

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES,
ECONÓMICAS Y TURISMO**

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO



TESIS

**ESTADO DE EMERGENCIA POR EL COVID 19 Y EL IMPACTO EN LA
REACTIVACIÓN DE LOS RESTAURANTES DE LA ZONA MONUMENTAL
DEL CUSCO, 2021.**

Presentado por:

Bach. Jhonatan Jhansen Escalante Grovas

Bach. Aydee Chauca Atau

Para optar al Título Profesional de Licenciado en

Turismo

Asesor:

Dr. Francisco Astete Saavedra

Cusco – Perú

2022

INFORME DE ORIGINALIDAD

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

El que suscribe, Asesor del trabajo de investigación/tesis titulada: «Estado de Emergencia Por el covid 19 y el IMPACTO en la REACTIVACIÓN de los RESTAURANTES DE LA ZONA MONUMENTAL DEL CUSCO, 2021»

presentado por: Aydee Chauca ATAV con DNI Nro.: 44169469

presentado por: Jhonatan Johansen Escalante Gao con DNI Nro.: 71255279

para optar el título profesional/grado académico de Licenciado en Turismo

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 4 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 8%.

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, DS. de Julio de 2023


Firma

Post firma Francisco Astete Saavedra

Nro. de DNI 23918490

ORCID del Asesor 0000-0001-6341-3863

Se adjunta:

1. Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio: oid 27259239305323

NOMBRE DEL TRABAJO

TESIS TERMINADA TURISMO-ultima corrección

AUTOR

ESTADO DE EMERGENCIA POR LA COVID-19

RECuento DE PALABRAS

13447 Words

RECuento DE CARACTERES

71746 Characters

RECuento DE PÁGINAS

96 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

6.2MB

FECHA DE ENTREGA

Jun 9, 2023 9:13 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Jun 9, 2023 9:14 PM GMT-5**● 8% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 6% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 6% Base de datos de trabajos entregados
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 10 palabras)



PRESENTACIÓN

Sr Decano Autoridad de la Escuela de Ciencias Administrativas, Contables, Económicas y Turismo de nuestra prestigiosa tricentenario casa de estudios.

Así mismo, a los Miembros del Jurado, expongo:

Conforme a lo establecido en los requisitos que rigen los Reglamentos de la Escuela Profesional de Turismo, se presenta en consideración vuestra, la tesis intitulada: **ESTADO DE EMERGENCIA POR LA COVID 19 Y EL IMPACTO EN LA REACTIVACIÓN DE LOS RESTAURANTES DE LA ZONA MONUMENTAL DEL CUSCO, 2021**, a fin de optar el Título Profesional de Licenciado en Turismo.

El trabajo el cual se ha expuesto ha sido parte del esfuerzo y constancia que se nos ha sido brindado tantos conocimientos a lo largo de nuestra formación profesional, parte de ello las fuentes bibliográficas y revisión de teorías para la toma de los fundamentos metodológicos que considerar dentro de las sugerencias que nos brinda la Escuela Profesional de Turismo.

El objetivo del estudio se focaliza en “Determinar la relación existente entre el estado de emergencia por el Covid-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021”.

Este trabajo de campo pretende servir de manera referencial para posteriormente servir a otros estudios que se enfoquen en el problema de investigación demostrada.

AGRADECIMIENTO

A nuestro creador Dios, por otorgarme la dicha de vivir.

A mis queridos padres Sergio Grovas Pareja, Guarina Cornejo Rossell y Adelmá Grovas Cornejo, los responsables de la enseñanza para lograr mis metas, además de haberme brindado mucho amor y el apoyo incondicional para seguir avanzando.

A mi maestro Francisco Astete Saavedra, persona que supo guiarme en cada paso de realización de la tesis, a costa de su paciencia, dedicación y el estímulo, dado que su enseñanza no se limita a una sesión de clases.

A mi pequeña hija Emma Sofía Escalante Chauca que me alentó a seguir adelante.

A mis revisores de Tesis, María Jesús Olazaval Castillo, Roxana Julia Abarca Arambide, por su tiempo y valiosos comentarios.

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a toda mi familia quienes depositaron todo su apoyo y fueron muy perseverantes con mi persona.

Dedico esta tesis a mí misma, por demostrar ser buena profesional, por haber cumplido cada meta gracias a los años de estudios, dado las dificultades de la vida, he logrado sobresalir siempre adelante.

Aydee

Dedico este trabajo principalmente a Dios, quien me da las fuerzas necesarias para salir adelante en la vida. Seguidamente dedico el trabajo a mi familia que gracias a su sacrificio han estado alentándome . Dedico la tesis a mi pequeña hija quien es mi motivación para salir adelante en la vida.

Jhonatan Jhansen

RESUMEN

En este estudio cuyo tema es “Estado de emergencia ocasionado por el Covid 19 y el Impacto que causa en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021”. En cuanto al objetivo primordial es el de determinar si hay correlación significativa de las variables de estudio. Por ello, el estudio fue de corte teórico y práctico, cuantitativo fue el enfoque que se estableció, siendo correlacional propositivo el alcance de la misma, También es no experimental, de corte transversal. Por lo tanto, la información se recolectó mediante un cuestionario validado por tres jueces expertos, y su confiabilidad se probó inicialmente mediante el Alfa de Cronbach, con valores aceptables para ambas variables. Los datos fueron procesados utilizando Word 2016, Excel versión 2016 y Spss versión 2024. La conclusión es que si existe una correlación significativa pero baja entre dos variables estudiadas con un valor, de p-valor resultante de 0.048. y con un Tau b de Kendall de 0.246. Si se mantiene la emergencia dado por la Covid 19, habrá un impacto de nivel medio en la reactivación de los restaurantes turísticos de la zona monumental del Cusco.

PALABRAS CLAVE: Estado de Emergencia, reactivación, restaurantes, turismo gastronómico.

ABSTRACT

In this study whose theme is "State of emergency due to Covid 19 and to Impact on the reactivation of restaurants in the monumental area of Cusco, 2021. Where the main objective was to determine if there is a significant correlation in terms of the variables studied. Being the theoretical-practical study, with the quantitative approach, will be a proactive, non-experimental and cross-sectional correlational study. Thus, a questionnaire validated by three expert judges was used to collect the information, a pilot test for its reliability using Cronbach's Alpha, with an acceptable value for both variables. The data was processed using Excel version 2016, Word 2016 and Spss version 2024. The conclusion was that, if there is a significant but low correlation between the two variables studied with a resulting p-value of 0.048. and with a Kendall Tau b of 0.246. If the state of emergency is maintained due to Covid, there will be a medium level impact on the reactivation of tourist restaurants in the monumental area of Cusco.

KEY WORDS: State of Emergency, Covid 19, reactivation, restaurants, gastronomic tourism.

INTRODUCCIÓN

El turismo gastronómico es una actividad que produce muchos ingresos y puestos de trabajo tanto a nivel regional como para el país, y es claro notar como la cuarentena impuesta debido al estado de emergencia para que no se propague el virus del Covid, tuvo como consecuencia una implicancia en lo económico y el turismo a nivel nacional. Cusco es la ciudad más afectada por ser la ciudad más turística del Perú. El propósito de este estudio es averiguar si existen correspondencias significativas entre las variables de investigación en este trabajo.

A continuación se describirá cómo se llevó a cabo este estudio.

Como primera parte se desarrollará algunos aspectos que corresponden a las generalidades, desde la problemática hasta llegar a las hipótesis y variables de investigación. En segunda tenemos el desarrollo por capítulos, referencias bibliográficas y anexos.

Capítulo uno: en este apartado se describe el diagnóstico situacional delimitando el área geográfica en que se desarrolló el estudio.

Capítulo dos: Esta sección detalla todos los métodos utilizados durante el estudio de la investigación.

CAPITULO 3: Hasta ahora, las estadísticas y los resultados de inferencia se han descrito con tablas y figuras.

CAPITULO 4: En esta sección se presentan las conclusiones y recomendaciones derivadas del desarrollo de este estudio.

INDICE GENERAL

AGRADECIMIENTO	3
DEDICATORIA	4
RESUMEN.....	5
ABSTRACT.....	6
INTRODUCCIÓN	7
INDICE GENERAL	8
INDICE DE TABLAS	12
INDICE DE FIGURAS.....	14
GENERALIDADES	15
ÁREA PROBLEMÁTICA.....	15
1.1. Planteamiento del problema.....	15
1.2. Formulación del problema	17
1.1.1 Problema general.....	17
1.1.2 Problemas específicos	17
1.3. Objetivos de la investigación.....	18
1.3.1 Objetivo general.....	18
1.3.2 Objetivos específicos	18
1.4. Justificación de la investigación	18
1.4.1 Relevancia social.....	19
1.4.2 Justificación practica.....	19
1.4.3 Valor teórico.....	19
1.4.4 Limitaciones.....	19
1.5. Delimitación de la investigación	20
1.5.1. Delimitación temporal	20
1.5.2. Delimitación espacial	20
CAPÍTULO II.....	21

MARCO TEÓRICO.....	21
2.1. Antecedentes de la investigación.....	21
2.2. BASES TEÓRICAS	24
2.2.1. Estado de Emergencia.....	24
2.2.2. Reactivación	28
2.2.3. Reglamento de restaurantes turísticos.....	31
2.3. MARCO CONCEPTUAL	32
2.3.1. Competitividad.....	32
2.3.2. Derechos Vulnerados.....	32
2.3.3. Estado de emergencia	32
2.3.4. Inmovilización Social	32
2.3.5. Oferta.....	33
2.3.6. Promoción	33
2.3.7. Reactivación	33
2.4. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS.....	33
2.4.1. Hipótesis general.....	33
2.4.2. Hipótesis específicas.....	34
2.5. VARIABLES.....	34
2.5.1. Variables VI:.....	34
2.5.2. Operacionalización de variables	34
CAPITULO III.....	36
DIAGNOSTICO SITUACIONAL DE LA ZONA DE ESTUDIO	36
3.1. CARACTERIZACION DE LA ZONA MONUMENTAL DEL CUSCO.....	36
3.1.1. Zona monumental del Cusco.	36
3.1.2. Ubicación y Delimitación.....	36
3.2. Demografía	37

3.3.	Diagnostico situacional de los restaurantes turistico en el centro histórico.....	37
CAPITULO IV METODOLOGIA.....		38
CAPITULO V ANALISIS DE RESULTADOS.....		42
5.1.	Presentación y Fiabilidad para el instrumento.....	42
5.1.1.	Validación del instrumento.....	42
5.1.2.	Confiabilidad del instrumento.....	44
5.2.	Presentación de los resultados.....	45
5.2.1.	Para la correlación de las variables.....	45
5.2.2.	Resultados para la variable reactivación de restaurantes por dimensión Oferta para la reactivación de restaurantes.....	46
5.2.3.	Relación entre estado de emergencia por la Covid 19 y las dimensiones de reactivación de restaurantes.....	51
5.3.	Prueba de hipótesis.....	54
5.3.1.	Hipótesis general.....	54
5.3.2.	hipótesis especificas.....	55
CAPÍTULO VI.....		58
6.1.	Descripción.....	58
6.2.	Objetivos.....	58
6.3.	Beneficiarios.....	59
6.4.	Justificación.....	59
6.5.	Planificación de la propuesta.....	59
6.5.1.	Desarrollo de actividades.....	59
6.5.2.	Resultados.....	60
6.5.3.	Presupuesto.....	61
CONCLUSIONES.....		62
RECOMENDACIONES.....		63
BIBLIOGRAFÍA.....		64
ANEXOS.....		69

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Operacionalización de las variables estado de emergencia por el Covid 19 y reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco.....	15
Tabla 2 Estado de emergencia por el Covid -19.....	21
Tabla 3 Reactivación de los restaurantes.....	22
Tabla 4 Confiabilidad de la Variable Independiente estado de emergencia por covid-19	23
Tabla 5 Confiabilidad de la variable dependiente Reactivación de los restaurantes.....	24
Tabla 6 Resultados generales obtenidos para determinar la relación que existe entre estado de emergencia por el Covid 19 y reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021	24
Tabla 7 Resultados específicos sobre la oferta de los restaurantes que se ofrece para la reactivación económica de los restaurantes turísticos de la zona monumental del Cusco 2021.....	26
Tabla 8 Resultados específicos sobre la promoción que se ofrece para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco 2021	27
Tabla 9 Resultados específicos sobre la competitividad que se da para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco 2021	29
Tabla 10 Resultados específicos obtenidos para determinar la relación que existe entre estado de emergencia por el Covid 19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021	48
Tabla 11 Resultados específicos obtenidos para determinar la relación que existe entre el estado de emergencia por el Covid 19 y la promoción para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021	49
Tabla 12 Resultados específicos obtenidos para determinar la relación que existe entre estado de emergencia por el Covid 19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021	32
Tabla 13 Prueba de hipótesis General	34

Tabla 14 Prueba de hipótesis específica 1	35
Tabla 15 Prueba de hipótesis específica 2	35
Tabla 16 Prueba de hipótesis específica 3	36
Tabla 17 Presupuesto de la propuesta.....	41

INDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1 Resultados generales obtenidos para determinar la relación que existe entre estado de emergencia por el Covid 19 y reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021	25
Figura 2 Oferta de los restaurantes	26
Figura 3 Promoción de los restaurantes	28
Figura 4 Competitividad de los restaurantes	29
Figura 5 Resultados específicos obtenidos para determinar la relación que existe entre estado de emergencia por el Covid 19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021	31
Figura 6 Resultados específicos obtenidos para determinar la relación que existe entre estado de emergencia por el Covid 19 y la promoción para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.....	31
Figura 7 Resultados específicos obtenidos para determinar la relación que existe entre estado de emergencia por el Covid 19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021	32

GENERALIDADES

ÁREA PROBLEMÁTICA

1.1. Planteamiento del problema

La situación de confinamiento por el cual muchos países del mundo están pasando, a causa de la pandemia, mucha gente se ha visto obligada incluso las empresas a cerrar sus puertas, la actividad turística por sus diversas formas, modalidades y servicios que ofrece, es uno de los sectores más perjudicados y el sector del turismo gastronómico no es ajeno a ello.

Uno de los rubros más afectados ha sido el turismo, entre estos tenemos a los negocios hoteleros, la disminución del flujo de viajeros a nivel mundial, el cierre de restaurantes en lugares turísticos, todos estos indicadores han afectado en la disminución de la recaudación del PBI mundial, generando desempleo en muchos casos, el reto más grande que se tiene ahora es restablecer el turismo y hacerlo seguro con medidas preventivas y seguras ante la pandemia por el Covid 19. (AECIT , 2020).

Según la OMT menciona que se han visto afectados muchas empresas de aviación comercial, por la reducción de viajes turísticos y esto ha ocasionado pérdidas millonarias en este sector, esto debido al estado de emergencia sanitaria en todo el mundo como medida para luchar y controlar dicha pandemia. (Gössling, Scott, & Hall, 2020).

En Europa, por el grado de crisis que causó la pandemia, muchos bares, restaurantes y negocios locales, permanecieron cerrados, esto en gran medida afecto al consumo y rentabilidad de los negocios y empresas, ante esta situación se pronostica una dura recuperación económica por la casi nula presencia de turistas (Harris, 2020).

Según Mendoza en Latinoamérica, el efecto por causa del Covid 19 en los negocios del rubro de restaurantes fue dramático, muchos negocios cerraron obligados por la cuarentena, es el caso de México por mencionar como dato estadístico y se proyecta que en algunos casos no contarán con las posibilidades de poder retomar de nuevo sus actividades por las pérdidas ocasionadas durante la cuarentena (Mendoza, 2020).

El Perú debido a su gran riqueza cultural, entre ellas su comida rica en variedades, gustos y colores, existe detrás de toda la gastronomía peruana, un conjunto de piezas claves que hacen posible su desarrollo y producción, entre estos actores tenemos a; cocineros, empleados, agricultores, transportistas, proveedores, que dependen económicamente directa e indirectamente de este sector, urge entonces tomar las medidas correspondientes frente a la emergencia sanitaria, para activar la economía y que mueva el turismo y hotelería. (USMP,2020)

Además, Lima ha perdido la afluencia de miles de personas en su ruta turística, uno de los rubros más afectados es la gastronomía, son datos que la gerencia de transporte urbano de Lima ve como preocupante. Así mismo, los restaurantes de la zona monumental de la ciudad, están sufriendo esta crisis por el impacto del estado de emergencia sanitaria al no haber turistas que antes de la pandemia se veía con mucha normalidad en los diferentes restaurantes de la capital (Comercio, 2021)

El Cusco, por ser la ciudad más turística del país, genera un buen porcentaje de empleos, estamos hablando de entre cuatro y cinco mil puestos, según estos datos, el impacto por la emergencia sanitaria en este sector puede ser muy trágico, pues puede perderse una gran cantidad de empleos y esto afectaría al

poder adquisitivo de la ciudad. (Grupo Propuesta Ciudadana, 2020)

El problema observado en la presente investigación, es el efecto económico de la emergencia sanitaria en restaurantes de la zona monumental del Cusco, observamos como esta pandemia ha obligado al turismo internacional y nacional a la inmovilización de sus lugares de su residencia, quienes son los clientes potenciales de los restaurantes turísticos y ello afecta económicamente a empresas y trabajadores. En esta coyuntura, algunos restaurantes turísticos han sido afectados más que otros, en ese sentido se ha observado el cierre definitivo muchas empresas del rubro, esto trae como consecuencia la pérdida de trabajo y por ende afecta la economía de las familias y a la sociedad.

Frente ello urge tomar medidas para contrarrestar estos problemas, de no hacerlo las empresas de este sector tendrán que cerrar definitivamente al no tener alternativas de solución para enfrentar esta coyuntura de emergencia sanitaria, consideramos que con los resultados obtenidos de este trabajo y considerando referencialmente todos los datos accesibles con los que se podrá proponer la aplicación de estrategias para reactivar este sector, medidas que puedan ayudar a estas empresas a sostenerse en el tiempo hasta que se normalice de nuevo el flujo del turismo.

1.2. Formulación del problema

1.1.1 Problema general

¿Cuál es la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021?

1.1.2 Problemas específicos

- ¿Cuál es la percepción de los involucrados respecto del estado de emergencia por el covid-19 y su impacto en la reactivación de los

restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021?

- ¿Cuál es la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021?
- ¿Cuál es la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo general

Determinar la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021

1.3.2 Objetivos específicos

- Analizar la percepción de los involucrados respecto de la relación del estado de emergencia por el covid-19 y su impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.
- Determinar la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021
- Determinar la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental en el 2021

1.4. Justificación de la investigación

Consideramos que las variables de estudio son de gran importancia en el actual Las circunstancias en las que nos encontramos debido al Covid-19, así

mismo esta investigación propondrá en base a sus resultados, estrategias que las empresas afectadas puedan implementar para reactivar la rentabilidad de sus negocios que se perdió por el cierre de los mismo, por la medida que tomo el gobierno para hacerle frente a la pandemia por el Covid 19.

1.4.1 Relevancia social

Este estudio propondrá estrategias que permitan la reactivación del sector gastronómico, con ello se contribuirá a mantener los puestos de trabajo en el sector, además, esto será un aporte significativo para las familias que dependen del turismo, y así, brindarles la posibilidad de seguridad en cuanto a alimentación, educación y salud, mientras dure esta emergencia sanitaria.

1.4.2 Justificación practica

Mediante los resultados finales se propondrá estrategias aplicables para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental afectadas y ellos puedan tomar como referencia estas estrategias, así de esta manera se podrá contribuir para afrontar la crisis creada por la cuarentena debido a la pandemia de Covid-19. Valor teórico

Para lo cual, se optimizó averiguaciones similares de a los descritos para comprender mejor las variables objeto de estudio, y se revisó la bibliografía a partir de las fuentes primarias y secundarias, sobre el tema en estudio, esta investigación aportara como valor teórico a investigadores que quieran profundizar más sobre el estudio tratado en este estudio.

1.4.3 Limitaciones

Las limitaciones que se presentó en esta investigación fue el acceso a algunos restaurantes del área de estudio por haber cerrado definitivamente.

1.5. Delimitación de la investigación

1.5.1. Delimitación temporal

El periodo 2021 fue el indicado para el presente estudio.

1.5.2. Delimitación espacial

Este trabajo se realizó dentro de la zona monumental del Cusco. La denominación Zona monumental del Cusco es utilizada por primera vez en el año de 1972 bajo la resolución Suprema N°2900-72-ED con la finalidad de proteger el patrimonio edificado en la ciudad del Cusco (Cusicuna, et al. 2021)

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Antecedentes Internacionales

Calderón & Rodríguez (2020), en el trabajo donde tuvo por objetivo comprender como es la toma de decisiones en la parte gerencial para reestablecer el desenvolvimiento de las Pymes dedicados a la gastronomía frente al aislamiento por pandemia en la ciudad de Villavicencio. La metodología fue cualitativa, utilizándose la observación por tanto fue un trabajo exploratorio, además complementado con documentos. Como conclusión se tiene que muchas de las empresas implementaron, una reestructuración en sus costos, otras utilizaron recursos del estado como los subsidios, implementaron el servicio de delivery, ofertaron sus productos y servicios en las plataformas digitales, utilizaron todos estos recursos como medidas ejecutivas para reactivar el rubro de los restaurantes.

(Corzo, 2021). Realizó la investigación denominada. Análisis de las tendencias en la tasa laboral en el rubro del turismo en la localidad santanderina en la etapa de emergencia por la Covid 19. Tuvo como objetivo el análisis de la tasa laboral del rubro turístico en Santander De marzo a junio de 2020.

Se hizo uso del método cuantitativo para ello se empleó la encuesta para la recogida de la información. Conclusiones, se halló que hubo una caída importante en el periodo de marzo a mayo, con una leve recuperación en junio, los más afectados fueron el turismo, transporte, hotelería, agencias en la tasa general de ocupación.

(Félix & García, 2020). Realizaron la investigación con el tema. Estudiar las pérdidas y estrategias para estimular los rubros afectados por la crisis sanitaria que afectó el turismo en Manta, donde el principal detalle fue conocer los problemas afectan al sector empresarial con destino extranjero de Mantas, en el estado de emergencias sanitarias ocurrido en el mundo. Con una metodología cualitativa participativa. los instrumentos utilizados fueron la entrevista, la técnica de observación. El presente trabajo concluye, que para paliar las pérdidas en el sector se debe de tomar medidas, como bajar los costos de los paquetes turísticos, ofrecer, promocionar y comercializar de manera más innovadora los productos y servicios vía online.

(Toledo, 2021). Realizó la investigación con el tema. Estrategias post-Covid 19 para reactivar el turismo local de Tungurahua. Que tuvo como objetivo el de identificar toda acción y estrategia próximas que le sirvan al gobierno central y local para destinar en la reactivación del rubro turístico. Se utilizó la revisión documental, bibliográfica y la técnica bola de nieve. Se concluye; para fortalecer y recuperar el sector turístico se deben aplicar mediante políticas públicas la asignación de recursos económicos para la reactivación del turismo.

(Duque, 2021). Realizo una investigación sobre como repercute la pandemia en el desempeño de los restaurantes en Colombia. La investigación se desarrolló con el propósito de examinar la presentación de como los restaurantes brindar su servicio en el periodo 2020. En cuanto a la metodología la investigación el tipo de estudio fue cualitativo, además fue documental y descriptivo. La población estuvo conformada por 26 restaurantes. En las investigaciones, los autores concluyeron que el sector de restaurantes fue vulnerado totalmente por la crisis en la salud que se dio inicio en el año 2020, por lo que la economía fue el sector más complicado

de recuperarse así como aspectos sociales y culturales en los cuales se evidenciaron cambios drásticos.

2.1.2. Antecedentes Nacionales

(Apaza, 2020). Presento su investigación en donde el principal objetivo fue analizar la influencia que tuvo el desempeño del sector de la gastronomía por el confinamiento durante el estado de emergencia. Fue una investigación básica, sobre una muestra de 186 empresas. la recogida de información fue mediante la encuesta. teniendo como conclusión que existe una influencia entre la variable independiente sobre la dependiente.

(Bravo & Jara, 2020) quienes expusieron en su estudio el principal objetivo fue evaluar el efecto del estado de emergencia sanitaria, en la industria peruana. La parte metodológica utilizó el estudio exploratorio, utilizando la revisión bibliográfica. Teniendo como conclusión que a causa de la emergencia sanitaria provoco un estancamiento en la producción industrial en toda la nación siendo los más afectados; el sector pesquero, minero, la industria del plástico, el transporte de carga y el turismo.

(Barrantes, 2021). Realizo una investigación sobre el manejo de la pandemia en el rubro de comidas que fueron los más exponenciales en la localidad de Huanchaco. El objetivo principal de la investigación fue identificar y caracterizar el proceso de la gestión en tiempo de riesgo en los locales de empresas restaurantes del sector turístico. En cuanto a la metodología, la investigación aplico la deducción inductiva. La técnica de recogida de datos es una entrevista., observación y fichaje de observación. Concluyendo de esta manera que el cierre de estos restaurantes fue cuando se decretó el 15 de marzo del 2020, por lo que los

locales dieron el pago a los empleados sin embargo al no poder realizar la mantención de las áreas por lo que tuvieron grandes pérdidas.

2.1.3. Antecedentes Locales

(Castillo, 2021). Realizo una investigación del Covid 19, donde el propósito fue establecer en qué medida esta crisis de la salud que afecto la gestión de los restaurantes turísticos en el distrito de Urubamba. Con respecto a la metodología fue un estudio de tipo descriptivo correlacional, siendo no experimental el diseño; para los datos obtenidos se hizo uso del cuestionario el cual fue aplicado a una muestra de 20 restaurantes. En el estudio se llegó como resultado donde se demostró que la pandemia y el régimen turístico se relacionan de manera independiente donde se tiene el valor 3.0791 aplicando la prueba.

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1. Estado de Emergencia

Rubio (1999) refiere que cuando hay un contexto en la cual el estado tenga que tomar medidas como el estado de emergencia, las personas pierden ciertas libertades, como reuniones, no poder ingresar a sus domicilios, las autoridades pueden ingresar a sus domicilios sin tener los permisos correspondientes en un contexto normal, así mismo, acota que en un contexto de estado de sitio la pérdida de libertades y algunas garantías constitucionales son más agudas, porque ya no solo se trata de las personas si no los bienes de los mismos que pueden ser afectados, que pueden ser escogidos como parte de la solución del estado de emergencia, siendo retribuidos más adelante con una indemnización.

Según (Gutiérrez, 2005) refiere que en el estado de emergencia se ven afectados derechos como la libertad y seguridad individual, los derechos como el

libre tránsito, de reunión e inviolabilidad del domicilio, así mismo, menciona que estos derechos serán vulnerables mientras se mantenga vigente el estado de emergencia.

(Gómez, 2017) indica que la sociedad ha sido expuesto a muchas situaciones complicadas de emergencias, por ello para tener un mejor control de riesgo es importante la comunicación para llevar a cabo mejor la organización como herramienta fundamental en la gestión de emergencias referidas a salud organizaciones en la dirección ante emergencias sanitarias y en las estrategias de comunicación de riesgos; además se enfatiza los riesgos como un enfoque sistémico destinado a responder a las emergencias de salud pública, en ese caso la mayor percepción por las personas reducirá los impactos negativos que con lleva tan situación.

Müller (2020) menciona que emergencia sanitaria se da cuando se causa una enfermedad que genera malestar a una nación y de la cual se necesite de una estrategia coordinada para hacer la coordinación. Además de ver el grado de implicancia de las enfermedades que acarrear a una nación de la cual se necesite ayuda coordinada de muchas estrategias para sobrellevar tal situación y ser "inusual" e "inesperado". El Reglamento Sanitario Internacional de la Organización Mundial de la Salud referencia que Comité dedicado a casos de emergencias debe ser convocado en situaciones de emergencia. Se informó a los expertos de los Estados Miembros en el mundo para sobresalir a los procedimientos que se vienen dando

2.2.1.1. Derechos Vulnerados

Es así como Blancas (2017) refiere que toda persona tiene el derecho constitucional de la libertad, el respeto individual en sus derechos fundamentales,

en lo social, económico, religión, igualdad, tránsito, etcétera. Sin embargo, frente a contextos de emergencia nacional el estado puede tomar medidas que en cierta manera algunos de estos derechos pueden ser restringidos como una de las formas de solucionar dicha emergencia.

Según (Kresalja & Ochoa, 2017) menciona que la persona tiene derecho a trabajar libremente según la carta magna, así mismo, tiene derecho a la libertad empresarial, industrial y comercial lícita, en este sentido las personas tienen derecho al trabajo con la libertad que los permita elegir la mejor forma de trabajar, siempre y cuando no atente contra el derecho de otro ciudadano, en esta coyuntura muchas personas se quedaron sin empleo por el cierre de muchas empresas, provocado por el estado de emergencia como consecuencia de la pandemia, que en este caso no aplicaría textualmente lo mencionado anteriormente por que el derecho a la libertad de trabajo no ha sido vulnerado por terceros si no por causas de la naturaleza.

Según (Landa Arroyo, 2017) menciona que la libertad al trabajo es uno de los derechos fundamentales muy importantes para la persona y la sociedad y debe de estar protegido por el estado, por proveer bienestar al individuo y la familia.

Inferimos el derecho al trabajo como una importancia vital, porque constituye un mecanismo para brindar bienestar individual y familiar, es por ello que tanto la libertad al trabajo y el derecho al trabajo son imprescindibles en el desarrollo del individuo en las sociedades, pero dada la coyuntura por el estado de emergencia esos derechos se ven cortados como podemos notar, en este caso surge como opción el teletrabajo, sin embargo podemos notar el gran desempleo e informalidad que ha ocasionado el estado de emergencia sanitaria.

2.2.1.2. Inmovilización Social

Es así como Lovatón (2020) menciona que la inmovilización decreta por un estado de emergencia sanitaria conlleva a las personas tengan algunas restricciones en su diario estar, como la prohibición en horario de toque de queda, las personas que no cumplan con las medidas del aislamiento social obligatorio, serán detenidas y sancionadas por las autoridades correspondientes, de ser reincidentes serán denunciadas penalmente, esto como medida para que se cumplan la norma dispuesta por el gobierno como medida preventiva ante esta emergencia sanitaria.

Según (INDECI, 2020) para afrontar la lucha contra el Covid 19, se tuvieron que tomar medidas preventivas, como la inmovilización social decreta por el gobierno peruano, se deben implementar acciones de prevención, protección y monitoreo desde la comisión multisectorial, fijando normas, que deben ser cumplidas por las personas que viajan a otras regiones, durante la inmovilización social como medida de protección frente al Covid 19.

Podemos entonces mencionar que el gobierno ha implementado y coordinado un plan de acción de prevención, protección y control, como medida de contingencia mediante la inmovilización social y la regulación del traslado de personas que por estas medidas se hayan quedado en otras regiones del país como en el extranjero por motivos laborales, y que estos tengan todas las garantías sanitarias para regresar a sus lugares de origen.

2.2.2. Reactivación

Es así que Bellota (2002) refiere que es un proceso mediante el cual una economía sigue lineamientos mediante acciones aplicadas medibles, después de una crisis económica, para su reactivación intervienen circunstancias políticas, económicas y sociales.

Según Rodríguez (2012) menciona que el proceso de la reactivación económica se desarrolla en función a tres factores; el primero se da por medio de la inversión en la construcción y esto contribuirá con beneficios directos, con generación de empleo, empresas y negocios para las regiones; en segundo término se realiza por medio de ciertos beneficios en materia de legislación tributaria; y por último mediante proyectos productivos a nivel, municipal, regional y nacional.

Según (CEPAL, 2020) refiere que la reactivación económica debe de ser un proceso estructural y progresivo, tomando en cuenta la productividad interna y externa, para que se permita concretar el desarrollo y generación de empleos con una sostenibilidad segura y a largo plazo de forma progresiva.

(Castro, 2021). Indica que la reactivación en el sector de restaurantes en el país peruano se dio como estrategia donde se ha tratado de instaurar las denominadas terrazas que serían espacios para el público donde se brinden variedad gastronómica en beneficio de los comerciantes a los cuales se quieren que se reactiven sus actividades responsablemente, para que de esta manera puedan albergar la clientela en estos módulos implementados al aire para combatir los riesgos a contagiarse, además conto con la ayuda municipal en la asesoría para el tema de la reactivación del sector golpeado por ello se estableció los aforos limitados a la mitad de su capacidad total para las medidas de bioseguridad que ayuden a la reactivación.

Asimismo en el Diario la Gestión (2021) La reactivación del ámbito de restaurantes está siendo muy complicado y lento desde la pandemia del Covid 19 debido a que en las ventas se vio una contracción en los años 2020 y 2021, por lo que especialistas se pronunciaron y afirmaron que la reactivación no se dará en los siguientes años próximos, tal vez en el año 2022 la situación mejore. Al mismo tiempo, se mantuvo que las proyecciones implican ciertas tomas de comensales que quieran retomar a las actividades cotidianas como los restaurantes pero tomando precaución del rebrote viral.

Por la situación actual las medidas que toman los locales de comida para dejar de brindar servicio, dado que son muchos de ellos que están entrando en déficit y quieren tomar medidas para no quebrar o en el mejor de los casos hacer un cambio de negocio, por lo que el balance financiero no les permite sobrevivir.

Por otro lado, el hecho de cerrar los negocios hace que muchas personas pierdan sus puestos laborales debido a que sus costos de operación se elevan por lo que no será fácil la implementación de nuevas empresas en el rubro gastronómico puesto que los locales hacen la evaluación de sus funciones de las diferentes localizaciones. La nueva propuesta para el modelo de empresa tiende a aplicar la creación para generar rentabilidad o en su defecto llegar al punto de equilibrio en la espera de mejorar las situaciones adversas.

2.2.2.1. Oferta

Según (Ávila, 2006) menciona que la oferta son los bienes ofrecidos en el proceso de una venta, que viene por un precio definido en un tiempo determinado en función a la demanda.

Para Hoyer & Macinnis (2013), consideran que la oferta está determinada por la forma de experiencia, del servicio o producto que la empresa vende a sus

clientes, en otro sentido manifiestan que la oferta no debe ser entendida como una promoción, debido a que los consumidores manifiestan un perfil de conductas de compra, al momento de adquirir, usar y desechar una oferta.

2.2.2.2. Promoción

(Villamar Gonzabay, 2019) menciona, para promocionar los restaurantes turísticos, se tiene que tomar muy en cuenta el trabajo de la publicidad visual, creando una marca mediante un logo, utilizando colores llamativos que capten la atención del cliente objetivo.

Además, para lograr una promoción efectiva se debe trabajar en varios aspectos, como mejorar la marca de la empresa, mejorar las ofertas de las cartas de presentación de los productos y servicios, para ser promocionados por todos los medios digitales que se utilizan vía online.

2.2.2.3. Competitividad

Cabrera et al. (2011) refieren que tanto una persona como una organización deben de tener la capacidad de crear ventajas muy competitivas dentro de su rubro, logrando posicionarse de una forma notable en su sector. asimismo, señala tres conceptos de ventajas, absoluta, comparativa y competitiva.

(Rubio & Baz, 2004) menciona que el desarrollo de la competitividad se da desde dos frentes, desde el campo interno de la empresa y desde su entorno, desde el ámbito interno la conectividad va a depender exclusivamente de sus productos y servicios, en lo que atañe a su entorno, son las políticas del estado en economía y los marcos

jurídicos laborales los que tendrán un efecto directo e indirecto, positivo o negativo para la empresa en lo concerniente al desarrollo de su competitividad.

2.2.3. Reglamento de restaurantes turísticos

El 24 de noviembre del 2019 mediante el D.S. N° 11 – 2019, donde se va aprobación a la normatividad para categorizar y a la vez dar calificación a la situación de los restaurantes, tiene por objetivo medir las disposiciones dirigenciales con carácter que regulan la categoría de restaurantes del mismo modo la denominación como restaurantes turísticos. Por lo que los titulares pueden solicitar a la autoridad encargada para denominarse de categorización 1, 2, 3,4,5 tenedores (El perfil de cada categoría se visibiliza en los ANEXOS) , para tal efecto se debió de haber cumplido con la infraestructura, equipamiento, servicio y personal establecido. Por otro lado después de haber solicitado la categoría el titular puede solicitar a la autoridad competente la calificación de “Restaurante turístico” (el reglamento se verifica en los Anexos).

Un restaurante llega a poseer la calificación de “Restaurante turístico” cuando cumple las siguientes condiciones: Se ubica en una zona especial que se lo da el sector cultura, este ubicado en un inmueble declarado parte del patrimonio nacional, que dedique a la gastronomía de una varias regiones del país que incluya los platos típicos, difunda la cultura del Perú de manera que se muestren en las decoraciones y el ambiente o decoraciones del local y por ultimo tenga como espectáculos folclóricos por lo menos dos veces a la semana.

Por otro lado los servicios que brindan estos restaurantes turísticos deben ser altamente en óptimas condiciones de higiene, el local conservado, los equipos así como el cumplimiento de las normas de seguridad. Los platos a prepararse se deberán realizar con los insumos que se menciona en la carta así como con productos en buen estado, para tal efecto deberán de cumplir con las condiciones

de higiene y salubridad.

El MINCETUR, al ser la entidad encargada del sector turismo tiene toda la facultad de realizar acciones sobre este tipo de restaurantes y de ser el caso de sancionarlos por incumplimiento de las normas establecidas en el reglamento serán aplicados drásticamente.

2.3.MARCO CONCEPTUAL

2.3.1. Competitividad

Según la opinión de Cabrera et al. (2011) refieren que tanto una persona como una organización deben de tener la capacidad de crear ventajas muy competitivas dentro de su rubro, logrando posicionarse de una forma notable en su sector. asimismo, señala tres beses conceptuales acerca de ventajas absoluta, ventajas comparativas y las ventajas competitivas.

2.3.2. Derechos Vulnerados

Así es como Blancas (2017) menciona que durante un estado de alerta emergencial, las personas pierden temporalmente sus derechos base y libertades, sin embargo, de la misma manera estos están positivados en el artículo 200 de la constitución, dentro de las garantías constitucionales que tiene derecho toda persona para su protección.

2.3.3. Estado de emergencia

(Rubio Correa, 1999) menciona que en este contexto la persona tiene que cumplir con ciertas restricciones, como la prohibición de reuniones, no poner movilizarse normalmente y si es necesario se ingresara a los domicilios para detener a una persona que infrinja esta medida.

2.3.4. Inmovilización Social

Según (INDECI, 2020) para afrontar la lucha contra el Covid 19, se tuvieron

que tomar medidas preventivas, como la inmovilización social decreta por el gobierno peruano.

2.3.5. Oferta

Según (Ávila, 2006) menciona que la oferta son los bienes ofrecidos en el proceso de una venta, que viene por un precio definido en un tiempo determinado en función a la demanda.

2.3.6. Promoción

(Villamar Gonzabay, 2019) menciona, para promocionar los restaurantes turísticos, se tiene que tomar muy en cuenta el trabajo de la publicidad visual, creando una marca mediante un logo, utilizando colores llamativos que capten la atención del cliente objetivo.

2.3.7. Reactivación

Según Bellota (2002) refiere que es un proceso mediante el cual una economía sigue lineamientos mediante acciones aplicadas medibles, después de una crisis económica, para su reactivación intervienen circunstancias políticas, económicas y sociales.

2.4. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS

2.4.1. Hipótesis general

Hi: Hay correlación entre el estado de emergencia por el covid-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Ho: No hay correlación entre el estado de emergencia por el Covid 19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

2.4.2. Hipótesis específicas

Hi: Hay correlación entre el estado de emergencia por el Covid 19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Ho: No Hay correlación entre el estado de emergencia por el Covid 19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Hi: Hay correlación entre el estado de emergencia por el covid-19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021

Ho: No hay correlación entre el estado de emergencia por el covid-19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

2.5.VARIABLES

Según (Torres, 2012). las variables representan los atributos medibles de la unidad de análisis de la muestra que va ser estudiada, la relación de causa y efecto de cómo se relacionan entre sí y, de la variabilidad que pueda tener de acuerdo a la investigación.

2.5.1. Variables

VI:

Estado de emergencia por el Covid 19

VD:

Reactivación de restaurantes

2.5.2. Operacionalización de variables

Tabla 1
Estado de emergencia por el Covid 19 y Reactivación de restaurantes

Variables	Dimensiones	Indicadores	Escala
Estado de emergencia por el covid-19	Derechos	- Reuniones en locales privados o abiertos al publico	Ordinal
	Vulnerados	- Impedimento de trabajo en el sector gastronómico	
	Inmovilización		
	Social	-Libre transito -Inmovilización social obligatoria	
Reactivación de Restaurantes	Oferta	-Precios accesible al público consumidor -productos competitivos y de calidad. -Rentabilidad de campañas	Ordinal
	Promoción	-Efectos antes y después de la promoción	
	Competitividad	-Producto ofertado al publico -Precios del producto final - Calidad de servicio y producto	

CAPITULO III

DIAGNOSTICO SITUACIONAL DE LA ZONA DE ESTUDIO

3.1. CARACTERIZACION DE LA ZONA MONUMENTAL DEL CUSCO

3.1.1. Zona monumental del Cusco.

También denominada centro histórico, tiene una majestuosa arquitectura virreinal, con muchos atractivos turísticos y posee una magia y encanto únicos por las diferentes

opciones que ofrece al visitante, se encuentra en el distrito de Cusco, provincia del Cusco y Región Cusco. Municipalidad Provincial del Cusco, (2002).

3.1.2. Ubicación y Delimitación

La zona monumental del Cusco, está ubicada en la capital de la región Cusco, a lado del río Huatanay, que es una fuente al río Vilcanota, limita por el Norte con las provincias de Anta y Calca, hacia el Este, Sur y Oeste con los distritos de; San Sebastián, Wánchaq y Santiago, finalmente colinda con Poroy y Ccorca. Municipalidad Provincial del Cusco, (2002).

Gráfico 1
Mapa de la zona monumental del Cusco



Fuente: Google

3.2. Demografía

De acuerdo al censo realizado en 2017, la ciudad de cusco metropolitano se tenía una población de 437 538 habitantes los cuales se distribuían entre los 5 municipios metropolitanos, Cusco, San Jerónimo, Santiago, Wanchaq y San Sebastián, de los cuales el distrito de Cusco llega a tener una población de 114 630, como una proyección al 2020 de 128 805 habitantes, una de las causas del crecimientodemográfico en el centro histórico es el incremento de más ofertas turísticas y ello conlleva una gran concentración demográfica en el distrito de cusco.

3.3. Diagnostico situacional de los restaurantes turístico en el centro histórico

La Dircetur indica en sus registros, que en la región cusco hay 1466 restaurantes, y que un 30% de ellos se encuentra distribuidos dentro del distrito cusco, (Dircetur, 2018). Como podemos notar un 30 % de esos restaurantes se ubican en el distrito y la zona monumental del Cusco, son los que más dependen del turismo extranjero y nacional, en consecuencia, estas empresas son afectadas directamente por esta crisis sanitaria que provoca una escasa o casi nula afluencia de turistas.

Nuestro estudio se enfoca en el efecto por la emergencia sanitaria sobre los restaurantes de la zona monumental del Cusco, de cómo ello afecta a su reactivación económica, en algunos casos, hasta al punto, que se tenga que cerrar definitivamente el negocio como se ha estado viendo en los diferentes medio de comunicación periodística, frente a ello, según los objetivos trazados en el presente estudio y con los datos obtenidos del mismo, propondremos estrategias para la reactivación de este sector.

CAPITULO IV METODOLOGIA

4.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Es de tipo aplicada - propositiva, porque para su desarrollo, utiliza conocimientos establecidos, y simultáneamente se procesan otros nuevos, dando como resultado un

nuevo conocimiento basado en un método sistemático y organizado de conocer los fenómenos que se presentan para ser estudiados. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

4.2. ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN

Corresponde al cuantitativo, pues analiza y recolecta los datos para contestar a las interrogantes de estudio propuestos, contrasta las hipótesis, y se sirve de la medición numérica, uso de estadística para determinar con exactitud, conductas y comprobar teorías, en la presente investigación se medirán la correlación de las variables estudiadas. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

4.3. ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN

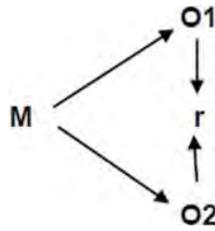
Es correlacional propositivo pues surge de la obligación de plantear una hipótesis en la que se propone una correlación entre más de dos variables, en un delimitado tiempo y espacio. Es propositivo porque en base a los resultados busca propuestas de solución al fenómeno estudiado, en este caso a las variables estudiadas en la presente investigación. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

4.4. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

En base a sus técnicas y métodos utilizados es de diseño no experimental y transversal, se fundamenta por no tener un control manipulable de las variables, así mismo, sus datos son recogidos en un delimitado punto y periodo único

(Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

El estudio correlacional, se resume de la continuación:



Donde:

M: Se refiere a la muestra compuesta por los restaurantes de la zona monumental del Cusco.

O1: Estado de emergencia por el Covid 19

O2: Reactivación de restaurantes.

r: Indica la correspondencia entre ambas variables

4.5. POBLACION Y MUESTRA

4.5.1. Población

En la investigación la población estuvo conformado por 1400 restaurantes para el año 2020- 2021 según el conteo presencial de los investigadores.

(Hernández, Fernández, & Baptista, 2014) refiere que unas poblaciones son todas las unidades de análisis, que tienen en común específicas características y estar definidos en términos de tiempo y lugar.

4.5.2. Muestra

(Morán, G. & Alvarado, D. (2010).) mencionan que la muestra por conveniencia es utilizada para seleccionar unidades de análisis con la técnica probabilística, sino más bien en casos en que para el investigador es conveniente por ser más accesible.

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

Donde:

$N = 1400$ (tamaño de la población.)

$P = 0.5$ (probabilidad de éxito)

$Z = 1.96$ (nivel de confianza al 95%)

$E = 0.10$ (error máximo admisible)

$$n = \frac{(1.96)^2 * 0.5 * 0.5 * 1400}{(1.96)^2 * 0.5 * 0.5 + (0.10)^2(1400 - 1)}$$

$n = 90$

El tamaño de muestra en la presente investigación estuvo conformado por 90 restaurantes y para su intervención a través del instrumento se les ubicó en la zona monumental de Cusco.

4.6. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

4.6.1. Técnicas de recolección de datos.

El procedimiento utilizado fue por una parte la encuesta como técnica y por otro lado el cuestionario de modalidad escala de Likert como instrumento, de esta manera se midió la correlación entre las dos variables del presente estudio.

4.7. Validez y confiabilidad del instrumento

En cuanto a lo concerniente a validación para el instrumento, fue realizado con la modalidad de jueces expertos, utilizando para ello, las siguientes categorías:

- Suficiencia
- Claridad
- Coherencia
- Relevancia

Así mismo, en cuanto a la confiabilidad se utilizó una prueba piloto aplicado

a 30 unidades de análisis, lo cual arrojo un alfa de Cronbach con un valor aceptable para ambas variables.

4.8. Procesamiento de datos

Para medir los resultados, fue mediante el estadístico SPSS versión 24.

CAPITULO V ANALISIS DE RESULTADOS

5.1. Presentación y Fiabilidad para el instrumento

El instrumento utilizado para determinar la relación entre las dos variables es un cuestionario tipo escala Likert de 22 ítems que fue aplicado a 90 gerentes de restaurantes turísticos.

5.1.1. Validación del instrumento

En cuanto a lo concerniente a validación del instrumento, se realizó utilizando para ello la Validación por tres juicios de expertos mediante V de Aiken

Tabla 2
Estado de emergencia por el Covid -19

Ítem	Categoría	V de Aiken	Intervalo de confianza 95%	Observación
I. Derechos vulnerados	Suficiencia	1	0.701 – 1.000	Correcto
	Coherencia	0.956	0.707 - 0.995	
	Relevancia	0.978	0.737 - 0.999	
	Claridad	0.978	0.737 - 0.999	
II. Inmovilización Social	Suficiencia	1	0.701 – 1.000	Correcto
	Coherencia	1	0.701 – 1.000	
	Relevancia	1	0.701 – 1.000	
	Claridad	1	0.701 – 1.000	
Jueces = 3	TOTAL	0.989		

Fuente: Elaboración propia

Interpretación: $V = > 0.8$ = con una validez conveniente; $V = < 0.8$ = no tiene una validez conveniente teniendo en cuenta esta esta calificación el resultado mostrado para la variable estado de emergencia nos da un resultado de 0.989, que está por encima del rango de adecuada validez.

Tabla 3
Reactivación de restaurantes

Ítem	Categoría	V de Aiken	Intervalo de confianza 95%	Observación
I. Oferta	Suficiencia	1	0.701 – 1.000	Correcto
	Coherencia	1	0.701 – 1.000	
	Relevancia	1	0.701 – 1.000	
	Claridad	1	0.701 – 1.000	
II. Promoción	Suficiencia	1	0.701 – 1.000	Correcto
	Coherencia	1	0.701 – 1.000	
	Relevancia	1	0.701 – 1.000	
	Claridad	1	0.701 – 1.000	
III. Competitividad	Suficiencia	1	0.701 – 1.000	Correcto
	Coherencia	0.944	0.692 – 0.992	
	Relevancia	1	0.701 – 1.000	
	Claridad	1	0.701 – 1.000	
Jueces = 3	TOTAL	0.995		

$p < 0.05$

Fuente: elaboración propia

Interpretación: $V = > 0.8$ = posee una conveniente validez; $V = < 0.8$ = no tiene una apropiada validez teniendo en cuenta esta esta calificación el resultado mostrado para la variable reactivación de restaurantes nos da un resultado de 0.995, que está por encima del rango de adecuada validez.

5.1.2. Confiabilidad del instrumento

Tabla 4
Variable independiente

Estadística de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
0,780	10

Fuente: elaboración propia

Tabla 5
Reactivación de restaurantes - variable dependiente

Estadística de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
0,740	12

Fuente: elaboración propia

Se puede notar que la fiabilidad de cada variable independiente y dependiente, tienen como resultado de un 0.78 y 074, correspondientemente, dando un resultado de aceptable para ambos casos.

5.2. Presentación de los resultados

5.2.1. Para la correlación de las variables.

Tabla 6

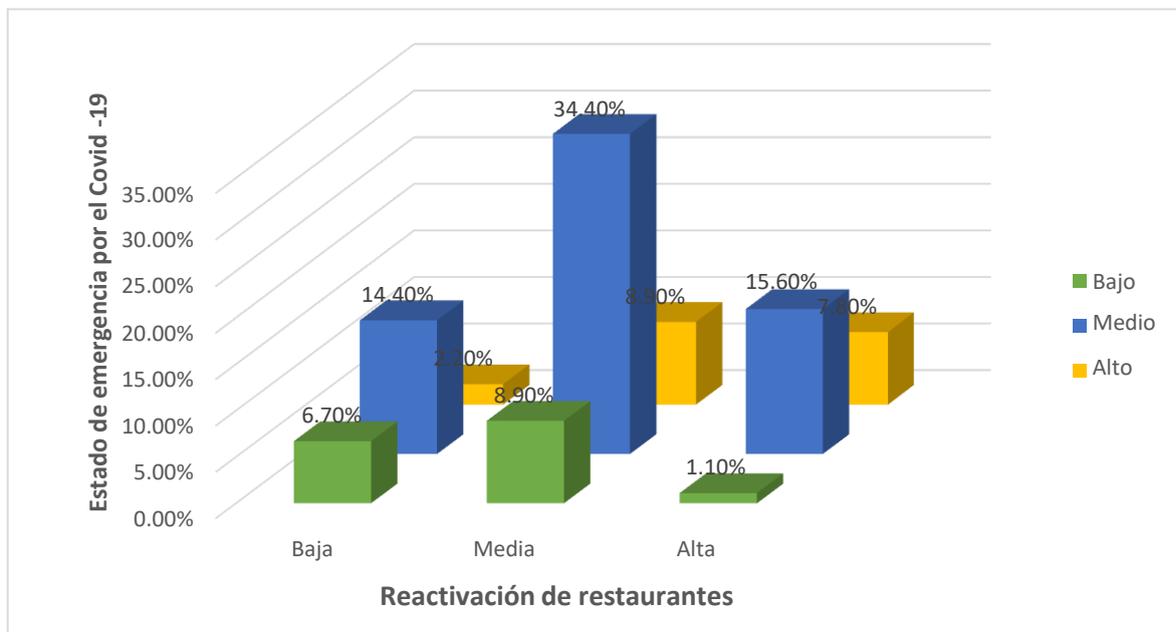
Resultados generales obtenidos para determinar la relación que existe entre el estado de emergencia y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Estado de emergencia por el Covid -19	Reactivación de restaurantes						Total	
	Baja		Media		Alta		f_i	%
	f_i	%	f_i	%	f_i	%		
Bajo	6	6.7%	8	8.9%	1	1.1%	15	16.7%
Medio	13	14.4%	31	34.4%	14	15.6%	58	64.4%
Alto	2	2.2%	8	8.9%	7	7.8%	17	18.9%
Total	21	23.3%	47	52.2%	22	24.4%	90	100.0%

fuelle: elaboración propia.

Figura 1.

Resultados generales obtenidos para determinar la relación que existe entre las dos variables.



Interpretación:

En un primer análisis se puede apreciar que en las variables relacionadas, como se aprecia en la figura n° 1, observamos que un 34.4% tiene la percepción de que hubo un impacto de nivel medio en la reactivación de sus restaurantes en la zona monumental del Cusco por causa del Covid 19 que provocó el estado de emergencia y ello conllevó al confinamiento. Así mismo, hay porcentaje mínimo pero representativo 15.6% de la población que tiene la percepción de que mientras el estado se mantenga vigente, no tanto la reactivación económica de los restaurantes no tendrá un nivel alto.

5.2.2. Resultados para la variable reactivación de restaurantes por dimensión Oferta para la reactivación de restaurantes

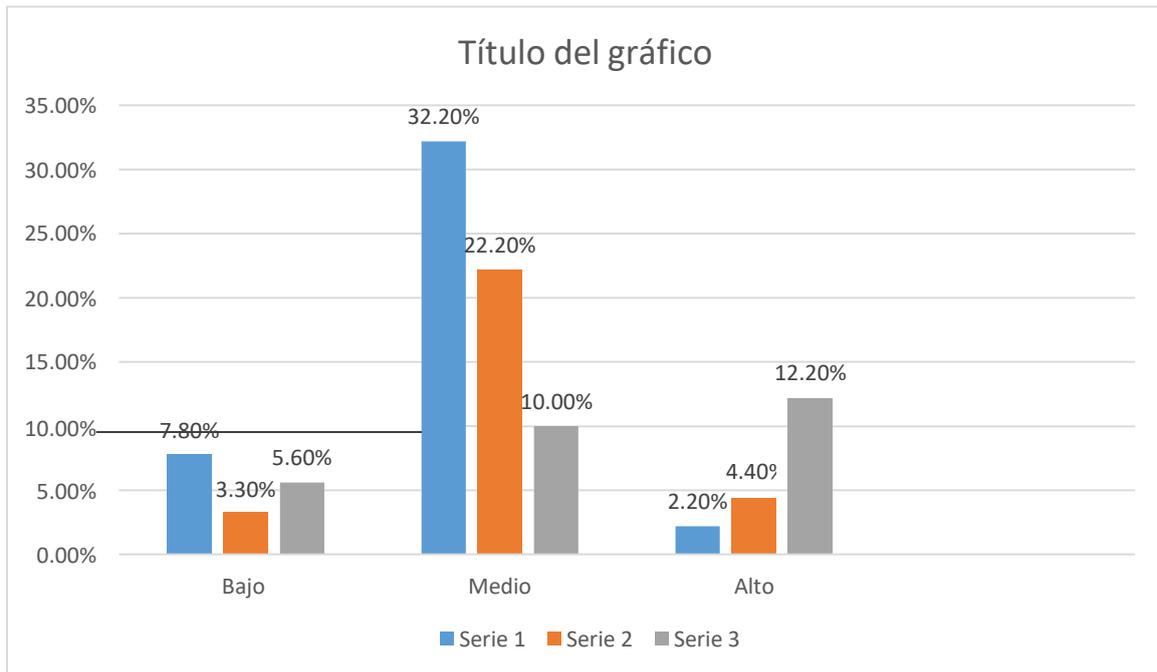
Tabla 7

Resultados específicos de la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco 2021.

Oferta para la reactivación de restaurantes						Total	
Baja		Media		Alta			
<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%		
7	7.8%	3	3.3%	5	5.6%		
29	32.2%	20	22.2%	9	10.0%		
2	2.2%	4	4.4%	11	12.2%		
38	42.2%	27	30.0%	25	27.8%	90	100%

Fuente: elaboración propia.

Figura 2
Oferta para la reactivación de restaurantes



Interpretación:

Podemos observar en la fig. 2 que un 32.% refiere que las ofertas y precios ofrecidos de sus productos gastronómicos durante el estado de emergencia por el Covid 19, ha tenido una recepción de nivel bajo, así mismo, un 22.% manifiesta que la oferta y precios de sus productos gastronómicos ha tenido una aceptación de nivel medio y un 12.% manifiesta que la oferta y precios de sus productos gastronómicos ha tenido una aceptación de nivel alto, esto nos quiere decir, que existe un impacto en la ventas en un porcentaje alto de los productos gastronómicos durante el confinamiento y eso ha afectado la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco.

Promoción para la reactivación de restaurantes

Tabla 8

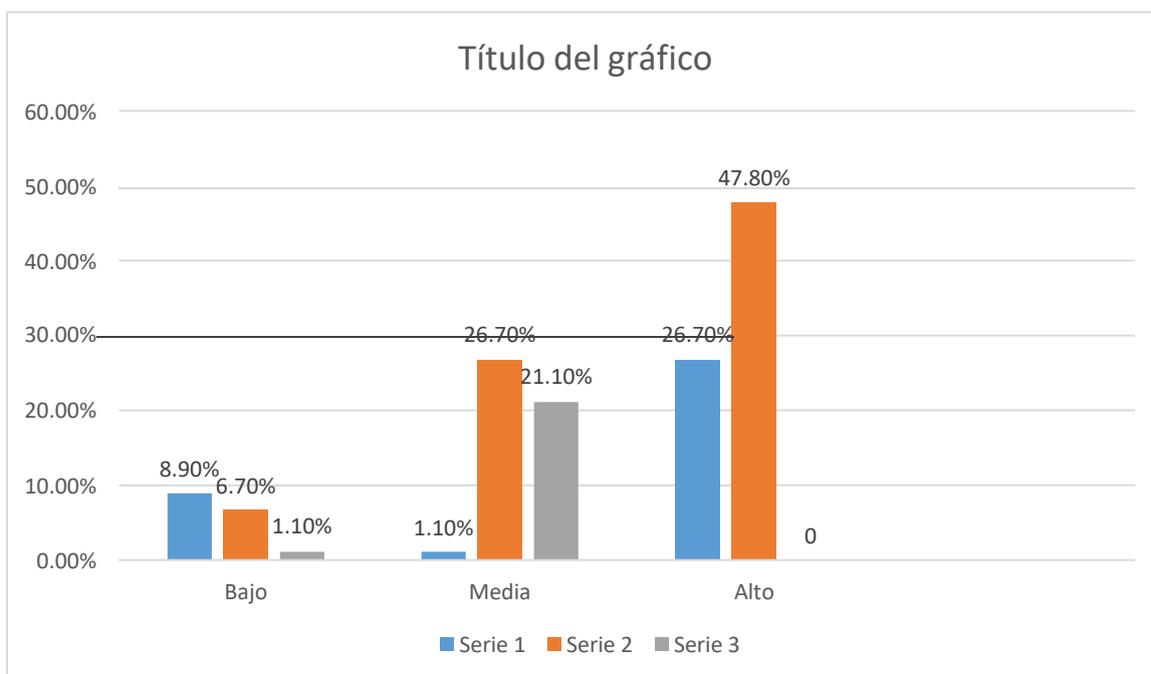
Resultados específicos de la promoción para la reactivación de restaurantes de la zona monumental del Cusco 2021.

Promoción para la reactivación de restaurantes						Total	
Baja		Media		Alta			
<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%		
8	8.9%	6	6.7%	1	1.1%		
15	16.7%	24	26.7%	19	21.1%		
1	1.1%	13	14.4%	3	3.3%		
24	26.7%	43	47.8%	23	25.6%	90	100.0%

Fuente: elaboración propia

Figura 3

Promoción para la reactivación de restaurantes



Interpretación:

Como se observa en la fig. 3 hay un 47.% refiere que la promoción de sus productos gastronómicos durante el estado de emergencia por el Covid 19, se ha realizado a un nivel medio, así mismo, un 26% manifiesta que la promoción de sus productos gastronómicos se ha dado en un nivel bajo y un 21.% manifiesta que la promoción de sus productos gastronómicos ha realizado en un nivel alto, esto nos quiere decir, que existe un porcentaje considerable que no ha podido promocionar sus productos durante el estado de emergencia por el Covid 19, en muchos casos debido a no contar con unas adecuados métodos de marketing vía redes sociales y en otros casos tener poco conocimiento de las beneficios de las redes sociales para promocionar sus productos vía online.

Competitividad para la reactivación de restaurantes

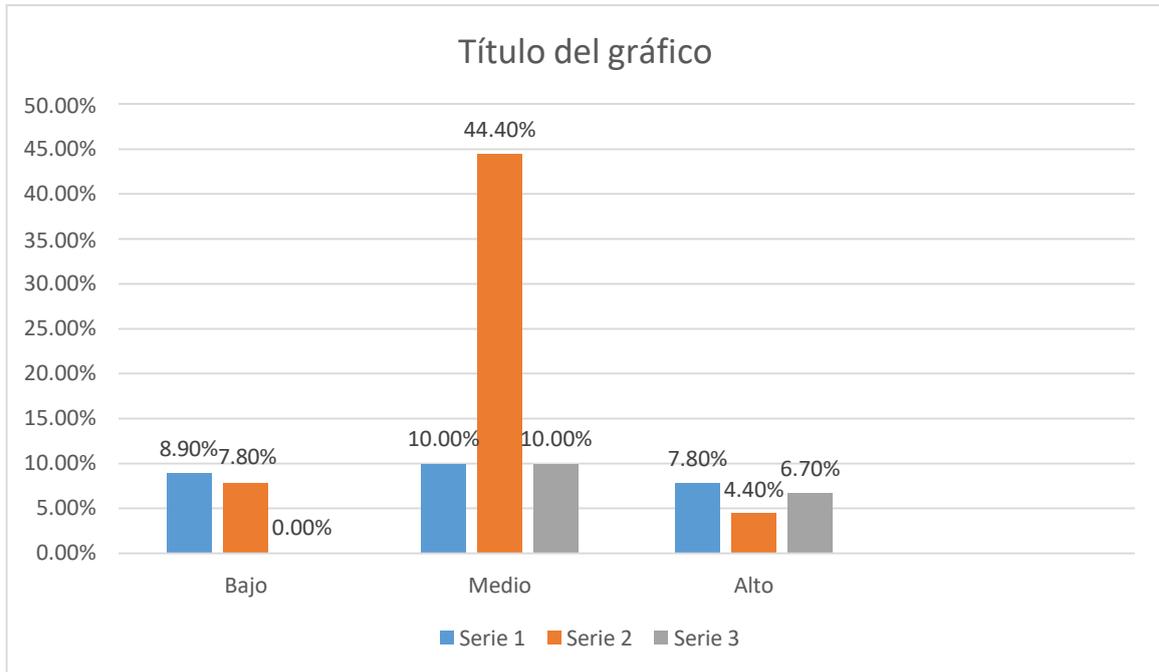
Tabla 9

Resultados específicos de la competitividad para la reactivación de restaurantes de la zona monumental del Cusco 2021.

Competitividad para la reactivación de restaurantes						Total	
Baja		Media		Alta			
<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%		
8	8.9%	7	7.8%	0	0.0%		
9	10.0%	40	44.4%	9	10.0%		
7	7.8%	4	4.4%	6	6.7%		
24	26.7%	51	56.7%	15	16.7%	90	100.0%

Fuente: elaboración propia

Figura 4
Competitividad para la reactivación de restaurantes



Interpretación:

En la figura 4 se puede ver que un 44.% refiere que la competitividad de su empresa durante el estado de emergencia por el Covid 19, se ha realizado a un nivel medio, así mismo, un 10% manifiesta la competitividad de su empresa dio en un nivel bajo y un 10.% manifiesta que la competitividad de su empresa realizado en un nivel alto, esto nos quiere decir, que existe un porcentaje muy alto en el nivel medio que no ha podido desarrollar una competitividad idónea de su empresa frente a las demás durante el estado de emergencia por el Covid 19, en algunos casos por no contar con herramientas tecnológicas al servicio de la empresa y en otros casos por no brindar un servicio adecuado al cliente.

5.2.3. Relación entre estado de emergencia por la Covid 19 y las dimensiones de reactivación de restaurantes.

Tabla 10

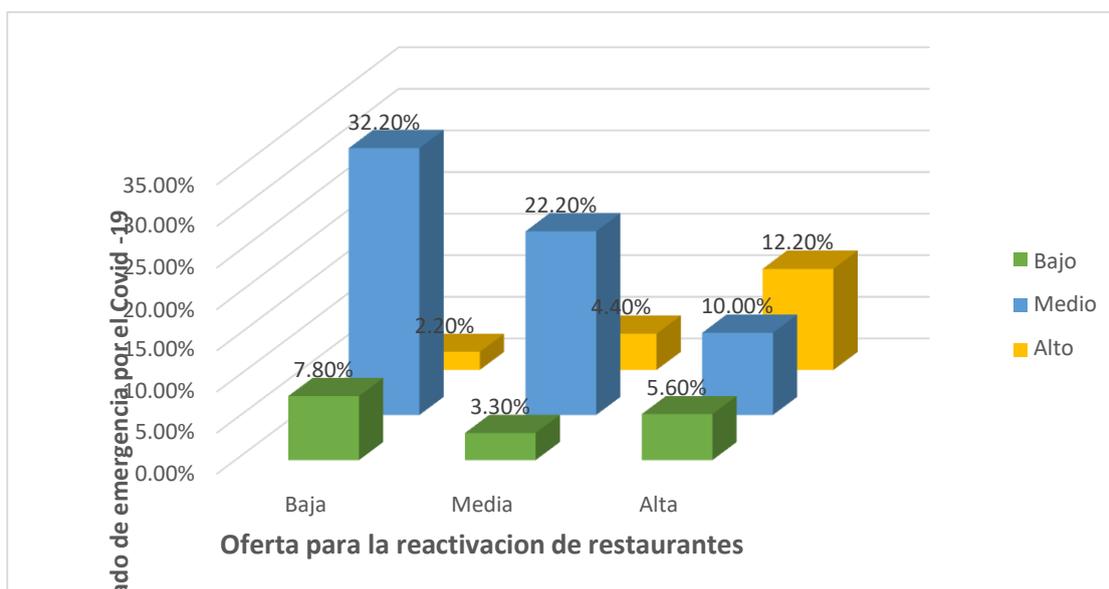
Resultados específicos obtenidos para determinar la relación que existe entre estado de emergencia por la Covid 19 y la oferta para la reactivación de restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Estado de emergencia por el Covid -19	Oferta para la reactivación de restaurantes						Total	
	Baja		Media		Alta			
	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%
Bajo	7	7.8%	3	3.3%	5	5.6%	15	16.7%
Medio	29	32.2%	20	22.2%	9	10.0%	58	64.4%
Alto	2	2.2%	4	4.4%	11	12.2%	17	18.9%
Total	38	42.2%	27	30.0%	25	27.8%	90	100.0%

Fuente: elaboración propia

Figura 5

Resultados específicos obtenidos para determinar la relación entre estado de emergencia por la Covid 19 y la oferta para la reactivación de restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.



Fuente: elaboración propia

Interpretación:

En la figura 5 puede apreciarse que para la relación de la primera variable y la dimensión oferta para la reactivación de los restaurantes, tenemos un 32. % que tiene la percepción que el estado de emergencia tuvo un impacto de un nivel bajo en la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, lo que nos quiere decir que mientras se mantuvo el estado de emergencia por el Covid 19 la oferta de sus productos gastronómicos tuvo baja demanda, además, existe un porcentaje mínimo pero representativo de un 12 % de que su producto gastronómico tuvo una alta demanda.

Tabla 11

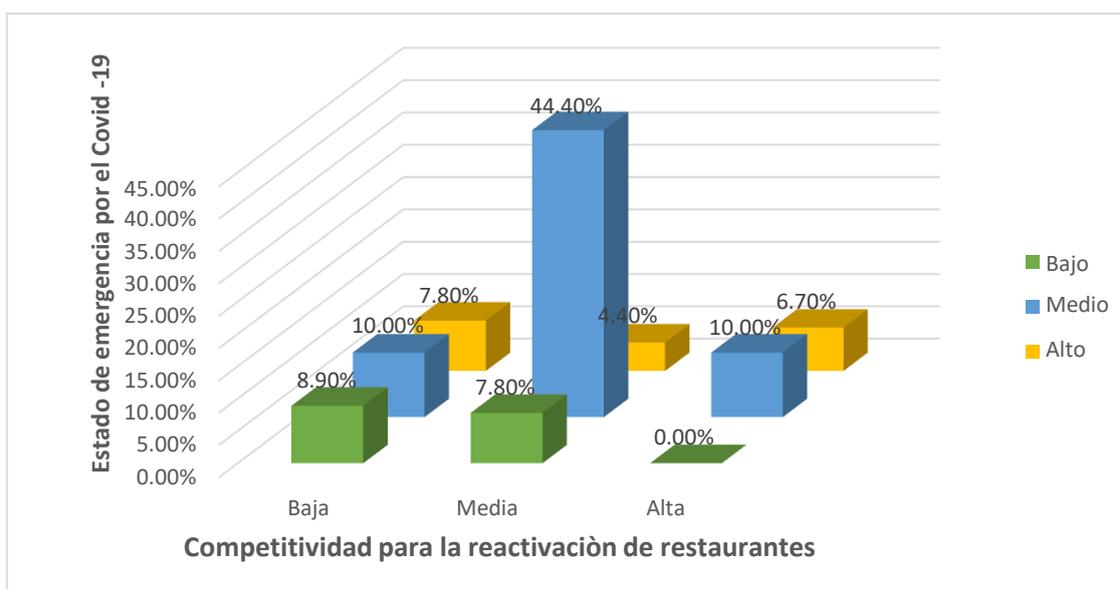
Resultados específicos obtenidos para determinar la relación del estado de emergencia por la Covid 19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Estado de emergencia por el Covid -19	Competitividad para la reactivación de restaurantes						Total	
	Baja		Media		Alta			
	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%
Bajo	8	8.9%	7	7.8%	0	0.0%	15	16.7%
Medio	9	10.0%	40	44.4%	9	10.0%	58	64.4%
Alto	7	7.8%	4	4.4%	6	6.7%	17	18.9%
Total	24	26.7%	51	56.7%	15	16.7%	90	100.0%

Fuente: propia

Figura 6

Resultados específicos obtenidos para determinar la relación del estado de emergencia por la Covid 19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.



Fuente: elaboración propia.

Interpretación:

En primera instancia en la fig. 6 notamos que en la correlación de la variable independiente y la dimensión competitividad para la reactivación de los restaurantes, se tiene que un 44.% refiere que la competitividad de su empresa durante el estado de emergencia por el Covid 19 se ha realizado a un nivel medio, así mismo, un 10.% manifiesta que la competitividad de su empresa se realizó en un nivel alto, esto nos quiere decir, que existe un porcentaje muy alto en el nivel medio que no ha podido desarrollar una competitividad idónea de su empresa frente a las demás durante el estado de emergencia por el Covid 19, en algunos casos por no contar con herramientas tecnológicas al servicio de la empresa y en otros casos por no brindar un servicio adecuado al cliente.

5.3. Prueba de hipótesis

Una hipótesis puede o no ser verdadera hasta contrastarla con una prueba de hipótesis, en este trabajo se tomó al Chi cuadrado y Tau b Kendall para su análisis en el paquete estadístico de SPSS v24.

5.3.1. Hipótesis general

Hi: Hay correlación entre el estado de emergencia por el covid-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Ho: No hay correlación entre el estado de emergencia por el Covid 19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Tabla 12

Estado de emergencia por el Covid -19	Reactivación de restaurantes						Total	
	Baja		Media		Alta			
	f_i	%	f_i	%	f_i	%	f_i	%
Bajo	6	6.7%	8	8.9%	1	1.1%	15	16.7%
Medio	13	14.4%	31	34.4%	14	15.6%	58	64.4%
Alto	2	2.2%	8	8.9%	7	7.8%	17	18.9%
Total	21	23.3%	47	52.2%	22	24.4%	90	100.0%
Estadístico		Valor/Coeficiente				p - valor		
Chi-cuadrado		6.777				0.048		
Tau b de Kendall		0.246				0.007		

Interpretación:

Con un valor de significancia de $\alpha = 0.05$ para hallar solución con los datos tenidos, se recurre para la prueba de hipótesis al Chi cuadrado; que nos arroja un p-valor de 0.048. en base a este dato empírico se rechaza la hipótesis nula, así mismo, en base al Taub de Kendall con un 0.246, se determina que hay una correlación positiva baja en la zona monumental del Cusco, 2021.

5.3.2. hipótesis específicas

- Primera hipótesis específica

Hi: Hay correlación entre el estado de emergencia por el Covid 19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Ho: No Hay correlación entre el estado de emergencia por el Covid 19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Tabla 13

Estado de emergencia por el Covid -19	Oferta para reactivación de restaurantes						Total	
	Baja		Media		Alta			
	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%
°Bajo	7	7.8%	3	3.3%	5	5.6%	15	16.7%
Medio	29	32.2%	20	22.2%	9	10.0%	58	64.4%
Alto	2	2.2%	4	4.4%	11	12.2%	17	18.9%
Total	38	42.2%	27	30.0%	25	27.8%	90	100.0%
	Estadístico			Valor/Coeficiente			p - valor	
	Chi-cuadrado			17.413			0.002	
	Tau b de Kendall			0.237			0.024	

Interpretación:

Con un valor de significancia de $\alpha = 0.05$ para hallar respuesta con los datos, es que se recurre a usar la para la prueba de hipótesis al Chi cuadrado; que nos arroja un p-valor de 0.002. en base a este dato empírico se rechaza la hipótesis nula, así mismo, en base al Taub de Kendall cuyo valor da 0.237, se determina que hay una correlación positiva baja entre el estado por Covid 19 y la oferta para la reactivación de restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

- Segunda hipótesis específica

Hi: Hay correlación entre el estado de emergencia por el covid-19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Ho: No hay correlación entre el estado de emergencia por el covid-19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

Tabla 14

Estado de emergencia por el Covid -19	Competitividad para la reactivación de restaurantes						Total	
	Baja		Media		Alta			
	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%	<i>f_i</i>	%
Bajo	8	8.9%	7	7.8%	0	0.0%	15	16.7%
Medio	9	10.0%	40	44.4%	9	10.0%	58	64.4%
Alto	7	7.8%	4	4.4%	6	6.7%	17	18.9%
Total	24	26.7%	51	56.7%	15	16.7%	90	100.0%
Estadístico		Valor/Coeficiente				p - valor		
Chi-cuadrado		19.238				0.001		
Tau b de Kendall		0.187				0.114		

Interpretación:

Con un valor de significancia de $\alpha = 0.05$ para hallar respuesta con los datos, se recurre a usar la prueba de hipótesis al Chi cuadrado; que nos arroja un p-valor de 0.001. en base a este dato empírico se rechaza la hipótesis nula, así mismo, en base al Taub de Kendall con un valor de 0.187, se determina que hay una correlación positiva muy baja entre el estado de emergencia por la Covid 19 y la competitividad para la reactivación de restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA ESTRATEGIAS DE MARKETING DIGITAL PARA LA REACTIVACION DE LOS RESTAURANTES DE LA ZONA MONUMENTAL DECUSCO

6.1. Descripción

El estado de emergencia que se impuso en Perú y Cusco como parte de la prevención para controlar el incremento de la pandemia por el Covid 19, trajo como consecuencias la paralización de muchos sectores y esto afectó a muchas empresas en su desarrollo económico, muchas restaurantes turísticos tuvieron que cerrar y algunos no pudieron ofrecer sus productos y servicios en forma presencial, frente a ello las empresas tuvieron que buscar nuevas estrategias para no cerrar sus negocios, una de las estrategias que se desarrolló con un incremento exponencial en el mundo fue el uso de las tecnologías digitales por medio del internet como medio para poder ofrecer, promocionar, vender, servicios y productos.

Ante esta situación muchos restaurantes turísticos carecían de estas herramientas digitales, pues hoy en día una empresa que no tiene las tecnologías digitales para el desarrollo de su empresa, no tendrá las mismas oportunidades para poder competir y poder mantener a su empresa activa en el rubro de su negocio.

El presente proyecto tiene como propósito diseñar un nuevo plan para emplear el marketing digital con la finalidad de promocionar el negocio en los entornos digitales de una manera eficaz y eficiente, para su reactivación económica.

6.2. Objetivos

a. Objetivo general

Posicionar la marca de los restaurantes ubicados en la zona monumental del Cusco, a nivel local, nivel nacional y nivel internacional, aplicando estrategias de

marketing digital en beneficio de los restaurantes menos competitivos.

b. Objetivos específicos

- Promocionar los productos gastronómicos de los restaurantes de la zona monumental del Cusco.
- Generar alcance para los productos gastronómicos de los restaurantes de la zonamonumental del Cusco.

6.3. Beneficiarios

a. En forma directa

- Sector de la gastronomía turística del centro de cusco.

b. En forma indirecta

- Clientes del sector de la gastronomía turística del centro de cusco.

6.4. Justificación

El uso de las redes sociales y plataformas digitales tiene una importancia fundamental cuando se trata de vender un servicio o producto para cualquier sector empresarial, empresa que no cuenta con estos recursos, va a tener como consecuencia muy pocas posibilidades de crecimiento y expansión, y por lo tanto pocas posibilidades de ventas, aun mas en estos tiempos en que la pandemia a afectado fuertemente en la economía no solo local si no a nivel mundial, de ahí la importancia de contar con estos recursos digitales, por su eficacia y eficiencia, para captar más clientes y concretar ventas efectivas y esto traerá solvencia a la empresa o negocio.

6.5. Planificación de la propuesta

6.5.1. Desarrollo de actividades

El desarrollo de la propuesta se llevará a cabo en dos partes.

a. Primera parte

Diseño de una página web

La creación de la plataforma web para la empresa se realizará en cuatro semanas, y cada semana se irá puliendo según la categoría del restaurante turístico, hasta quedar lista para su lanzamiento, en la página se expondrá con un detalle, la esencia de la empresa, ofreciendo mediante imágenes, videos, sus productos, servicios, se habilitara las compras por delivery, los métodos de pago y se publicara la experienciapositiva de los clientes, para generar fidelización y lograr mayor alcance de la empresa, esto contribuirá la expansión y posicionamiento de la marca le empresa.

b. Segunda parte

Contratar los servicios de un Community Manager

Quien se encargará de manejar la página web, las métricas de la misma, las redes sociales, creando un mapeo de las diferentes redes digitales donde la empresa del sector gastronómico pueda posicionar, ofertar, promocionar sus productos y servicios, con esto la empresa generará una mejor rentabilidad.

6.5.2. Resultados

- Contar con una plataforma web que permitirá ahorrar en publicidad por ser máseconómica y tener más alcance.
- Posicionamiento de la empresa a nivel mundial, por medio del internet la personasconocerán, la promoción de los servicios y productos.
- Generar mayor afluencia del turismo por la interacción con la página web y redessociales.
- Generar rentabilidad al tener más posibilidades de concretar ventas vía online

6.5.3. Presupuesto

Tabla 15 Presupuesto de la propuesta

Detalle		Total
Diseño y creación de página web	único pago	3.000
Derecho a hosting y dominio	costo mensual	300
Community manager	costo mensual	1.500
Total, inicial		4.800
Total, mensual permanente		1.800

CONCLUSIONES

PRIMERO. -

En cuanto a la relación entre las variables de estudio, se encontró que hay relación significativa, con un P-valor resultante de 0.048., así mismo, mediante el estadístico Tau b de Kendall se puede observar que esta correlación es positiva baja (0.246). hay un impacto de nivel medio en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco.

SEGUNDO. -

En esta investigación se analizó la percepción de los involucrados respecto del impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco en los tiempos difíciles de pandemia originada por la Covid 19. Un 34% de la población tiene la percepción de que si hubo un efecto de nivel medio en sus negocios.

TERCERO. -

Existe una relación significativa entre la variable estado de emergencia Covid 19 y la dimensión oferta para la reactivación de los restaurantes, hay un 32. % que tiene la percepción que, si hubo un impacto en la oferta de los productos y servicios gastronómicos de los restaurantes de la zona monumental del Cusco.

CUARTO. -

Existe una relación significativa entre las variables, hay un 44. % que tiene la percepción que, si hubo un impacto en la competitividad de los productos y servicios gastronómicos de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, no se pudo desarrollar una competitividad idónea de su empresa frente a las demás durante el estado de emergencia por el Covid 19, en algunos casos por no contar con herramientas tecnológicas al servicio de la empresa y en otros casos por no brindar un servicio adecuado al cliente.

RECOMENDACIONES

PRIMERO. –

Para una reactivación económica del turismo gastronómico se sugiere a los empresarios, gerentes y dueños de los restaurantes, durante la crisis sanitaria se puedan fortalecer sus estrategias de marketing en base a las nuevas tecnologías digitales para posicionar la empresa y fidelizar más clientes.

SEGUNDO. –

Se sugiere a los empresarios, gerentes y dueños de los restaurantes, implementar un conjunto de estrategias de marketing digital, mediante una página web utilizando los conocimientos de un Community manager aprovechando el potencial que tienen las redes sociales, esto permitirá mejorar las posibilidades de alcance de los productos y servicios de los restaurantes.

TERCERO. –

Se recomienda a los empresarios, gerentes y dueños de los restaurantes a mejorar el servicio de delivery, y las ofertas gastronómicas que sean más atractivas, así mismo, mejorar el servicio de atención al cliente local, para tener un nivel óptimo de competitividad respecto de otras empresas del mismo rubro, pero más grandes.

CUARTO. –

Se recomienda realizar capacitaciones para personal administrativo, de atención al cliente en el conocimiento y uso de las plataformas digitales para estar preparados frente a un nuevo fenómeno como el Covid 19.

BIBLIOGRAFÍA

- AECIT - Asociación española de expertos científicos en turismo. (julio de 2020).
Covid-19y Turismo en Cusco. Balance de los primeros Impactos en el sector.
Grupo Propuesta Ciudadana.
- Apaza, N. (2020). *La Influencia del Estado de Emergencia por el Covid-19 en la Reactivación del Sector Gastronómico en la Ciudad de Tacna.* Tesis, Universidad Privada de Tacna, Tacna.
- Arias, L., Cusicana, L., García, J. y Palomino, S. (2021). *Daniel estrada Pérez y el centro histórico de cusco: un análisis de su gestión 1990-1992.* Rev. Devenir. Vol.8 N° 15. Obtenido de: <http://www.scielo.org.pe/pdf/devenir/v8n15/2616-4949-devenir-8-15-31.pdf>
- Ávila, J. (2006). *Economía.* Jalisco: Ediciones Umbral.
- Bellota Gutierrez, O. M. (2002). *La reactivacion de la mineria chica en el departamento deLa Paz.* La Paz, Bolivia. Obtenido de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/20917/T-651.PDF?sequence=1&isAllowed=y>
- Blancas Bustamante, C. (2017). *Derecho Constitucional.* Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Bravo, D., & Jara, M. (2020). *Impacto del estado de emergencia, debido al COVID-19, en la producción industrial del Perú.* Universidad Católica San Pablo, Arequipa.
- Cabrera Martínez, A. M., López López, P. A., & Ramírez Méndez, C. (2011). *La competitividad empresarial: un marco conceptual para su estudio.* Bogota, Colombia. Obtenido de <https://www.ucentral.edu.co/sites/default/files/inlinefiles/>

2015_competitividad_empresarial_001.pdf

Calderón, L., & Rodríguez, M. (2020). *Toma de Decisiones Gerenciales para la Reactivación de las Pymes del Sector Gastronómico en la Ciudad de Villavicencio ante las Medidas de Confinamiento Producto de la Epidemia por COVID-19.*

Universidad Cooperativa de Colombia, Colombia.

Castillo, J. (2021). *El marco de la pandemia del Covid 19 y su influencia en la gestión de restaurantes turísticos del distrito de Urubamba 2020.* [tesis pregrado] Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco. Obtenido de:

https://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12918/5986/253T20211032_TC.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Castro, C. (2019). *La gestión municipal y su impacto en el turismo gastronómico y artesanal del distrito de Monsefu.* Chiclayo, Perú.

CEPAL. (2 de junio de 2020). Sectores y empresas frente al COVID-19: emergencia y reactivación.

Comercio, E. (31 de marzo de 2021). *El Comercio.*

Obtenido de delucero.chavez@comercio.com.pe

Corzo, D. (2021). Análisis de tendencias de la tasa de ocupación en el sector turístico de Santander - Colombia durante la emergencia sanitaria de la pandemia COVID-19. *Iberoamérica Social: Revista-Red De Estudios Sociales*, 8-20.

Obtenido de <https://iberoamericasocial.com/ojs/index.php/IS/article/view/460>

Chang, O. (2021). *Manejo de la crisis sanitaria Covid – 19 en los restaurantes más representativos del sector turístico del balneario de Huanchaco, provincia de Trujillo.* [Tesis Pregrado]. Universidad Nacional de Trujillo. Obtenido de:

- <https://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/18595/Chang%20Barantes%2C%20%20Olenka%20-%20TUR.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Dircetur. (27 de Abril de 2018). *Dircetur*. Obtenido de <http://dirceturcusco.gob.pe/wp-content/uploads/2018/08/2-BASE-DE-DATOS-RESTAURANTES.xlsx>, Dircetur(2018)
- Duque, L. (2021). *Impacto de la pandemia Covid -19 en el sector de restaurantes de Girardot, Cundinamarca*. [Tesis de pregrado]. Universidad Piloto de Colombia. Obtenido de: <http://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/10120/IMPACTO%20DE%20LA%20PANDEMIA%20COVID.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Félix, A. G., & García, N. (2020). Estudio de pérdidas y estrategias de reactivación para el sector turístico por crisis sanitaria COVID-19 en el destino Manta (Ecuador). *Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 4 (1), 79-103. Obtenido de <https://doi.org/10.21071/riturem.v4i1.12743>
- Gestión. (2021). *Reactivación de restaurantes en el Perú*. obtenido del sitio web <https://gestion.pe/economia/empresas/parque-arauco-anuncia-su-primero-proyecto-de-multifamily-en-peru-y-el-quinto-a-nivel-regional-noticia/>
- Gómez, J. A. (2002). *La Reestructuración empresarial y la crisis económica peruana en un contexto de globalización económica*. Lima, Perú.
- Gómez, L. (2 de noviembre de 2017). *La comunicación de riesgo en salud: aspectos teóricos y metodológicos para el control de emergencias públicas sanitarias*. Obtenido de Artículo de revisión: <http://scielo.sld.cu/pdf/san/v21n12/san132112.pdf>

- Gössling, S., Scott, D., & Hall, C. M. (2020). Pandemics, tourism and global change: a rapid assessment of COVID-19. *Journal of Sustainable Tourism*, 1–20.
- Harris, C. (2 de junio de 2020). Coronavirus: los bares y restaurantes europeos luchan contra el resaca del confinamiento. *Euronews*. Obtenido de <https://es.euronews.com/2020/06/02/coronavirus-losbares-y-restaurantes-europeos-luchan-contra-el-resaca-del-confinamiento>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Interamericano Editores.
- Hoyer, W., & Deborá Macinnis, R. P. (2013). *Consumer Behavior*. Mason, Ohio: CengageLearning.
- INDECI. (2020). *Lineamientos, traslado y cuarentena de personas que se encuentren fuera de su domicilio habitual, como efecto de las medidas de aislamiento social por la emergencia nacional por el covid-19*. Lima, Perú.
- Kresalja, B., & Ochoa, C. (2017). *Derecho Constitucional Económico*. Lima: Fondo Editorial PUCP.
- Landa Arroyo, C. (2017). *Los Derechos Fundamentales*. Lima: Fondo Editorial PUCP.
- Lovatón, D. (2020). *Aislamiento Social Obligatorio, Estado de Emergencia, Fuerzas del Orden y Pandemia en Perú*. Lima, Perú.
- Mendoza, V. (2020). 95% de restaurantes ha cerrado por COVID-19; sector pierde 50,000 mdp. México: FORBES. Obtenido de <https://www.forbes.com.mx/negocios-covid-19-restaurantes-perdidas-canirac-hoteles/>
- Morán, G. & Alvarado, D. (2010). *Métodos de Investigación*. México: Pearson Educación. Recuperado de <https://mitrabajodegrado.files.wordpress.com/2019/05/20moran-yalvarado-metodos-de-investigacion->

1ra.pdf.

- Muller, S. (31 de 01 de 2020). *OMS: ¿Qué es una emergencia sanitaria internacional?* Obtenido de DW Made for minds: <https://www.dw.com/es/oms-qu%C3%A9-es-una-emergencia-sanitaria-internacional/a-52217051>
- Rodriguez Rodriguez, J. (2012). *Lecciones desde la planificación territorial y reconstrucción post desastre en Armenia, Colombia*. Santiago, Chile. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/196/19623150011.pdf>
- Rubio Correa, M. (1999). *Estudio de la Constitución Política de 1993. IV*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Rubio, L., & Baz, V. (Agosto de 2004). *El poder de la competitividad*. Ciudad de Mexico, Mexico. Obtenido de http://www.cidac.org/esp/uploads/1/Competitividad_FINALAgosto_2004.pdf
- Toledo, M. (04 de Marzo de 2021). *Estrategias post- COVID 19 para reactivar el Turismo local en el Ecuador: Caso provincia de Tungurahua*. Green World J.
- Torres, C. (2012). *La función de la hipótesis en la investigación*. Universidad Nacional del Callao, Lima – Perú, Lima.
- Villamar Gonzabay, E. A. (29 de Agosto de 2019). *Diagnóstico del mercado de restaurantes ubicados en el centro de Machala y propuestas de marketing para reactivación del servicio gastronómico*. Machala, Ecuador. Obtenido de http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14583/1/e-9150_villamar%20gonzabay%20erick%20adolfo.pdf

ANEXOS

ESTADO DE EMERGENCIA POR EL COVID-19 Y EL IMPACTO EN LOS RESTAURANTES DE LA ZONA MONUMENTAL DEL CUSCO, 2021.

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	METODOLOGÍA	POBLACIÓN/ MUESTRA	INSTRUMENTO
<p>Problema General ¿Cuál es la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021?</p> <p>Problemas Específicos</p> <p>¿Cuál es la percepción de los involucrados respecto del estado de emergencia por el covid-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021?</p> <p>¿Cuál es la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021?</p>	<p>Objetivo General Determinar la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.</p> <p>Objetivos Específicos</p> <p>Analizar la percepción de los involucrados respecto de la relación del estado de emergencia por el covid-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.</p> <p>Determinar la relación que existe entre el estado de</p>	<p>Hipótesis General Hi: Hay correlación entre el estado de emergencia por el covid-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021. Ho: No hay correlación entre el estado de emergencia por el Covid 19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.</p> <p>Hipótesis Específicas</p> <p>Hi: Hay correlación entre el estado de emergencia por el Covid 19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021. Ho: No Hay correlación entre el estado de emergencia por el Covid 19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la</p>	<p>Variable 1: Estado de emergencia por el covid-19</p> <p>Dimensiones: 1. Derechos vulnerados 2. Inmovilización social</p> <p>Variable 2: Reactivación de restaurantes</p> <p>Dimensiones: 1. Oferta 2. Promoción 4. Competitividad</p>	<p>Enfoque de investigación Cuantitativo</p> <p>Nivel de Investigación Correlacional</p> <p>Tipo de investigación aplicada</p> <p>Diseño de investigación No experimental corte transversal.</p> <p>Técnica de Investigación Se aplicará la encuesta.</p>	<p>Población Restaurantes turísticos del centro histórico de la ciudad del cusco</p> <p>Muestra La muestra fue intencionada conformada por 90 unidades de análisis.</p>	<p>El instrumento a utilizarse es un cuestionario, con preguntas tipo escala Likert.</p>

<p>¿Cuál es la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y la promoción para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021?</p> <p>¿Cuál es la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021?</p>	<p>emergencia por el covid-19 y la oferta para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.</p> <p>Determinar la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y la promoción para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.</p> <p>Determinar la relación que existe entre el estado de emergencia por el covid-19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.</p>	<p>zona monumental del Cusco, 2021.</p> <p>Hi: Hay correlación entre el estado de emergencia por el covid-19 y la promoción para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.</p> <p>Ho: No hay correlación entre el estado de emergencia por el covid-19 y la promoción para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.</p> <p>Hi: Existe relación significativa entre el estado de emergencia por el covid-19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021</p> <p>Ho: No hay correlación entre el estado de emergencia por el covid-19 y la competitividad para la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

Matriz de instrumento juicio de experto

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el Instrumento de Eficacia Autorregulatoria en la Escritura. La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sean válidos y que los resultados obtenidos a partir de éstos sean utilizados eficientemente; aportando tanto al área investigativa del turismo como a sus aplicaciones. Agradecemos su valiosa colaboración.

Nombres y apellidos del juez:

Formación Académica:

Áreas de Experiencia Profesional:

Tiempo:

Cargo actual:

Objetivo de la investigación: Validar el instrumento para las dos variables de estudio:

6.5.3.1. estado de emergencia por el covid-19

6.5.3.2. reactivación de restaurantes

Objetivo del juicio de expertos: Contribuir a la validez de contenido del instrumento

Objetivo de las pruebas: Medir la variable independiente (estado de emergencia por el covid-19) la cual

CATEGORÍA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de ésta.	1. No cumple con el criterio	Los ítems no son suficientes para medir la dimensión
	2. Bajo Nivel	Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden con la dimensión total
	3. Moderado nivel	Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente.
	4. Alto nivel	Los ítems son suficientes
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de las mismas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. No cumple con el criterio	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión.
	3. Moderado nivel	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo.
	4. Alto nivel	El ítem se encuentra completamente relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

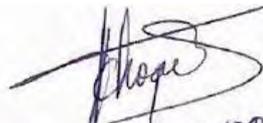
De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Calificación de juicio de experto 1

Dimensión	Ítems de la variable estado de emergencia por el Covid -19	Suficiencia	Coherencia	Relevancia	Claridad	Observaciones
Derechos Vulnerados	1. ¿Permitiría reuniones de grupos familiares dentro de su local durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	2. ¿Cuenta con espacio adecuado para realizar reuniones dentro del estado de emergencia?	4	4	4	4	
	3. ¿Dentro del estado de emergencia, cree que sería recomendable permitir más del 50% del aforo de su local?	4	4	4	4	
	4. ¿Se ha mantenido en el rubro de su negocio durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	5. ¿Cree que el impedimento al trabajo gastronómico le ha llevado a la informalidad en otro rubro?	4	4	4	4	
Inmovilización Social	6. ¿Se ha visto afectada su empresa al no haber libre tránsito durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	7. ¿El libre tránsito ha hecho que su empresa sea más rentable?	4	4	4	4	
	8. ¿Su empresa se ha visto afectada en la primera etapa de la inmovilización social obligatoria durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	9. ¿Se vio afectado en la modificatoria de su horario de atención?	4	4	4	4	
	10. ¿La inmovilización social obligatoria total del día domingo afecto a la rentabilidad de su empresa?	4	4	4	4	

CALIFICACIÓN

Dimensión	Ítems de la variable reactivación del sector gastronómico	Suficiencia	Coherencia	Relevancia	Claridad	Observaciones
Oferta	11. ¿La oferta que ofrece ayuda a la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
	12. ¿La atención al cliente ayuda a mantener activo su negocio?	4	4	4	4	
	13. ¿Los precios de sus productos son accesibles al consumidor para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
	14. ¿Los productos que ofrece son competitivos y de calidad para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
Promoción	15. ¿Cuenta con un adecuado diseño de promoción en la empresa para su reactivación?	4	4	4	4	
	16. ¿Su empresa promociona vía online sus productos para su reactivación?	4	4	4	4	
	17. ¿Se vio obligado a la innovación en el proceso de promoción de su empresa para la reactivación de su negocio?	4	4	4	4	
	18. ¿Cuenta con personal eficaz que ayude en la promoción vía redes sociales de su negocio para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
Competitividad	19. ¿Su empresa se ha visto obligado a adquirir nuevas herramientas tecnológicas para su reactivación?	4	4	4	4	
	20. ¿Cree que el producto ofertado al público se diferencia del resto?	4	4	4	4	
	21. ¿El precio final de su producto es competitivo para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
	22. ¿La calidad del servicio es óptima para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	


 Mg. DAVID CHOQUE MOJONERO

CALIFICACIÓN DE JUICIO EXPERTO 2

CALIFICACIÓN

Dimensión	Ítems de la variable estado de emergencia por el Covid -19	Suficiencia	Coherencia	Relevancia	Claridad	Observaciones
Derechos Vulnerados	1. ¿Permitiría reuniones de grupos familiares dentro de su local durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	2. ¿Cuenta con espacio adecuado para realizar reuniones dentro del estado de emergencia?	4	4	4	3	
	3. ¿Dentro del estado de emergencia, cree que sería recomendable permitir más del 50% del aforo de su local?	4	3	4	4	
	4. ¿Se ha mantenido en el rubro de su negocio durante el estado de emergencia?	4	3	3	4	
	5. ¿Cree que el impedimento al trabajo gastronómico le ha llevado a la informalidad en otro rubro?	4	4	4	4	
Inmovilización Social	6. ¿Se ha visto afectada su empresa al no haber libre tránsito durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	7. ¿El libre tránsito ha hecho que su empresa sea más rentable?	4	3	4	4	
	8. ¿Su empresa se ha visto afectada en la primera etapa de la inmovilización social obligatoria durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	9. ¿Se vio afectado en la modificatoria de su horario de atención?	4	3	4	4	
	10. ¿La inmovilización social obligatoria total del día domingo afecto a la rentabilidad de su empresa?	4	4	4	4	

CALIFICACIÓN

Dimensión	Ítems de la variable reactivación del sector gastronómico	Suficiencia	Coherencia	Relevancia	Claridad	Observaciones
Oferta	11. ¿La oferta que ofrece ayuda a la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
	12. ¿La atención al cliente ayuda a mantener activo su negocio?	4	4	4	4	
	13. ¿Los precios de sus productos son accesibles al consumidor para la reactivación de su empresa?	4	3	4	4	
	14. ¿Los productos que ofrece son competitivos y de calidad para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
Promoción	15. ¿Cuenta con un adecuado diseño de promoción en la empresa para su reactivación?	3	4	4	4	
	16. ¿Su empresa promociona vía online sus productos para su reactivación?	4	4	4	4	
	17. ¿Se vio obligado a la innovación en el proceso de promoción de su empresa para la reactivación de su negocio?	4	4	3	4	
	18. ¿Cuenta con personal eficaz que ayude en la promoción vía redes sociales de su negocio para la reactivación de su empresa?	4	3	4	4	
Competitividad	19. ¿Su empresa se ha visto obligado a adquirir nuevas herramientas tecnológicas para su reactivación?	4	4	3	4	
	20. ¿Cree que el producto ofertado al público se diferencia del resto?	4	4	4	4	
	21. ¿El precio final de su producto es competitivo para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
	22. ¿La calidad del servicio es óptima para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	

CALIFICACIÓN DEL JUEZ EXPERTO 3

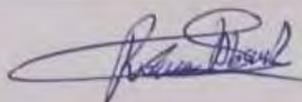
CALIFICACIÓN

Dimensión	Ítems de la variable reactivación del sector gastronómico	Suficiencia	Coherencia	Relevancia	Claridad	Observaciones
Oferta	11. ¿La oferta que ofrece ayuda a la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
	12. ¿La atención al cliente ayuda a mantener activo su negocio?	4	4	4	4	
	13. ¿Los precios de sus productos son accesibles al consumidor para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
	14. ¿Los productos que ofrece son competitivos y de calidad para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
Promoción	15. ¿Cuenta con un adecuado diseño de promoción en la empresa para su reactivación?	4	4	4	4	
	16. ¿Su empresa promociona vía online sus productos para su reactivación?	4	4	4	4	
	17. ¿Se vio obligado a la innovación en el proceso de promoción de su empresa para la reactivación de su negocio?	4	4	4	4	
	18. ¿Cuenta con personal eficaz que ayude en la promoción vía redes sociales de su negocio para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
Competitividad	19. ¿Su empresa se ha visto obligado a adquirir nuevas herramientas tecnológicas para su reactivación?	4	4	4	4	
	20. ¿Cree que el producto ofertado al público se diferencia del resto?	4	4	4	4	
	21. ¿El precio final de su producto es competitivo para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	
	22. ¿La calidad del servicio es óptima para la reactivación de su empresa?	4	4	4	4	

[Firma manuscrita]

CALIFICACIÓN

Dimensión	Ítems de la variable estado de emergencia por el Covid -19	Suficiencia	Coherencia	Relevancia	Claridad	Observaciones
Derechos Vulnerados	1. ¿Permitiría reuniones de grupos familiares dentro de su local durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	2. ¿Cuenta con espacio adecuado para realizar reuniones dentro del estado de emergencia?	4	4	4	4	
	3. ¿Dentro del estado de emergencia, cree que sería recomendable permitir más del 50% del aforo de su local?	4	4	4	4	
	4. ¿Se ha mantenido en el rubro de su negocio durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	5. ¿Cree que el impedimento al trabajo gastronómico le ha llevado a la informalidad en otro rubro?	4	4	4	4	
Inmovilización Social	6. ¿Se ha visto afectada su empresa al no haber libre tránsito durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	7. ¿El libre tránsito ha hecho que su empresa sea más rentable?	4	4	4	4	
	8. ¿Su empresa se ha visto afectada en la primera etapa de la inmovilización social obligatoria durante el estado de emergencia?	4	4	4	4	
	9. ¿Se vio afectado en la modificatoria de su horario de atención?	4	4	4	4	
	10. ¿La inmovilización social obligatoria total del día domingo afecto a la rentabilidad de su empresa?	4	4	4	4	





UNIVERSIDAD NACIONAL SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES, ECONOMICAS
Y TURISMO ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO

ESTIMADO ENCUESTADO:

La presente encuesta tiene por objetivo conocer su opinión sobre el “Estado de emergencia por el COVID-19 y el impacto en la reactivación de los restaurantes de la zona monumental del Cusco, 2021”, por lo que agradeceremos que responda a las preguntas formuladas con mucha sinceridad de acuerdo a las siguientes categorías:

1	2	3	4	5
NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE

La información que nos proporcione es completamente CONFIDENCIAL, marque con un aspa (x) en la alternativa que considere pertinente

		1	2	3	4	5
	PREGUNTAS	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	¿Permitiría reuniones de grupos familiares dentro de su local durante el estado de emergencia?					
2	¿Cuenta con espacio adecuado para realizar reuniones dentro del estado de emergencia?					
3	¿Dentro del estado de emergencia, cree que sería recomendable permitir más del 50% del aforo de su local?					
4	¿Se ha mantenido en el rubro de su negocio durante el estado de emergencia?					
5	¿Cree que el impedimento al trabajo gastronómico le ha llevado a la informalidad en otro rubro?					
6	¿Se ha visto afectada su empresa al no haber libre tránsito durante el estado de emergencia?					
7	¿El libre tránsito ha hecho que su empresa sea más rentable?					
8	¿Su empresa se ha visto afectada en la primera etapa de la inmovilización social obligatoria durante el estado de emergencia?					
9	¿Se vio afectado en la modificatoria de su horario de atención?					
10	¿La inmovilización social obligatoria total del día domingo afecto a la rentabilidad de su empresa?					
11	¿La oferta que ofrece ayuda a la reactivación de su empresa?					
12	¿La atención al cliente ayuda a mantener activo su negocio?					
13	¿Los precios de sus productos son accesibles al consumidor para la reactivación de su empresa?					
14	¿Los productos que ofrece son competitivos y de calidad para la reactivación de su empresa?					
15	¿Cuenta con un adecuado diseño de promoción en la empresa para su reactivación?					
16	¿Su empresa promociona vía online sus productos para su reactivación?					
17	¿Se vio obligado a la innovación en el proceso de promoción de su empresa para la reactivación de su negocio?					
18	¿Cuenta con personal eficaz que ayude en la promoción vía redes sociales de su negocio para la reactivación de su empresa?					
19	¿Su empresa se ha visto obligado a adquirir nuevas herramientas tecnológicas para su reactivación?					
20	¿Cree que el producto ofertado al público se diferencia del resto?					
21	¿El precio final de su producto es competitivo para la reactivación de su empresa?					

22	¿La calidad del servicio es óptima para la reactivación de su empresa?					
----	--	--	--	--	--	--

GALERÍA















REGLAMENTO DE RESTAURANTES DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR

El Peruano

Firmado Digitalmente por:
EDITORIA PERU
Fecha: 24/11/2019 04:29:22

El Peruano / Domingo 24 de noviembre de 2019

NORMAS LEGALES

3

Que, mediante Resolución Ministerial N° 0283-2019-MINAGRI se aprobó la lista sectorial de documentos de Política Nacional bajo la rectoría o conducción del Ministerio de Agricultura y Riego, referidas a: i) Política Nacional Agraria, ii) Política y Estrategia Nacional de Recursos Hídricos, iii) Política Nacional Forestal y de Fauna Silvestre, iv) Estrategia Nacional de Agricultura Familiar 2015-2021 y v) Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013 – 2021, a través de su artículo 2, dispuso integrar en los documentos de política nacional, la Estrategia Nacional de Desarrollo de Camélidos; los lineamientos de Política y Estrategia Nacional de Riego 2015-2025; el Plan Nacional de Desarrollo Ganadero 2017-2027, la Estrategia Nacional para reducir el Tráfico Ilegal de Fauna Silvestre en el Perú 2017-2027 y su Plan de Acción 2017-2022; el Plan AGRO JOVEN; el Plan de Prevención y/o Mitigación por los efectos adversos del Fenómeno del Niño para el Sector Agrario, período 2012-2021; el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015 – 2021 y la Estrategia de la Plataforma de Servicios Agrarios del Sector Agricultura y Riego (hasta el 2021);

Que, igualmente, por Resolución Ministerial N° 0360-2019-MINAGRI, se formaliza el proceso de desarrollo de las etapas y pasos de elaboración de las Políticas Nacionales del Ministerio de Agricultura y Riego, y se crea el Grupo de Trabajo de naturaleza temporal, para desarrollar el proceso de actualización de las políticas nacionales del Sector Agricultura y Riego, con el objetivo de que se coordine de manera concertada la participación de los actores durante el proceso para el desarrollo de las etapas y pasos de elaboración de las Políticas Nacionales del Sector Agricultura y Riego;

Que, mediante Memorando N° 0284-2019-MINAGRI-DVPA/DGPA-DIPNA, la Dirección General de Políticas Agrarias, en relación al artículo 2 de la Resolución Ministerial N° 0283-2019-MINAGRI, manifiesta la necesidad de precisar la vigencia de los instrumentos de planificación o gestión que no formen parte del listado sectorial de documentos de política nacional bajo rectoría o conducción del Ministerio de Agricultura y Riego aprobado;

Que, mediante el Informe N° 193-2019-MINAGRI-SG/OGPP-OPLA, acompañado al Memorando de Vistos, la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto ha acogido la propuesta de la Dirección General de Políticas Agrarias señalada en el considerando anterior; e igualmente, propone la modificación del artículo 3 y del segundo párrafo del artículo 4 de la Resolución Ministerial N° 0360-2019-MINAGRI, en el primer caso, porque incluye en el Grupo de Trabajo a oficinas de asesoramiento y de apoyo que no realizarán participación permanente, y en el segundo, porque no considera la participación de entidades públicas y privadas; razón por la que propone la nueva conformación del Grupo de Trabajo;

De conformidad con la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; el Decreto Legislativo N° 997, modificado por la Ley N° 30048, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura y Riego; su Reglamento de Organización y Funciones aprobado por Decreto Supremo N° 006-2014-MINAGRI, y sus modificatorias;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Precisar para todos sus efectos que los instrumentos de planificación y gestión señalados en el artículo 2 de la Resolución Ministerial N° 0283-2019-MINAGRI, y otros de rectoría o conducción del Sector Agrario mantienen su vigencia en tanto no culmine el proceso de actualización de las Políticas Nacionales del Sector Agricultura y Riego, conforme al marco normativo vigente. En cuanto, a las políticas que se encuentren en proceso de elaboración o por elaborar, deberán adecuarse a lo establecido en el Reglamento que regula las Políticas Nacionales, aprobado por Decreto Supremo N° 029-2018-PCM y a la Guía de Políticas Nacionales aprobada por el Centro Nacional de Planeamiento Estratégico - CEPLAN.

Artículo 2.- Modificar el artículo 3 y el segundo párrafo del artículo 4 de la Resolución Ministerial N° 0360-2019-MINAGRI, en los términos siguientes:

Artículo 3.- Conformación del Grupo de Trabajo:
El Grupo de Trabajo está conformado de la siguiente manera:

- a) Ministro(a) de Agricultura y Riego o su representante quien asumirá la Presidencia.
- b) Viceministro(a) de Políticas Agrarias o su representante.
- c) Viceministro(a) de Desarrollo e Infraestructura Agraria y Riego o su representante.
- d) Director(a) General de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto o su representante, quien ejerce la Secretaría Técnica.
- e) Director(a) de la Oficina de Planeamiento de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto o su representante.
- f) Director(a) General de la Dirección General de Políticas Agrarias o su representante.
- g) Director(a) General de la Dirección General de Seguimiento y Evaluación de Políticas o su representante.
- h) Director(a) General de la Dirección General de Articulación Intergubernamental o su representante o su representante.
- i) Director(a) General de la Dirección General de Agrícola o su representante.
- j) Director(a) General de la Dirección General de Ganadería o su representante.
- k) Director(a) General de la Dirección General de Saneamiento de la Propiedad Agraria y Catastro Rural o su representante.
- l) Director(a) General de la Dirección General de Asuntos Ambientales Agrarios o su representante.
- m) Director(a) General de la Dirección General de Infraestructura Agraria y Riego o su representante.

Los miembros integrantes del Grupo de Trabajo acreditarán a su representante mediante comunicación escrita a el/la Secretario/a Técnico/a del Grupo de Trabajo, en un plazo de tres (03) días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente de la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial El Peruano."

*Artículo 4.-

(...)

Para el desarrollo de sus funciones, el Grupo de Trabajo convocará a través de la Secretaría Técnica, según las políticas a tratar, la participación, colaboración, opinión y aportes de los Organos de Asesoramiento, de Apoyo, de Línea, los Programas, los Proyectos Especiales, Organismos Públicos Adscritos y las Unidades Ejecutoras del Sector Agricultura, así como de entidades públicas y/o privadas, los gobiernos regionales y/o locales a través de un representante técnico debidamente acreditado mediante comunicación escrita, a fin de que coadyuven al desarrollo y cumplimiento del objetivo del grupo de trabajo; asimismo, podrá solicitar el acompañamiento del Centro Nacional de Planeamiento Estratégico (CEPLAN), en los casos que se requiera su participación."

Artículo 3.- Notificar la presente Resolución Ministerial a los miembros del Grupo de Trabajo; y, disponer su publicación en el Portal Institucional del Ministerio de Agricultura y Riego (www.gob.pe/minagri) y en el Portal del Estado Peruano (www.peru.gob.pe), el mismo día de su publicación en el diario oficial El Peruano.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JORGE LUIS MONTENEGRO CHAVESTA
Ministro de Agricultura y Riego

1830139-1

COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO

Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes

DECRETO SUPREMO
N° 011-2019-MINCETUR

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, señala que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR, es el ente rector en materia de comercio exterior y turismo, y tiene entre sus funciones, establecer el marco normativo para el desarrollo de las actividades turísticas, supervisando el cumplimiento de la normatividad emitida en el ámbito de su competencia;

Que, la Ley N° 29408, Ley General de Turismo, establece en su artículo 27, que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo reglamenta en cada caso, a través de Decretos Supremos, los requisitos, obligaciones y responsabilidades específicas que deben cumplir los prestadores de servicios turísticos, dentro de los cuales, de conformidad con el Anexo 1 de dicha Ley, se encuentra los prestadores que brindan el servicio turístico de restaurantes;

Que, la Ley N° 30802, Ley que establece condiciones para el ingreso de niñas, niños y adolescentes a establecimientos de hospedaje a fin de garantizar su protección e integridad, establece en su Segunda Disposición Complementaria Final, que los representantes de los prestadores de servicios turísticos, obligatoriamente deberán firmar el Código de Conducta contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes (ESNNA) en el ámbito de turismo;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR se aprobó el Reglamento de Restaurantes, el mismo que contiene disposiciones para la categorización, calificación, operación y supervisión del funcionamiento de los restaurantes; así como las funciones de los órganos competentes en dicha materia;

Que, desde la expedición del Reglamento de Restaurante se han producido cambios en la legislación relativa a la simplificación administrativa, motivo por el cual surge la necesidad de adecuar el referido reglamento a la nueva normativa, especialmente a la contenida en el Texto Único Ordenado (TUO) de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS; el Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa; y el Decreto Legislativo N° 1310, Decreto Legislativo que aprueba medidas adicionales de simplificación administrativa y establece el Análisis de Calidad Regulatoria de las disposiciones normativas de alcance general, que establezcan procedimientos administrativos;

Que, en consecuencia, es preciso aprobar un Reglamento que se adecúe a las normas antes mencionadas en el considerando anterior, con la finalidad de promover las actividades turísticas y el desarrollo turístico del país;

De conformidad con el numeral 8 del artículo 118 de la Constitución Política del Perú; la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo; la Ley N° 29408, Ley General de Turismo y el Reglamento de Organización y Funciones del MINCETUR, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2002;

DECRETA:

Artículo 1.- Aprobación del Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes

Apruébese el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, que consta de ocho (8) capítulos, veintinueve (29) artículos, veinticuatro (24) disposiciones complementarias finales, cuatro (4) disposiciones complementarias transitorias y seis (6) anexos.

Artículo 2.- Aprobación de Formatos

Autorícese al Viceministerio de Turismo a aprobar los formatos señalados en el presente Reglamento.

Artículo 3.- Derogación

Deróguese el Reglamento de Restaurantes, aprobado por Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR, así como sus modificatorias.

Artículo 4.- Vigencia

El presente Decreto Supremo entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

Artículo 5.- Refrendo

El presente Decreto Supremo es refrendado por el Ministro de Comercio Exterior y Turismo.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veintidós días del mes de noviembre del año dos mil diecinueve.

MARTÍN ALBERTO VIZCARRA CORNEJO
Presidente de la República

EDGAR M. VÁSQUEZ VELA
Ministro de Comercio Exterior y Turismo

REGLAMENTO PARA LA CATEGORIZACIÓN Y LA CALIFICACIÓN TURÍSTICA DE RESTAURANTES

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Objeto

El presente reglamento tiene por objeto establecer las disposiciones administrativas que regulan la categorización de los restaurantes, así como su calificación de "Restaurante Turístico"; y las funciones del órgano competente en dicha materia.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

El presente reglamento es de aplicación para la Municipalidad Metropolitana de Lima, los gobiernos regionales y la persona titular del restaurante que solicite u ostente la categorización y la calificación de "Restaurante Turístico", según corresponda.

Artículo 3.- Categorización y la calificación

3.1 La persona titular del restaurante puede solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, su categorización de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, debiendo cumplir para tal efecto con las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal, establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda.

3.2 La persona titular del restaurante tiene la facultad de solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, la calificación de "Restaurante Turístico", de manera simultánea o posterior a la categorización, debiendo cumplir para tal efecto, además de las condiciones mínimas a las que se refiere el numeral anterior, con las disposiciones contenidas en el Capítulo IV del presente reglamento.

Artículo 4.- Definiciones y referencias

Para los efectos del presente reglamento, se tiene en consideración las siguientes definiciones y referencias:

4.1 Definiciones:

a) **Almacén de Frío:** Espacio donde se almacenan alimentos perecibles que requieren condiciones de refrigeración o congelación, a fin de mantener una adecuada preservación.

b) **Almacén de Productos Secos:** Espacio donde se almacenan alimentos no perecibles debidamente rotulados, teniendo en cuenta la vida útil del producto.

c) **Bar:** Ambiente del restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.

d) **Barman:** Persona encargada de atender a los usuarios en el bar.

e) **Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas:** Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

f) **Buen estado:** Aquellos elementos que se conservan en buenas condiciones y continúan siendo funcionales.

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, señala que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR, es el ente rector en materia de comercio exterior y turismo, y tiene entre sus funciones, establecer el marco normativo para el desarrollo de las actividades turísticas, supervisando el cumplimiento de la normatividad emitida en el ámbito de su competencia;

Que, la Ley N° 29408, Ley General de Turismo, establece en su artículo 27, que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo reglamenta en cada caso, a través de Decretos Supremos, los requisitos, obligaciones y responsabilidades específicas que deben cumplir los prestadores de servicios turísticos, dentro de los cuales, de conformidad con el Anexo 1 de dicha Ley, se encuentra los prestadores que brindan el servicio turístico de restaurantes;

Que, la Ley N° 30802, Ley que establece condiciones para el ingreso de niñas, niños y adolescentes a establecimientos de hospedaje a fin de garantizar su protección e integridad, establece en su Segunda Disposición Complementaria Final, que los representantes de los prestadores de servicios turísticos, obligatoriamente deberán firmar el Código de Conducta contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes (ESNNA) en el ámbito de turismo;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR se aprobó el Reglamento de Restaurantes, el mismo que contiene disposiciones para la categorización, calificación, operación y supervisión del funcionamiento de los restaurantes; así como las funciones de los órganos competentes en dicha materia;

Que, desde la expedición del Reglamento de Restaurante se han producido cambios en la legislación relativa a la simplificación administrativa, motivo por el cual surge la necesidad de adecuar el referido reglamento a la nueva normativa, especialmente a la contenida en el Texto Único Ordenado (TUO) de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS; el Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa; y el Decreto Legislativo N° 1310, Decreto Legislativo que aprueba medidas adicionales de simplificación administrativa y establece el Análisis de Calidad Regulatoria de las disposiciones normativas de alcance general, que establezcan procedimientos administrativos;

Que, en consecuencia, es preciso aprobar un Reglamento que se adecúe a las normas antes mencionadas en el considerando anterior, con la finalidad de promover las actividades turísticas y el desarrollo turístico del país;

De conformidad con el numeral 8 del artículo 118 de la Constitución Política del Perú; la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo; la Ley N° 29408, Ley General de Turismo y el Reglamento de Organización y Funciones del MINCETUR, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2002;

DECRETA:

Artículo 1.- Aprobación del Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes
Apruébese el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, que consta de ocho (8) capítulos, veintinueve (29) artículos, veinticuatro (24) disposiciones complementarias finales, cuatro (4) disposiciones complementarias transitorias y seis (6) anexos.

Artículo 2.- Aprobación de Formatos
Autorícese al Viceministerio de Turismo a aprobar los formatos señalados en el presente Reglamento.

Artículo 3.- Derogación
Deróguese el Reglamento de Restaurantes, aprobado por Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR, así como sus modificatorias.

Artículo 4.- Vigencia

El presente Decreto Supremo entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

Artículo 5.- Refrendo

El presente Decreto Supremo es refrendado por el Ministro de Comercio Exterior y Turismo.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veintidós días del mes de noviembre del año dos mil diecinueve.

MARTÍN ALBERTO VIZCARRA CORNEJO
Presidente de la República

EDGAR M. VÁSQUEZ VELA
Ministro de Comercio Exterior y Turismo

REGLAMENTO PARA LA CATEGORIZACIÓN Y LA CALIFICACIÓN TURÍSTICA DE RESTAURANTES**CAPÍTULO I****DISPOSICIONES GENERALES****Artículo 1.- Objeto**

El presente reglamento tiene por objeto establecer las disposiciones administrativas que regulan la categorización de los restaurantes, así como su calificación de "Restaurante Turístico"; y las funciones del órgano competente en dicha materia.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

El presente reglamento es de aplicación para la Municipalidad Metropolitana de Lima, los gobiernos regionales y la persona titular del restaurante que solicite u ostente la categorización y la calificación de "Restaurante Turístico", según corresponda.

Artículo 3.- Categorización y la calificación

3.1 La persona titular del restaurante puede solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, su categorización de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, debiendo cumplir para tal efecto con las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal, establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda.

3.2 La persona titular del restaurante tiene la facultad de solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, la calificación de "Restaurante Turístico", de manera simultánea o posterior a la categorización, debiendo cumplir para tal efecto, además de las condiciones mínimas a las que se refiere el numeral anterior, con las disposiciones contenidas en el Capítulo IV del presente reglamento.

Artículo 4.- Definiciones y referencias

Para los efectos del presente reglamento, se tiene en consideración las siguientes definiciones y referencias:

4.1 Definiciones:

a) Almacén de Frío: Espacio donde se almacenan alimentos perecibles que requieren condiciones de refrigeración o congelación, a fin de mantener una adecuada preservación.

b) Almacén de Productos Secos: Espacio donde se almacenan alimentos no perecibles debidamente rotulados, teniendo en cuenta la vida útil del producto.

c) Bar: Ambiente del restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.

d) Barman: Persona encargada de atender a los usuarios en el bar.

e) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas: Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

f) Buen estado: Aquellos elementos que se conservan en buenas condiciones y continúan siendo funcionales.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

PRIMERA.- Vigencia indeterminada de los certificados

El restaurante que cuente con el certificado de categorización y/o calificación expedido por el órgano competente, vigente, antes de la entrada en vigencia del presente reglamento, mantienen dicha categorización y/o calificación, siempre que mantengan las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que sustentaron la misma al momento de la expedición del certificado vigente.

SEGUNDA.- Aplicación normativa de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines

El restaurante que se encuentre en funcionamiento a la fecha de promulgación del presente reglamento, que optó por no categorizarse o calificarse y cumplió con presentar la declaración jurada ante el órgano competente, se regula por las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines expedida por el Ministerio de Salud y demás normas complementarias. La verificación de su cumplimiento está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

TERCERA.- Evaluación de condiciones y procedimientos

Las solicitudes de categorización y calificación en trámite a la dación del presente reglamento son evaluadas de acuerdo a las condiciones y procedimientos establecidos en el Reglamento de Restaurantes aprobado por Decreto Supremo Nº 025-2004-MINCETUR o por el presente reglamento, en lo que resulte más conveniente para el administrado.

CUARTA.- Órgano competente en Lima Metropolitana

Las funciones establecidas en el artículo 6 del presente reglamento son ejercidas por la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico o la que haga sus veces en el MINCETUR, en Lima Metropolitana, hasta que la Municipalidad Metropolitana de Lima cumpla con los requisitos y procedimientos para la transferencia de funciones en materia de turismo, de conformidad con las normas sobre descentralización vigentes.

ANEXO I

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE UN TENEDOR (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.

Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.

Ascensor:

Obligatorio solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Comedor:

Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.

Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Contar con sistemas de ventilación e iluminación.

Cocina:

Obligatoria.

Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.

Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.

Para el personal:

Vestuario y servicios higiénicos para el personal.

Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:

Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.

En el comedor:

Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.

Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.

Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.

En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

En la cocina:

Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.

Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Dispensadores con jabón líquido o similar.

Dotados permanentemente de papel higiénico.

Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Medios higiénicos para secarse las manos.
Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.
Servicios higiénicos para el personal:
Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).
Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:
Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos.
Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en el comedor:
Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.
Mozo o azafata permanentemente uniformados.
El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

ANEXO II

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE DOS TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.
Ascensor:
Obligatorio solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
En el comedor:
Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.
Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.
Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Dispensadores con jabón líquido o similar.
Dotados permanentemente de papel higiénico.
Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Medios higiénicos para secarse las manos.
Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.
Servicios higiénicos para el personal:
Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).
Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:
Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos.
Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.
Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:
Servicio de Valet Parking uniformado (3)
Para atención en el comedor:
Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.
Mozo o azafata permanentemente uniformados.
El uniforme del mozo debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

ANEXO III

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE TRES TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas

en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.
Ascensor:
Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Piso cubierto con material antideslizante.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante. Contarán con agua fría y caliente.
Contar con casilleros independientes dependiendo del número de empleados.
Almacén de frío y Almacenes de productos secos:
Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Sistema de ventilación con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado total.

Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.

Decorado y ambientado de acuerdo al estilo del establecimiento.

En el comedor:

Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.

Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.

Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.

En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

En la cocina:

Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Campañas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vapores permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.

Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Dispensadores con jabón líquido o similar.

Dotados permanentemente de papel higiénico.

Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.

Medios higiénicos para secarse las manos.

Las puertas deben ser lisas, de fácil limpieza y deben tener cierre automático.

Servicios higiénicos para el personal:

Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:

Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos.

Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.

Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.

Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:

Servicio de Valet Parking uniformado (3).

Para atención en el comedor:

Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.

Mozo o azafata permanentemente uniformados.

El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

En la cocina:

Cocinero o cocinera: con experiencia (4) mínima de un año y con capacitación en manipulación de alimentos.

Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.

El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

(4) La experiencia será acreditada mediante certificado, constancia o declaración jurada suscrita por el propietario, operador, administrador o representante legal del establecimiento.

ANEXO IV

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE CUATRO TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:

Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.

Ingreso:

Ingreso principal y de servicio. El ingreso principal debe ser independiente del ingreso de servicio.

Recepción:

Obligatoria.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.

Con inodoro, urinario, lavatorio.

Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.

Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el comensal.

Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.

Ascensor:

Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Bar:
Obligatorio, diferenciado de los ambientes del comedor.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Ubicada en una zona de fácil acceso al comedor y al área de almacén de frío y almacén de productos secos. Si se ubicara en un nivel diferente al del comedor se deberá establecer una comunicación rápida y funcional, debiendo contar como mínimo con un montacarga.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente.
Piso cubierto con material antideslizante.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Comedor, vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante. Contarán con agua fría y caliente.
Contar con casilleros independientes dependiendo del número de empleados.
Almacén de equipos y utensilios de limpieza y mantenimiento:
Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.
Almacén de frío y Almacenes de productos secos:
Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Sistema de ventilación con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado total.
Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
Decorado y ambientado de acuerdo al estilo del establecimiento.
En el comedor:
Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con manteles y servilletas de tela en buen estado de conservación e higiene.
Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.

En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento. Serán de uso exclusivo para alimentos.

En la cocina:

Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.

Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Dispensadores con jabón líquido o similar.

Dotados permanentemente de papel higiénico.

Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.

Medios higiénicos para secarse las manos.

Las puertas deben ser lisas, de fácil limpieza y deben tener cierre automático.

Servicios higiénicos para el personal:

Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos que indique los ingredientes de los platos y bebidas que se ofrecen.
Carta de licores y/o de vinos.
Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.
Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:
Permanentemente uniformado y con identificación visible.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
Servicio de Valet Parking uniformado (3).
Para atención en la recepción:
Personal con experiencia (4) mínima de un año.
Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
Para atención en el comedor:
Mozo o azafata: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, con conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Mozo o azafata permanentemente uniformados.

El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Para atención en el bar:
Barman.
Con experiencia (4) mínima de un año.
Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero o cocinera: con experiencia (4) mínima de dos años y con capacitación en manipulación de alimentos.
Chef: con experiencia (4) mínima de dos años y con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero o cocinera y chef permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero o cocinera y del chef debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Vigilancia y capacitación del personal:
Contar e implementar un programa para el control médico periódico del personal encargado de manipular alimentos (6).
Contar e implementar un programa para vigilar el cumplimiento de condiciones de higiene y hábitos del personal encargado de manipular alimentos (6).
Implementar acciones de capacitación sanitaria semestral para el personal encargado de manipular alimentos (6).
Contar e implementar un programa de higiene y saneamiento que incluya procedimientos de limpieza y desinfección (6).
Contar e implementar un plan de autocontrol sanitario sustentado en las bases del Sistema HACCP a cargo de un Equipo de Autocontrol Sanitario (6).

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

(4) La experiencia será acreditada mediante certificado, constancia o declaración jurada suscrita por el propietario, operador, administrador o representante legal del establecimiento.

(5) El conocimiento del idioma extranjero será acreditado mediante certificado o constancia que acredite el dominio a nivel intermedio, como mínimo.

(6) Considerando las disposiciones de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines expedida por el Ministerio de Salud.

ANEXO V

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE CINCO TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal y de servicio. El ingreso principal debe ser independiente del ingreso de servicio.
Recepción:
Obligatoria.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el comensal.
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.
Ascensor:
Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Bar:
Obligatorio, diferenciado de los ambientes del comedor.
Cava de vinos:
Obligatoria.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Ubicada en una zona de fácil acceso al comedor y al área de almacén de frío y almacén de productos secos. Si se ubicara en un nivel diferente al del comedor se deberá establecer una comunicación rápida y funcional, debiendo contar como mínimo con un montacarga.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente.
Piso cubierto con material antideslizante.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Comedor, vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante. Contarán con agua fría y caliente.
Contar con casilleros independientes dependiendo del número de empleados.
Almacén de equipos y utensilios de limpieza y mantenimiento:
Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.
Almacén de frío y Almacenes de productos secos:
Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Sistema de ventilación con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado total.

Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.

Decorado y ambientado de acuerdo al estilo del establecimiento.

En el comedor:

Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.

Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con manteles y servilletas de tela en buen estado de conservación e higiene.

Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.

En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento. Serán de uso exclusivo para alimentos.

En la cocina:

Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vapores permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.

Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Dispensadores con jabón líquido o similar.

Dotados permanentemente de papel higiénico.

Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.

Medios higiénicos para secarse las manos.

Las puertas deben ser lisas, de fácil limpieza y deben tener cierre automático.

Servicios higiénicos para el personal:

Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos que indique los ingredientes de los platos y bebidas que se ofrecen.

Carta de licores y/o de vinos.

Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.

Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales; así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:

Permanentemente uniformado y con identificación visible.

Uniforme limpio sin manchas ni roturas.

Servicio de Valet Parking uniformado (3).

Para atención en la recepción:

Personal con experiencia (4) mínima de dos años.

Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).

Permanentemente uniformado.

Uniforme limpio sin manchas ni roturas.

Para atención en el comedor:

Mozo o azafata: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, con conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).

Maitre: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, con conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).

Mozo o azafata y maitre permanentemente uniformados.

El uniforme del mozo o azafata y del maitre debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

Para atención en el bar:

Barman.

Con experiencia (4) mínima de un año.

Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).

Permanentemente uniformado.

Uniforme limpio sin manchas ni roturas.

En la cocina:

Cocinero o cocinera: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos.

Chef: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos.

Jefe de cocina: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos.

Cocinero o cocinera, chef y jefe de cocina permanentemente uniformados.

El uniforme del cocinero o cocinera, del chef y del jefe de cocina debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

Para limpieza permanente de servicios higiénicos de uso público:

Obligatorio.

Vigilancia y capacitación del personal:

Contar e implementar un programa para el control médico periódico del personal encargado de manipular alimentos (6).

Contar e implementar un programa para vigilar el cumplimiento de condiciones de higiene y hábitos del personal encargado de manipular alimentos (6).

Implementar por lo menos tres veces al año acciones de capacitación sanitaria para el personal encargado de manipular alimentos (6).

Contar e implementar un programa de higiene y saneamiento que incluya procedimientos de limpieza y desinfección (6).

Contar e implementar un plan de autocontrol sanitario sustentado en las bases del Sistema HACCP a cargo de un Equipo de Autocontrol Sanitario (6).

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

(4) La experiencia será acreditada mediante certificado, constancia o declaración jurada suscrita por el propietario, operador, administrador o representante legal del establecimiento.

(5) El conocimiento del idioma extranjero será acreditado mediante certificado o constancia que acredite el dominio a nivel intermedio, como mínimo.

(6) Considerando las disposiciones de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines expedida por el Ministerio de Salud.