

UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS
TURÍSTICOS



PROPUESTA DE UNA RUTA GASTRONÓMICA, EN LOS PRINCIPALES
RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE LAMBAYEQUE, 2018

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE SERVICIOS
TURÍSTICOS

AUTORES

YESSENIA MIRELLA JIMÉNEZ URBINA
KRYSTHEL CECILIA MUÑOZ VEGA

ASESOR

Dr. JULIO CESAR FERNÁNDEZ ALVARADO

Chiclayo, 2018

Dedico esta tesis exclusivamente a mis padres, César Jiménez Moncayo y Vilma Urbina Vera, por brindarme su apoyo incondicional en mi proceso formativo, con sus consejos acertados que dejaron sendero en aras de lograr en mí una profesional de vanguardia.

Yessenia Mirella Jiménez Urbina

A Dios por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos. A mis amados abuelos, Zenobio Muñoz Gonzales y Cecilia Alarcón Guevara por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su infinito amor. A mis padres quienes, a pesar de la distancia, siempre me brindaron su incondicional apoyo perfectamente mantenido a través del tiempo.

Krysthel Cecilia Muñoz Vega

AGRADECIMIENTO

Iniciamos agradeciendo a Dios por darnos la dicha de la vida llena de salud, al brindarnos los medios necesarios como la sabiduría y la perseverancia para concluir y alcanzar uno de nuestros sueños que es el llegar a ser profesionales competitivos; además de reconocer que la concreción de este trabajo no hubiese sido posible sin la participación de personas e instituciones escogidas idóneamente. Es por ello que hacemos mención al señor Alexander Córdoba, propietario del Restaurante el Pacifico, al señor Leoncio Castillo, propietario del Restaurante Turístico El rincón del Pato, al señor Agustín Jordán Zunini, administrador del Restaurante El Cántaro y al Señor Wilson Neyra, propietario del Restaurante Turístico El Limón, que nos facilitaron los medios necesarios para la culminación de esta investigación. Cabe mencionar también al Licenciado Carlos Manayay Galloso por su valiosa ayuda en la elaboración de la cartografía que se incluye dentro de la presente investigación.

Hacemos un agradecimiento muy especial y sincero al Dr. Julio César Fernández Alvarado, por aceptar ser el asesor de nuestra investigación, por su apoyo permanente y profesional, al brindarnos con paciencia, orientaciones específicas que encaminaron la culminación de la presente investigación. Ideas propias de un excelente profesional, siempre enmarcadas en el plano académico, han sido de gran aporte para nuestra formación como investigadoras.

Así también queremos expresar nuestro agradecimiento al, Lic. Roberto Armando Núñez Salinas, por su aporte y participación activa en el desarrollo de esta tesis. Cabe resaltar que su participación ha enriquecido satisfactoriamente el trabajo realizado.

Resumen y palabras clave

La mayoría de instituciones relacionadas al turismo, solo han desarrollado varias rutas turísticas, sin darle la debida importancia que se merece a la gastronomía Lambayecana, por tal motivo se vio la necesidad de proponer una ruta gastronómica. El tipo de investigación fue descriptiva. El diseño de la presente investigación, estuvo orientado dentro del enfoque mixto. Los datos cuantitativos fueron procesados mediante el programa “Excel 2015”. En la parte cualitativa se aplicó el programa “Word 2015” para sistematizar la información de las entrevistas a los dueños de los restaurantes. En la parte cuantitativa, se realizaron encuestas a una población conformada por 369 personas jóvenes y adultas, que indicaron que sus restaurantes de preferencia fueron El Pacifico, El Cántaro, El Rincón del Pato y El Limón. El propósito de la investigación fue que la mayoría de los pobladores, se interesa por probar la deliciosa gastronomía Lambayecana, debido a que no existe un itinerario dentro de los paquetes turísticos donde se incluya que establecimientos visitar, para degustar de la comida lambayecana, es por tal motivo que, mediante la propuesta de una ruta gastronómica se consideró a los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque. La investigación, tuvo como objetivo proponer una ruta gastronómica en los principales restaurantes de la ciudad. El método fue de tipo descriptivo con un diseño no experimental – transversal.

Palabras clave: Ruta Gastronómica, Restaurantes.

Clasificaciones JEL: Z32
Z39

Abstract

Most of the institutions related to tourism, have only developed several tourist routes, however, the importance it deserves in Lambayecana cuisine, for the reason of a gastronomic route. The type of research was descriptive. The design of the present investigation was oriented within the mixed approach. The quantitative data were processed through the "Excel 2015" program. In the qualitative part, the "Word 2015" program was applied to systematize the information of the interviews with the owners of the restaurants. In the quantitative part, a population consisting of 369 young people and adults was integrated, which indicated that their preferred restaurants were El Pacífico, El Cántaro, El Rincón del Papa and El Limón. The purpose of the investigation was the majority of the inhabitants, the interest to taste the delicious Lambayecana gastronomy, the fact that there is no itinerary inside the packages, the trips, the visitors, to taste the Lambayecana food. This is the reason why, through the proposal of a gastronomic route, they are related to the main restaurants in the city of Lambayeque. The objective of the research was to propose a gastronomic route in the main restaurants of the city. The method was descriptive with a non - experimental - transversal design.

Keywords: Gastronomy Route, Traditional food.

JEL Classifications: Z32
Z39

Índice

Dedicatoria

Agradecimiento

Resumen

Abstract

I. Introducción	10
II. Marco teórico	13
2.1. Antecedentes	13
2.2 Marco teórico-conceptual	18
2.2.1. Ruta gastronómica	19
2.2.2 Turismo	22
2.2.3 Restaurantes	27
III. Metodología	34
3.1. Tipo y nivel de investigación	34
3.2. Diseño de investigación	34
3.3. Población, muestra y muestreo	35
3.4. Criterios de selección	37
3.5. Operacionalización de Variables	37
3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	44
3.7. Procedimientos	44
3.8. Plan de procesamiento y análisis de datos	45
3.9. Matriz de Consistencia	46
3.10 Consideraciones éticas	47
IV. Resultados y discusión	49
4.1. Resultados	49
4.2. Discusión	101
V. Propuesta	104
VI. Conclusiones	135
VII. Recomendaciones	136
VIII. Lista de Referencias	137
IX. Anexos	140

Índice de Tablas

Tabla N° 1.	Cuadro de clasificación de Restaurantes.....	33
Tabla N° 2.	Cuadro de resumen por cada Restaurante.....	36
Tabla N° 3.	Cuadro de Operacionalización de Variables.....	37
Tabla N° 4.	Restaurantes de la ciudad de Lambayeque.....	39
Tabla N° 5.	Matriz de Consistencia.....	46

Índice de Figuras

Figura N° 1.	Mapa de ubicación del Restaurante Turístico El Rincón del Pato	40
Figura N° 2.	Mapa de ubicación del Restaurante Turístico El Pacifico.....	41
Figura N° 3.	Mapa de ubicación del Restaurante Turístico el Cántaro.....	42
Figura N° 4.	Mapa de ubicación del Restaurante Turístico el Limón.....	43
Figura N° 5.	Sexo.....	49
Figura N° 6	Edad.....	50
Figura N° 7	Ciudad de Lambayeque como Lugar Turístico.....	50
Figura N° 8.	Necesidad de propiciar una Ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque.....	51
Figura N° 9.	Probabilidad de Desarrollo del Turismo gastronómico en la ciudad de Lambayeque.....	51
Figura N° 10.	Medios de información sobre una Ruta Gastronómica en la ciudad de Lambayeque.....	52
Figura N° 11.	Nivel de Conocimiento sobre la existencia de Restaurantes de comida tradicional en Lambayeque.....	53
Figura N° 12.	Nivel de conocimiento sobre comidas Típicas de Lambayeque.....	53
Figura N° 13.	Comida Típica de su agrado en Lambayeque.....	54
Figura N° 14.	Destaque de la Gastronomía Lambayecana.....	55
Figura N° 15.	Visita a los Restaurantes de la ciudad de Lambayeque.....	55
Figura N° 16.	Frecuencia de asistencia a los restaurantes de la ciudad de Lambayeque.....	56
Figura N° 17.	Restaurante de preferencia en la ciudad de Lambayeque.....	56
Figura N° 18.	Número de personas con las que visita los restaurantes en la ciudad de Lambayeque.....	57
Figura N° 19.	Aspectos que se consideran de mayor importancia al momento de asistir a un restaurante en la ciudad de Lambayeque.....	58
Figura N° 20.	Costumbres gastronómicas de los restaurantes de la ciudad de Lambayeque.....	59
Figura N° 21.	Ruta del Museo Tumbas Reales al restaurante El Pacífico.....	107

Figura N° 22.	Ruta del Museo Arqueológico Nacional Brüning de Lambayeque al restaurante El Cántaro.....	108
Figura N° 23.	Ruta al Complejo Arqueológico Chotuna - Chornancap de Lambayeque al restaurante El Rincón del Pato.....	109
Figura N° 24.	Ruta de las Pirámides y museo de sitio de Túcume al restaurante El Limón.....	110
Figura N° 25.	Restaurante el Pacifico.....	111
Figura N° 26.	Entrada del Restaurante.....	112
Figura N° 27.	Interior del Restaurante.....	112
Figura N° 28.	Plato bandera Arroz tres sabores.....	113
Figura N° 29.	Combinado Marino.....	114
Figura N° 30.	Interior del Restaurante el Pato.....	116
Figura N° 31.	Restaurante el Rincón del Pato.....	117
Figura N° 32.	Plato bandera Arroz con Pato.....	118
Figura N° 33.	Plato de fondo Tacu Tacu de Pato.....	119
Figura N° 34.	Carta principal del Restaurante.....	120
Figura N° 35.	Restaurante el Cántaro.....	123
Figura N° 36.	Interior del Restaurante.....	124
Figura N° 37.	El señor Agustín Jordán y la señora Juanita Zunini.....	124
Figura N° 38.	Plato bandera el Cabrito.....	125
Figura N° 39.	Plato de fondo Chirimpico.....	126
Figura N° 40.	Plato de fondo Causa Lambayecana.....	127
Figura N° 41.	Carta principal del Restaurante.....	128
Figura N° 42.	Restaurante el Limón.....	130
Figura N° 43.	Interior del Restaurante.....	131
Figura N° 44.	Plato de Fondo Ceviche Di Limón.....	132
Figura N° 45.	Carta principal del Restaurante.....	133
Figura N° 46.	Logo de Propuesta ‘Sabe a Lambayeque’.....	134

I. Introducción

En las últimas décadas el arte de buen comer se ha vuelto un plus y una forma divertida de conocer lugares del mundo desde una perspectiva cultural y gastronómica.

Hoy en día a nivel mundial uno de los aspectos culturales que más destaca a la hora de viajar es su gastronomía. El arte culinario, las costumbres y los ingredientes autóctonos de cada país pueden variar mucho de unas regiones a otras, por lo que son muchos los viajeros que disfrutan degustando los platos tradicionales de un país determinado. Los países que podemos mencionar porque destacan en su gastronomía son Francia, México, España, Japón y Estados Unidos, países donde la ruta gastronómica ya es una realidad, destacando sus productos gastronómicos, porque en un mundo cada vez más globalizado hay que buscar la esencia de los lugares que visitamos en los pequeños detalles y la gastronomía es el más potente de ellos (La Asociación Peruana de Gastronomía, APEGA 2013).

El Perú es un país con reconocimientos internacionales debido a su exquisita cocina, ofrece a los viajeros tours gastronómicos, donde se podrá descubrir más del arte culinario que nace de sus antepasados y perdura a través del tiempo, gracias a la fusión de alimentos y técnicas vanguardistas, con insumos netamente peruanos y platos que conquistan los paladares del mundo. La gastronomía peruana experimenta toda una revolución, cuyo ejemplo es imitado por Colombia, Chile, Bolivia y Ecuador, que también han reconocido la potencialidad de sus platos. La cocina peruana se impone a las más prestigiosas gastronomías del mundo como la francesa, japonesa, italiana, mexicana, española y tailandesa. Tenemos una premiación, como mejor destino culinario del mundo, en la cual destaca la excelencia en la preparación de nuestros platos. La Gastronomía viene acompañando el fortalecimiento del turismo en el país, siendo necesaria la creación de rutas gastronómicas como un ideal punto de partida. Esta actividad permite reforzar las identidades locales, poner en valor los productos típicos, participar activamente en el desarrollo económico del país y posicionarlo como un destino turístico con inmejorables ventajas comparativas. (Paredes, 2006).

La gastronomía Lambayecana se está convirtiendo en uno de los grandes atractivos del país gracias a la llegada de turistas internos como externos, lo cual le da el carácter de potencial

exportador. El turismo en el Perú, aún no se ha impulsado en su totalidad, por lo que esta investigación podrá contribuir a lo que es o forma parte de la riqueza gastronómica, en este caso hablando de una pequeña ciudad, pero sin embargo muy rica en variedad de productos. La aceptación de la comida Lambayecana se debe al sabor tradicional, que ha ido difundiéndose a lo largo de los años, una de las ventajas que posee es el contar con los ingredientes necesarios propios de la región, específicamente, es el caso del zapallo loche (*Cucurbita moschata*) o simplemente “loche”, producto que le da un sabor único a los platos bandera de Lambayeque (Campuñay, 2001).

Lambayeque es una ciudad que guarda una gran tradición gastronómica. En cada uno de sus potajes encontramos variedad y originalidad. Son platos llenos de aroma, sabor y color. Lambayeque tiene una herencia alimentaria que viene desde la época precolombina. Su comida se distingue por su diversidad y riqueza nutritiva.

El 1.6% de turistas visitan los museos de Lambayeque, entre ellos destaca al Museo Tumbas Reales de Sipán (Mincetur, 2018), de acuerdo a la estadística, la permanencia en la ciudad por parte del visitantes es de un día y medio, siendo la problemática tener nuevas opciones turísticas para que el visitante se quede más tiempo, para ello se hace necesario incluir en los paquetes turísticos para Lambayeque, una nueva ruta, donde se incluya establecimientos para degustar la comida típica lambayecana, por lo cual, mediante la propuesta de una ruta gastronómica, se conocerá los restaurantes de comida típica, que ofrecen este tipo de servicios.

La investigación tuvo como objetivo general proponer una ruta gastronómica en los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque; y como objetivos específicos, se propuso identificar los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque y analizar la planta turística. La presente investigación se justifica, porque las agencias de viaje dentro de sus itinerarios no incluyen una ruta gastronómica que permitiría la permanencia de más tiempo en la ciudad de Lambayeque, originando que los visitantes gasten más en hospedajes, consumo de comida, transporte, guiado y demás servicios turísticos.

La presente tesis está dividida en nueve partes, siendo el primer capítulo donde se abordó la

introducción del tema de investigación. En el capítulo dos se mencionó lo relacionado con el Marco Teórico, que está conformado por los antecedentes y las bases teóricas y definición de términos básicos del tema a investigar.

En el capítulo tres, se enfocó la Metodología que se utilizó para la investigación, incluyendo el tipo de diseño, área y línea de investigación, población, muestra, muestreo, operacionalización de variables, cuadro de matriz, métodos, técnicas e instrumento de recolección de datos, consideraciones éticas y técnicas de procesamiento de datos.

En el capítulo cuatro se presentan los resultados obtenidos de la investigación, mediante la aplicación de encuestas y entrevistas; en el cual se explica los gráficos del cuestionario planteado y la discusión. En el capítulo cinco se realizó la propuesta del trabajo de investigación.

La investigación finiquita con el capítulo seis en las conclusiones, capítulo siete con las recomendaciones, en el capítulo ocho encontramos la lista de referencias y en el capítulo nueve con los anexos a las cuales se alcanzó, como producto del trabajo realizado.

II. Marco teórico

En esta parte, se desarrolló los antecedentes y las bases teórico científicas de la investigación, basados en fuentes bibliográficas y estudios sobre rutas gastronómicas.

2.1. Antecedentes.

La Dirección Nacional de Alimentación, Ministerio de Economía, de la República Argentina (2003), realizó una investigación relacionada a una ruta gastronómica, para ello tuvo como objetivo general, conocer la producción de los ingredientes locales que se usan para la degustación de los platos típicos, el método que se propuso para realizar esta investigación fue cualitativo, y el resultado que se obtuvo fue conocer el nivel productivo local alcanzado en la cocina Argentina. Esta entidad mencionó que una ruta alimentaria, esta conceptualizada como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional. Nótese que el tema principal es la producción agropecuaria, pudiendo concluir la experiencia en la degustación de ciertos platos preparados en base a estos productos, es decir, no le otorga un carácter central a la degustación de los platos tradicionales.

Briedenhann & Wickens (2004) realizaron una investigación acerca del impacto de las rutas gastronómicas en Europa, que tuvo como objetivo general, dar a conocer para que sirven estas rutas en un determinado territorio, el método que se utilizó fue el mixto, con lo cual se conoció como resultado, que las rutas gastronómicas contribuyen con el patrimonio cultural, siendo estas rutas productos turísticos, que agrupan una serie de atractivos en un territorio bien definido, bajo una temática precisa, que fomentan la colaboración entre agentes públicos y privados, y entre diversas zonas geográficas, para destacar el carácter particular de aquel territorio mediante una estructura que beneficia económicamente a todos los involucrados.

Barrera (2006) investigó acerca de las ventajas de realizar una Ruta Gastronómica en una determinada localidad, lo cual tuvo como objetivo general, reconocer el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, para ello se utilizó el método

cuantitativo, y se obtuvo como resultado que las rutas gastronómicas son un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre, además que una ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agrícola, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional. Se organizan con el fin de consolidar la cultura productiva regional, y valorizar los alimentos regionales.

Arriola (2006) concluyó en su trabajo sobre la importancia del diseño de las rutas gastronómicas, un plan de desarrollo turístico local, lo cual tuvo como objetivo general, implementar el diseño de las rutas gastronómicas como productos turísticos sostenibles, para lo cual se utilizó el método mixto, y se obtuvo como resultado que las rutas gastronómicas son parte del desarrollo de productos turísticos sostenibles, enfocándolo como una técnica novedosa y susceptible, para ser aprovechado por el agente de viajes en la organización de paquetes turísticos a nivel nacional.

Rivera & Díaz (2007) sostuvieron al referirse acerca de la inclusión de las rutas gastronómicas en el turismo rural, la misma que tuvo como objetivo general, promover las rutas gastronómicas para potenciar el turismo rural, para lo cual se utilizó el método cualitativo, y se obtuvo como resultado que las rutas gastronómicas son consideradas por los estudiosos de estos temas, como una parte del turismo rural, con una participación todavía débil, ya que existen grandes retos para aprovechar su potencial como la mejora en la descripción y presentación de la oferta, diferenciación frente a otras posibilidades de turismo similar, formación de personal en atención al turista y desarrollo de operadores turísticos locales, que sean capaces de identificar prácticas agrícolas y de procesamiento convirtiéndolos en vital interés para los visitantes y además de presentarlas en forma atractiva. En esa misma línea, surgen las rutas alimentarias, como itinerarios turísticos donde se combinan adecuadamente gastronomía regional con la belleza paisajística y atractivos históricos y culturales, de un determinado territorio.

Tresserras, Medina & Matamala (2007) sostuvieron en su investigación sobre las rutas gastronómicas como producto turístico, que tuvo como objetivo general, poner en práctica

estrategias de desarrollo territorial mediante la creación de una imagen gastronómica de un cierto destino, para lo cual se utilizó el método cuantitativo, que obtuvo como resultado que las rutas gastronómicas son atractivas por parte de las administraciones públicas pero para ello se necesita la cooperación de todas las entidades involucradas en la ruta, ya sean públicas o privadas.

Barrera, Bringas & Alvarado (2008) investigaron sobre las rutas gastronómicas conocidas como rutas alimentarias en Suramérica. Tuvo como objetivo general, conocer la importancia de las rutas alimentarias como parte de un itinerario turístico, para lo cual se utilizó el método mixto y se dio como resultado de que, estas rutas son itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento, desde la producción primaria hasta el plato. Deben tener como eje central al alimento y aunque no se excluyen las actividades tradicionales, estas no deben ocupar el centro de la escena.

Antúnez (2009) realizó una investigación sobre, cuáles son los ingredientes del turismo gastronómico, la cual tuvo como objetivo general, conocer que ocurre con el turismo cuando se visita un país atraído por su gastronomía. Para lo cual se utilizó el método cuantitativo y obtuvo como resultado que, la agenda del turista está sobre todo enfocada en conocer la cultura gastronómica en restaurantes, mercados y productos, añade. Este tipo de turistas, realiza paralelamente varias otras actividades, pero su búsqueda central es aprender y disfrutar de la gastronomía local. En el Perú existen pocas empresas que se dedican exclusivamente a armar rutas gastronómicas, pero lo que sí está aumentando es una mayor oferta de programas gastronómicos entre las agencias de viaje y operadores turísticos, principalmente por lo cultural, por eso, el recorrido mezcla el disfrute de la cocina con la historia de la gastronomía.

Montesinos (2012) investigo en su trabajo realizado sobre rutas gastronómicas como sistema alimenticio de la humanidad, la cual tuvo como objetivo general: conocer los componentes que involucran una ruta gastronómica, para lo cual se utilizó el método mixto, y se dio a conocer como resultado que una ruta gastronómica es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones,

servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada.

Franco & Villacis (2012) manifestaron sobre las rutas gastronómicas como vías interesantes para promocionar los restaurantes de la zona, la cual tuvo como objetivo general, formar parte de la oferta de turismo rural de los territorios, se llevó a cabo el método cuantitativo y se obtuvo como resultado que la visión gastronómica predominante es estrecha pero se asocia con excesiva frecuencia sólo a la cocina y a los restaurantes, el punto de partida para su desarrollo pasa por comprender el carácter principal del alimento. Hay que tener en cuenta que el desarrollo gastronómico puede generar un refloreCIMIENTO de las tradiciones en las zonas rurales e incrementar la autoestima de sus habitantes dándole sentido al patrimonio conservado.

Imbago & Salazar (2012) concluyeron con una investigación sobre turismo gastronómico, que tuvo como objetivo general, impulsar el turismo gastronómico a través de centros especializados de preparación y consumo, para lo cual se llevó a cabo el método cualitativo y se obtuvo como resultado que el turismo gastronómico se practica en un área geográfica en la cual de forma ordenada y secuencial se ubican restaurantes especializados en la preparación de productos gastronómicos específicos, con el fin de impulsar el turismo gastronómico. Los estudiosos de la gastronomía mundial afirman que no solo el cocinar y expandirse en las técnicas más sofisticadas es trascendente, sino también trazar líneas culturales ancestrales de sabores. Las rutas marcan el recorrido por varias regiones, por varios de los puntos de interés que el viajero marca en su mapa el principal objetivo de las Rutas Gastronómicas es el degustar los placeres de las comidas típicas de varios pueblos.

Calle & Rosero (2013) investigaron sobre el trazo y la delimitación de una Ruta Gastronómica, la cual tuvo como objetivo general, conocer la importancia de una ruta gastronómica para un lugar determinado, para lo cual se aplicó el método mixto y se obtuvo

como resultado, que la gastronomía no tiene fronteras, además ya se han perdido ya algunas tradiciones originales y culturales en la comida de hoy día, por lo que muchas veces lo mejor es definir caminos que nos lleven a lo largo de pueblos o pequeñas comarcas, donde aún se viven y perduran las tradiciones y su cultura aún permanece viva.

Hurtado & Larrea (2013) concluyeron en su trabajo realizado sobre las rutas gastronómicas como parte de un itinerario gastronómico, que tuvo como objetivo general, conocer de manera organizada el proceso productivo, agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional de un país, para lo cual se utilizó el método cuantitativo y se obtuvo como resultado que las rutas gastronómicas sirven como estrategias de desarrollo regional que toman como eje a las cocinas locales, ya que se pretende adaptar este itinerario, en una determinada zona para así lograr un desarrollo integral turístico y gastronómico, para lo cual se elaboran sugerencias a las cuales el visitante o habitante pueda acceder para poder disfrutar de su gastronomía y lugares turísticos.

Cadena & Rivas (2014) indicaron sobre una organización de una ruta gastronómica, tuvo como objetivo general, conocer las actividades propias y originarias de una región, para lo cual se utilizó el método cualitativo, se conoció como resultado que una ruta gastronómica se organiza en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre, la cual se debe ofrecer a quienes la recorren, una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos y originarios de la misma, como lo son: la comida, producción, la agroindustria, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional. Se organiza una ruta gastronómica para consolidar la cultura productiva regional, para valorizar los alimentos de una región, para estimular el desarrollo de distintivos de calidad, entre ellos las denominaciones de origen e indicaciones geográficas, productos orgánicos, etc.

Cumbajín & Antamba (2014) hicieron una investigación acerca de las rutas gastronómicas como aspecto cultural, tuvo como objetivo general, identificar las fiestas religiosas o conmemoraciones y celebraciones patronales, e inclusive las de carácter no religioso, con determinado consumo y preparación gastronómica, para lo cual se utilizó el método cuantitativo y se obtuvo como resultado que una ruta gastronómica delimitada en su aspecto físico deberá, necesariamente, concretar los aspectos culturales y simbólicos que cada zona

representa. Es precisamente esta influencia cultural la que se establece en los espacios y practicas simbólicas de cada región. Con este criterio será fácil y es precisamente en estas ocasiones cuando la población se congrega con mayor interés en torno de preparados que demuestran su devoción, gratitud o afición frente a un determinado hecho o personaje.

Vaca & Aguirre (2015) concluyeron en su investigación de rutas alimentarias como itinerario turístico, que tuvo como objetivo general, reconocer el proceso productivo de la región que la ruta recorre, para lo cual se utilizó el método cualitativo, se obtuvo como resultado, que una ruta alimentaria es un itinerario turístico basado en un alimento, alrededor del cual se construyen variedad de productos turísticos, gastronómicos y no gastronómicos que permiten, de una manera atractiva conocer el turismo local. Las rutas alimentarias surgen de estrategias públicas en alianza con el sector privado y con el apoyo de la comunidad. Bajo el enfoque de desarrollo territorial, la organización de ruta representa una excelente estrategia para mejorar las producciones agrícolas y agroindustriales con atractivos culturales y naturales, pudiéndose así lograr un alto índice de participación y de beneficio para la población local.

Martínez, Paredes & Romo (2015) investigaron acerca de las rutas alimentarias como instrumento para el desarrollo rural, la cual tuvo como objetivo general, considerar a las rutas alimentarias como un instrumento, con apariencia turística, que promueve el desarrollo rural, se utilizó el método cuantitativo y se conoció como resultado, que a través del posicionamiento de los alimentos con identidad territorial, las rutas alimentarias son estrategias de desarrollo regional, que toma como sostén principal a las cocinas locales ya que estas rutas permiten encausar parte del turismo de grandes números diluyendo la concentración en el espacio y en el tiempo y permitiendo abrir a los visitantes nuevos espacios en los que los factores culturales o paisajísticos sean destacables.

2.2. Marco teórico-conceptual.

En esta parte se señala la estrecha relación que hay entre la teoría, la realidad y el proceso de investigación. Para esto se detalla una serie de libros, revistas y artículos, tomados desde perspectivas y contextos diferentes, que con precisión fortalecen la naturaleza teórica de la presente tesis.

Ruta gastronómica.

1. Definiciones.

Riveros (02 de octubre del 2015) mencionó que a pocas horas de Lima, existe un destino con áreas soleadas en la mayor parte del año ideal para pasar un buen fin de semana y recorrer bodegas pisqueras, disfrutar de una cocina auténtica y descansar en Huacachina, el último oasis del desierto iqueño, así como en Viñas Queirolo, el primer hotel rodeado de viñedos en pleno valle. En este lugar abunda la buena uva para elaborar un buen pisco y vino, ya que fue en aquellos lugares donde se cosecharon los primeros viñedos de Sudamérica que trajeron los españoles desde el otro lado del atlántico antes de ser llevados a Chile y Argentina.

Benavides (2002) aseveró que una ruta gastronómica es un instrumento de investigación en lo relativo a patrimonio cultural y a la vez una manera interesante de hacer turismo. Los atractivos gastronómicos sirven para interesar a los potenciales visitantes quienes podrán degustar los potajes que ya conocen o que quieren conocer a la vez que permiten disfrutar de otros bienes turísticos como los históricos, etnológicos o naturales.

Schlüter (2006) precisó:

Las rutas son definidas como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional considerada una expresión de la identidad cultural nacional pudiendo enlazarse con otras manifestaciones culturales, así como con atractivos históricos y naturales (p.45).

Es importante señalar que las rutas gastronómicas pueden ser efectuadas diferencialmente por: productos alimenticios, platos, cocinas regionales, cocinas étnicas y festividades.

Guzmán, Lara & Merino (2006) manifestaron que está surgiendo con fuerza las denominadas rutas turísticas, que se pueden definir como la creación de actividades y atracciones que incentivan la colaboración entre diferentes áreas que sirven como medio para estimular el desarrollo económico a través del turismo, permitiendo así que determinadas áreas geográficas tanto las rurales como urbanas puedan poner en valor sus recursos turísticos.

Gutiérrez (2008) recalcó que “Entre los productos de mayor impacto, que se destacan en el turismo son las rutas especializadas en la gastronomía,” el término ruta gastronómica corresponde a un concepto relativamente novedoso en nuestro medio, no así en Europa y en algunos países iberoamericanos.

Mena, Molina & Mendieta (2010) sustentaron que la propuesta de una ruta gastronómica sirve para reconocer y poder disfrutar de forma organizada la degustación de la cocina típica regional, como también poder conocer así las expresiones de la identidad cultural ecuatoriana, ya que en una ruta gastronómica se debe ofrecer a quienes la recorren, una serie de placeres y actividades que se relacionan con los distintos elementos de la misma, tales como la comida, actividades rurales y entretenimientos en la naturaleza.

1.1 Gastronomía.

Clemente, Roig, Valencia, Rabadán & Martínez (2008) concluyeron que la gastronomía es uno de los elementos tangibles que compone la cultura de una sociedad, y que como tal, puede ser utilizado como recurso turístico. La gastronomía supone un curso distintivo de las sociedades y territorios. Así existe un conjunto de comidas y postres que son típicos de un lugar y que se elaboran desde hace muchos años. Por otro lado la gastronomía es un elemento muy importante dentro del ámbito turístico porque vincula a las personas con los territorios que visita.

Brillat (2010) informó que la gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos.

Oliveira (2011) profundizó que las motivaciones gastronómicas interpersonales debe considerar que, más allá de que existan turistas que viajan solos, una gran parte viaja en grupo y el acto de la comida se reviste de una gran importancia para la interacción personal ya que la mayoría de las personas asocia una buena comida con amigos a un momento de placer, de relax y de alegría de cual se disfruta de la compañía de los otros, de esta manera muchos turistas esperan recibir un gran placer de esta comida en grupo en los restaurantes, ferias

gastronómicas, festividades y lugares similares.

Ventura (2015) reconoció que la gastronomía es un sinónimo de cultura, en El Salvador se ha convertido en uno de los pilares fundamentales para el turismo local y regional y debe valorarse como tal. La gastronomía como profesión ha crecido significativamente en El Salvador, pero se carece de documentos para la gastronomía salvadoreña. La Ruta de las Flores es uno de los recorridos para conocer la riqueza gastronómica, natural y cultural de la Zona Occidental.

1.2 Gastronomía Lambayecana

Campuña (2001) destacó que la gastronomía lambayecana goza de un prestigio importante. La exquisitez de los platos lambayecanos es el resultado de un mestizaje de sabores. La gastronomía constituye una fuente inagotable de expresión cultural y se transforma en un ingrediente de la identidad regional. Además la cocina, identifica a los hombres y los pueblos, así también la comida permite diferenciar a las comunidades humanas y a las regiones. El acto de cocinar es un acto cultural, de confesión, manifestación de la propia cultura y la propia ideología. En este sentido, cobra valía y vigencia la conocida expresión “dime que comes y te diré quién eres” o “dime que cocinas y te diré de dónde eres”. La gastronomía lambayecana aporta mucho, para que la comida peruana este considerada entre las cuatro mejores del mundo junto con la comida francesa, la italiana y la china.

Alva, Gastelo, Kauffmann & Vásquez (2004) sostuvieron que “Lambayeque es en la actualidad el departamento que los viajeros buscan para sumergirse en el pasado cultural de la Costa”. Esta idea es el consenso de varios de los investigadores que escriben en referido libro.

Fernández & Loaiza (2010) sustentaron en su artículo denominado: “Estudio del Turismo Interno y la Identidad Cultural en la Región Lambayeque, en el Norte del Perú”, profundizan sobre cada uno de los elementos identitarios lambayecanos, y expresan lo siguiente:

En el caso de Lambayeque tiene un amplio proceso histórico desde tiempos prehispánicos hasta la época contemporánea. La gastronomía, está representada mediante alimentos hechos con carnes de animales y productos vegetales, de los cuales se desprenden variedad de aromas, sabores y

presentaciones, que distinguen a un grupo cultural determinado. Finalmente, la naturaleza, que se diferencia por tener no solo un determinado espacio físico y geográfico, sino además ser el ámbito de la flora y fauna propia de Lambayeque, que se debe conocer y conservar para las futuras generaciones que vendrán, evitando la destrucción de los ecosistemas naturales (p. 5).

Para que los ingredientes naturales de la comida Lambayecana se sigan utilizando a través del tiempo como parte de la tradición culinaria, es de vital importancia que cuidemos el ecosistema propio de Lambayeque ya que los insumos son oriundos de la región y por ende indispensables para prevalecer en las preparaciones de los platos típicos con el paso de los años.

Fernández (19 Febrero 2017) resaltó que siendo Lambayeque una tierra rica en recursos naturales y contando con una especial gastronomía, existe todavía un vacío de conocimiento en cuanto a una ruta gastronómica para la ciudad de Lambayeque, ya que no existe información como producto de una investigación acreditada y seria, destacando a los restaurantes típicos más importantes de la ciudad y de la región, es por ello que se hace necesario contar con una propuesta de una ruta gastronómica, la misma que debe ser conocida por las agencias de viaje o tour operadores en turismo, sea local o regional, que permita a los encargados en turismo, la promoción de Lambayeque, permitiendo fomentar el incremento de turistas, y fortaleciendo un tipo de turismo gastronómico.

2. Turismo

Mathieson & Wall (1982) reconocieron que el turismo es el movimiento temporal de la gente, por periodos inferiores a un año, a destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, las actividades emprendidas durante la estancia y las facilidades creadas para satisfacer las necesidades de los turistas.

Heath & Wall (1992) mencionaron que definen al turismo como:

Estancia durante una o más noches fuera del hogar para pasar vacaciones, visitar amigos y parientes, asistir a conferencias de negocios o para cualquier otro propósito, con excepción del alojamiento con fines de estudio o empleo ocasional (p. 74).

Congreso Virtual de Turismo Cultural Naya (2001) mencionó que el Turismo es 'el responsable del desplazamiento de un número sin precedentes de personas de un país a otro, de una ciudad a

otra, donde se constituyen en residentes temporarios'. Así mismo, se afirmó que 'el turismo junto con los medios de comunicación ha sido el responsable por la globalización de la cultura'. De la misma manera, se dijo que desde los años 70, el turismo se ha presentado como capaz de viabilizar soluciones para problemas económicos y sociales.

Campañay (2004) señaló que el turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que, en lo fundamental por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan desde su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejercen ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural.

Goeldner (2005) puntualizó que se puede definir al turismo como "la suma de los fenómenos y relaciones que surgen de la interacción de turistas, proveedores de negocios, gobiernos y comunidades anfitriones en el proceso de atraer y alojar a estos turistas y otros visitantes." El concepto aportado por el Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública en 2006 define al turismo como la combinación de actividades, servicios e industrias que suministran una experiencia de viaje como transporte, alojamiento, establecimientos para comer y beber, tiendas, espectáculos y otras instalaciones para actividades diversas para individuos o grupos que viajan fuera de casa.

Ziperovich (2006) expresó que el turismo es un fenómeno social que por un lado es producto de otro fenómeno social: el tiempo libre institucionalizado y, por el otro del progreso tecnológico de los sistemas de transporte durante el siglo xx, y en cuanto a la recreación desde el punto de vista turístico nos dice que es la que acompaña al hombre desde sus orígenes mismo, porque es una manifestación natural del ser, imprescindible para que este conserve su equilibrio psíquico. Y en cuanto a la articulación de estos dos fenómenos: el turismo es prescindible, la recreación no.

Panosso & Lohman (2012) argumentaron que al hablar de turismo se pretende caracterizar un fenómeno sociocultural que comprende el transporte, la estancia, las motivaciones, el hospedaje, la hospitalidad, los impactos y los sectores económicos, culturales,

sociales y ambientales afectados y alimentados por el desplazamiento de las personas en el globo terrestre. Turismo significa mucho más de lo que las palabras pueden expresar y puede verse como el reflejo de prácticas sociales que comprende también representaciones sociales. Las maneras más comunes de ver el turismo son: como vacaciones, viaje, descanso ocio y placer, huida de la realidad; como generador de empleo y de ingreso.

2.1 Producto turístico

Albert (1999) indicó que el producto vendría a ser la combinación de bienes y servicios ofertados a un precio global. El término «turístico» indica su inclusión en el marco de la actividad. Se advierte que el producto turístico no es un elemento aislado (no es un atractivo ni un hotel, por ejemplo), sino es la combinación de varios elementos, a saber: los atractivos, las facilidades y el acceso.

Cárdenas (2006) mencionó que un producto turístico es el conjunto de bienes y servicios que se ofrecen al mercado para un confort material a espiritual en forma individual a en una gama muy amplia de combinaciones resultantes de las necesidades, requerimientos a deseos de un consumidor al que llamamos turista.

2.2 Atractivo Turístico

Acerenza (1984) afirmó que los atractivos turísticos es como el componente más importante del producto turístico por cuanto son los que determinan la selección, por parte del turista, del punto del destino de su viaje, y son los que generan por tanto, una corriente turística hacia su localización, asimismo que constituyen el principal motivo para que el turista lo visite al destino y son capaces de satisfacer las motivaciones primarias de viaje de los turistas.

Torruco & Ramírez (1987) mencionaron que los atractivos turísticos se pueden clasificar en dos grupos: los creados y los que existen como un recurso dado y condicionan la localización geográfica del desarrollo turístico. Entre los primeros, se encuentran el folklore, las manifestaciones culturales, las realizaciones técnicas, científicas, artísticas y los acontecimientos programados.

Gurría di Bella (1991) mencionó que un atractivo turístico y recurso turístico, es como un mismo objeto, con distinta denominación según el sujeto que lo refiera. El autor señala que ambos suponen que es una serie de características propia de todo lugar que constituya un destino turístico que motive el desplazamiento temporal de los viajeros. Estas características desde el punto de vista del visitante se denominan atractivos turísticos, porque son los que llaman y atraen su atención. Desde el punto de vista de la región visitada, estos atractivos forman parte de los recursos turísticos, porque constituyen lo que se puede ofrecer al visitante.

Chan (1994) afirmó que los atractivos son bienes o manifestaciones con capacidad de motivar o inducir el viaje, o también, el desplazamiento de personas desde su lugar de residencia habitual o temporaria al espacio donde está emplazado el bien o manifestación en cuestión. Chan propone dos formas de clasificar los atractivos una forma general y una técnica. En líneas generales los atractivos pueden ser de tipo natural o cultural. La clasificación técnica nos habla de atractivos centrales, complementarios y de entorno. Serán centrales cuando tienen relación directa con el tema del circuito o por su trascendencia. En una ruta gastronómica, los atractivos centrales no solo serán los mismos platillos y los lugares en donde se expenden (desde restaurantes hasta chicherías), sino también, los espacios y los procesos por los que se obtienen los insumos básicos en la dieta local. Serán atractivos complementarios cuando están indirectamente relacionados al tema del circuito; y serán de entorno los paisajes, vistas o puntos panorámicos situados en la cercanía del atractivo central.

Prom Perú (2000) destacó como todo lugar, objeto o acontecimiento capaz de motivar flujos turísticos hacia un destino. Cuentan con una infraestructura que permite el acceso del público y servicios básicos. Un atractivo puede ser un monumento o una especie en vías de extinción, pero también puede reflejar un conjunto de factores como el paisaje o la calidez de las personas. Cuando el atractivo se desarrolla, se convierte en producto.

Arévalo (2010) afirmó que el concepto de atractivo turístico se define como el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista

provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio. Este último se transforma de esta manera en un destino turístico.

2.3 Planta Turística

Saavedra, Duran & Durandal (2004) mencionaron que la actividad turística permite la explotación económica de los atractivos turísticos, y se establece un proceso productivo alrededor de éstos; una combinación de bienes y servicios que forman la planta turística, lo cual constituye otro aspecto de los recursos disponibles para ofrecerlos a quienes los demandan. Esta planta está formada por las instalaciones y el equipo de producción de bienes y servicios que satisfacen lo que requiere el turista en su desplazamiento y estancia en el destino escogido, tales como transporte, alojamiento, alimentación, recreación y servicios de apoyo.

Ibáñez & Cabrera (2011) afirmaron que los servicios que se venden a los turistas son elaborados por un subsistema al que denominamos planta turística que está integrada por dos elementos: el equipamiento y las instalaciones, para poder operar la planta turística requiere de materia prima, en la industria la materia prima se obtiene de los recursos naturales y culturales; en el turismo es aportada por los atractivos turísticos.

El Ministerio de Economía y Finanzas (2011) mencionó que los turistas generan un movimiento económico importante, sin embargo la adecuada atención de este grupo no sólo requiere de hoteles y agencias de viajes, sino también, generar adecuados servicios de transporte y seguridad, entre otros. En ese marco, el rol del Estado consiste en invertir para el mejoramiento de la accesibilidad, infraestructura básica e instalaciones turísticas que promuevan la inversión privada en la planta turística y los servicios turísticos privados. De esta forma, actuando de manera conjunta y articulada, el sector público y privado puede generar productos y destinos turísticos competitivos y de calidad.

El Mincetur (2016) afirmó que la planta turística describe los servicios ofrecidos por la planta turística a través de los prestadores u operadores de servicios turísticos. Estos servicios son demandados por el visitante para su desplazamiento y estancia, generalmente se encuentran en el centro soporte. También describe el número de establecimientos, clasificación y

categorización, capacidad de atención, formalidad, entre otros. Los servicios que se analizarán, como mínimo, son: alojamiento (hoteles, hostales, albergues) Alimentos y bebidas (Restaurantes, cafeterías, bares, fuente de soda, etc.) Agencias de viajes (Minorista, mayorista y tour operadores). Guías de turismo, orientadores locales y transporte turístico, entre otros.

El Ministerio de Comercio Exterior (2018) indicó que teniendo en cuenta, que no todo el territorio de la región presenta las mismas condiciones para el desarrollo de la actividad turística, considerando el mercado turístico, es necesario identificar y delimitar las zonas de desarrollo turístico, conceptualizada como aquellos espacios geográficos con una oferta turística (atractivos turísticos, corredores turísticos, rutas turísticas, circuitos turísticos, productos turísticos y/o destino turístico, planta turística, servicios turísticos y complementarios) que generan el desplazamiento de una demanda (excursionistas o turistas).

2.2.2. Restaurantes.

Araluce (2001) mencionó que un punto de partida en la historia de los restaurantes temáticos fue en los años 30's en los Ángeles California, donde se creó la cadena de restaurantes llamados *Fantasia Pacific Sea's* los cuales recreaban un paraíso tropical. En su interior tenía chozas cubiertas con paja, plantas tropicales, luces de neón con forma de enormes flores y cascadas. Otro elemento importante fue en la fachada, para que el establecimiento fuera fácilmente reconocible.

Cooper & MacNeil (2004) sostuvieron que hay muchos factores que deben tomarse en cuenta para que un restaurante pueda prolongar su ciclo de vida. La implementación de estos factores no garantizan el éxito de un restaurante, pero es de suma importancia tomarlos en cuenta, así como también es importante llevar a cabo una investigación de mercado que dé a conocer la situación actual del negocio la percepción del cliente, que tiene y que le hace falta para mantenerse en el mercado y crear ventajas competitivas.

López (2004) afirmó que en la situación que se encuentra el sector de la restauración está ligada, de manera indiscutible, a los nuevos hábitos y ritmo de vida de la población a la que se dirige: “Comer fuera del hogar se ha convertido en una necesidad para el hombre moderno”. En ello influyen ciertos factores como: El cambio de roles que ha favorecido la progresiva

incorporación de la mujer al mundo laboral, la necesidad de recorrer largas distancias desde el lugar de residencia hasta el lugar de trabajo, el ritmo de vida marcado por las prisas y la falta de tiempo para cocinar, el desarrollo de la economía y el aumento de la renta de las familias. A su vez, estas circunstancias han favorecido la proliferación de nuevos y más restaurantes para dar respuesta a la demanda de estos consumidores ávidos de satisfacer sus necesidades nutritivas fuera del hogar

Cooper (2004), menciona que los Restaurantes desempeñan un papel especialmente importante en muchas comunidades pequeñas. Además de ofrecer un lugar para comer, estos establecimientos ofrecen una base importante para facilitar el intercambio de ideas y la oportunidad para construir un recurso social. Por consiguiente, tener un restaurante en la calle principal puede beneficiar tanto al dueño como a la comunidad.

Powers & Barrows (2006) manifestaron que la palabra restaurante fue utilizada por primera vez a mediados de los años 1700 estas describían lugares públicos que ofrecían a las personas la opción de comer sopa y pan sin tener que prepararlos por su propia cuenta, sin embargo a través del tiempo, el concepto de restaurante ha venido evolucionando.

Morfin (2006) sostuvo que además de realizar un cobro por los alimentos y bebidas consumidas, también se debe cobrar por el servicio prestado, ya que la finalidad de este tipo de lugares no solo consiste en ofrecer productos, sino también atención y servicio a los clientes que visitan el establecimiento. Por ello se puede decir que los restaurantes son establecimientos que tienen como principal objetivo la preparación de alimentos para ponerlos a disposición de la persona que desee comprarlos.

Blasco, Bachs, Bancells, & Vives, (2006) indicaron que en los últimos años, el realizar alguna comida en un restaurante se ha convertido en algo cada vez más común. Es importante mencionar que el hecho de que se haya convertido más común el salir a comer, ha hecho que la industria restaurantera crezca de manera significativa, esto a la vez ha causado que haya más competencia entre los negocios de alimentos bebidas, y eso a su vez, hace que sea más difícil mantenerse en el mercado.

Enciclopedia de Turismo: Hotelería y Restaurantes (2007) indicó que un restaurante es

considerado como aquel establecimiento público, por donde a cambio de un precio, se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local (p. 617).

Vélez (2009) afirmó que mediante la Revolución Industrial acontecida en París, en el siglo XVIII, no sólo trajo consigo cambios tecnológicos y económicos, sino también transformaciones sociales y gastronómicas, permitiendo el desarrollo del concepto de Restaurante, concepto que tiene sus orígenes en las antiguas casas de comida, en las tabernas y pensiones de la ciudad de la luz, donde el único producto de venta eran las bebidas alcoradas. Es así como el término Restaurante, cuya etimología proviene del francés “restaurativo”, comienza a tomar forma y las casas de comida pasan a llamarse Restorán o Restaurante y el arte de la restauración, es decir, la restauración del cuerpo mediante la alimentación con comidas preparadas toma auge en diversas ciudades del continente europeo al final del siglo XVIII.

El Comercio (2010, mayo 22) manifestó que, “según un estudio realizado por la consultora Arellano Márketing, el 90% de limeños y chalacos afirma estar orgulloso de ser peruano y la gastronomía es la razón de ello para el 95% de los encuestados, según el informe El boom de la gastronomía peruana, su impacto económico y social. Unos 320 mil peruanos trabajan directamente en el negocio de la comida. Hay aproximadamente 66 mil restaurantes en el país, según el Mincetur, pero un poco menos de la mitad de estos están en Lima (31 mil 450). Ese número se incrementó en 10% cada año. Lamentablemente, la tasa de salubridad “es apenas, y vergonzosamente, del 1,2%”, según el informe, 1 500 millones de dólares se estima que moviliza la gastronomía 28 millones de peruanos a nivel internacional a través de los restaurantes de compatriotas en otros países. Solo en Estados Unidos hay 400 restaurantes peruanos.

La Asociación Peruana de Gastronomía, APEGA (2013) informó que esta es el segundo motivo por el cual los peruanos se sienten orgullosos de su país (45%); asimismo, afirmó que el consumidor peruano prefiere la comida criolla (59%), seguida por el pollo a la brasa (14%) y la comida típica regional (9%). Entre las actividades que desarrollan los peruanos en su tiempo libre, el ir a comer fuera de casa ocupa el tercer lugar con un 32%.

El Observatorio Turístico del Perú (2013) indicó que existen 65 891 restaurantes en

Lambayeque, son 56 los establecimientos registrados, de los cuales ninguno es un restaurante móvil. Por otro lado mencionó que Chiclayo es una de las ciudades más comerciales del Perú. En cuanto a la situación política, esta no fue buena en Chiclayo, por la mala gestión que realizó el ex- alcalde Roberto Torres. Indicó también en su estudio que la comida criolla con sus tradicionales restaurantes turísticos presenta un 22,2% de participación y es una de las variedades de restaurantes con mayor demanda, al igual que las tradicionales pollerías y restaurantes a la parrilla, con un 22,3%.

El Instituto Nacional de Estadística e Informática INEI (2015) afirmó que el sector restaurantes está atravesando una etapa de crecimiento. En el segundo trimestre de 2015, el valor agregado bruto de la actividad alojamiento y restaurantes se expandió 3,1% respecto al mismo periodo de 2014, a consecuencia del incremento en los subsectores restaurantes (3,3%), y alojamiento (2,3%). El subsector restaurantes creció 3,3% principalmente por la ampliación y apertura de nuevos locales de expendio de comida, debido a la afluencia de consumidores nacionales y extranjeros en las ferias gastronómicas, así como la celebración de festividades. En los cuatro últimos trimestres, la actividad logró acumular un aumento de 3,3%.

1. Tipos de Restaurante

1.1 Restaurantes Gourmet

Morfin (2006) manifestó que en estos establecimientos, el servicio que se ofrece dentro del comedor es de etiqueta, teniendo los estándares más altos. El menú consta de una gran variedad de platillos a elección del cliente y se preparan en el momento, por lo que todos los alimentos pueden considerarse frescos.

1.2 Restaurantes de Especialidades

Morfin (2006) indicó que en este tipo de restaurantes pueden encontrarse los que son de mariscos, aves, carnes, pastas u otras especialidades. Cabe mencionar que este tipo de restaurantes no son de tipo étnico, es decir, los que ofrecen lo más sobresaliente de la gastronomía de la cultura de algún país.

1.3 Restaurante Familiar

Morfin (2006) consideró que este tipo de restaurantes el precio de los productos no es muy alto, siendo accesible para todo el público. Su característica principal es que el servicio ya está estandarizado. Por lo general estos establecimientos son de cadena, franquicia, existiendo la posibilidad de que sean manejados por los mismos dueños o su familia.

1.4 Restaurante conveniente

Morfin (2006) señaló que estos establecimientos son conocidos como restaurantes de servicio limitado, ya que el servicio que ofrecen es rápido y el precio suele ser económico. Una de las características principales de este tipo de establecimiento es la limpieza, con la cual se logra obtener la limpieza la confianza y preferencia por parte de sus clientes, generando lealtad a la marca y clientes frecuentes.

1.2 Clasificación de Restaurantes

Morfin (2006) manifestó que dentro de los tipos de restaurante, existen diversos criterios para poder clasificarlos, estos podrían ser el resultado de las necesidades específicas del segmento de mercado al que se encuentren dirigidos. Los autores establecieron dos clasificaciones principales de restaurantes: por tipo de comida, y por la categoría que posee.

1.2.1 Por el tipo de comida

Morfin (2006) indicó que la clasificación de restaurantes se divide en cuatro grandes grupos:

- a) Restaurantes de comida vegetariana y macrobiótica.
- b) Restaurantes de pescados y mariscos.
- c) Restaurantes de carnes rojas.
- d) Restaurantes de aves.

1.2.2 Por categoría.

Morfin (2006) manifestó que dentro de esta clasificación existen cinco categorías de restaurantes, cada una de ellas es realizada en función del menú, instalaciones, infraestructura, servicio y personal, las cuales son:

Restaurante de Lujo: el servicio deberá ser personalizado y con detalles halagadores hacia el cliente, tienen una puerta especial para el personal y otra para los comensales y además cuentan con servicio de valet parking. Las instalaciones tienen que ser muy cómoda y lujosas además de contar con sala de espera, un comedor con decoración, ambiente agradable, climatización, sanitarios amplios e independientes, cocina funcional e innumerables servicios a disposición del cliente. El menú debe incluir entradas, sopas, pastas, ensaladas, especialidades o sugerencias, carnes, aves y postres, cuentan con carta de vinos y bebidas alcohólicas.

Restaurante de Primera Clase: cuenta con la mayoría de los servicios que un restaurante de lujo, la diferencia se encuentra en el menú ya que puede presentar entre 5 y 7 tiempos de servicio, el personal está altamente capacitado para brindar un servicio de calidad y las instalaciones deberán ser atractivas para los clientes. La carta de vinos y bebidas alcohólicas es más reducida que la de un restaurant de lujo.

Restaurante de segunda clase: sus instalaciones son cómodas para los clientes, la puerta de acceso a clientes puede ser utilizada por el personal de servicio en horas que no haya atención a estos. El menú debe contar con no más de 6 tiempos. El personal debe estar presentable y uniformado.

Restaurante de tercera clase: el acceso para clientes y personal es el mismo, el servicio y el mobiliario debe ser apropiado y sencillo, debe tener buena ventilación y el personal porta un uniforme sencillo pero bien aseado. El menú presenta 3 o 4 tiempos.

Restaurante de cuarta clase: las instalaciones y el mobiliario es sencillo pero altamente aseado e impecable.

Tabla 1.
Cuadro de clasificación de Restaurantes.

Un tenedor	Dos tenedores	Tres tenedores	Cuatro Tenedores	Cinco tenedores
Dependencias e instalaciones de uso general	Dependencias e instalaciones de uso general	Dependencias e instalaciones de uso general	Dependencias e instalaciones de uso general	Dependencias e instalaciones de uso general
		Un ingreso principal y otro de servicio	Un ingreso principal y otro de servicio	Un ingreso principal y otro de servicio
Servicios higiénicos generales independientes para damas y caballeros	Servicios higiénicos generales independientes para damas y caballeros.	Servicios higiénicos generales independientes para damas y caballeros.	Servicios higiénicos generales independientes para damas y caballeros.	Servicios higiénicos generales independientes para damas y caballeros.
		Recepción	Recepción	Recepción
		Sala de espera y bar con área mínima equivalente al 10% del área del comedor, independiente de los ambientes del comedor	Sala de espera y bar con área mínima equivalente al 10% del área del comedor, independiente de los ambientes del comedor	Sala de espera y bar con área mínima equivalente al 10% del área del comedor, independiente de los ambientes del comedor
Comedor con mesas de un ancho no menor a 50 cm	Comedor con mesas de un ancho no menor a 50 cm	Comedor con mesas de un ancho no menor a 90 cm	Comedor con mesas de un ancho no menor a 100 cm y con una separación de 70 cm	Bar independiente de los ambientes del comedor Comedor con mesas de un ancho no menor a 100 cm y con una separación de 90 cm

				Comedor independiente o salón para banquetes y eventos
			Vajilla de buena Calidad	Vajilla de primera calidad
			Cubiertos de metal plateado	Cubiertos de metal plateado

Fuente:

Celis (2007, p.73)

III. METODOLOGÍA

El presente acápite indica el tipo de investigación que se ha realizado en la presente tesis, la misma que refleja la estructura lógica del proceso de investigación y los procedimientos, técnicas, actividades y demás estrategias metodológicas requeridas para la investigación, además se describió el proceso a seguir en la recolección de la información, la población, la muestra y el procesamiento de datos para esta investigación.

3.1. Tipo y nivel de investigación.

De acuerdo a Hernández, Fernández & Baptista (2014) indicaron que una investigación es mixta cuando utilizamos un método tanto cuantitativo y cualitativo con el fin de obtener un panorama más completo del fenómeno para responder al planteamiento del problema.

Así también el siguiente trabajo fue un estudio descriptivo, porque se recolectaron datos para conocer la realidad de los principales restaurantes en la ciudad de Lambayeque, como lo afirmaron Hernández, *et. al.* (2014), la investigación descriptiva busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice.

3.2. Diseño de investigación.

De acuerdo a la investigación que se desarrolló, el diseño fue no experimental - transversal, porque según Hernández, *et. al.* (2010) manifestaron que la investigación no experimental son estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de variables y a

los que solo se observan los fenómenos en su ambiente natural para analizarlos, siendo así que en nuestra investigación se analizó la experiencia de los clientes al tomar el servicio en dichos restaurantes para proponer una ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque, así mismo fue una investigación transversal porque se recolectaron datos en un solo momento, en un tiempo único.

3.3. Población, Muestra y Muestreo.

La población que se tomó para la presente investigación, ha sido tomada de la cantidad de turistas que llegan principalmente a la ciudad de Lambayeque, y que acuden a los principales Restaurantes, como El Cántaro, El Rincón del Pato, el Pacifico y el restaurante El Limón, información que se recabo de acuerdo a las encuestas realizadas en la ciudad de Lambayeque (Figura 17). Teniendo en cuenta que la población fue de 105,840 de acuerdo a la base de datos que otorgaron los propietarios (2016).

La muestra probabilística Hernández, *et. al.* 2014 indico que todos los elementos de la población tienen la misma posibilidad de ser escogidos para la muestra y se obtienen definiendo las características de la población y el tamaño de la muestra, y por medio de una selección aleatoria o mecánica de las unidades de muestreo/análisis.

Tomando de referencia a Hernández, *et. al.* (2014) mencionó que el muestreo que se utilizó en esta investigación, fue el muestreo simple, debido a que para obtener la muestra, se eligió aleatoriamente para que cada elemento tuviese la misma posibilidad de elección.

N = Población.

Turistas internos de Lambayeque = 105,840

Z = Nivel de confianza equivalente 95% = 1.96

p = Probabilidad de aceptación que toma el valor de 50%= 0.5

q = Probabilidad de rechazo que toma el valor de 50%= 0.5

e = Error de estimación 5% = 0.05

n = Muestra total.

Reemplazando los datos de la fórmula:

$$N = 105840$$

$$Z = (95\%) = 1.96$$

$$n = \frac{NZ^2 pq}{e^2 N + Z^2 pq}$$

$$N = \frac{(105840 * 1.96^2) (0.5 * 0.5)}{(0.05^2 * 105840) + (1.96^2 * 0.5 * 0.5)}$$

$$N = 369$$

La muestra fue de 369 personas, se tomó datos principales de los turistas según la base de datos de cada restaurante es de 105,840. Además, se tomaron en cuenta a la categoría que comprende al segmento de personas entre 18 y 61 años.

Tabla 2.
Cuadro de resumen por cada Restaurante

N	Restaurantes	Cantidad	Porcentaje
1	El Cántaro	92 persona	25 %
2	El Rincón del Pato	92 personas	25%
3	El Pacifico	92 personas	25%
4	El Limón	92 personas	25%
TOTAL		369 persona	100%

Fuente:
Elaboración Propia, 2018.

3.4 Criterios de selección

La elección como muestra de estudio de los principales restaurantes para esta investigación fue al azar, se llevó a cabo en base a una encuesta aplicada a las personas que tienen preferencia por los restaurantes de Lambayeque, como son: El Cántaro, El Rincón del Pato, el Pacífico y el restaurante El Limón (Figura 13). Para ello se aplicó una encuesta por igual a las 369 personas, como producto de la aplicación de la fórmula, para ello, las personas que destacaron a cada restaurante fueron: El Cántaro (92 personas, 25%), El Rincón del Pato (92 personas, 25%), el Pacífico (92 personas, 25%) y el restaurante El Limón (92 personas, 25%).

3.5 Cuadro de Operacionalización de Variables, Propuesta de una ruta gastronómica en los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque, 2018

Tabla 3.

Cuadro de Operacionalización de Variables.

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	PREGUNTA
Ruta gastronómica	Planta turística	Atractivos	FICHA MINCETUR
			FICHA MINCETUR
			FICHA MINCETUR
		Servicios	FICHA MINCETUR
		Infraestructura	FICHA MINCETUR
			¿Conoce usted las comidas típicas de Lambayeque?
	¿Qué comida típica es de su agrado en Lambayeque?		

			¿Considera usted que la gastronomía Lambayecana es una de las más destacadas?
		Restaurantes	¿Asiste usted a un restaurante en la ciudad de Lambayeque?
			¿Con que frecuencia acude usted a los restaurantes de la ciudad de Lambayeque?
			En la ciudad de Lambayeque ¿Cuál es el restaurante de su preferencia?
			¿Con cuántas personas normalmente visita los restaurantes en la ciudad de Lambayeque?
			¿Cuáles son los aspectos que considera usted de mayor importancia al momento de asistir a un restaurante en la ciudad de Lambayeque? Siendo una la más importante y seis la menos importante
			¿Cree usted que los restaurantes ayudan a mantener las costumbres gastronómicas de la ciudad de Lambayeque?

Fuente:

Elaboracion propia, 2017

Personas involucradas en la investigación.

Tabla 4.

Restaurantes de la ciudad de Lambayeque

Restaurantes	Año de creación	Rubro de comida	Propietario
El Pacifico	2001	Criolla	Alexander Córdoba
El Cántaro	1975	Criolla	Juana Zunini
El Rincón del Pato	1997	Criolla	Lisandro Castillo
El Limón	2011	Criolla	Wilson Neyra

Fuente:

Elaboración Propia, 2017.

La provincia de Lambayeque se encuentra ubicada en el norte de la costa peruana, aproximadamente entre las coordenadas geográficas 5 28'36" y 7 14'37" de latitud Sur y 79 41'30" y 80 37'23" de longitud oeste del Meridiano de Greenwich, específicamente, en el noroeste y este de la región Lambayeque; al lado izquierdo del río Lambayeque a una altura de 18 m.s.n.m y a 11,4 kilómetros de la ciudad de Chiclayo.

Limita por el Noroeste con Piura y Morropón, por el norte con Huancabamba – Piura, por el sur con Chiclayo y Ferreñafe, por el este con Jaén y Ferreñafe, y por el oeste con Océano Pacífico. Conformación del Territorio. La provincia de Lambayeque está conformada política y administrativamente por 11 distritos rurales y un distrito urbano en calidad de capital de la provincia, Campuñay (2001).

Los cuatro mejores restaurantes de la ciudad están ubicados de la siguiente manera:



Figura N° 1. Mapa de ubicación del Restaurante Turístico El Rincón del Pato.



Figura N° 2. Mapa de ubicación del Restaurante Turístico El Pacífico.



Figura N° 3. Mapa de ubicación del Restaurante Turístico el Cántaro.

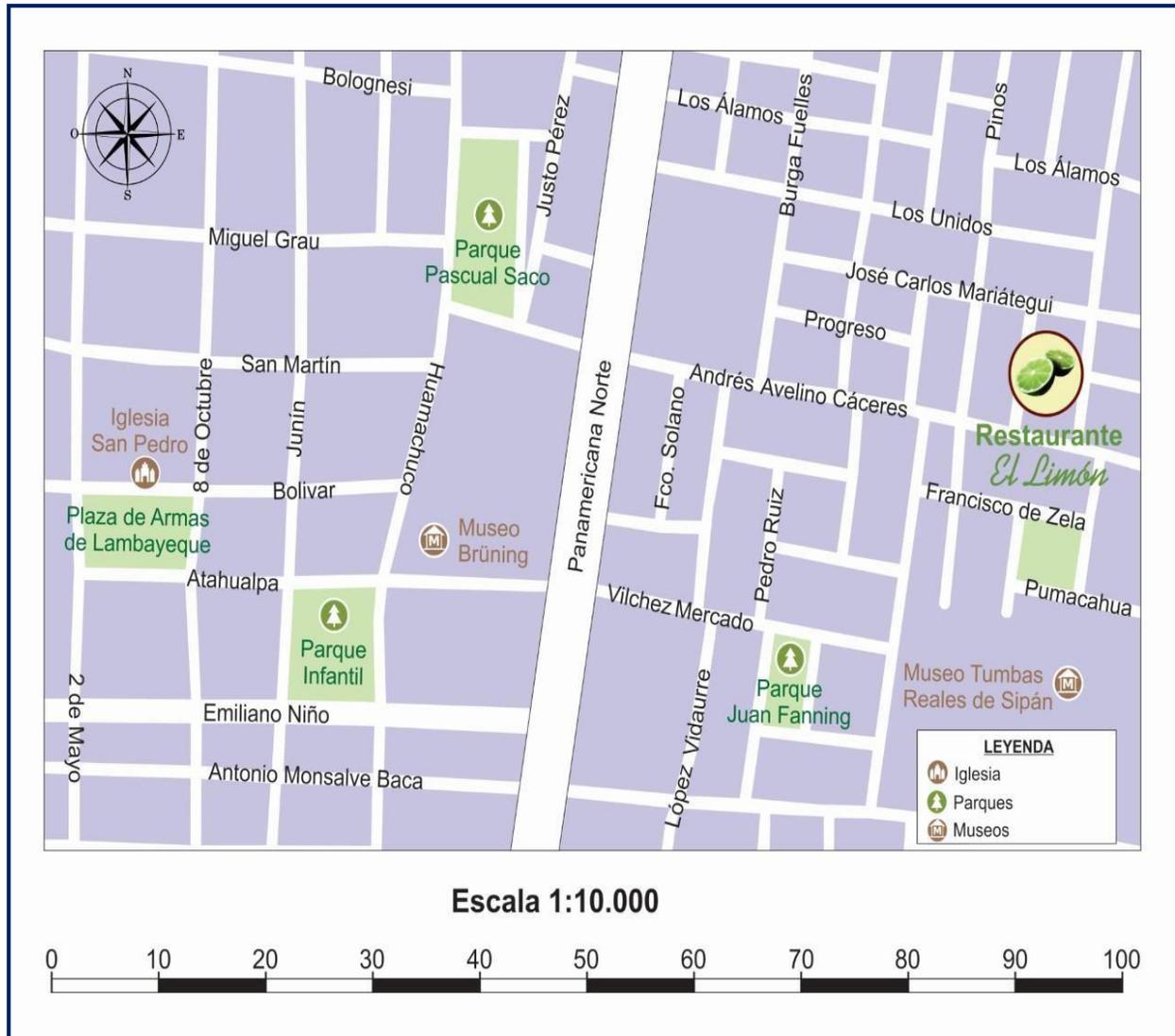


Figura N° 4. Mapa de ubicación del Restaurante Turístico el Limón.

Para llegar a los cuatro restaurantes mencionados de manera rápida y segura es tomando una moto-taxi del lugar o en movilidad privada siguiendo el mapa que muestra en la ubicación de cada restaurante.

3.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

El método que se utilizó para esta investigación fue el descriptivo, según Hernández, *et. al.* (2010), cuando se refirieron a este método, indicaron que los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupo, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis.

El método descriptivo se utilizó para analizar, organizar, resumir los resultados de las observaciones, situaciones y eventos, ello significa que recopilamos la información de manera sistemática de una determinada situación.

- a) Técnica de Gabinete, documentos de toda fuente de registro existente.
Estos documentos pueden ser de diferente tipo.
- b) Técnica de Campo, como técnica de campo se aplicó las encuestas y entrevistas.

Para Alvira (2004) las encuestas suelen ser muy útil, pero tienen ciertas limitaciones y condicionantes claros. Como cualquier otra técnica de captura de información, esta técnica resultó apropiada para lograr determinados objetivos. Para el diseño del cuestionario y entrevista se tomó en cuenta las variables independientes y dependientes. El modelo de la encuesta (Anexo 1) y del modelo de la entrevista (Anexo 2) se incluye en la investigación.

3.7 Procedimientos.

Los datos que se registraron fueron de la población que fue encuestada, la misma que indicó que asistió a los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque, tal es el caso de El Pacifico, El Cántaro, El Rincón del Pato y El Limón, de los cuales se recogió la información necesaria, para ello se utilizó tablas y gráficos estadísticos, con cantidades absolutas y porcentuales. El muestreo fue aleatorio, es por ello que las personas encuestadas fueron abordadas al azar.

Para recolectar la investigación cualitativa, se aplicó un cuestionario con ítem abierto (entrevista), el mismo que fue aplicado a los dueños de los principales restaurantes de la

ciudad de Lambayeque, entre ellos se entrevistó al señor Alexander Córdova Morales, propietario del restaurante El Pacífico, se entrevistó asimismo al señor Agustín Jordán Zunini, gerente del restaurante El Cántaro, se entrevistó también al señor Lizandro Castillo, propietario del restaurante El Rincón del Pato; y al final se entrevistó, al señor Wilson Neyra, propietario del restaurante El Limón. Estas personas aceptaron ser entrevistados durante sus actividades dentro del restaurante. Asimismo, permitieron el acceso a cada uno de los restaurantes indicados anteriormente.

3.8 Plan de procesamiento y análisis de datos.

El Plan de procesamiento de la información se dio en el caso de la población cuantitativa, a través de un programa informático Microsoft Excel 2013, para la sistematización de la información estadística, la que permitió la elaboración de tablas y gráficos, en relación a las variables planteadas en la investigación. En el caso de la información cualitativa, esta sistematizada, mediante el programa Microsoft Word 2013, para la adecuada organización de los datos, el mismo que permitió guardar relación con las variables de estudio.

3.10. Matriz de consistencia.

Tabla 4.
Matriz de consistencia.

TÍTULO	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLES	METODOLOGÍA	POBLACIÓN
Propuesta de una Ruta Gastronómica en los Principales Restaurantes de la Ciudad de Lambayeque, 2018	Ruta Gastronómica: Franco & Villacis (2012) mencionó que las rutas gastronómicas son vías interesantes para promocionar los restaurantes de la zona.	Tener nuevas opciones turísticas para que el visitante se quede más tiempo, para ello se hace necesario incluir en los paquetes turísticos para Lambayeque, una nueva ruta, donde se incluya establecimientos para degustar la comida típica lambayecana, por lo cual, mediante la propuesta de una ruta gastronómica, se conocerá los restaurantes de comida típica, que ofrecen este tipo de servicios.	Objetivo general: proponer una ruta gastronómica en los principales restaurantes de comida típica más tradicionales en la ciudad de Lambayeque	Ruta gastronómica	Tipo: No experimental-transversal	Población 105,840
		Formulación del problema			Método: cuantitativo y cualitativo	Muestra: 369
		¿Cómo elaboramos una propuesta de ruta gastronómica para los restaurantes de comida típica de la ciudad de Lambayeque?	Objetivos específicos identificar los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque Analizar la planta turística		Diseño de la investigación	Muestreo Simple

Fuente:
Elaboración Propia, 2018.

3.10. Consideraciones éticas.

Las consideraciones éticas para esta investigación mixta las tomamos de Gonzáles (2002) el mismo que propone ocho criterios éticos, entre ellos destacaron el valor social o científico, la validez científica, la selección equitativa de los sujetos, la proporción favorable del riesgo-beneficio, las condiciones de diálogo auténtico, la evaluación independiente, el consentimiento informado, y el respeto a los sujetos inscritos. Explicaremos las consideraciones éticas, de las cuales tres, hemos incluido en la aplicación de esta investigación:

1. El valor social o científico. Para que una investigación sea ética debe tener valor, lo que representa un juicio sobre su importancia social, científica o clínica; debe plantear una intervención que conduzca a mejoras en las condiciones de vida o en el bienestar de la población, o que produzca conocimiento que pueda abrir oportunidades de superación o de solución a problemas, aunque no sea en forma inmediata. El valor social o científico debe ser un requisito ético, entre otras razones por el uso responsable de recursos limitados (esfuerzo, dinero, espacio, tiempo) y para evitar la explotación. Esto asegura que las personas no sean expuestas a riesgos o a agresiones sin la posibilidad de algún beneficio personal o social (Gonzáles, 2002, p. 98).

En esta investigación se cumplió con el valor social y científico, ya que de acuerdo a las entrevistas realizadas a los dueños de los restaurantes, indicaron propuestas de mejoras para que la cocina Lambayecana sea más reconocida a través de apoyo de las autoridades y demás entidades involucradas.

2. La validez científica. Una investigación valiosa puede ser mal diseñada o realizada, por lo cual los resultados son poco confiables o carecen de eficacia. La mala ciencia no es ética. En esencia, la validez científica de un estudio en seres humanos es en sí misma un principio ético. La investigación que usa muestras injustificadas, métodos de bajo poder, que descuida los extremos y la información crítica, no es ética porque no puede generar conocimiento válido. La búsqueda de la validez científica establece el deber de plantear un propósito claro de generar conocimiento con credibilidad; un método de investigación coherente con el problema y la necesidad social, con la selección de los sujetos, los instrumentos y las relaciones que establece el investigador con las personas; un marco

teórico suficiente basado en fuentes documentales y de información; un lenguaje cuidadoso empleado para comunicar el informe, que debe ser capaz de reflejar el proceso de la investigación y que debe cultivar los valores científicos en su estilo y estructura; un alto grado de correspondencia entre la realidad psicológica, cultural o social de los sujetos investigados con respecto al método empleado y a sus resultados (González, 2002, p. 98).

Esta investigación cuenta con una validez científica, ya que se reflejó la estructura lógica del proceso de investigación y los procedimientos, técnicas, actividades y demás estrategias metodológicas requeridas, además se describió el proceso a seguir en la recolección de la información a través de la población, la muestra y el procesamiento de datos. El tipo de investigación que se empleó fue el método mixto, utilizando los métodos cualitativos y cuantitativos, con el fin de obtener un panorama más completo que responda al planteamiento del problema. Así también se realizó un estudio descriptivo, porque se recolectaron datos para conocer la realidad de los principales restaurantes en la ciudad de Lambayeque. El diseño aplicado es no experimental - transversal, porque son estudios que se realizan sin la manipulación deliberada de variables y a los que solo se observan los fenómenos en su ambiente natural para analizarlos, por lo cual se analizó la experiencia de los clientes al tomar el servicio en dichos restaurantes que, fueron las personas que son clientes de los Restaurantes El Cántaro, El Rincón del Pato, el Pacifico y el restaurante El Limón, información recabada de acuerdo a las encuestas realizadas en la ciudad de Lambayeque (Figura 17).

3. Selección equitativa de los sujetos. La selección de los sujetos del estudio debe asegurar que estos son escogidos por razones relacionadas con las interrogantes científicas. Una selección equitativa de sujetos requiere que sea la ciencia y no la vulnerabilidad –o sea el estigma social, la impotencia o factores no relacionados con la finalidad de la investigación– la que dicte a quien incluir como probable sujeto. La selección de sujetos debe considerar la inclusión de aquellos que pueden beneficiarse de un resultado positivo (González, 2002, p. 99).
4. Se realizó una selección equitativa ya que se encuestó a una población escogida al azar siendo interrogados con preguntas relacionadas al tema de investigación, con el cual se

beneficiarán las personas involucradas, entre ellas los dueños de los restaurantes y la población, porque se realizó una propuesta para que la comida Lambayecana sea más reconocida.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En esta parte se hace la presentación de los resultados obtenidos en el proceso de la investigación, a nivel de encuesta, y presentan todos los resultados procesados en gráficos. Asimismo, se incluye la discusión como producto de los datos obtenidos, para propiciar la reflexión crítica del tema y determinar las conclusiones de la investigación.

4.1. Resultados.

Identificar los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque.

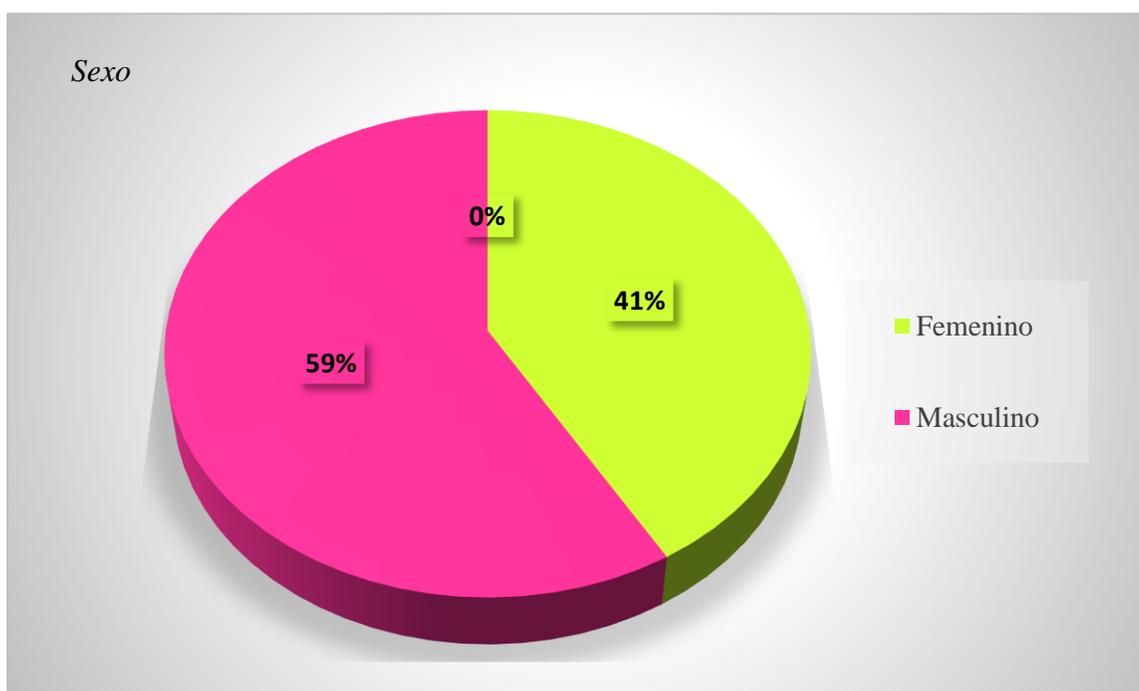


Figura N° 5. De acuerdo con los resultados obtenidos la mayor parte de las personas encuestadas fueron varones con un 59%, seguido de un 41% del sexo femenino.

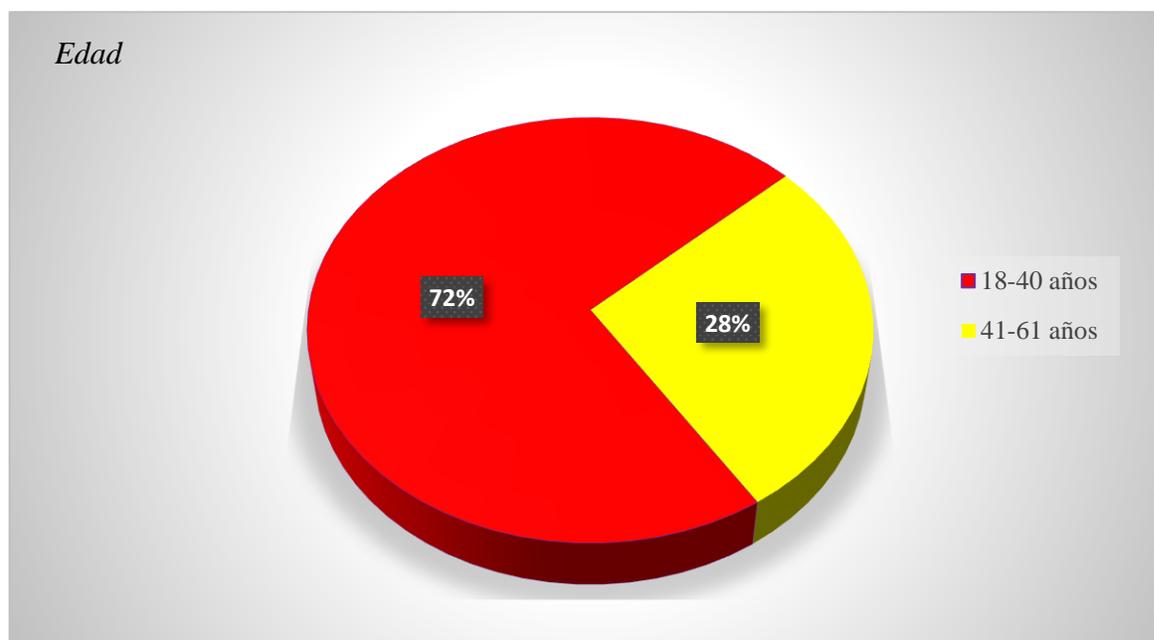


Figura N° 6. El 72% de encuestados pertenece a hombres y mujeres que oscilan entre los 18 y 40 años de edad seguido por las personas de 41 a 61 años con un 28%.

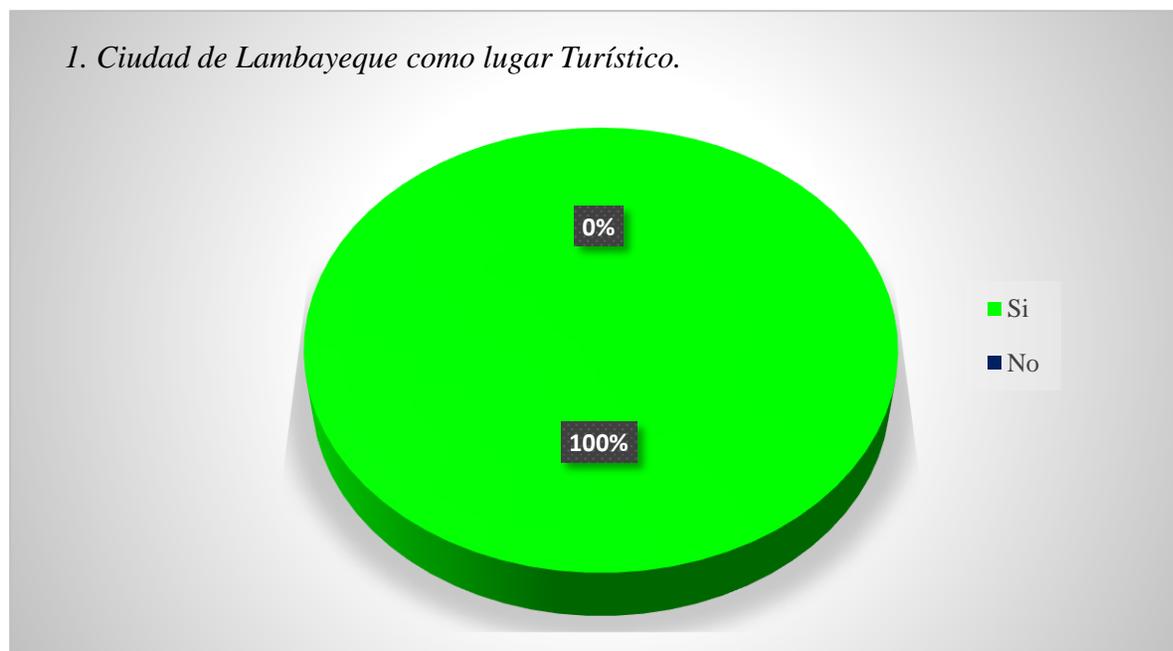


Figura N° 7. El 100% de encuestados manifestó que considera a la provincia de Lambayeque como un lugar Turístico ya que es cuna de la cultura Moche.

2. Necesidad de propiciar una Ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque.



Figura N° 8. El 100% de personas indicó que sería de suma importancia que la ciudad de Lambayeque cuente con una ruta gastronómica ya que ayudaría a fomentar el turismo además de propiciar que la gastronomía Lambayecana sea más conocida.

3. Probabilidad de Desarrollo del Turismo gastronómico en la ciudad de Lambayeque.

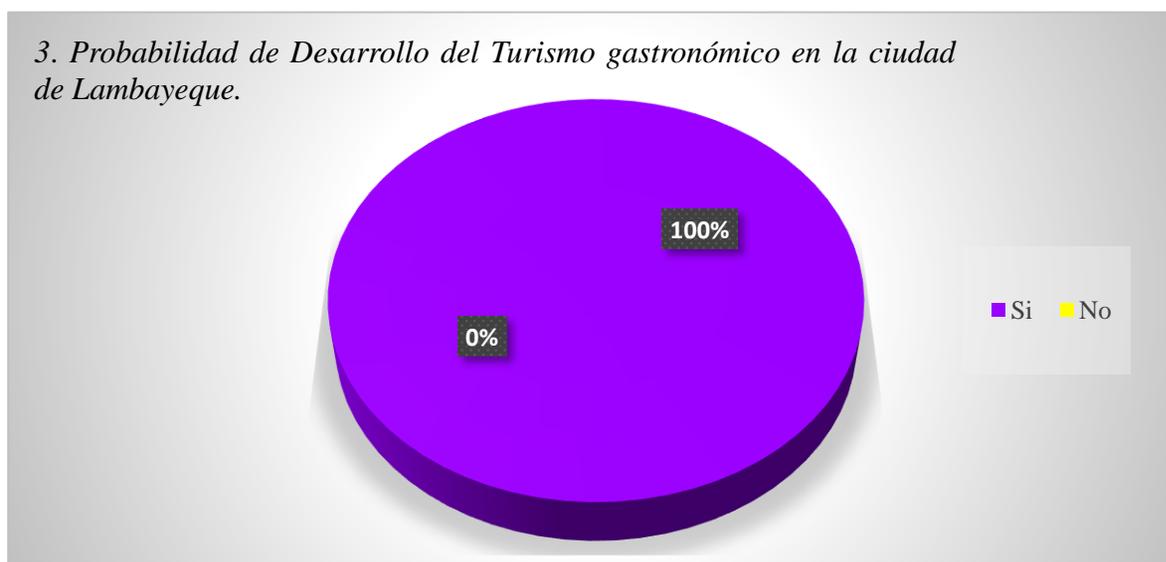


Figura N° 9. El 100% concluyó que si se puede desarrollar un turismo gastronómico en la ciudad ya que de llevar en marcha una Ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque propiciaría que Lambayeque sea reconocida también por su gastronomía.

4. Medios de información sobre una Ruta Gastronómica en la ciudad de Lambayeque.

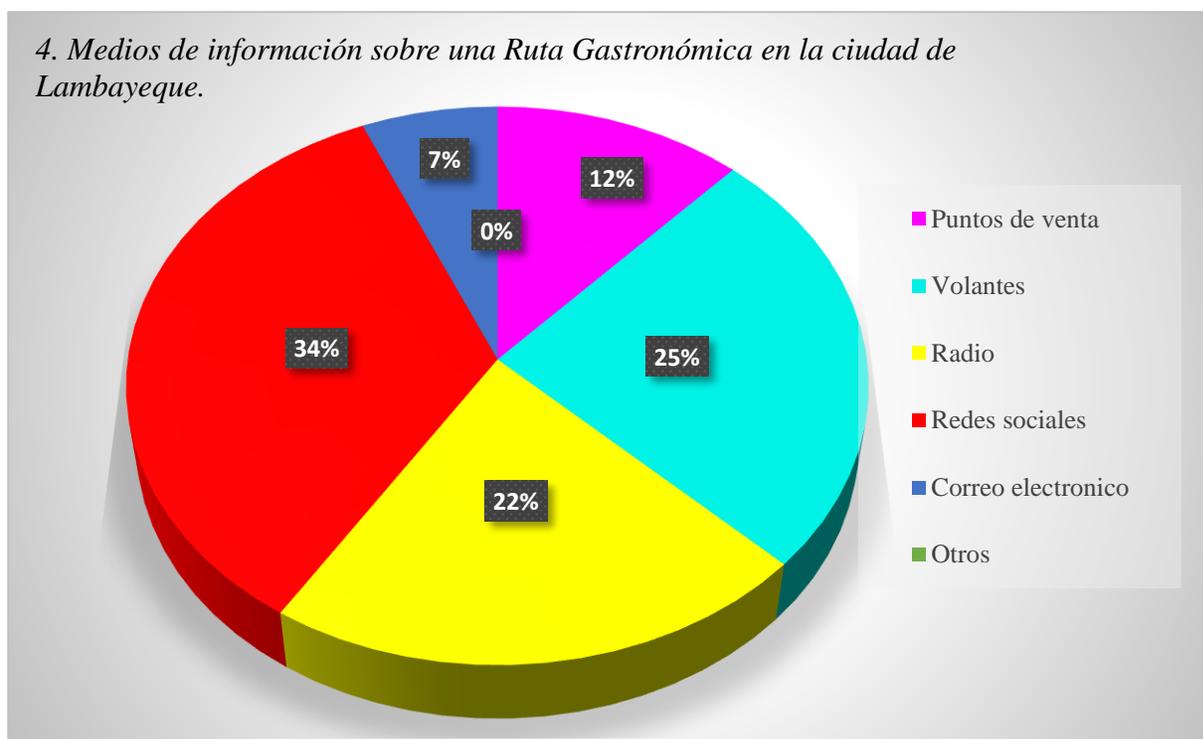


Figura N° 10. El 34% manifestó que la Ruta gastronómica debería ser promocionada por medio de redes sociales ya que consideran que es un medio que se encuentra al alcance de la mayoría de personas, seguido por un 25 % que indico que le gustaría que la información llegue por medio de volantes ya que es un medio directo de aviso a la población, así también un 22% le gustaría el anuncio por radio porque lo consideran un medio de fácil acceso, seguido por un 12% que considero puntos de ventas y un 7% el correo electrónico.

5. Nivel de Conocimiento sobre la existencia de Restaurantes de comida tradicional en Lambayeque.

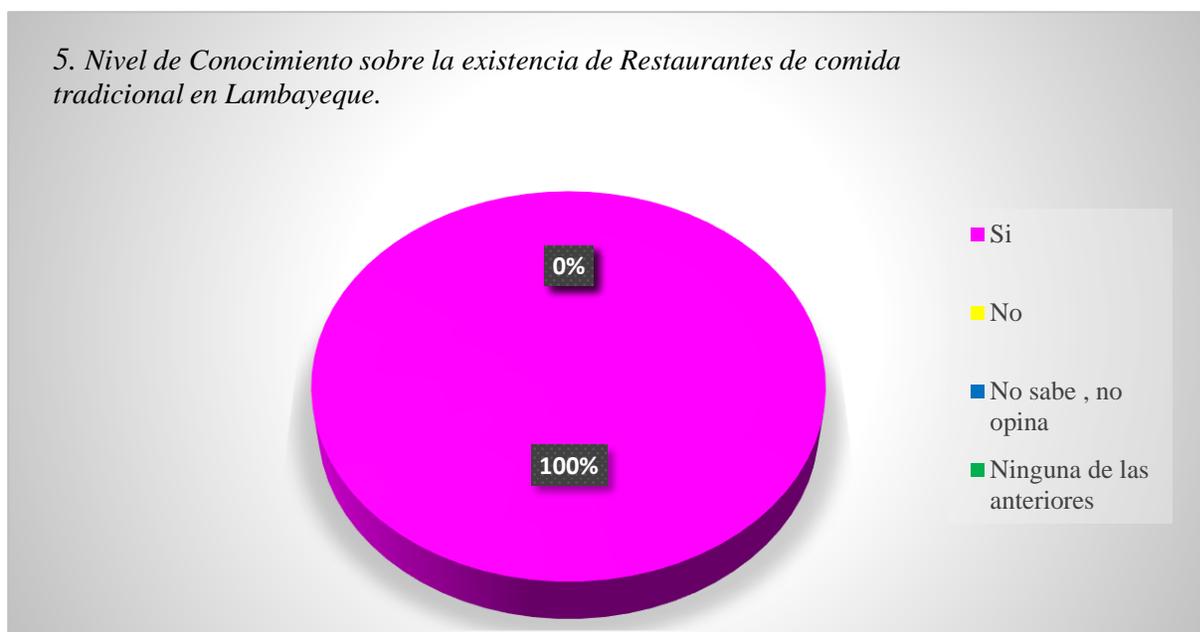


Figura N° 11. El 100% manifestó conocer la existencia de comida tradicional de Lambayeque, haciendo referencia a los restaurantes.

6. Nivel de conocimiento sobre comidas típicas de Lambayeque.



Figura N° 12. El 100% de encuestados indicó conocer las comidas típicas de Lambayeque, incluso haciendo mención a varios platos típicos.

7. Comida típica de su agrado en Lambayeque.

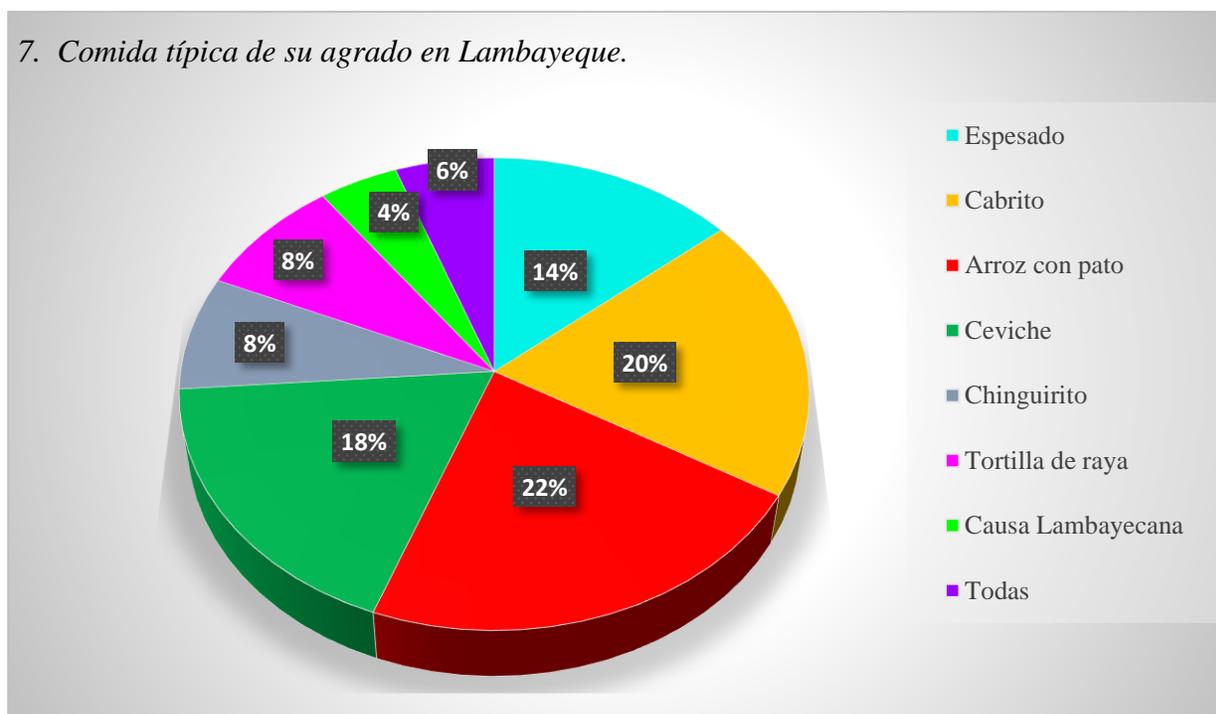


Figura N° 13. El mayor porcentaje con un 22% indicaron que la comida típica de su mayor agrado es el arroz con pato, seguido de un 20% con el cabrito, con un 18% que prefieren el ceviche, un 14% prefiere el espesado ya que es un plato netamente Lambayecano y el cual para muchos es infaltable los lunes en muchas mesas de familias Lambayecanas, además de un 8% que se identificó con la tortilla de raya la cual es infaltable en los restaurantes Típicos de la ciudad en conjunto con el chinguirito, un 6% manifestó que todos los platos mencionados eran de un agrado y un 4% se inclinó por la famosa casusa Lambayecana.

8. Destaque de la gastronomía Lambayecana.

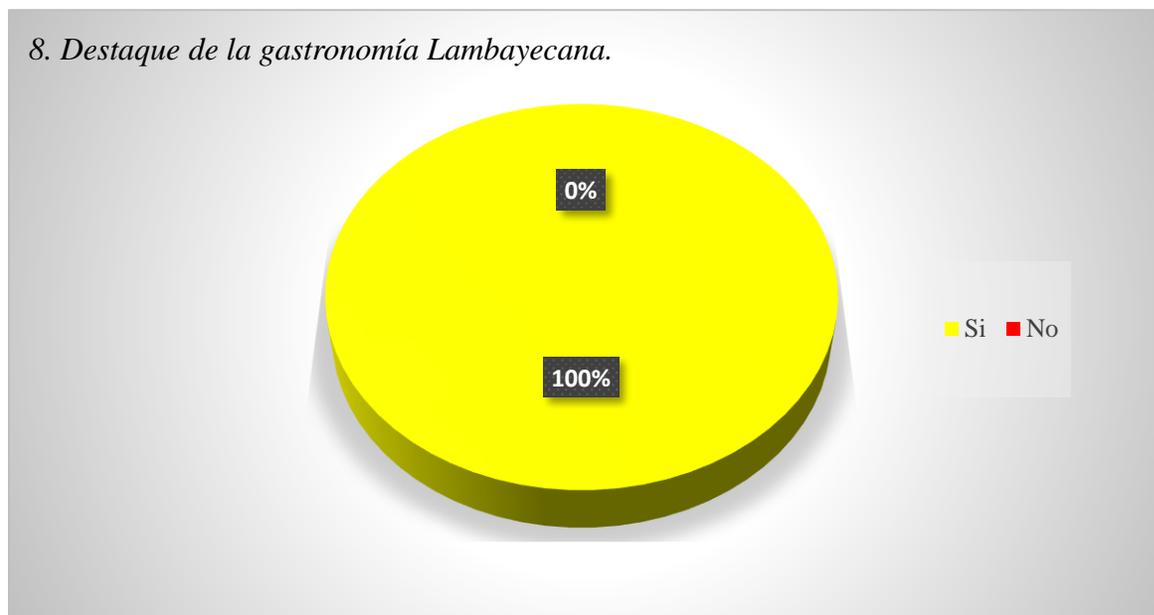


Figura N° 14. El 100% de personas encuestadas señalaron que la gastronomía Lambayecana es una de las más destacadas del país porque a su parecer goza de buena sazón además de una buena presentación, por ser variada y de exquisito sabor.

9. Visita a los restaurantes de la ciudad de Lambayeque.

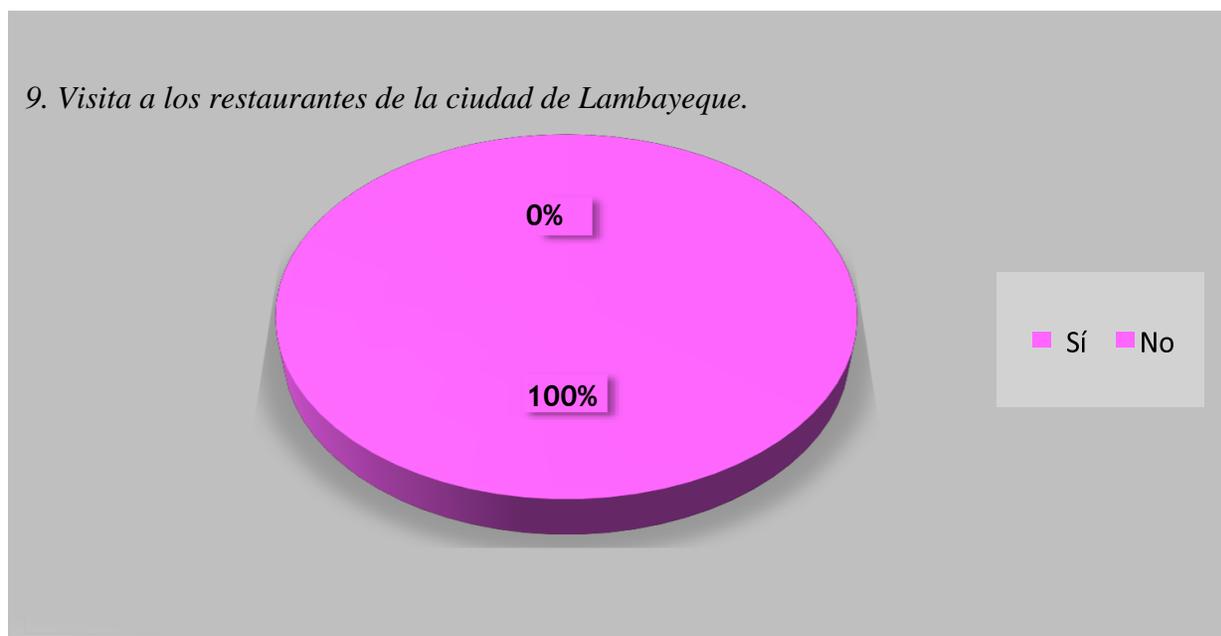


Figura N° 15. El 100% indicó que si acostumbra a asistir a los restaurantes de la ciudad de Lambayeque.

10. Frecuencia de asistencia a los restaurantes de la ciudad de Lambayeque.

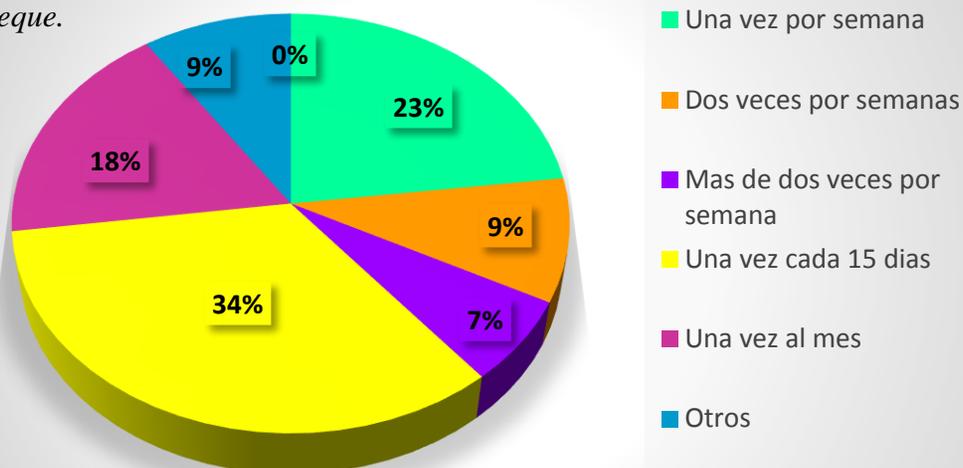


Figura N° 16. El 34% señaló que acude una vez cada 15 días, un 23% acude una vez por semana seguido de un 18% que acude una vez al mes, el 9% acude dos veces por semana y un 9% indico en la opción otros que acuden dos veces al mes.

11. Restaurante de preferencia en la ciudad de Lambayeque

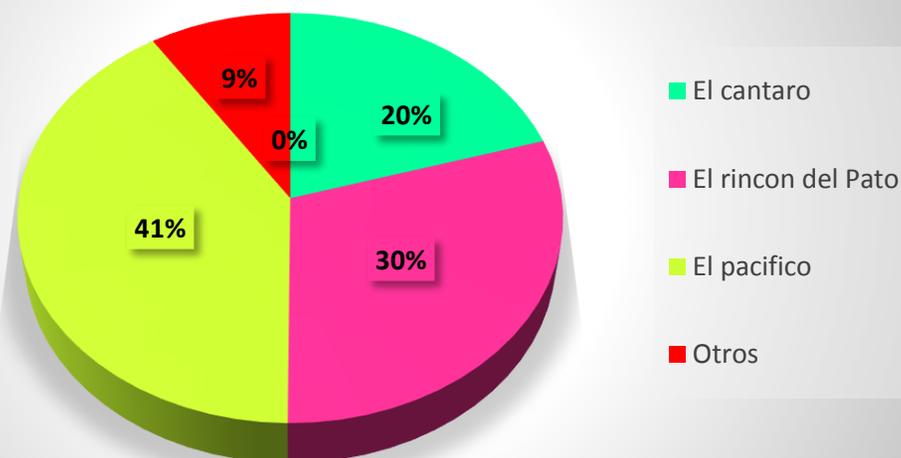


Figura N° 17. El Restaurante El Pacifico se ubica en la preferencia de los encuestados con un 41%, seguido de un 30% que prefiere el Rincón del Pato, y un 20% prefiere El cántaro, en la opción otros indicaron el Restaurante Turístico el Limón como uno de los más preferidos

12. Número de personas con las que visita los restaurantes en la ciudad de Lambayeque.

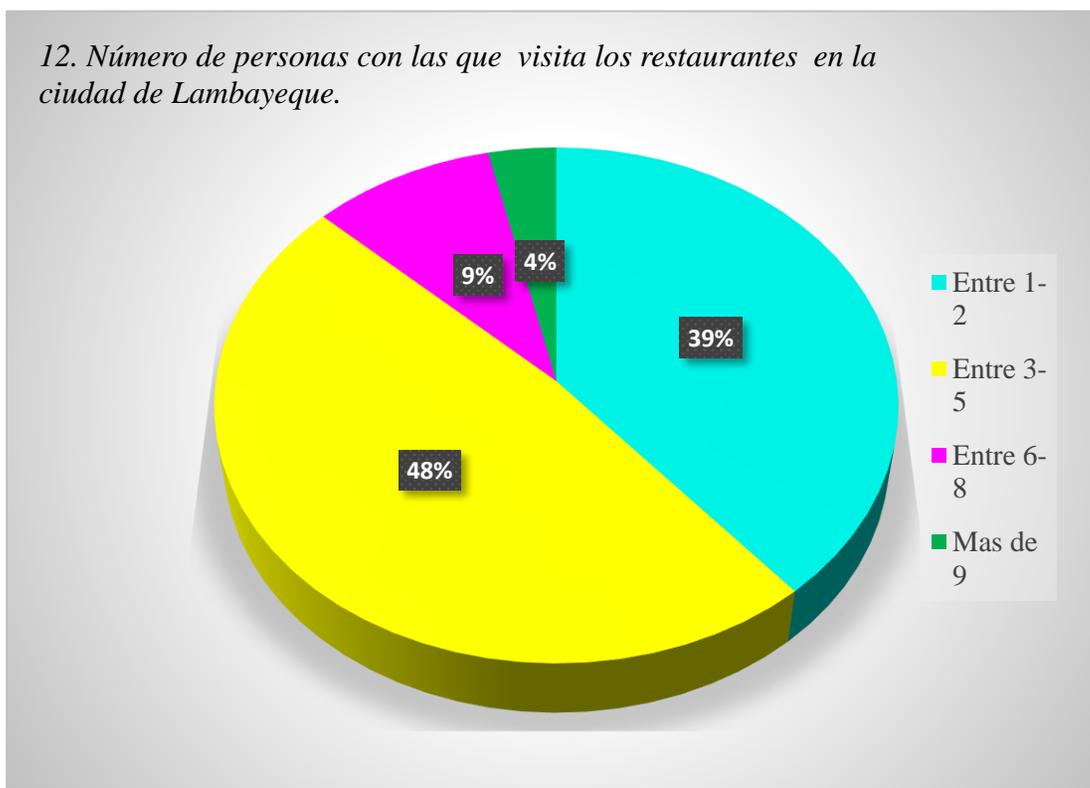


Figura N° 18. El mayor porcentaje asiste entre 3 y 5 personas con un 48% esto debido a que mayormente suelen ir a los restaurantes en familia, siguiendo un 39% con 1 y 2 personas las cuales suelen asistir en pareja, un 9% entre 6 y 8 personas, 4% con más de 9.

13.Aspectos que se consideran de mayor importancia al momento de asistir a un restaurante en la ciudad de Lambayeque.

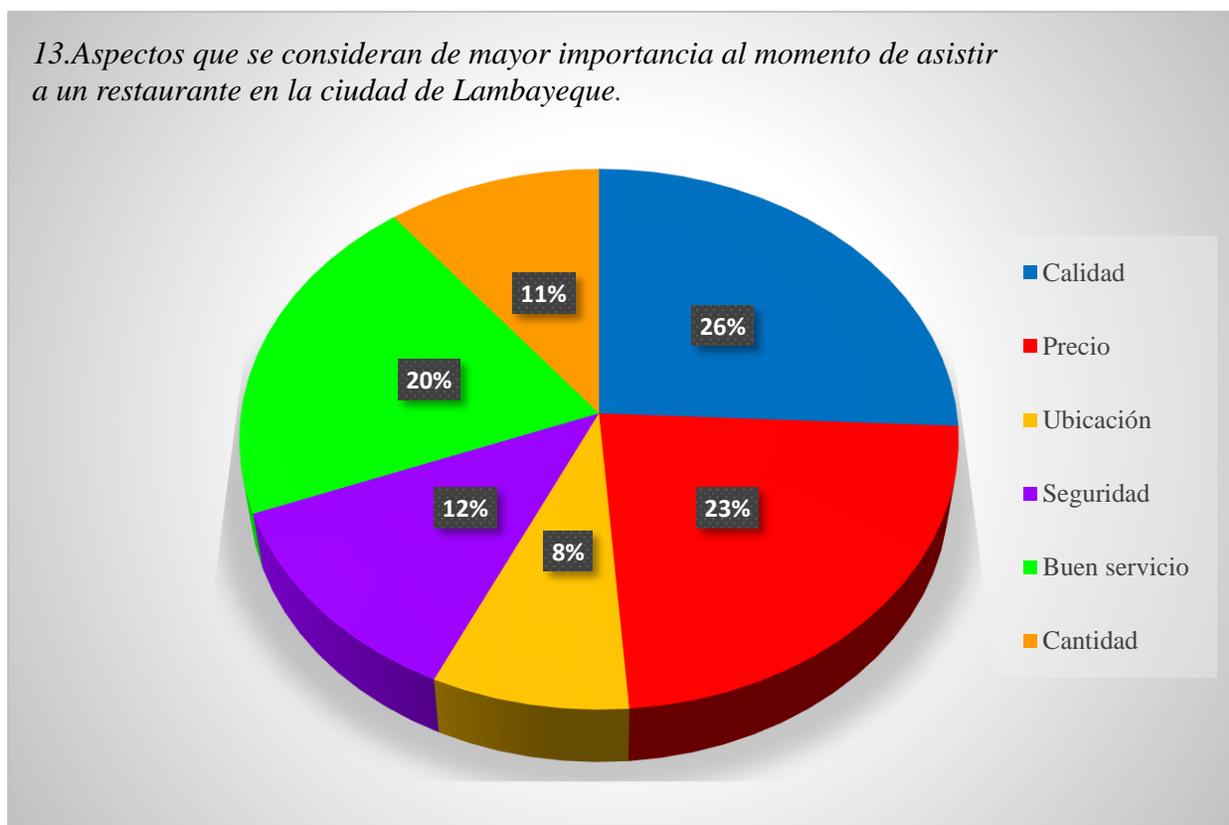


Figura N° 19. El 26% del público objetivo se inclinó por la calidad ya que consideran que es lo primordial al momento de elegir un buen restaurante, seguido de un 23% que indicó que el precio también es de suma importancia ya que se paga en espera de recibir un buen producto y servicio, seguido de 20% que indicó que un buen servicio es vital para tener una agradable experiencia, un 11% indicó que la cantidad era muy importante a la hora de elegir un Restaurante, y un 8% manifestó como primordial la ubicación del establecimiento.

14. Costumbres gastronómicas de los restaurantes de la ciudad de Lambayeque

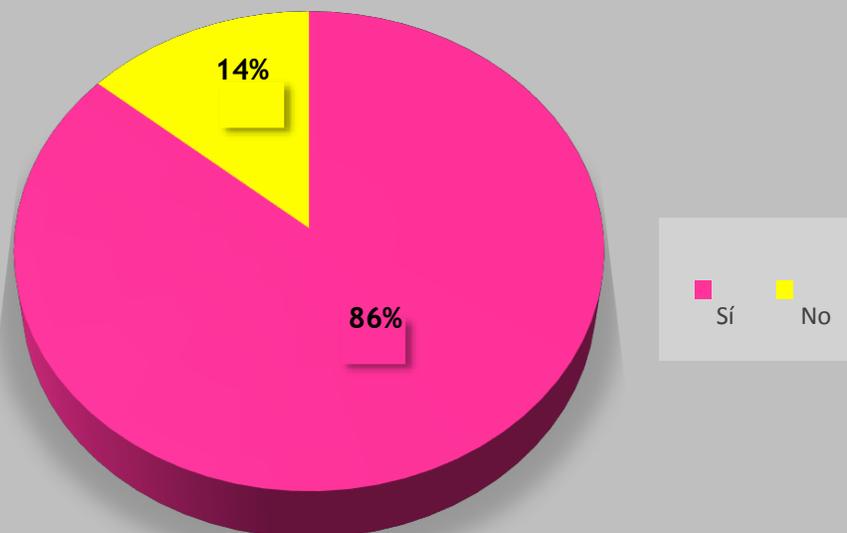


Figura N° 20. El 86% consideró que los restaurantes de la ciudad de Lambayeque si mantienen las costumbres gastronómicas porque en sus preparaciones incluyen los ingredientes ancestrales que se han sido usados y que siguen incluyendo en la gastronomía de la ciudad lo cual aporta el mismo sabor a sus preparaciones en lo cual hicieron mención al loche que ha sido usado de generación en generación, por otro lado el 14% consideró que no ayudan a mantener las costumbres de la gastronomía típica esto debido a que muchos dueños de restaurantes aplican nuevos ingredientes y técnicas en sus preparaciones dejando así de lado los sabores tradicionales.

Lambayeque cuenta con principales recursos turísticos, las cuales se aplica las siguientes fichas de Mincetur.



FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS

FICHA N°...01.....

NOMBRE DEL RECURSO TURÍSTICO (*):

..... Museo Tumbas Reales de Sipan.....

UBICACIÓN (*): Región: ...Lambayeque..... Provincia: ...Lambayeque.....

Distrito: ...Lambayeque.....

CATEGORÍA (*):

TIPO (*): ... Museo Arqueológico

SUB TIPO (*): ...Museo..

DESCRIPCION (*):

Se muestra la tumba del señor de sipan, la cual fue hallada en 1987, el museo concentra más de 2000 piezas de oro, entre sus piezas se encuentran joyas, cerámicas y ajuares funerarios. Más de 600 joyas están colocadas en vitrinas blindadas y cuenta con una sala Real Mochica, donde muestra la dinastía del Señor de Sipan con 35 maniqués articulados que representan su entorno político

PARTICULARIDADES (*):

Maravilloso museo construido en forma de una gran pirámide trunca, inspirada en la arquitectura de los Mochicas.

ESTADO ACTUAL:

El museo se encuentra en perfecto estado para recibir a los visitantes.

(*)En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

OBSERVACIONES (*):

.....

TIPO DE VISITANTE (*): (se puede marcar más de una opción)

(4) Extranjero (3) Nacional (2) Regional

(1) Local

Indicar el grado de afluencia de 1 a 4, siendo 4 el de mayor nivel y 1 el menor nivel de afluencia.

ACCESO HACIA EL RECURSO

Considerando como referencia la capital de la provincia

TERRESTRE: (se puede marcar con X más de una opción)

() A caballo

(x) Taxi

() A pie

(x) Automóvil Particular

(x) Bus Público.

(x) Bus Turístico

(x) Camioneta de doble tracción

(x) Combi

() Ferrocarril

(x) Mini-Bus Público

(x) Mini-Bus Turístico

() Mototaxi

() Otro.....

LACUSTRE / FLUVIAL:

() Barco

() Balsa

() Bote

() Deslizador

() Lancha

AEREO:

() Avión

() Avioneta

() Helicóptero

MARITIMO:

() Barco

() Bote

() Deslizador

() Yate

- () Yate
 () Canoa
 () Otro, especificar.....

RUTA DE ACCESO AL RECURSO

Especificar cada uno de los recorridos y tramos existentes desde la capital de provincia recurso turístico. Considerar el tipo de vía, la distancia y el tiempo utilizado; lo cual se definirá en Kilómetros y Horas para cada medio de acceso. Puede existir más de un recorrido para llegar al recurso.

- 1 Se utilizarán números para cada recorrido (1, 2, 3,....).
 2 Se señalarán los lugares que forman el tramo.
 3 Se indicará el acceso correspondiente: aéreo, terrestre, marítimo, lacustre/fluvial.
 4 Se refiere al medio de transporte utilizado en el tramo (bus, taxi, caballo,....)
 5 En vías de acceso terrestre considerar los siguientes casos: trocha carrozable, sendero, camino de herradura, afirmado, asfaltado u otros

Recorrido-1	Tramo2	Acceso3	Medio de transporte4	Vía de acceso5	Distancia en kms. / Tiempo
1	Farmacias, restaurantes, mercado principal de Lambayeque.	terrestre	Auto, taxi, moto taxi, bus turístico, miniban	terrestre	5km /10 minutos

(*)En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

TIPO DE INGRESO:

- () Libre
 (x) Previa presentación de boleto o ticket
 () Semi-restringido (previo permiso)
 () Otro, especificar

EPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X más de una opción)

Mencionar si la visita se realiza durante:

 Todo el Año Esporádicamente - algunos meses. especificar Fines de semana. especificar Feriados. especificar la fecha

HORARIO DE VISITA: ...9:00am a 17:00 pm.....

ESPECIFICACIONES :

INFRAESTRUCTURA (se puede marcar con X más de una opción)

DENTRO DEL RECURSO FUERA DEL RECURSO (del poblado más cercano)

 Agua Agua Desagüe Desagüe Luz Luz Teléfono Teléfono Alcantarillado Alcantarillado Señalización Señalización Otra Otra

especificar

especificar

Será considerada dentro del recurso la infraestructura que se encuentre dentro del perímetro del mismo.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DENTRO DEL RECURSO**TURISTICO (*)**

(Se puede marcar con X más de una opción)

NATURALEZA Observación de Aves Observación de Fauna Observación de Flora

DEPORTES / AVENTURA

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ala Delta | <input type="checkbox"/> Caminata |
| <input type="checkbox"/> Caza | <input type="checkbox"/> Ciclismo |
| <input type="checkbox"/> Camping | <input type="checkbox"/> Escalada en hielo |
| <input type="checkbox"/> Escalada en Roca | <input type="checkbox"/> Esqui sobre hielo |
| <input type="checkbox"/> Motocross | <input type="checkbox"/> Parapente |
| <input type="checkbox"/> Pesca de altura | <input type="checkbox"/> Pesca submarina |
| <input type="checkbox"/> Puenting | <input type="checkbox"/> Sandboard |

DEPORTES ACUATICOS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Buceo | <input type="checkbox"/> Canotaje |
| <input type="checkbox"/> Esqui Acuático | <input type="checkbox"/> Kayac |
| <input type="checkbox"/> Motonáutica | <input type="checkbox"/> Natación |
| <input type="checkbox"/> Pesca deportiva | <input type="checkbox"/> Remo |
| <input type="checkbox"/> Tabla Hawaiana (Surfing) | <input type="checkbox"/> Vela (Windsurf) |

PASEOS

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cruceros | <input type="checkbox"/> Paseos en bote |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Caballitos de Totora | <input type="checkbox"/> Paseos en caballo |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Carruaje | <input type="checkbox"/> Paseos en Lancha o canoa |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Pedalones | <input type="checkbox"/> Paseos en Yate |
| <input type="checkbox"/> Excursiones | <input type="checkbox"/> Sobrevuelo en aeronave |

FOLCLORE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Actividades Religiosas y/o Patronales | <input type="checkbox"/> Ferias |
| <input type="checkbox"/> Degustación de platos típicos | <input type="checkbox"/> Rituales Místicos |

OTROS

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Actividades Culturales | <input checked="" type="checkbox"/> Actividades Sociales |
| <input checked="" type="checkbox"/> Compras de Artesanía | <input type="checkbox"/> Estudios e Investigación |
| <input checked="" type="checkbox"/> Realización de Eventos | <input type="checkbox"/> Toma de Fotografías y Filmaciones |
| <input type="checkbox"/> Otro, especificar | |

(*En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

SERVICIOS ACTUALES DENTRO DEL RECURSO:

Marcar con una X los servicios que funcionan:

Alojamiento:

- Hoteles Apart-Hoteles Hostales
 Albergues Casas de Hospedajes Eco-lodges
 Otro Resorts

especificar

Alimentación:

- Restaurantes Bares Cafeterías
 Snacks Fuentes de Soda Venta de comida rápida
 Kioskos de venta de comida y/o Bebidas Otros especificar :.....

Otros servicios :

- Agencias de Viajes
 Servicios de guiados
 Alquiler de Caballos
 Servicio de Correos
 Alquiler de Pedalones
 Servicio de Estacionamiento

 Alquiler de bicicletas
 Servicios de Fax
 Alquiler de Botes
 Servicios de internet
 Alquiler de Carruajes
 Servicios de Salvavidas
 Alquiler de Equip. para Turismo de Aventura
 Servicio de Taxis
 Bancos - Cajeros
 Tópico
 Casa de Cambio
 Venta de Artesanía
 Centro de Interpretación

- Venta de Material Inform.(libros, revistas,
- Facilidades para los Discapacitados postales, videos, etc.)
- Museos de Sitio
- Venta de Materiales para Fotografías
- Oficina de Información
- Otro.....
- Seguridad/POLTUR especificar
- Servicios Higiénicos

Lugares de Esparcimiento:

- Discotecas Casinos de Juego Pubs
- Peñas Night Clubs Juegos infantiles
- Cines o teatros Maq.Tragamonedas Otros

SERVICIOS ACTUALES FUERA DEL RECURSO TURISTICO: (del poblado más cercano)

Marcar con una X los servicios que funcionan:

Alojamiento:

- Hoteles
- Apart-Hoteles
- Hostales
- Albergues
- Casas de Hospedajes
- Ecolodges
- Otro (especificar)
- Resorts

Alimentación:

- Restaurantes
- Bares
- Cafeterías
- Snacks

- Fuentes de Soda
- Venta de comida rápida
- Kioskos de venta de comida y/o bebidas

Otros servicios :

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Agencias de Viajes | <input checked="" type="checkbox"/> Servicios de guiados |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Caballos | <input checked="" type="checkbox"/> Servicio de Correos |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Pedalones | <input checked="" type="checkbox"/> Servicio de |
| Estacionamiento | |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de bicicletas | <input checked="" type="checkbox"/> Servicios de Fax |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Botes | <input checked="" type="checkbox"/> Servicios de internet |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Carruajes | <input type="checkbox"/> Servicios de Salvavidas |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Equip. para Turismo de Aventura | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Servicio de Taxis | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Bancos - Cajeros | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Tópico | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Casa de Cambio | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Venta de Artesanía | |
| <input type="checkbox"/> Centro de Interpretación | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Venta de Material Inform.(libros, | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Facilidades para los Discapacitados revistas, postales, videos, etc.) | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Museos de Sitio | <input type="checkbox"/> Venta de Materiales para |
| Fotografías | |
| <input type="checkbox"/> Oficina de Información | |
| <input type="checkbox"/> Otro..... | |
| <input type="checkbox"/> Seguridad/POLTUR especificar: | |
| <input type="checkbox"/> Servicios Higiénicos | |

Lugares de Esparcimiento:

- | | | |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Discotecas | <input checked="" type="checkbox"/> Casinos de Juego | <input checked="" type="checkbox"/> Pubs |
| <input type="checkbox"/> Peñas | <input type="checkbox"/> Night Clubs | <input checked="" type="checkbox"/> Juegos infantiles |
| <input type="checkbox"/> Cines o teatros | <input type="checkbox"/> Maq.Tragamonedas | <input type="checkbox"/> Otros |

(*)En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

DATOS COMPLEMENTARIOS:

La explanada del museo se puede utilizar para eventos culturales o sociales.

PROPIEDAD DEL RECURSO TURÍSTICO:Propiedad del estado....

ADMINISTRADO POR: Walter Alva.....

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS (*):

.....

MATERIAL AUDIO VISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURISTICO (*):

FOTOGRAFÍAS () VIDEOS () CD () OTROS ()

ESPECIFICAR:

.....

INSTITUCION ENCARGADA DEL LLENADO DE LA FICHA (*):

PERSONA ENCARGADA DEL LLENADO DE LA FICHA (*)

FECHA:

.....

FIRMA Y SELLO DE LA INSTITUCION / PERSONA RESPONSABLE (*):

.....

Análisis Ficha 1: se puede observar de acuerdo a la ficha de inventario, que el museo Tumbas reales de Sipan se encuentra con óptimas condiciones en cuanto, vías de acceso para su visita, además de contar con todos los servicios básicos necesarios para la estadía del visitante dentro del recurso como en la ciudad de Lambayeque, tales como restaurantes, hospedajes, medios de comunicación, entretenimiento y medios de transporte.



FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS

FICHA N° ...02.....

NOMBRE DEL RECURSO TURÍSTICO (*):

..... Museo Arqueológico Nacional Brüning.....

UBICACIÓN (*): Región: ...Lambayeque..... Provincia:Lambayeque.....

Distrito: ...Lambayeque.....

CATEGORÍA (*):.....

TIPO (*): ... Museo arqueológico

SUB TIPO (*):...Museo

DESCRIPCION (*):

Está conformada por una secuencia de cuatro niveles, entre sus corredores y salones se exponen más de 1400 piezas arqueológicas, manifestaciones que fueron legados de las culturas Lambayeque, moche, chavín, vicus, inca y otras. Las piezas más importantes datan de hace más de 10,000 años.

PARTICULARIDADES (*):

En los jardines de este museo destaca la figura de Naylamp, fundador de la dinastía de Reyes Lambayecanos. La fachada muestra un colorido mural con motivos lugareños.

ESTADO ACTUAL:

Estado de conservación en el que se encuentra el recurso .Actualmente el Museo se encuentra con una moderna infraestructura, la cual sus piezas son constantemente revisadas, para una mayor conservación.

(*)En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros

señalados con asterisco.

OBSERVACIONES (*):

.....
TIPO DE VISITANTE (*): (se puede marcar más de una opción)

(4) Extranjero (3) Nacional (2) Regional (1) Local

Indicar el grado de afluencia de 1 a 4, siendo 4 el de mayor nivel y 1 el menor nivel de afluencia.

ACCESO HACIA EL RECURSO

Considerando como referencia la capital de la provincia

TERRESTRE: (se puede marcar con X más de una opción) **AEREO**:

() A caballo

(x) Taxi

() A pie

(x) Automóvil Particular

() Bus Público.

() Bus Turístico

() Camioneta de doble tracción

() Combi

() Ferrocarril

() Mini-Bus Público

() Mini-Bus Turístico

(x) Mototaxi

() Otro.....

LACUSTRE / FLUVIAL:

() Barco

() Balsa

() Bote

() Deslizador

() Lancha

() Yate

() Avión

() Avioneta

() Helicóptero

MARITIMO:

() Barco

() Bote

() Deslizador

() Yate

- () Canoa
 () Otro, especificar.....

ruta de acceso al recurso

Especificar cada uno de los recorridos y tramos existentes desde la capital de provincia al recurso turístico. Considerar el tipo de vía, la distancia y el tiempo utilizado; lo cual se definirá en Kilómetros y Horas para cada medio de acceso. Puede existir más de un recorrido para llegar al recurso.

- 1 Se utilizarán números para cada recorrido (1, 2, 3,...).
 2 Se señalarán los lugares que forman el tramo.
 3 Se indicará el acceso correspondiente: aéreo, terrestre, marítimo, lacustre/fluviál.
 4 Se refiere al medio de transporte utilizado en el tramo (bus, taxi, caballo,...) En
 5 vías de acceso terrestre considerar los siguientes casos: trocha carrozable, sendero, camino de herradura, afirmado, asfaltado u otros

Recorrido-1	Tramo2	Acceso3	Medio de transporte4	Vía de acceso5	Distancia en kms. / Tiempo
2	Parque infantil, hotel, colegios.	camino	Carro particular/ taxi/ mototaxi	Terrestre	8.2 km/ 5 minutos

(*) En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

TIPO DE INGRESO:

- () Libre
 (x) Previa presentación de boleto o ticket
 () Semi-restringido (previo permiso)
 () Otro, especificar.....

EPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X más de una opción)

Mencionar si la visita se realiza durante:

 Todo el Año Esporádicamente - algunos meses. especificar.....
 Fines de semana. especificar.....
 Feriados. especificar la fecha.....
HORARIO DE VISITA:9:00 am – 5:00pm

ESPECIFICACIONES :

INFRAESTRUCTURA (se puede marcar con X más de una opción)

FUERA DEL RECURSO (del poblado más cercano)

 Agua Agua Desagüe Desagüe Luz Luz Teléfono Teléfono Alcantarillado Alcantarillado Señalización Señalización Otra Otra

especificar

especificar

Será considerada dentro del recurso la infraestructura que se encuentre dentro del perímetro del mismo.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DENTRO DEL RECURSO TURISTICO (*)

(Se puede marcar con X más de una opción)

NATURALEZA Observación de Aves Observación de Fauna Observación de Flora

DEPORTES / AVENTURA

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ala Delta | <input type="checkbox"/> Caminata |
| <input type="checkbox"/> Caza | <input type="checkbox"/> Ciclismo |
| <input type="checkbox"/> Camping | <input type="checkbox"/> Escalada en hielo |
| <input type="checkbox"/> Escalada en Roca | <input type="checkbox"/> Esqui sobre hielo |
| <input type="checkbox"/> Motocross | <input type="checkbox"/> Parapente |
| <input type="checkbox"/> Pesca de altura | <input type="checkbox"/> Pesca submarina |
| <input type="checkbox"/> Puenting | <input type="checkbox"/> Sandboard |

DEPORTES ACUATICOS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Buceo | <input type="checkbox"/> Canotaje |
| <input type="checkbox"/> Esqui Acuático | <input type="checkbox"/> Kayac |
| <input type="checkbox"/> Motonáutica | <input type="checkbox"/> Natación |
| <input type="checkbox"/> Pesca deportiva | <input type="checkbox"/> Remo |
| <input type="checkbox"/> Tabla Hawaiana (Surfing) | <input type="checkbox"/> Vela (Windsurf) |

PASEOS

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cruceros | <input type="checkbox"/> Paseos en bote |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Caballitos de Totorá | <input type="checkbox"/> Paseos en caballo |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Carruaje | <input type="checkbox"/> Paseos en Lancha o canoa |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Pedalones | <input type="checkbox"/> Paseos en Yate |
| <input type="checkbox"/> Excursiones | <input type="checkbox"/> Sobrevuelo en aeronave |

FOLCLORE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Actividades Religiosas y/o Patronales | <input type="checkbox"/> Ferias |
| <input type="checkbox"/> Degustación de platos típicos | <input type="checkbox"/> Rituales Místicos |

OTROS

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Actividades Culturales | <input type="checkbox"/> Actividades Sociales |
| <input type="checkbox"/> Compras de Artesanía | <input type="checkbox"/> Estudios e Investigación |
| <input type="checkbox"/> Realización de Eventos | <input type="checkbox"/> Toma de Fotografías y Filmaciones |
| <input type="checkbox"/> Otro | |

especificar

(*En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

SERVICIOS ACTUALES DENTRO DEL RECURSO:

Marcar con una X los servicios que funcionan:

Alojamiento:

- Hoteles Apart-Hoteles Hostales
 Albergues Casas de Hospedajes Eco-lodges
 Otro Resorts

especificar

Alimentación:

- Restaurantes Bares Cafeterías
 Snacks Fuentes de Soda Venta de comida rápida
 Kioskos de venta de comida y/o Bebidas Otros especificar :.....

Otros servicios :

- Agencias de Viajes
 Servicios de guiados
 Alquiler de Caballos
 Servicio de Correos
 Alquiler de Pedalones
 Servicio de Estacionamiento
 Alquiler de bicicletas
 Servicios de Fax
 Alquiler de Botes
 Servicios de internet
 Alquiler de Carruajes
 Servicios de Salvavidas
 Alquiler de Equip. para Turismo de Aventura
 Servicio de Taxis
 Bancos - Cajeros
 Tópico
 Casa de Cambio
 Venta de Artesanía

- Centro de Interpretación
- Venta de Material Inform.(libros, revistas,
- Facilidades para los Discapacitados postales, videos, etc.)
- Museos de Sitio
- Venta de Materiales para Fotografías
- Oficina de Información
- Otro.....
- Seguridad/POLTUR especificar
- Servicios Higiénicos

Lugares de Esparcimiento:

- Discotecas Casinos de Juego Pubs
- Peñas Night Clubs Juegos infantiles
- Cines o teatros Maq.Tragamonedas Otros

SERVICIOS ACTUALES FUERA DEL RECURSO TURISTICO: (del poblado más cercano)

Marcar con una X los servicios que funcionan:

Alojamiento:

- Hoteles
- Apart-Hoteles
- Hostales
- Albergues
- Casas de Hospedajes
- Ecolodges
- Otro (especificar)
- Resorts

Alimentación:

- Restaurantes
- Bares
- Cafeterías
- Snacks
- Fuentes de Soda

- Venta de comida rápida
 Kioskos de venta de comida y/o bebidas

Otros servicios:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Agencias de Viajes | <input type="checkbox"/> Servicios de guiados |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Caballos | <input type="checkbox"/> Servicio de Correos |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Pedalones | <input checked="" type="checkbox"/> Servicio de Estacionamiento |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de bicicletas | <input type="checkbox"/> Servicios de Fax |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Botes | <input checked="" type="checkbox"/> Servicios de internet |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Carrajes | <input type="checkbox"/> Servicios de Salvavidas |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Equip. para Turismo de Aventura | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Servicio de Taxis | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Bancos - Cajeros | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Tópico | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Casa de Cambio | |
| <input type="checkbox"/> Venta de Artesanía | |
| <input type="checkbox"/> Centro de Interpretación | |
| <input type="checkbox"/> Venta de Material Inform.(libros) | |
| <input type="checkbox"/> Facilidades para los Discapacitados revistas, postales, videos, etc.) | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Museos de Sitio | <input type="checkbox"/> Venta de Materiales para Fotografías |
| <input type="checkbox"/> Oficina de Información | |
| <input type="checkbox"/> Otro..... | |
| <input type="checkbox"/> Seguridad/POLTUR especificar: | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Servicios Higiénicos | |

Lugares de Esparcimiento:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Discotecas | <input checked="" type="checkbox"/> Casinos de Juego | <input type="checkbox"/> Pubs |
| <input type="checkbox"/> Peñas | <input type="checkbox"/> Night Clubs | <input checked="" type="checkbox"/> Juegos infantiles |
| <input type="checkbox"/> Cines o teatros | <input type="checkbox"/> Maq.Tragamonedas | <input type="checkbox"/> Otros |

(*En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

DATOS COMPLEMENTARIOS:

El museo solo tiene como finalidad dar a conocer su valor histórico y cultural.

PROPIEDAD DEL RECURSO TURÍSTICO:Propiedad del Estado.....

ADMINISTRADO POR:

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS (*):

.....

MATERIAL AUDIO VISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURISTICO (*):

FOTOGRAFIAS () VIDEOS () CD () OTROS ()

ESPECIFICAR:

INSTITUCION ENCARGADA DEL LLENADO DE LA FICHA (*):

.....

PERSONA ENCARGADA DEL LLENADO DE LA FICHA (*)

.....

FECHA:

FIRMA Y SELLO DE LA INSTITUCION / PERSONA RESPONSABLE (*):

.....

Análisis Ficha 2: se puede observar de acuerdo a la ficha de inventario, que el museo Bruning se encuentra en óptimas condiciones para su visita ya que cuenta con vías de acceso libre, además de tener todos los servicios básicos necesarios para la estadía del visitante dentro del recurso al igual que en la ciudad de Lambayeque, así como restaurantes, hospedajes, medios de comunicación, centros de entretenimiento y facilidad de medios de transporte.



FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS

FICHA N°...03.....

NOMBRE DEL RECURSO TURÍSTICO (*):

..... Complejo Arqueológico Chotuna - Chornancap.....

UBICACIÓN (*): Región:Lambayeque..... Provincia: ...Lambayeque..

Distrito: ...San José.....

CATEGORÍA (*):.....

TIPO (*): ... Museo arqueológico

SUB TIPO (*):...Museo

DESCRIPCION (*):

El Museo alberga joyas de oro y plata y otros ornamentos de los gobernantes de la cultura Lambayecana, ha sido edificado con un patrón arquitectónico que reproduce la fachada del templo de los frisos de Huaca Gloria. El museo conserva el contexto constructivo de la zona arqueológica, no solo por ser de adobe, barro y estar enlucido como lo hacían antaño, sino que el lenguaje de las formas y símbolos mantienen la quietud histórica de quienes levantaron estas estructuras.

PARTICULARIDADES (*):

La fachada principal del templo muestra un panel de relieves en los que se puede apreciar hasta cinco serpientes bicéfalas ubicadas una junta a la otra, y en la parte superior logran verse varios paneles cuadrangulares que encierran la representación de seres antropomorfos y zoomorfos.

ESTADO ACTUAL:

Es uno de los principales monumentos arqueológicos que se conservan casi intactas a pesar de los años y la

acción depredadora del hombre.

(*)En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

OBSERVACIONES (*):

.....

TIPO DE VISITANTE (*): (se puede marcar más de una opción)

(4) Extranjero (3) Nacional (2) Regional (1) Local

Indicar el grado de afluencia de 1 a 4, siendo 4 el de mayor nivel y 1 el menor nivel de afluencia.

ACCESO HACIA EL RECURSO

Considerando como referencia la capital de la provincia

TERRESTRE: (se puede marcar con X más de una opción) AEREO:

() A caballo

(x) Taxi

() A pie

(x) Automóvil Particular

() Bus Público.

(x) Bus Turístico

() Camioneta de doble tracción

() Combi

() Ferrocarril

() Mini-Bus Público

() Mini-Bus Turístico

() Mototaxi

() Otro.....

LACUSTRE / FLUVIAL:

() Barco

() Balsa

() Bote

() Avión

() Avioneta

() Helicóptero

MARITIMO:

() Barco

() Bote

() Deslizador

() Yate

- () Deslizador
 () Lancha
 () Yate
 () Canoa
 () Otro, especificar

RUTA DE ACCESO AL RECURSO

Especificar cada uno de los recorridos y tramos existentes desde la capital de provincia al recurso turístico. Considerar el tipo de vía, la distancia y el tiempo utilizado; lo cual se definirá en kilómetros y Horas para cada medio de acceso. Puede existir más de un recorrido para llegar al recurso.

1 Se utilizarán números para cada recorrido (1, 2, 3,...).

2 Se señalarán los lugares que forman el tramo.

3 Se indicará el acceso correspondiente: aéreo, terrestre, marítimo, lacustre/fluvial.

4 Se refiere al medio de transporte utilizado en el tramo (bus, taxi, caballo,...)

5 En vías de acceso terrestre considerar los siguientes casos: trocha carrozable, sendero, camino de herradura, afirmado, asfaltado u otros.

Recorrido-1	Tramo2	Acceso3	Medio de transporte4	Vía de acceso5	Distancia en kms. / Tiempo
3	-	camino	Carro particular/ taxi/ mototaxi	Terrestre	15km

(*En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

TIPO DE INGRESO:

- () Libre
 (x) Previa presentación de boleto o ticket
 () Semi-restringido (previo permiso)
 () Otro, especificar.....

EPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X más de una opción)

Mencionar si la visita se realiza durante:

 Todo el Año Esporádicamente - algunos meses. especificar.....
 Fines de semana. especificar.....
 Feriados. especificar la fecha.....
HORARIO DE VISITA:.....9:00 am – 5:00pm

ESPECIFICACIONES :

INFRAESTRUCTURA (se puede marcar con X más de una opción)

DENTRO DEL RECURSO

FUERA DEL RECURSO (del poblado más cercano)

 Agua Agua Desagüe Desagüe Luz Luz Teléfono Teléfono Alcantarillado Alcantarillado Señalización Señalización Otra Otra

especificar

especificar

Será considerada dentro del recurso la infraestructura que se encuentre dentro del perímetro del mismo.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DENTRO DEL RECURSO TURISTICO (*)

(Se puede marcar con X más de una opción)

NATURALEZA

 Observación de Aves Observación de Fauna Observación de Flora

DEPORTES / AVENTURA

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ala Delta | <input type="checkbox"/> Caminata |
| <input type="checkbox"/> Caza | <input type="checkbox"/> Ciclismo |
| <input type="checkbox"/> Camping | <input type="checkbox"/> Escalada en hielo |
| <input type="checkbox"/> Escalada en Roca | <input type="checkbox"/> Esqui sobre hielo |
| <input type="checkbox"/> Motocross | <input type="checkbox"/> Parapente |
| <input type="checkbox"/> Pesca de altura | <input type="checkbox"/> Pesca submarina |
| <input type="checkbox"/> Puenting | <input type="checkbox"/> Sandboard |

DEPORTES ACUATICOS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Buceo | <input type="checkbox"/> Canotaje |
| <input type="checkbox"/> Esqui Acuático | <input type="checkbox"/> Kayac |
| <input type="checkbox"/> Motonáutica | <input type="checkbox"/> Natación |
| <input type="checkbox"/> Pesca deportiva | <input type="checkbox"/> Remo |
| <input type="checkbox"/> Tabla Hawaiana (Surfing) | <input type="checkbox"/> Vela (Windsurf) |

PASEOS

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cruceros | <input type="checkbox"/> Paseos en bote |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Caballitos de Totorá | <input type="checkbox"/> Paseos en caballo |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Carruaje | <input type="checkbox"/> Paseos en Lancha o canoa |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Pedalones | <input type="checkbox"/> Paseos en Yate |
| <input type="checkbox"/> Excursiones | <input type="checkbox"/> Sobrevuelo en aeronave |

FOLCLORE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Actividades Religiosas y/o Patronales | <input type="checkbox"/> Ferias |
| <input type="checkbox"/> Degustación de platos típicos | <input type="checkbox"/> Rituales Místicos |

OTROS

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Actividades Culturales | <input type="checkbox"/> Actividades Sociales |
| <input type="checkbox"/> Compras de Artesanía | <input type="checkbox"/> Estudios e Investigación |
| <input type="checkbox"/> Realización de Eventos | <input type="checkbox"/> Toma de Fotografías y Filmaciones |
| <input type="checkbox"/> Otro especificar..... | |

(*En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

SERVICIOS ACTUALES DENTRO DEL RECURSO:

Marcar con una X los servicios que funcionan:

Alojamiento:

- Hoteles Apart-Hoteles Hostales
 Albergues Casas de Hospedajes Eco-lodges
 Otro Resorts

especificar

Alimentación:

- Restaurantes Bares Cafeterías
 Snacks Fuentes de Soda Venta de comida rápida
 Kioskos de venta de comida y/o Bebidas Otros especificar :.....

Otros servicios :

- Agencias de Viajes
 Servicios de guiados
 Alquiler de Caballos
 Servicio de Correos
 Alquiler de Pedalones
 Servicio de Estacionamiento
 Alquiler de bicicletas
 Servicios de Fax
 Alquiler de Botes
 Servicios de internet
 Alquiler de Carruajes
 Servicios de Salvavidas
 Alquiler de Equip. para Turismo de Aventura
 Servicio de Taxis
 Bancos - Cajeros
 Tópico
 Casa de Cambio
 Venta de Artesanía
 Centro de Interpretación

- Venta de Material Inform.(libros, revistas,
- Facilidades para los Discapacitados postales, videos, etc.)
- Museos de Sitio
- Venta de Materiales para Fotografías
- Oficina de Información
- Otro.....
- Seguridad/POLTUR especificar
- Servicios Higiénicos

Lugares de Esparcimiento:

- Discotecas Casinos de Juego Pubs
- Peñas Night Clubs Juegos infantiles
- Cines o teatros Maq.Tragamonedas Otros

SERVICIOS ACTUALES FUERA DEL RECURSO TURISTICO: (del poblado más cercano)

Marcar con una X los servicios que funcionan:

Alojamiento:

- Hoteles
- Apart-Hoteles
- Hostales
- Albergues
- Casas de Hospedajes
- Ecolodges
- Otro (especificar)
- Resorts

Alimentación:

- Restaurantes
- Bares
- Cafeterías
- Snacks
- Fuentes de Soda

DATOS COMPLEMENTARIOS:

...El museo solo tiene como finalidad dar a conocer su valor histórico y cultural.

PROPIEDAD DEL RECURSO TURÍSTICO:...Propiedad del Estado

ADMINISTRADO POR:

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS (*):

.....
MATERIAL AUDIO VISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURISTICO(*):

FOTOGRAFIAS () VIDEOS () CD () OTROS ()

ESPECIFICAR:

INSTITUCION ENCARGADA DEL LLENADO DE LA FICHA (*):

.....
PERSONA ENCARGADA DEL LLENADO DE LA FICHA (*)

.....
FECHA:.....

FIRMA Y SELLO DE LA INSTITUCION / PERSONA RESPONSABLE (*):

Análisis Ficha 3: se puede observar de acuerdo a la ficha de inventario, que el museo Chotuna, a pesar de estar ubicado en las afueras de la ciudad de Lambayeque, se encuentra en óptimas condiciones para su visita ya que cuenta con vías de acceso terrestre libre, y se puede llegar en auto, bus , bicicleta u otro medio de transporte terrestre, además el atractivo cuenta todos los servicios básicos necesarios como luz, agua , desagüe , internet y teléfono para la estadía del visitante dentro del recurso, así mismo en la ciudad de Lambayeque, como restaurantes, hospedajes, medios de comunicación, centros de entretenimiento y facilidad de medios de transporte.



FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS

FICHA N°...04.....

NOMBRE DEL RECURSO TURÍSTICO (*):

..... Museo de sitio Túcume.....

UBICACIÓN (*): Región:...Lambayeque..... Provincia: ..Lambayeque.....

Distrito:...Túcume.....

CATEGORÍA (*):.....

TIPO (*): ... Museo arqueológico

SUB TIPO (*):...Museo

DESCRIPCION (*):

En el Museo se exhiben colecciones arqueológicas provenientes de excavaciones efectuadas en Túcume, así como una colección de objetos etnográficos principalmente de cerámica, textiles y objetos asociados a una mesa de curanderismo.

PARTICULARIDADES (*):

Su construcción se distingue de otros museos de la región, por estar construido principalmente a base de caña, barro, adobe, horcones de algarrobo, y haber recreado espacios al estilo de las antiguas capillas del siglo XV, por otro lado se puede apreciar al único gobernante de la elite Inca, que fue descubierto junto a un grupo de mujeres tejedoras así como de hermosos objetos con características únicas y que solo se pueden apreciar en este Museo.

ESTADO ACTUAL:

Contantemente realizan trabajos de reestructuración, de la fachada sur, y han realizado labores de conservación preventiva ya que tenían serios problemas de colapso.

(*En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado

los rubros señalados con asterisco.

OBSERVACIONES (*):

.....
TIPO DE VISITANTE (*): (se puede marcar más de una opción)

(4) Extranjero (3) Nacional (2) Regional (1) Local

Indicar el grado de afluencia de 1 a 4, siendo 4 el de mayor nivel y 1 el menor nivel de afluencia.

ACCESO HACIA EL RECURSO

Considerando como referencia la capital de la provincia

TERRESTRE: (se puede marcar con X más de una opción)

() A caballo

(x) Taxi

() A pie

(x) Automóvil Particular

() Bus Público.

(x) Bus Turístico

() Camioneta de doble tracción

() Combi

() Ferrocarril

() Mini-Bus Público

(x) Mini-Bus Turístico

() Mototaxi

() Otro.....

LACUSTRE / FLUVIAL:

() Barco

() Balsa

() Bote

() Deslizador

AEREO:

() Avión

() Avioneta

() Helicóptero

MARITIMO:

() Barco

() Bote

() Deslizador

() Yate

RUTA DE ACCESO AL RECURSO

Especificar cada uno de los recorridos y tramos existentes desde la capital de provincia al recurso turístico. Considerar el tipo de vía, la distancia y el tiempo utilizado; lo cual se definirá en Kilómetros y Horas para cada medio de acceso. Puede existir más de un recorrido para llegar al recurso.

1 Se utilizarán números para cada recorrido (1, 2, 3,....).

2 Se señalarán los lugares que forman el tramo.

3 Se indicará el acceso correspondiente: aéreo, terrestre, marítimo, lacustre/fluvial.

4 Se refiere al medio de transporte utilizado en el tramo (bus, taxi, caballo,....)

5 En vías de acceso terrestre considerar los siguientes casos: trocha carrozable, sendero, camino de herradura, afirmado, asfaltado u otros.

Recorrido-1	Tramo2	Acceso3	Medio de transporte4	Vía de acceso5	Distancia en kms. / Tiempo
4	Restaurantes, hotel ecologe,	camino	Carro particular/ taxi/ mototaxi	terreste	15.3 km/30 minutos

(*En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

TIPO DE INGRESO:

- () Libre
 (x) Previa presentación de boleto o ticket
 () Semi-restringido (previo permiso)
 () Otro, especificar

EPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X más de una opción)

Mencionar si la visita se realiza durante:

- (x) Todo el Año

Esporádicamente - algunos meses. especificar

.....

Fines de semana. especificar

.....

Feriados. especificar la fecha

.....

HORARIO DE VISITA: ...9:00 am – 5:00pm

ESPECIFICACIONES :

.....

INFRAESTRUCTURA (se puede marcar con X más de una opción)

FUERA DEL RECURSO (del poblado más cercano)

<input checked="" type="checkbox"/> Agua	<input checked="" type="checkbox"/> Agua
<input checked="" type="checkbox"/> Desagüe	<input checked="" type="checkbox"/> Desagüe
<input checked="" type="checkbox"/> Luz	<input checked="" type="checkbox"/> Luz
<input checked="" type="checkbox"/> Teléfono	<input checked="" type="checkbox"/> Teléfono
<input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado	<input checked="" type="checkbox"/> Alcantarillado
<input checked="" type="checkbox"/> Señalización	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización
<input type="checkbox"/> Otra	<input type="checkbox"/> Otra
especificar	especificar

Será considerada dentro del recurso la infraestructura que se encuentre dentro del perímetro del mismo.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DENTRO DEL RECURSO TURISTICO (*)

(Se puede marcar con X más de una opción)

NATURALEZA

Observación de Aves
 Observación de Fauna
 Observación de Flora

DEPORTES / AVENTURA

<input type="checkbox"/> Ala Delta	<input type="checkbox"/> Caminata
<input type="checkbox"/> Caza	<input type="checkbox"/> Ciclismo
<input type="checkbox"/> Camping	<input type="checkbox"/> Escalada en hielo

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Escalada en Roca | <input type="checkbox"/> Esqui sobre hielo |
| <input type="checkbox"/> Motocross | <input type="checkbox"/> Parapente |
| <input type="checkbox"/> Pesca de altura | <input type="checkbox"/> Pesca submarina |
| <input type="checkbox"/> Puenting | <input type="checkbox"/> Sandboard |

DEPORTES ACUATICOS

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Buceo | <input type="checkbox"/> Canotaje |
| <input type="checkbox"/> Esqui Acuático | <input type="checkbox"/> Kayac |
| <input type="checkbox"/> Motonáutica | <input type="checkbox"/> Natación |
| <input type="checkbox"/> Pesca deportiva | <input type="checkbox"/> Remo |
| <input type="checkbox"/> Tabla Hawaiana (Surfing) | <input type="checkbox"/> Vela (Windsurf |

PASEOS

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cruceros | <input type="checkbox"/> Paseos en bote |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Caballitos de Totora | <input type="checkbox"/> Paseos en caballo |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Carruaje | <input type="checkbox"/> Paseos en Lancha o canoa |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Pedalones | <input type="checkbox"/> Paseos en Yate |
| <input type="checkbox"/> Excursiones | <input type="checkbox"/> Sobrevuelo en aeronave |

FOLCLORE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Actividades Religiosas y/o Patronales | <input type="checkbox"/> Ferias |
| <input type="checkbox"/> Degustación de platos típicos | <input type="checkbox"/> Rituales Místicos |

OTROS

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Actividades Culturales | <input type="checkbox"/> Actividades Sociales |
| <input checked="" type="checkbox"/> Compras de Artesanía | <input type="checkbox"/> Estudios e Investigación |
| <input type="checkbox"/> Realización de Eventos | <input type="checkbox"/> Toma de Fotografías y Filmaciones |
| <input type="checkbox"/> Otro | |

especificar

(*)En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

SERVICIOS ACTUALES DENTRO DEL RECURSO:

Marcar con una X los servicios que funcionan:

Alojamiento:

- Hoteles Apart-Hoteles Hostales
 Albergues Casas de Hospedajes Eco-lodges
 Otro Resorts

especificar

Alimentación:

- Restaurantes Bares Cafeterías
 Snacks Fuentes de Soda Venta de comida rápida
 Kioskos de venta de comida y/o Bebidas Otros especificar :.....

Otros servicios :

- Agencias de Viajes
 Servicios de guiados
 Alquiler de Caballos
 Servicio de Correos
 Alquiler de Pedalones
 Servicio de Estacionamiento
 Alquiler de bicicletas
 Servicios de Fax
 Alquiler de Botes
 Servicios de internet
 Alquiler de Carruajes
 Servicios de Salvavidas
 Alquiler de Equip. para Turismo de Aventura
 Servicio de Taxis
 Bancos - Cajeros
 Tópico
 Casa de Cambio
 Venta de Artesanía
 Centro de Interpretación
 Venta de Material Inform.(libros, revistas,
 Facilidades para los Discapacitados postales, videos, etc.)
 Museos de Sitio

Venta de Materiales para Fotografías

Oficina de Información

Otro.....

Seguridad/POLTUR especificar

Servicios Higiénicos

Lugares de Esparcimiento:

Discotecas Casinos de Juego Pubs

Peñas Night Clubs Juegos infantiles

Cines o teatros Maq.Tragamonedas Otros

SERVICIOS ACTUALES FUERA DEL RECURSO TURISTICO: (del poblado más cercano)

Marcar con una X los servicios que funcionan:

Alojamiento:

Hoteles

Apart-Hoteles

Hostales

Albergues

Casas de Hospedajes

Ecolodges

Otro (especificar)

Resorts

Alimentación:

Restaurantes

Bares

Cafeterías

Snacks

Fuentes de Soda

Venta de comida rápida

Kioskos de venta de comida y/o bebidas

ADMINISTRADO POR:

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS (*):

MATERIAL AUDIO VISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURISTICO(*):

FOTOGRAFIAS () VIDEOS () CD () OTROS ()

ESPECIFICAR:

.....

INSTITUCION ENCARGADA DEL LLENADO DE LA FICHA (*):

.....

PERSONA ENCARGADA DEL LLENADO DE LA FICHA (*)

.....

FECHA:

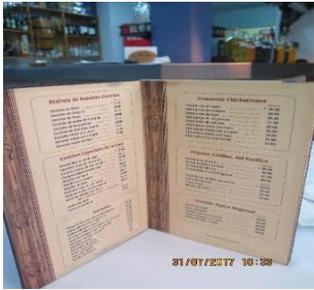
FIRMA Y SELLO DE LA INSTITUCION / PERSONA RESPONSABLE (*):

.....

Análisis Ficha 4 : se puede observar de acuerdo a la ficha de inventario, que el museo de Túcume, ubicado a 30 minutos de la ciudad de Lambayeque, se encuentra en óptimas condiciones para su visita ya que cuenta con vías de acceso terrestre libre, se puede llegar en auto, bus , bicicleta u otro medio de transporte terrestre, además el atractivo cuenta con todos los servicios básicos necesarios como luz, agua , desagüe , internet y teléfono para la estadía del visitante dentro del recurso, así mismo en la ciudad de Lambayeque, como restaurantes, hospedajes, medios de comunicación, centros de entretenimiento y facilidad de medios de transporte.

Para evidenciar mejor los resultados se hizo una ficha de observación por cada restaurante, las cuales presentamos a continuación:

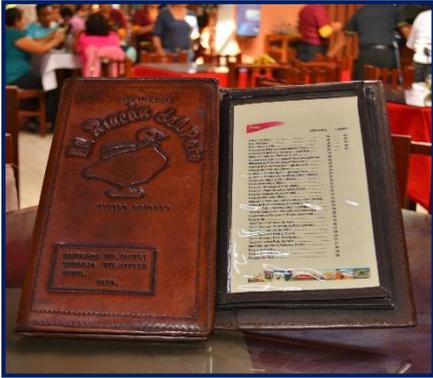
Ficha de observación del Restaurant Pacífico.

Ítem	descripción	Fotografía
Infraestructura	Cuenta con una infraestructura moderna, con señalización dentro del restaurante. Tiene tres amplios salones con televisores Smart, una cocina industrial, un menaje variado, una pileta dentro del segundo salón, sala de espera en la entrada del restaurante. También cuenta con una barra donde se exhiben los distintos tipos de cocteles que se ofrece a los clientes.	
Accesibilidad	Libre acceso , en una de las primeras avenidas de la ciudad de Lambayeque	
Servicios	Servicio de buffet para eventos especiales.	
Carta	Cuenta con una variada carta de cocina local y regional, siendo el arroz tres sabores su plato principal, además del cabrito deshuesado, ronda marina y arroz con pato.	

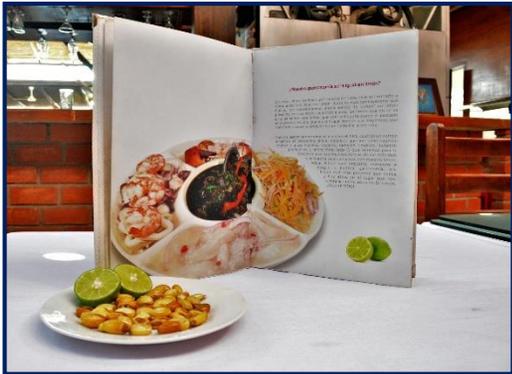
Ficha de observación del restaurant El cántaro.

Ítem	descripción	Fotografía
Infraestructura	El restaurante cuenta con dos niveles, en el primer nivel hay dos amplios salones y una moderna cocina, con diferentes cuadros de la cocina típica Lambayecana, en el segundo nivel cuenta con un amplio e iluminado salón con vista a la calle.	
Accesibilidad	Cuenta con acceso libre , ya que se encuentra ubicado en una de las principales calles de la ciudad de Lambayeque	
Servicios	Servicio de buffet y de catering con previo contrato.	
Carta	Cuenta con una variada carta de cocina local y regional, siendo su plato principal el arroz con cabrito a la norteña, la causa, pepián de pavo y la tortilla de raya.	

Ficha de observación del Restaurant El Rincón del Pato.

Ítem	descripción	Fotografía
Infraestructura	Cuenta con tres salones y una moderna cocina, en el primer salón se puede observar los diferentes cuadros de gastronomía local, en el segundo ambiente es muy amplio e iluminado con un estilo rustico al igual que el tercer salón.	
Accesibilidad	Tiene libre acceso, se encuentra ubicado en una de las principales calles de la ciudad.	
Servicios	Cuenta con el servicio de alquiler de salón para evento.	
Carta	Cuenta con una variada carta de cocina local y regional entre ellos siendo sus principales platos a base de pato, tales como , el arroz con pato, ceviche de pato, tacu tacu de pato. Ofrecen como cortesía coctel de algarrobina	

Ficha de observación del Restaurant El Limón.

Ítem	descripción	Fotografía
Infraestructura	Cuenta con dos salones muy amplios e iluminados, en el primer salón tiene una barra con variados cocteles, tiene una moderna cocina con variado menaje.	
Accesibilidad	Tiene libre acceso y muy cerca al museo Tumbas Reales.	
Servicios	Servicio de barra	
Carta	Cuenta con una variada carta de cocina local y regional, en la cual se especializa principalmente en pescados y mariscos, siendo su plato principal ceviche di limón, arros con mariscos, ceviche mixto.	

A continuación se muestra un cuadro de resumen comparativo de los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque:

Restaurante	Descripción
El pacifico	Este restaurante es reconocido por la diversidad de platos lambayecanos que ofrece, y cuenta con amplios salones para degustar en un grato ambiente. Está ubicado en el centro de la ciudad de Lambayeque, cuenta con servicios tales como buffet y barra. Cuenta con una amplia carta en las cuales los comensales pueden degustar de su variedad.
El cántaro	El cántaro tiene 37 años al servicio de la gastronomía norteña, cuenta con dos niveles para mayor comodidad de sus comensales y una amplia cocina moderna. Posee un acceso libre, y brinda los servicios de buffet y catering. Tiene con una amplia carta la cual menciona los platos más tradicionales de la ciudad evocadora de Lambayeque, donde se conservan los ingredientes propios de la zona y las preparaciones tradicionales de antaño
El rincón del Pato	Este restaurante está consolidado como una empresa familiar y se encuentra en una de las principales calles de la ciudad. Se puede disfrutar de la mejor comida del norte del Perú, tiene una arquitectura rustica y original, por otro lado cuenta con los servicios de alquiler de salón para eventos y posee una carta variada la cual cuenta con más de veinte recetas a base de pato
El Limón	El Limón es un restaurante inspirado en la mezcla y toques de sabores, texturas y colores, animado con una arquitectura rustica y un ambiente agradable, tiene un acceso libre y cuenta con el servicio de barra, posee una carta variada de exquisitos sabores de carne, pescados, mariscos y sabores tradicionales de Lambayeque.

4.1. Discusión.

Franco & Villacis (2012) mencionaron que las rutas gastronómicas son vías interesantes para promocionar los restaurantes de la zona además de formar parte de la oferta de turismo rural de los territorios. En relación a este tema, todos los encuestados indicaron que sería de suma importancia que la ciudad de Lambayeque, cuente con una ruta gastronómica, ya que ayudaría a fomentar el turismo, además de propiciar que la gastronomía Lambayecana sea más conocida (Gráfico 8), teniendo una relación con lo que manifestó Franco & Villacis, ya que ellos mencionaron que por medio de una ruta gastronómica se llegaría a promocionar los restaurantes de la zona fomentando así el turismo del lugar.

Se comprobó que un 86% (Gráfico 20) los restaurantes de la ciudad de Lambayeque si mantienen las costumbres gastronómicas, porque en sus preparaciones incluyen los ingredientes ancestrales que han sido usados en el pasado, y que siguen incluyendo en la gastronomía de la ciudad, lo cual aporta el mismo sabor a sus preparaciones haciendo mención al zapallo loche (*Cucurbita moschata*) o simplemente “loche”, que ha sido usado de generación en generación, sin embargo el 14% consideró que no ayudan a mantener las costumbres de la gastronomía típica, esto debido a que muchos dueños de restaurantes aplican nuevos ingredientes y técnicas en sus preparaciones, dejando así de lado los sabores tradicionales. De acuerdo a Baque & Romo (2012) indicaron que la riqueza cultural de los pueblos es importante y digna de rescatarse, pues estos persisten en el tiempo gracias a un legado de generaciones, en los que intervienen abuelos, padres, hijos para que perduren en el espacio y el tiempo. Dentro de estas riquezas consta la gastronomía que es resaltada por innumerables platos, sabor y presentaciones los cuales han aportado con los conocimientos de las culturas de cada provincia, utilizando ingredientes propios del área.

Andrade & Cruz (2012) señalaron que para el crecimiento de la gastronomía en un país es necesario que posean una ruta gastronómica, ya que a causa de no poseerla hay muchos platos típicos que aún no han sido descubiertos, y así innumerables personas no han podido disfrutar de sus sabores únicos. Es de conocimiento que muchos países poseen rutas gastronómicas en donde los turistas nacionales como extranjeros pueden visitar lugares para así conocer sus respectivos platos típicos, también cabe indicar que con la creación de una ruta gastronómica, se obtienen grandes beneficios para los

dueños de los restaurantes, ya que así obtendrán mayor rentabilidad de sus negocios, generando así relevancia para el turismo, y los platos típicos tendrán el lugar de importancia que se merecen, obteniendo así una cultura gastronómica con lo cual los turistas poseerán una guía completa. El 100% de encuestados (Gráfico 9) indicaron que en la ciudad de Lambayeque, si se puede desarrollar un turismo gastronómico, porque se dispone de buenos restaurantes de gastronomía Lambayecana, además manifestaron que de llevarse a cabo una ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque, esto propiciaría que Lambayeque sea reconocida también por su gastronomía y no solo por sus atractivos turísticos.

El 100% de encuestados (Gráfico 7) manifestaron que considera a la provincia de Lambayeque como un lugar turístico, ya que es cuna de la cultura Moche o Mochica (100- 600 antes del presente), es por ello que podemos considerar a Lambayeque como un lugar turístico, porque siendo cuna de una de las culturas prehispánicas más importante del Perú, alberga una importante historia dejada por sus ancestros, la cual es motivo de atractivo, tanto para los turistas internos como externos que visitan la ciudad. Arévalo (2010) mencionó que el concepto de atractivo turístico se define como el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista, provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio. Este último se transforma de esta manera en un destino turístico.

Campuñay (2001) indicó que la gastronomía lambayecana goza de un prestigio importante. La exquisitez de los platos lambayecanos es el resultado de un mestizaje de sabores. La gastronomía constituye una fuente inagotable de expresión cultural y se transforma en un ingrediente de la identidad regional. Además, la cocina, identifica a los hombres y los pueblos, así también la comida permite diferenciar a las comunidades humanas y a las regiones. El acto de cocinar es un acto cultural, de confesión, manifestación de la propia cultura y la propia ideología. En este sentido, cobra valía y vigencia la conocida expresión “dime que comes y te diré quién eres” o “dime que cocinas y te diré de dónde eres” (Capuñay, 2001, p. 150). La gastronomía lambayecana aporta mucho, para que la comida peruana este considerada entre las cuatro mejores del mundo junto con la comida francesa, la italiana y la china. El 100% de

personas encuestadas (Gráfico 14) señalaron que la gastronomía Lambayecana, es una de las más destacadas del país, porque goza de buena sazón, además de una buena presentación, por ser variada y de exquisito sabor.

López & Margarida (2011) enfatizaron que el turismo culinario se define en la actualidad como una de las grandes apuestas para potenciar o consolidar destinos turísticos, debido a la importancia, cada vez mayor que tiene para los viajeros el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visita. Ya existen determinados viajeros que consideran como motivación principal de su viaje, el acudir a un determinado restaurante para conocer la cocina de una zona geográfica concreta. El 100% manifestó conocer la existencia de comida tradicional de Lambayeque (Gráfico 11), haciendo referencia a los restaurantes. Este porcentaje de personas consideró que los restaurantes de Lambayeque representan la comida tradicional de la zona.

Agustín Jordán (Entrevista 2) consideró que contamos con todo lo necesario para proporcionar una estadía agradable a los turistas, ya que contamos con buenos ingredientes generadores de nuestra rica gastronomía y un buen restaurante en donde pueda degustar la típica y ancestral comida lambayecana. El 100% de encuestados indicó conocer las comidas típicas de Lambayeque (Gráfico 13), incluso haciendo mención a varios platos típicos, como el Arroz con Pato, Ceviche, Arroz con Cabrito, entre otros.

Oliveira (2011) profundizó que las motivaciones gastronómicas interpersonales deben considerar que, más allá de que existan turistas que viajan solos, una gran parte viaja en grupo y el acto de la comida se reviste de una gran importancia para la interacción personal, ya que la mayoría de las personas asocia una buena comida con amigos a un momento de placer, de relax y de alegría del cual se disfruta de la compañía de los otros, de esta manera muchos turistas, esperan recibir con gran placer esta comida en diversos grupos de restaurantes, ferias gastronómicas, festividades y lugares similares. El mayor porcentaje asiste entre 3 y 5 personas con un 48%, esto se debe a que mayormente suelen ir a los restaurantes en familia, siguiendo un 39% con 1 y 2 personas, las cuales suelen asistir en pareja, un 9% entre 6 y 8 personas, 4% con más de 9 (Gráfico 16).

Wilson Neyra (Entrevista 3) expresó que tenemos mucho que enseñar sobre nuestra gastronomía Lambayecana, y una ruta gastronómica ayudaría más, para poderla ofrecer al que visita Lambayeque, ya que hay mucha variedad de platos tradicionales como el pepián de pava, la causa, sin embargo, son mayormente conocidos el pato, el cabrito, pero hay más variedad, a veces ofrezco a mis clientes - indicó Neyra - un menú criollo, o un buffet surtido, desde un ceviche de caballa, un ceviche de palabritas, como también incluimos la chicha de jora y muchas cosas más.

El 22% de los encuestados (Gráfico 13), indicaron que la comida típica de su mayor agrado es el arroz con pato; seguido del cabrito con un 20%; con un 18% que prefieren el ceviche; un 14% que prefiere el espesado, ya que comentaron que es un plato netamente Lambayecano y para muchos es infaltable los días lunes en muchas mesas de familias Lambayecanas; además de un 8% que se identificó con la Tortilla de Raya, la cual es infaltable en los restaurantes típicos de la ciudad. En conjunto con el chinguirito, un 6% manifestó que todos los platos mencionados eran de su agrado y un 4% se inclinó por la famosa causa Lambayecana.

V. PROPUESTA DE RUTA GASTRÓNOMICA

1. Denominación de la Ruta.

El nombre de esta ruta gastronómica es '*Sabe a Lambayeque*' porque permite reunir en un sólo espacio, a los sabores y aromas de la incomparable comida norteña, la cual ofrece en sus platos los ingredientes tradicionales, oriundos de la región.

2. Objetivos de la Ruta.

- 1) Fomentar el incremento de visitantes a través de la ruta gastronómica.
- 2) Propiciar un turismo gastronómico en los principales restaurantes de comida típica de la ciudad de Lambayeque.

3. Implementación de la ruta en los restaurantes de la ciudad de Lambayeque.

Los restaurantes que componen la ruta en la ciudad de Lambayeque son el Pacífico, El

Cántaro, El Rincón del Pato y el Limón, en cada uno de los establecimientos de restauración se ha propuesto la promoción de los platos típicos que cada uno ofrece, para esto, los propietarios de cada restaurante podrían necesitar la presencia de un personal experto en gastronomía, egresado de los institutos de gastronomía de la región. Los mismos que con un uniforme apropiado que represente al restaurante muestre una cartilla explicativa de los platos típicos, como el arroz con pato, el cabrito, el ceviche, el espesado, la tortilla de raya, el chinguirito y la causa lambayecana, que ameritarán una explicación por parte de la persona designada por el restaurante ante el visitante, explicándole las bondades de cada uno de los platos típicos que engalanan la gastronomía lambayecana.

4. Recorrido de la Ruta.

La gastronomía también puede ser la primera excusa para conocer Lambayeque o para volver a ella. Por ello se ha creado un itinerario gastronómico que recorrerá los cuatro mejores restaurantes en la ciudad de Lambayeque: El Pacífico, El Cántaro, el Rincón del Pato y El Limón, en los que se podrán degustar exquisitos platos preparados con los ingredientes autóctonos y más representativos de la región, haciendo una agradable experiencia culinaria para el visitante, al recorrer estos restaurantes y disfrutar de sus más representativos platos. En la ruta gastronómica, que recorre los cuatro mejores restaurantes, se invita a saborear las especialidades y las delicias Lambayecanas. Productos locales y de primera calidad como mariscos, pescados, cabrito, pato, carnes, chica de jora, hacen que chefs y restaurantes, elaboren experiencias gastronómicas únicas para los visitantes. Para disfrutar de todos estos manjares sólo será necesario recorrer el itinerario gastronómico creado para la ocasión donde la cocina y el turismo se unen para mostrar sus mejores lugares donde cada día se pueden disfrutar de los mejores sabores y olores de los de la gastronomía Lambayecana. Como primera opción invitamos a recorrer El restaurante turístico **El pacífico**, ubicado en Avenida Huamachuco #970 Lambayeque, lugar para los paladares más exigentes el cual cuenta con una adecuada infraestructura y calidad de servicio donde se puede degustar de su plato más representativo, el delicioso arroz tres sabores hecho con los más ricos y frescos mariscos. Tras conocer las posibilidades gastronómicas que ofrece la ciudad, una buena opción es dirigirse después hacia El restaurante **El Cántaro**, ubicado en la calle Dos De Mayo 180, Lambayeque, este histórico restaurante alberga en sus platos la

más deliciosa y tradicional sazón lambayecana, donde se conservan los ingredientes propios de la zona y las preparaciones tradicionales de antaño; de ambiente agradable donde hará pasar un momento inolvidable rodeado de la mejor comida norteña y de la hospitalidad de su gente, podrás degustar de sus principales especialidades como el Pato arvejado, Cabrito, Pepián, variedad en pescados y mariscos. Así mismo el ceviche del cántaro, Ceviche de Mero y Chinguirito. Si de la buena comida y sazón se trata daremos paso a visitar Restaurante Turístico **El rincón del Pato**, ubicado en avenida Leguía 270, Lambayeque, famoso por sus bien elaborados platos teniendo como ingrediente principal el pato, con su más famosa preparación El Ceviche de pato, distinguido por su inconfundible aroma e inolvidable sabor donde puede disfrutar de la mejor comida del Norte del Perú, en una arquitectura rústica y original, se ofrecen más de 20 recetas con pato, apetitosas seductoras y riquísimas. Entre sus platos más deliciosos están sus variedades de preparación de pato como arroz con pato, cordon blue de pato, ceviche de pato, seco de pato, cebiche de mero, seco de cabrito, anticuchos y ricos filetes. Si te quedaste encantado con la deliciosa comida Lambayecana nada mejor que incluir para satisfacer los más exigentes paladares una inolvidable visita a el Restaurante Turístico cevichería **El Limón**, el cual se encuentra ubicado en la calle Francisco Casos, Mz. M, lotes 4 y 5. Urb. Castilla de Oro a unos metros del museo Tumbas Reales De Sipan, aquí se puede degustar de su plato más representativo el ceviche mixto elaborado con los más frescos ingredientes, además de una variada carta en las cuales podemos encontrar Ceviches, Sudados, Parihuela, Jaleas, Tortilla de raya, Arroz con mariscos, Chicharrón de pescado, Chicharrón de pollo, Carne seca, Arroz con cabrito.

La siguiente es una propuesta que se puede aplicar al momento de hacer su arribo a la ciudad de Lambayeque, para ello se ha considerado tiempo y ubicación correspondiente en relación a los restaurantes de la ciudad, en una duración de cuatro días.

Día 1:

- Iniciamos la visita a las 10 a.m. al Museo Tumbas Reales de Sipan, un maravilloso museo construido en forma de una gran pirámide trunca, inspirada en la arquitectura de los Mochicas.
- Luego el visitante degusta de la gran variedad de la comida lambayecana en el Restaurante El Pacífico.
- En el restaurante El Pacífico, una persona especializada explicará acerca de la historia, los ingredientes y la preparación de la tortilla de raya, incluyendo el ingreso a la cocina, para aquellos visitantes que desean disfrutar y conocer de la preparación correspondiente, explicándole las bondades de cada uno de los platos típicos que engalanan la gastronomía lambayecana.
- Y si de pasar un buen momento se trata, visita el parque infantil de la ciudad de Lambayeque.



Figura N° 21. Ruta del Museo Tumbas Reales al restaurante El Pacífico.

Día 2:

- Iniciamos el recorrido a las 09 a.m. al Museo Arqueológico Nacional Brüning de Lambayeque, donde se exhiben más de 1400 piezas arqueológicas de las culturas, Cupinque, Vicus, Moche, Lambayeque, Chimú e Inca.
- Realizaremos un City tour a la Iglesia San Pedro, Plaza de Armas de Lambayeque y al Palacio Municipal.
- Luego el visitante degustara de los platos más representativos de Lambayeque en el Restaurante El Cántaro.
- En el restaurante El Cántaro, existirá un counter con una persona especializada que explicará acerca de la historia, los ingredientes y la preparación del cabrito, incluyendo el ingreso a la cocina, para aquellos visitantes que desean disfrutar y conocer de la preparación correspondiente.
- Para finalizar el día, visitara la Fábrica San Roque, industria dedicada a la elaboración de dulces tradicionales de la Región.



Figura N° 22. Ruta del Museo Arqueológico Nacional Brüning de Lambayeque al restaurante El Cántaro.

Día 3

- Iniciamos la visita a las 09 a.m. al Complejo Arqueológico Chotuna - Chornancap, que está ubicado en el distrito de San José, a 8 kilómetros de la ciudad de Lambayeque.
- Almuerza en el Restaurante el Rincón del Pato, que es una alternativa para comer los platos típicos de la Región Lambayeque.
- En el restaurante El rincón del Pato, una persona especializada explicará dentro de un counter acerca de la historia, los ingredientes y la preparación del arroz con pato, incluyendo el ingreso a la cocina, para aquellos visitantes que desean disfrutar y conocer de una cocina demostrativa, explicándole las bondades de cada uno de los platos típicos.
- A su regreso recorre la Casa Montjoy, una vieja casona con el balcón más largo de Sudamérica.

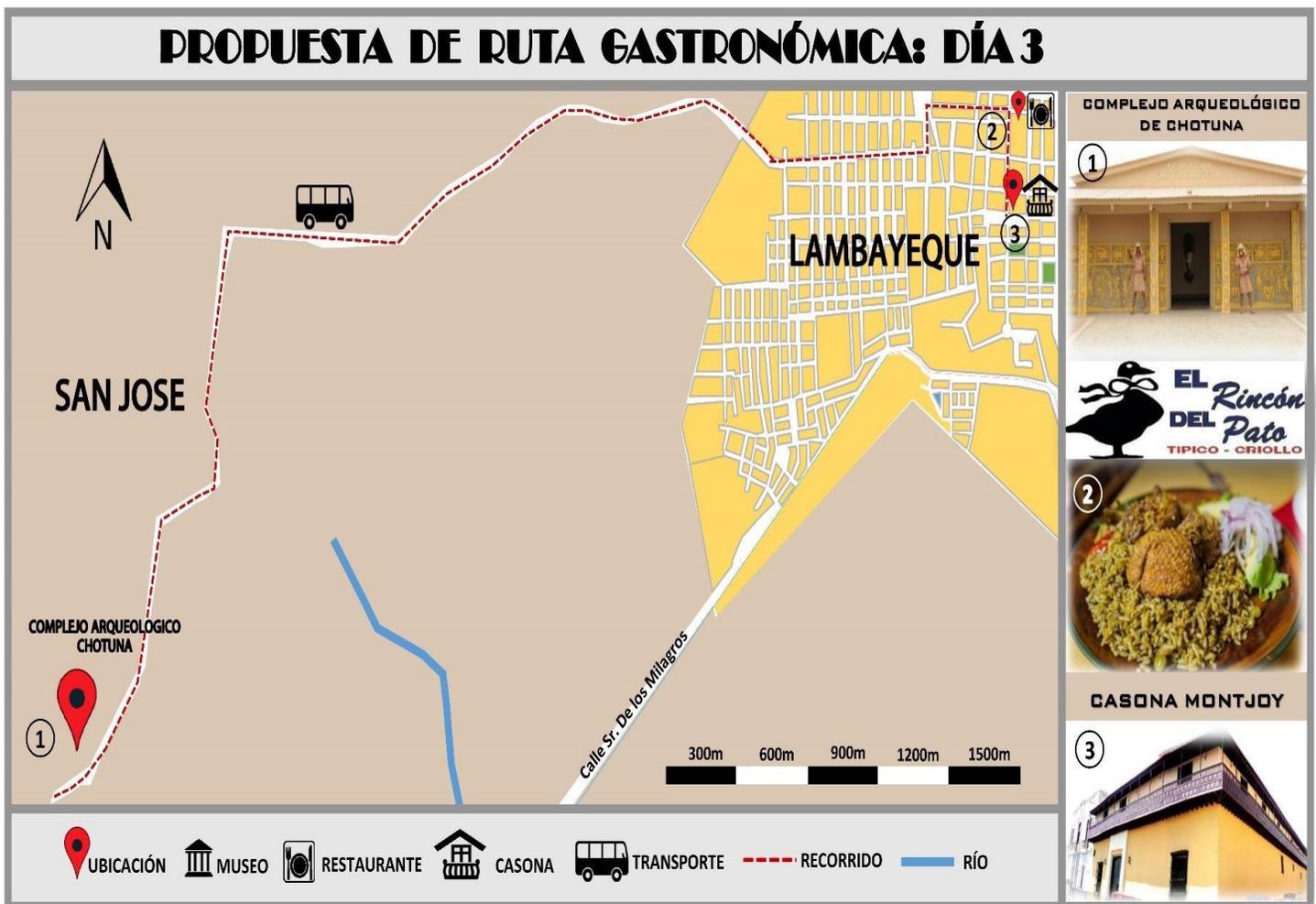


Figura N° 23. Ruta al Complejo Arqueológico Chotuna - Chornancap de Lambayeque al restaurante El Rincón del Pato.

Día 4:

- a) Visita al Centro Arqueológico Pirámides de Túcume que se encuentra ubicado en el distrito del mismo nombre, el valle consta de 26 pirámides; entre las principales tenemos Huaca El Mirador y Huaca las Balsas, las cuales recorreremos.
- b) Por otro lado también recorre al Museo de Sitio Túcume, donde se les mostrará paso a paso el desarrollo de la cultura Lambayeque.
- c) Disposición de venta de artesanía hechas en técnicas variadas como tejido a telar de cintura, teñido en reserva, repujado en lámina metálica, orfebrería y joyería, cerámica y papel hecho a mano; y venta de material informativo.
- d) Traslado a la ciudad de Lambayeque, para degustar de un buen cebiche norteño que va acompañado de los riquísimos chifles, la zarandaja y la cancha chulpi, apenas tostada, visita el restaurante El Limón, “*Si no pica, no es cebiche*”.
- e) En el restaurante El Limón, una persona especializada explicará dentro de un counter acerca de la historia, los ingredientes y la preparación del cebiche, incluyendo el ingreso a la cocina, para aquellos visitantes que desean disfrutar y conocer de una cocina demostrativa, explicándoles las bondades de cada uno de los platos típicos.
- f) Fin de itinerario.



Figura N° 24. Ruta de las Pirámides y museo de sitio de Túcume al restaurante El Limón.

5. Identificación de los establecimientos de restauración.

5.1. El Pacífico.

El Restaurante El Pacífico es reconocido por la diversidad de platos lambayecanos que ofrece. Aparte encontrará variedad en platos a base de pescado y mariscos. Los más pedidos tortilla de raya, el cabrito deshuesado y el arroz con pato. Una delicia al paladar. Cuenta con amplios salones para degustar en un grato ambiente, y está ubicado en Avenida Huamachuco N° 970, en la ciudad de Lambayeque:

a) Itinerario:

1. 10 a.m. – 12:00 horas al Museo Tumbas Reales de Sipan.
2. 12:30 horas Restaurante El Pacífico.
3. 13:00 horas una persona especializada explicará acerca de la historia, los ingredientes y la preparación de las comidas.
4. 14:30 horas visitan el parque infantil de la ciudad de Lambayeque.



Figura N° 25. Restaurante el Pacifico.

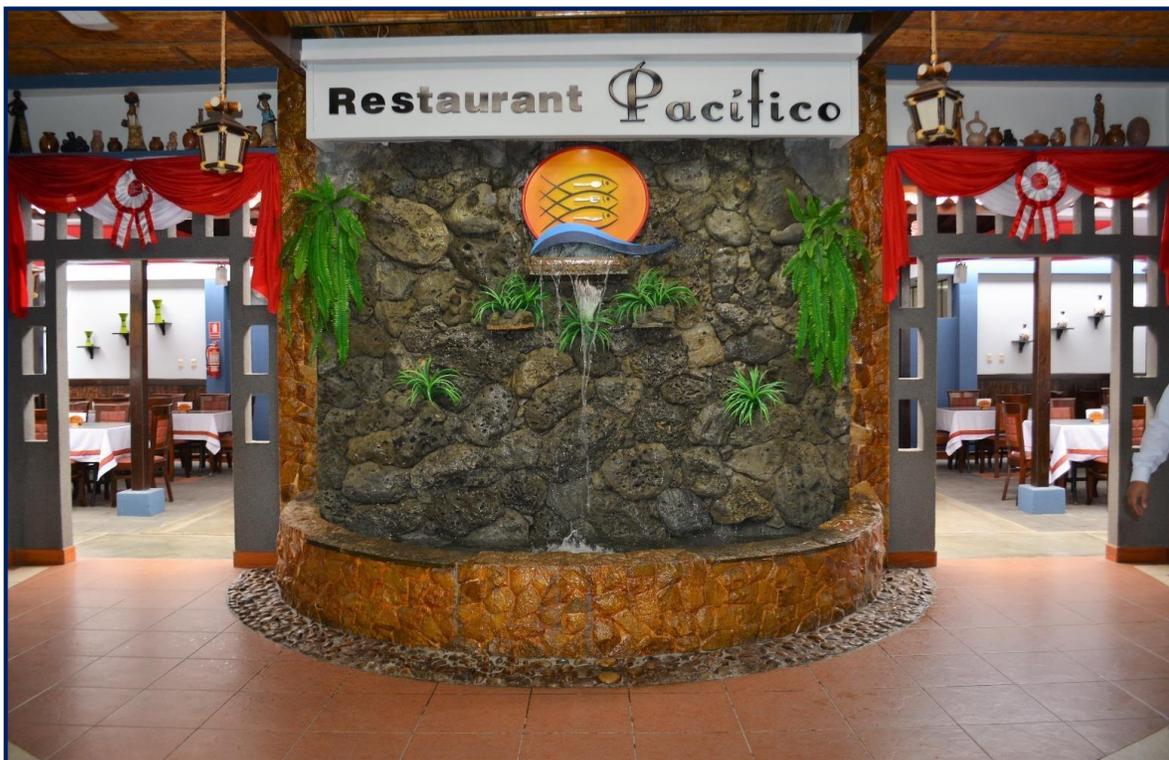


Figura N° 26. Entrada del Restaurante



Figura N° 27. Interior del Restaurante.



Figura N° 28. Plato bandera Arroz tres sabores



Figura N° 29. Plato Combinado Marino

5.2. El Rincón del Pato.

El Rincón del Pato es un restaurant típico lambayecano creado en el año 1997, por el Sr. Lizandro Castillo, quien lo consolido como una empresa familiar. Pero don Lizandro no siempre fue un genio del sabor. Hace 18 años era supervisor en una fábrica tabacalera y luego, al quedarse sin empleo, decidió empezar su propio negocio criando patos en su casa. “Me compré cuatro patos y una pata. Seis meses después tenía 300. Después tuve la genial idea de hacer seco de pato sólo los domingos y por pedido”, indicó.

El Día de la Madre de 1998 decide poner su primer restaurante en Lambayeque, en donde actualmente factura 50 mil soles al mes. En la actualidad puede disfrutar de la mejor comida del Norte del Perú, en una arquitectura rústica y original, música, artesanía y muchas cosas para pasar un día agradable con la familia. Se ofrecen más de 20 recetas con pato y apetitosas seductoras y riquísimas más. Entre sus platos más deliciosos están sus variedades de preparación de pato como arroz con pato, cordon blue de pato, ceviche de pato, seco de pato, cebiche de mero, seco de cabrito, anticuchos y ricos filetes. Ofrece diversas promociones para sus asiduos clientes. El promedio por persona es de 35 soles.

a) **Itinerario:**

1. 09:00 a 12:00 horas visita al Complejo Arqueológico Chotuna – Chornancap.
2. 12:00 a 12:30 horas visita el restaurante El rincón del Pato, una persona especializada explicará dentro de un counter acerca de la historia, los ingredientes y la preparación del arroz con pato, incluyendo el ingreso a la cocina, para aquellos visitantes que desean disfrutar y conocer de una cocina demostrativa, explicándole las bondades de cada uno de los platos típicos.
3. 12:30 horas a 14:00 horas almuerzo en el Restaurante el Rincón del Pato
4. 14:30 horas a 15:30 recorre la Casa Montjoy.



Figura N° 30. Interior del Restaurante.



Figura N° 31. Restaurante EL Rincón del Pato.



Figura N° 32. Plato bandera Arroz con Pato.



Figura N° 33. Plato de fondo Tacu Tacu de Pato.



Figura N° 34. Carta principal del Restaurante.

5.3. El Cántaro.

La historia de El Cántaro comienza un 12 de marzo de 1975. Ese día, Juanita Zunini y Agustín Jordán abrieron por primera vez las puertas de su negocio. Un local humilde, pero de gran sabor y amor por lo propio, que apostó desde un inicio por los productos locales, y las técnicas y recetas tradicionales de Lambayeque. La señora Juanita inicio en una modesta casita con un servicio de menú. Ofrecía lo mismo que cocinaba para sus hijos a todo aquel visitante de paso y residente local. Aún Lambayeque no tenía el auge turístico que hoy posee. Sólo existía un solo museo en la ciudad y era el Bruning. Sin las Tumbas Reales del Señor de Sipán, El Cántaro empezaba a despegar.

“A lo largo de estos 41 años se ha realizado cambios importantes para el desarrollo del restaurante debido a las necesidades de los paladares de los pobladores locales, turistas nacionales y extranjeros. Esta exigencia te invita a tener un mejor menaje, un mejor cubierto, una cocina más implementada junto a una infraestructura adecuada. Todo ello se ha ido implementando gradualmente”, indica Agustín Jordán Zunini, hijo de doña Juanita quién también es chef del restaurant.

Agustín cuenta que desde el nacimiento de El Cántaro, el destino final de tan exquisito negocio fue siempre evocar cultura en cada uno de sus platillos servidos con amor por la misma señora Juanita.

Antes, en la ciudad solo existían chicherios o bares donde se servían piqueos entre otros bocadillos. Por ello cuando apertura el restaurante la idea del almuerzo familiar siempre estuvo clara. Hace 20 años agregaron a la carta la milenaria chicha de jora para acompañar los platillos más no como bebida alcohólica. Siempre buscando el trasfondo cultural en cada comida servida. En el restaurante trabajan 18 personas seis de ellas pertenecientes al legado de Juanita, su hija, nuera, y su hijo administrador y chef principal Agustín Jordán Zunini, pero el negocio cuenta también con personal de apoyo perenne y que llega en días festivos.

En su carta se resume la historia culinaria de Lambayeque: manías, espesados, apatados, pepianes, cebiches, y una larga lista de potajes emblemáticos de la región que aún se

conservan en El Cántaro. Esa tradición es la que los ha mantenido vigentes hasta la fecha y la que les ha permitido brillar en varias ediciones de Mistura.

a) Itinerario:

1. 09 horas a 11 horas visita al Museo Arqueológico Nacional Brüning de Lambayeque.
2. 11:30 horas a 13:00 horas realizaremos un City tour a, la Iglesia San Pedro, Plaza de Armas de Lambayeque y al Palacio Municipal.
3. 13:30 a 14:00 horas visita al restaurante El Cántaro, donde existirá un counter con una persona especializada que explicará acerca de la historia, los ingredientes y la preparación del cabrito, incluyendo el ingreso a la cocina, para aquellos visitantes que desean disfrutar y conocer de la preparación correspondiente.
4. 14:00 horas a 15:00, el visitante degustara de los platos más representativos de Lambayeque en el Restaurante El Cántaro.
5. 15:30 horas visitara la Fábrica San Roque.



Figura N° 35. Entrada principal del Restaurante.



Figura N° 36. Interior del Restaurante.



Figura N° 37. El señor Agustín Jordán y la señora Juanita Zunini.



Figura N° 38. Plato bandera el Cabrito.



Figura N° 39. Plato de fondo Chirimpico



Figura N° 40. Plato de fondo Causa Lambayecana.



Figura N° 41. Carta principal del Restaurante.

5.4. El Limón.

Es una cevichería, especialistas en pescados y mariscos, Ofrecen una gran variedad de exquisitos platos a la carta, todos con ese punto exacto de sazón que convence al paladar más exigente. Si buscas salir de la rutina, visita la cevichería El Limón y disfruta de agradables momentos con tu familia en un hermoso ambiente rústico, donde suelen ofrecerte a manera de cortesía, un delicioso vaso de chilcano de pescado. Cuentan con una gran variedad de platos típicos de Lambayeque. Se encuentra ubicado en la calle Francisco Casos, Mz. M, lote 4 y 5. Urb. Castilla de Oro.

a) Itinerario:

1. 9:00 horas a 12:00 horas, visita al Centro Arqueológico Pirámides de Tucume, también recorre al Museo de Sitio Túcume.
2. 12:30 horas a 13:00 horas, en el restaurante El Limón, una persona especializada explicará dentro de un counter acerca de la historia, los ingredientes y la preparación del cebiche, incluyendo el ingreso a la cocina, para aquellos visitantes que desean disfrutar y conocer de una cocina demostrativa, explicándoles las bondades de cada uno de los platos típicos.
3. 13:00 a 14:30 visita el restaurante El Limón, “*Si no pica, no es cebiche*”.



Figura N° 42. Entrada del Restaurante el Limón.



Figura N° 43. Interior del Restaurante.



Figura N° 44. Plato de Fondo Ceviche Di Limon



Figura N° 45. Carta principal del Restaurante.



Figura N° 46. Logo de Propuesta 'Sabe a Lambayeque'.

VI. Conclusiones

El trabajo desarrollado permite establecer las siguientes conclusiones y recomendaciones:

1. Los Restaurantes identificados por la población fueron: El Pacifico (41%), El Rincón del Pato (30%), El Cántaro (20%) y el restaurante El Limón (9%), como los principales restaurantes de comida típica de la ciudad de Lambayeque.
2. De acuerdo al análisis realizado de la planta turística mediante las fichas de inventario de recursos turísticos, obtenidas de mincetur, se puede observar que la ciudad de Lambayeque cuenta con los servicios básicos y necesarios para recibir a los visitantes al igual que los recursos turísticos, como son, los museos, restaurantes, hospedajes, vías de comunicación y medios de transporte.

VII. Recomendaciones

Las presentes recomendaciones van dirigidas a los dueños de los restaurantes El Pacifico, El Rincón del Pato, El Cántaro y El Limón, con quienes hemos coordinado para que se puedan aplicar:

1. Difundir esta ruta para dar a conocer a través de los canales de televisión y radio local, para que sirva como material de apoyo para turistas nacionales, extranjeros y a las agencias de viaje para que puedan incluir dentro de sus itinerarios turísticos.
2. Contar con el apoyo por parte de las autoridades, de la ciudad de Lambayeque, como el alcalde y el gobernador regional, para que la planta turística siga desarrollándose de manera favorable.

VIII. Lista de Referencias:

- Acerenza, M.(1984). Administración del Turismo-vol. 1. Conceptualización y organización. México, Trillas.
- Albert, I. (1999). Principios sobre gestión de las agencias de viajes. Madrid: Editorial centro de estudios Ramón Areces, p. 82-84
- Alva, Gastelo, Kauffmann & Vasquez (2004). Atlas regional del Perú: La Libertad. La Libertad, Peru: Ediciones Peisa S.A.
- Alvira, F. (2004). La encuesta una perspectiva General Metodológica. España.
- Antúnez, V. (20 de septiembre del 2009) Turismo gastronómico, una forma de conocer el Perú que crece cada vez más. El Comercio.
- Araluce, M. (2001). Empresas de restauración alimentaria. España. Ed. Díaz de Santos S.A.
- Arévalo, R. (2010). Hostelería y turismo. Material Didáctico. Modulo: Recursos Turísticos. Bloque I. Editorial: Líber Factory.
- Arriola, A. (2006). Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. Cultura 20. Barcelona, España.
- Asociación Peruana de Gastronomía. (2013). El boom gastronómico peruano.
- Barrera, E. & Bringas, O. (2008). Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. Barcelona.
- Barrera, E. (2006). Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial. Patrimonio Cultural y Turismo. Itinerarios culturales y rutas del patrimonio. Conaculta. México.
- Benavides, G. (2002). Alimentación y Gastronomía. Universidad de San Martín de Porres. Lima.
- Benavides, R. (2002). Alimentación y Gastronomía. II Coloquio Internacional de Gastronomía, Patrimonio y Turismo. Perú: Lima.
- Blasco, A; Bachs, J; Bancells, J; & Vives, R. (2006). Manual de gestión de producción de alojamiento y restauración. Madrid. Ed. Síntesis S.A.
- Brillat, S. (2010) Fisiología del gusto. Valladolid. Editorial Maxtor.
- Briedenhann, J. & Wickens, E. (2004) Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas – vibrant hope or impossible dream. In: Tourism Management. Elsevier. Amsterdam.
- Cadena, F. & Rivas, R. (2014). Ruta gastronómica de la empanada de trigo desde Quito hacia Ambato y su aplicación creativa en la gastronomía. Universidad tecnológica.
- Calle, S. & Rosero, M. (2013). Estudio para la creación de la ruta gastronómica del pan en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo Bolívar. Universidad tecnológica equinoccial. Facultad: posgrados.
- Campañay, F. (2001). Lambayeque y destinos turísticos: la primera región hospitalaria del Perú y auténtico paraíso arqueológico.
- Campañay, F. (2004). Mi Lambayeque turístico, donde el oro resplandece. Producciones FCC. Lima- Perú.
- Cárdenas, F. (2006). Proyectos turísticos: localización e inversión. México: Trillas.
- Chan, N. (1994). Circuitos y Paquetes Turísticos. Programación y Cotización. Temas Turísticos, Segunda Edición. Buenos Aires.
- Congreso Virtual de Turismo Cultural Naya (2001) Lecturas antropológicas para el área de turismo cultural. Universidad de Barcelona.
- Cooper, B. (2004). Como iniciar y administrar un Restaurante. Bogotá, Colombia. Ed.

- Norma S.A.
- Cooper, F. & MacNeil G. (2004). Como iniciar y administrar un restaurante (1º Ed.) Bogotá, Colombia. Ed. Norma S.A.
- Cumbajin, C. & Antamba, E. (2014). Propuesta de creación de una ruta gastronómica en la provincia de Loja. Universidad tecnológica equinoccial. Facultad: posgrados.
- Diario El Comercio (2010). El boom de la gastronomía peruana.
- Dirección Nacional de Alimentación, Ministerio de Economía, República Argentina (2003) Las rutas alimentarias argentinas. Editor: Wiley. Procedencia del original: Universidad Estatal de Pensilvania.
- Enciclopedia de Turismo: Hotelería y Restaurantes (2007). V. 3. Ediciones Euro México.
- Fernández A., J. C. & Loaiza, S. (2010). Estudio del Turismo Interno y de la Identidad Cultural en la Región Lambayeque, en el norte del Perú. Revista Anti. Centro de Estudios Precolombinos. Buenos Aires. Argentina.
- Fernández A., J. C. (19 de Febrero del 2017) Ruta gastronómica en Lambayeque. Suplemento Dominical de La Industria. Pg. 5-6.
- Franco, F. & Villacis, C. (2012). Creación de la ruta gastronómica en el cantón Portoviejo, provincia de Manabí. Universidad tecnológica equinoccial. Facultad: posgrados.
- Goeldner, C. (2005). Reflections on the history role of journals in shaping tourism knowledge. The journal of tourism studies.
- González A., M. (2002). Aspectos éticos de la investigación cualitativa. Revista Ibero-Americana de Educación. Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura. 29 (85-103).
- Guano, Guamote & Alausí. Universidad tecnológica equinoccial. Facultad: posgrados.
- Gurría di Bella, M. (1991). Introducción al Turismo. México, Trillas 1ra. Reimpreso. 1994.
- Gutiérrez, A. (2008). Rutas Gastronómicas Virtual, Indugrafic, España.
- Guzmán, Lara & Merino (2006) Definición de Rutas Turísticas. Universidad de Guadalajara.
- Heath, E. & Wall, G. (1992). Marketing Tourism destinations. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Hernández, S; Fernández, C. & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación.
- Hurtado, O. & Larrea, M. (2013). Creación de una ruta gastronómica de la provincia de Sucumbíos (cantón Cascales). Universidad tecnológica equinoccial. Facultad: posgrados.
- Ibáñez, R. & Cabrera, C. (2011). Teoría General del Turismo: un enfoque global y nacional. Primera edición. Universidad autónoma de baja california sur academia mexicana de investigación turística. México.
- Imbago, V. & Salazar, A. (2012). Creación de la ruta gastronómica de la chicha en los cantones Cayambe, Otavalo y Cotacachi, zona norte del país. Universidad tecnológica equinoccial. Facultad: posgrados Longman, ed. Londres.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI. (2015). Informe técnico N° 3: Comportamiento de la Economía Peruana en el segundo trimestre de 2015.
- López, N. (2004). Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento. Madrid. Ed. Síntesis S.A. (pág. 11)
- Lumbreras, L. (2000). Las Formas Históricas del Perú. IFEA - Lluvia Editores. Colección Alasitas. Lima.
- Martínez, P. & Romo, X. (2015). Creación de una ruta gastronómica en la provincia de Tungurahua. Universidad tecnológica equinoccial. Facultad: posgrados.
- Mena, M & Mendieta, P (2010). Propuesta para el diseño y la planificación de la ruta

- turística-gastronómica del cangrejo en la provincia del guayas. México, Editorial Mc Graw Hill. México; trillas.
- Mincetur (2016). Glosario de Términos Gastronómicos.
- Mincetur (2018). Sistema de Información Estadística de Turismo. Llegada de visitantes a sitios turísticos, museos y áreas naturales protegidas por el Estado.
- Ministerio de Economía y Finanzas (2011). Turismo: Guía para la formulación de proyectos de inversión exitosos. Edición, Mario Cifuentes. Editorial, Arkabas, Lince.
- Ministerio de Comercio Exterior (2018). Guía para la elaboración del plan estratégico regional de turismo – Pertur.
- Montecinos, A. (2012). Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos. México: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero. p. 101.
- Morfin, M. (2006). Administración de comedor y bar. Editorial Trillas.
- Morocho, M. & Aguirre, X. (2015). Elaboración de una ruta gastronómica de los cantones, edi. Mexico.
- Observatorio Turístico del Perú. (2013). Perú: Restaurantes categorizados y no categorizados. Lima.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. Estudios y perspectivas en turismo, 20(3), 738-752.
- Paredes, R. (2006) Comidas Tradicionales del Perú. Perú.
- Powers, T. & Barrows, C. (2006). Introduction to the hospitality industry, Volume 1.
- Prom Perú (2000). Manual del Perú como producto turístico internacional. Lima,
- Rivera, A. & Díaz, P. (2007). Ruta gastronómica en las parroquias rurales de Pomasqui, San Antonio, Calacalí, cantón Quito provincia de Pichincha. Universidad tecnológica equinoccial. Facultad: posgrados.
- Riveros, J. (02 de octubre del 2015). La ruta del pisco en Ica: dónde catar, comer y dormir.
- Saavedra, E; Duran, E. & Durandal, C. (2004) Promoción turística, una llave para el desarrollo de Chuquisaca. Editorial: La Paz.
- Schluter, R, (2006). Turismo y patrimonio gastronómico, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires- Argentina.
- Torruco, M. & Ramirez, F. (1987). Historia de Oaxaca. México: Ed. El nacional Unesco 1972. Convención para la protección del patrimonio Mundial, Cultural y Natural. Universidad tecnológica equinoccial. Facultad: posgrados.
- Tresserras, J; Medina, X. & Matamala, J. (2007). El patrimonio gastronómico como recurso en las políticas culturales y turísticas en España: el caso de Cataluña. Ibetur, Colección Turismo Cultural. Barcelona.
- Vaca, T. & Aguirre, X. (2015). Creación de una ruta gastronómica desde Archidona hasta Quijos, provincia del Napo. Universidad tecnológica equinoccial. Facultad: posgrados.
- Vélez, N. (2009). Conceptualización, investigación y propuesta de creación de un restaurante en el valle de aburra. Universidad nacional de Colombia sede medellín
- Ventura, S. (2015). Gastronomía y cultura en la Ruta de Las Flores. Escuela Especializada en Ingeniería itca-fepade. Revista tecnológica volumen 7, N° 1. Vol. 7. Universidad Libre. Bogotá: Colombia.
- Ziporovich, A. (2006). Turismo y recreación. Editorial; Trillas de S.A. México.

Anexo 3: Validación de encuesta- Profesora Marita Cruz Pupuche.



INFORME DE OPINION DE EXPERTO: INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES.

Nombres y Apellidos del profesional experto: Marita Cruz Pupuche
 Cargo e institución donde labora: Docente Escuela de Administración de Empresas.
 Investigador (as): _____

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

CRITERIO	INDICADOR	DEFICIENTE					REGULAR			BUENO				EXCELENTE								
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
CLARIDAD	Los ítems están redactados de manera clara.																		X			
VOCABULARIO	El lenguaje es apropiado para el encuestado.																		X			
OBJETIVIDAD	Está expresado en indicadores precisos y claros.																		X			
ORGANIZACIÓN	Los ítems tienen una secuencia lógica.																		X			

INTENCIONALIDAD	Evalúa el nivel de conocimiento en los encuestados en relación a las variables.																			X		
COHERENCIA	Existe coherencia entre la variable e indicadores.																			X		
METODOLOGIA	El instrumento responde al propósito de la investigación																			X		

III. SUGERENCIAS (realizar todas las anotaciones, críticas o recomendaciones que considerarán oportunas para la mejorar el cuestionario).

Corregir el objetivo y cambiar "de" por "con"; eliminar las alternativas señaladas de las preguntas de la parte I: 2 y 3 y de la parte II: 1 y 3; agregar la pregunta del precio promedio que está dispuesto a pagar el consumidor.

IV. OPINIÓN DE APLICABILIDAD.

V. PROMEDIO DE VALIDACIÓN: 17.

LUGAR Y FECHA: 24/06/16 . TELÉFONO N° _____.

FIRMA: [Firma]

DNI: 70681609



Facultad de Ciencias Empresariales
Escuela de Administración Hotelera y de Servicios Turísticos

Objetivo: Proponer una ruta gastronómica en los principales restaurantes de comida típica de la ciudad de Lambayeque. **Indicaciones:** Marque con una 'x' o un aspa dentro del paréntesis (X) la respuesta que usted considere la más conveniente. Esta encuesta es totalmente anónima. Agradecemos su buena disposición en el llenado de este documento.

Sexo: () Masculino. () Femenino.

Edad: 18 – 40 años () 41 – 61 años ()

I. RUTA GASTRONÓMICA.

1. ¿Considera usted que la ciudad de Lambayeque es un lugar turístico?
() Si. () No.
2. ¿Conoce usted las comidas típicas de Lambayeque?
() Si. () No.
() No sabe, no opina.
() Ninguna de las anteriores.
3. ¿Qué comida típica es de su agrado en Lambayeque?
() Espesado. () Cabrito.
() Arroz con pato. () Ceviche.
() Chiringuito. () Tortilla de raya. () Causa Lambayecana.
() Todas.
() Otros:
Especificar:_____.
4. ¿Considera usted que la gastronomía Lambayecana es una de las más destacadas?
() Si. Porque:_____.
() No. Porque:_____.
5. ¿Considera usted que es necesario propiciar una ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque?
() Si. Porque:_____.
() No. Porque:_____.
6. ¿Considera usted que se puede desarrollar un turismo gastronómico en la ciudad de Lambayeque?
() Si. Porque:_____.
() No. Porque:_____.

II. RESTAURANTES.

1. ¿Conoce usted restaurantes de comida tradicional en Lambayeque?
() Si. () No.

- No sabe, no opina.
 Ninguna de las anteriores.
2. ¿Asiste usted a un restaurante turístico en la ciudad de Lambayeque?
 Si. No.
3. ¿Con que frecuencia acude usted a los restaurantes de la ciudad de Lambayeque?
 Una vez por semana.
 Dos veces por semana.
 Más de dos veces por semana.
 Una vez cada 15 días.
 Una vez al mes. Otros: Especificar: _____
4. En la ciudad de Lambayeque ¿Cuál es el restaurante turístico de su preferencia?
 El Cántaro.
 El Pacífico.
 El Rincón del Pato.
 Otros:
Especificar: _____.
5. ¿Con cuántas personas normalmente visita los restaurantes en la ciudad de Lambayeque?
 Entre 1-2. Entre 3-5.
 Entre 6-8. Más de 9.
6. ¿Cuáles son los aspectos que considera usted de mayor importancia al momento de asistir a un restaurante turístico en la ciudad de Lambayeque. Siendo 1 la más importante y 6 la menos importante.
 Calidad. Precio.
 Ubicación. Seguridad.
 Buen Servicio. Cantidad.
7. ¿Cree usted que los restaurantes ayudan a mantener las costumbres gastronómicas de la ciudad de Lambayeque?
 Si, Porque: _____.
 No, Porque: _____.
8. ¿De existir una Ruta Gastronómica de los mejores restaurantes en la ciudad de Lambayeque, por qué medio le gustaría que llegue a usted la información?
 Puntos de venta.
 Volantes.
 Radio.
 Redes sociales.
 Correo Electronico.
 Otros. Especificar: _____



Anexo 5: Entrevista al Señor Lisandro Castillo. Propietario del Restaurante Turístico
El Rincón del Pato

Yessenia Jiménez: *¿Cuándo comenzó usted a relacionarse con el mundo gastronómico?*

Lisandro Castillo: *Comencé a relacionarme con la gastronomía cuando me nació la idea de incursionar con un negocio de comida, fue entonces un 08 de mayo de 1997 cuando inauguré mi restaurante de comida típica de la ciudad de Lambayeque, El Rincón del Pato.*

Yessenia Jiménez: *¿A qué destino viajaría por su gastronomía?*

Lisandro Castillo: *Ya he viajado a muchos lugares tanto en el exterior como en el interior del país he estado en conferencias gastronómicas en Australia y en Estados Unidos de las cuales he sido parte de aquellas conferencias para hablar sobre la gastronomía de Lambayeque y en cuanto al interior del país estuve en la feria gastronómica Mistura en el año 2011 la cual se llevó a cabo en el campo de marte.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué significa para usted la gastronomía Lambayecana?*

Lisandro Castillo: *Para mí la gastronomía lambayecana es el arte de satisfacer los paladares más exigentes de los visitantes, teniendo como cómplices a los insumos oriundos de nuestra región como son el loche, el culantro, yucas, etc.*

Yessenia Jiménez: *¿Cuál cree que son las razones por la que los turistas visitan Lambayeque?*

Lisandro Castillo: *Visitan nuestra ciudad por su gran albergue turístico ya que cuenta con una gran historia siendo rico en culturas como es la Sipán y Sicán, además de por nuestra gastronomía la cual se encuentra en la boca del mundo.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué cree usted que se puede hacer para mejorar la gastronomía lambayecana?*

Lisandro Castillo: *Primero se debería de sincerar los precios e insumos tales como carnes y pescados llevándolos a la formalidad, porque existen muchos vendedores informales que no otorgan ningún comprobante de compra como boletas y facturas perjudicando así la economía de los compradores. También se debería facilitar a los visitantes una buena señalización para que*

concluyan su meta trazada la cual visitar un atractivo turístico y comer en un buen restaurante de comida típica.

Yessenia Jiménez: *¿Qué peso puede tener la gastronomía Lambayecana en el turismo? ¿Cómo deberíamos venderla?*

Lisandro Castillo: *La gastronomía Lambayecana puede llegar a tener un gran peso en el turismo creando escuelas a fines a gastronomía capacitando a los alumnos en etiqueta atención, operacionalización además de realizar pactos con las agencias de viaje y con el apoyo de las autoridades.*

Yessenia Jiménez: *¿De qué procedencia son normalmente los clientes que asisten a su restaurante?*

Lisandro Castillo: *El 30% de mis clientes son de la región Lambayeque, 40% son turistas externos y el 30% turistas internos.*

Yessenia Jiménez: *¿Cuál diría que es el sello distintivo en la presentación de sus platos, a diferencia de los otros establecimientos?*

Lisandro Castillo: *Mis platos se distinguen por la buena sazón, además de caracterizarnos por la buena preparación del pato el cual es el ingrediente principal que figura en nuestra carta, se podría decir que es en mi restaurante donde se degusta el mejor pato alverjado es por ello que también es conocido.*

Yessenia Jiménez: *¿Considera que debería existir alguna ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque?*

Lisandro Castillo: *Por supuesto una ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque daría un gran realce a nuestra gastronomía además ayudaría a promover un turismo gastronómico del cual no se conoce mucho, si existe una ruta moche para visitar los lugares turísticos, también debería existir una ruta gastronómica para visitar los mejores restaurantes de comida típica de la ciudad.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué cree que le hace falta en Lambayeque para llevar a cabo una ruta gastronómica?*

Lisandro Castillo: *Hace falta un consenso de autoridades, además de compromiso por parte de empresas como Mincetur y Promperú para otorgar apoyo a los estudiantes de las carreras de turismo y afines.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué le parece la idea de que su restaurante forme parte de una ruta gastronómica?*

Lisandro Castillo: *Apoyo totalmente la idea de que El rincón del Pato pertenezca a una ruta gastronómica de la ciudad ya que brindamos el servicio y la calidad de producto que el cliente espera encontrar al acudir a un establecimiento de comida típica Lambayecana.*



Anexo 6: Entrevista al Señor Agustín Jordán. Administrador y chef del Restaurante Turístico El Cántaro.

Yessenia Jiménez: *¿Cuándo comenzó usted a relacionarse con el mundo gastronómico?*

Agustín Jordán: *El restaurante tiene 40 años y yo 28 así que se podría decir que desde muy pequeño estoy relacionado con ello ya que mi madre es la propietaria del restaurante.*

Yessenia Jiménez: *¿A qué destino viajaría por su gastronomía?*

Agustín Jordán: *El mercado que me interesa conquistar con la gastronomía Lambayecana es el limeño por ser amplio y sobre todo por la exigencia de su público y en el caso del mercado extranjero sería Estados Unidos por ser un mercado abierto a brindar muchas oportunidades.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué significa para usted la gastronomía Lambayecana?*

Agustín Jordán: *Para mí la gastronomía Lambayecana es prácticamente todo ya que aportamos con el 70% de la gastronomía nacional con nuestra variedad de productos naturales como el loche, chicha, caballa, en fin variedad de productos además somos cuna de grandes culturas como la moche que desde tiempos ancestrales producían y consumían los productos que hoy utilizamos en nuestra gastronomía.*

Yessenia Jiménez: *¿Cuál cree que son las razones por la que los turistas visitan Lambayeque?*

Agustín Jordán: *Porque Lambayeque es una región completa que cuenta con diversos lugares turísticos tenemos principalmente circuitos de cultura como lo son el museo Tumbas Reales de Sipán, Bruning, los cuales son los principales atractivos de la ciudad además de turismo de aventura en los alrededores de la ciudad y así también la religión ya hay que muchas personas que visitan Lambayeque por alguna festividad religiosa, además de que contamos con una deliciosa gastronomía.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué cree usted que se puede hacer para mejorar la gastronomía lambayecana?*

Agustín Jordán: *Principalmente mejorar los procesos de calidad y servicio, además de contar*

impresión para los turistas. Es por ello que son los profesionales en turismo quienes deberían ocupar los puestos indicados en la municipalidad para que nos ayuden a crecer en el turismo de la ciudad.

***Yessenia Jiménez: ¿Qué peso puede tener la gastronomía Lambayecana en el turismo?
¿Cómo deberíamos venderla?***

Agustín Jordán: *La gastronomía de nuestra ciudad se debe vender con nuestros aportes milenarios, con nuestra cocina típica, como podemos ver en las representaciones de los mochicas, por ejemplo el señor de Sipán usaba mucho las representaciones de nuestros ingredientes principales en su ornamentación como en sus orejeras que se pueden apreciar símbolos de pato, en sus collares con representaciones del maíz y en sus narigueras representaciones de langostinos, porque esa es nuestra esencia los ingredientes usados por nuestros ancestros.*

Yessenia Jiménez: ¿De qué procedencia son normalmente los clientes que asisten a su restaurante?

Agustín Jordán: *El mayor porcentaje de mis clientes con un 70% son europeos en todo el año y en el mes de julio tengo mayor afluencia de clientes nacionales.*

Yessenia Jiménez: *¿Cuál diría que es el sello distintivo en la presentación de sus platos, a diferencia de los otros establecimientos?*

Yessenia Jiménez: *¿Qué cree usted que se puede hacer para mejorar la gastronomía lambayecana?*

Agustín Jordán: *Principalmente mejorar los procesos de calidad y servicio, además de contar con un personal bilingüe en los restaurantes ya que la visita de extranjeros es muy frecuente, además necesitamos apoyo de las autoridades, ya que las calles en mal estado son una mala impresión para los turistas. Es por ello que son los profesionales en turismo quienes deberían ocupar los puestos indicados en la municipalidad para que nos ayuden a crecer en el turismo de la ciudad.*

***Yessenia Jiménez: ¿Qué peso puede tener la gastronomía Lambayecana en el turismo?
¿Cómo deberíamos venderla?***

Agustín Jordán: *La gastronomía de nuestra ciudad se debe vender con nuestros aportes milenarios, con nuestra cocina típica, como podemos ver en las representaciones de los mochicas, por ejemplo el señor de Sipán usaba mucho las representaciones de nuestros ingredientes principales en su ornamentación como en sus orejeras que se pueden apreciar símbolos de pato, en sus collares con representaciones del maíz y en sus narigueras representaciones de langostinos, porque esa es nuestra esencia los ingredientes usados por nuestros ancestros.*

Yessenia Jiménez: *¿De qué procedencia son normalmente los clientes que asisten a su restaurante?*

Agustín Jordán: *El mayor porcentaje de mis clientes con un 70% son europeos en todo el año y en el mes de julio tengo mayor afluencia de clientes nacionales.*

Yessenia Jiménez: *¿Cuál diría que es el sello distintivo en la presentación de sus platos, a diferencia de los otros establecimientos?*

Agustín Jordán: *En nuestro restaurante mantenemos viva la tradición culinaria, la cual es propia conforme a la preparación, te doy un ejemplo, en el caso del frito nosotros lo servimos tal cual es con una buena porción de chanco, yucas, arroz, camote, zarza y lechuga nada de glasear los camotes o freír la yuca con mantequilla o tal vez presentarlo en estilo gourmet esa no es la forma es que nosotros presentamos nuestros platos es por ello que marcamos la diferencia con la tradición.*

Yessenia Jiménez: *¿Considera que debería existir alguna ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque?*

Agustín Jordán: *Claro que si ya que sería de gran aporte para el turismo de nuestra ciudad, además pienso que contamos con todo lo necesario para proporcionar una estadía agradable a los turistas contamos con buenos ingredientes generadores de nuestra rica gastronomía y un buen restaurante en donde puedan degustar la típica y ancestral comida lambayecana.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué cree que le hace falta en Lambayeque para llevar a cabo una ruta gastronómica?*

Agustín Jordán: *Hace falta buenos mercados, capacitación a las zonas pesqueras especialmente a las caletas de donde proviene los pescados y mariscos, se debe capacitar al productor y al vendedor además se puede incluir la experiencia del que turista aprecie como es el cultivo del loche el cual es el ingrediente principal como así también sea testigo de una*

pesca y ese pescado sea parte de la preparación de algún plato en especial por el restaurante.

Yessenia Jiménez: *¿Qué le parece la idea de que su restaurante forme parte de una ruta gastronómica?*

Agustín Jordán: *Es una excelente idea porque podría así aportar tanto al turismo nacional como al extranjero además contamos con los requisitos necesarios para hacerlo como es la buena atención y la buena comida.*



Anexo 7: Entrevista al Señor Wilson Neyra Manchay. Administrador y Propietario del Restaurante Turístico El Limón.

Krysthel Muñoz: *¿Cuándo comenzó usted a relacionarse con el mundo gastronómico?*

Wilson Neyra: *Desde el inicio del negocio, cuando empecé a trabajar me gustó mucho la cocina, desde entonces me interesó seguir estudiando. Yo me proponía en el día aprenderme uno o dos platos, y así sucesivamente. Me sentía maravilloso, y me siento hasta ahora feliz cuando disfrutan de mis platos.*

Krysthel Muñoz: *¿A qué destino viajaría por su gastronomía?*

Wilson Neyra: *tengo una invitación, de un evento gastronómico en Alemania y estoy decidido a ir, solo espero que todo salga bien. Hay un peruano que lo está organizando y de darse la oportunidad ganaría más experiencias y seguir aprendiendo.*

Krysthel Muñoz: *¿Qué significa para usted la gastronomía Lambayecana?*

Wilson Neyra: *La gastronomía Lambayecana es un mundo maravilloso, porque tiene de todo, es muy apreciado, exquisito, agradable y tiene mucha variedad de insumos. Por ejemplo para el restaurante, compramos todos los días insumos frescos, recién llegados de la chacra, y eligiendo el mejor para poder elaborar bien los platos.*

Krysthel Muñoz: *¿Cuál cree que son las razones por la que los turistas visitan Lambayeque?*

Wilson Neyra: *Principalmente por su comida, seguido de los lugares turísticos, porque Lambayeque se caracteriza por tener una buena gastronomía.*

Krysthel Muñoz: *¿Qué cree usted que se puede hacer para mejorar la gastronomía lambayecana?*

Wilson Neyra: *difundir más la gastronomía Lambayecana, para que sea más conocida en el Perú y para el mundo, porque quizás un peruano alejado de acá, no sabe lo que es un arroz con pato, un cabrito, o un loche, sin embargo nosotros sabemos que un ají, un escabeche es fundamental en los aderezos para la preparación de los platos.*

Krysthel Muñoz: *¿Qué peso puede tener la gastronomía Lambayecana en el turismo? ¿Cómo*

deberíamos venderla?

Wilson Neyra: *Nuestra gastronomía Lambayecana es muy importante, porque viene gente de muchos lugares a degustar de los platos con los que nos sentimos identificados y el turismo crece, por eso debemos mantener siempre nuestras tradiciones culinarias.*

Krysthel Muñoz: *¿De qué procedencia son normalmente los clientes que asisten a su restaurante?*

Wilson Neyra: *mayormente mi público es Lambayecano y nacional, también tenemos clientes de afuera pero por ahora en menor cantidad, ya que nuestro objetivo es seguir creciendo, ser más conocidos y llegar a todos los turistas extranjeros. Aún no hemos hecho mucha publicidad, pero si se han ofrecido promocionarnos PromPerú, Mincetur para que nos categoricen, y para ello tenemos que ver bien la documentación y que todo esté en regla.*

Krysthel Muñoz: *¿Cuál diría que es el sello distintivo en la presentación de sus platos, a diferencia de los otros establecimientos?*

Wilson Neyra: *la sazón, la presentación de nuestros platos, la cortesía que tenemos con nuestros clientes.*

Krysthel Muñoz: *¿Considera que debería existir alguna ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque?*

Wilson Neyra: *Claro, porque tenemos mucho de que enseñar sobre nuestra gastronomía Lambayecana, una ruta gastronómica nos ayudaría más poder promocionar, para poderla ofrecer al que visita Lambayeque, ya que hay mucha variedad de platos tradicionales como la pepián de pava, la causa, sin embargo son mayormente conocidos el pato, el cabrito pero hay más variedad, yo a veces a mis clientes les ofrezco un menú criollo, y es un buffet surtido, desde un ceviche de caballa, un ceviche de palabritas, como también incluimos la chicha de jora y muchas cosas mas.*

Krysthel Muñoz: *¿Qué cree que le hace falta en Lambayeque para llevar a cabo una ruta gastronómica?*

Wilson Neyra: *el apoyo del estado, del gobierno, si bien nosotros nos esforzamos por salir adelante, pero no nos dan las facilidades para seguir creciendo eso es un punto en contra.*

Krysthel Muñoz: *¿Qué le parece la idea de que su restaurante forme parte de una ruta gastronómica?*

Wilson Neyra: *Genial, a mí me encanta participar, y más si mi restaurante forma parte de esta ruta gastronómica nos va poder permitir ser más reconocidos y abrirse más para llegar a todos los turistas y que sigan degustando de nuestra maravillosa gastronomía lambayecana.*



Anexo 8: Entrevista al Señor Alexander Córdova. Administrador y Propietario del Restaurante Turístico Pacifico.

Yessenia Jiménez: *¿Cuándo comenzó usted a relacionarse con el mundo gastronómico?*

Alexander Córdova: *Empecé a los 17 años trabajado para otros restaurantes en Piura y Tumbes adquiriendo conocimientos a fondo de la gastronomía siempre innovando y añadiendo mis propias creaciones.*

Yessenia Jiménez: *¿A qué destino viajaría por su gastronomía?*

Alexander Córdova: *Viajaría a Piura y Trujillo porque son las ciudades más cercanas y llevar halla la gastronomía lambayecana porque tenemos ingredientes parecidos que se fusionan de manera provechosa para el paladar de los visitantes.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué significa para usted la gastronomía Lambayecana?*

Alexander Córdova: *Para mí la gastronomía Lambayecana esta en vista del mundo porque tiene fusión y combinación de sabores, siendo la mejor del Perú ya que es exquisita y variada, contando con ingredientes que le dan un toque especial como el loche, raya ,batea.*

Yessenia Jiménez: *¿Cuál cree que son las razones por la que los turistas visitan Lambayeque?*

Alexander Córdova: *Porque Lambayeque es una ciudad acogedora, tiene atractivos turísticos, como los museos, además por su gastronomía porque aquí encuentras la comida más variada del Perú.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué cree usted que se puede hacer para mejorar la gastronomía lambayecana?*

Alexander Córdova: *las autoridades deberían promover el turismo dando capacitaciones y facilidad a los restaurants, deberían intervenir el ministerio de salud ya que las normas de higiene y salubridad son muy importantes en los establecimientos de comida*

Yessenia Jiménez: *¿Qué peso puede tener la gastronomía Lambayecana en el turismo? ¿Cómo deberíamos venderla?*

Alexander Córdova: *La gastronomía de Lambayeque tiene gran importancia en el turismo ya que ningún turista se va sin probar sus platos típicos, además debe ser llevada a otras ciudades del Perú como mistura, también deberían aperturarse buenos restaurantes para que así el cliente tenga variedad de opciones para degustar las diferentes preparaciones siendo también muy importante la calidad de la comida, el servicio y la ubicación.*

Yessenia Jiménez: *¿De qué procedencia son normalmente los clientes que asisten a su restaurante?*

Alexander Córdova: *a nivel nacional e internacional llegan por recomendación o porque nos ven en internet.*

Yessenia Jiménez: *¿Cuál diría que es el sello distintivo en la presentación de sus platos, a diferencia de los otros establecimientos?*

Alexander Córdova: *el estándar de calidad ya que usamos buenos productos además yo estoy al control de la cocina y de todos los servicios.*

Yessenia Jiménez: *¿Considera que debería existir alguna ruta gastronómica en la ciudad de Lambayeque?*

Alexander Córdova: *por supuesto es muy importante además tenemos todo lo necesario para poder ofrecer calidad a los visitantes.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué cree que le hace falta en Lambayeque para llevar a cabo una ruta gastronómica?*

Alexander Córdova: *apoyo de las autoridades, además del incentivo que se debería tener para poder promoverla.*

Yessenia Jiménez: *¿Qué le parece la idea de que su restaurante forme parte de una ruta gastronómica?*

Alexander Córdova: *Es una excelente idea porque contribuiríamos a la gastronomía de manera satisfactoria para el turismo, ofreciendo calidad y cumpliendo con los estándares que se manejan en un restaurante.*

Anexo 9. Formato de inventario Turístico.



FICHA DE RECOPIACIÓN DE DATOS PARA INFORMACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS

FICHA N°.....

NOMBRE DEL RECURSO TURÍSTICO (*):

.....

UBICACIÓN (*): Región: Provincia:
 Distrito:.....

CATEGORÍA (*)

TIPO (*)

.....
SUB **TIPO**
 (*):.....

DESCRIPCION (*):
 Datos sobresalientes que detallan las características del recurso

PARTICULARIDADES (*):
 Singularidades del recurso que lo diferencian de otros

ESTADO ACTUAL:

Estado de conservación en el que se encuentra el recurso

(*)En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

OBSERVACIONES

(*):

TIPO DE VISITANTE (*): (se puede marcar más de una opción)

Extranjero Nacional Regional Local

Indicar el grado de afluencia de 1 a 4, siendo 4 el de mayor nivel y 1 el menor nivel de afluencia.

ACCESO HACIA EL RECURSO

Considerando como referencia la capital de la provincia

TERRESTRE: (se puede marcar con X más de una opción)

- A caballo
- Taxi
- A pie
- Automóvil Particular
- Bus Público.
- Bus Turístico
- Camioneta de doble tracción
- Combi
- Ferrocarril
- Mini-Bus Público
- Mini-Bus Turístico
- Mototaxi
- Otro.....

AEREO:

- Avión
- Avioneta
- Helicóptero

MARITIMO:

- Barco
- Bote
- Deslizador
- Yate

LACUSTRE / FLUVIAL:

- Barco
- Balsa
- Bote
- Deslizador
- Lancha
- Yate
- Canoa

() Otro.....
Especificar

ruta de acceso al recurso

Especificar cada uno de los recorridos y tramos existentes desde la capital de provincia al recurso turístico. Considerar el tipo de vía, la distancia y el tiempo utilizado; lo cual se definirá en Kilómetros y Horas para cada medio de acceso. Puede existir más de un recorrido para llegar al recurso.

- 1 Se utilizarán números para cada recorrido (1, 2, 3,...).
 - 2 Se señalarán los lugares que forman el tramo.
 - 3 Se indicará el acceso correspondiente: aéreo, terrestre, marítimo, lacustre/fluvial.
 - 4 Se refiere al medio de transporte utilizado en el tramo (bus, taxi, caballo,...)
 - 5 En vías de acceso terrestre considerar los siguientes casos: trocha carrozable, sendero, camino de herradura, afirmado, asfaltado u otros
- (*En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

TIPO DE INGRESO:

- () Libre
- () Previa presentación de boleto o ticket
- () Semi-restringido (previo permiso)
- () Otro.....
especificar

EPOCA PROPICIA DE VISITA AL RECURSO (se puede marcar con X más de una opción)

Mencionar si la visita se realiza durante:

- () Todo el Año
- () Esporádicamente - algunos meses
.....
especificar
- () Fines de semana
.....

especificar

() Feriados

Recorrido-1	Tramo2	Acceso3	Medio de transporte4	Vía de acceso5	Distancia en kms. / Tiempo

especificar la fecha

HORARIO

DE

VISITA:

.....
 :

ESPECIFICACIONES

.....

INFRAESTRUCTURA (se puede marcar con X más de una opción)

DENTRO DEL RECURSO
 cercano)

FUERA DEL RECURSO (del poblado más

Agua

Agua

Desagüe

Desagüe

Luz

Luz

Teléfono

Teléfono

Alcantarillado

Alcantarillado

Señalización

Señalización

Otra

Otra

especificar

especificar

Será considerada dentro del recurso la infraestructura que se encuentre dentro del perímetro del mismo..

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DENTRO DEL RECURSO TURISTICO (*)

(se puede marcar con X más de una opción)

NATURALEZA

Observación de Aves

Observación de Fauna

Observación de Flora

DEPORTES / AVENTURA

Ala Delta

Caminata

Caza

Ciclismo

Camping

Escalada en hielo

Escalada en Roca

Esqui sobre hielo

Motocross

Parapente

Pesca de altura

Pesca submarina

Puenting

Sandboard

DEPORTES ACUATICOS

Buceo

Canotaje

Esqui Acuático

Kayac

Motonáutica

Natación

Pesca deportiva

Remo

Tabla Hawaiana (Surfing)

Vela (Windsurf)

PASEOS

Cruceros

Paseos en bote

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Paseos en Caballitos de Totora | <input type="checkbox"/> Paseos en caballo |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Carruaje | <input type="checkbox"/> Paseos en Lancha o canoa |
| <input type="checkbox"/> Paseos en Pedalones | <input type="checkbox"/> Paseos en Yate |
| <input type="checkbox"/> Excursiones | <input type="checkbox"/> Sobrevuelo en aeronave |

FOLCLORE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Actividades Religiosas y/o Patronales | <input type="checkbox"/> Ferias |
| <input type="checkbox"/> Degustación de platos típicos | <input type="checkbox"/> Rituales Místicos |

OTROS

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Actividades Culturales | <input type="checkbox"/> Actividades Sociales |
| <input type="checkbox"/> Compras de Artesanía | <input type="checkbox"/> Estudios e Investigación |
| <input type="checkbox"/> Realización de Eventos | <input type="checkbox"/> Toma de Fotografías y Filmaciones |

Otro

especificar

(*En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

SERVICIOS ACTUALES DENTRO DEL RECURSO:

Marcar con una X los servicios que funcionan:

Alojamiento:

- | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Hoteles | <input type="checkbox"/> Apart-Hoteles | <input type="checkbox"/> Hostales |
| <input type="checkbox"/> Albergues | <input type="checkbox"/> Casas de Hospedajes | <input type="checkbox"/> Eco-lodges |
| <input type="checkbox"/> Otro | <input type="checkbox"/> Resorts | |

especificar

Alimentación:

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Restaurantes | <input type="checkbox"/> Bares | <input type="checkbox"/> Cafeterías |
| <input type="checkbox"/> Snacks | <input type="checkbox"/> Fuentes de Soda | <input type="checkbox"/> Venta de comida rápida |
| <input type="checkbox"/> Kioskos de venta de comida y/o Bebidas | <input type="checkbox"/> Otros especificar | |

Otros servicios :

- Agencias de Viajes
- Servicios de guiados
- Alquiler de Caballos
- Servicio de Correos
- Alquiler de Pedalones
- Servicio de Estacionamiento
- Alquiler de bicicletas
- Servicios de Fax
- Alquiler de Botes
- Servicios de internet
- Alquiler de Carruajes
- Servicios de Salvavidas
- Alquiler de Equip. para Turismo de Aventura
- Servicio de Taxis
- Bancos - Cajeros
- Tópico
- Casa de Cambio

- Venta de Artesanía
- Centro de Interpretación
- Venta de Material Inform.(libros, revistas,
- Facilidades para los Discapacitados postales, videos, etc.)
- Museos de Sitio
- Venta de Materiales para Fotografías
- Oficina de Información
- Otro.....
- Seguridad/POLTUR especificar
- Servicios Higiénicos

Lugares de Esparcimiento:

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Discotecas | <input type="checkbox"/> Casinos de Juego | <input type="checkbox"/> Pubs |
| <input type="checkbox"/> Peñas | <input type="checkbox"/> Night Clubs | <input type="checkbox"/> Juegos infantiles |
| <input type="checkbox"/> Cines o teatros | <input type="checkbox"/> Maq.Tragamonedas | <input type="checkbox"/> Otros |

SERVICIOS ACTUALES FUERA DEL RECURSO TURISTICO: (del poblado más cercano)

Marcar con una X los servicios que funcionan:

Alojamiento:

- Hoteles
- Apart-Hoteles
- Hostales
- Albergues
- Casas de Hospedajes
- Ecolodges
- Otro (especificar)
- Resorts

Alimentación:

- Restaurantes
- Bares
- Cafeterías
- Snacks
- Fuentes de Soda
- Venta de comida rápida
- Kioskos de venta de comida y/o bebidas

Otros servicios :

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Agencias de Viajes | <input type="checkbox"/> Servicios de guiados |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Caballos | <input type="checkbox"/> Servicio de Correos |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Pedalones | <input type="checkbox"/> Servicio de Estacionamiento |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de bicicletas | <input type="checkbox"/> Servicios de Fax |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Botes | <input type="checkbox"/> Servicios de internet |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Carrajes | <input type="checkbox"/> Servicios de Salvavidas |
| <input type="checkbox"/> Alquiler de Equip. para Turismo de Aventura | |
| <input type="checkbox"/> Servicio de Taxis | |

- () Bancos - Cajeros
- () Tópico
- () Casa de Cambio
- () Venta de Artesanía
- () Centro de Interpretación
- () Venta de Material Inform.(libros,
- () Facilidades para los Discapacitados revistas, postales, videos, etc.)
- () Museos de Sitio () Venta de Materiales para Fotografías
- () Oficina de Información
- () Otro.....
- () Seguridad/POLTUR
especificar
- () Servicios Higiénicos

Lugares de Esparcimiento:

- () Discotecas () Casinos de Juego () Pubs
- () Peñas () Night Clubs () Juegos infantiles
- () Cines o teatros () Maq.Tragamonedas () Otros

(*En el caso de categoría Folclore y Acontecimientos Programados solamente deberá ser llenado los rubros señalados con asterisco.

DATOS COMPLEMENTARIOS:

INDICAR SI EL RECURSO TURÍSTICO SE UTILIZA PARA OTROS FINES:

.....

PROPIEDAD DEL RECURSO TURÍSTICO:

.....

ADMINISTRADO POR:

.....

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS (*):

.....

MATERIAL AUDIO VISUAL ACTUAL DEL RECURSO TURISTICO(*):

FOTOGRAFIAS () VIDEOS () CD () OTROS ()

ESPECIFICAR:

.....

INSTITUCION ENCARGADA DEL LLENADO DE LA FICHA (*):

.....

.....

.....

PERSONA ENCARGADA DEL LLENADO DE LA FICHA (*)

.....

FECHA:.....

FIRMA Y SELLO DE LA INSTITUCION / PERSONA RESPONSABLE (*):

.....