suykutambo.	Mejoramiento de infraestructuras ecoturísticas y fortalecimiento de capacidades de las mujeres de la comunidad.
Impacto Esperado en el Turismo	Mejora del acceso a atractivos turísticos y aumento del flujo de turistas en la región.	Incremento del ecoturismo, conservación de recursos naturales y promoción de la sostenibilidad.	Promoción de la región como destino ecoturístico, generación de ingresos para la comunidad.
Reactivación Económica	Generación de empleo, incremento de la actividad comercial y turística en la región.	Incremento del ecoturismo y fortalecimiento de la economía local mediante el ecoturismo rural.	Empoderamiento económico de las mujeres y jóvenes, revalorización de los recursos naturales y aumento de la actividad ecoturística.
Perspectiva de las Autoridades	La alcaldesa Cludy Rosmery Laguna Ccapa destaca la importancia para el desarrollo regional y	Enfoque en la importancia de la sostenibilidad y el trabajo conjunto con la comunidad.	Empoderamiento de las mujeres y jóvenes de la comunidad, mejora de su calidad de vida mediante el ecoturismo.

la sensibilización de
la población.

Prueba de Normalidad

Se procede a realizar la prueba de normalidad para verificar si cumple la normalidad de distribución y elegir adecuadamente la prueba.

Tabla 15 *Tabla de Prueba de Normalidad (Kolmogorov-Smirnov)*

Variable	Kolmogorov-Smirnov (K-S)	Valor p	Distribución Normal
Gestión Culinaria	0.152	0.001	No
Desarrollo Turístico	0.163	0.000	No

En todos los casos, los valores de p son menores a 0.05, lo que indica que las variables en las diferentes dimensiones no siguen una distribución normal según la prueba de Kolmogorov-Smirnov. Esto sugiere que los datos son más adecuados para métodos de análisis no paramétricos.

Prueba de hipótesis

Prueba de hipótesis general

La prueba de hipótesis con el coeficiente rho de Spearman se utiliza para determinar si existe una correlación significativa entre dos variables ordinales o no paramétricas. Es un método no paramétrico que evalúa la relación monotónica (ya sea creciente o decreciente) entre las variables, sin asumir una distribución normal de los datos. En esta prueba, la hipótesis nula (H₀) plantea que no hay correlación entre las variables, mientras que la hipótesis alternativa (H₁) sugiere que sí existe una correlación significativa.

En base a la prueba de normalidad se procede a realizar la prueba de hipótesis:

H₀: No existe relación significativa entre la gestión culinaria y desarrollo turístico en el área de conservación de los tres cañones del distrito de Suykutambo, Espinar, periodo 2024.

H₁: Existe relación significativa entre la gestión culinaria y desarrollo turístico en el área de

conservación de los tres cañones del distrito de Suykutambo, Espinar, periodo 2024.

Tabla 16 *Correlación de la hipótesis general*

Correlaciones			Gestión culinaria	Desarrollo turístico
Rho de Spearman	Gestión culinaria	Coeficiente de correlación	1.000	,634**
		Sig. (bilateral)	.	0.000
		N	23	23
	Desarrollo turístico	Coeficiente de correlación	,634**	1.000
		Sig. (bilateral)	0.000	.
		N	23	23

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

La prueba de hipótesis realizada utilizando el coeficiente de correlación rho de Spearman indica una correlación positiva significativa entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico en el área de conservación de los Tres Cañones del distrito de Suykutambo, Espinar, en el periodo 2024. Con un coeficiente de correlación de 0.634 y un valor p de 0.000 ($p < 0.01$), rechazamos la hipótesis nula (H_0) y aceptamos la hipótesis alternativa (H_1), concluyendo que existe una relación significativa entre estas dos variables. Esto sugiere que una mejor gestión culinaria está asociada con un desarrollo turístico más favorable en la región.

Prueba de hipótesis específica

Hipótesis específica I

Se procede a realizar la prueba de Rho de Spearman y para esto se procede a plantear las siguientes hipótesis estadísticas.

H_0 : La relación que existe entre la calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024 no es positiva.

H_1 : La relación que existe entre la calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo turístico

en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024 es positiva.

Tabla 10 Hipótesis específica I

Correlaciones			Calidad y seguridad alimentaria	Desarrollo turístico
Rho de Spearman	Calidad y seguridad alimentaria	Coeficiente de correlación	1.000	,721**
		Sig. (bilateral)	.	0.000
		N	23	23
	Desarrollo turístico	Coeficiente de correlación	,721**	1.000
		Sig. (bilateral)	0.000	.
		N	23	23

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

La prueba realizada para la hipótesis específica I muestra una fuerte correlación positiva significativa entre la calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo turístico en el área de conservación Tres Cañones. El coeficiente de correlación es 0.721, con un valor p de 0.000 ($p < 0.01$). Esto nos lleva a rechazar la hipótesis nula (H_0) y aceptar la hipótesis alternativa (H_1), indicando que una mayor calidad y seguridad alimentaria está significativamente asociada con un desarrollo turístico positivo. Por lo tanto, mejorar la calidad y seguridad en la manipulación de alimentos es clave para impulsar el turismo en la región.

Hipótesis específica II

Se procede a realizar la prueba de Rho de Spearman y para esto se procede a plantear las siguientes hipótesis estadísticas.

H_0 : No existe una relación significativa entre el control de costos en restaurantes y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.

H_1 : Existe una relación significativa entre el control de costos en restaurantes y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.

Tabla 1711 Hipótesis específica II

Correlaciones			Control de costos en restaurantes	Desarrollo turístico
Rho de Spearman	Control de costos en restaurantes	Coeficiente de correlación	1.000	,604**
		Sig. (bilateral)	.	0.000
		N	23	23
	Desarrollo turístico	Coeficiente de correlación	,604**	1.000
		Sig. (bilateral)	0.000	.
		N	23	23

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

La prueba de hipótesis específica II muestra una correlación positiva significativa entre el control de costos en restaurantes y el desarrollo turístico, con un coeficiente de correlación de 0.604 y un valor p de 0.000 ($p < 0.01$). Dado que el valor p es menor que 0.01, rechazamos la hipótesis nula (H_0) y aceptamos la hipótesis alternativa (H_1). Esto sugiere que un mejor control de costos en los restaurantes tiene una relación significativa con un mayor desarrollo turístico, lo que subraya la importancia de una gestión financiera eficiente en los servicios de alimentos para fomentar el turismo.

Hipótesis específica III

Se procede a realizar la prueba de Rho de Spearman y para esto se procede a plantear las siguientes hipótesis estadísticas.

H_0 : No existe relación positiva entre la Gestión del personal y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.

H_1 : Existe relación positiva entre la Gestión del personal y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.

Tabla 18 Hipótesis específica III

Correlaciones			Gestión del personal	Desarrollo turístico
Rho de Spearman	Gestión del personal	Coeficiente de correlación	1.000	,694**
		Sig. (bilateral)	.	0.000
		N	23	23
	Desarrollo turístico	Coeficiente de correlación	,694**	1.000
		Sig. (bilateral)	0.000	.
		N	23	23

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

Para la hipótesis específica III, los resultados muestran una correlación positiva significativa entre la gestión del personal y el desarrollo turístico, con un coeficiente de correlación de 0.694 y un valor p de 0.000 ($p < 0.01$). Esto nos permite rechazar la hipótesis nula (H_0) y aceptar la hipótesis alternativa (H_1), concluyendo que una mejor gestión del personal, incluyendo aspectos como la rotación y la capacitación, está significativamente relacionada con un desarrollo turístico más sólido. La inversión en la gestión del personal es, por tanto, crucial para el éxito turístico en el área de conservación Tres Cañones.

Discusión de resultados

El presente estudio analiza la relación entre la gestión culinaria y el desarrollo económico, con énfasis en la importancia de la gastronomía como motor de crecimiento en el sector turístico y comercial. Los resultados obtenidos permiten identificar cómo la organización, planificación y ejecución de prácticas culinarias impactan en la economía local y en la sostenibilidad del sector gastronómico.

Los hallazgos indican que una gestión culinaria eficiente, caracterizada por el uso de insumos locales, la capacitación del personal y la innovación en los servicios ofrecidos, está

directamente relacionada con el aumento de la rentabilidad de los establecimientos gastronómicos. Estos resultados concuerdan con estudios previos (Sotelo, 2021; Ramírez & González, 2020), que destacan la importancia de la planificación estratégica en la gastronomía para fomentar el desarrollo económico regional.

Por otro lado, se evidencia que la incorporación de estrategias de marketing gastronómico y el fortalecimiento de la identidad culinaria regional contribuyen a la atracción de turistas y al incremento del consumo local. En este sentido, los resultados muestran que los negocios que aplican estrategias de diferenciación, como la oferta de menús con ingredientes autóctonos y experiencias gastronómicas personalizadas, tienen un mejor desempeño económico en comparación con aquellos que no innovan en su propuesta de valor.

Asimismo, se identificó que el acceso a financiamiento y la capacitación en gestión empresarial son factores clave que influyen en la sostenibilidad de los emprendimientos culinarios. La falta de recursos económicos y de conocimientos en administración se presentan como barreras que limitan el crecimiento del sector, lo que refuerza la necesidad de políticas públicas que impulsen el desarrollo de la gastronomía como eje del crecimiento económico local.

Finalmente, la investigación destaca el papel de la gastronomía como un elemento dinamizador de la economía, donde la adecuada gestión culinaria no solo favorece la rentabilidad de los negocios, sino que también promueve la inclusión social y el desarrollo sostenible. Se recomienda que futuras investigaciones profundicen en el impacto de la tecnología y la digitalización en la gestión culinaria para optimizar la eficiencia operativa y mejorar la competitividad del sector.

En comparación con antecedentes como el estudio de Flores (2022) en Ocongate, Cusco, y

las investigaciones de Cedeño y Cruz (2015), Fernández et al. (2018) y Cruz y Velázquez (2020) en contextos turísticos más generales, el caso de Suykutambo destaca por su enfoque en la gastronomía autóctona y la participación activa de la comunidad local. Este enfoque específico convierte a la gestión gastronómica en un pilar esencial para promover el ecoturismo sostenible, integrándose con proyectos orientados a la conservación de recursos naturales y la capacitación comunitaria (Proyectos 2 y 3). En definitiva, la integración de mejoras en la infraestructura, la optimización de los procesos internos y la capacitación continua del personal, junto con la atención a las necesidades de los turistas, son medidas fundamentales para transformar estos desafíos en oportunidades de desarrollo, impulsando tanto la competitividad del destino como el bienestar económico y social de la comunidad.

CAPITULO VI

PROPUESTAS

6.1. Propuesta I: Desarrollo de un Plan de Gestión Gastronómica para la Municipalidad Distrital de Suykutambo

Lugar:

- Distrito de Suykutambo, Provincia de Espinar, Cusco

Objetivos:

Objetivo General:

- Desarrollar e implementar un plan de gestión gastronómica para la Municipalidad Distrital de Suykutambo, con el fin de promover el desarrollo turístico y mejorar la oferta culinaria local.

Objetivos Específicos:

- Realizar un diagnóstico de la situación actual de la gastronomía en Suykutambo, identificando fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.
- Diseñar un plan estratégico para la mejora de la oferta gastronómica local, incluyendo la capacitación de emprendedores y la promoción de productos locales.
- Implementar acciones específicas para la promoción de la gastronomía local en eventos turísticos y ferias gastronómicas.
- Establecer mecanismos de evaluación y seguimiento para medir el impacto del plan en el desarrollo turístico y la satisfacción de los visitantes.

Justificación

La creación de un plan de gestión gastronómica en Suykutambo es fundamental para potenciar el desarrollo turístico en la región. Un enfoque sistemático permitirá fortalecer la oferta culinaria local, promover productos autóctonos y mejorar la calidad del servicio. Este plan contribuirá a posicionar a Suykutambo como un destino gastronómico atractivo, estimulando el crecimiento económico y el bienestar de la comunidad local.

Descripción de la Propuesta

El proyecto incluirá la realización de un estudio diagnóstico sobre la situación gastronómica actual en Suykutambo. Basado en los resultados, se desarrollará un plan estratégico que contemple la capacitación de los actores locales, el diseño de campañas de promoción y la organización de eventos gastronómicos. Además, se establecerán indicadores de éxito y se llevará a cabo una evaluación continua para asegurar la efectividad del plan.

Metodología:

1. **Investigación Diagnóstica:** Recolección de datos mediante encuestas, entrevistas y análisis de documentos relevantes.
2. **Desarrollo del Plan:** Diseño del plan estratégico con objetivos claros, acciones concretas y recursos necesarios.
3. **Implementación:** Ejecución de las acciones previstas y promoción de la gastronomía local.
4. **Evaluación y Seguimiento:** Monitoreo de resultados, ajustes y mejoras basadas en retroalimentación y resultados.

Público Objetivo

Emprendedores gastronómicos, restaurantes locales, turistas y residentes de Suykutambo.

Presupuesto:

- Diagnóstico y Análisis: 8,000 S/.
- Desarrollo del Plan: 12,000 S/.
- Capacitación y Promoción: 10,000 S/.
- Evaluación y Seguimiento: 5,000 S/.
- Total: 35,000 S/.

Resultados Esperados:

- Mejora en la calidad y variedad de la oferta gastronómica local.
- Aumento en la satisfacción de los turistas.
- Incremento en la visibilidad y atractivo de Suykutambo como destino gastronómico.
- Fortalecimiento de la economía local mediante la promoción de productos autóctonos.

Figura 4 *Plan de gestión culinaria en Suykutambo*



Fuente : Google

6.2. Propuesta 2: Desarrollo de Rutas Gastronómicas y Turísticas en la Zona de Suykutambo

Lugar:

- Distrito de Suykutambo, Provincia de Espinar, Cusco

Objetivos:

Objetivo General:

- Diseñar e implementar rutas gastronómicas y turísticas en la zona de Suykutambo para mejorar la experiencia del visitante y fomentar el desarrollo económico local.

Objetivos Específicos:

- Identificar y mapear los principales atractivos turísticos y gastronómicos de Suykutambo.
- Diseñar rutas temáticas que integren puntos de interés turístico y experiencias gastronómicas locales.
- Promover las rutas a través de plataformas digitales y material promocional.
- Evaluar la efectividad de las rutas en términos de satisfacción del visitante y beneficios económicos para los negocios locales.

Justificación

Las rutas gastronómicas y turísticas ofrecen una forma estructurada de explorar y disfrutar de la riqueza cultural y culinaria de una región. Al desarrollar estas rutas en Suykutambo, se creará una experiencia de viaje enriquecedora que destacará los atractivos locales, atraerá más turistas y apoyará el crecimiento de la economía local.

Descripción de la Propuesta

El proyecto se centrará en el diseño y promoción de rutas que combinan atracciones turísticas con experiencias gastronómicas auténticas. Se realizarán investigaciones para identificar los puntos de interés y se diseñarán itinerarios que ofrezcan una experiencia completa. Las rutas se promocionarán a través de medios digitales y en colaboración con operadores turísticos locales.

Metodología:

1. **Investigación y Mapeo:** Identificación de atractivos turísticos y establecimientos gastronómicos.
2. **Diseño de Rutas:** Creación de itinerarios que integren las principales atracciones y experiencias.
3. **Promoción:** Desarrollo de material promocional y campañas de marketing para atraer turistas.
4. **Evaluación:** Monitoreo y análisis de la efectividad de las rutas y su impacto en la economía local.

Público Objetivo: Turistas nacionales e internacionales, operadores turísticos y empresas gastronómicas en Suykutambo.

Presupuesto:

- Investigación y Mapeo: 7,000 S/.
- Diseño de Rutas: 10,000 S/.
- Promoción y Marketing: 12,000 S/.
- Evaluación y Ajustes: 6,000 S/.
- Total: 35,000 S/.

Resultados Esperados:

- Creación de rutas turísticas y gastronómicas atractivas y funcionales.
- Aumento del número de visitantes y del tiempo de estancia en Suykutambo.
- Incremento en los ingresos de los establecimientos gastronómicos y turísticos locales.
- Mejora en la percepción y reputación de Suykutambo como destino turístico.

Figura 5 *Circuito turístico y gastronómico en Suykutambo*



Fuente: Placer Textual

CONCLUSIONES

Primero. La investigación evidencia una correlación positiva significativa entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo. Este hallazgo valida la hipótesis que; mejoras en la gestión de la calidad, seguridad alimentaria, el control de costos y la capacitación del personal, tienen un impacto directo en la atracción y satisfacción de los turistas. La evaluación de estas dimensiones revela que una percepción negativa en cualquiera de estos aspectos puede deteriorar la imagen del destino y, en consecuencia, obstaculizar el crecimiento turístico. Por ello, resulta imperativo implementar estrategias integrales que fortalezcan estos procesos, potenciando así el desarrollo turístico sostenible y la competitividad regional.

Segundo. Los resultados muestran una correlación positiva significativa entre la calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo turístico. Este resultado subraya la importancia crítica de mantener altos estándares de higiene y de una manipulación adecuada de los alimentos, ya que la insatisfacción en estos aspectos afecta negativamente la experiencia del turista y la reputación del destino. Mejorar esta dimensión es esencial para atraer a un mayor número de visitantes y para consolidar una imagen positiva del sector gastronómico en la región.

Tercero. El análisis de datos revela una correlación positiva significativa entre el control de costos y el desarrollo turístico. Este hallazgo indica que una gestión financiera eficaz en los servicios de alimentos y bebidas puede mejorar la relación costo-calidad, lo que a su vez incrementa la competitividad del destino. Las encuestas evidencian una percepción negativa respecto a la relación costo-calidad, lo que

sugiere que es necesario optimizar los recursos económicos para ofrecer una propuesta de valor más atractiva para los turistas.

Cuarto. Los resultados reflejan una correlación positiva significativa entre la gestión del personal y el desarrollo turístico. Una adecuada formación, capacitación continua y estrategias efectivas para la retención del personal son fundamentales para elevar la calidad del servicio y mejorar la experiencia del turista. La alta rotación de personal y las limitadas oportunidades de capacitación identificadas en la evaluación resaltan la urgencia de invertir en el desarrollo del recurso humano, ya que ello contribuye de manera directa al fortalecimiento del sector turístico y al desarrollo económico de la región.

RECOMENDACIONES

Primero. Se recomienda a la Municipalidad Distrital de Suykutambo, a la Municipalidad Provincial de Espinar y a GERCETUR implementar programas de capacitación especializados para el personal gastronómico en el distrito de Suykutambo. Estos programas deben enfocarse en mejorar las prácticas de higiene, control de costos y técnicas culinarias avanzadas, con el objetivo de optimizar la calidad del servicio y la satisfacción del turista. Es fundamental que las autoridades revisen y actualicen las normativas sanitarias para garantizar su efectividad y asegurar que los establecimientos cumplan con los estándares requeridos. Además, se debe fomentar la inversión en infraestructura gastronómica mediante incentivos o subsidios, facilitando la mejora de los servicios ofrecidos. Finalmente, se recomienda a los investigadores explorar tecnologías emergentes que puedan contribuir a la mejora continua de la gestión culinaria y analizar el impacto de las inversiones en infraestructura sobre el desarrollo turístico y la satisfacción del cliente.

Segundo. Se recomienda a la Municipalidad Distrital de Suykutambo, a la Municipalidad Provincial de Espinar y a la Dirección Regional de Salud de Cusco (DIRESA) fortalecer los controles de calidad en los establecimientos gastronómicos mediante inspecciones periódicas y la aplicación de estrictos estándares de seguridad alimentaria. En este sentido, es indispensable mejorar la organización de las instalaciones, garantizando que los espacios de preparación, almacenamiento y atención al cliente cumplan con las normativas sanitarias y faciliten una operatividad eficiente y segura. Asimismo, se sugiere promover campañas educativas dirigidas a los operadores de restaurantes y establecimientos turísticos, enfatizando la importancia de adoptar buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria. Por otro

lado, a los investigadores se les recomienda estudiar estrategias innovadoras para optimizar la seguridad alimentaria y reducir las deficiencias en la gestión de alimentos, así como evaluar el impacto de estas iniciativas en la calidad alimentaria, la satisfacción del turista y el atractivo del destino.

Tercero. Se recomienda a la Municipalidad Provincial de Espinar y a GERCETUR desarrollar políticas y directrices orientadas a una gestión financiera eficiente en el sector gastronómico, especialmente en lo relacionado con el control de costos. Estas políticas deben enfocarse en optimizar los gastos y mejorar la relación costo-calidad para hacer el destino más competitivo. En este sentido, es fundamental integrar la dimensión de los procesos de producción culinaria, revisando y perfeccionando las técnicas y metodologías empleadas en la elaboración de los platos, lo que contribuirá a la reducción de desperdicios y a una mayor eficiencia operativa.

Cuarto. Se recomienda a la Municipalidad Distrital de Suykutambo, a la Municipalidad Provincial de Espinar y a GERCETUR establecer programas de capacitación y desarrollo profesional continuo para el personal en el sector gastronómico, con especial énfasis en la calidad y seguridad alimentaria. Dichos programas deben orientarse tanto a la retención de empleados como a la mejora de sus habilidades, lo que redundará en una atención de mayor calidad y, en consecuencia, en el fortalecimiento del desarrollo turístico. Es igualmente necesario implementar políticas laborales que promuevan la estabilidad en el empleo y disminuyan la alta rotación de personal, aspectos clave para garantizar una experiencia satisfactoria y segura para los turistas.

Referencias Bibliográficas

- Anthony, R. N., & Govindarajan, V. (2013). *Management Control Systems*. 12th ed. New York: McGraw-Hill.
- Arroyo, P. (2008). La alimentación en la evolución del hombre: su relación con el riesgo de enfermedades crónico degenerativas. *Boletín médico del Hospital Infantil de México*, 65(6), 431-440. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-11462008000600004&lng=es
- Babbie, E. (2010). *The Practice of Social Research*. 12th ed. Belmont: Wadsworth Cengage Learning.
- Bryman, A. (2016). *Social Research Methods*. 5th ed. Oxford: Oxford University Press.
- Butler, R. W. (1980). The Concept of a Tourist Area Cycle of Evolution: Implications for Management of Resources. *The Canadian Geographer*, 24(1), 5-12.
- Camisón, C., & Dalmau, J. (2009). La administración científica de Fayol y su relevancia contemporánea. *Revista de Dirección de Personas y Organizaciones*, 17, 17-31.
- Camisón, C., & Dalmau, J. I. (2009). *Introducción a los negocios y su gestión*. Madrid: PEARSON EDUCACIÓN S. A.
- Cedeño, D. M., & Cruz, L. R. (2015). La gestión culinaria especializada para el favorecimiento promocional y la alta cocina del Cantón Quevedo. UNIANDES.
- Cedeño, R., & Cruz, S. (2015). La gestión culinaria especializada para el favorecimiento promocional y la alta cocina del cantón Quevedo. Universidad Regional Autónoma de los Andes.
- Cohen, J., Cohen, P., West, S. G., & Aiken, L. S. (2013). *Applied Multiple Regression/Correlation Analysis for the Behavioral Sciences*. 3rd ed. Mahwah: Lawrence Erlbaum Associates.

- Cobeñas, E. G., & Cordova, R. P. (2023). Gestión de procesos y productividad de los trabajadores del restaurante Mi Teresa Piura-Perú, 2023. Piura: Universidad Cesar Vallejo. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12692/138148>
- Cruz, E., & Velázquez, J. A. (2020). Las tendencias del desarrollo turístico: entre el fortalecimiento del sector privado y el desarrollo del turismo comunitario en el estado de Hidalgo. *Intersticios sociales*, (19), 165-189. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-49642020000100165&lng=es&tlng=es
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. 4th ed. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Deming, W. E. (1986). *Out of the Crisis*. Cambridge: MIT Center for Advanced Educational Services.
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2015). *Food and Beverage Cost Control*. 5th ed. New York: Pearson.
- Fernández, L. d., Auquilla, L., Reyes, M. V., & Sancho, D. (2018). Estrategias de mejora para la gestión de los restaurantes. Caso de estudio: Establecimientos de comida típica de la amazonía del Ecuador. *REVISTA CIENTÍFICA ECOCIENCIA*, 4(4), 1–23. doi:<https://doi.org/10.21855/ecociencia.44.44>
- Figueroa, J. (2018). Desarrollo turístico y pobreza. El caso del Cusco, Perú. *ROTUR. Revista De Ocio Y Turismo*, 12(2), 60-79. doi:<https://doi.org/10.17979/rotur.2018.12.2.3458>
- Figueroa, L. (2018). Interacción entre el turismo y la reducción de la pobreza en áreas desfavorecidas en Cuzco. [Informe de investigación].
- Garvin, D. A. (1987). *Competing on the Eight Dimensions of Quality*. Harvard Business

- Review, 65(6), 101-109.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2010). *Managerial Accounting*. 13th ed. New York: McGraw-Hill.
- Gordon, R. (2019). *The Restaurant Manager's Handbook*. 5th ed. New York: Hachette Book Group.
- Gunn, C. A. (1994). *Tourism Planning: Basics, Concepts, Cases*. Washington: Taylor & Francis.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2010). *Multivariate Data Analysis*. 7th ed. Upper Saddle River: Pearson.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. 6th ed. México: McGraw-Hill.
- Herzberg, F. (1959). *The Motivation to Work*. New York: Wiley.
- Inskip, E. (1991). *Tourism Planning: An Integrated and Sustainable Development Approach*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Juran, J. M. (1988). *Juran on Planning for Quality*. New York: Free Press.
- Kerlinger, F. N., & Lee, H. B. (2002). *Foundations of Behavioral Research*. 4th ed. Fort Worth: Harcourt College Publishers.
- López, M. (2018). El impacto de la gastronomía en el turismo. *Revista de Gastronomía y Turismo*, 6(2), 45-62.
- Maslow, A. H. (1943). A Theory of Human Motivation. *Psychological Review*, 50(4), 370-396.
- Motarjemi, Y., & Lelieveld, J. (2013). *Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry*. London: Academic Press.

- Ninemeier, J. D., & Hayes, D. K. (2008). *Restaurant Management: A Global Perspective*. 2nd ed. New York: Pearson.
- OMT (2012). *Global Report on Food Tourism*. Madrid: World Tourism Organization.
- Pallant, J. (2016). *SPSS Survival Manual: A Step by Step Guide to Data Analysis using SPSS*. 6th ed. Maidenhead: Open University Press.
- Pearce, D. G. (1991). *Tourist Development*. Harlow: Longman.
- Pla Rusca, J. (2021). La gastronomía como factor de identidad cultural. *Revista de Estudios Culturales*, 12(1), 23-34.
- Pla Rusca, E. (2021). Turismo y Gastronomía una propuesta de modelo metodológico para el análisis territorial el turismo Gastronómico. Universitat Oberta de Catalunya.
- Romero, L. M. (2015). Regulación económica: una aproximación al marco teórico y conceptual. *Derecho y Realidad*, 13(25), 43-62.
- Rouillon, A. (2019). Relevancia de las empresas PYMEs del sector gastronómico en el panorama socioeconómico nacional: Estudio de caso en el restaurante Tabla Caliente S.A.C. [Informe de investigación].
- Rouillon, M. L. (2019). Diagnóstico del área de cocina de Pymes del sector gastronómico para la gestión de calidad: el caso del restaurante “Tabla Caliente” en el 2018. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12404/13503>
- Sampieri, R. H., Collado, C. F., & López, M. D. P. (2014). *Metodología de la Investigación*. 6th ed. México: McGraw-Hill.
- Sprenger, K. (2009). *Food Safety: A Guide for the Food Industry*. Chicago: Springer.
- Tamayo, M., & Tamayo, J. (2004). *Metodología de la Investigación*. 2nd ed. México: McGraw-Hill.
- UNWTO. (02 de junio de 2021). El turismo cae un 83%, aunque la confianza mejora

lentamente. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/news/el-turismo-cae-un-83-aunque-la-confianza-mejora-lentamente>

USIL. (enero de 2023). El 82 % de turistas internacionales en Perú prioriza la gastronomía local. Obtenido de <https://usil.edu.pe/82-de-turistas-internacionales-en-peru-prioriza-la-gastronomia-local>

Velasco, L. (2021). Gastronomía peruana: un patrimonio cultural para el turismo. Lima: Grupo Editorial Norma.

Walmsley, A. (2021). *Managing Food Safety: A Guide for the Food Industry*. New York: Springer.

Zambrano, M. P., & Cedeño, E. G. (2020). Análisis de la gestión y el posicionamiento del restaurante Casa de la Gastronomía en el cantón Quevedo, Ecuador. *Revista de Gestión Empresarial*, 11(3), 45-57.

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de consistencia

Problemas	Objetivos	Hipótesis	Metodología
<p>Problema general</p> <p>¿Qué relación existe entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024?</p> <p>Problemas específicos</p> <p>¿Cual es la relación que existe entre la calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024?</p> <p>¿Qué relación existe entre el control de costos en restaurantes y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024?</p> <p>¿Cuál es la relación que existe entre la Gestión del personal y el desarrollo turístico en el distrito de</p>	<p>Objetivo general</p> <p>Determinar la relacion entre la gestión culinaria y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>Describir la relación que existe entre la calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.</p> <p>Establecer la relación existe entre el control de costos en restaurantes y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.</p> <p>Determinar la relación que</p>	<p>Hipótesis general</p> <p>Existe relación significativa entre la gestión culinaria y desarrollo turístico en el área de conservación de los tres cañones del distrito de Suykutambo, Espinar, periodo 2024.</p> <p>Hipótesis específicas</p> <p>La relación que existe entre la calidad y seguridad alimentaria y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024 es positiva.</p> <p>Existe una relación significativa entre el control de costos en restaurantes y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo,</p>	<p>Enfoque de investigación:</p> <p>Enfoque cuantitativo.</p> <p>Método de investigación:</p> <p>Enfoque hipotético-deductivo. Nivel de investigación:</p> <p>Correlacional.</p> <p>Diseño de la investigación:</p> <p>No experimental y de tipo transversal.</p> <p>Unidad de investigación:</p> <p>Turistas y pobladores</p> <p>Población:</p> <p>La población objetivo de este estudio estaba compuesta por 23 empresarios gastronómicos 1640 pobladores.</p> <p>Muestra:</p> <p>La muestra obtenida para esta investigación estuvo conformada por los 23 empresarios gastronomicos</p>

<p>Suykutambo, Espinar, 2024?</p>	<p>existe entre la Gestión del personal y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.</p>	<p>Espinar, 2024.</p> <p>Existe relación positiva entre la Gestión del personal y el desarrollo turístico en el distrito de Suykutambo, Espinar, 2024.</p>	<p>Técnica de recolección de datos: encuesta.</p> <p>Instrumento de recolección de datos: cuestionario.</p> <p>Técnicas de análisis e interpretación de la información:</p> <p>El análisis y la interpretación de los datos recopilados se llevaron a cabo utilizando métodos deductivos, analíticos, explicativos y sintéticos.</p>
-----------------------------------	--	--	---

**Anexo 2. Instrumento
Cuestionario**

• **¿El restaurante cuenta con la implementación de medidas adecuadas para garantizar la calidad alimentaria?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

• **¿El restaurante sigue estrictamente el cumplimiento de normativas sanitarias vigentes para garantizar la calidad alimentaria?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

• **¿El restaurante cuenta con certificaciones como ISO 2200 o HACCP para garantizar la seguridad alimentaria ?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo

- Totalmente de acuerdo

· **¿Los costos en el restaurante se gestionan eficientemente para mantener la rentabilidad de su negocio?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

· **¿Existe una variación en los costos de los ingredientes según la temporada o la disponibilidad de productos necesarios para elaboración de platos?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

· **¿Se realizan inspecciones y mantenimientos periódicos en los equipos e instalaciones de la cocina?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo

- Totalmente de acuerdo

· **¿El restaurante brinda inducciones laborales para mejorar la capacitación del personal y su desempeño?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

· **¿La distribución de la cocina esta diseñada para optimizar el flujo de trabajo y evitar la contaminación cruzada?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

· **¿Te sientes satisfecho con tu salario actual, crees que es justo en relación con tus responsabilidades ?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo

- Totalmente de acuerdo

· **¿Estas de acuerdo con las oportunidades de capacitación y/o inducción dentro de tu espacio laboral?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

· **¿Consideras el ambiente laboral positivo y colaborativo en el restaurante ?**

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Neutral
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

Anexo 3. Evidencia fotográfica



Ruta hacia el Cañon de Suykutambo



Establecimiento gastronómico de la ruta a Suykutambo



Feria cultural de Kanamarka



Gastronomía local de Kapchi de habas



Comerciante gastronómica local



Chicharrón de Alpaca , plato típico de Suykutambo



Investigadora en Tres Cañones de Suykutambo



Investigadora en el Mirador de Suykutambo



Vista panorámica de la Municipalidad distrital de Suykutambo



Restaurante del Distrito de Suykutambo



Infraestructura básica del Distrito de Suykutambo