

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO



TESIS

**Gastronomía típica y actividad turística en el centro poblado
Villa Puerto Pizarro, Tumbes, 2024**

Para optar el título profesional de licenciada en turismo

Autoras: Ana Fabiola Chávez Preciado

Karla Yulexsy Dioses Bances

Tumbes, 2025

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO



**Gastronomía típica y actividad turística en el centro poblado
Villa Puerto Pizarro, Tumbes, 2024**

**Los suscritos declaramos que la tesis es original en su contenido
y forma**

Br. Ana Fabiola Chávez Preciado
Autora, ORCID: 0009-0003-4737-8342

Br. Karla Yulexsy Dioses Bances
Autora, ORCID: 0009-0006-5542-2720

Dr. Pablo Esteban Marticorena Landauro
Asesor, ORCID: 0000-0001-8917-5859

Tumbes, 2025

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO



Gastronomía típica y actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, Tumbes, 2024

Tesis aprobada en forma y estilo por:

Mg. Sandra Maribel Dioses Urbina
Presidente, ORCID: 0000-0002-9886-1954



Mg. Wilser Renán Castillo Carranza
Secretario, ORCID: 0000-0001-9889-4046



Mg. Pablo Esteban Marticorena Landauro
Vocal, ORCID: 0000-0001-8917-5859



Tumbes, 2025



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En Tumbes, al primer día de abril del dos mil veinticinco, siendo las diez horas y treinta y cuatro minutos, en el aula N° 02 de la Facultad de Ciencias Sociales, se reunieron los miembros del jurado calificador constituido con la Resolución 147-2024/UNTUMBES-FACSO-D, del tres de mayo del dos mil veinticuatro, presidido por el **Dra. Sandra Maribel Dioses Urbina**, integrado por el **Mg. Wilser Renán Castillo Carranza** (secretario), el **Dr. Pablo Marticorena Landauro** (miembro)

Instalado el jurado, se procedió a la evaluación, deliberación y calificación del acto de la sustentación de la tesis titulada: "Gastronomía típica y actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, Tumbes, 2024", presentado por los bachilleres en Turismo **ANA FABIOLA CHÁVEZ PRECIADO** y **KARLA YULEXS Y DIOS BANCES**, para optar el grado académico de **LICENCIADO EN TURISMO**

Concluida la sustentación y absueltas las preguntas, por parte del sustentante y después de la correspondiente, deliberación el jurado, conforme a lo normado en el artículo N° 111 del Reglamento de Tesis de la Universidad Nacional de Tumbes, declara al sustentante **APROBADO**, con el calificativo de **BUENO**.

Por lo anterior, el sustentante está expedito para iniciar los trámites correspondientes y conducentes a la obtención del grado académico de **LICENCIADO EN TURISMO**, en conformidad con lo normado en la Ley Universitaria N° 30220, el Texto Único Ordenado del Estatuto, El Reglamento General, el Reglamento General de Grados Títulos y el Reglamento de Tesis de la Universidad Nacional de Tumbes.

Siendo las once horas y cuarenta minutos, del mismo día, se dio por concluida la ceremonia académica, procediendo a firmar el acta en presencia de público asistente.

Tumbes, 01 de abril de 2025

Dra. Sandra Maribel Dioses Urbina
Presidente
DNI 41608920
Código Orcid ORCID: 0000-0001-89175859

Mg. Wilser Renán Castillo Carranza
Secretario
DNI 40430383
Código Orcid 0000-0001-9889-4046

Dr. Pablo Esteban Marticorena Landauro
Miembro
DNI: 42734687
Código Orcid 0000-0002- 4611-1094

Gastronomía típica y actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, Tumbes, 2024

por Ana Fabiola Chávez Preciado

Fecha de entrega: 23-may-2025 01:18p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 2611080803

Nombre del archivo: 21_-FINAL_INFORME_TURISMO.docx (1.72M)

Total de palabras: 15173

Total de caracteres: 84820



Dr. Pablo Marticorena L.

Gastronomía típica y actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, Tumbes, 2024

INFORME DE ORIGINALIDAD

8%

INDICE DE SIMILITUD

7%

FUENTES DE INTERNET

2%

PUBLICACIONES

0%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

repositorio.untumbes.edu.pe

Fuente de Internet

3%

2

hdl.handle.net

Fuente de Internet

1%

3

repositorio.uta.edu.ec

Fuente de Internet

1%

4

repositorio.ute.edu.ec

Fuente de Internet

<1%

5

Quispe Challapa, Edwin Felipe. "Impacto sociocultural y medioambiental de la actividad turística en las localidades de Amantani, Capachica y Pucará en el año 2018", Universidad Nacional del Altiplano de Puno (Peru)

Publicación

<1%

6

repositorio.ucv.edu.pe

Fuente de Internet

<1%

7

repositorio.unap.edu.pe

Fuente de Internet

<1%

alicia.concytec.gob.pe



8	Fuente de Internet	<1 %
9	repositorio.uladech.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
10	theibfr.com Fuente de Internet	<1 %
11	www.slideshare.net Fuente de Internet	<1 %
12	core.ac.uk Fuente de Internet	<1 %
13	repositorio.unjfsc.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
14	Submitted to Universidad Tecnologica del Peru Trabajo del estudiante	<1 %
15	sgp.undp.org Fuente de Internet	<1 %
16	www.scribd.com Fuente de Internet	<1 %
17	repositorio.unapiquitos.edu.pe Fuente de Internet	<1 %

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias

< 15 words

Excluir bibliografía

Activo

DEDICATORIA

Dios por la fortaleza para nunca rendirme.

A mamá por guiarme siempre desde el cielo.

A mi padre por brindarme su apoyo incondicional, consejos y valores

A mi tía Zoila por su cariño, paciencia y aliento.

A toda mi familia por su apoyo permanente.

A mi compañera Karla por su compromiso y dedicación

A la Universidad Nacional de Tumbes, la Facultad de Ciencias Sociales y a nuestro asesor Dr. Pablo Marticorena, por su guía y orientación.

Ana Fabiola

A Dios, a mis padres, hermanas, abuelos, cuñado y sobrinos.

A mi compañera Fabiola por su colaboración para la realización de este trabajo.

A quienes lo hicieron posible, aquellos que junto a mi caminaron en todo momento y siempre fueron inspiración, apoyo y fortaleza.

Karla Yulexsy

Índice

	Página
DEDICATORIA.....	viii
RESUMEN	xiv
ABSTRACT	xv
I. INTRODUCCIÓN.....	16
II. REVISIÓN DE LA LITERATURA.....	20
2.1 Antecedentes	20
2.2 Bases teóricas científicas	25
III. MATERIALES Y MÉTODOS	35
3.1 Metodología.....	35
3.2 Hipótesis.....	36
3.3 Población, muestra y muestreo	36
3.4 Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos	37
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	40
4.1 Resultados	40
4.2 Discusión.....	61
V. CONCLUSIONES	68
VI. RECOMENDACIONES	70
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	72
ANEXOS	77

Índice de tablas

	Página
Tabla 1 Correlación desagregada de la gastronomía típica con la actividad turística	41
Tabla 2 Correlaciones de las influencia de los ingredientes gastronómicos y la actividad turística	44
Tabla 3 Uso de los ingredientes marinos en la gastronomía típica	45
Tabla 4 Niveles de uso de ingredientes del manglar en el CP Puerto Pizarro	46
Tabla 5 Nivel de uso de los ingredientes agrícolas en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro.....	47
Tabla 6 Niveles de uso de ingredientes pecuarios en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro.....	48
Tabla 7 Correlaciones entre las técnicas de preparación de la comida típica y la actividad turística	50
Tabla 8 Nivel de aplicación de las técnicas de preparación tradicional.....	51
Tabla 9 Grado de aplicación de técnicas de preparación modernas de platos típicos	52
Tabla 10 Nivel de uso de técnicas mixtas de preparación de platos gastronómicos típicos	53
Tabla 11 Correlación entre la disponibilidad de platos típicos y la actividad turística	55
Tabla 12 Disponibilidad permanente de platos típicos en el CP Puerto Pizarro...	56
Tabla 13 Disponibilidad estacional de platos típicos en el CP Puerto Pizarro.....	57
Tabla 14 Disponibilidad festiva de platos típicos en el CP Puerto Pizarro	58

Índice de figuras

	Página
Figura 1 Diseño de la investigación.....	35
Figura 2 Gastronomía típica y actividad turística en Puerto Pizarro.....	40
Figura 3 Correlaciones de los predictores de la gastronomía típica en la actividad turística en el CP Puerto Pizarro	42
Figura 4 Insumos de la gastronomía típica y actividad turística	43
Figura 5 Ingredientes de la gastronomía típica y actividad turística en el CP Puerto Pizarro	44
Figura 6 Nivel de uso de los ingredientes marinos en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro.....	45
Figura 7 Nivel de uso de los ingredientes del manglar en el CP Puerto Pizarro ..	46
Figura 8 Nivel de uso de ingredientes agrícolas en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro.....	47
Figura 9 Nivel porcentual del uso de los ingredientes pecuarios en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro	48
Figura 10 Técnicas de preparación de los platos típicos y actividad turística	49
Figura 11 Correlación entre las técnicas de preparación de la gastronomía típica y la actividad turística	50
Figura 12 Niveles de empleo de técnicas tradicionales en la cocina típica	51
Figura 13 Niveles de aplicación de la técnicas modernas de preparación de platos típicos	52
Figura 14 Grado de uso de técnicas mixtas de preparación de platos de gastronomía típica	53
Figura 15 Disponibilidad de platos típicos y actividad turística.....	54
Figura 16 Correlación entre la disponibilidad de platos típicos y la actividad turística	55

Figura 17 Accesibilidad permanente de la gastronómica típica en el CP Puerto Pizarro	56
Figura 18 Accesibilidad estacional de platos típicos en el CP Puerto Pizarro	57
Figura 19 Accesibilidad de platos típicos en el CP Puerto Pizarro	58
Figura 20 Tesistas aplicando la encuesta en el CP Villa Puerto Pizarro	85
Figura 21 Tesistas procesando la información recolectada	86

Índice de anexos

	Página
Anexo 1. Matriz de consistencia.....	78
Anexo 2. Matriz de operacionalización de variables.....	79
Anexo 3. Instrumentos de recojo de información	81
Anexo 4. Galería fotográfica.....	85

RESUMEN

La actividad turística es una actividad económica que reporta ingresos significativos para las poblaciones y lugares con atractivos de interés, que, contextualizada en zonas con tradición culinaria típica, convergen en una sinergia potenciadora y promotora de mejores ingresos y calidad de vida para la población. En línea con el interés de fortalecer el turismo en el centro poblado Villa Puerto Pizarro y en la medida que los platos típicos del mar y manglar constituyen una de sus fortalezas, se identificó la problemática del desconocimiento de la influencia de la gastronomía típica en su actividad turística, planteándose como objetivo determinar dicha influencia. Los resultados de la investigación han mostrado que existe una influencia fuerte, directa y significativa de la gastronomía típica en la actividad turística en el centro poblado con $\beta = 0,62$ estandarizado y significativo en regresión lineal. El desglose de la gastronomía típica en ingredientes, técnicas de preparación y disponibilidad de platos típicos, igualmente mostraron influir aunque con diferente intensidad en la actividad turística, con β estandarizados de 0,63; 0,30 y 0,58 respectivamente. Se concluye que la gastronomía típica es un factor influyente en la actividad turística en Puerto Pizarro, pudiéndose por tanto recomendar la realización de ferias gastronómicas destacando sus ingredientes marinos, técnicas de preparación tradicional y moderna, resaltando por redes sociales las bondades y potencialidades del lugar, en pro de acrecentar la afluencia de turistas, consolidando su posición como destino turístico. El diseño metodológico comprendió una población y muestra de 4221 y 92 habitantes respectivamente, la aplicación de una encuesta estructurada y un procesado cuantitativo de la información.

Palabras clave: Actividad turística, Gastronomía típica, Puerto Pizarro, Tumbes

ABSTRACT

Tourism is an economic activity that brings significant income to the populations and places with attractions of interest, which, contextualized in areas with a typical culinary tradition, converge in a synergy that enhances and promotes better income and quality of life for the population. In line with the interest in strengthening tourism in the town of Villa Puerto Pizarro and to the extent that typical dishes from the sea and mangroves constitute one of its strengths, the problem of ignorance of the influence of typical gastronomy on its tourist activity was identified, setting as an objective to determine said influence. The results of the research have shown that there is a strong, direct and significant influence of typical gastronomy on tourist activity in the town with $\beta = 0.62$ standardized and significant in linear regression. The breakdown of typical gastronomy into ingredients, preparation techniques and availability of typical dishes also showed an influence, although with different intensity, on tourist activity, with standardized β of 0.63; 0.30 and 0.58 respectively. It is concluded that typical gastronomy is an influential factor in tourism activity in Puerto Pizarro, and therefore it is recommended to hold gastronomic fairs highlighting its marine ingredients, traditional and modern preparation techniques, highlighting the benefits and potential of the place through social networks, in order to increase the influx of tourists, consolidating its position as a tourist destination. The methodological design included a population and sample of 4221 and 92 inhabitants respectively, the application of a structured survey and quantitative processing of the information.

Keywords: Puerto Pizarro, Tourist activity, Typical gastronomy, Tumbes

I. INTRODUCCIÓN

La actividad turística representa una contribución importante al erario nacional, que entrelazada con la gastronomía, potencian su efecto conjunto, enriqueciendo la vivencia del visitante mediante sabores, colores y texturas culinarias que son muchas veces motivo de viaje por las características propias de cada ciudad o localidad (Sutty et al., 2023).

No obstante lo vigente de la actividad turística, sus inicios se remontan a la edad antigua, donde los viajeros se desplazaban por motivaciones religiosas, comerciales, militares o deportivos, como los juegos Olímpicos y sus visitantes o atletas llegados desde regiones alejadas. La Edad media se caracterizó por las peregrinaciones a lugares santos o sagrados, además de los grandes viajes de descubrimiento que, durante la edad moderna y contemporánea se intensificó con la tendencia al descubrimiento y auge científico, mejorando en general las condiciones de vida del siglo XX, potenciada con el desarrollo de la aviación y los viajes trasatlánticos (Armas, 2023).

A nivel mundial el turismo es una industria global que, antes de la pandemia por la COVID-19, impactó con un 10% en el Producto Bruto Interno (PBI) mundial, decayendo en un 3% en el 2023, con un estimado de 350 millones de empleos alrededor del mundo, repercutiendo en el fomento de redes hoteleras, transporte, aeropuertos, con desafíos ambientales alineados con la gestión expansiva de la etapa postpandemia (González et al., 2023).

En el Perú y en el ejercicio 2023, la contribución del turismo al PBI fue de un 2,5%. con más de 2 millones de turistas extranjeros y más de 34 millones de nacionales, movimiento económico que generó más de un millón de empleos en restauración, hotelería, servicios de transporte, guías, entre otros, que impulsaron un efecto de arrastre en la mejora en la infraestructura, buscando la mejor posición del País en el mercado turístico global (Flores & Ramírez, 2024).

En Tumbes, la actividad turística se ha desarrollado positivamente. En efecto, con respecto al 2022, los establecimientos de hospedaje crecieron en el 2023 en un 6,5%, recibiendo a más de 300 mil visitantes, de los cuales un 16% fueron extranjeros, flujo que mejoró un 4,3% respecto al año previo, aunque sensiblemente por debajo de niveles del 2019 (Campaña & Dioses, 2024).

Puerto Pizarro es un balneario y puerto pesquero menor ubicado a aproximadamente 13 Km de la ciudad de Tumbes, en el distrito homónimo, siendo reconocido por su biodiversidad, actividad pesquera, gastronómica y turística. Es la puerta de ingreso al Santuario Nacional Los Manglares de Tumbes (SNLMT), y recibió en enero del 2024 más de 300 visitantes, cifra un 18,3% menor que la registrada en igual periodo del 2023, revelando condiciones demandantes en la promoción de sus posibilidades y potencial de turismo ecológico y gastronómico (Severino, 2023).

De otra parte, la gastronomía típica es un factor relevante en la actividad turística, definiendo en ocasiones la elección de un destino, fortaleciendo la economía del lugar y mejorando la calidad de vida de la población. A nivel internacional es citable el caso de una localidad en Galicia, España, posicionada en un lugar expectante por su gastronomía típica, consolidando la oferta y la demanda turística en base a la oferta de productos marinos de elevada calidad preparados de acuerdo con la culinaria típica gallega, potenciado por eventos que destacan las fortalezas del lugar, como la Fiesta del Marisco, realizada en épocas de temporada baja, contribuyendo con regularizar la afluencia de turistas durante todas las épocas del año. Concurrentemente y cimentado en la gastronomía típica, se ha observado un incremento en la oferta de alojamiento con apartamentos vacacionales para los turistas demandantes de experiencias vivenciales durante su permanencia (Olleros, 2021).

En el ámbito nacional, la experiencia de Mistura contribuyó desde el 2008 de manera significativa con el posicionamiento internacional y nacional de la cocina peruana mediante la sinergia de chefs, degustadores, productores y organizadores que lograron la atención mundial en la gastronomía peruana. Mistura reunió platos tradicionales con innovadores, enfatizando los ingredientes y técnicas nacionales, con ingresos que han significado unos 200 millones de dólares (Angulo, 2023). Las

múltiples ediciones de Mistura han beneficiado a agricultores, artesanos y pequeños productores, fortaleciendo la economía nacional y reafirmando la identidad nacional, con descentralizaciones iniciadas en el 2018 en el Cusco, Arequipa, Trujillo, Iquitos, Puno y Ayacucho en el 2023 (Fitzcarrald, 2024).

Los manglares, la nutrida fauna y flora y abundante riqueza natural hacen de Villa Puerto Pizarro un lugar con un potencial turístico relevante, fortalecido por su gastronomía típica, factor gravitante en su elección como destino turístico, en la medida que los productos del manglar son reconocidos y apreciados por los turistas que disfrutan de platos frescos. No obstante su biodiversidad, belleza natural y gastronomía en base a productos del manglar, aun no es reconocido ni difundido suficientemente ni en el Perú ni en el extranjero, existiendo una brecha importante en el aprovechamiento de las potencialidades naturales que dispone el Centro Poblado.

La gastronomía local no se encuentra suficientemente integrada en la oferta turística de Puerto Pizarro, limitando su capacidad para mejorar la captación de turistas nacionales e internacionales con interés en una gastronomía típica basada en productos frescos del manglar y el disfrute de un paisaje natural con una variada fauna y flora en el SNLMT. De otro lado, la infraestructura que soporta la gastronomía típica es incipiente, sin estandarización de procesos, ingredientes e higiene, reduciendo la satisfacción en la experiencia de los turistas.

No obstante los avances en la infraestructura turística en Puerto Pizarro, no se observa una dinamización significativa en la oferta de actividades conexas a la gastronomía típica, limitando su fortalecimiento, realimentando negativamente la actividad turística en general, panorama complicado por problemas con el ornato y limpieza de los espacios públicos de la ciudad, que reducen el impacto de los factores positivos en el centro poblado.

Vinculando ahora la gastronomía típica con la actividad turística en Puerto Pizarro, delimitada temporalmente en el año 2024, se planteó la pregunta de investigación siguiente: ¿Cuál es la influencia de la gastronomía típica en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024?

La investigación realizada se consideró importante en la medida que su resultado, la influencia de la gastronomía típica en la actividad turística en Puerto Pizarro,

servirá, en lo práctico, a las autoridades municipales de la zona, como una referencia para organizar y desarrollar acciones para impulsar el turismo en base a la promoción de la gastronomía típica, además de la potencialidad de generar infraestructura urbana y vial para mejorar la experiencia de los turistas. En lo económico, el resultado de la investigación, establece las pautas para priorizar los ingredientes, técnicas y disponibilidad de comidas que permitan un mejor desarrollo, fomento e impacto de la actividad turística, rubro económico generador de ingresos y bienestar poblacional, significando una potencial mejora social en el CP Puerto Pizarro, una vez se establezca como destino turístico reconocido mediante una intensiva promoción en redes sociales de su gastronomía típica y sus atractivos naturales. En lo metodológico, la investigación se ha desarrollado con apego a la metodología de la investigación en un enfoque cuantitativo y alcance correlacional, con el empleo de coeficientes estandarizados que posibilita las comparaciones entre variables agrupadas de diferente magnitud, por cuanto su resultado puede emplearse como referencia para la toma de decisiones. En lo teórico, el resultado de la investigación aporta información relevante sobre los aspectos de la gastronomía típica con influencia en la actividad turística en Puerto Pizarro.

Una vez establecida y justificada la problemática de la investigación, el objetivo general se definió: Determinar la influencia de la gastronomía típica en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024. Para lograr el objetivo general, se plantearon los objetivos específicos siguientes: Primero: Establecer la influencia de los insumos en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024; Segundo: Definir la influencia de las técnicas de preparación de los platos típicos en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024; y tercero: Evaluar la influencia de la disponibilidad de los platos típicos en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024.

II. REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1 Antecedentes

2.1.1 Antecedentes internacionales

Abarca (2024) publicó su investigación del tipo de aplicación de conocimientos, enfoque mixto, alcance descriptivo-correlacional y diseño no experimental, se planteó como objetivo evaluar la propuesta gastronómica típica en Riobamba, Ecuador. La población se conformó por 20 establecimientos de expendios gastronómicos además de 400 comensales, mientras que la muestra probabilística se compuso por 196 de ellos en los 20 establecimientos. Como instrumentos de recolección de datos se emplearon cuestionarios de encuesta aplicados a los comensales y los servidores en los restaurantes.

Los resultados mostraron que un 54% de los encuestados consideró que el nivel de calidad de los platos típicos ofertados en Riobamba es bueno, mientras que un 29% lo consideró muy bueno. De otro lado, en nivel de innovación gastronómica fue considerado como muy bueno y excelente por un 54% y un 9% respectivamente. Un 44% de los consultados consideró buena la variedad de platos, mientras que un 39% calificó la variedad como adecuada. La gastronomía asociada con eventos y ferias gastronómicas se calificó como buena por un 49% de los encuestados, mientras que un 24% la refirió como excelente. Se concluyó señalando que la gastronomía típica impacta positivamente en Riobamba, fomentando la identidad cultural y la actividad turística, recomendándose el fortalecimiento de la difusión de los platos típicos del lugar.

Rubio et al. (2022) publicó su investigación del tipo aplicada, enfoque cualitativo, alcance descriptivo y diseño no experimental, cuyo objetivo identificó la oferta de los platos típicos en cuatro localizaciones en el mercado de la capital colombiana. La población y la muestra se definieron como las cuatro localizaciones

gastronómicas existentes en el mercado capitalino, empleando como instrumentos de recolección de datos formularios de encuestas semiestructuradas dirigidos a la triangulación de datos empleando mapeo de actores.

Los resultados mostraron que un 32% de los platos típicos de Bogotá no se ofertan en las 4 ubicaciones estudiadas, señalándose que una de las ubicaciones se ofrecen más platos típicos que en las otras tres. De otro lado se señala que la mayoría de los platos ofertados son comidas principales y caldos, precisándose que los movimientos culturales han modificado la oferta gastronómica de manera significativa. La investigación concluye que se ha producido un desarraigo en el ámbito cultural con desmedro de la culinaria típica y que las localizaciones del mercado tienen potencial gastronómico en la medida que se recuperen las tradiciones culinarias.

Fajardo (2021) defendió su investigación del tipo aplicada, enfoque mixto, alcance descriptivo y correlacional con diseño no experimental y transversal. El objetivo general se enfocó en la determinación de la correlación entre la cocina tradicional de Sigsig y el turismo gastronómico. La población se estableció como los usuarios de restaurantes en Sigsig con edades entre 20 y 50 años, mientras que la muestra se eligió probabilísticamente en 202 comensales. Los instrumentos empleados fueron un cuestionario de encuesta tipo Likert con 10 preguntas, además de una ficha A4 validada, diseñada para evaluar productos gastronómicos.

Los resultados muestran que, para un 57% de los encuestados no se ha difundido adecuadamente la gastronomía típica de Sigsig, mientras que un 93% considera que es un atractivo turístico. De otro lado, un 57% refiere que la oferta gastronómica es insuficiente. Finalmente se señala que una página web es considerada como adecuada para la difusión de la gastronomía local por un 80% de los consultados. Se concluye que muchos de los platos de Sigsig tienen potencial gastronómico, no obstante no están adecuadamente difundidos, siendo necesario diseñar e implementar una página web especializada para difundir la cocina típica de Sigsig.

2.1.2 Antecedentes nacionales

Gordillo (2024) realizó su investigación aplicada, de enfoque mixto, alcance descriptivo y diseño no experimental, cuyo objetivo evaluó la influencia de la gastronomía en el fortalecimiento de la actividad turística en Monsefú, Chiclayo. La población se definió como los turistas y los agentes involucrados en su atención, mientras que la muestra se fijó intencionadamente en 100 turistas. Los instrumentos empleados fueron cuestionarios y de entrevistas y encuestas.

Los resultados muestran que la mayoría de los turistas fueron nacionales, además se reseña que la cocina típica genera, en Monsefú, turismo gastronómico mediante comidas y bebidas tradicionales. Se identificó también la necesidad del mejoramiento de la infraestructura y servicios orientados al servicio turístico, optimizando la experiencia del usuario. Se concluye la creación de una ruta gastronómica en Monsefú potenciará su actividad turística, generando ingresos, dinamizando la economía del lugar y mejorando además la calidad de vida de su población.

Vargas (2023) publicó su investigación histórica, de enfoque cualitativo y de diseño de análisis de documentos y fotografías. El objetivo se fijó en el análisis del turismo en Piura entre 1928 y 1960, basándose en la revisión de guías de viaje y documentales. La población se definió como la documentación histórica relacionada con el turismo en Piura, tomándose como muestra las guías departamentales de Touring y Automóvil Club Peruano (TACP) de 1928 y la Guía del peregrino de 1960. Como instrumentos de recolección de datos se emplearon fichas de recojo documental y fotográfico.

Los resultados mostraron que la infraestructura vial y hotelera contribuyeron de manera importante en la actividad y desarrollo turístico de Piura, secundado por los aportes del TACP y de actividades religiosas realizadas a inicios de la década de 1960. Se concluye que en el periodo de 1928 a 1960 el turismo en Piura se fortaleció gracias a la sinergia pública y privada, contribuyéndose a consolidar la identidad turística piurana. De igual modo, se reseña que las guías y manuales de orientación y aviso turístico fueron medios importantes para la promoción de los

atractivos naturales y culturales, sentando los pilares actuales que hoy definen la oferta turística del departamento.

Tello et al., (2023) publicaron su investigación del tipo aplicada, de enfoque mixto, alcance descriptivo y diseño no experimental, la cual tuvo como objetivo la determinación de la influencia del turismo y la gastronomía en la interculturalidad, el cohesionado social así como el desarrollo social popular. La población comprendió individuos de todos los estratos sociales entre 20 y 80 años en 14 ciudades peruanas. La muestra probabilística comprendió 150 individuos. Se emplearon como instrumentos cuestionarios de encuestas y entrevistas a profundidad, implementadas por Zoom®.

Los resultados mostraron que un 55,9% de los consultados percibió la gastronomía como un elemento de identidad nacional, mientras que un 52,66% refirió al turismo como cohesionante para los peruanos, aunque un 47% refirió haber discriminado al menos una vez a un connacional. Todos coincidieron que la gastronomía peruana y el turismo son elementos influyentes en el desarrollo económico y el bienestar social. Se concluye que la interculturalidad es fuertemente influenciada por la gastronomía y el turismo, industrias con un importante rol en la cohesión social, identidad cultural y desarrollo nacional, contribuyendo de manera conjunta e importante en la integración y desarrollo nacional.

2.1.3 Antecedentes regionales

Gálvez (2024) defendió su investigación de tipo aplicada, enfoque mixto, alcance descriptivo y diseño no experimental. Su objetivo determinó la manera en que la gastronomía impulsó la actividad turística nacional en el balneario de Zorritos. Se recabó la impresión de los turistas nacionales acerca de la gastronomía local, caracterizando los restaurantes en la zona. La población se definió como los turistas nacionales que visitaron la zona entre agosto y octubre del 2022, así como los establecimientos gastronómicos. La muestra se determinó probabilísticamente en 383 turistas; y, para los negocios se eligieron por conveniencia 10 restaurantes. Los instrumentos empleados fueron el cuestionario de encuesta y la ficha de observación.

Los resultados mostraron un inventario gastronómico basado en pescados y mariscos de alta calidad típicos de Tumbes, siendo la percepción de los encuestados la alta influencia de la gastronomía como factor clave en la elección de Zorritos como destino turístico, se refirió igualmente, que el confort acústico y térmico de los restaurantes fue adecuado mientras que el confort visual por la decoración de los restaurantes, podía ser mejorado. Los restaurantes visitados ofrecían comida tradicional típica y gourmet. Se concluye que el turismo gastronómico es importante en la promoción de Zorritos como destino turístico, mejorando además la identidad nacional, no obstante se debe mejorar los restaurantes para optimizar la experiencia turística.

Soriano (2024) publicó su investigación del tipo aplicada, enfoque cuantitativo, alcance descriptivo y diseño no experimental. Su objetivo determinó la satisfacción del turista ecuatoriano que visitó Tumbes en el año 2023. precisando también su perfil. La población estudiada consideró turistas ecuatorianos de ambos sexos con edades entre 18 a 60 años, mientras que la muestra se constituyó por 192 encuestados elegidos probabilísticamente. Los instrumentos empleados fueron cuestionarios de encuesta con escala Likert validados.

Los resultados muestran que de los turistas ecuatorianos que llegaron a Tumbes en el 2023, un 27,6% visitó Puerto Pizarro, de los cuales un 60,29% de los turistas dijeron estar satisfechos, un 10,29% refirieron muy satisfechos, un 27,59% dijeron mostrarse neutros respecto de la satisfacción y un 1,83% dijo estar insatisfecho. Los manglares, las islas cercanas así como la culinaria local, fueron los atractivos más visitados. Los aspectos referidos como positivos fueron la belleza de los manglares y su biodiversidad, así como la hospitalidad de los lugareños y los operadores turísticos. Los aspectos negativos recayeron en la acumulación de basura en la ciudad, así como deficiencias en infraestructura vial y de soporte turístico. La investigación concluye que Puerto Pizarro es uno de los principales destinos turísticos del departamento de Tumbes, destacando los manglares por su belleza y biodiversidad en flora y fauna. Los turistas, no obstante se mostraron satisfechos con su experiencia en Puerto Pizarro, señalando que la limpieza urbana es un factor por considerar para una mejor presentación del lugar. Se señala que Puerto Pizarro tiene un potencial de desarrollo turístico significativo.

2.2 Bases teóricas científicas

2.2.1. Gastronomía

Es un término amplio que define la preparación, presentación y consumo de alimentos, comprendiendo además, su preparación, el contexto social, cultural y costumbrista. La gastronomía se ocupa del estudio de los ingredientes de los alimentos, así como las técnicas de preparación y su disponibilidad, comprendiendo integralmente la comida y la bebida.

Históricamente la gastronomía se remonta a épocas y civilizaciones muy antiguas, donde las recetas y especialidades en la preparación de alimentos se comenzó a documentar. En la edad media europea, las técnicas de preparación de alimentos se especializaron y evolucionaron mediante los grandes viajes y transferencias culturales producto de las invasiones, siendo especialmente importante la presencia árabe en el sur de Europa. En la edad moderna, los avances en las técnicas de preparación de alimentos y su proyección como una industria de relevancia económica se afianzo con la llegada de nuevos equipos y técnicas de conservación de alimentos. Actualmente, la gastronomía ocupa un lugar destacado en la actividad industrial, potenciada por la mejorada movilidad social e interculturalidad producto de la globalización de las actividades.

Dimensiones gastronómicas. La gastronomía como disciplina multidimensional incluye los componentes detallados a continuación:

- a. Cocina. Es la disciplina central y eje de la gastronomía, comprende las técnicas y procesos de cocción de alimentos.
- b. Nutrición. Estudia y difunde la potencia nutricional de los alimentos, además de su forma de impactar en la salud, estudiando los micro y macronutrientes, contenido proteico, carbohidratos, minerales, entre otros.
- c. Etnogastronomía. Se enfoca en la relación entre la cultura de una región y su comida, comprendiendo las costumbres alimentarias así como la disponibilidad de los platos típicos.

- d. Enología. Se enfoca en los procesos de elaboración de vino, complemento gastronómico muy apreciado en diversas culturas, comprendiendo desde su historia, variedades de uvas y la cultura del vino.
- e. Gastronomía molecular. Estudia la física y química molecular relacionándola con la manera de preparar nuevos alimentos que involucren texturas, colores y sabores novedosos. Los chef trabajan con físicos y químicos para innovar en ingredientes y modos de preparación que logren resultados innovadores mediante la gelificación, emulsificación y esferificación.
- f. Gastronomía sostenible. Esta rama gastronómica aplica los principios de sostenibilidad en la procura de ingredientes y modos o técnicas de preparación de alimentos, reduciendo el desperdicio de ingredientes e insumos, además de una correcta disposición de los residuos.

2.2.2. Culinaria

Constituye el segmento práctico de la gastronomía, enfocado en las técnicas y métodos de preparación de los alimentos, incluyendo a los ingredientes, utensilios y equipos de preparación. La culinaria comprende:

- a. Ingredientes. Los ingredientes se seleccionan buscando la mejor opción y balance en frescura, calidad y precio. Cuando la culinaria es de elevada calidad, se eligen los ingredientes en base a su mejor origen, calidad y frescura, garantizando un resultado óptimo desde la preparación hasta la presentación.
- b. Técnicas de preparación. Las técnicas para la culinaria se desarrollan en base a la experiencia y conocimientos del cocinero, incluyéndose habilidades de cortado, mezcla, amasado, marinado, entre otras que permiten cocer platos de alta calidad, muy apreciados por los comensales.
- c. Métodos de cocción. Comprenden una amplia gama de habilidades que permiten freír, hornear, cocer, de acuerdo con la necesidad específica, siendo estos procesos de la mayor importancia por influir significativamente en muchos indicadores de calidad de un alimento.
- d. Sazonado. Involucra la adición de especias e ingredientes que destacan el sabor y textura de los ingredientes básicos de las comidas. Un adecuado

esquema de sazonado mejora se manera importante no solo el sabor, sino la presentación y duración de los alimentos.

Dimensiones de la culinaria

La culinaria es una disciplina que involucra muchos ángulos del conocimiento, combinando arte y técnica, comprendiendo los siguientes aspectos:

- a. Culturalidad. Como expresión de la cultura de un pueblo, la culinaria permite la preservación de las costumbres y modos de preparación, heredados y practicados de generación en generación.
- b. Social. La ingesta de alimentos es una actividad social que fomenta la interacción y reunión, fomentando y cimentando lazos sociales mediante el disfrute culinario.
- c. Económico. El impacto económico de la culinaria es significativo, especialmente en entornos como la restauración y en instalaciones de turismo. En la industria gastronómica, los chef y cocineros tienen una relevancia crucial para el éxito de establecimiento dedicado a la comida.
- d. Creatividad. Aunque la gastronomía comprende de una forma amplia el desarrollo de nuevos platos, la culinaria también innova en la medida que el cambio en los alimentos está dado por la aceptación del público.

2.2.3. Gastronomía típica

Se define como las tradiciones culinarias propias y representativas de una región, cultura o comunidad. La gastronomía típica comprende los ingredientes, forma de preparación y la disponibilidad de los platos en una región específica, que la caracterizan. La gastronomía típica va más allá de la satisfacción de la necesidad alimenticia, representando y caracterizando a un grupo de personas, que plasman en sus comidas las costumbres ancestrales y tradicionales, la culturalidad de su pueblo.

Históricamente la gastronomía típica ha desarrollado recetas influenciadas en la disponibilidad de ingredientes, geografía y clima del entorno, cubriendo las necesidades de alimentación, culturales y religiosas. Ancestralmente, la gastronomía típica se remonta a los ingredientes disponibles por la recolección de vegetales cultivados y los resultados de la caza. Las civilizaciones andinas

empleaban el maíz y la papa, conservándolas mediante técnicas deshidratantes y fermentantes avanzadas. Con la influencia española, se introdujeron recursos porcinos y bovinos, además del aceite y las especias. De la mixtura de influencias se idearon platos como los ajíes y secos de aves y carnes rojas, comercializándose en los incipientes mercados que permitieron el trueque de productos locales y extranjeros. Con el movimiento independentista y republicano, la cocina nacional se enfocó en su identidad, popularizándose los platos andinos a base de cuy y pachamanca, especialmente en las picanterías, que esparcidas en el territorio nacional iniciaron y establecieron los platos emblemáticos nacionales autóctonos. La inmigración plurinacional que llegó al Perú republicano introdujo la comida china, japonesa, italiana y árabe, entre otras (Arias, 2023).

La cocina peruana se relanzó a nivel nacional e internacional a inicios de segundo milenio, fusionando y potenciando la gastronomía típica nacional con técnicas culinarias modernas (Gambetta, 2025), enfocando la atención internacional en el Perú donde brillaron restaurantes peruanos en los primeros puestos en concursos globales organizados por prestigiosas revistas, consolidando la cocina peruana entre las mejores del mundo (CENFOTUR, 2023).

2.2.4. La gastronomía típica en Tumbes

La gastronomía típica de Tumbes es reconocida mundialmente por sus platos a base de mariscos y una amplia variedad de pescados de agua fría y caliente que reúnen especialidades ancestrales con presentaciones y técnicas modernas (Cajal, 2022), posibles por los variados y abundantes recursos de su zona marina donde convergen la fría Corriente Peruana y la corriente cálida de El Niño, ictiofauna a la que se suman productos agrícolas de organoléptica singular como el limón (*Citrus limon*), ají (*Capsicum chinense*) y culantro (*Coriandrum sativum*), entre otros.

El contexto histórico de la cocina tumbesina se ha influenciado por los acontecimientos que han modelado su cultura, desde la época precolombina hasta la inmigración en la edad moderna, pasando por la colonización española, dando como resultado una variada culinaria, basada principalmente en los productos del mar en la medida que el poblador tumbesino se ha distinguido desde el inicio por sus habilidades marineras.

Las técnicas culinarias actuales en Tumbes combinan las prácticas ancestrales con modernos procesos y estilos, generalmente basados en la aplicación del limón y ají, así como hierbas locales que enriquecen y proporcionan el sabor y presentación típico de Tumbes.

Los platos típicos de Tumbes se basan en pescados y mariscos. En efecto, los platos emblemáticos, entre otros, comprenden:

- a. Ceviche de conchas negras (*Tonna galea*). Elaborado a base de conchas negras cocidas en zumo de limón, cebolla y ají, acompañado con chifles, yuca o camote.
- b. Sudado de pescado. Un caldo elaborado con pescado, ají y limón.
- c. Arroz con mariscos. Combinación de arroz con conchas negras, langostinos, pulpo, calamares, entre otros mariscos.
- d. Chicharrón de pescado. Pescado troceado y frito en abundante aceite hasta quedar crujiente, suele acompañarse de yuca, chifles y ají.
- e. Chupe de cangrejos (*Ucides occidentalis*). Caldo a base del cangrejo, leche, especias, ají y limón.
- f. Mero (*Hemilutjanus macrophthalmos*) enrollado con pulpa de cangrejo. La combinación se presenta con guarnición de papas fritas crocantes y ensalada fresca elaborada a base de cebolla, limón y ají.
- g. Caldo de bolas. Plátano verde (*Musa paradisiaca*) sancochado y aglomerado en bolas rellenas de sofrito de carne bovina troceada y acompañada con aceitunas, pasas y huevo duro. El caldo acompañante es de res.
- h. Parihuela. Concentrado de mariscos, pescados, limón y ají.
- i. Majado de carne / mariscos. Plátano verde frito y chancado, servido con guiso de carne bovina o mariscos.

La cercanía geográfica entre Tumbes y Puerto Pizarro vincula ambas culinarias y especialidades gastronómicas, que en general, exceden a los presentados, en lo vasto y en lo diverso, con platos tradicionales mejorados por la elevada competencia existente entre los muchos restaurantes que hay en el departamento de Tumbes, evidenciando una constante actualización de cartas, comandas y presentaciones que representan para los propios y foráneos un motivo más para elegir a Tumbes y a Puerto Pizarro como un destino turístico relevante.

2.2.5. Actividad turística

Se denomina así a las actividades realizadas producto de la visita a un lugar diferente al lugar de residencia por un periodo mayor a un día pero inferior a un año. La actividad turística se relaciona con actividades vinculadas con el ocio, el descanso y la relajación, no siendo por tanto remuneradas (OMT, 2008).

La actividad turística se organiza constitutivamente en tres ejes: el turista, los servicios turísticos y el destino. el primero es el actor principal, que, motivado por el deseo de conocer, experimentar y completar expectativas, visita un lugar que atrae su atención. Los segundos se conforman por la transportación, alojamiento, restauración, recreación, facilidades y servicios que en conjunto, posibilitan la actividad turística. El tercero, el destino, contiene los atractivos naturales, históricos, culturales y/o sociales que hacen agradable o deseable la estancia.

El turismo tiene impacto significativo en lo económico, social y cultural, así como en lo ambiental. En lo económico, impacta favorablemente en las cadenas económicas creando empleo, inversiones locales, regionales y en algunos casos nacionales. No obstante esta fuerte dependencia económica con el turismo es negativa en la medida que el equilibrio fiscal que posibilita el turismo es fuertemente influenciado por múltiples factores, como la agitación política, eventos climáticos o pandemias. En lo social y cultural, el turismo favorece el intercambio cultural, enriqueciendo las costumbres, previniendo la pérdida de identidad cultural. En lo ambiental, el turismo promueve la conservación del ambiente a fin de hacerlo más atractivo y expectante, no obstante, la sobre exposición de recursos ambientales puede agotarlos.

2.2.6. Actividades turísticas en Puerto Pizarro. Las actividades turísticas que se desarrollan en el CP Villa puerto Pizarro se pueden desglosar de la siguiente manera:

Actividades enfocadas en el turista. Se consideran aquellas relacionadas con el descanso y el disfrute sin esfuerzo físico o mental. Se incluyen las siguientes:

- a. Actividad turística doméstica. Es la realizada por los nacionales dentro de su país buscando descanso, impulsando el dinamismo económico local y fortaleciendo el patrimonio e identidad cultural de las regiones y sus

costumbres. En Puerto Pizarro, sus manglares, flora, fauna y gastronomía, motiva en los nacionales a su visita con fines de ocio, dinamizando la economía y cultura local.

- b. Actividad receptiva de turistas. Es el eslabón económicamente productivo de la actividad turística. Comprende las actividades de restauración, hotelera, transportación, alimentación, recreación, entre otras, destinadas a proporcionar al turista una experiencia agradable, promocionando la región como atractivo turístico. En Puerto Pizarro, localidad cuya economía se sustenta en la pesca menor y el turismo, los servicios turísticos ofrecen al turista, en forma limitada, servicios que enriquecen y mejoran su experiencia.

Actividad turística vacacional. Las actividades recreativas implican dinamismo, esfuerzo e interacción con recursos deportivos o con la naturaleza.

- a. Actividad turística cultural. Son las actividades turísticas realizadas con el propósito de conocer y disfrutar del patrimonio cultural, histórico, artístico propio del destino turístico. La conservación de los recursos culturales de una región permite al turista una mejor experiencia, a la vez que fortalece los vínculos e identidad cultural. En Puerto Pizarro se resaltan visitas para observar las tradiciones pesqueras, así como de extracción de conchas y captura de cangrejos, aprendiendo del ecosistema y la comunidad.
- b. Actividad turística gastronómica. Comprenden las actividades de degustación de platos representativos de la culinaria propia de una región. Se concreta mediante la visita a restaurantes típicos, mercados, talleres y rutas gastronómicas locales. En Puerto Pizarro, la gastronomía atrae turistas, difundiendo las tradiciones culinarias y fortaleciendo su economía local, consolidándolo como destino turístico gastronómico.
- c. Actividad turística en complejos turísticos. Es la actividad turística desarrollada en locales con instalaciones suficientes para brindar al turista una experiencia agradable. En Puerto Pizarro, existe un complejo turístico con instalaciones de hotelería, parques temáticos, deportes y entretenimiento, satisfaciendo las necesidades del turista de manera centralizada con confort y atención esmerada.

Actividad turística especializada. Son aquellas que implican interacción con objetivos más específicos y técnicos:

- a. Actividad turística de aventura. Comprenden actividades que representan desafíos físicos considerables y por tanto, emocionantes. Se realizan actividades de caminatas, escalamiento, canotaje o natación. Estas actividades buscan la máxima conexión del turista con la naturaleza. En Puerto Pizarro, hay disponibilidad de viajes guiados por la zona, así como salidas de pesca deportiva, además de poder acampar en su playa.
- b. Actividad ecoturística. Son las actividades turísticas relacionadas con los espacios de preservación ecológica, debiendo el turista y los visitantes observar las regulaciones de conservación, fortaleciendo la conciencia ambiental de la población en una sinergia beneficiosa para la comunidad. En Puerto Pizarro los turistas pueden visitar el zoo criadero de cocodrilos, la casa del manglar, el Santuario Nacional Los Manglares de Tumbes y avistar más de 200 especies de fauna, entre aves exóticas, albergando muchas especies marinas, pudiéndose avistar la extracción de conchas y la captura de cangrejos (Ordinola et al., 2018).
- c. Actividad turística rural. Se reconoce esta actividad turística por la inmersión del turista con la vida en el entorno rural, observándose que el turista generalmente se aloja en casa de una familia, promoviendo las tradiciones culturales y de costumbres, a la vez que impulsa la economía del lugar. En Puerto Pizarro, los turistas pueden rentar habitaciones o viviendas, pudiendo experimentar la realidad de la vida en el centro poblado, accediendo a los atractivos del lugar y gastronomía, favoreciendo la economía de los lugareños.
- d. Actividad turística científica. Esta actividad incluye el desarrollo de actividades de investigación donde se exploran áreas de interés científico como zonas arqueológicas, naturales como manglares, esteros, entre otros, contribuyendo con el desarrollo científico y promocionando el lugar como destino de investigación. En Puerto Pizarro se han desarrollado numerosos estudios científicos relativos al

manglar, su flora y fauna, aparte de los trabajos para mantener en óptimas condiciones el Santuario Natural Nacional.

- e. Actividad turística por salud. Comprende los viajes con búsqueda de atención médica con estadía significativa, incluyendo la mejora estética o salud mental, beneficiando a hospitales, clínicas y centros de relajación, generando importantes beneficios económicos en la cadena de atención. En Puerto Pizarro el turismo por salud se desarrolla en el contexto de su entorno natural por contacto con la naturaleza, la observación y la introspección, elementos restauradores potenciados por la riqueza de su culinaria saludable que atrae turistas al descanso y reparación.

Actividad turística de afinidad. Son las actividades enfocadas en el aprendizaje, la socialización o con el fortalecimiento de los vínculos familiares:

- a. Actividad turística deportiva. Considera las actividades turísticas que buscan realizar o espiar deportes en competiciones, recreaciones o actividades extremas. Estas actividades generan beneficios económicos en las instalaciones deportivas además de promover la salud. En Puerto Pizarro los turistas desarrollan deportes acuáticos como el kayak y competencias similares, en un entorno natural que atrae turistas que demandan permanencia y actividades al aire libre.
- b. Actividad turística por negocios. Es la realizada con fines laborales o profesionales, aunque suele acompañarse de actividades recreativas, ocio y/o culturales, generando ingresos económicos en la región. En Puerto Pizarro, se desarrollan negocios relacionados con la actividad acuícola determinada por la cercanía con los criaderos o pozas, además de contar con un centro de negocios privado con las comodidades y facilidades de conectividad modernas.
- c. Actividad turística religiosa. Son las actividades realizadas para asistir a eventos religiosos realizados en fechas devocionales que pueden incluir lugares sagrados, mejorando la reflexión e integración cultural, contribuyendo al desarrollo económico del lugar. Las celebraciones religiosas en Puerto Pizarro comprenden a San Pedro y San Pablo, con

procesión marina y degustación de platos típicos, atrayendo turistas principalmente nacionales o regionales.

- d. Actividad turística estudiantil. Refiere a los viajes y permanencias recreativas destinadas a la observación y disfrute de la naturaleza realizadas por los estudiantes. En Puerto Pizarro el turismo estudiantil comprende paseos en lanchas por los manglares avistando flora y fauna, además de visitas a las islas emblemáticas del lugar, fortaleciendo y sensibilizando a los estudiantes en cuestiones ambientales.
- e. Actividad turística de congresos y convenciones. Implica las actividades orientadas a la realización de congresos y reuniones empresariales, con espacios para el descanso y disfrute de los atractivos del lugar. En Puerto Pizarro se realizan congresos y reuniones de corte profesional en un conocido centro recreacional ubicado en el lugar.
- f. Actividad turística de visita a familiares y amigos. Son las actividades relacionadas con viajes realizados con la finalidad de visitar familiares o amigos. En Puerto Pizarro, las visitas familiares o amicales se enriquecen con las visitas a los atractivos y la culinaria del lugar.

III. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1 Metodología

3.1.1 Tipo y enfoque de la investigación

Una investigación se considera aplicada cuando se han empleado conocimientos y metodologías para obtener un resultado de aplicación inmediata, siendo en consecuencia la investigación realizada, del tipo aplicada. En función del carácter numérico de las variables estudiadas, el enfoque de la investigación fue cuantitativo (Arias & Covinos, 2021).

3.1.2 Alcance de la investigación

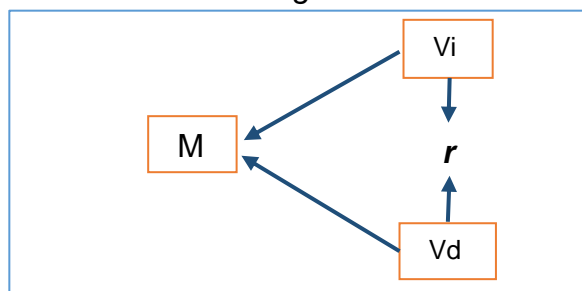
En la medida que la investigación determinó la influencia de la gastronomía típica en la actividad turística en la Villa Puerto Pizarro, la investigación fue de alcance descriptivo-correlacional (Hernández & Mendoza, 2018).

3.1.3 Diseño de la investigación

De acuerdo con la Figura 1, mediante las variables independiente y dependiente se observó la muestra M, describiendo la relación r entre ellas, en un diseño no experimental y transversal en el tiempo (Hernández & Mendoza, 2018).

Figura 1

Diseño de la investigación



3.2 Hipótesis

3.2.1. Hipótesis general

H₀: La gastronomía típica no influye significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024.

H₁: La gastronomía típica influye significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024.

3.2.2. Hipótesis específicas

Hipótesis específica 1

Los insumos influyen significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024.

Hipótesis específica 2

Las técnicas de preparación de los platos típicos influyen significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024.

Hipótesis específica 3

La disponibilidad de los platos típicos influye significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024.

3.3 Población, muestra y muestreo

3.3.1. Población

La población de la investigación se conformó por los pobladores de la Villa Puerto Pizarro que al 2017 contó con 4000 habitantes. El cálculo proyectado al 2024 resultó en 4221 habitantes para una tasa de crecimiento poblacional anual del 0,9% (INEI, 2018).

3.3.2. Muestra

La muestra fue de 92 habitantes tomados aleatoriamente de la población.

3.3.3. Muestreo

El muestreo probabilístico se realizó empleando la calculadora online Survey Monkey con un nivel de confianza del 95% y no más del 10% de error, resultado al que se le practicó un ajuste muestral para muestras finitas, resultando en 92 habitantes elegidos al azar de la población.

3.4 Métodos, técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.4.1 Métodos

En la investigación se emplearon los siguientes métodos:

- a. Método hipotético deductivo. En la medida que la investigación tuvo un enfoque cuantitativo, el método empleado fue el de prueba de hipótesis y posteriores deducciones, que alineadas con los objetivos planteados, constituyeron las conclusiones de la investigación.
- b. Método estadístico. En la investigación se empleó la estadística en el plan de recojo de datos así como en su procesamiento.

3.4.2 Técnicas de recolección de datos

Las técnicas empleadas para la recolección de datos en ambas variables fue la de la encuesta.

3.4.3 Instrumentos de recolección de datos

Acorde con la técnica de recolección de datos empleada, los instrumentos fueron sendos cuestionarios de encuesta estructurada con preguntas y respuestas en escala de Likert, contándose 20 preguntas para la variable independiente y 16 para la dependiente.

Validez. La validez de los cuestionarios para ambas variables se determinó mediante la opción favorable de tres expertos, durante la etapa de proyecto de la investigación.

Confiabilidad. La confiabilidad de los cuestionarios empleados para la recolección de datos se determinó mediante un ensayo Alfa de Cronbach, el cual retornó el valor siguiente:

$$\text{Alfa de Cronbach} = 0,774$$

De acuerdo con el indicador Alfa de Cronbach, los instrumentos de recojo de datos fueron muy confiables.

3.5. Plan de procesamiento y análisis de datos

Una vez recopilados los datos de la encuesta, se ordenaron en tablas de Microsoft Excel a fin de ser exportados al programa de ordenador SPSS V. 36.

3.5.1. Fase descriptiva

Determinó las frecuencias de cada categoría de la variable independiente y la dependiente, mostrando los valores porcentuales y los acumulados, obtenidos mediante la escala de Licker, tanto en tablas como en gráficos de barras.

3.5.2. Fase inferencial

La estadística inferencial comprendió los siguientes ensayos:

- a. Ensayo de Chi cuadrado. Esta prueba permitió determinar la existencia de una relación o asociación entre las variables.
- b. Correlación Rho de Spearman. Esta prueba permitió determinar la correlación entre todos predictores de la variable independiente con la variable dependiente, pudiéndose establecer cuáles son los predictores que mejor se correlacionaron con la actividad turística o variable dependiente.
- c. Regresión lineal. Este ensayo permitió determinar la influencia entre la gastronomía típica y la actividad turística, empleándose asimismo para establecer la influencia de las dimensiones de la variable independiente:

ingredientes, técnicas y la disponibilidad de platos típicos, en la variable dependiente.

A fin de realizar comparaciones entre influencias con diferentes escalas numéricas se empleó el coeficiente de regresión β estandarizado, con $|\beta| \leq 1$. Para este coeficiente, un valor de 0,02 indica una influencia muy pequeña; 0,1 pequeña, 0,3 moderada y 0,5 grande, según la escala de Cohen (1988). Esta escala se empleó para valorar y comparar la influencia de las diferentes dimensiones de la variable independiente en la dependiente (Magnusson, 2023).

- d. ANOVA. Este ensayo permitió determinar la significancia del modelado empleado. En esta prueba, el estadístico F determinó la existencia de al menos una variable predictora con influencia significativa en la variable dependiente.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Resultados

Respecto del objetivo general

El objetivo general de la investigación estableció la influencia de la gastronomía típica en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro en el año 2024.

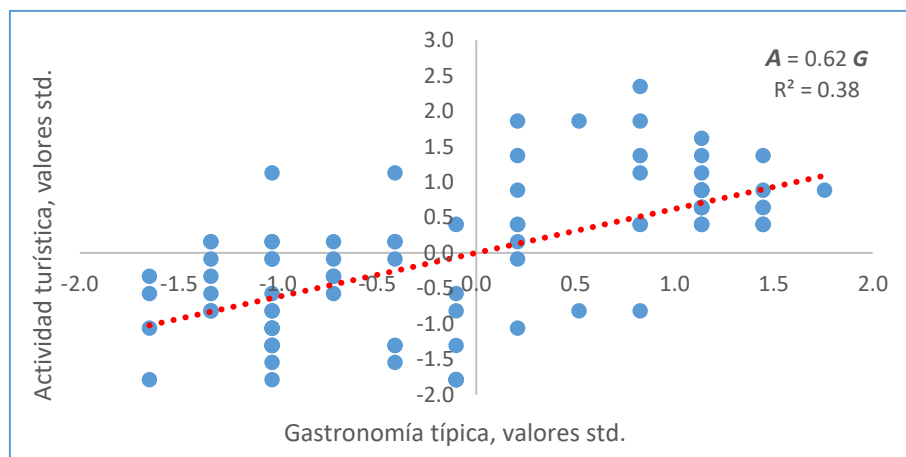
La influencia de la gastronomía típica en la actividad turística se explicó mediante una regresión lineal entre ambas variables. La regresión se expresa mediante la relación siguiente, donde G es la gastronomía típica y A es la actividad turística.

$$A = 0,62G$$

En la Figura 2 se muestra la recta de regresión entre ambas variables.

Figura 2

Gastronomía típica y actividad turística en Puerto Pizarro



La expresión de la regresión con coeficientes estandarizados muestra que existe una relación fuerte, directa y positiva entre la gastronomía típica y la actividad turística, esperándose que por cada 100 acciones referentes a la primera, es de

esperar que se realicen 62 de la segunda, relación con una significación de p-valor < 0,001. El valor de $F = 56,22$, con $p < 0,001$ en la prueba F de Fisher, mostró que la regresión lineal realizada tiene buena capacidad explicativa de la influencia de la gastronomía típica en la actividad turística. La correlación Rho de Spearman entre ambas variables resultó fuerte, con $\rho = 0,72$ con un p-valor < 0.001.

La correlación Rho de Spearman desglosada de los predictores de la gastronomía típica en la actividad turística se detalla en la Tabla 1.

Tabla 1

Correlación desagregada de la gastronomía típica con la actividad turística

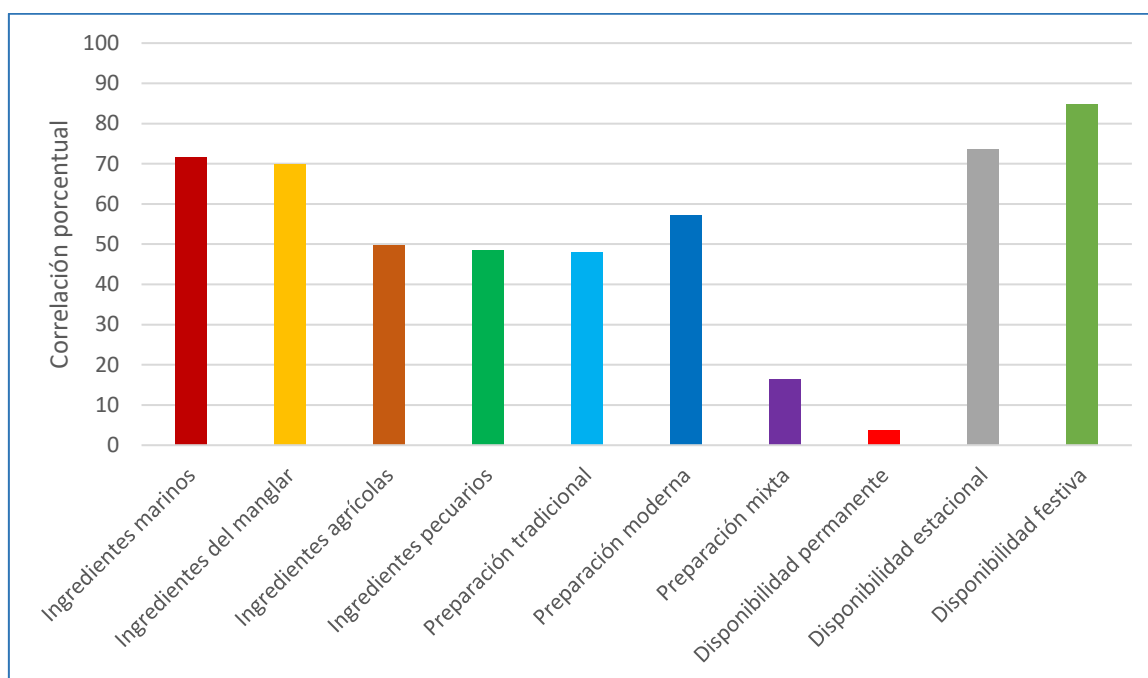
Gastronomía típica	Coefficiente de correlación	Significación
Ingredientes marinos	$\rho = 0,716$ p-valor < 0,001	Sí
Ingredientes del manglar	$\rho = 0,698$ p-valor < 0,001	Sí
Ingredientes agrícolas	$\rho = 0,497$ p-valor < 0,001	Sí
Ingredientes pecuarios	$\rho = 0,485$ p-valor < 0,001	Sí
Técnicas de preparación tradicional	$\rho = 0,480$ p-valor < 0,001	Sí
Técnicas de preparación moderna	$\rho = 0,571$ p-valor < 0,001	Sí
Técnicas de preparación mixta	$\rho = 0,164$ p-valor = 0,118	No
Disponibilidad permanente	$\rho = 0,038$ p-valor = 0,720	No
Disponibilidad estacional	$\rho = 0,737$ p-valor < 0,001	Sí
Disponibilidad festiva	$\rho = 0,847$ p-valor < 0,001	Sí

De acuerdo con los resultados de la Tabla 1, los predictores más relacionados con la actividad turística fueron los ingredientes marinos, los ingredientes del manglar, así como la disponibilidad estacional y festiva de platos típicos, alcanzando

correlaciones de 71,6%; 69,8%; 73,7% y 84,7% respectivamente, significativas con p-valor <0,001. Con menor relación con la actividad turística, los predictores ingredientes agrícolas, pecuarios, así como la preparación tradicional y moderna de platos típicos, lograron correlaciones de 49,7%; 48,5%; 48,0% y 57,1% respectivamente, con p-valor < 0,001. Los predictores de la gastronomía típica con menor relación fueron las técnicas de preparación mixta y la disponibilidad permanente de platos típicos, alcanzando correlaciones del orden del 16,4% y 3,8% respectivamente, no significativas. En la Figura 3 se grafican las correlaciones de la gastronomía típica en la actividad turística en el CP Villa Puerto Pizarro.

Figura 3

Correlaciones de los predictores de la gastronomía típica en la actividad turística en el CP Puerto Pizarro



En la Figura 3 se ilustran las correlaciones entre cada uno de los predictores de la gastronomía típica y la actividad turística en el CP Puerto Pizarro. Se observa que las técnicas de preparación mixta y la disponibilidad permanente son los predictores menos correlacionados con la actividad turística. Los ingredientes pecuarios, agrícolas, la preparación tradicional y la moderna, se correlacionaron con una intensidad moderada, mientras que los ingredientes marinos y del manglar, además de la disponibilidad estacional y festiva se relacionaron fuertemente.

Respecto del primer objetivo específico

Este objetivo determinó la influencia de los insumos en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro en el año 2024.

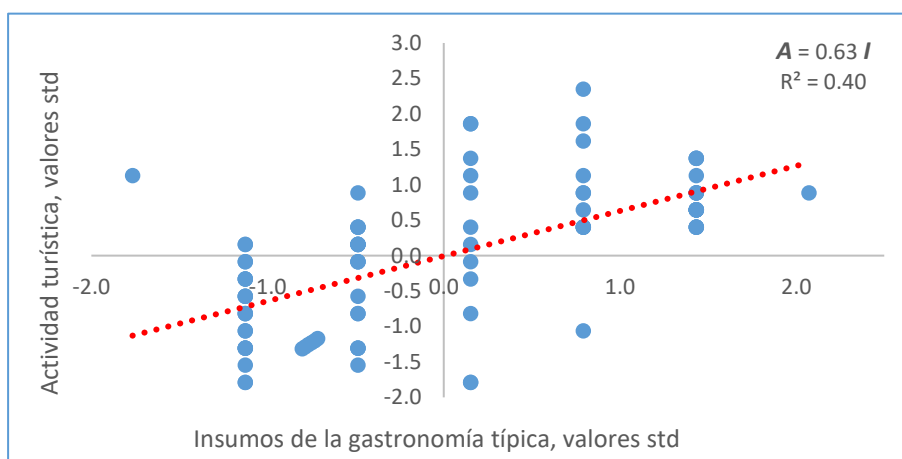
La influencia de los insumos de la gastronomía típica en la actividad turística se determinó estudiando la regresión lineal entre ambas variables, expresión que de acuerdo con los resultados quedó definida por la siguiente regla de correspondencia con coeficiente estandarizado, donde A representa la actividad turística e I representa los insumos de la gastronomía típica.

$$A = 0.63I$$

La expresión anterior especifica una relación fuerte, directa y positiva entre ambas variables, especificándose que por cada 100 unidades en ingredientes de la gastronomía típica, se espera que la actividad turística experimente un crecimiento de 63 unidades, relación sustentada con un p-valor < 0,001. En la Figura 4 se observa la recta de regresión lineal estandarizada entre ambas variables.

Figura 4

Insumos de la gastronomía típica y actividad turística



El ANOVA retornó un $F = 59,06$ con p-valor < 0,001, mostrando que el modelo lineal es adecuado y que los ingredientes de la gastronomía típica explican de manera significativa la variabilidad de la variable actividad turística. La correlación ρ de Spearman resultó en 0,67 con p-valor < 0,001 indicando que la relación entre ambas variables además de ubicarse entre moderada y fuerte, es positiva y significativa.

En la Tabla 2 y en la Figura 5 se observan las correlaciones Rho de Spearman entre los ingredientes de la gastronomía típica y la actividad turística en el CP Puerto Pizarro. Los ingredientes marinos y del manglar mostraron una correlación mayor con la actividad turística, comparados con los ingredientes agrícolas y pecuarios. No obstante la diferencia en la fuerza de las correlaciones, todas resultaron significativas al 99% de confianza.

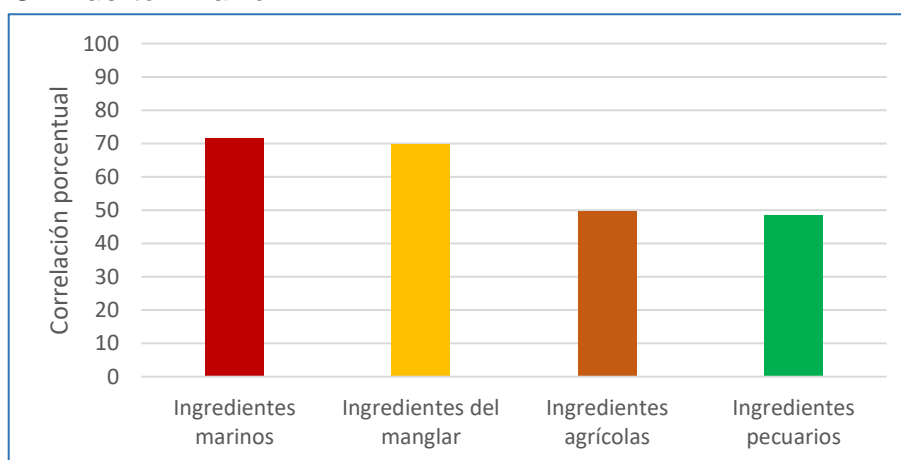
Tabla 2

Correlaciones de las influencia de los ingredientes gastronómicos y la actividad turística

Gastronomía típica	Coefficiente de correlación	Significación
Ingredientes marinos	$\rho = 0,716$ p-valor < ,001	Sí
Ingredientes del manglar	$\rho = 0,698$ p-valor < ,001	Sí
Ingredientes agrícolas	$\rho = 0,497$ p-valor < ,001	Sí
Ingredientes pecuarios	$\rho = 0,485$ p-valor < ,001	Sí

Figura 5

Ingredientes de la gastronomía típica y actividad turística en el CP Puerto Pizarro



Nivel de uso de los ingredientes para elaborar la gastronomía típica

Los resultados para el nivel de uso de los ingredientes para la gastronomía típica en los restaurantes en el CP Puerto Pizarro, desagregados en ingredientes marinos, del manglar, agrícolas y pecuarios, se muestran seguidamente.

Ingredientes marinos

El nivel de uso de los ingredientes marinos en la gastronomía típica se señala en frecuencia y porcentaje en la Tabla 3 y la Figura 6.

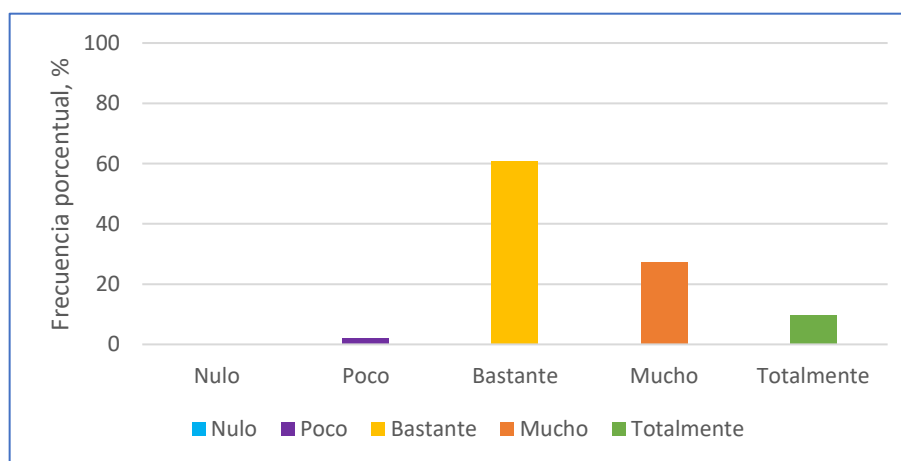
Tabla 3

Uso de los ingredientes marinos en la gastronomía típica

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nulo	0	0.00	0.00
Poco	2	2.17	2.17
Bastante	56	60.87	63.04
Mucho	25	27.17	90.22
Totalmente	9	9.78	100.00
	92	100.00	

Figura 6

Nivel de uso de los ingredientes marinos en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro



Los resultados muestran que los ingredientes del mar priman en la elaboración de los platos típicos, alcanzando las categorías bastante, mucho y algunos, totalmente.

Ingredientes del manglar

El nivel de uso de los ingredientes del manglar en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro, expresados en términos de su frecuencia y porcentaje, se observan en la Tabla 4 y la Figura 7.

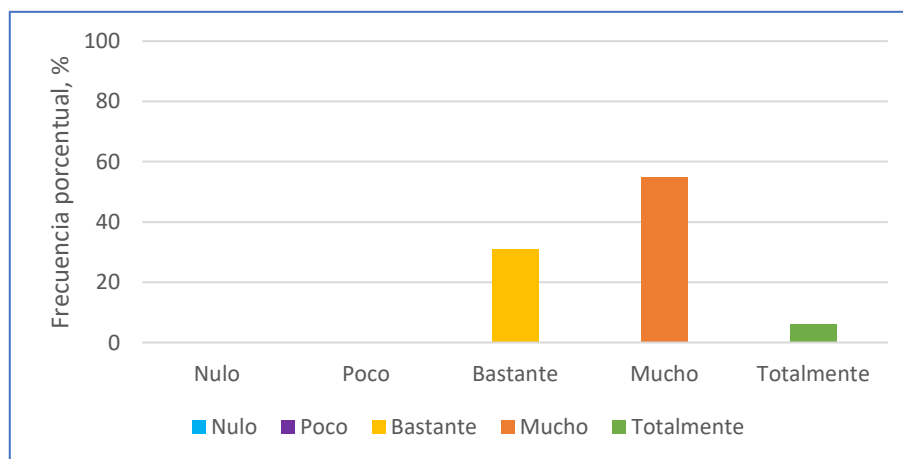
Tabla 4

Niveles de uso de ingredientes del manglar en el CP Puerto Pizarro

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nulo	0	0.00	0.00
Poco	0	0.00	0.00
Bastante	31	33.70	33.70
Mucho	55	59.78	93.48
Totalmente	6	6.52	100.00
	92		

Figura 7

Nivel de uso de los ingredientes del manglar en el CP Puerto Pizarro



Los ingredientes del manglar muestran un uso similar a los ingredientes del mar, en respuesta al sesgo marino de la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro. Primaron las respuestas de: bastante en un 33,70% y mucho con un 59,78%. El uno de solo ingredientes del manglar, sumó un 6,52%.

Ingredientes agrícolas

El nivel de uso de los ingredientes agrícolas en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro, se observa en la Tabla 5 y en la Figura 8.

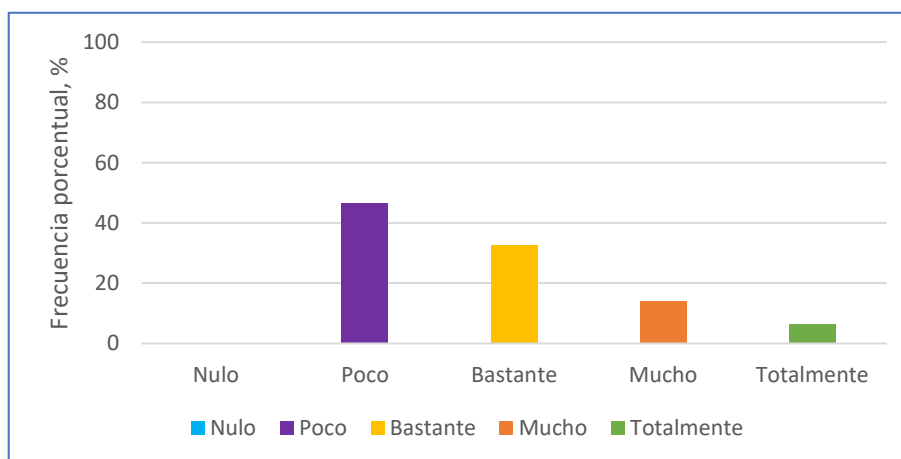
Tabla 5

Nivel de uso de los ingredientes agrícolas en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nulo	0	0.00	0.00
Poco	43	46.74	46.74
Bastante	30	32.61	79.35
Mucho	13	14.13	93.48
Totalmente	6	6.52	100.00
	92	100.00	

Figura 8

Nivel de uso de ingredientes agrícolas en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro



El nivel de uso de los ingredientes agrícolas se categorizó como poco con un 46,74%, bastante con un 32,61%, mucho con un 14,13%, respondiendo al acompañamiento con ingredientes agrícolas en la preparación de especialidades gastronómicas que combinan vegetales con ingredientes del marinos, del manglar y pecuarios, conformando la oferta gastronómica de Puerto Pizarro.

Ingredientes pecuarios

Los niveles de uso de ingredientes pecuarios en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro, se indican en la Tabla 6 y la Figura 9.

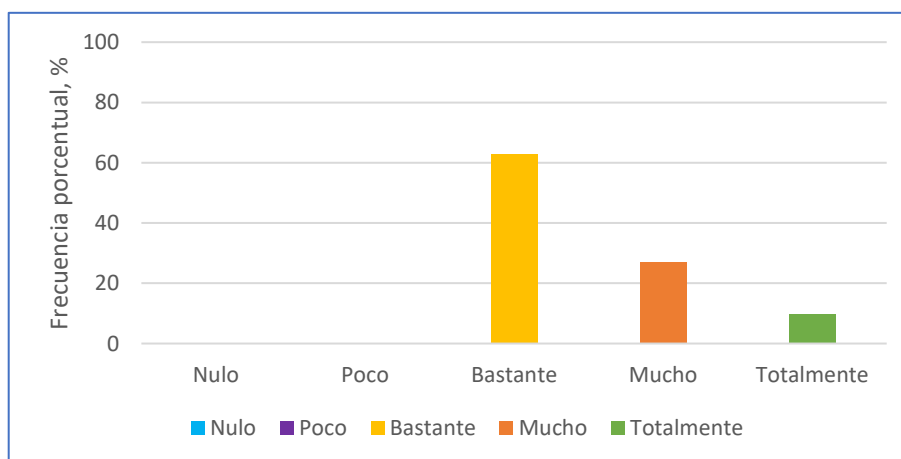
Tabla 6

Niveles de uso de ingredientes pecuarios en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nulo	0	0.00	0.00
Poco	0	0.00	0.00
Bastante	58	63.04	63.04
Mucho	25	27.17	90.22
Totalmente	9	9.78	100.00
	92	100.00	

Figura 9

Nivel porcentual del uso de los ingredientes pecuarios en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro



Los niveles de uso de ingredientes pecuarios en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro, mostró que se emplean bastante con un 63,04% y mucho con un 27,17% y un 9,78% que corresponde a totalmente. No obstante la preferencia por los platos marinos y del manglar, en la zona se expende también alimentos en base a carnes de bovino, caprino y porcino.

Respecto del segundo objetivo específico

Este objetivo definió la influencia de las técnicas de preparación de los platos típicos en la actividad turística en el CP Villa Puerto Pizarro en el año 2024.

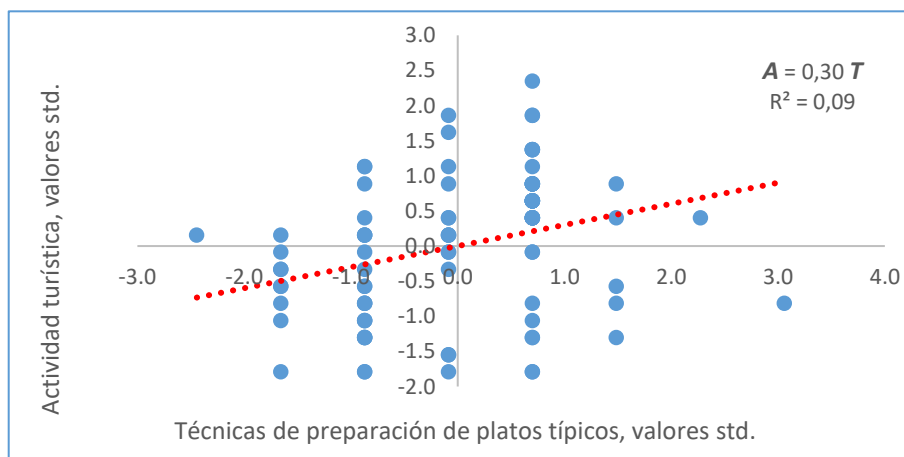
La influencia de las técnicas de preparación de los platos típicos en la actividad turística, se definió de acuerdo con la regresión de ambas variables, sintetizada en la expresión siguiente, donde A es la actividad turística y T son las técnicas de preparación de los platos típicos.

$$A = 0,30T$$

De acuerdo con la relación precedente y el valor moderado del coeficiente de regresión estandarizado $\beta = 0,30$ y p-valor = 0,004, además del coeficiente de determinación $R^2 = 0,09$, se infiere que las técnicas de preparación de platos típicos explican solo un 9% de la variabilidad observada en la actividad turística. En la Figura 10 se grafica la función que expresa la influencia entre ambas variables.

Figura 10

Técnicas de preparación de los platos típicos y actividad turística



Las técnicas de preparación de los platos típicos explican significativamente una pequeña parte de la actividad turística en el CP Puerto Pizarro, de acuerdo con el $F = 8,92$ significativo al 95% del ANOVA que confirma el valor de R^2 . La correlación entre las técnicas de preparación y la actividad turística arrojó un débil aunque significativo Rho de Spearman = 0,36, con p-valor < 0,001.

En la Tabla 7 y la Figura 11 se observan las correlaciones Rho de Spearman entre los predictores correspondientes a las técnicas de preparación de la gastronomía típica y la actividad turística en Puerto Pizarro. Las técnicas de preparación tradicional y moderna mostraron una correlación moderada y significativa. Las técnicas de preparación mixta lograron una correlación débil y no significativa.

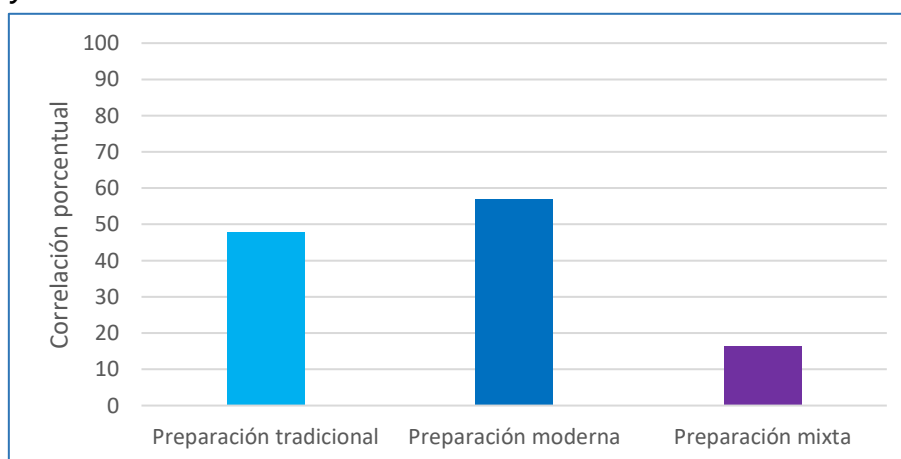
Tabla 7

Correlaciones entre las técnicas de preparación de la comida típica y la actividad turística

Gastronomía típica	Coefficiente de correlación	Significación
Técnicas de preparación tradicional	$\rho = 0,480$ p-valor < 0,001	Sí
Técnicas de preparación moderna	$\rho = 0,571$ p-valor < 0,001	Sí
Técnicas de preparación mixta	$\rho = 0,164$ p-valor = 0,118	No

Figura 11

Correlación entre las técnicas de preparación de la gastronomía típica y la actividad turística



Nivel de aplicación de las técnicas de preparación de los platos típicos

El nivel de utilización de las técnicas de preparación se muestra seguidamente.

Nivel de aplicación de las técnicas de preparación tradicionales

El nivel de aplicación de técnicas de preparación tradicional en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro, se muestra en la Tabla 8 y en la Figura 12.

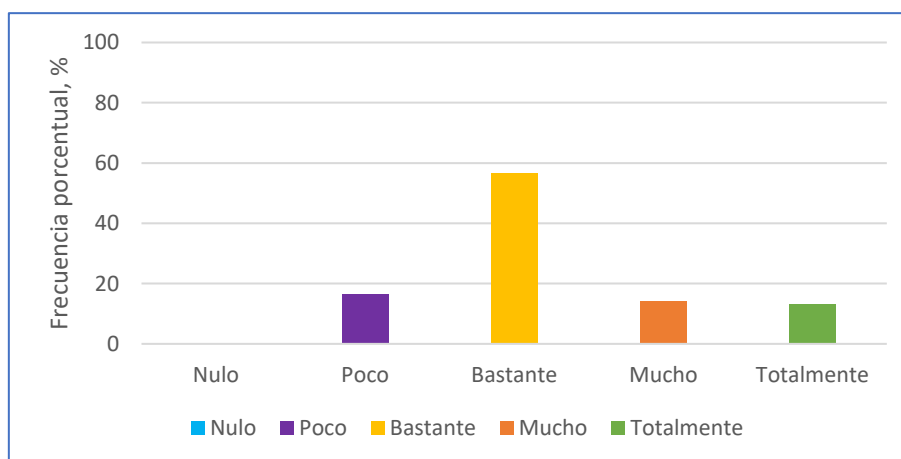
Tabla 8

Nivel de aplicación de las técnicas de preparación tradicional

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nulo	0	0.00	0.00
Poco	15	16.30	16.30
Bastante	52	56.52	72.83
Mucho	13	14.13	86.96
Totalmente	12	13.04	100.00
	92	100.00	

Figura 12

Niveles de empleo de técnicas tradicionales en la cocina típica



Se observa que la mayoría de los consultados, un 56,52%, refieren que en el CP Puerto Pizarro se usan bastante las técnicas tradicionales en la preparación de platos típicos. Solo un 16,30% refirió que se usaban poco y un 14,13% que se usaban mucho, mientras que un 13,04% que se usaban totalmente.

Nivel de aplicación de técnicas modernas

El nivel de aplicación de técnicas mixtas de preparación de platos típicos en el CP Puerto Pizarro se muestra en la Tabla 9 y la Figura 13.

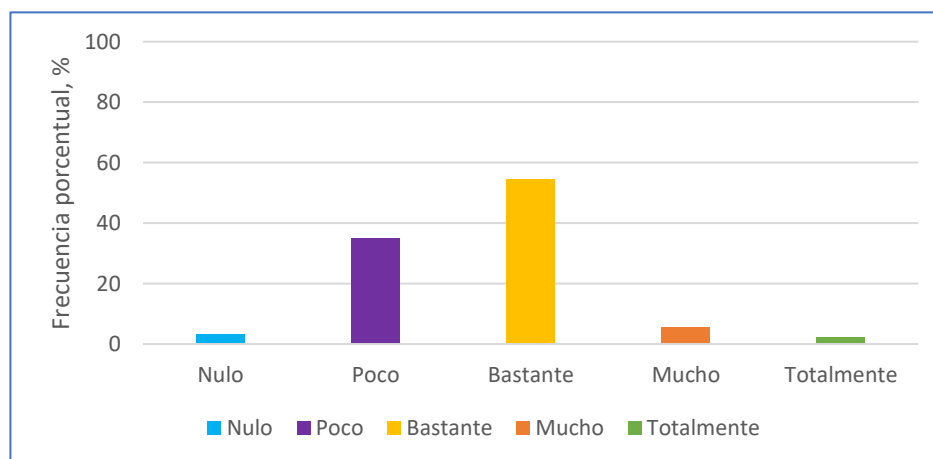
Tabla 9

Grado de aplicación de técnicas de preparación modernas de platos típicos

Categorías	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nulo	3	3.26	3.26
Poco	32	34.78	38.04
Bastante	50	54.35	92.39
Mucho	5	5.43	97.83
Totalmente	2	2.17	100.00
	92	100.00	

Figura 13

Niveles de aplicación de la técnicas modernas de preparación de platos típicos



De acuerdo con los encuestados, las técnicas modernas para la preparación de platos típicos se aplican bastante con un índice del 54,35%, poco en un 34,78% y mucho con un 5,43%. Este resultado muestra que en el CP Puerto Pizarro, tanto las técnicas modernas cuanto las tradicionales, se aplican indistintamente, de acuerdo a la preferencia del cliente y la innovación gastronómica propia de la cocina peruana contemporánea.

Nivel de uso de técnicas mixtas en la preparación de platos de gastronomía típica

El nivel de uso de técnicas mixtas en la preparación de gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro, se indica en la Tabla 10 y la Figura 14.

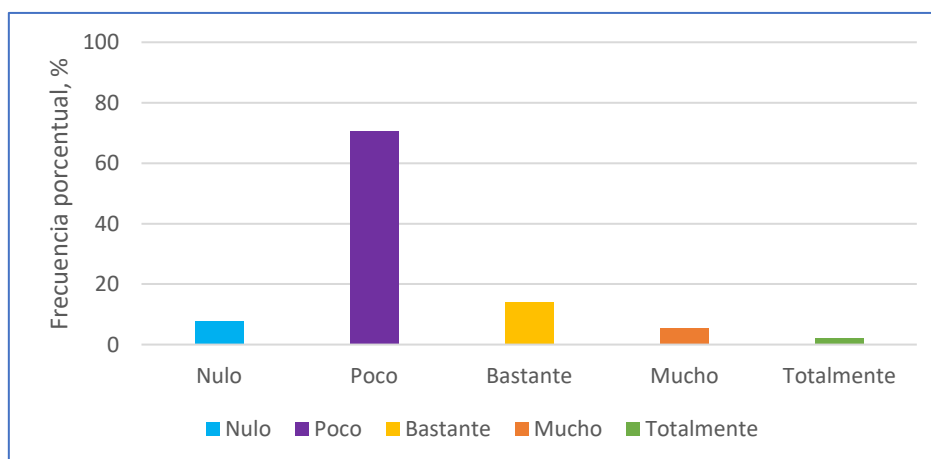
Tabla 10

Nivel de uso de técnicas mixtas de preparación de platos gastronómicos típicos

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nulo	7	7.61	7.61
Poco	65	70.65	78.26
Bastante	13	14.13	92.39
Mucho	5	5.43	97.83
Totalmente	2	2.17	100.00
	92	100.00	

Figura 14

Grado de uso de técnicas mixtas de preparación de platos de gastronomía típica



De acuerdo con los encuestados, las técnicas de preparación mixtas en la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro tienen poco uso, registrando una frecuencia porcentual del 70,65%, seguido de bastante con un 14,13% y mucho con 5,43%. El nivel de totalmente alcanzó un 2,17% de las opiniones.

Respecto del tercer objetivo específico

Este objetivo específico evaluó la influencia de la disponibilidad de los platos típicos en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro en año 2024.

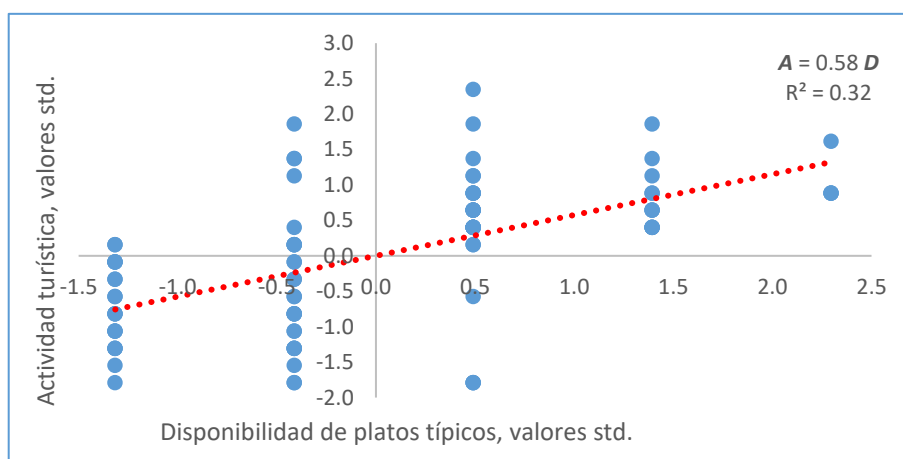
La influencia se evaluó mediante la regresión de la variable disponibilidad de los platos típicos en la actividad turística, resultando la relación siguiente, donde A es la actividad turística y D es la disponibilidad de platos típicos.

$$A = 0,58D$$

El coeficiente de determinación $R^2 = 0,32$ significativo al 99%, indica que la disponibilidad de platos típicos explica un 32% de la variabilidad en la actividad turística, al tiempo que el coeficiente de regresión beta estandarizado en la expresión precedente muestra que a cada incremento en 100 unidades de disponibilidad de platos típicos, la actividad turística se incrementa en 58 unidades. En la figura 15 se grafica la influencia entre ambas variables.

Figura 15

Disponibilidad de platos típicos y actividad turística



El valor de $F = 44,58$, con p -valor $< 0,001$ muestra que la variabilidad explicada por la regresión es 44,58 veces mayor que la no explicada, señalando que la regresión es adecuada para describir la variabilidad en la actividad turística en Puerto Pizarro debida a los predictores de la disponibilidad de los platos típicos.

La correlación entre la disponibilidad de platos típicos y la actividad turística retornó un moderado a fuerte Rho de Spearman = 0,63 con p-valor < 0,001, indicando que la disponibilidad de platos típicos se relaciona con la actividad turística en el CP Puerto Pizarro de forma moderada.

De acuerdo con la Tabla 11 y la Figura 16, la correlación entre la disponibilidad de platos típicos y la actividad turística, mostró que la disponibilidad permanente de platos típicos se correlacionó débil y no significativamente con la actividad turística, a diferencia de la disponibilidad estacional y la festiva que se correlacionaron fuerte y significativamente.

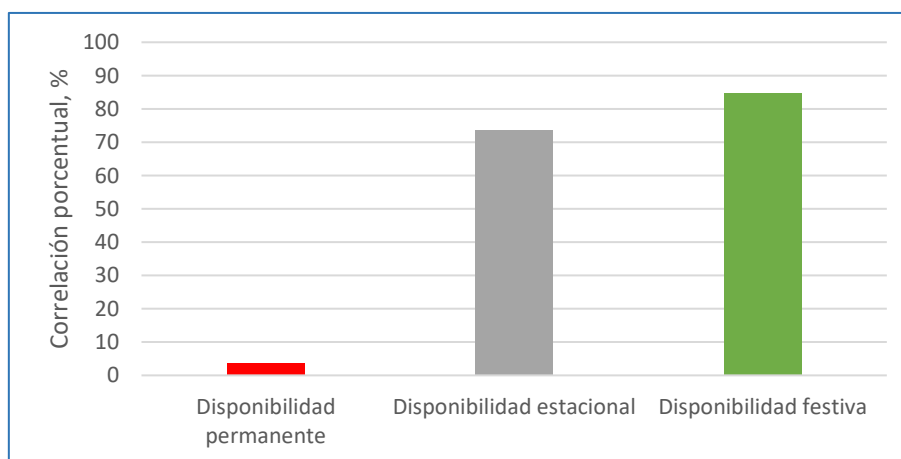
Tabla 11

Correlación entre la disponibilidad de platos típicos y la actividad turística

Gastronomía típica	Coefficiente de correlación	Significación
Disponibilidad permanente	$\rho = 0,038$ p-valor = 0,720	No
Disponibilidad estacional	$\rho = 0,737$ p-valor < 0,001	Sí
Disponibilidad festiva	$\rho = 0,847$ p-valor < 0,001	Sí

Figura 16

Correlación entre la disponibilidad de platos típicos y la actividad turística



Disponibilidad de platos típicos

La disponibilidad de los platos típicos en el CP Puerto Pizarro se muestra seguidamente.

Disponibilidad permanente

La disponibilidad permanente de los platos que conforman la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro se observa en la Tabla 12 y la Figura 17.

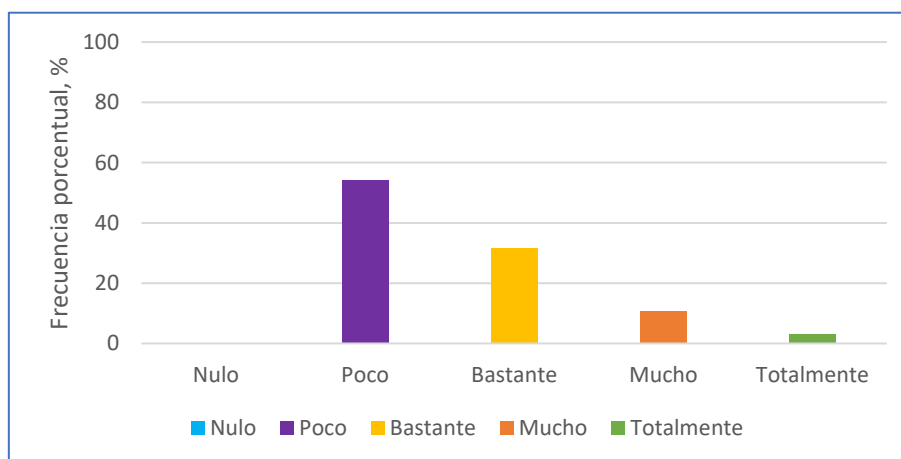
Tabla 12

Disponibilidad permanente de platos típicos en el CP Puerto Pizarro

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nulo	0	0.00	0.00
Poco	50	54.35	54.35
Bastante	29	31.52	85.87
Mucho	10	10.87	96.74
Totalmente	3	3.26	100.00
	92	100.00	

Figura 17

Accesibilidad permanente de la gastronómica típica en el CP Puerto Pizarro



Los encuestados refirieron que la gastronomía típica está poco disponible en el CP Puerto Pizarro con un 54,35%, bastante con un 31.52% y mucho con un 10,87%. Solo un 3,26% refirió que era totalmente accesible.

Disponibilidad estacional

La disponibilidad estacional de los platos de la gastronomía típica en el CP Puerto Pizarro, se muestra en la Tabla 13 y la Figura 18.

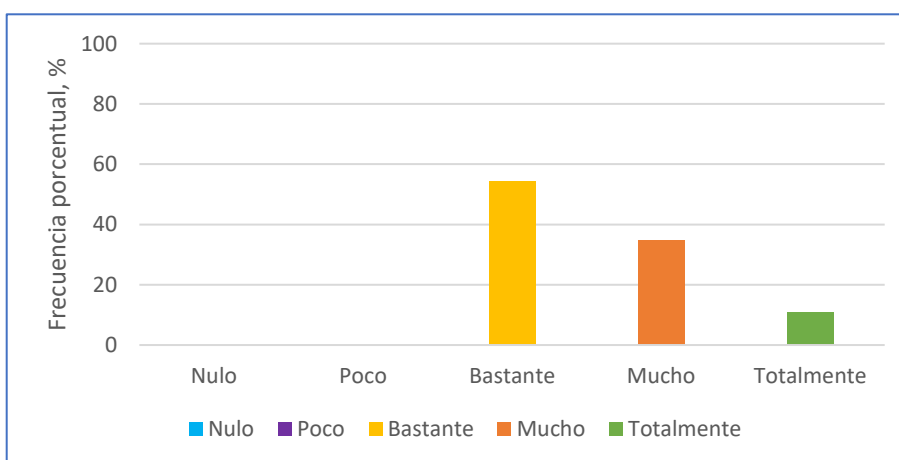
Tabla 13

Disponibilidad estacional de platos típicos en el CP Puerto Pizarro

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nulo	0	0.00	0.00
Poco	0	0.00	0.00
Bastante	50	54.35	54.35
Mucho	32	34.78	89.13
Totalmente	10	10.87	100.00
	92	100.00	

Figura 18

Accesibilidad estacional de platos típicos en el CP Puerto Pizarro



Los encuestados, en un 54,35%, refirieron que la disponibilidad estacional de la gastronomía típica era bastante disponible. Asimismo, la calificación de mucho, alcanzó una frecuencia porcentual de 34,78%, mientras que totalmente fue marcado por un 10,87% de los encuestados.

Disponibilidad festiva de platos típicos

La disponibilidad festiva de platos típicos en el CP Puerto Pizarro se muestra en la Tabla 14 y la Figura 19.

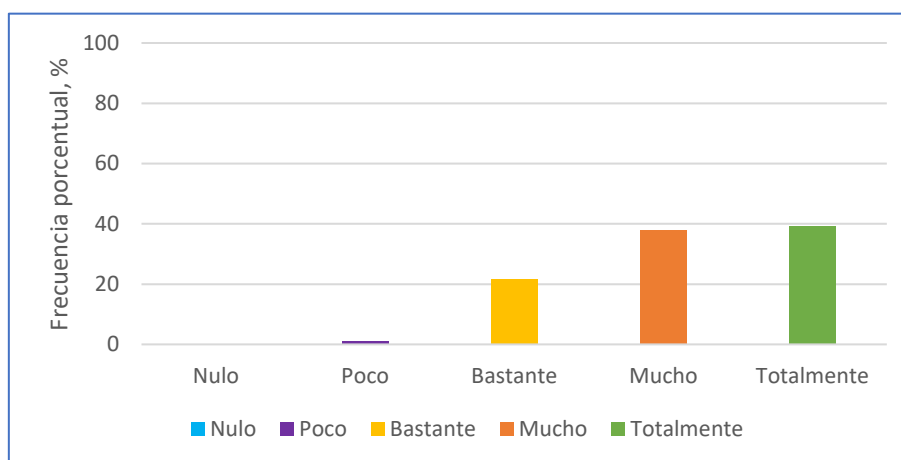
Tabla 14

Disponibilidad festiva de platos típicos en el CP Puerto Pizarro

Categoría	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Nulo	0	0.00	0.00
Poco	1	1.09	1.09
Bastante	20	21.74	22.83
Mucho	35	38.04	60.87
Totalmente	36	39.13	100.00
	92	100.00	

Figura 19

Accesibilidad de platos típicos en el CP Puerto Pizarro



Respecto de la disponibilidad festiva de platos típicos, los encuestados la valoraron como de bastante frecuente en un 21,74%, un 38,04% refirió que era mucha y un 39,13% manifestó que era totalmente disponible. Sólo un 1,09% refirió que era poco disponible y nadie dijo que era inexistente.

Contraste de hipótesis

Hipótesis general

Hipótesis	Prueba	Resultado
<p>H₀: La gastronomía típica no influye significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024</p> <p>H₁: La gastronomía típica influye significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024</p>	<p>Chi-cuadrado $\chi^2 = 231,82$ con $p = 0,005$.</p> <p>Correlación de Spearman con $\rho = 0,72$ y significación $p < 0,001$</p> <p>Prueba exacta de Fisher-Freeman-Halton = 207,60, $p < 0,001$</p> <p>De acuerdo con los resultados estadísticos, se infiere que la variable independiente influye significativamente en la dependiente, rechazándose H₀ y aceptándose H₁</p>	<p>La gastronomía típica influye significativamente en la actividad turística en el CP Puerto Pizarro</p>

Hipótesis específica 1

Hipótesis	Prueba	Resultado
<p>H₀: Los insumos no influyen significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024</p> <p>H₁: Los insumos influyen significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024.</p>	<p>Chi-cuadrado $\chi^2 = 152,47$ con $p < 0,001$</p> <p>Correlación de Spearman con $\rho = 0,67$ y significación $p < 0,001$</p> <p>Prueba exacta de Fisher-Freeman-Halton = 147,62, $p < 0,001$</p> <p>De acuerdo con los resultados estadísticos, se infiere que la variable independiente influye significativamente en la dependiente, rechazándose H₀ y aceptándose H₁</p>	<p>Los insumos influyen significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024.</p>

Hipótesis específica 2

Hipótesis	Prueba	Resultado
H ₀ : Las técnicas de preparación de los platos típicos no influyen significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024	Chi-cuadrado $\chi^2 = 117,91$, con $p = 0,29$ Correlación de Spearman con $\rho = 0,36$ y significación $p < 0,001$ Prueba exacta de Fisher-Freeman-Halton = 159,04 con $p < 0,001$	Las técnicas de preparación de los platos típicos no influyen significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024
H ₁ : Las técnicas de preparación de los platos típicos influyen significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024	De acuerdo con los resultados estadísticos, se infiere que la variable independiente no influye significativamente en la dependiente, aceptándose H ₀ y rechazándose H ₁	

Hipótesis específica 3

Hipótesis	Prueba	Resultado
H ₀ : La disponibilidad de los platos típicos no influye significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024	Chi-cuadrado $\chi^2 = 115,03$, con $p < 0,001$ Correlación de Spearman con $\rho = 0,63$ y significación $p = 0,000$ Prueba exacta de Fisher-Freeman-Halton = 87,24 con $p < 0,001$	La disponibilidad de los platos típicos influye significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024
H ₁ : La disponibilidad de los platos típicos influye significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024	De acuerdo con los resultados estadísticos, se infiere que la variable independiente influye significativamente en la dependiente, rechazándose H ₀ y aceptándose H ₁	

4.2 Discusión

La investigación determinó la influencia que ejerce la gastronomía típica en la actividad turística en el CP Puerto Pizarro, encontrando que dicha influencia, expresa que por cada mejora en la gastronomía típica, la actividad turística mejora en 0,62 unidades, siendo además esta influencia fuerte positiva y significativa con un p-valor < 0.001 . Además de ello, la correlación entre las variables de la investigación, mostró que la gastronomía típica se relaciona con la actividad turística, con un coeficiente de 0,72 y un p-valor $< 0,001$.

Soriano (2024) sostuvo que un 70,58%, los turistas extranjeros en su visita a Puerto Pizarro se mostraron satisfechos o muy satisfechos con la culinaria típica, resultado coincidente con la fuerte influencia de la gastronomía típica en su actividad turística. Se concuerda asimismo en que si bien la gastronomía típica a base de ingredientes del mar y del manglar son relevantes e influyentes en la elección de un destino turístico, también lo es su biodiversidad, playas e islas; recursos con el potencial de transformar Puerto Pizarro en un destino turístico relevante. El contraste con Gálvez (2024) mostró que los platos preparados con pescados y mariscos tienen buena aceptación a nivel local e internacional, no obstante, los resultados indican que también cuenta para los turistas el confort térmico, sonoro y visual, aspectos que pueden mejorarse en Puerto Pizarro a fin de extender su cobertura de influencia turística. El contraste con Vargas (2023) mostró que el posicionamiento de un lugar como destino turístico requiere de un proceso de difusión de sus bondades y atractivos, destacándose la gastronomía como un valor relevante al momento de establecer el destino. Aplicado el criterio en el CP Puerto Pizarro, es claro que no se encuentra debidamente publicitado a nivel nacional o internacional mediante un sitio web, tal como lo recomienda Fajardo (2021), además de no contar con la infraestructura ni servicios necesarios para manejar una hipotética afluencia de turistas demandantes de servicios de alto nivel, condición que puede comprometer la experiencia de quienes incluyen a Puerto Pizarro en su ruta turística en Tumbes, considerando a Soriano (2024), autor que refiere que un 27,6 de los visitantes a Tumbes lo incluyen en su ruta de visitas.

De otro lado, los intentos de las autoridades tumbesinas por potenciar el turismo en Puerto Pizarro han mejorado en cierta medida los servicios conexos, recomendándose lo propuesto por Gordillo (2024) respecto de una ruta gastronómica que permita una visita de valor agregado para los turistas, mejorando su experiencia y satisfacción con el lugar, acciones que redundarán en un incremento de su actividad turística, de acuerdo con el resultado de la presente investigación.

De la observación directa de la realidad en el CP, muchas personas, generalmente turistas locales o nacionales con limitaciones de recursos, lo visitan no precisamente por la gastronomía, sino por los atractivos del lugar, paseos en lancha y disfrute de la observación de una de las más ricas biodiversidades y belleza del manglar, llevando sus alimentos preparados en aras de optimizar su presupuesto.

Es relevante la presencia en Puerto Pizarro de la Escuela de Ingeniería Pesquera de la Universidad Nacional de Tumbes, en la medida que además de impulsar la economía y las condiciones sociales de la localidad, promueve el turismo científico por la llegada de estudiantes, docentes o investigadores, visitantes que si bien no acuden precisamente por la gastronomía o por el descanso o recreación, si lo hacen por cuestiones académicas y estudios sobre la actividad acuícola o pesquera en contexto vivencial, en la medida que la pesca en el mar y la extracción y cuidado del manglar son actividades relevantes para el Puerto y para el desarrollo científico nacional. Este es un aspecto que se sugiere importante en la medida que las autoridades podrían considerarlo en la planificación y desarrollo que el turismo en la zona requiere.

Otro aspecto importante en el CP Puerto Pizarro es su limitado desarrollo urbano, realidad que sugiere desafíos significativos para la explotación del turismo en forma intensiva, faltando además la difusión de sus fortalezas y atractivos, a la vez de mejoras concretas en su infraestructura vial, hotelera, transporte, salud, orientación, entre otros. Del lado de los servicios a la ciudad, se observa acumulaciones de residuos sólidos, excretas humanas y de animales en zonas relativamente céntricas del CP, desfavoreciendo la experiencia del turista.

Puerto Pizarro basa su economía en dos ejes: la pesca y el turismo. La pesca representa un rubro significativo por proveer una parte del pescado consumido en

Tumbes y en otras ciudades, significando un rubro importante en su economía. El turismo es una actividad con potencial, pero en estado aún incipiente que necesita desarrollarse adecuadamente de acuerdo con estándares internacionales de servicios al turista, incluyendo su gastronomía típica, a fin de mejorar las condiciones de vida y expectativas de desarrollo social y personal del poblador en el CP.

La influencia de la gastronomía típica en la actividad turística en Puerto Pizarro se estudió en tres dimensiones: la influencia de los ingredientes, de las técnicas de preparación y de la disponibilidad de platos típicos.

La influencia de los ingredientes de la gastronomía típica en la actividad turística fue muy marcada, registrando que, ante un cambio unitario en los ingredientes de preparación de platos típicos, es de esperar 0,63 unidades de variación de la actividad turística, influencia positiva y significativa con p -valor $< 0,001$. Este resultado concuerda con lo encontrado por Abarca (2024) quién refirió que un 83% de los encuestados consideró como buena o muy buena la calidad de los platos típicos en Riobamba, Ecuador, implicando que los ingredientes empleados estuvieron acordes con las expectativas de los comensales. Con el autor se concuerda igualmente en el fomento de actividad turística mediante la gastronomía típica, recurso bien ponderado en la industria turística y en el fomento de las actividades culturales. De otro lado, se concuerda con Rubio et al. (2022) cuando precisan que una culinaria típica mal desarrollada o con ingredientes inadecuadamente seleccionados o manejados, propicia un desarraigo cultural en la población.

Se concuerda con los resultados de Fajardo (2021) cuando sostiene que un 93% de sus encuestados encuentra a la gastronomía típica como un atractivo turístico, recomendando potenciar su difusión mediante recursos informáticos, donde se sugiere enfatizar en los ingredientes como acicate promotor del turismo. El contraste con Gordillo (2024) relieves la importancia de la gastronomía típica en la actividad turística, coincidiendo con la propuesta del autor referente a un reforzamiento de la infraestructura, incluyendo un parque turístico gastronómico, con publicidad orientada a los ingredientes para la preparación de especialidades

típicas, promoviendo el interés de los turistas que acuden a un lugar con atractivos para el disfrute y descanso.

Al contrastar con Gálvez (2024), se concuerda cuando señala que un inventario gastronómico variado sustentado en mariscos y pescados influye significativamente en la elección de una localidad como destino turístico, remarcando, no obstante, que el confort integral en habitación y climatización se valora positivamente por el usuario.

Del análisis de los antecedentes y los resultados, se infiere que los ingredientes desempeñan un rol importante en la gastronomía típica, influyendo en la actividad turística de manera significativa. Los ingredientes de primera calidad son valorados positivamente por el turista, que busca una experiencia satisfactoria en su visita a un lugar con atractivos adecuadamente valorados.

Los ingredientes del manglar juntamente con los marinos, representan un atractivo turístico con influencia significativa en el CP Puerto Pizarro. Esta aseveración se sustenta en la neuro gastronomía cuando sostiene que el sabor es una composición de gusto, olfato, visión, tacto y sonido, experiencia que es moldeada por experiencias previas asociadas al ingrediente en particular (García, 2023). De igual modo, la memoria alimentaria cumple un rol significante en la manera como recordamos un sabor o la textura de un ingrediente, asociándolo positiva o negativamente con vivencias o experiencias pasadas (Aromatech, s/f).

De otro lado, la influencia de las técnicas de preparación en la actividad turística en el CP Puerto Pizarro, resultó moderada. En efecto, de acuerdo con los resultados, por cada acción en las técnicas de preparación de los platos típicos, se espera una respuesta de 0,30 unidades en la actividad turística, con una significación alta (p -valor < 0.001). No obstante las técnicas de preparación en su conjunto resultaron significativas, las de preparación tradicional y moderna se correlacionaron mejor y significativamente con la actividad turística, mientras que las técnicas de preparación mixta mostraron una correlación baja y no significativa. Esta respuesta probablemente se deba a la observación de los pobladores en Puerto Pizarro respecto de las preferencias de los turistas por los platos tradicionales y modernos y no por los mixtos o probablemente improvisados.

Al contrastar con Abarca (2024) se concuerda en lo importante de la innovación en los platos de la gastronomía típica, por representar una opción para los visitantes que desean evaluar nuevas propuestas con los ingredientes y técnicas de la zona, generalmente concordantes con eventos festivos y estacionales, momentos donde se congrega una mayor afluencia a localidades con tradición de pescados y mariscos, como el CP Puerto Pizarro. Con Rubio et al. (2022) se concuerda en la importancia de la innovar la oferta gastronómica, pero conservando la tradicional a fin de preservar la cultura y las costumbres arraigadas, criterio empleado frecuentemente para elegir un destino turístico tradicional, potenciándolo y difundiendo adecuadamente en redes sociales tal como lo sugiere Fajardo (2021), por ser un recurso informático con amplia difusión y cobertura para captar la atención y favor de los turistas.

La investigación de Gordillo (2024) se alinea con la realizada, en la medida que ambas se han enfocado en lugares tradicionales con turismo gastronómico latente, aun no desarrollado de acuerdo con su potencial, concordándose en cuanto a la propuesta del investigador de un parque gastronómico, promocionando las técnicas culinarias tradicionales y modernas, buscando la atención de los turistas que buscan sabores y experiencias conocidas, como de los que reclaman innovación y descubrimiento, en pro de una mejor calidad de vida para poblaciones con limitaciones económicas en lugares con potencial turístico y tradición gastronómica típica. Al contrastar con Vargas (2023) se concuerda en la necesidad de promocionar las fortalezas turísticas de una localidad mediante la sinergia pública y privada que permita la consolidación de una localidad como destino turístico, apoyándose en medios digitales para la socialización de guías y manuales que faciliten al turista elegir informadamente sobre su destino.

En otro ángulo, Tello et al., (2023) mostraron que el aspecto cultural es relevante en la identidad de un pueblo, siendo por tanto, la gastronomía típica y sus técnicas de preparación un elemento cultural importante que contribuye con la cohesión social y la integración de la nación, a la par de ser un elemento potenciador de la actividad turística de visitantes que buscan disfrutar de platos típicos elaborados con ingredientes propios y representativos del lugar, influyentes en la actividad turística. Al estudiar y contrastar con la investigación de Gálvez (2024), se destaca la relevancia de la gastronomía como factor gravitante en la elección de una

localidad como destino turístico, resaltando y concordando con la importancia de las técnicas de preparación como recurso para que el turista disfrute de una experiencia inmersiva en un ambiente tradicional, con opciones modernas como el gourmet, en virtud de la influencia de las técnicas de preparación en la actividad turística. De otro lado, contrastando con Soriano (2024) se concuerda en la importancia de las técnicas de preparación, señalando que una buena gastronomía debe estar respaldada por una buena infraestructura turística y ornato de la ciudad, en especial de la limpieza como factor especialmente valorado por los turistas, de acuerdo con el autor consultado.

Del análisis de los resultados obtenidos y contrastados con los autores respecto de la influencia de las técnicas de preparación en la actividad turística, se concluye que la influencia es directa, moderada y significativa, representando un atractivo para los turistas que visitan Puerto Pizarro en festividades religiosas y de estación, y que además de los atractivos naturales, buscan alimentos preparados de forma tradicional, sin descartar los modernos con innovaciones gastronómicas.

Estudiando ahora la influencia de la disponibilidad de platos típicos en la actividad turística en el CP Puerto Pizarro, se encontró que por cada acción de disponibilidad de platos típicos, se espera que la actividad turística crezca en 0,58 veces, siendo esta cifra directa, fuerte y significativa con p -valor $< 0,001$. No obstante la fortaleza de la influencia, la correlación individual de los predictores correspondientes, mostró que la disponibilidad permanente con la actividad turística se relacionó débilmente, mientras que la disponibilidad estacional y festiva se relacionaron fuerte y significativamente.

El resultado obtenido concordó con Abarca (2024) cuando afirmó que un 73% de sus encuestados encontró la gastronomía asociada a eventos y ferias, fuertemente relacionadas con la actividad turística, máxime en localidades con acervo cultural potencial como Puerto Pizarro, tal como lo sostiene Rubio et al. (2022) quien refiere que la gastronomía típica puede ser relanzada con el suficiente apoyo logístico y publicitario, especialmente en ocasiones festivas y estacionales, tal como lo señaló Fajardo (2021), autor que sostiene que la publicidad convenientemente enfocada puede impulsar la decisión de los turistas sobre el destino, incidiendo no solo en los

atractivos naturales, sino extendiendo su interés a los platos típicos propios de celebraciones culturales y fiestas religiosas.

La disponibilidad de platos típicos es importante en la atracción al turista, tal como lo refiere Gordillo (2024), cuando afirma que en Monsefú la gastronomía disponible de acuerdo con las fiestas y programaciones culturales tradicionales son un referente nacional fortalecedor de la identidad del distrito, a pesar de los retos y desafíos que la informalidad y nuevas tendencias en las técnicas culinarias, que representan un riesgo para la cocina tradicional.

No obstante lo importante de la disponibilidad de platos típicos de acuerdo a fechas y estaciones, se reliva el rol determinante de la infraestructura en la actividad turística, tal como lo asevera Gordillo (2024) cuando refiere que en Monsefú los locales gastronómicos son considerados entre regulares y buenos, infiriéndose que aún quedan desafíos en cuanto a infraestructura, en la medida que no solo la comida debe ser buena, también los locales deben ser adecuados, con servicios, menaje y una ambientación acogedora. Del contraste con Vargas (2023) se resalta y concuerda con la difusión que deben tener las festividades y eventos de estación en posicionamiento de un destino turístico, afirmación que la autora sostiene acorde con la experiencia en el posicionamiento turístico de Piura en base a ayudas impresas facilitadas y promocionadas por el Touring y Automóvil Club de Piura.

El contraste con Tello et al. (2023) mostró que la interculturalidad, a la vez que enlaza pueblos, refuerza significativamente la identidad nacional y el turismo. En este marco, se destaca la culinaria como elemento cultural trascendente, debiendo preservarse y promocionarse, cuidando, no obstante, que los turistas y población local, dispongan de lugares y platos típicos que respondan a sus expectativas. Asimismo, tal como lo sostiene Gálvez (2024), la disponibilidad de platos típicos en localidades costeras se basa en productos marinos pescados artesanalmente, cuya frescura y disponibilidad es un factor clave en la atracción al turista que valora la disponibilidad permanente de platos tradicionales de gran aceptación.

V. CONCLUSIONES

1. La gastronomía típica influyó fuerte y positivamente en la actividad turística en el CP Puerto Pizarro, mostrando que por cada incremento unitario en la gastronomía típica, se espera un aumento de 0,62 unidades en su actividad turística ($\beta = 0,62$, $p < 0,001$). De igual forma la gastronomía típica se correlacionó positiva y fuertemente con la actividad turística, indicando que a un incremento en la gastronomía típica, corresponde un incremento en la actividad turística ($\rho = 0,72$, $p < 0,001$).

2. La influencia de los insumos para la gastronomía típica en la actividad turística en el CP Puerto Pizarro fue fuerte, positivo y significativo, infiriéndose que por cada incremento unitario en los insumos gastronómicos, la actividad turística crecerá en 0,63 unidades ($\beta = 0,63$, $p < 0,001$). Asimismo, la correlación mostró que a una mejora en los insumos para la gastronomía típica, corresponde un incremento en la actividad turística ($\rho = 0,67$, $p < 0,001$).

Los insumos gastronómicos se relacionaron diferenciadamente con la actividad turística; los más fuertes fueron los marinos ($\rho = 0,72$, $p < 0,001$) y los del manglar ($\rho = 0,70$, $p < 0,001$), mientras que los agrícolas lo hicieron moderadamente ($0,50$, $p < 0,001$) al igual que los pecuarios ($\rho = 0,49 < 0,001$).

3. Las técnicas de preparación de platos típicos influyeron moderada y positivamente en la actividad turística en el CP Puerto Pizarro, infiriéndose que por cada variación unitaria en las técnicas de preparación, se espera un incremento de 0,30 unidades en la actividad turística ($\beta = 0,30$, $p = 0,004$). Asimismo, la correlación mostró que ante una mejora en las técnicas de preparación, la actividad turística se incrementará débilmente ($\rho = 0,36$ $p < 0,001$).

La relación entre las técnicas de preparación de los platos típicos y la actividad turística fue de intensidad moderada para las técnicas de preparación tradicional

($\rho = 0,48$, $p < 0,001$) y moderna ($\rho = 0,57$, $p < 0,001$), mientras que la de preparación mixta fue débil y no significativa ($\rho = 0,16$, $p = 0.12$).

4. La disponibilidad de platos típicos influyó fuerte y positivamente en la actividad turística, sugiriendo que a una variación unitaria en la disponibilidad de platos típicos corresponde una variación de 0,58 unidades en la actividad turística ($\beta = 0,58$, $p < 0,001$). Asimismo, la correlación mostró que cuando la disponibilidad de platos típicos se incrementa, la actividad turística también lo hace ($\rho = 0,63$, $p < 0.001$).

La disponibilidad desagregada de los platos típicos correlacionada con la actividad turística reportó intensidades diferentes. En efecto, la disponibilidad permanente se relacionó débilmente con la actividad turística ($\rho = 0,04$, $p = 0,72$), mientras que la disponibilidad estacional se relacionó fuertemente ($\rho = 0,74$, $p < 0.001$) al igual que la festiva ($\rho = 0,85$, $p < 0,001$).

VI. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a las autoridades de la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Tumbes, promocionar Puerto Pizarro como destino turístico, destacando sus especialidades gastronómicas elaboradas con técnicas tradicionales y modernas, empleando insumos marinos y del manglar, enfatizando además las características y calendarios de las fiestas y celebraciones significativas del lugar.
2. Se recomienda a las autoridades de la Municipalidad Delegada del Centro Poblado Villa Puerto Pizarro la realización de ferias y rutas gastronómicas, destinadas a impulsar su actividad turística, mejorando las condiciones de vida de sus pobladores.
3. Se recomienda a las autoridades de la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Tumbes, promover Puerto Pizarro mediante una página web de primer nivel que lo posicione como destino turístico relevante, potenciando la oferta mediante las redes sociales.
4. Se recomienda a las autoridades del Gobierno Regional de Tumbes desarrollar la infraestructura de soporte a la actividad turística en el CP Puerto Pizarro a fin de mejorar las condiciones para atraer y recibir a una mayor cantidad de turistas con mejor desarrollo urbano y habitabilidad.
5. Se recomienda a las autoridades de la Municipalidad Delegada del Centro Poblado Villa Puerto Pizarro, la sensibilización de sus administrados respecto de la disposición ambientalmente responsable de sus residuos sólidos, dotándolo además de maquinaria moderna que permita trasladarlos a un relleno sanitario autorizado.
6. Se recomienda a las autoridades de la Municipalidad Delegada del Centro Poblado Villa Puerto Pizarro, desarrollar programas destinados a valorizar en compost o similar, los residuos orgánicos producto del eviscerado del pescado

reduciendo su impacto en la presentación y ornato del centro poblado, posicionándolo como destino turístico limpio y eco amigable.

7. Se recomienda a las autoridades de la Municipalidad Delegada del Centro Poblado Villa Puerto Pizarro, coordinar con la Escuela de Ingeniería Pesquera de la Universidad Nacional de Tumbes a fin de diseñar estrategias para desarrollar el turismo científico, en la medida que investigadores, docentes y estudiantes que lo visitan por razones académicas o aspectos relacionados con las especialidades científicas propias de su ictiofauna y biodiversidad, puedan beneficiarse de su gastronomía típica y/o actividades recreativas, mejorando la economía y desarrollo de la infraestructura en la localidad.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abarca, R. (2024). *Gastronomía Típica en el Desarrollo Turístico del Cantón Riobamba Provincia de Chimborazo* [Tesis de grado, Universidad Nacional de Chimborazo]. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/13696>
- Angulo, J. (2023, septiembre 1). *La Gastronomía peruana: un análisis del impacto económico y cultural de nuestro país*. https://www.infobae.com/peru/2023/09/01/la-gastronomia-peruana-un-analisis-del-impacto-economico-y-cultural-de-nuestro-pais/?utm_source=chatgpt.com
- Arias, J., & Covinos, M. (2021). *Diseño y metodología de la investigación [Versión PDF]*. https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w26022w/Arias_S2.pdf
- Arias, L. (2023). *Historia y evolución de la gastronomía de Perú*. https://camaradecomercioempresarial.org/wp-content/uploads/wpcfto_files/6d347f5e6c2f84a30976dc17f11dbcfCLASE%201%20-%20Luis%20Arias%20%281%29.pdf
- Armas, F. (2023). La historia del turismo como un campo novedoso en la investigación. Una revisión de la literatura. *Turismo y Patrimonio*, 21, 9–19. <https://doi.org/10.24265/TURPATRIM.2023.N21.01>
- Aromatech. (s/f). *La psicología del sabor: cómo influyen la percepción y la memoria en el gusto*. Recuperado el 3 de febrero de 2025, de https://aromatechgroup.com/es/actus-business-units/la-psicologia-del-sabor-como-influyen-la-percepcion-y-la-memoria-en-el-gusto/?utm_source=chatgpt.com
- Cajal, A. (2022). *Los 12 Platos Típicos de Tumbes Más Populares*. <https://www.lifeder.com/platos-tipicos-tumbes/?form=MG0AV3>

- Campaña, D., & Dioses, F. (2024). Influencia del turismo en el crecimiento económico en la región de Tumbes, periodo 2007-2021 [Tesis de pre grado, Universidad Nacional de Tumbes]. En *Universidad Nacional de Tumbes*. <https://repositorio.untumbes.edu.pe/handle/20.500.12874/65037>
- CENFOTUR. (2023, febrero 28). *La Gastronomía Peruana en el Mundo*. <https://www.cenfotur.edu.pe/2023/boletin-1-2023/la-gastronomia-peruana-en-el-mundo/?form=MG0AV3>
- Cohen, J. (1988). *Statistical Power Analysis for the Behavioral Sciences* (Lawrence Erlbaum Associates, Ed.; 2da ed.).
- Fajardo, T. (2021). *La cocina local de Sígsig y el turismo gastronómico* [Tesis de grado, Universidad Técnica de Ambato]. <https://repositorio.uta.edu.ec/server/api/core/bitstreams/c9c3c383-c1af-4280-a3cc-334fde6bbaf6/content>
- Fitzcarrald, N. (2024). *¿Qué pasó con Mistura y por qué ya no se realiza más en el Perú?* <https://larepublica.pe/datos-lr/2024/06/07/que-paso-con-mistura-y-por-que-ya-no-se-realiza-mas-en-el-peru-su-ultima-edicion-fue-en-2017-evat-109956?form=MG0AV3>
- Flores, J., & Ramírez, H. (2024). Sabores de Lima: Impacto del Turismo Gastronómico en la Identidad Cultural y el Desarrollo Económico Local. *Business Innova Sciences*, 5(3), 171–182. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.13845251>
- Gallo, A., & Maza, A. (2022). Influencia de la cultura turística en el desarrollo del turismo gastronómico en la Ciudad de Catacaos - Provincia de Piura 2022 [Tesis de pre grado, Universidad César Vallejo]. En *Repositorio Institucional - UCV*. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/114340>
- Gálvez, A. (2024). *El turismo gastronómico como estrategia de promoción que motiva la visita de turistas nacionales al balneario de Zorritos, Agosto – Octubre, 2022* [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Tumbes]. <https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/65534/TE%20SIS%20-%20G%c3%81LVEZ%20CASTILLO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Gambetta, N. (2025). *La evolución de la gastronomía peruana en el extranjero*.
<https://entrelineascultura.pe/2023/08/27/evolucion-de-la-gastronomia-peruana-en-el-extranjero/>
- García, G. (2023, agosto 23). *Neurogastronomía, una experiencia sensorial*.
https://thefoodtech.com/marketing/la-neurogastronomia-y-la-percepcion-de-los-alimentos/#utm_source=chatgpt.com
- González, F., Ortiz, G., & Morán, E. (2023). El turismo como recurso generador de crecimiento y desarrollo económico. *RECIMUNDO: Revista Científica de la Investigación y el Conocimiento*, ISSN-e 2588-073X, Vol. 7, Nº. 1, 2023, págs. 246-253, 7(1), 246–253.
[https://doi.org/10.26820/recimundo/7.\(1\).enero.2023.246-253](https://doi.org/10.26820/recimundo/7.(1).enero.2023.246-253)
- Gordillo, J. (2024). Diagnóstico de la oferta gastronómica, para fortalecer la actividad turística del distrito de Monsefú [Tesis de grado, Universidad Señor de Sipán]. En *Repositorio Institucional - USS*.
<https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/13159>
- Hernández, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación [Versión PDF]* (Mc Graw Hill, Ed.).
https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/64591365/Metodolog%C3%ADa_de_la_investigaci%C3%B3n._Rutas_cuantitativa__cualitativa_y_mixta-libre.pdf?1601784484=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DMETODOLOGIA_DE_LA_INVESTIGACION_LAS_RUTA.pdf&Expires=1739641045&Signature=U3MZKyb5viScaeGEwRIkhZo4njOnYprYGKN1~7rOvTxO1LovhXSDsT0zjY4Sd8S0loh8GZHSRARGaYzpCu1XFZbhYDJx8mA3iTOHJQJHLRm7qUTlwdpT5zQnH8BTvOCzqBkWeQQpHaYP2-zfnLy6-85nt8uyGx-5pXdYig~kTlslUhekljwbPlq~7pE9oVmG0Aum-EY4dErS3LkK~Lu6DruuuW1UljOZFIG7hHXsz1Jjscx7yez-fho2LiMiH6bwn-j-Yw94X8K3tQFrOdOPRbBxVaSn5tJ4U5W2MTYiiaj-PrejgD2qZ8FSdVWziDBHM1-1KjNuR~aW7TVedNRsA__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA

- INEI. (2018). *Tumbes Resultados definitivos*.
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1565/24TOMO_01.pdf
- Magnusson, K. (2023). *A Causal Inference Perspective on Therapist Effects*.
<https://doi.org/10.31234/OSF.IO/F7MVZ>
- Oblea, C. (2019). La gastronomía tradicional del distrito de Catacaos, Piura en el año 2018 [Tesis de pre grado, Universidad César Vallejo]. En *Repositorio Institucional - UCV*. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/45835>
- Olleros, J. (2021). La influencia de la gastronomía en el desarrollo turístico de Galicia. El Grove como estudio de caso. *ROTUR. Revista de Ocio y Turismo*, 16(1), 140–164. <https://doi.org/10.17979/ROTUR.2022.16.1.7190>
- OMT. (2008). *Bringing the world closer*. <https://www.unwto.org/>
- Ordinola, E., Alemán, S., & Montero, P. (2018). Cangrejo del manglar en la Región Tumbes. *Ordinola*. <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Federal/>
- Rubio, L., Rodríguez, M., Cote, S., & Barón, J. (2022). Las plazas de mercado como espacios territoriales de turismo gastronómico, valoración de la gastronomía típica bogotana. *Revista Colombiana de Geografía* |, 31, 128–145. <https://doi.org/10.15446/rcdg.v31n1.88754>
- Severino, F. (2023). Calidad de servicio en las instalaciones turísticas de la Bahía de Puerto Pizarro y la satisfacción del turista, año 2022 [Tesis de pre grado, Universidad Nacional de Tumbes]. En *Universidad Nacional de Tumbes*. <https://repositorio.untumbes.edu.pe/handle/20.500.12874/64280>
- Soriano, A. (2024). Perfil y satisfacción del turista ecuatoriano que visita el departamento de Tumbes, 2023 [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Tumbes]. En *Universidad Nacional de Tumbes*. <https://repositorio.untumbes.edu.pe/handle/20.500.12874/64979>
- Sutty, H., Cáceres, Y., Sánchez, F., & Leiva, M. (2023). Impactos generados por la actividad turística en el desarrollo local del Municipio de Yaguarón, desde el año 2010 al 2020. *Revista científica en ciencias sociales*, 5(1), 24–34. <https://doi.org/10.53732/RCCSOCIALES/05.01.2023.24>

- Tello, J., Vallejo, R., & Muñoz, D. (2023). *Las industrias culturales como instrumentos de interculturalidad, cohesión identitaria y desarrollo: La gastronomía y el turismo en el Perú*. <https://portalrevistas.aulavirtualusmp.pe/index.php/RevistaGobiernoG/article/view/2730/3451>
- Vargas, C. (2023). Mirando hacia el norte del Perú: los albores del turismo en Piura. Una lectura a partir de guías de viajeros, 1928-1960. *Turismo y patrimonio*, 21, 21–42. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2023.n21.02>

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de consistencia

Título	Problema	Objetivo	Hipótesis	Variable	Metodología
Gastronomía típica y actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, Tumbes, 2024	General	General	General	Independiente	Tipo de investigación: Básica y de alcance descriptivo-correlacional
	¿Cuál es la influencia de la gastronomía típica en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024?	Determinar la influencia de la gastronomía típica en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024	La gastronomía típica influye significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024	Gastronomía típica	Método de investigación: hipotético deductivo
	Específicos	Específicos	Específicas	Dependiente	Enfoque: Cuantitativo
	Problema específico 1 ¿De qué manera influyen los insumos en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024?	Objetivo específico 1 Establecer la influencia de los insumos en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024	Hipótesis específica 1 Los insumos influyen significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024	Actividad turística	Diseño: No experimental y transversal Población: 4 221 habitantes del centro poblado Villa Puerto Pizarro Muestra: 92 habitantes tomados de la población
Problema específico 2 ¿De qué modo influyen las técnicas de preparación de los platos típicos en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024?	Objetivo específico 2 Definir la influencia de las técnicas de preparación de los platos típicos en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024	Hipótesis específica 2 Las técnicas de preparación de los platos típicos influyen significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024		Tipo de muestreo: aleatorio probabilístico	
Problema específico 3 ¿De qué forma influye la disponibilidad de platos típicos en la actividad turística del centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024?	Objetivo específico 3 Evaluar la influencia de la disponibilidad de los platos típicos en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024	Hipótesis específica 3 La disponibilidad de los platos típicos influye significativamente en la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro, año 2024		Técnica de recolección de información: encuesta para ambas variables Instrumentos de recolección de información: cuestionario de encuesta para ambas variables	

Anexo 2. Matriz de operacionalización de variables

Variable independiente	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Pregunta
Gastronomía típica	Componente del patrimonio cultural de un pueblo, comprende las formas y técnicas de preparación de los alimentos y la oportunidad de preparación (Real Academia Española, 2022).	La variable con sus dimensiones e indicadores se operativizará con un cuestionario de encuesta con 20 preguntas y escala del tipo Licker, donde: En nada = 1; Poco = 2; Bastante = 3; Mucho = 4 y Totalmente = 5	Insumos	Ingredientes marinos	1,2
				Ingredientes del manglar	3,4
				Ingredientes agrícolas	5,6
				Ingredientes pecuarios	7,8
			Técnicas de preparación de platos típicos	Tradicional	9,10
				Moderna	11,12
				Mixta	13,14
			Disponibilidad de los platos típicos	Permanente	15,16
				Estacional	17,18
				Festivas	19,20

Nota. Adaptación basada en Oblea, 2019

Continuación

Variable dependiente	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Pregunta
Actividad turística	Es la acción combinada de productos y servicios puestos a disposición de un cliente turístico con la finalidad que su viaje sea una experiencia agradable, satisfactoria y segura (Naranjo y Martínez, 2022 a, p. 406)	La variable con sus dimensiones e indicadores se operativizará con un cuestionario de encuesta con 16 preguntas y escala del tipo Licker, donde: En nada = 1; Poco = 2; Bastante = 3; Mucho = 4 y Totalmente = 5	Turista	Turismo doméstico	21
				Turismo receptor	22
			Finalidad turística vacacional	Turismo cultural	23
				Turismo gastronómico	24
				Turismo de complejo turístico	25
			Finalidad turística especializada	Turismo de aventura	26
				Ecoturismo	27
				Turismo rural	28
				Turismo científico	29
				Turismo por salud	30
			Finalidad turística de afinidad	Turismo deportivo	31
				Turismo de negocios	32
				Turismo religioso	33
				Turismo estudiantil	34
				Turismo de congresos y convenciones	35
				Turismo de familiares y amigos	36

Nota. Adaptación basada en Gallo & Maza, 2022

Anexo 3. Instrumentos de recojo de información

Variable independiente

Encuesta de opinión

Estimado participante. A continuación se te muestra una encuesta de opinión para una tesis de pregrado en la Universidad Nacional de Tumbes. Se desea saber si la cocina típica del centro poblado Villa Puerto Pizarro influye en la actividad turística de dicha zona. Te recordamos que la encuesta es totalmente anónima y con fines estrictamente académicos. Se te pide colocar una "X" en la alternativa que crees que describe mejor la respuesta a la pregunta planteada. Gracias.

Gastronomía típica						
N°	ÍTEMS	Nulo	Poco	Bastante	Mucho	Totalmente
1	¿Cuál es el nivel de uso de los ingredientes marinos en los restaurantes de tu centro poblado?					
2	¿Cuál es el nivel de influencia de los ingredientes marinos en la actividad turística en tu centro poblado?					
3	¿Cuál es el nivel de uso de los ingredientes del manglar en los restaurantes de tu centro poblado?					
4	¿Cuál es el nivel de influencia de los ingredientes del manglar en la actividad turística en tu centro poblado?					
5	¿Cuál es el nivel de uso de los ingredientes agrícolas en los restaurantes de tu centro poblado?					
6	¿Cuál es el nivel de influencia de los ingredientes agrícolas en la actividad turística en tu centro poblado?					
7	¿Cuál es el nivel de uso de los ingredientes pecuarios en los restaurantes de tu centro poblado?					
8	¿Cuál es el nivel de influencia de los ingredientes pecuarios en la actividad turística en tu centro poblado?					
9	¿Cuál es el nivel de uso de las técnicas de preparación tradicional en los restaurantes de tu centro poblado?					
10	¿Cuál es el nivel de influencia de las técnicas de preparación tradicional en la actividad turística en tu centro poblado?					

Continuación

N°	ÍTEMS	Nulo	Poco	Bastante	Mucho	Totalmente
11	¿Cuál es el nivel de uso de las técnicas de preparación moderna en los restaurantes de tu centro poblado?					
12	¿Cuál es el nivel de influencia de las técnicas de preparación moderna en la actividad turística en tu centro poblado?					
13	¿Cuál es el nivel de uso de las técnicas de preparación mixta en los restaurantes de tu centro poblado?					
14	¿Cuál es el nivel de influencia de las técnicas de preparación mixta en la actividad turística en tu centro poblado?					
15	¿Cuál es el nivel de disponibilidad permanente de platos típicos en los restaurantes de tu centro poblado?					
16	¿Cuál es el nivel de influencia de la disponibilidad permanente de platos típicos en la actividad turística en tu centro poblado?					
17	¿Cuál es el nivel de disponibilidad estacional de platos típicos en los restaurantes de tu centro poblado?					
18	¿Cuál es el nivel de influencia de la disponibilidad estacional de platos típicos en la actividad turística en tu centro poblado?					
19	¿Cuál es el nivel de disponibilidad festiva de platos típicos en los restaurantes de tu centro poblado?					
20	¿Cuál es el nivel de influencia de la disponibilidad festiva de platos típicos en la actividad turística en tu centro poblado?					

Variable dependiente

Encuesta de opinión

Estimado participante. A continuación se te muestra una encuesta de opinión para una tesis de pregrado en la Universidad Nacional de Tumbes. Se desea saber sobre el desarrollo de la actividad turística en el centro poblado Villa Puerto Pizarro. Te recordamos que la encuesta es totalmente anónima y con fines estrictamente académicos. Se te pide colocar una "X" en la alternativa que crees que describe mejor la respuesta a la pregunta planteada. Gracias.

Actividad turística						
N°	ÍTEMS	Nada	Poco	Bastante	Mucho	Totalmente
21	¿Consideras activo el turismo doméstico en tu centro poblado?					
22	¿Consideras activa la recepción de turistas en tu centro poblado?					
23	¿Consideras activo el turismo cultural en tu centro poblado?					
24	¿Consideras activo el turismo gastronómico en tu centro poblado?					
25	¿Consideras activo el turismo que se realiza en los complejos turísticos en tu centro poblado?					
26	¿Consideras activo el turismo de aventura en tu centro poblado?					
27	¿Consideras activo el ecoturismo en tu centro poblado?					
28	¿Consideras activo el turismo rural en tu centro poblado?					
29	¿Consideras activo el turismo científico en tu centro poblado?					

Continuación

N°	ÍTEMS	Nada	Poco	Bastante	Mucho	Total- mente
30	¿Consideras activo el turismo por salud en tu centro poblado?					
31	¿Consideras activo el turismo deportivo en tu centro poblado?					
32	¿Consideras activo el turismo de negocios en tu centro poblado?					
33	¿Consideras activo el turismo religioso en tu centro poblado?					
34	¿Consideras activo el turismo estudiantil en tu centro poblado?					
35	¿Consideras activo el turismo de congresos y convenciones en tu centro poblado?					
36	¿Consideras activo el turismo de visita a familiares y amigos en tu centro poblado?					

Anexo 4. Galería fotográfica

Figura 20

Tesistas aplicando la encuesta en el CP Villa Puerto Pizarro



Figura 21

Tesistas procesando la información recolectada

