



FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de **ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS TURÍSTICOS**

“PERCEPCIÓN DEL POBLADOR SOBRE  
LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL DISTRITO  
DE HUARAL, 2023”

Tesis para optar al título profesional de:

**Licenciada en Administración y Servicios Turísticos**

**Autor:**

Carmen Rosa Tafur Morocho

**Asesor:**

Ing. Oscar Santamaría Castillo

<https://orcid.org/0000-0001-5344-2732>

Lima - Perú

**2023**

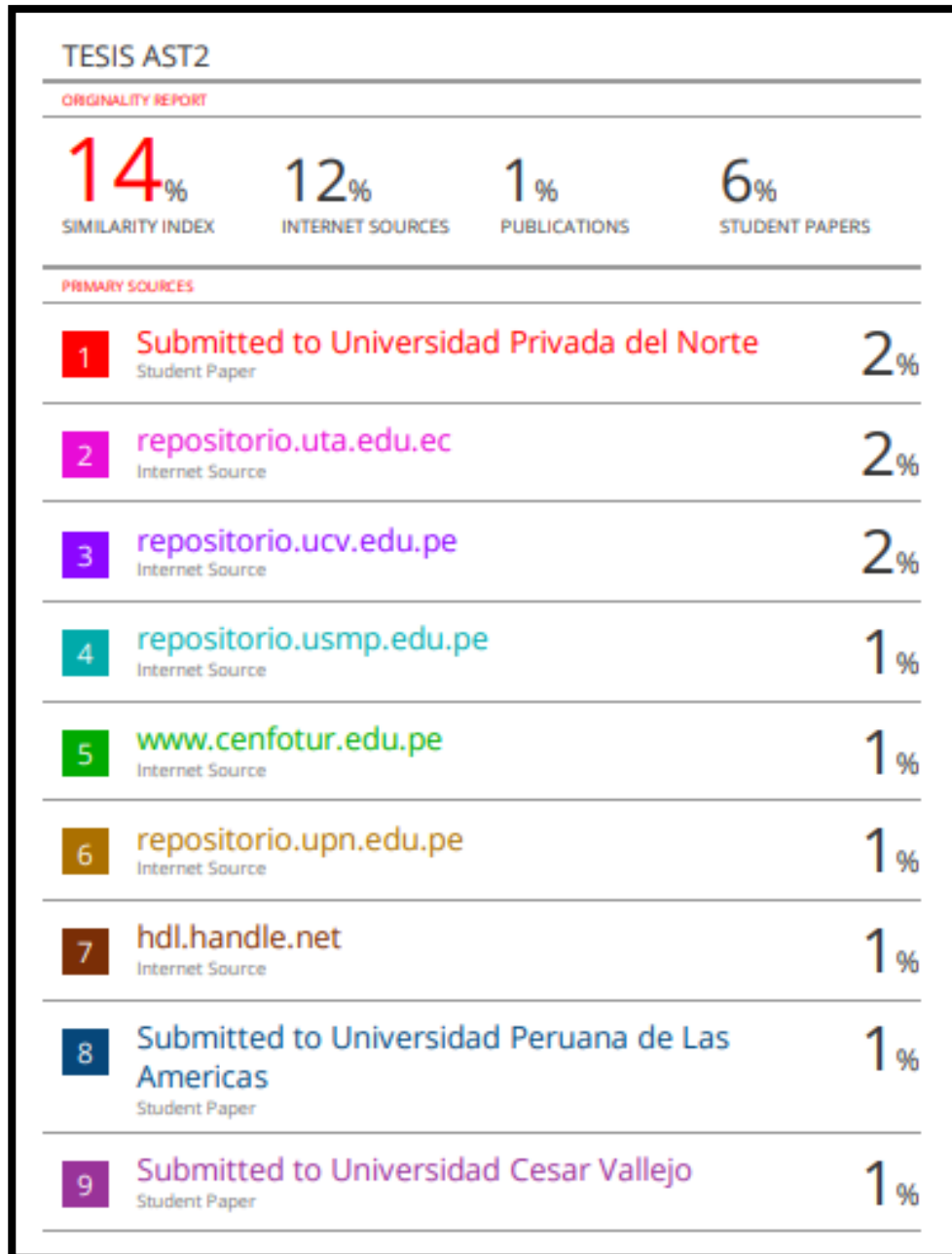
**JURADO EVALUADOR**

Jurado 1 Presidente(a)	<b>Jorge Luis Ramos Arata</b>	<b>07877707</b>
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

Jurado 2	<b>Maria Inés Flores Bazan</b>	<b>45659044</b>
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

Jurado 3	<b>Edwin Natividad Gabriel Campos</b>	<b>40817384</b>
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

## INFORME DE SIMILITUD



## **DEDICATORIA**

A Dios, mi guía y centro espiritual

A mi madre Juana Morocho, por ser el motor de mi vida, a quien debo mi existencia y todos mis éxitos tanto en mi vida personal como profesional

A mis abuelos que desde el cielo guían mis pasos

A mi mejor amiga Helen por darme aliento y animarme para seguir esforzándome

A mi enamorado Jesús por ser mi soporte y darme la fuerza para cumplir mis metas

## **AGRADECIMIENTO**

Primero que nada, deseo expresar mi profundo agradecimiento a mis padres por brindarme su apoyo incondicional a lo largo de mi vida, permitiéndome alcanzar todos mis objetivos personales y académicos. Su amor y apoyo constante han sido la fuerza motriz que me ha impulsado a perseguir mis metas y a no rendirme frente a las dificultades que he enfrentado.

A mi asesor Ing. Oscar Santamaría Castillo quien estuvo en todo el proceso de construcción de mi tesis como maestro guía y orientador.

A mis profesores Alejandro Guerra Fernández quien me brindo apoyo y sabios consejos durante la formación de mi tesis.

Por último, quiero expresar mi agradecimiento a la universidad que me ha desafiado y exigido mucho, pero al mismo tiempo me ha brindado la oportunidad de convertirme en la profesional que tanto anhelaba.

## TABLA DE CONTENIDO

JURADO EVALUADOR	2
INFORME DE SIMILITUD	3
DEDICATORIA	4
AGRADECIMIENTO	5
TABLA DE CONTENIDO	6
ÍNDICE DE TABLAS	8
ÍNDICE DE FIGURAS	9
RESUMEN	10
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	<b>¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.</b>
<b>1.1. Realidad problemática</b>	¡Error! Marcador no definido.
<b>1.2. Antecedentes</b>	¡Error! Marcador no definido.
<b>1.3. Marco Teórica</b>	¡Error! Marcador no definido.
<b>1.4. Justificación</b>	¡Error! Marcador no definido.
1.4.1. Teórica	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
1.4.2. Practica	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
1.4.3. Social	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
1.4.4. Metodológica	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>1.5. Formulación del problema</b>	¡Error! Marcador no definido.
1.5.1. Problema principal	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

**1.6. Objetivos** **¡Error! Marcador no definido.**

1.6.1. Objetivo general **¡Error! Marcador no definido.**

1.6.2. Objetivos específicos **¡Error! Marcador no definido.**

## CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

**¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

**2.1 Tipo de investigación** **¡Error! Marcador no definido.**

**2.2 Población y muestra (Materiales, instrumentos y métodos)** **¡Error! Marcador no definido.**

**2.3 Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos** **Técnicas: ¡Error! Marcador no definido.**

**2.3.1 Confiabilidad del instrumento** **¡Error! Marcador no definido.**

**2.3.2 Validez del instrumento** **¡Error! Marcador no definido.**

**2.4. Procedimiento** **¡Error! Marcador no definido.**

**2.5. Método de análisis de datos** **¡Error! Marcador no definido.**

**2.6. Aspectos éticos** **¡Error! Marcador no definido.**

CAPÍTULO III: RESULTADOS **¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES **¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

REFERENCIAS **¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

ANEXOS **¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

## Índice de tablas

**Tabla 1** Tabla de países ganadores de los últimos 5 años del WTA; **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 2** Población Censada y tasa de crecimiento 2007 - 2017 ..... **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 3** Técnicas e Instrumento ..... **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 4** Confiabilidad alfa Cronbach ..... **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 5** Validación de Expertos ..... **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 6** Matriz de consistencia..... **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 7** Operacionalización de Variables ..... **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 8** Distribución de opiniones según la percepción del poblador . **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 9** Distribución de nivel de conocimiento ..... **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 10** Distribución de opiniones según nivel de involucramiento.. **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 11** Distribución de opiniones según grado de importancia... **Error! Marcador no definido.**

**Tabla 12** Distribución de opiniones según gastronomía tradicional; **Error! Marcador no definido.**



## Índice de figuras

**Figura 1** Opiniones según la percepción del poblador.... **¡Error! Marcador no definido.**

**Figura 2** Opiniones según nivel de conocimientos ..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Figura 3** Opiniones según nivel de involucramiento ..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Figura 4** Opiniones según grado de importancia ..... **¡Error! Marcador no definido.**

**Figura 5** Opiniones según la gastronomía tradicional .... **¡Error! Marcador no definido.**

## RESUMEN

La presente investigación Titulada Percepción del poblador sobre la Gastronomía Tradicional del distrito de Huaral, 2023; siendo está considerada una de las representantes de la gastronomía peruana, se hizo necesario la realización del estudio para determinar el grado de percepción de los pobladores sobre la gastronomía tradicional del distrito de Huaral, tanto para que el poblador sepa sobre su opinión y nosotros sepamos sobre cuál es su punto de vista de ellos hacia la gastronomía tradicional del distrito de Huaral. Utilizando una metodología de investigación descriptiva correspondiente a un estudio cuantitativo, de diseño no experimental de corte transversal. Se utilizó la técnica del cuestionario cerrado (Likert) para poder adquirir la información y poder cumplir los objetivos plasmados, se les realizo a los pobladores del distrito de Huaral, con una muestra total de 196 pobladores, los cuales fueron encuestados para encontrar los resultados a los objetivos planteados los cuales fueron divididos de acuerdo a las dimensiones de nivel de conocimiento, nivel de involucramiento y grado de importancia. Llegando a la conclusión que los pobladores tienen una buena percepción con respecto a gastronomía tradicional del distrito de Huaral.

**PALABRAS CLAVES:** Percepción, Gastronomía tradicional, Cocina de Huaral.

## NOTA

El contenido de la investigación no se encuentra disponible en acceso abierto, por determinación de los propios autores amparados en el Texto Integrado del Reglamento RENATI, artículo 12.

## Referencias

- A, B. S. (2020). *Gastronomía regional amazónica y la percepción de su consumo en Lima*.  
Obtenido de chrome-  
extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/  
handle/20.500.12727/7544/BRICE%c3%91O\_SA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ayllón, J. R. (2021). Diccionario de Antropología filosófica. En J. R. Ayllón, *DICCIONARIO DE ANTROPOLOGÍA FILOSÓFICA* (pág. 12). Ariel, 2011.
- Bermeo Tamayo, P. L., & Elizalde Méndez, J. J. (2020). *Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador*.  
[https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-235X2020000200175&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-235X2020000200175&script=sci_arttext)
- Bolaños Paredes, M. .. (2018). *Marketing digital y su relacion con el posicionamiento de la marca del restaurante campestre LECHÓN DORADO en la ciudad de Huaral : 2017 (pp.14-15)*. Lima: ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES - UNIVERSIDAD ALAS PERUANAS.
- Borrego Díaz, E. (01 de 12 de 2020). *¿Qué sabes sobre la cognición?* Obtenido de Centro de Neurodesarrollo y aprendizaje : <http://capacita-le.es/que-sabes-sobre-la-cognicion/>
- Bravo Barrios, Y. O. (2020). *ANÁLISIS DE LA IDENTIDAD CULTURAL EN LA GASTRONOMÍA* (p.13). Obtenido de  
[https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7663/BRAVO\\_BY.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7663/BRAVO_BY.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Burga Cabrera, T. S. (2018). *Percepción del poblador respecto a la imagen turística del Centro Histórico de la ciudad de Trujillo*. Obtenido de

<http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/26692>

Castillo y, P. M. (2018). *El impacto del turismo en la economía local. Una necesidad de medir en el Ecuador*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6584522>

Centro de Formación Turística (CENFOTUR). (2023). *La Gastronomía Peruana en el Mundo*. <https://www.cenfotur.edu.pe/2023/boletin-1-2023/la-gastronomia-peruana-en-el-mundo/>

Chuquitucto Ayala, S. (2018). *Percepción y Actitudes del poblador del distrito de Lunahuaná con respecto al desarrollo turístico de su comunidad*.

<https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/1c5463db-9096-49fb-afcb-0de20bdc9213/content>

Díaz Paniagua, E., & Carabias Muñoz, L. &. (2017). *Ofertas gastronómicas - 2da Edición*. España: PARANINFO.

El Comercio. (17 de 01 de 2023). Perú quedó en el puesto 10 del ranking de las mejores cocinas del mundo en 2022. *TENDENCIAS/Noticias*.

Estupiñán Rodríguez, L. D. (2021). *Saberes y sabores: Caracterización de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas*.

[http://revistasdigitales.utelvt.edu.ec/revista/index.php/investigacion\\_y\\_saberes/article/view/116/63](http://revistasdigitales.utelvt.edu.ec/revista/index.php/investigacion_y_saberes/article/view/116/63)

Fernández Esteban, C. (08 de 06 de 2019). *De la dieta mediterránea a la pizza napolitana: 13 tradiciones culinarias tan reputadas que han sido reconocidas como patrimonio mundial de la UNESCO*. <https://www.businessinsider.es/tradiciones-culinarias-patrimonio-mundial-unesco-425281>

Fernandez Fajardo, P. (2018). *Diagnóstico del Turismo Gastronómico en el Distrito de Huaral 2018 (p.28)*.  
[https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/71376/Fernandez\\_FPDC-SD.pdf?sequence=1](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/71376/Fernandez_FPDC-SD.pdf?sequence=1)

Fiestas Cobeñas, M. E. (2018). *La Percepcion de la población del centro poblado Barraza - Laredo Sobre la responsabilidad social empresarial de la empresa AGROINDUSTRIAL LAREDO*.

Flores Carrasco, E. A. (2017). *El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la Parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la Identidad Gastronómica del Cantón Ambato*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcahttps://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFANIA%20FLORES.pdf

Gallego, A. (2023). *Técnicas culinarias*. Obtenido de Gallina Blanca:  
<https://www.gallinablanca.es/noticia/tecnicas-culinarias/>

Gómez Suárez, R. T. (2017). *Acciones educativas dirigidas a mejorar la percepción de riesgo del embarazo en adolescentes*. <https://www.scielo.org/article/rcsp/2017.v43n2/180-190/es/>

- Hernández, R., Huete, N., & Hidalgo, A. (2022). *“Análisis del impacto de la gastronomía tradicional en la fidelidad a un destino patrimonio de la humanidad”*.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X22001202?via%3Dihub>
- Huarca Vega, N. M. (2019). *Identidad cultural culinaria en los pobladores del distrito el CarmenChincha*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/[https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/64617/B\\_Blanco\\_%C3%91K-Huarca\\_VNM-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/64617/B_Blanco_%C3%91K-Huarca_VNM-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Jiménez Beltrán, F. J. (2019). *Análisis de la motivación del turismo gastronómico en el destino cultural de la ciudad de Córdoba*. <https://www.uco.es/ucopress/index.php/es/>
- Lasater-Wille, A. (2018). *The Presentation of Chen in Everyday Life: Socializing Chefs in Lima, Peru*. *RAE-Revista de Administração de Empresas (Journal of Business Management)*8(3), 233-243.  
<https://www.scielo.br/j/rae/a/LRQwbNhMgcHcBhTdgrRFKXf/?lang=en&format=pdf>
- Lemoine, F. O. (2018). . *El servicio de gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico en Bahía de Caráquez*. (pp. 53-68). Ecuador: TRANSITARE,.
- Marquez, A. (2017). *El blog de psicología viva*. <http://psicologiaviva.com/blog/sensaciones-interoceptivas/>
- Ministerio de Comercio Exterior y turismo (MINCETUR). (01 de 09 de 2022). *Perú gana tres categorías en los World Travel Awards Sudamérica 2022 y ratifica su excelencia a nivel turístico*. <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/noticias/646039-peru-gana-tres->

categorias-en-los-world-travel-awards-sudamerica-2022-y-ratifica-su-excelencia-a-nivel-turistico

Molina González, M. N. (2019). *Bienestar, espacios y percepciones - Diseño a través del tacto 1era Edicion*. Nuevo León, Mexico: Rio Subterráneo.

Montecinos, A. (2017). *¿Qué es un Producto Gastronómico y Turístico?*

<https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/>

Novas Escalante, E. M., Reinoso Villar, M. E., & A., K. (2019). *Las nuevas tendencias gastronómicas en el desarrollo Turístico Dominicano (p.4-15)*.

[https://bibliotecaunapec.blob.core.windows.net/tesis/CM\\_CI\\_ATH\\_07\\_2019\\_ET190150.pdf](https://bibliotecaunapec.blob.core.windows.net/tesis/CM_CI_ATH_07_2019_ET190150.pdf)

Oblea Cruz, C. B. (2019). *La Gastronomía tradicional del distrito de Catacaos, Piura en el año 2018*. Piura.

Pérez Porto, J. &. (2021). *Percepción - Qué es, teoría, definición y concepto*.

<https://definicion.de/percepcion/>

Pérez Porto, J. G. (2021). *Percepción - Qué es, teoría, definición y concepto*.

<https://definicion.de/percepcion/>

Peters, M., Chan, C.-S., & Legerer, A. (2018). *Local Perception of Impact-Attitudes-Actions towards Tourism Development in the Urlaubsregion Murtal in Austria*.

<https://doi.org/10.3390/su10072360>



Pizarro Garrido, L. F. (2016). *Percepción de los Pobladores de la Comunidad de Asunción para Determinar si es Posible Implementar un Programa de Turismo Rural Comunitario como Alternativa de Desarrollo Sostenible.*

Ramírez, A. V. (2009). *La teoría del conocimiento en investigación científica. American College of Occupational and Environmental Medicine, 70(3), 217–224.*

[http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1025-55832009000300011&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1025-55832009000300011&script=sci_arttext)

Ramos Aranda, P. A., & Rivera Perez . (2020). *La gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de la Campiña de Moche–Camino La Generala en el año 2019.*

Rosales Sánchez, J. J. (2019). *La teoría de la percepción en la Filosofía del Entendimiento de Andrés Bello. 36 (p.127).*

<https://revistas.ucm.es/index.php/ASHF/article/view/63365/4564456549304>

Salas Medina, P. E. (2020). *Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador (p.2).* Obtenido de Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores:

<https://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/download/2144/2200/>

Salcedo, A. ( 2019). *Definición de Encuesta.*

<https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/encuestas-definicion.html>

Sampieri, R. H. (2018). *Metodología de la Investigación - 6ta Edición.* McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

- Severiche C, B. E. (2017 ). *Gestión para la Sostenibilidad Ambiental, Sociocultural y Económica en el Sector Hotelero: Revisión de la Literatura, Revista de Estudios Interdisciplinarios en Ciencias Sociales*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6219243>
- Tagua Amán, J. E. (2020). *La Cultura gastronomica y las emociones (p.15)*. Abanto - Ecuador: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.
- Tesen Asanza, W. F. (2021). *Análisis de la gastronomía como aporte al desarrollo turístico en el Balneario de Pimentel*. <https://orcid.org/0000-0002-9854-4596>
- Torres Oñate, C. F. (11 de 12 de 2020). *Tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica (p.18)*. <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32238/1/1803318169%20CAMILO%20FRANCISCO%20TORRES%20OÑATE.pdf>
- Tovar Zacarias, C. (2018). *Diagnóstico del Turismo Gastronómico en el Distrito de Huaral (p.27)*. Obtenido de chrome-extension://efahttps://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/71376/Fernandez\_FPDC-SD.pdf?sequence=1
- Triviño, K., Arandia, J. C., & Robles, G. &. (2020). *FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR (p.48)*. Obtenido de Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios: [https://revistas.up.ac.pa/index.php/revista\\_colon\\_ctn](https://revistas.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn)
- Universidad san Martín de Porres. . (2018). *LIMA: Sus otros sabores: HUACHO, HUARAL, HUAROCHIRÍ CANTA (p.40)*. Lima: Grupo Planeta.

Uribe Lotero, C. P. (2017). *Festivales Gastronómicos y Turismo en Latinoamérica. El Festival Raíces de Guayaquil, Ecuador.*

<https://www.redalyc.org/journal/4735/473552033025/html/>

Vargas Zúñiga, Y. (2021). *Modernización del estado y gestión municipal en percepción de los pobladores usuarios de la municipalidad de Talavera - Andahuaylas 2020.*

Vega, V. F. (2018). *Gastronomía ecuatoriana y turismo local (pp,1-17)*. Obtenido de Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores:

<https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615/1159>

Veloz González, C. A. (QUITO – ECUADOR de 02 de 2018). *Manifestaciones Gastronómicas que acompañan la celebración de finados en el Cantón Otavalo – Provincia de Imbabura (p.46).*

[https://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/18615/70620\\_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/18615/70620_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Vera Páez, J. M. (2020). *Técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Patate. (pp.03-01)*. Universidad Técnica de Ambato.