



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE TURISMO Y NEGOCIOS**

TESIS

**Conservación de la gastronomía tradicional para diversificar la
oferta turística en el distrito de Túcume – 2013**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN
TURISMO Y NEGOCIOS**

AUTORES:

Bach. Núñez Zurita Erika Marilín

Bach. Uriarte Braco Hanna Josselyn

Pimentel-Perú 13 Marzo del 2015.

RESUMEN

La presente investigación denominada Conservación de la Gastronomía Tradicional para diversificar la oferta turística en el distrito de Túcume-2013, tuvo por finalidad evaluar un programa de conservación de la gastronomía tradicional para diversificación de la oferta turística en el distrito de Túcume.

La investigación que se desarrolló fue de carácter cuasi-experimental con enfoque racional deductivo con una muestra de siete restaurantes del distrito de Túcume.

Se trabajó con un solo grupo de pre y post test, que consistió en aplicar un cuestionario en el cual se midieron las dos variables, en la variable independiente gastronomía tradicional y sus dimensiones fueron: ingredientes y preparación; la variable dependiente correspondiente a la diversificación de la oferta turística la cual estuvo dimensionada por: promoción turística y servicio de calidad. Los autores indican oferta turística a la capacitación de los 7 restaurantes estudiados.

Se aplicó la prueba Alfa de Cronbach a una prueba piloto, al pre y post test, para determinar la validez del contenido se utilizó la prueba de relevancia impertinencia a 10 especialistas para aprobar o rechazar las hipótesis y así se plantearon las conclusiones y sus respectivas recomendaciones entorno a la problemática de estudio.

Al término de desarrollo de la evaluación de la gastronomía tradicional para la diversificación de la oferta turística en el distrito de Túcume, se encontró que existe influencia significativa en el desarrollo de actividades con los integrantes de la Asociación gastronómica, en la que se abordaron múltiples casos experiencias y situaciones propias de ellos determinado a la situación estadístico t: 1.9432

ABSTRACT

The present investigation called Conservation of Traditional Food to diversify tourism in the district of Túcume-2013, I was the evaluation of a conservation program of traditional cuisine diversification of tourism in the district of Túcume.

The research was developed quasi-experimental nature with rational deductive approach with a sample of seven restaurants Túcume district.

You have worked with one group pre and post test, which consisted of applying a questionnaire in which the two variables were measured in the independent variable traditional cuisine and its dimensions were: ingredients and preparation; the dependent variable corresponding to the diversification of tourism which was sized by: tourism promotion and quality service. The authors state tourism to the training of 7 restaurants studied.

The Cronbach's alpha test was applied to a pilot test, the pre and post test to determine the validity of the content's relevance test impertinence to 10 specialists to approve or reject the assumptions used and thus the findings and their recommendations were made environment to study the problem.

At the end of developing evaluation of traditional cuisine for diversification of tourism in the district of Túcume, it was found that there is significant influence on the development of activities with members of the gastronomic Association, in which multiple cases were addressed their own experiences and situations specific to the statistical situation t: 1.9432