

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ANTONIO ABAD SAN DEL
CUSCO**

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y TURISMO

ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO



TESIS

**TURISMO RURAL COMUNITARIO Y CALIDAD DE LA
GASTRONOMÍA ANDINA EN LA COMUNIDAD CAMPESINA DE
CCACCACCOLLO, DISTRITO TARAY, CUSCO, PERIODO 2022**

PRESENTADO POR:

Br. GIANINA VELASQUEZ PUMA

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL
DE LICENCIADA EN TURISMO**

ASESOR:

DR. JOSE LUIS ZARATE BUJANDA

**CUSCO – PERÚ
2024**

INFORME DE ORIGINALIDAD

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

El que suscribe, Asesor del trabajo de investigación/tesis titulada: TURISMO RURAL
COMUNITARIO Y CALIDAD de La Gastronomía Andina en la Comunidad
campesina de CCACCACCOLLO, Distrito Toray, PUSCO, periodo 2022

presentado por: Gianina Velasquez Puma con DNI Nro. 75945884 presentado
por: con DNI Nro.: para optar el
título profesional/grado académico de Licenciada en Turismo

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 02 veces, mediante el
Software Antiplagio, conforme al Art. 6° del **Reglamento para Uso de Sistema Antiplagio de la**
UNSAAC y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de 7%.

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o
título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (X)
Del 1 al 10%	No se considera plagio.	X
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las correcciones.	
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley.	

Por tanto, en mi condición de asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y adjunto la primera página del reporte del Sistema Antiplagio.

Cusco, 09 de setiembre de 2024

Firma
Post firma JOSE LUIS ZARATE BUJANDA

Nro. de DNI 43497310

ORCID del Asesor 0000-0002-8281-335X

Se adjunta:

1. Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio: oid: 27259:379617384

NOMBRE DEL TRABAJO

**TESIS DE TURISMO RURAL COMUNITARI
O Y LA CALIDAD DE LA GASTRONOMIA
ANDINA DE LA COMUNIDAD CAMPESIN
A D**

AUTOR

Gianina Velasquez Puma

RECUENTO DE PALABRAS

27508 Words

RECUENTO DE CARACTERES

160853 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

124 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

2.4MB

FECHA DE ENTREGA

Sep 9, 2024 10:50 AM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Sep 9, 2024 10:52 AM GMT-5

● 7% de similitud general

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

- 7% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 3% Base de datos de trabajos entregados
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 20 palabras)

Dedicatoria

Dedico este trabajo de tesis a Dios, fuente de inspiración y guía constante en mi vida. A mi padre, por su amor incondicional, apoyo constante y sacrificios que hicieron posible mi educación. A mi familia, por su comprensión, aliento y paciencia durante este arduo proceso. Este logro es también suyo. Gracias por ser mi pilar y motivación. que este trabajo sea un testimonio de gratitud y dedicación a aquellos que siempre creyeron en mí y confiaron especialmente a mi amor.

Gianina

Agradecimientos

Quiero expresar mi sincero agradecimiento a mis estimados docentes, cuyo compromiso y dedicación fueron fundamentales para mi formación como licenciado en turismo. Gracias por compartir sus conocimientos, por inspirarme y por desafiarme a superar mis límites académicos.

A mis padres, les debo un reconocimiento especial. Su apoyo incondicional, sacrificios y constante aliento han sido el motor que me impulsó a alcanzar esta meta. Gracias por ser mis guías y por creer en mis capacidades incluso cuando yo dudaba.

A mis amigos, quienes han sido testigos de mi travesía académica, gracias por ser mi red de apoyo, por compartir risas en los momentos difíciles y celebrar juntos los triunfos. Su amistad ha sido un regalo invaluable.

Este logro no hubiera sido posible sin la contribución de cada uno de ustedes. Agradezco sinceramente su influencia positiva en mi vida y en mi camino hacia la licenciatura en turismo.

¡Gracias por formar parte de este significativo capítulo!

Atentamente

La Autora

Resumen

Esta investigación se propuso como objetivo principal determinar el nivel de relación que existe entre el turismo rural comunitario y calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022. Tuvo una metodología con un enfoque cuantitativo, de tipo básica, con un diseño de investigación no experimental y un nivel descriptivo correlacional. La población objeto de estudio comprendió un total de 2503 turistas sobre todo extranjeros, siendo la muestra 333 turistas seleccionados mediante un método probabilístico aleatorio simple con un 5% de margen de error. La recolección de datos se llevó a cabo a través de encuestas, el instrumento fue el cuestionario elaborado a partir de la matriz de operacionalización de las variables. Los resultados obtenidos se sometieron a un análisis estadístico, destacando el uso del coeficiente de correlación del Rho de Spearman, siendo el valor de 0.853 lo que indica que se acepta la hipótesis alterna siendo esta que existe una relación significativa entre el turismo rural comunitario y calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.

Palabras claves: Turismo rural comunitario, calidad de la gastronomía andina, folklore, conservación.

Abstract

This research aimed to determine the level of relationship between community-based rural tourism and the quality of Andean gastronomy in the peasant community of Ccaccacollo, Taray district, Cusco, during the year 2022. The methodology employed a quantitative approach, was basic in nature, had a non-experimental research design, and utilized a descriptive correlational level. The study population consisted of a total of 2503 tourists, mostly foreigners, with a sample size of 333 tourists selected through a simple random probabilistic method with a 5% margin of error. Data collection was conducted through surveys, and the instrument used was a questionnaire developed from the operationalization matrix of the variables. The obtained results underwent statistical analysis, highlighting the use of the Spearman's Rho correlation coefficient, with a value of 0.853 indicating that the alternative hypothesis is accepted, suggesting a significant relationship between community-based rural tourism and the quality of Andean gastronomy in the peasant community of Ccaccacollo, Taray district, Cusco, during the year 2022.

Keywords: Community-based rural tourism, quality of Andean gastronomy, folklore, conservation.

Introducción

La interconexión entre el turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina emerge como un aspecto central en la experiencia turística de la comunidad campesina de Ccaccacollo, situada en el distrito de Taray, Cusco, durante el periodo 2022. Esta investigación se propone explorar y comprender la relación entre estas dos dimensiones esenciales, destacando la importancia de la gastronomía como elemento cultural y turístico. El presente estudio se enmarca en un enfoque cuantitativo y descriptivo correlacional, empleando herramientas como el coeficiente de correlación de Rho de Spearman. Con una población de 2503 turistas, principalmente extranjeros, y una muestra representativa de 333 participantes, esta investigación busca arrojar luz sobre la influencia mutua entre el turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina, contribuyendo así al entendimiento y fortalecimiento de las prácticas turísticas y culinarias en la comunidad de Ccaccacollo.

Es así que el en presente plan de tesis se aborda los siguientes capítulos:

Capítulo I: En este segmento, se plantea y formula el problema de investigación, se establecen los objetivos generales y específicos, y se argumenta la importancia social, práctica, teórica y metodológica del estudio. También se delimita el alcance espacial y temporal de la investigación.

Capítulo II: Aquí se construye un marco teórico y conceptual sólido, abarcando antecedentes a nivel internacional y nacional, definiciones clave, formulación de hipótesis generales y específicas, así como la identificación de variables y su operacionalización.

Capítulo III: Este capítulo se centra en el enfoque, tipo, nivel y diseño de investigación, así como en la selección de la unidad de investigación, población y muestra. Se describen las técnicas e instrumentos de recopilación de datos, y se analiza la validez y confiabilidad de los instrumentos utilizados. Además, se presentan los resultados obtenidos y se verifica la validez de las hipótesis.

Capítulo IV: Aquí se muestra los resultados obtenidos y se verifica la validez de las hipótesis y la discusión de resultados

Capítulo V: En esta sección se expone la propuesta resultante de la investigación.

Finalmente, se concluye el trabajo con las referencias bibliográficas, las conclusiones derivadas del estudio y las recomendaciones pertinentes. Se adjuntan anexos con información adicional para enriquecer la investigación.

Índice

Dedicatoria	ii
Agradecimientos.....	iii
Resumen.....	iv
Abstract	v
Introducción	vi
Índice.....	viii
Índice de tablas.....	iv
Índice de figuras	vi
Capítulo I.....	1
Planteamiento del problema	1
1.2.1 Problema general	7
1.2.2. Problemas específicos.....	7
1.3.1. Objetivo general	7
1.3.2. Objetivos específicos	7
1.4.1. Justificación teórica	8
1.4.2. Justificación práctica	8
1.4.3. Justificación social.....	8
1.4.4. Justificación metodológica	9
1.5.1. Delimitación temporal	9
1.5.2. Delimitación espacial	9
Capítulo II	10
Marco teórico.....	10
2.1. Antecedentes de la investigación	10
2.1.1. Antecedentes internacionales.....	10
1.1.2. Antecedentes nacionales.....	13
Antecedentes locales	16
2.2. Bases teóricas.....	18
2.2.1. Teoría del turismo rural	18
2.2.2. Teoría del turismo rural comunitario	19
2.2.3. Dimensiones del turismo rural comunitario	21
2.2.4. Beneficios del turismo rural comunitario	23
2.2.5. Tipologías del turismo rural comunitario	23

2.2.6.	Teoría de la economía.....	24
2.2.7.	Teoría del Impacto Social.....	25
2.2.8.	Turismo Gastronómico.....	26
2.2.9.	Enfoques de calidad.....	29
2.2.10.	Calidad de servicio.....	29
2.3.	Marco conceptual.....	34
2.4.	Hipótesis de investigación.....	35
2.4.1.	Hipótesis general.....	35
2.4.2.	Hipótesis específicas.....	36
2.5.	Variables.....	36
2.5.1.	Identificación de variables.....	36
2.6.	Operacionalización de variables.....	37
Capítulo III	39
Metodología	39
3.1.	Tipo de investigación.....	39
3.2.	Enfoque de investigación.....	39
3.3.	Diseño de investigación.....	39
3.4.	Alcance de investigación.....	40
3.5.	Población y muestra.....	40
3.5.1.	Población.....	40
3.5.2.	Muestra.....	40
3.6.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	41
3.6.1.	Técnicas.....	41
3.6.2.	Instrumentos.....	41
3.7.	Validación y confiabilidad de los instrumentos.....	42
3.8.	Plan de análisis de datos.....	43
Capitulo IV	44
Resultados	44
4.1.	Turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccaccacollo, Distrito Taray.....	44
4.2.	Variable I: Turismo rural comunitario.....	49
4.3.	Variable II: Calidad de la gastronomía andina.....	64
4.4.	Prueba de normalidad.....	74

4.5. Prueba de hipótesis.....	75
Capítulo V	83
Propuestas.....	83
5.1 Propuesta de Implementación de Servicios Básicos en la Comunidad Campesina de Ccacacollo.	83
5.2 Propuesta de Capacitación en Manipulación de Alimentos Bajo el Sistema HACCP en la Comunidad Campesina de Ccacacollo.....	85
Conclusiones	88
Recomendaciones.....	90
Referencias bibliográficas	92
Anexos.....	98

Índice de tablas

Tabla 1 Operacionalización de variables	37
Tabla 2 Muestreo.....	41
Tabla 3 Alfa de Cronbach	42
Tabla 4 ¿ Cuan de acuerdo está usted con la organización comunal en el desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo?	49
Tabla 5 ¿ Cuan de acuerdo está usted con el producto turístico del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	50
Tabla 6 ¿ Cuan de acuerdo está usted con la calidad del servicio del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	52
Tabla 7 ¿ Cuan de acuerdo está usted con el beneficio económico generado por el turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	53
Tabla 8 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la conservación del medio ambiente en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	55
Tabla 9 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la promoción del arte y artesanías en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	56
Tabla 10 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la protección legal que tiene el patrimonio de la comunidad campesina de Ccacacollo ?	58
Tabla 11 ¿ Cuan de acuerdo está usted con el programa turístico del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?	59
Tabla 12 ¿ Cuan de acuerdo está usted con la participación de los turistas en el desarrollo del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?	61
Tabla 13 ¿ Cuan de acuerdo está usted con la participación de los comuneros en el desarrollo del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?	62
Tabla 14 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la preservación de la cultura en la comunidad	

campesina de Ccacacollo ?.....	64
Tabla 15 ¿ Que tan de acuerdo está usted con el folklore existente en la comunidad campesina de Ccacacollo ?.....	65
Tabla 16 ¿ Que tan de acuerdo está usted con el uso de técnicas culinarias andinas en la comunidad campesina de Ccacacollo ?.....	67
Tabla 17 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la preservación del idioma en la comunidad campesina de Ccacacollo ?.....	68
Tabla 18 ¿ Que tan de acuerdo está usted con las expresiones artísticas contemporáneas andinas en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	70
Tabla 19 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la relación precio calidad de la comida en la comunidad campesina de Ccacacollo ?.....	71
Tabla 20 ¿ Cuan de acuerdo está usted con la satisfacción de las expectativas gastronómicas de los turistas en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	72
Tabla 21 Pruebas de normalidad	74
Tabla 22 Correlación de variables.....	75
Tabla 23 Correlación de hipótesis especifica I.....	77
Tabla 24 Correlación de hipótesis especifica II	78
Tabla 25 Correlación de hipótesis especifica III.....	79

Índice de figuras

Figura 1 Mapa de Taray	9
Figura 2 Elementos que incluye el turismo gastronómico	¡Error! Marcador no definido.
Figura 3 Estructuración del producto turístico Elementos que incluye el turismo gastronómico	¡Error! Marcador no definido.
Figura 4 Ubicación de la Comunidad Campesina de Ccacacollo	44
Figura 5 ¿ Cuan de acuerdo está usted con la organización comunal en el desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo?	50
Figura 6 ¿ Cuan de acuerdo está usted con el producto turístico del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	51
Figura 7 ¿ Cuan de acuerdo está usted con la calidad del servicio del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	52
Figura 8 ¿ Cuan de acuerdo está usted con el beneficio económico generado por el turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	54
Figura 9 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la conservación del medio ambiente en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	55
Figura 10 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la promoción del arte y artesanías en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	57
Figura 11 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la protección legal que tiene el patrimonio de la comunidad campesina de Ccacacollo ?	58
Figura 12 ¿ Cuan de acuerdo está usted con el programa turístico del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?	60
Figura 13 ¿ Cuan de acuerdo está usted con la participación de los turistas en el desarrollo del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?	61
Figura 14 ¿ Cuan de acuerdo está usted con la participación de los comuneros en el desarrollo	

del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?	63
Figura 15 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la preservación de la cultura en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	64
Figura 16 ¿ Que tan de acuerdo está usted con el folklore existente en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	66
Figura 17 ¿ Que tan de acuerdo está usted con el uso de técnicas culinarias andinas en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	67
Figura 18 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la preservación del idioma en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	69
Figura 19 ¿ Que tan de acuerdo está usted con las expresiones artísticas contemporáneas andinas en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	70
Figura 20 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la relación precio calidad de la comida en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	71
Figura 21 ¿ Cuan de acuerdo está usted con la satisfacción de las expectativas gastronómicas de los turistas en la comunidad campesina de Ccacacollo ?	73

Capítulo I

Planteamiento del problema

1.1 Situación problemática

El turismo rural comunitario alcanzó importancia a nivel internacional principalmente en países subdesarrollados, convirtiéndose en un modo de gestión asociativa en manos de comunidades campesinas e indígenas que deciden conscientemente abrir sus territorios, y vieron esta modalidad de turismo como una nueva alternativa que permite a mostrar a los visitantes sus recursos naturales culturales, costumbres, tradiciones, creencias, gastronomía, artesanía y su diario vivir.

En este contexto, el turismo rural comunitario y ha surgido como una alternativa, para que los poblados más alejados muestran su cotidianidad a través de la participación activa de los protagonistas locales y ofrezcan una oferta turística que sea atractiva para aquellas personas que buscan interactuar con la gente local, desplazándose de un lugar a otro, explorando espacios para el descanso. conocer otras formas de vida, saberes ancestrales, fusiones entre distintas etnias, recetas únicas y productos gastronómicos de cada región.

En este sentido, la gastronomía y el turismo rural es una fusión inseparable, puesto el concepto de calidad gastronómica se presenta como una oportunidad para dinamizar y diversificar el impulsar el desarrollo económico local e implicar a diversos sectores profesionales (cocineros, productores, referentes) los turistas cuando viajan, son más propensos a las nuevas experiencias en cuanto degustar platos con colores y sabores locales.

Según Gambarota y Lorda (2017) en su artículo, aseveran que el turismo como sector productivo, se fue incorporando en los distintos países de América Latina con diferentes grados de importancia, y países como México, Brasil, Bolivia, Ecuador, Uruguay, Venezuela, Colombia, Perú y Paraguay adoptaron un modelo de inclusión social, incorporando al medio

rural. El caso de Argentina que a través de la Ley Nacional de Turismo N.º 25997, en la cual se declara al turismo como actividad socioeconómica estratégica y esencial para el desarrollo del país y prioritaria dentro de las políticas de Estado, comienza a tener un papel más relevante siendo un soporte muy importante en el desarrollo de un nuevo modelo de país. En Argentina existen varios programas que dan apoyo al turismo rural comunitario, algunos de ellos, El Programa Federal de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable (Proceder) pertenece al Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), en el años 2008 y 2011 se implementó el Proyecto Nacional de Turismo Rural (Pronatur), conformándose la Red Argentina de Turismo Rural Comunitario (Raturc), de igual manera el Programa Tierra, todos estos programas tienen como objetivo, el desarrollo inclusivo y buscan priorizar e impulsar el posicionamiento de una oferta que permita una mayor equidad en la distribución de los beneficios económicos del turismo en los espacios rurales, así como también, promover la autogestión comunitaria del turismo con el fin de fortalecer la competitividad regional y nacional de los actores locales. Sin embargo, para que los efectos y resultados puedan ser mayores y a largo plazo, resulta necesario lograr una mayor participación e involucramiento de los actores locales, así como la protección y preservación de los recursos naturales y culturales; trabajo que debe ser de forma mancomunada, entre distintos actores locales; mejorar las condiciones de vida de la población local (mayores o nuevos ingresos económicos, acceso a capacitaciones, valorar la cultura y recursos locales, participación e involucramiento de mujeres, jóvenes y distintos grupos étnicos, etc.). Un aspecto que ayudaría mucho a evaluar los resultados y a tomar decisiones concretas, sería la sistematización y recolección de datos e información.

La cadena de noticias de Estados Unidos emitió un programa especial denominado #MiPerú, que mostró lo mejor de la cocina peruana y su herencia cultural. Destaca que en los spots difundidos a través de la página web del canal que el chef peruano Mitsuharu "Micha" Tsumura, quien recorrerá la capital en busca de los sabores e historias que han hecho de Lima la

capital gastronómica de América Latina. También resaltó que la gastronomía y las expresiones culturales son piezas clave para la promoción del Perú en el mundo, con el fin de posicionar la imagen del país y permanecer en la mente de los potenciales turistas internacionales (Andina, 2021).

En el Perú, las prácticas alimentarias se enmarcan dentro de un sistema simbólico, y expresivo, convirtiéndose además en referentes de identidad regional y nacional. La nueva tendencia culinaria andina, es un estilo que ha emergido actualmente en el Perú, y está dirigida a valorar las tradiciones nutricionales que dejaron los antepasados como herencia, es así, que la gastronomía andina es uno de las más preferidas por los turistas gracias a su variedad de platos.

Actualmente, el sector gastronómico sufre el impacto del alza de los precios de los alimentos, lo cual dificulta su crecimiento; sin embargo, ante los retos de la coyuntura, los peruanos han encontrado maneras eficientes de avanzar y salir adelante. “Ante los futuros retos que vaya a afrontar el sector gastronómico, lo aprendido hasta ahora y como identificarlos, permitirán plasmar una mejor imagen en el mercado nacional e internacional con el fin de impulsar el desarrollo de la gastronomía peruana y seguir creciendo y alcanzar niveles de pre pandemia” (Andina, 2022)

Para (Edgell, 2016) el Turismo Rural Comunitario (TRC) en Perú, se ha convertido en un elemento con características peculiares que marca una diferencia, ya que esta modalidad de turismo abarca el aspecto vivencial por parte del visitante y la relación que llega a tener con el medio rural y con los pobladores locales, esto es gracias a la diversidad de manifestaciones culturales que se mantienen vivas al pasar de los años y actividades propias de las zonas rurales. Ante esto, tal y como afirma el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en Perú existen emprendimientos de turismo rural comunitario desarrollados ya en 12 regiones por nombrar algunas de ellas Puno, Madre de Dios, Cuzco, Cajamarca, Ancash, San Martín, Amazonas, etc. y piensan ingresar en otras 7 regiones más por la aceptación de los turistas y a que las familias

y/o población piden ser parte de estos emprendimientos ya que esto, está generando 12% de empleabilidad en las zonas rurales donde se desarrolla esta actividad (Mincetur, 2018). En el país debido a su diversidad geográfica, ecológica y cultural, se han ido generando algunas experiencias de Turismo Rural Comunitario, tal es el caso de la región Cusco con las comunidades de Maras y Chincheros; otros emprendimientos se encuentran en la región Puno como son la etnia de los Uros, Taquile, Amantani, Sillustani, Chucuito, entre otros; dichos productos tienen un alto valor cultural orientado a las tendencias actuales de la demanda, pudiendo ser replicadas en otros destinos turísticos del Perú.

La región del Cusco, además considerada como una de la ciudad más bella del mundo, es también, el departamento con mejor cultura gastronómica del Perú, se ha convertido en un punto de referencia para disfrutar los mejores platos de la región andina. Los recursos para la gastronomía de Cusco son muy variados gracias a la capacidad de producción que tiene la región y su valle sagrado. Dentro de sus ingredientes principales se encuentra las carnes de su ganadería, tubérculos, granos y hierbas. En cada uno de sus platos, se observa el efecto que tiene el horno de leña, los olores que trae consigo el barro de la tierra cusqueña y los sabores que produce su combinación con los recursos naturales (Canepa, Hernandez, Biffi, & Zuleta, 2011).

De igual forma, la gastronomía junto al turismo rural comunitario forma una combinación atractiva para millones de turista que vienen de todas partes del mundo a visitar a Cusco, en este sentido, el director del Centro Bartolomé de las casas, fundación que se originó como una respuesta a la necesidad permanente de fomentar el estudio y la comprensión del mundo rural andino en su dimensión socioeconómica, cultural y ambiental. Expone que Puno ocupa el primer lugar nacional en turismo rural comunitario. Cerca del 15% del turismo que hay en la región lo conforma este sector, en el caso de Cusco, añade que el turismo rural comunitario no es igual de fuerte, el 80% de pasajeros que llegan a Cusco se van a Machu Picchu y muchas veces visitan otras poblaciones pero como objeto de fotografía, en este sentido se plantea

impulsar un turismo responsable, además de Machu Picchu- subrayan impulsar los viajes ilustran cómo funciona la cultura andina y que los turistas conviven con las comunidades, aprendan la crianza de truchas, así como cosecha de agua, y de los tejidos artesanales, pero además agrega el Director del CBC que se necesita desarrollar políticas para un mejor saneamiento básico, viales y trabajar en la educación misma. (Trivelli, Escobal, & Revesz, 2009).

El distrito de Taray se encuentra a 23 km. Al Noreste de la ciudad del Cusco es uno de los ocho distritos de la Provincia de Calca, ubicada en el Departamento de Cusco, bajo la administración el Gobierno regional del Cusco. La población del distrito supera los 4 mil habitantes de acuerdo a una encuesta realizada por el INEI, aún conserva el trueque como forma tradicional de comercio, así como su vestimenta típica.

La comunidad de Ccaccacollo está situada en la Región del Cusco, Provincia de Calca distrito de Taray, se encuentra a una altitud de 3200 m.s.n.m. /10498 pies. Cuentan con diversas recursos naturales y culturales que pueden ser atractivo para el visitante extranjero y nacional durante su permanencia temporal.

Por otra parte, realizan actividades culturales, fiestas y rituales, incluyendo la naturaleza como forma de vida, por lo que se puede observar algunas de sus costumbres, como arar, preparar sus alimentos, participar en la ceremonia de pago a la tierra, sembrar productos de la zona, y de esta manera conservan sus mitos y tradiciones históricas.

A pesar de todas las bondades que ofrece esta comunidad y de recibir cierta cantidad de turistas, se observa que no promueven de forma adecuada el desarrollo de emprendimientos comunitarios autónomos, donde se percibe una pérdida de conocimientos, tradiciones y costumbres de la zona, a causa de la deficiente gestión turística de parte de la población y actores institucionales. Por otra parte, se evidencia que la población carece de educación turística y de estrategias para atender a los visitantes. Asimismo, la prestación de los servicios de

alimentación, hospedajes, guiado e información turístico no son de calidad.

La ausencia de compromiso de las autoridades locales, no contribuye al desarrollo de acciones en favor del turismo rural comunitario, a esto se suma, falta de preparación y capacitación en temas relativos a la actividad turística. Es de resaltar, que la comunidad que Ccaccacollo presenta una mínima comunicación y promoción efectiva de los atributos y beneficios turístico que posee al mercado objetivo. De igual manera, no se promueve el dialogo intercambio de experiencias entre los diferentes actores involucrados, por lo que no se aprovecha la infraestructura y servicios turísticos que ofrece la comunidad. Además, la comunidad de Ccaccacollo, carecen de servicios básicos y de infraestructura vial, presenta un alto índice de analfabetismo, desnutrición, y pobreza. En consecuencia, no se observa un crecimiento cultural ni económico, que dando en un desarrollo económico muy débil, el cual requiere atención y es importante que se desarrolle un turismo gastronómico que vaya de la mano con la calidad gastronómica haciendo que la experiencia única.

De seguir con la problemática descrita, se corre el riesgo que el turismo rural comunitario decaiga, debido al deficiente servicio que la comunidad de Ccaccacollo está brindando a los turistas, lo cual afectara el desarrollo económico y sostenible de la región. De manera, que es de vital importancia que la comunidad en conjunto con las autoridades locales, implemente estrategias dirigidas a promover un turismo rural comunitario que satisfagan las necesidades de los turista y logren aprovechar los recursos turísticos de la zona y sobre todo resaltar la calidad de su gastronomía, y así podrán ofrecer una oferta turística de calidad, que les genere ingresos económicos y sustentabilidad social, lo cual implicaría elevar la calidad de vida de la población.

1.2. Formulación del problema

1.2.1 Problema general

- ¿Cuál es la relación entre el turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Qué relación existe entre la participación comunitaria y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022?
- ¿Cuál es la relación entre la preservación de la cultura y patrimonio y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022?
- ¿Qué relación existe entre la sostenibilidad y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022?

1.3. Objetivos de investigación

1.3.1. Objetivo general

- Determinar el nivel de relación que existe entre el turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.

1.3.2. Objetivos específicos

- Describir la relación que existe entre la participación comunitaria y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022?
- Analizar la relación entre la preservación de la cultura y patrimonio y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022

- Establecer la relación que existe entre la sostenibilidad y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.

1.4 Justificación de la investigación

1.4.1. Justificación teórica

El presente estudio pertinente justamente por su rigurosidad científica, lo que permitirá difundir nuevos conocimientos referentes al turismo rural comunitario y calidad de la gastronomía andina, de manera que los aportes de esta investigación a través de teorías, validados por la ciencia y diferentes autores, conlleve a comprender con mayor profundidad la realidad de la problemática planteada. Igualmente, los antecedentes y conclusiones de dicho estudio, podrán ser de sustento a otras investigaciones relacionadas con las variables.

1.4.2. Justificación práctica

La justificación práctica del estudio, radica en que los resultados servirán de diagnóstico, para que las autoridades y comunidad campesina de Ccaccacollo Distrito Taray, Cusco, puedan conocer el comportamiento de las variables, y de esta manera, identificar las deficiencias en las actividades del turismo rural comunitario y en la oferta gastronómica, lo cual generará sugerencias y recomendaciones, para tomar decisiones e implementar acciones, con el fin de mejorar la demanda turística, lo cual contribuirá al desarrollo económico del Distrito.

1.4.3. Justificación social

La investigación resulta importante desde lo social, porque los resultados obtenidos del estudio, permitirán a la comunidad campesina de Ccaccacollo Distrito Taray, Cusco, evaluar el desarrollo turístico rural comunitario y la calidad gastronómica para analizar las posibles alternativas, que podrán conllevar a mejorar los servicios y atractivos turísticos que se les ofrece a sus visitantes, con el fin de lograr un óptimo desarrollo económico sostenible en la comunidad y de este modo elevar su calidad de vida.

1.4.4. Justificación metodológica

Se empleará el método científico y una táctica para lograr corroborar el comportamiento de las variables, en la recolección de datos se aplicará instrumentos válidos y confiables que dará sustento al estudio realizado. Asimismo, tanto el conocimiento aportado como el instrumento podrán ser empleados en futuros estudios referidos a la problemática expuesta.

1.5. Delimitación de la investigación

1.5.1. Delimitación temporal

La investigación se desarrollará en el año 2022 consignando información correspondiente al mismo año.

1.5.2. Delimitación espacial

El estudio se ejecutará en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito de Taray, Cusco.

Figura 1

Mapa de Taray



Fuente: https://www.perutoptours.com/english/index07cu_calca_mapa.html

Capítulo II

Marco teórico

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

Según Muñoz (2019) en su trabajo denominado “Proyecto Turístico Rural “Embellece tu Comunidad” de la Comuna Quitugo del Cantón Cotacachi”, siendo su objetivo general el promover el desarrollo sostenible e integral de la comunidad y los sectores aledaños, mediante la creación de una Asociación denominada KAMBAK, que se enfoca en fortalecer las capacidades y conocimientos de los comuneros y los integrantes de la Asociación. Se enfoca en integrar a la juventud y las mujeres con la experiencia de los mayores para ofertar productos y servicios turísticos rurales de calidad, embelleciendo el entorno, conservando la riqueza paisajística, revalorizando la cultura y artesanía, promoviendo la igualdad, calidad, transparencia y responsabilidad. Los datos investigativos del presente proyecto han brindado nuevos conocimientos de la situación actual de la comunidad en la actividad turística, además, se observan las opciones y oportunidades de desarrollo en el área en mención. Por su parte, los turistas que visitan al Cantón también están buscando espacios innovadores en el servicio turístico rural. Esta premisa sirve de fundamento en el planteamiento de una propuesta de turismo rural con la creación de la Asociación KAMBAK, que se encargará de desarrollar los productos y servicios turísticos aglomerando a todas las familias interesadas en participar del proyecto. Se ofertarán desde alojamiento y convivencia rural hasta turismo de aventura. El espacio físico y relieve de la comunidad otorga beneficios para todo tipo de actividad turística.

Según Castellon y Fontecha (2017) en su investigación titulada “La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander” tuvo como objetivo analizar la gastronomía como un instrumento con el cual se podría potencializar el turismo y resaltar la identidad cultural de los pueblos santandereanos, en cuanto

al método de investigación fue de tipo exploratorio y descriptivo. Para la recopilación de datos se utilizó la observación directa y la entrevista como instrumento. En conclusión, comprendiendo el estudio de la gastronomía desde dos enfoques, es posible observar cómo ella se constituye en una pieza fundamental para crear alternativas de desarrollo local, así como también para generar ventajas competitivas en la oferta turística, ya que su relación con la cultura y la identidad local y regional le aportaría grandes beneficios a la hora de atraer el interés del turista de hoy, que busca ese contacto con la naturaleza y con lo representativo de los lugares que visita.

Según González et al., (2022) en su artículo científico “Gestión del turismo rural comunitario en el centro de México: una mirada desde la teoría del empoderamiento” A través de un estudio de caso multi situado, se analizó la incidencia del empoderamiento de los actores locales en la gestión comunitaria del turismo rural, en proyectos turísticos del centro de México. Se trata de una investigación exploratoria que integra las perspectivas cualitativa y cuantitativa. Los resultados evidencian que la capacidad de agencia de los actores sociales es limitada, en términos del empoderamiento como herramienta para la gestión turística, pues la concentración del poder recae sobre los dirigentes de los núcleos agrarios, frecuentemente desvinculados de la actividad turística. Esta investigación contribuye a discusión sobre el empoderamiento como herramienta de desarrollo rural en el contexto de las sociedades postindustriales de consumo.

Según Ramon et al., (2021) en su investigación titulada “La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México” tuvo como objetivo determinar la relación de la gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México, en cuanto al método de investigación fue de tipo mixto, con cortes correlacional y transversal conformado por una población de 383 turistas. Para la recopilación de datos se utilizó como técnica la encuesta y entrevista como instrumento obteniendo que las variables de calidad y promoción, tienen una correlación alta; mientras que las variables de infraestructura y

significado, presentan una correlación moderada; siendo la variable de atención y entretenimiento, la única que presenta una correlación baja. En conclusión, la gastronomía tradicional sí es un detonante de la actividad turística en la ciudad de Puebla. Además, para mejorar su impacto, los encargados del sector deberían mejorar los aspectos relacionados con la atención y el entretenimiento, para lograr una mejor experiencia de los visitantes.

Según Mendez et al., (2019) en su artículo científico “ Estudio de la oferta turística gastronómica, para el análisis nutricional de los platos típicos” Presentamos resultados de una investigación desarrollada en el marco del proyecto “Miradas socioculturales de la alimentación para una mejor calidad de vida” (SECyT UCSE) Que aspiró a conocer desde una perspectiva interdisciplinaria aspectos relacionados con la gastronomía turística accesible. El interés estuvo focalizado en el turismo gastronómico y su relación con procesos de puesta en valor, vinculados a la producción y consumo de productos y preparaciones típicas del mundo andino y se complementó con el aporte disciplinar de las Ciencias de la Nutrición, desde donde se analizaron las características nutricionales con el fin de comprender el potencial alimenticio de los platos. El objetivo del trabajo fue conocer los platos regionales que se ofrecen en los restaurantes denominados turísticos y valorar el aporte nutricional que presentan los mismos. La metodología respondió a un enfoque cualitativo, de carácter exploratorio descriptivo. El campo de estudio se constituyó en la ciudad de San Salvador de Jujuy, siendo las unidades de observación los restaurantes inscriptos en el Registro Gastronómico de la Secretaría de Turismo de Jujuy y como unidades de análisis, las cartas de menú para identificar las preparaciones que se ofrecen como “regionales” y conocer los aspectos nutricionales de los mismos.

Según (Ochoa & Espinoza, 2024) en su tesis “Calidad del servicio en los restaurantes que ofrecen gastronomía típica del cantón Piñas.” el presente trabajo de investigación está enfocado en analizar la calidad del servicio en restaurantes que ofrecen en su menú gastronomía típica en el cantón Piñas, esto se pretende realizar con la finalidad de conocer aquellos factores que

impactan de manera significativa la experiencia del cliente y proponer un modelo de gestión de procedimientos y buenas prácticas para que los prestadores de este servicio logren satisfacer las necesidades del consumidor, mejorar el servicio en el sector restaurantero, atraer a más clientes y fidelizar a los que tienen. En la actualidad el sector de alimentos y bebidas se encuentra en constante crecimiento, lo que refleja que cada vez el consumidor está dispuesto a gastar más esperando un servicio de calidad, sin embargo algunos restaurantes están descuidando el manejo de sus operaciones, brindando así un servicio ineficiente. En base a ello, mediante las cinco dimensiones del modelo SERVQUAL se busca medir la calidad de los restaurantes que, según la información obtenida del catastro municipal cantonal cuentan con clasificación de uno y dos tenedores.

1.1.2. Antecedentes nacionales

Según (Yoshimura, 2013) en su tesis “Innovación en gastronomía peruana : el rol de las redes sociales en la consolidación de la marca "Cocina peruana" cuyo objetivo de la tesis fue analizar el rol que cumplen las Redes Sociales en la consolidación de la marca “Cocina peruana”, dentro del proceso de innovación en la Gastronomía Peruana, analizando cómo y en qué medida esta nueva tecnología influye en el fortalecimiento de la marca. En la tesis se desarrolla un estudio de caso enfocado en el restaurante Sin Reservas, el cual se caracteriza por presentar una carta innovadora y tener presencia desde sus inicios en la red social Facebook. El estudio de caso se centraliza en analizar la construcción de marca del restaurante con el uso de la red social Facebook, tomando como referencia la pirámide con los bloques constructores de la marca de Lane (2008). Para esto, primeramente se presentan los conceptos teóricos de los principales temas a tratar en el estudio. Seguidamente, se analiza la evolución del sector gastronómico peruano en el período 2007 - 2010, mencionando cuáles han sido sus mayores logros e innovaciones en dicho período. Asimismo, se describe cómo se viene desarrollando el turismo gastronómico peruano y se mencionan los clústeres gastronómicos existentes en la ciudad de Lima y los eventos realizados en el Perú y en el extranjero. Luego, se describe la

metodología seguida para realizar el estudio, las actividades desarrolladas para la recolección de los datos y los criterios tomados en cuenta para la organización de los datos recolectados. Finalmente, se presentan los resultados que son deducciones teóricas derivadas de la investigación. Cabe resaltar que la tesis puede servir como principio para estudios de mayor envergadura y enfocarse también a otros ámbitos, no solo el gastronómico, permitiendo así analizar la construcción de una marca mediante la incorporación del uso de la red social Facebook dentro de sus estrategias de marketing.

Según Sicheri et al., (2019) en su investigación titulada “Turismo rural en el distrito de Chacas, departamento de Ancash, Perú” tuvo como objetivo diseñar un plan de potencialización del turismo rural en el distrito de Chacas, departamento de Ancash, en cuanto al método de investigación fue de tipo proyectiva, mixto conformado por una muestra de 50 pobladores y 3 expertos en turismo. Para la recopilación de datos se utilizó como técnica la encuesta y entrevista como instrumento; obteniendo, que los pobladores se identifican con el lugar donde habitan y participan de sus costumbres. En este sentido, las actividades de artesanía, agroturismo, caza, pesca y gastronomía están vinculadas al turismo rural. En conclusión, el turismo rural como alternativa de desarrollo sostenible, permite un impacto positivo en la comunidad no urbana, mejora la calidad de vida de los pobladores, incrementa las fuentes de trabajo, permite conservar el patrimonio natural y cultural con la participación activa de todos los lugareños.

Según Alvarez y Ramos (2018) en su investigación titulada “Turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Tinquercasa del Distrito de Paucara, provincia de Acobamba - Huancavelica” tuvo como objetivo identificar las potencialidades del Turismo Rural Comunitario en la Comunidad Campesina de Tinquercasa, en cuanto al método de investigación fue de tipo descriptivo, conformado por una muestra de 30 familias entre mujeres y varones. Para la recopilación de datos se utilizó la técnica del cuestionario y la entrevista como instrumento; obteniendo, el 77% de los pobladores están dispuestos a adecuar un espacio en su

vivienda para los visitantes lo que indica que hay una predisposición para recibir a los turistas y solo el 23 % de los pobladores no están dispuestos adecuar un espacio. En conclusión, Las potencialidades identificadas en Tinquercasa en la dimensión agroturismo, la agricultura y ganadería son actividades económicas que potencializarían el turismo dado que existe predisposición y aceptación de parte de los pobladores entrevistados a convivir con los posibles turistas.

Según Beteta (2020) en su investigación titulada “Rescate de la cocina tradicional del distrito de Villa Rica, Región de Pasco, mediante la propuesta de rutas gastronómicas” tuvo como objetivo rescatar la cocina tradicional del distrito de Villa Rica, a través de la propuesta de rutas gastronómicas, en cuanto al método de investigación fue de tipo cualitativo conformado por una muestra de 11 personas. Para la recopilación de datos se utilizó como instrumento la entrevista. En conclusión, es que el distrito de Villa Rica, está atravesando uno de los más grandes desmoronamientos de su identidad gastronómica lo que conlleva a la pérdida de su cocina gastronómica tradicional; los factores, entre ellos la falta de interés de las tres culturas que existen en esta localidad, esto conlleva la falta de difusión de su cocina tradicional y el facilismo en la elaboración de productos dejando de lado las preparaciones originales de los platillos que componen su gastronomía. Así mismo el distrito y la ciudad de Villa Rica no está preparada para satisfacer la demanda de los turistas en cuanto a comida tradicional

Según Llaja (2020) en su investigación titulada “Propuesta para el desarrollo del turismo rural comunitario en la reserva natural El Pilco, Cutervo” tuvo como objetivo plantear una propuesta de desarrollo del Turismo Rural Comunitario en la reserva natural El Pilco, en cuanto al método de investigación fue de tipo mixto cualitativa, no experimental conformado por una muestra de 323 personas. Para la recopilación de datos se utilizó como técnica la encuesta y entrevista como instrumento. En conclusión, el desarrollo del TRC en la comunidad servirá como contribuyente de una economía más equilibrada, que proyecte igualdad de oportunidades.

Los comuneros se muestran prestos al apoyo de esta propuesta, sin embargo, las mejoras planteadas y las nuevas propuestas tanto de itinerario como de estrategias de publicidad, son de suma importancia, ya que garantizará la llegada y cumplimiento de las expectativas de los turistas.

Antecedentes locales

Según Soto (2019) en su investigación titulada “Análisis del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Raqchi 2018: caso asociación turismo vivencial “Raíces Inca” tuvo como objetivo determinar cómo contribuye el Turismo Rural Comunitario en la generación de ingresos económicos de las familias pertenecientes a la Asociación de Turismo Vivencial “Raíces Inca” de la Comunidad Campesina de Raqchi, en cuanto al método de investigación fue de tipo descriptivo correlacional y no experimental conformado por las familias inscritas en la Asociación de Turismo Vivencial “Raíces Inca” de la comunidad campesina de Raqchi. Para la recopilación de datos se utilizó como técnica la observación y la encuesta. En conclusión, el desarrollo de la actividad del Turismo Rural Comunitario contribuye positivamente a las familias integrantes de la Asociación “Raíces Incas”, con un 27% de ingresos, generándose una diferencia de ingresos del 19.74% entre las familias que no pertenecen a esta asociación. El ingreso de la actividad de Turismo Vivencial ha permitido mejorar la calidad de vida de los integrantes de la asociación “Raíces Inca”

Según Mendoza y Candia (2022) en su investigación titulada “Recursos turísticos para el desarrollo de turismo rural comunitario en la comunidad de Pícol Orcompuco, San Jerónimo – 2021” tuvo como objetivo analizar como los recursos turísticos aprovechados por la Municipalidad distrital de San Jerónimo inciden al desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad de Pícol Orcompuco, del distrito de San Jerónimo-2021, en cuanto al método de investigación fue de tipo descriptivo, mixto y no experimental conformado por una muestra de 180 personas tanto pobladores como operadores turísticos en turismo rural comunitario. Para

la recopilación de datos se utilizó la técnica de la observación directa. En conclusión, se determinó que los recursos turísticos aprovechados por la municipalidad del distrito de San Jerónimo inciden directamente en el desarrollo del turismo rural comunitario de la comunidad Pico Orcocompucyo del distrito de San Jerónimo

Según Torres (2018) en su investigación titulada “Turismo rural comunitario y desarrollo local en el Distrito de Ccorca – Cusco 2018” tuvo como objetivo analizar el turismo rural comunitario como una alternativa de desarrollo local para el distrito de Ccorca – Cusco 2018, en cuanto al método de investigación fue de tipo cuantitativo, descriptivo correlacional no experimental conformado por una muestra de 91 personas. Para la recopilación de datos se utilizó la técnica de observación y encuesta como instrumento. En conclusión, en el aspecto económico, el turismo rural comunitario se integra positivamente al desarrollo de la economía local del distrito de Ccorca y a las actividades propias del medio rural, generando puestos de trabajo estables, mejora de los ingresos educación de la pobreza e incremento en la calidad de vida de la población; en el aspecto social, el turismo rural comunitario contribuye con la mejora de los servicios básicos y la conservación de su identidad cultural; y, en el aspecto ambiental, incrementa la conciencia ambiental por la conservación de sus recursos naturales .

Según Puma y Loaiza (2018) en su investigación titulada “Turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccachin, para diversificar la oferta turística del distrito de Lares” tuvo como objetivo determinar en qué medida el desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccachin contribuye a diversificar la oferta turística del distrito de Lares, en cuanto al método de investigación fue de tipo exploratoria descriptiva conformado por una muestra de 83 pobladores. Para la recopilación de datos se utilizó la bibliografía, observación directa y la entrevista como instrumento. En conclusión, se ha podido demostrar que la principal actividad económica de la población es básicamente la agropecuaria, en su mayoría como único sustento familiar pero que no llega a cubrir sus necesidades básicas, sin

embargo, tiene atractivos naturales y culturales que, por medio de la respectiva categorización y jerarquización, se comprueba el potencial turístico de la comunidad campesina de Ccachin y las personas están organizadas, que hacen posible el desarrollo del turismo rural comunitario y la diversificación de la oferta turística.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Teoría del turismo rural

El turismo rural comunitario representa una estrategia de desarrollo turístico centrada en las comunidades locales que habitan en áreas rurales, gestionado en colaboración con ellos para promover la conservación del patrimonio cultural y natural, así como para generar ingresos y mejorar la calidad de vida local. Según Hall y Richards (2000), este enfoque no solo busca diversificar las economías locales y crear empleos, sino también fortalecer la identidad cultural y empoderar a las comunidades en la gestión sostenible de sus recursos. Ashley y Roe (2002) destacan que el turismo rural comunitario puede potenciar el desarrollo socioeconómico al facilitar la participación activa de los residentes en la oferta turística, preservando así prácticas tradicionales y fomentando un turismo más responsable. No obstante, como señala Sims (2009), existen desafíos significativos como la gestión equitativa de beneficios, la mitigación de impactos ambientales y la planificación adecuada para mantener un equilibrio entre el desarrollo turístico y la conservación del entorno. Este marco teórico subraya la importancia de adoptar enfoques integrados y participativos que consideren tanto los beneficios económicos como los impactos sociales y ambientales del turismo rural comunitario.

La OMT entiende el turismo rural como “un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés (UNWTO, 2023).

Es una de las prácticas humanas que abarca un mayor número de interrelaciones, porque tiene un papel importante en la dimensión económica, al generar empleo, ingresos y desarrollar

mercados de servicios conexos; en la dimensión social, en lo que tiene que ver con el desarrollo artístico, la recreación, valorización y conservación de la cultura; en la dimensión ambiental, va hacia el manejo equitativo de ecosistemas y preservación de la diversidad biológica (Riveros, 2014).

Según los autores López et al., (2009) para ilustrar el alcance de la acepción de turismo rural se puede recurrir, inicialmente, al tratamiento de esta cuestión por parte de la comisión de comunidades europeas en el año 1990, que, tratando de aportar un concepto válido para todos los países comunitarios, define turismo rural según tres hechos:

- a) El turismo rural tiene un considerable concepto que no solo trata de vacaciones en granja, sino cualquier también otra actividad turística en el entorno rural.
- b) El turismo rural recoge, asimismo todas las actividades turísticas en el campo.
- c) Turismo rural es un concepto que abarca toda actividad turística endógena soportada por el medio ambiente humano y natural.

Las actividades de turismo rural se desarrollan en entornos no urbanos (rurales) con las siguientes características: i) baja densidad demográfica, ii) paisajes y ordenación territorial donde prevalecen la agricultura y la silvicultura, y iii) estructuras sociales y formas de vida tradicionales”.

El turismo rural, al igual que el turismo de montaña, tiene un gran potencial para estimular el crecimiento de la economía local y el cambio social, por su complementariedad con otras actividades económicas, su contribución al PIB y la creación de empleo y su capacidad de promover la dispersión de la demanda en el tiempo (lucha contra la estacionalidad) y a lo largo del territorio (UNWTO, 2023).

2.2.2. Teoría del turismo rural comunitario

El turismo rural comunitario se define como una estrategia de desarrollo turístico que involucra activamente a las comunidades locales en la planificación, gestión y beneficios

derivados de las actividades turísticas en áreas rurales. Según Hall y Richards (2000), este enfoque busca no solo diversificar las economías locales y generar ingresos, sino también preservar y promover el patrimonio cultural y natural a través de la participación directa de los residentes. Ashley y Roe (2002) destacan que el turismo rural comunitario fortalece la identidad cultural local al permitir la conservación de prácticas tradicionales y la valorización de recursos naturales, contribuyendo así al desarrollo socioeconómico sostenible de las comunidades rurales. Scheyvens (2002) subraya que este tipo de turismo empodera a las comunidades al proporcionarles control sobre la gestión de sus recursos y la capacidad de beneficiarse de manera equitativa del turismo, aunque también enfrenta desafíos como la gestión de la demanda turística y la conservación ambiental. Este marco teórico resalta la importancia de políticas y prácticas que aseguren la sostenibilidad cultural, económica y ambiental del turismo rural comunitario a largo plazo (Hall & Richards, 2000; Ashley & Roe, 2002; Scheyvens, 2002).

Algunos autores destacados en el estudio del turismo rural comunitario (TRC) incluyen a Héctor Ceballos-Lascuráin, arquitecto mexicano pionero en el ecoturismo y en la comprensión del TRC en América Latina, y David Weaver, un investigador australiano que ha abordado el TRC desde la perspectiva de la gestión y el desarrollo sostenible. Además, Darcy E. Hitchcock y Marsha L. Willard, en su "Manual de Turismo Sostenible," exploran los aspectos de sostenibilidad en el TRC. También se destacan Carmen Portela y María Ángeles Pozueta, investigadoras españolas que han estudiado el TRC en el contexto de España y Europa.

Los autores mencionados han contribuido significativamente a la comprensión del turismo rural comunitario (TRC), resaltando sus beneficios y desafíos. El TRC es una actividad turística, recreativa y complementaria que se desarrolla en áreas rurales de manera sostenible, con la participación activa de comunidades campesinas y/o nativas, promoviendo la gestión responsable de sus recursos culturales, naturales y humanos (MINCETUR, 2008). Pla y Medina (2021) destacan que el TRC, basado en la participación organizada de las comunidades, se

enfoca en el beneficio de la comunidad y la cultura rural como componente clave del producto. Rodríguez (2004) define el ecoturismo comunitario como una actividad en la que la gestión y los beneficios recaen en las comunidades, quienes reciben un porcentaje significativo de los ingresos. Según el Ministerio de Turismo del Ecuador (2009), las comunidades legalmente reconocidas pueden llevar a cabo actividades de ecoturismo de manera directa, sin intermediarios, completando la cadena de valor. Finalmente, la Oficina Internacional del Trabajo (2005) subraya que el turismo comunitario permite a los turistas conocer de cerca las costumbres y la vida diaria de las pequeñas comunidades rurales, con beneficios directos para sus habitantes.

2.2.3. Dimensiones del turismo rural comunitario

La participación comunitaria

La participación comunitaria se refiere al involucramiento activo de los miembros de una comunidad en procesos de toma de decisiones, acciones colectivas y gestión de recursos, con el objetivo de mejorar condiciones sociales, económicas o ambientales locales (Arnstein, 1969). Este concepto implica un enfoque inclusivo y democrático donde las voces de los residentes locales son escuchadas y valoradas en la planificación y ejecución de proyectos que afectan sus vidas y entorno (Pretty, 1995).

Según Cornwall (2008), la participación comunitaria va más allá de la consulta superficial, abarcando niveles más profundos de empoderamiento donde las comunidades tienen la capacidad de influir genuinamente en las decisiones que afectan sus intereses. Esta perspectiva es crucial para el desarrollo sostenible, ya que fortalece la cohesión social, promueve la equidad y mejora la efectividad de las intervenciones sociales y de desarrollo (Oakley, 1991).

En el contexto del turismo, la participación comunitaria es fundamental para asegurar que las iniciativas turísticas beneficien verdaderamente a las comunidades locales, preservando su cultura, generando empleos y distribuyendo equitativamente los beneficios económicos

(Scheyvens, 2002). Esta colaboración activa también puede mejorar la calidad de la experiencia turística al ofrecer autenticidad cultural y promover prácticas sostenibles (Bramwell & Lane, 2000).

Preservación de la cultura y patrimonio

La preservación de la cultura y el patrimonio es fundamental para mantener la identidad y la memoria colectiva de una comunidad o sociedad a lo largo del tiempo. Este proceso implica la protección y promoción de tradiciones, costumbres, artefactos históricos, expresiones artísticas y conocimientos ancestrales que forman parte del legado cultural de un grupo humano (Smith, 2006). Según Marstine (2011), la preservación del patrimonio cultural no solo conserva la diversidad cultural, sino que también fortalece el sentido de pertenencia y cohesión social entre los miembros de la comunidad. En el contexto del turismo, la preservación del patrimonio cultural juega un papel crucial al atraer visitantes interesados en experiencias auténticas y enriquecedoras que respeten y valoren la historia y la cultura local (Timothy & Boyd, 2003). Esto no solo beneficia económicamente a las comunidades a través del turismo cultural, sino que también fomenta un mayor aprecio por la diversidad cultural y la conservación ambiental (Richards, 2007).

Sostenibilidad

La sostenibilidad en el turismo cultural (TRC) se refiere a la capacidad de mantener a largo plazo las prácticas turísticas que respetan y valoran el patrimonio cultural, al tiempo que contribuyen al desarrollo socioeconómico de las comunidades locales y al cuidado del medio ambiente. Según Timothy y Boyd (2003), la sostenibilidad en el TRC implica la gestión responsable de los recursos culturales y naturales, asegurando que las actividades turísticas no comprometan la integridad cultural ni afecten negativamente los ecosistemas locales. Esto requiere estrategias que promuevan la conservación del patrimonio cultural, la participación comunitaria en la planificación turística, y la distribución equitativa de los beneficios

económicos derivados del turismo (Richards, 2007). Además, la educación y la sensibilización son clave para fomentar prácticas turísticas sostenibles entre visitantes y operadores turísticos, asegurando así que el turismo cultural contribuya positivamente al bienestar de las comunidades anfitrionas a largo plazo.

2.2.4. Beneficios del turismo rural comunitario

El Turismo Rural Comunitario (TRC) ofrece múltiples beneficios, como la dinamización de la economía local al generar ingresos adicionales y promover el empleo, lo que contribuye a frenar la migración y el despoblamiento rural (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2008). Ambientalmente, el TRC fomenta la conservación y el uso sostenible de los recursos naturales, integrando a las comunidades y autoridades locales en la gestión ambiental y promoviendo la educación y concienciación tanto de residentes como de visitantes (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2008). Socialmente, el TRC fortalece la asociatividad y las formas de organización ancestral, añadiendo el turismo como un nuevo componente de la ruralidad peruana (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2008). Cultural y educativamente, el TRC contribuye a la preservación y valorización de elementos culturales como la gastronomía, artesanía y folclore, además de fomentar la identidad local y nacional, y apoyar la investigación en campos relacionados con el medio rural (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2008). Finalmente, el TRC se presenta como una alternativa al turismo convencional, atrayendo a turistas responsables y complementando la oferta existente para lograr un posicionamiento gradual en el mercado (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2008).

2.2.5. Tipologías del turismo rural comunitario

a) Turismo vivencial

Es el turismo generado por tener interés en visitar una comunidad campesina o nativa; con fines educativos, vivenciales, culturales. Dicha comunidad está siendo beneficiada gracias a la prestación de servicios. También esto causa la asociatividad para

obtener una formalización de los negocios familiares. Por otro lado, se puede realizar otras actividades complementarias como es el turismo de aventura, folklore, gastronomía, avistamiento de aves, termalismo, turismo mítico, entre otros; todas estas son parte de un productoturístico ofrecido (MINCETUR, 2008).

b) El turismo rural comunitario en el Perú

Este enfoque se encuentra intrínseco el desarrollo de las capacidades en la comunidad para el manejo y gestión del desarrollo local y del turismo como actividad socioeconómica, así como para la mejora de los destinos y servicios acorde a las particularidades del producto y las necesidades del visitante teniendo así la calidad como éxito. Así mismo se alienta a los pobladores a asumir retos con el compromiso de valoración, respeto y conservación del patrimonio existente en la localidad así también se estimula a los mismos a dar a conocer y promover al Perú, ante el mundo. (MINCETUR, 2008) (pág. 4).

2.2.6. Teoría de la economía

Se debe hacer un uso eficiente de los bienes que son escasos; esta disciplina de la economía se caracteriza por usar estos bienes escasos y saberlos utilizar de forma eficiente, se utilizan los recursos para poder producir bienes y distribuirlos entre las personas con diferentes necesidades. (Samuelson y Nordhaus, 2010, p. 7)

Beneficios económicos derivado del turismo

Entre los efectos positivos del turismo, según Maldonado (2007), se destaca el crecimiento del producto bruto interno del país, impulsado por el consumo de diversos servicios turísticos, lo cual varía según la frecuencia de dicho consumo. Además, el turismo fomenta la creación de emprendimientos, como Pymes y negocios familiares, y genera beneficios directos para las empresas que ofrecen servicios turísticos. También se observan beneficios indirectos para las empresas proveedoras de bienes y servicios de apoyo a estos establecimientos, así como para las empresas distribuidoras que suministran productos a dichos establecimientos. Finalmente, la dinamización turística contribuye al equilibrio regional, promoviendo un desarrollo más

uniforme en distintas áreas del país.

Efectos negativos

Entre los efectos negativos del turismo, según Maldonado (2007), se incluye la disminución de la demanda, que puede afectar la actividad económica local. Además, los gastos locales tienden a aumentar debido a la mayor necesidad de seguridad ciudadana, infraestructura, limpieza pública y atención en salud durante las temporadas de alta afluencia turística. También pueden surgir conflictos entre los pobladores y los visitantes al competir por recursos y servicios públicos, lo que puede generar tensiones en la comunidad.

2.2.7. Teoría del Impacto Social

Según la OMT (1998) la magnitud de los impactos sociales dependerá, en gran medida, de las características propias de los turistas y de las diferencias socioculturales existentes con respecto a los residentes. La mayoría de las veces sólo se trata el punto de vista negativo del impacto sociocultural, pero también existe el positivo, puesto que fomenta el contacto entre comunidades diferente. Entre este tipo de aspectos se hallan en mejorar las facilidades e instalaciones del destino, la recuperación y preservación de los valores culturales, puesto que puede estimular el interés de los residentes por su propia cultura, también puede suceder que este factor acelere los cambios sociales y estoproduzca en los residentes el luchar y trabajar por cosas de las que carece.

Oferta de servicios turísticos en turismo rural comunitario

Se refiere al conjunto de productos y servicios asociados a un determinado espacio geográfico y socio-cultural, que tienen por objetivo permitir, facilitar y propiciar el aprovechamiento de los atractivos turísticos de ese lugar, y cuyos oferentes o vendedores quieren y pueden vender en el mercado a un precio y en un periodo de tiempo determinado, para ser usado o consumido por los turistas. La conjunción de los atractivos, productos y servicios turísticos de un determinado lugar, a los que cuando se les añade el desarrollo de un adecuado programa de promoción orientado a los posibles consumidores, un esquema

de distribución y una estructura de precio que responda a las características del mercado meta, es lo que se define como el producto turístico (Socatelli M., 2013).

Demanda turística

Es aquel conjunto de consumidores o posibles consumidores de bienes y servicios turísticos que buscan satisfacer sus necesidades de viaje. Sean éstos los turistas, viajeros y visitantes, independientemente de las motivaciones que los animan a viajar y del lugar que visitan o planean visitar. La demanda turística comprende un grupo heterogéneo de personas con diferentes características sociodemográficas, motivaciones y experiencias, que, influenciadas por sus intereses y necesidades particulares, desean, pueden y están dispuestos a disfrutar de las facilidades, atractivos, actividades, bienes o servicios turísticos (Socatelli M., 2013).

2.2.8. Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico se define como una forma especializada de turismo que se centra en la experiencia culinaria de un destino, integrando aspectos culturales, sociales y económicos relacionados con la comida y la bebida (Hjalager, 2002). Según Long y Robinson (2010), este tipo de turismo no solo involucra la degustación de platos locales, sino también la participación en actividades relacionadas con la producción, preparación y consumo de alimentos. El turismo gastronómico no solo promueve la diversidad culinaria, sino que también contribuye al desarrollo económico local al fomentar la demanda de productos agrícolas y la creación de empleos en la industria alimentaria (Richards, 2002). Además, Hjalager (2010) destaca que esta forma de turismo puede fortalecer la identidad cultural y mejorar la percepción de calidad de los destinos turísticos, aumentando así la satisfacción de los visitantes y su lealtad hacia el destino.

El turismo gastronómico como la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de

alimentos es la razón principal a la realización de un viaje.

Es un medio para atraer e incentivar al turista. “A través del turismo gastronómico, el turista expande sus experiencias al permitirle conocer más a fondo la cultura, la gastronomía y los productos locales que se cosechan en el área; es esto en esencia lo que es turismo sostenible” (UNWTO, 2017).

Gastronomía

La comida y la bebida reflejan la cultura de un determinado destino. Es mediante la gastronomía típica, donde uno puede conocer y aprender a cerca de los diferentes potajes de una determinada región, a través de la combinación de distintos sabores provenientes de productos propios de la zona. Según el World Tourism Organization (UNWTO) después de la cultura y la naturaleza, la gastronomía es considerada como el tercer motivo por la cual los turistas visitan un destino (UNWTO, 2017, p. 17).

Producción de alimentos

El motivo principal de visita por parte de turistas a lugares que ostentan un producto emblemático, no reside en el alimento mismo, si no que radica principalmente en el deseo de conocer el proceso de producción del mismo. En el turismo agroalimentario se busca conocer cómo funciona la cadena de producción de un alimento emblemático. Se trata de un recorrido lúdico por las etapas del proceso productivo, que motiva la reconexión entre productor y consumidor.

Producto gastronómico turístico

Es un conjunto de productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas materiales e inmateriales en itinerarios, tours, circuitos, rutas en regiones geográficas, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento del turista, es un producto compuesto que debe ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran:

mercados, productos, atracciones y actividades, alojamiento, infraestructura interna y externa, estructura o equipamiento y superestructura (Montesinos, 2017).

Calidad gastronómica

La calidad gastronómica como un equilibrio entre tres elementos esenciales: el producto, el servicio y el ambiente. Él enfatiza la importancia de la autenticidad y la coherencia en la oferta culinaria, el cuidado en la presentación y la atención al cliente, así como la atmósfera en la que se disfruta la comida (Hall & Gussling, 2016).

La calidad gastronómica es un fenómeno social en el que el placer y la satisfacción se derivan de la interacción con el entorno y las personas que rodean la experiencia culinaria. La calidad se basa en la interacción de los comensales con el servicio y la comida, generando una experiencia única y enriquecedora (Herrera, Herranz, & Arilla, 2018).

Según Bourdieu aporta una perspectiva sociológica a la calidad gastronómica. Él sostiene que los juicios sobre la calidad de los alimentos y las experiencias culinarias están influidos por factores culturales, sociales y económicos. La calidad no solo se refiere al sabor o la presentación, sino también a la distinción social que puede conferir una elección culinaria (Lopez, 2019).

La calidad gastronómica se fundamenta en la relación entre la creatividad y la tradición. Para él, los alimentos y platos de alta calidad son aquellos que logran equilibrar la innovación culinaria con el respeto a las raíces y técnicas tradicionales, brindando una experiencia emocional y sensorial excepcional (López & Sánchez, 2012).

La calidad gastronómica es una combinación de factores, incluyendo ingredientes frescos y de alta calidad, técnicas culinarias expertas, presentación atractiva y atención al detalle. También resalta la importancia de la autenticidad, la sostenibilidad y la conexión con los productores locales (Cohen & Avieli, 2004).

2.2.9. Enfoques de calidad

a) El control de calidad

Se centra en la medición de la calidad del producto o del servicio y la construcción de métodos para detectarla (Deming E. , 1989).

b) El aseguramiento de la calidad

Centrado en el cumplimiento de procesos y resultados de acuerdo a una norma en la que la dirección busca motivar a las personas para ofrecer un producto cada vez mejor (Deming E. , 1989).

c) La mejora de la calidad

Por tratar la calidad como un elemento estratégico de la empresa tener en cuenta el conocimiento y satisfacción de las necesidades y expectativas de la empresa, tener en cuenta el conocimiento y satisfacción de las necesidades y expectativas de sus clientes, sus empleados, entidades financiadoras y la sociedad en general (Deming E. , 1989).

2.2.10. Calidad de servicio

Según Grönroos (1994) defiende un enfoque en la calidad de servicio centrado en la relación. Él sugiere que la calidad de servicio se construye a través de la interacción entre el proveedor y el cliente, y se basa en la concreción de valor. Además, destaca la importancia de la comunicación y la adaptación a las necesidades cambiantes de los clientes.

Aparte de su modelo de las cinco dimensiones, Berry y Parasuraman también han introducido la idea de la "Brecha de Servicio", que se refiere a las discrepancias entre las expectativas del cliente y la percepción del servicio real. Identificar y cerrar estas brechas es crucial para mejorar la calidad de servicio (Berry & Parasuraman, 1993).

La "Calidad de Servicio Total" como un enfoque que abarca tanto la calidad técnica (aspectos tangibles y funcionales) como la calidad funcional (interacción interpersonal y experiencias emocionales). Ambas dimensiones son esenciales para brindar una

experiencia de servicio satisfactoria (Deming W. , 1989).

Kotler (1997) destaca la importancia de superar las expectativas del cliente en la calidad de servicio. Él argumenta que las empresas deben esforzarse por ofrecer un "factor sorpresa" positivo que exceda lo que los clientes esperan, lo que puede generar una mayor satisfacción y fidelidad.

La calidad de servicio es un concepto multifacético que implica aspectos tangibles e intangibles, así como la relación entre el proveedor y el cliente. Los enfoques de diferentes autores proporcionan una comprensión más completa de cómo se puede medir y mejorar la calidad de servicio en diferentes contextos.

El modelo de las "Cinco Dimensiones de la Calidad de Servicio" Que incluye: tangibilidad (aspectos físicos), confiabilidad (cumplimiento de promesas), capacidad de respuesta (voluntad de ayudar), seguridad (ausencia de riesgos) y empatía (atención individualizada). Este modelo es ampliamente utilizado para evaluar y mejorar la calidad de servicio en diferentes industrias (Vázquez, Rodríguez, & Díaz, 1996).

Niveles del turístico gastronómico

En el primer nivel incluye restaurantes, ferias de productos gastronómicos y comercio especializado. En el segundo nivel empieza a reconocer la importancia de la relación de los restaurantes y productores para el desarrollo del turismo gastronómico. En el tercer nivel se amplía el abanico de actividades incluyendo la visita a los productores y apareciendo algunas herramientas de cooperación como la creación de rutas, los museos y espacios de exposición dedicados a la gastronomía, clases de cocina y eventos, así como festivales dedicados a la gastronomía. En el último nivel incluye los centros de formación e investigación como claves para la generación de conocimiento (Lopez, 2019).

Dimensiones de la calidad de servicio gastronómico

Herencia cultural

La herencia cultural se refiere al conjunto de prácticas, tradiciones, expresiones, conocimientos y artefactos que son transmitidos de generación en generación dentro de una comunidad o sociedad. Según Smith (2006), la herencia cultural no solo incluye monumentos y sitios históricos, sino también las prácticas culturales vivas que forman parte del patrimonio intangible de una comunidad. Esta herencia es fundamental para mantener la identidad colectiva y la memoria histórica de un grupo humano (UNESCO, 2003). La conservación y promoción de la herencia cultural a través del turismo puede fortalecer el sentido de pertenencia de la comunidad y generar ingresos económicos sostenibles (Richards, 2007).

Técnicas culinarias

Las técnicas culinarias se refieren al conjunto de habilidades y métodos utilizados en la preparación de alimentos que reflejan la cultura y tradiciones culinarias de una región o comunidad. Según Hjalager (2010), las técnicas culinarias son componentes clave del turismo gastronómico, ya que permiten a los visitantes experimentar la autenticidad y diversidad de una cultura a través de sus sabores y prácticas de cocina. Estas técnicas no solo preservan conocimientos ancestrales, sino que también promueven la conservación de ingredientes locales y prácticas agrícolas tradicionales (Long & Robinson, 2010).

Identidad cultural

La identidad cultural se refiere al conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y prácticas compartidas por los miembros de una comunidad que les proporcionan un sentido de pertenencia y continuidad histórica (Hall, 1997). Según Hall (2003), la identidad cultural se fortalece a través de la preservación y promoción de expresiones culturales únicas, como la música, la danza, el arte y las festividades locales.

En el contexto del turismo cultural, la identidad cultural se convierte en un atractivo significativo que atrae a los visitantes interesados en experimentar y aprender sobre culturas diferentes a las suyas propias (Richards & Wilson, 2007).

Satisfacción del turista

La satisfacción del turista se refiere al grado en que las expectativas y experiencias del visitante coinciden con sus percepciones de calidad del destino y los servicios turísticos ofrecidos (Oliver, 1999). Según Chen & Tasi (2007), la satisfacción del turista en el contexto del turismo cultural está influenciada por la autenticidad de las experiencias culturales ofrecidas, la calidad de la interpretación del patrimonio y la hospitalidad local. La gestión eficaz de estos aspectos no solo mejora la experiencia del turista, sino que también promueve la fidelización y recomendación del destino (Bigne, Sanchez, & Sanchez, 2001).

Manipulación de Alimentos

La manipulación de alimentos es un aspecto crucial en la gastronomía, especialmente en contextos como el turismo rural comunitario, donde la calidad y seguridad de los alimentos son fundamentales para garantizar la satisfacción de los visitantes y la salud pública. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2006), la manipulación adecuada de los alimentos incluye prácticas que evitan la contaminación cruzada, mantienen la higiene personal de los manipuladores, y controlan las temperaturas de almacenamiento y cocción. Estos procesos son vitales para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, que pueden afectar tanto a los turistas como a la comunidad local. Además, según Gálvez (2010), una manipulación correcta no solo preserva la calidad nutricional de los alimentos, sino que también respeta las tradiciones culinarias, lo que es especialmente importante en la gastronomía andina. La implementación de estas prácticas en comunidades como Ccacacollo podría mejorar significativamente la calidad de sus productos gastronómicos,

alineándose con las expectativas de los turistas y contribuyendo al desarrollo sostenible del turismo rural comunitario en la región. La incorporación de programas de capacitación en manipulación de alimentos, basados en normas internacionales, podría ser una estrategia efectiva para elevar los estándares de seguridad alimentaria en la comunidad (Codex Alimentarius, 2009).

Manipulación de alimentos y bebidas en el turismo rural comunitario

La manipulación de alimentos y bebidas en el turismo rural comunitario debe cumplir con altos estándares de higiene y seguridad para garantizar la salud de los consumidores y la calidad de la experiencia gastronómica. Para lograrlo, es fundamental seguir un conjunto de prácticas y principios que abarcan desde la recepción de materias primas hasta la preparación y servicio de los alimentos.

1. **Higiene Personal:** Los manipuladores de alimentos deben mantener una higiene personal rigurosa, incluyendo el lavado de manos frecuente con agua y jabón, el uso de indumentaria limpia y adecuada (mandiles, guantes, gorros), y evitar el uso de joyas o maquillaje que pueda contaminar los alimentos. Según la OMS (2006), una higiene adecuada reduce significativamente el riesgo de contaminación.
2. **Recepción y Almacenamiento:** Los productos alimenticios deben ser recibidos en condiciones óptimas de frescura y calidad. Es esencial revisar las fechas de caducidad y la integridad de los empaques. Los alimentos perecederos deben almacenarse a temperaturas adecuadas (refrigeración o congelación) para evitar la proliferación de microorganismos patógenos. Según el Codex Alimentarius (2009), un almacenamiento correcto es crucial para mantener la inocuidad de los alimentos.
3. **Manipulación y Preparación:** Durante la preparación, se deben evitar las contaminaciones cruzadas, que pueden ocurrir cuando utensilios o superficies de trabajo

que han estado en contacto con alimentos crudos (como carne de cuy o alpaca) se utilizan para alimentos cocidos o listos para el consumo. El uso de tablas de cortar y cuchillos separados para diferentes tipos de alimentos es una práctica recomendada. Además, es fundamental cocinar los alimentos a las temperaturas adecuadas para eliminar posibles bacterias patógenas.

4. **Presentación y Servicio:** Los alimentos y bebidas deben servirse en condiciones higiénicas, evitando el contacto directo con las manos o utensilios contaminados. Es importante que los manipuladores de alimentos sean conscientes de la cadena de frío, especialmente para bebidas naturales como la muña, que deben mantenerse a temperaturas adecuadas hasta el momento del servicio.
5. **Educación y Capacitación:** La capacitación continua de los manipuladores de alimentos es esencial para mantener altos estándares de seguridad alimentaria. Los programas de formación deberían incluir tanto teoría como práctica, enfocándose en la manipulación segura de alimentos y la prevención de riesgos alimentarios. Según Gálvez (2010), la educación en manipulación de alimentos contribuye a mejorar la calidad del servicio en el turismo rural comunitario.

2.3.Marco conceptual

Experiencias vivenciales

Es un proceso a través del cual los individuos construyen su propio conocimiento, adquieren habilidades y realzan sus valores, directamente desde la experiencia (Organización Panamericana de la Salud , 2023).

Función de las comunidades locales

La finalidad de la Comunidad es generar condiciones de subsistencia, contención y desarrollo de sus individuos, sus grupos de crianza y los grupos de socialización que la integran (Jauregui, 2021).

Gastronomía andina

La gastronomía peruana es la excusa ideal para recorrer Perú y conocer los platos que caracterizan a cada uno de sus lugares y regiones. Su historia culinaria se remonta a la cultura inca con su variedad de papas, maíz y especias (Skyline, 2022).

Identidad cultural

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior (Molano, 2007).

Preservación de la cultura

El término «preservación cultural» se aplica a la cultura tangible e intangible. La cultura tangible emerge cuando se habla de arquitectura, paisajes, literatura, arte y artefactos. La cultura intangible se refiere al folklore, a las tradiciones, la lengua, los valores y a los conocimientos (Tripperti, 2022).

Técnicas culinarias

Conocemos como técnicas de cocina al conjunto de procesos que aplicamos a los alimentos para hacerlos digeribles y sabrosos y prolongar su tiempo de conservación. Esto implica la limpieza, la preparación previa en frío y la cocción o cocinado final (ESAH, 2020).

Satisfacción del turista

La satisfacción del turista se produce por la suma de distintos factores, y, acogiendo el modelo de calidad del servicio de Parasuraman, Zeithalm y Berry (1985), se identifican cinco dimensiones de calidad en el servicio: elementos tangibles, fiabilidad, capacidad de respuesta, seguridad y empatía (Santos, 2016).

2.4. Hipótesis de investigación

2.4.1. Hipótesis general

- Existe una relación significativa entre el turismo rural comunitario y la calidad de

la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022

2.4.2. Hipótesis específicas

- Existe relación positiva entre la participación comunitaria y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022
- Existe relación significativa entre la preservación de la cultura y patrimonio y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.
- Existe relación positiva entre la sostenibilidad y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022 .

2.5. Variables

2.5.1. Identificación de variables

VI. Turismo rural comunitario

VII. Calidad de la gastronomía

2.6.Operacionalización de variables

Tabla 1

Operacionalización de variables

Nombre de variables	Definición conceptual	Definición operacional	Nombre de dimensiones	Nombre de indicadores	Escala
Turismo rural comunitario	El turismo rural comunitario es una modalidad de turismo que se desarrolla en zonas rurales, gestionado y operado por la comunidad local, cuyo objetivo principal es la mejora de la calidad de vida de sus miembros mediante la valorización y preservación de su patrimonio natural y cultural, así como la distribución equitativa de los beneficios económicos generados (Ruiz & Hernández, 2010).	El turismo rural comunitario es una modalidad de turismo en áreas rurales gestionada por las comunidades locales, que busca promover el desarrollo sostenible mediante la participación activa de sus miembros, la preservación del patrimonio cultural y natural, y el uso responsable de los recursos. Este enfoque garantiza que los beneficios económicos se distribuyan equitativamente, se fortalezcan las tradiciones y se minimice el impacto ambiental, asegurando un equilibrio entre crecimiento económico, conservación cultural y sostenibilidad ecológica (Ruiz & Hernández, 2010).	Participación comunitaria	Organización comunal Productos turísticos Calidad de servicio Beneficio económico	Escala de ordinal (Likert)
			Preservación de la cultura y patrimonio	Conservación Arte – artesanías Protección legal	Muy bueno Bueno Regular Malo Muy malo
			Sostenibilidad	Programa turístico Participación de los turistas Participación de los comuneros	Escala de ordinal (Likert)
					Muy bueno Bueno Regular Malo Muy malo

<p>Calidad de la gastronomía andina</p>	<p>La calidad de la gastronomía andina se caracteriza por la autenticidad de sus ingredientes nativos, la preservación de técnicas culinarias ancestrales y su riqueza cultural. La utilización de productos locales como la quinua, la papa, el maíz y una variedad de tubérculos y hierbas no solo enriquece la dieta, sino que también mantiene viva la identidad cultural de las comunidades andinas (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Oficina Regional para América Latina y el Caribe (FAORLC), 2010).</p>	<p>La calidad de la gastronomía andina se define por su capacidad para ofrecer una experiencia culinaria que refleja la herencia cultural a través de la transmisión de ingredientes y recetas ancestrales, utiliza manipulación de alimentos y técnicas culinarias tradicionales que garantizan la autenticidad de los platos, fortalece la identidad cultural de las comunidades andinas promoviendo un sentido de pertenencia y orgullo, y maximiza la satisfacción del turista al proporcionar una experiencia gastronómica auténtica y enriquecedora (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Oficina Regional para América Latina y el Caribe (FAORLC), 2010).</p>	<p>Manipulación de alimentos</p> <p>Técnicas culinarias</p> <p>Identidad cultural</p> <p>Satisfacción del turista</p>	<p>Higiene</p> <p>Recepción de alimentos</p> <p>Almacenamiento de alimentos</p> <p>Preparación</p> <p>Cocción tradicional</p> <p>Uso de ingredientes andinos</p> <p>Preparación artesanal</p> <p>Costumbres</p> <p>Fiestas</p> <p>Relación precio – calidad</p> <p>Cumplimiento de las expectativas</p> <p>Recomendación</p>
--	---	--	---	--

Capítulo III

Metodología

3.1. Tipo de investigación

Este estudio será de tipología aplicada, orientado a resolver problemas específicos mediante la utilización de conocimientos ya existentes y la generación de soluciones prácticas. Además, se fundamentará en principios, teorías y leyes científicas con el objetivo de desarrollar estrategias o propuestas concretas que puedan ser implementadas en contextos reales. Este tipo de investigación busca no solo comprender los fenómenos analizados y la relación entre las variables de estudio, sino también aplicar ese conocimiento de manera directa para mejorar prácticas o procesos en el ámbito de estudio (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

3.2. Enfoque de investigación

Este estudio será tendrá enfoque cuantitativo, considerando que se regirá bajo un proceso riguroso y estructurado para garantizar la objetividad de la investigación. Por añadidura, se hará uso de métodos de cuantificación, matemáticos y estadísticos para la recopilación y procesamiento de información, así como para la presentación de resultados, obteniendo las tablas y figuras correspondientes mediante el análisis estadístico descriptivo y contrastando las hipótesis mediante el tratamiento estadístico inferencial (Palella & Martins, 2008).

3.3. Diseño de investigación

Este estudio será tiene un diseño no experimental de corte transversal, las variables y su comportamiento serán observadas en su contexto natural sin aplicar manipulación intencional de ningún tipo, además, la información recopilada se recolectará en un único tiempo, por lo tanto, los resultados permitirán comprender y explicar el comportamiento de las variables en dicho momento específico (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

3.4. Alcance de investigación

Este estudio será tendrá un alcance descriptivo correlacional, se buscará identificar las principales características, propiedades, cualidades y comportamiento de las variables analizadas. Adicionalmente se medirá la relación entre las variables de estudio (Tamayo, 2006).

3.5. Población y muestra

3.5.1. Población

La población de este estudio será se entiende como la agrupación total de elementos o unidades de análisis que agrupan una serie de características en común que la investigación requiera según Arias (2012). En el estudio, la población está conformada por turistas que practican el turismo rural comunitario y en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, siendo ellos los que medirán el nivel del desarrollo del turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina siendo el número de turistas durante el año 2022 en número de 2503 turistas esto según la entrevista con el presidente de la Comunidad Campesina de Ccaccacollo, el señor Pedro Huamán Mayta, quien afirmó que durante el año 2022 se registraron 2503 turistas que visitaron su comunidad para poder realizar TRC (Huaman, 2023).

3.5.2. Muestra

La muestra se define como una proporción representativa de la población, los integrantes de esta deben tener las mismas características que la de los elementos de la población. Para su determinación se usó el muestreo probabilístico simple, el cual consiste en que todos los integrantes de la población tienen la misma probabilidad de ser parte de la muestra, con lo que se garantiza la representatividad de la población (Arias, 2012).

Tabla 2*Muestreo*

Tamaño de la muestra	
Cuando: Z=	1.96
N=	2503
P=	0.50
Q=	0.50
E=	0.05
$n_0 = \frac{Z^2 P \cdot Q}{E^2} = 333.04$	
Luego:	
$n = \frac{n_0}{1 + \frac{n_0}{N}} = 333$	

Por lo tanto, la muestra está conformada por 333 turistas que realizaron turismo rural comunitario en la Comunidad Campesina de Ccaccacollo, Distrito Taray, Cusco, durante el año 2022.

3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.6.1. Técnicas

Las técnicas de investigación engloban las herramientas y métodos a disposición de un investigador con el fin de adquirir información y comprensión. Estas se emplean siguiendo los protocolos específicos de cada enfoque metodológico establecido (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014).

La técnica de recopilación de información a emplear es la encuesta, la cual consistirá en la aplicación de preguntas direccionadas a los integrantes de la muestra acerca de las variables de interés.

3.6.2. Instrumentos

Los instrumentos capaces de evaluar las cualidades de las variables se conocen como evaluaciones o exámenes. Estos instrumentos son utilizados para cuantificar diversas características conductuales, particularmente los logros derivados del proceso de aprendizaje. Utilizando los datos generados por estos dispositivos, se busca adquirir información precisa

sobre el nivel de consecución de los objetivos de aprendizaje, al mismo tiempo que se identifican los logros y desafíos experimentados (Arias, 2012).

El instrumento de recopilación de información será el cuestionario, este incluirá una serie de preguntas ordenadas y estructuradas del turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina.

3.7. Validación y confiabilidad de los instrumentos

Para la validación de los instrumentos de recopilación de información, se recurrió al juicio de expertos, quienes serán especialistas en la materia de estudio y en metodología de la investigación. Se calificará aspectos la relevancia, pertinencia y claridad de los ítems del cuestionario.

Respecto a la fiabilidad de la herramienta que se utilizará para la recaudación de información, el coeficiente de Alfa de Cronbach será decisivo para tal fiabilidad, el cual mide la relación de las variables, dimensiones, indicadores e ítems del cuestionario. Para ello, la interpretación se manejará de la siguiente manera:

$\alpha > 0.8$ Instrumento confiable

$\alpha < 0.8$ Instrumento no confiable

Tabla 3

Alfa de Cronbach

Variable	Ítems	Valor
Turismo rural comunitario	8	0.86
Calidad de la Gastronomía Andina	8	0.83

La tabla 3 muestra los resultados del análisis de confiabilidad utilizando el coeficiente alfa de Cronbach para las variables de "turismo rural comunitario" y "calidad de la gastronomía andina". Los resultados indican un nivel aceptable de consistencia interna para ambas variables,

con un valor de 0.86 para el turismo rural comunitario y 0.83 para la calidad de la gastronomía andina. Estos coeficientes sugieren una fiabilidad adecuada de los ítems incluidos en cada variable, respaldando la solidez de los instrumentos utilizados para medir dichos constructos en el contexto de la investigación.

3.8. Plan de análisis de datos

El tratamiento de la información, se iniciará sistematizando la información mediante el software Microsoft Excel versión 2019, posteriormente, se realizará el tratamiento estadístico a través del paquete SPSS 26, en el cual se procederá a ejecutar el análisis estadístico descriptivo e inferencial para obtener las tablas y figuras correspondientes, así como para contrastar las hipótesis planteadas que permitirán dar respuesta a las interrogantes de investigación.

Capítulo IV

Resultados

4.1. Turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccaccacollo, Distrito Taray.

Diagnostico situacional de la comunidad campesina de Ccaccacollo

Ubicación geográfica y límites

Taray se ubica aproximadamente a 23 kilómetros noreste de la ciudad del Cusco, por una pista asfaltada. Oficialmente, el distrito de Taray fue creado el 6 de mayo de 1964 mediante Ley 15027 dada en el gobierno del Presidente Fernando Belaúnde. La capital es el poblado de Taray, situado a 3 024 msnm. 14 El distrito de Taray limita (1):

- Por el Norte: con los distritos de Coya y Pisac.
- Por el Sur: con el distrito de San Salvador y la provincia de Cusco.
- Por el Este: con los distritos de Pisac y San Salvador.
- Por el Oeste: con la provincia de Cusco.

Figura 2

Ubicación de la Comunidad Campesina de Ccacacollo



Superficie

El Distrito de Taray es uno de los ocho distritos de la Provincia de Calca, ubicada en el Departamento de Cusco, bajo la administración el Gobierno regional del Cuzco.

- Elevación: 2.968 m
- Superficie: 53,78 km²

Clima

El distrito de Taray exhibe un clima relativamente templado, caracterizado por la presencia de dos estaciones claramente diferenciadas: la temporada de lluvias, que abarca los meses de octubre a abril, con notables variaciones en las precipitaciones pluviales en relación con las estaciones del año, y el período de estío, que se extiende de mayo a setiembre. Durante esta última estación, se registran con frecuencia episodios de heladas, especialmente en los meses de junio, julio y agosto.

Las fluctuaciones térmicas a lo largo del día son significativas, presentando una marcada variación según la hora del día. Al mediodía, la temperatura alcanza los 22°C, mientras que en las primeras horas de la madrugada desciende a 4°C. Estas disparidades extremas en las condiciones climáticas contrastan con las condiciones más templadas del valle de Urubamba, situado en las proximidades inmediatas.

Ubicación Geográfica y Reconocimiento de la Comunidad de Ccaccacollo

Accesos

Es posible llegar a la localidad de Ccaccacollo desde la ciudad del Cusco mediante dos rutas distintas:

- Cusco - Ccorao - Ccaccacollo, con una distancia de 23 kilómetros.
- Cusco - Huambutio - Pisac - Ccaccacollo, con una extensión de 59 kilómetros.

Limites

La comunidad de Ccaccacollo presenta límites geográficos de la siguiente manera:

- Al Norte, limita con la comunidad de Huanacalle.
- Al Sur, colinda con las comunidades de Llanquepata y queccayoc.
- Hacia el Este, comparte frontera con la comunidad de Huata.
- En la dirección Oeste, sus límites se extienden hasta la comunidad de Rayaniyoc.

Características de la comunidad campesina de Ccaccacollo

La comunidad de Ccaccacollo se encuentra ubicada al noreste de la ciudad del Cusco, aproximadamente a 21 kilómetros, accesible a través de un camino de herradura que permite apreciar claramente el curso del río quesermayo. La altitud de Ccaccacollo es de 3200 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m) o 10498 pies, lo que, aunque menor que la altitud de la ciudad del Cusco, contribuye a que la comunidad experimente vientos y precipitaciones, especialmente debido a su ubicación en las laderas de una montaña.

En cuanto al clima, Ccaccacollo goza de un clima propicio para la agricultura, que ha sido su actividad principal. Este clima puede describirse como frío-templado, con características de precipitación efectiva semiseca distribuida a lo largo de las estaciones de primavera, verano y otoño. La temperatura está marcada por el frío y una humedad atmosférica moderadamente húmeda.

En lo que respecta a las costumbres, la comunidad practica diversos ritos, entre ellos, el pago a la tierra o Pachamama. Este ritual, que tiene lugar generalmente en agosto, busca establecer relaciones armónicas con la naturaleza y expresar agradecimiento por los beneficios recibidos, como ganado prolífico, fortuna, armonía familiar y buena producción. La ceremonia es llevada a cabo por un especialista religioso llamado Altomisaq, Pampamisaq o Paqo.

Otras ceremonias importantes incluyen rituales para pedir lluvia, especialmente en épocas de sequía, y la práctica tradicional de trueque, donde los comuneros se dirigen al poblado

de Taray para intercambiar productos agrícolas sin el uso de dinero.

En el ámbito de la artesanía y el arte, la comunidad destaca por su actividad textil, que es un factor importante para su crecimiento económico. Se emplean técnicas artesanales y modernas (máquinas industriales) para el hilado, teñido y tejido en telares. El uso de tintes naturales y la preservación de instrumentos tradicionales, como la wancawilca y la baticola, son elementos distintivos de esta práctica.

La comunidad de Ccaccacollo también se destaca en el ámbito turístico gracias a su valioso patrimonio natural y cultural. Reconocida por contribuir al turismo comunitario, la comunidad atrae a visitantes con sus finos textiles, el templo de Taray (conocido como templo de Santa María Magdalena) y su relevancia histórica relacionada con eventos como la rebelión de Bernardo Tambohuacso contra los españoles. Estos aspectos han generado interés tanto a nivel local como internacional, convirtiendo a Ccaccacollo en parte integral del producto turístico peruano.

Turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccaccacollo

En la comunidad de Ccaccacollo, el turismo rural comunitario se desarrolla de manera integral, involucrando activamente a la comunidad en todas las etapas del proceso, desde la planificación hasta la implementación y gestión. La participación equitativa de los miembros de la comunidad es fundamental para fomentar un sentido de propiedad y responsabilidad compartida.

Las experiencias ofrecidas a los visitantes se centran en autenticidad y enriquecimiento cultural. Se promueven actividades que permiten sumergirse en la vida cotidiana de la comunidad, como participar en labores agrícolas, artesanales o rituales tradicionales. Para facilitar una experiencia auténtica de hospedaje, la comunidad gestiona alojamientos locales, como casas de familia o pequeñas posadas.

La gastronomía local ocupa un lugar destacado, proporcionando a los visitantes la

oportunidad de degustar platos típicos elaborados con ingredientes de la región. La participación en la preparación de comidas puede ser parte de la experiencia gastronómica.

La artesanía y las actividades textiles son elementos clave en el turismo rural comunitario de Ccaccacollo. Los visitantes tienen la oportunidad de aprender sobre las técnicas locales de hilado, teñido y tejido, participando activamente en estos procesos.

La interacción cultural se fomenta, permitiendo a los visitantes relacionarse directamente con la comunidad. Eventos, ceremonias o actividades compartidas facilitan el intercambio cultural y el entendimiento mutuo.

La educación ambiental y cultural se integra en las experiencias turísticas para concientizar a los visitantes sobre la importancia de la sostenibilidad y la preservación de la cultura local. Se promueve un turismo sostenible que respeta y conserva el entorno natural, minimizando el impacto ambiental.

La organización de ferias o eventos de trueque es una práctica que permite a los visitantes participar en actividades tradicionales y conocer de cerca la vida diaria de la comunidad. Esto se complementa con un respeto consciente por la naturaleza y la inclusión de los miembros de la comunidad en las decisiones relacionadas con el turismo.

Estas prácticas contribuyen a un turismo rural comunitario en Ccaccacollo que no solo ofrece experiencias únicas a los visitantes, sino que también beneficia y fortalece a la comunidad local en términos económicos, culturales y ambientales.

Gastronomía Andina en Ccaccacollo

La gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, que se dedica al turismo rural comunitario, se caracteriza por su rica tradición culinaria basada en ingredientes locales y métodos ancestrales. Los platos más representativos incluyen el cuy y la alpaca, carnes que han sido parte esencial de la dieta andina por siglos, y que se preparan en diversas formas, desde asados hasta guisos tradicionales. Además, las bebidas naturales como la muña, una planta

medicinal típica de la región, complementan las comidas con sus propiedades digestivas y refrescantes.

A pesar de la autenticidad y el valor cultural de esta gastronomía, existe una necesidad de mejorar la calidad de los alimentos a través de una mejor manipulación y técnicas de preparación. Esto incluye asegurar que las prácticas higiénicas sean rigurosamente seguidas, optimizando los procesos de cocción y conservación para garantizar que los platos no solo sean sabrosos, sino también seguros para el consumo. Este enfoque no solo mejoraría la experiencia gastronómica para los turistas, sino que también fortalecería la reputación de la comunidad en el ámbito del turismo rural comunitario.

4.2. Variable I: Turismo rural comunitario

Dimensión: participación comunitaria

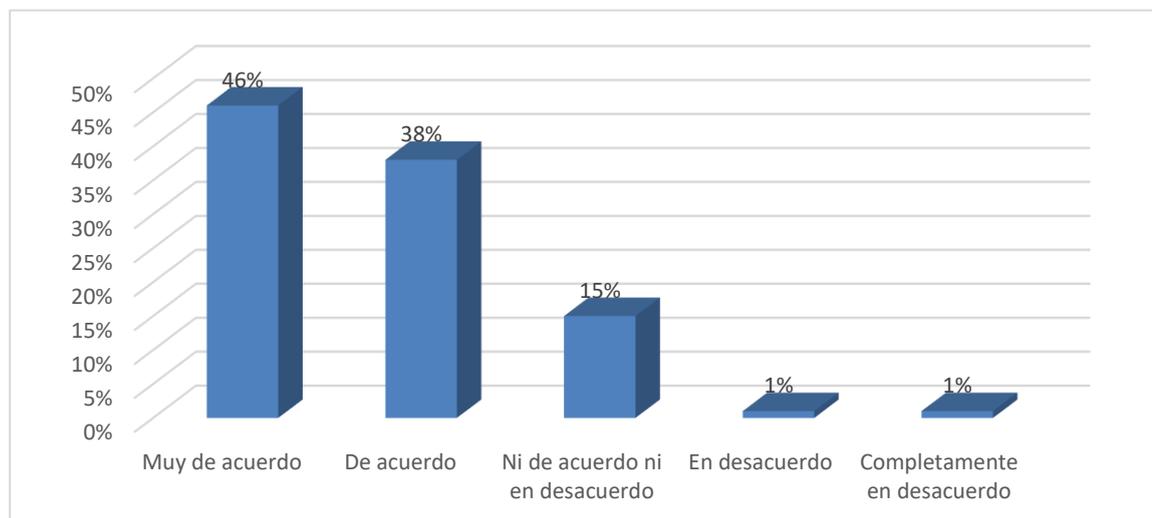
Tabla 4

¿Cuan de acuerdo está usted con la organización comunal en el desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	153	45.9%	45.9%	45.9%
De acuerdo	126	37.8%	37.8%	83.8%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	49	14.7%	14.7%	98.5%
En desacuerdo	3	0.9%	0.9%	99.4%
Completamente desacuerdo en	2	0.6%	0.6%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 3

¿ Cuan de acuerdo está usted con la organización comunal en el desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo?



La tabla 4 muestra que el 45.9% de los encuestados están muy de acuerdo y el 37.8% están de acuerdo con la organización comunal en el desarrollo del turismo rural comunitario en ccacacollo. esto indica que la mayoría (83.7%) tiene una opinión favorable hacia la organización comunal en este contexto. un 14.7% indicó ni de acuerdo ni en desacuerdo, reflejando una posición neutral, mientras que un porcentaje muy bajo expresó estar en desacuerdo: un 0.9% en desacuerdo y un 0.6% completamente en desacuerdo. en resumen, los resultados sugieren que la comunidad campesina generalmente muestra una actitud positiva hacia la participación comunal en el turismo rural comunitario en ccacacollo, con una minoría expresando desacuerdo significativo.

Tabla 5

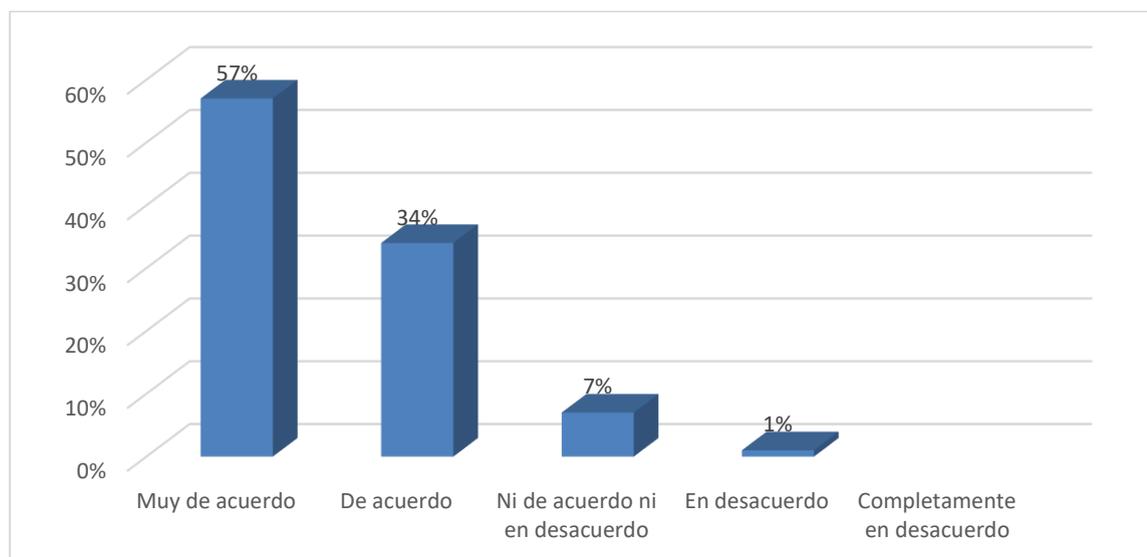
¿ Cuan de acuerdo está usted con el producto turístico del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
		valido	acumulado

Muy de acuerdo	189	56.8%	56.8%	56.8%
De acuerdo	113	33.9%	33.9%	90.7%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	24	7.2%	7.2%	97.9%
En desacuerdo	4	1.2%	1.2%	99.1%
Completamente en desacuerdo	3	0.9%	0.9%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 4

¿ Cuan de acuerdo está usted con el producto turístico del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?



La tabla 5 muestra los resultados de la percepción de la comunidad campesina de ccacacollo sobre el producto turístico del turismo rural comunitario. un 56.8% de los encuestados manifestaron estar muy de acuerdo con el producto turístico, mientras que un 33.9% indicó estar de acuerdo. un 7.2% expresó no tener una posición clara, ya que se ubicaron en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo. las opiniones en contra del producto turístico fueron menos frecuentes, con solo un 1.2% y un 0.9% indicando estar en desacuerdo y

completamente en desacuerdo, respectivamente. la mayoría de la comunidad campesina muestra una actitud positiva hacia el producto turístico del turismo rural comunitario, ya que el 90.7% está de acuerdo o muy de acuerdo. solo un pequeño porcentaje expresa desacuerdo. estos resultados sugieren una percepción generalmente favorable en relación con el producto turístico desarrollado en el marco del turismo rural comunitario en ccacacollo.

Tabla 6

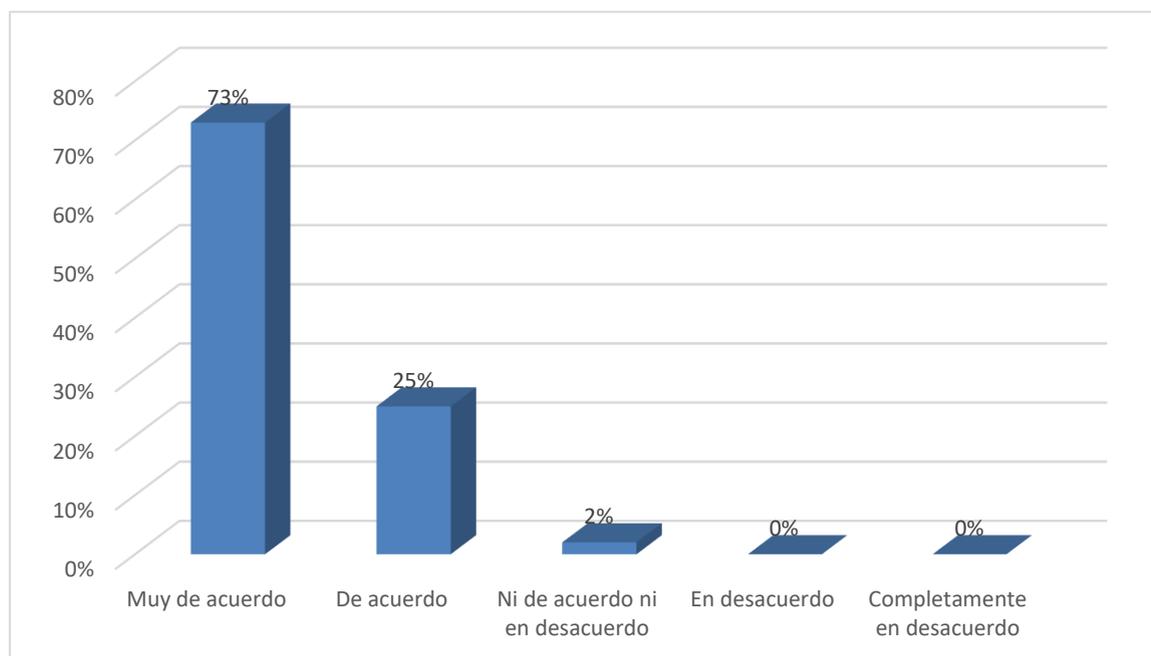
¿ Cuan de acuerdo está usted con la calidad del servicio del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	243	73.0%	73.0%	73.0%
De acuerdo	83	24.9%	24.9%	97.9%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	7	2.1%	2.1%	100.0%
En desacuerdo	0	0.0%	0.0%	100.0%
Completamente en desacuerdo	0	0.0%	0.0%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 5

¿ Cuan de acuerdo está usted con la calidad del servicio del turismo rural comunitario en la

comunidad campesina de Ccacacollo ?



La tabla 6 refleja la opinión de los turistas sobre la calidad del servicio en el turismo rural comunitario de la comunidad campesina de ccacacollo. una abrumadora mayoría, el 73.0%, expresó estar muy de acuerdo con la calidad del servicio, mientras que un 24.9% indicó estar de acuerdo. es notable que no se registraron respuestas negativas en las categorías de en desacuerdo o completamente en desacuerdo. este patrón sugiere una percepción extremadamente positiva por parte de los turistas respecto a la calidad del servicio en el contexto del turismo rural comunitario en Ccacacollo.

Tabla 7

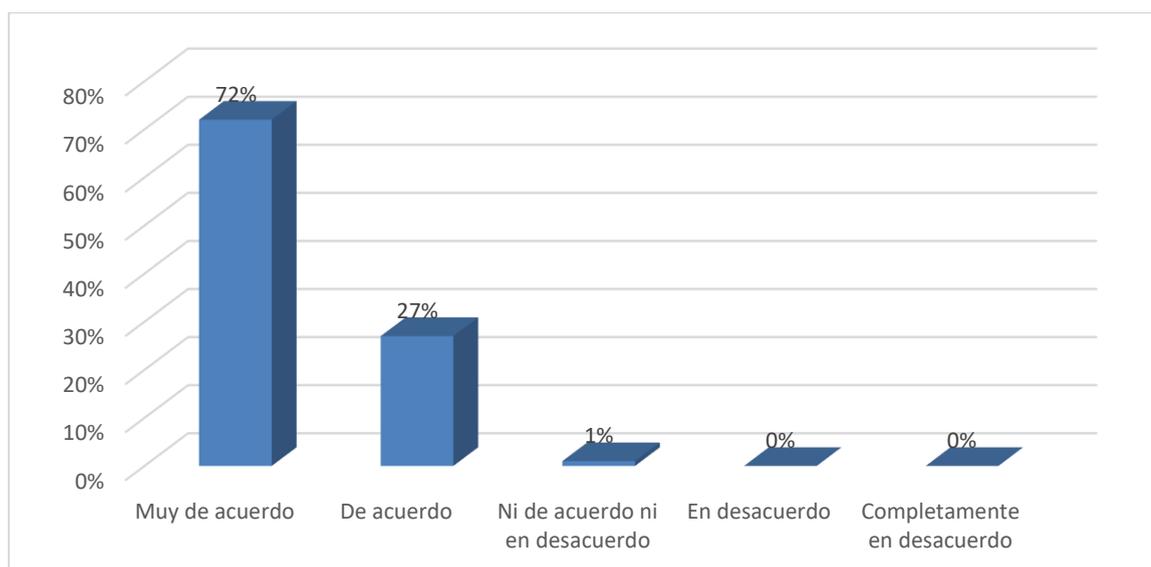
¿ Cuan de acuerdo está usted con el beneficio económico generado por el turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	241	72.4%	72.4%	72.4%
De acuerdo	89	26.7%	26.7%	99.1%

Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	0.9%	0.9%	100.0%
En desacuerdo	0	0.0%	0.0%	100.0%
Completamente en desacuerdo	0	0.0%	0.0%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 6

¿ Cuan de acuerdo está usted con el beneficio económico generado por el turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo ?



La tabla 7 refleja la percepción de los turistas sobre el beneficio económico generado por el turismo rural comunitario en la comunidad campesina de ccacacollo. un 72.4% de los encuestados expresó estar muy de acuerdo con dicho beneficio, mientras que un 26.7% indicó estar de acuerdo. notablemente, no se registraron respuestas en las categorías de ni de acuerdo ni en desacuerdo, en desacuerdo ni completamente en desacuerdo. estos resultados sugieren que la gran mayoría de los turistas perciben positivamente el impacto económico del turismo rural comunitario en ccacacollo, indicando una percepción generalizada de que esta actividad

turística contribuye significativamente al beneficio económico en la comunidad.

Dimensión: Preservación de la cultura y patrimonio

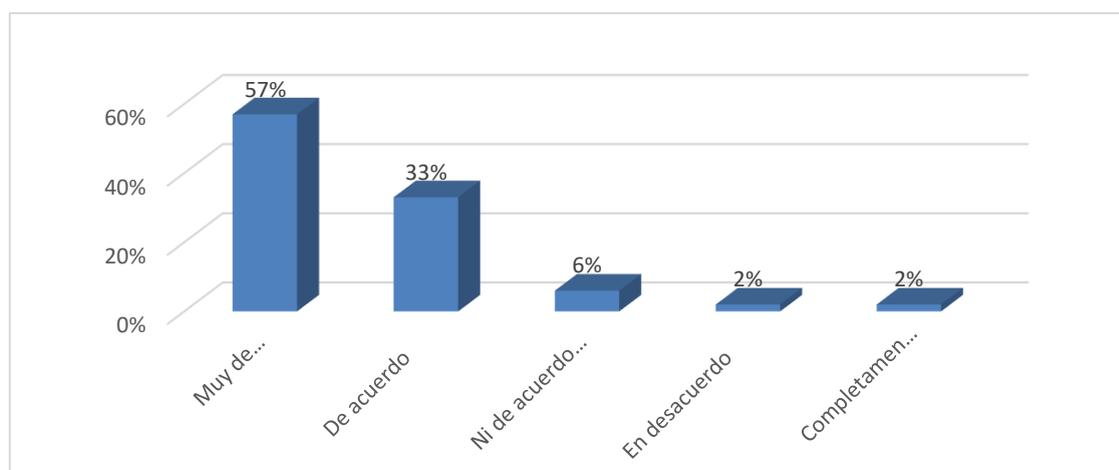
Tabla 8

¿ Que tan de acuerdo está usted con la conservación del medio ambiente en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	189	56.8%	56.8%	56.8%
De acuerdo	111	33.3%	33.3%	90.1%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	21	6.3%	6.3%	96.4%
En desacuerdo	7	2.1%	2.1%	98.5%
Completamente desacuerdo en	5	1.5%	1.5%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 7

¿ Que tan de acuerdo está usted con la conservación del medio ambiente en la comunidad campesina de Ccacacollo ?



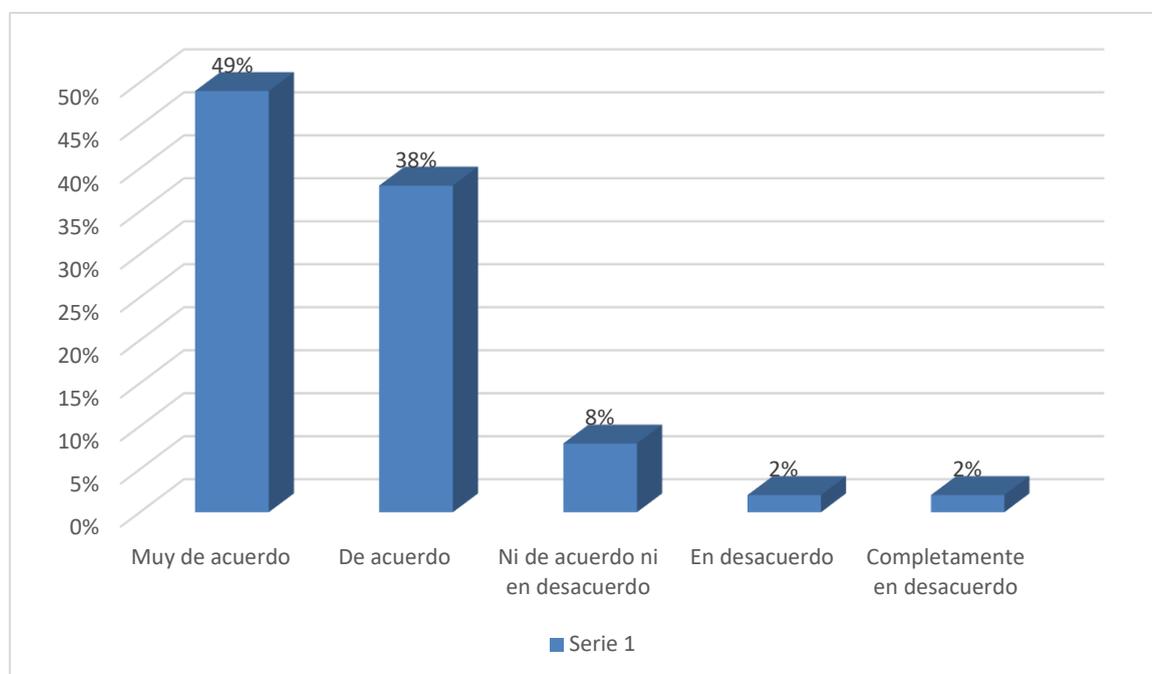
La tabla 8 refleja la opinión de los turistas sobre la conservación del medio ambiente en la comunidad campesina de ccacacollo. un 56.8% de los encuestados manifestó estar muy de acuerdo con la conservación del medio ambiente, mientras que un 33.3% indicó estar de acuerdo. en cuanto a las opiniones menos favorables, un 6.3% expresó no tener una posición clara, ubicándose en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 3.6% se posicionó en las categorías de en desacuerdo (2.1%) y completamente en desacuerdo (1.5%), respectivamente. estos resultados sugieren que una mayoría significativa de los turistas encuestados percibe de manera positiva los esfuerzos de conservación del medio ambiente en la comunidad campesina de Ccacacollo. sin embargo, también se observa una minoría que tiene opiniones menos favorables, aunque estas constituyen un porcentaje menor en comparación con aquellos que están a favor de la conservación ambiental en la zona.

Tabla 9

¿ Que tan de acuerdo está usted con la promoción del arte y artesanías en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	164	49.2%	49.2%	49.2%
De acuerdo	128	38.4%	38.4%	87.7%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	27	8.1%	8.1%	95.8%
En desacuerdo	8	2.4%	2.4%	98.2%
Completamente en desacuerdo	6	1.8%	1.8%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 8 ¿ Que tan de acuerdo está usted con la promoción del arte y artesanías en la comunidad campesina de Ccacacollo ?



La tabla 9 refleja la percepción de los turistas sobre la promoción del arte y las artesanías en la comunidad campesina de Ccacacollo. Un 49.2% de los encuestados manifestó estar muy de acuerdo con dicha promoción, mientras que un 38.4% indicó estar de acuerdo. En cuanto a opiniones menos favorables, un 8.1% expresó no tener una posición clara, ubicándose en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 4.2% se posicionó en las categorías de en desacuerdo (2.4%) y completamente en desacuerdo (1.8%), respectivamente. Estos resultados sugieren que una mayoría considerable de los turistas percibe positivamente la promoción del arte y las artesanías en la comunidad campesina de Ccacacollo. Aunque existe una minoría con opiniones menos favorables, la percepción general es positiva en cuanto a la promoción de estas manifestaciones culturales en la zona.

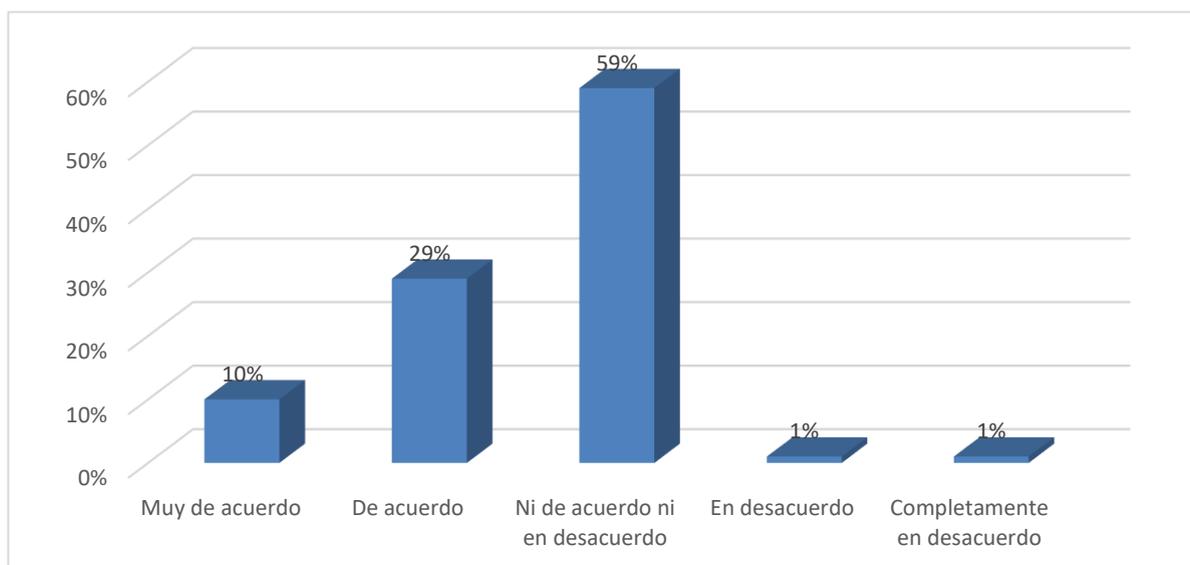
Tabla 10

¿ Que tan de acuerdo está usted con la protección legal Que tiene el patrimonio de la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	34	10.2%	10.2%	10.2%
De acuerdo	98	29.4%	29.4%	39.6%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	197	59.2%	59.2%	98.8%
En desacuerdo	2	0.6%	0.6%	99.4%
Completamente en desacuerdo	2	0.6%	0.6%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 9

¿ Que tan de acuerdo está usted con la protección legal que tiene el patrimonio de la comunidad campesina de Ccacacollo ?



La tabla 10 refleja la percepción de los turistas sobre la protección legal del patrimonio en la comunidad campesina de Ccacacollo. Un 10.2% de los encuestados manifestó estar muy de acuerdo con la protección legal del patrimonio, mientras que un 29.4% indicó estar de acuerdo. La mayoría significativa, un 59.2%, expresó no tener una posición clara, ubicándose en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo. En cuanto a opiniones menos favorables, un 0.6% se posicionó tanto en las categorías de en desacuerdo como completamente en desacuerdo, respectivamente.

Estos resultados sugieren que existe cierta ambigüedad o falta de claridad entre los turistas respecto a la percepción de la protección legal del patrimonio en la comunidad campesina de Ccacacollo. Aunque una minoría se posiciona a favor o en contra, la mayoría parece no tener una posición definida al respecto.

Dimensión: Sostenibilidad

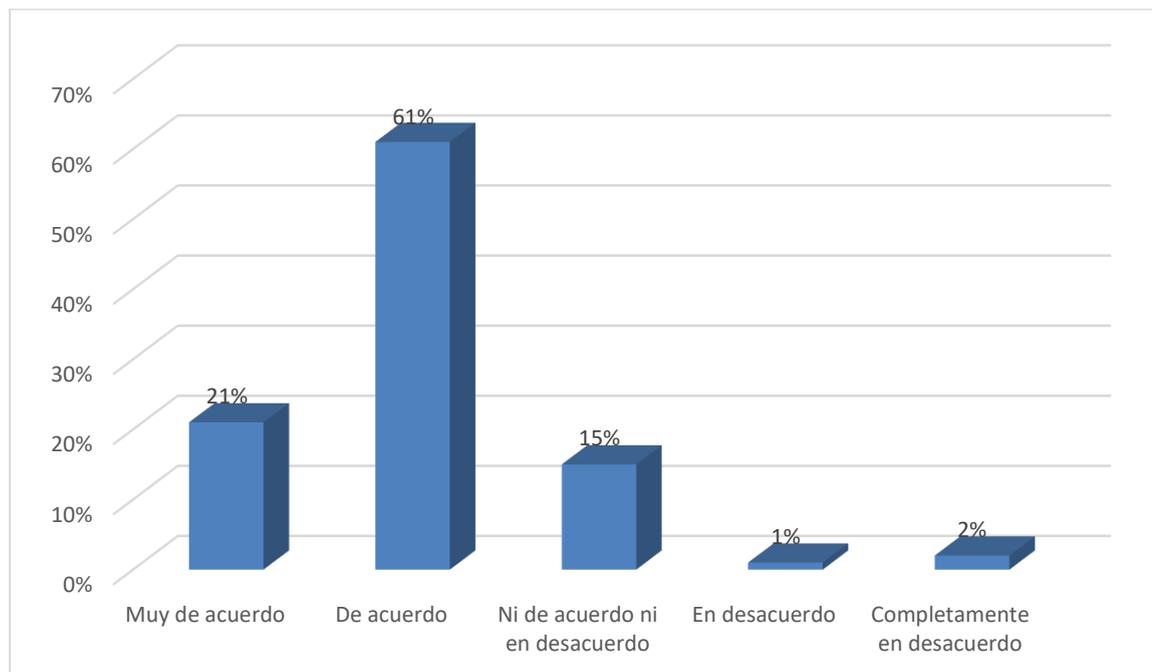
Tabla 11

¿ Cuan de acuerdo está usted con el programa turístico del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	69	20.7%	20.7%	20.7%
De acuerdo	204	61.3%	61.3%	82.0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	51	15.3%	15.3%	97.3%
En desacuerdo	4	1.2%	1.2%	98.5%
Completamente en desacuerdo	5	1.5%	1.5%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 10

¿ Cuan de acuerdo está usted con el programa turístico del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?



La Tabla 11 refleja la percepción de los turistas sobre el programa turístico del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo. Un 20.7% de los encuestados manifestó estar muy de acuerdo con el programa turístico, mientras que un significativo 61.3% indicó estar de acuerdo. En cuanto a opiniones menos favorables, un 15.3% expresó no tener una posición clara, ubicándose en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 2.7% se posicionó en las categorías de en desacuerdo (1.2%) y completamente en desacuerdo (1.5%), respectivamente.

Estos resultados sugieren que una mayoría considerable de los turistas percibe positivamente el programa turístico del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo. Aunque existe una minoría con opiniones menos favorables, la percepción general es positiva en relación con el programa turístico implementado en la zona.

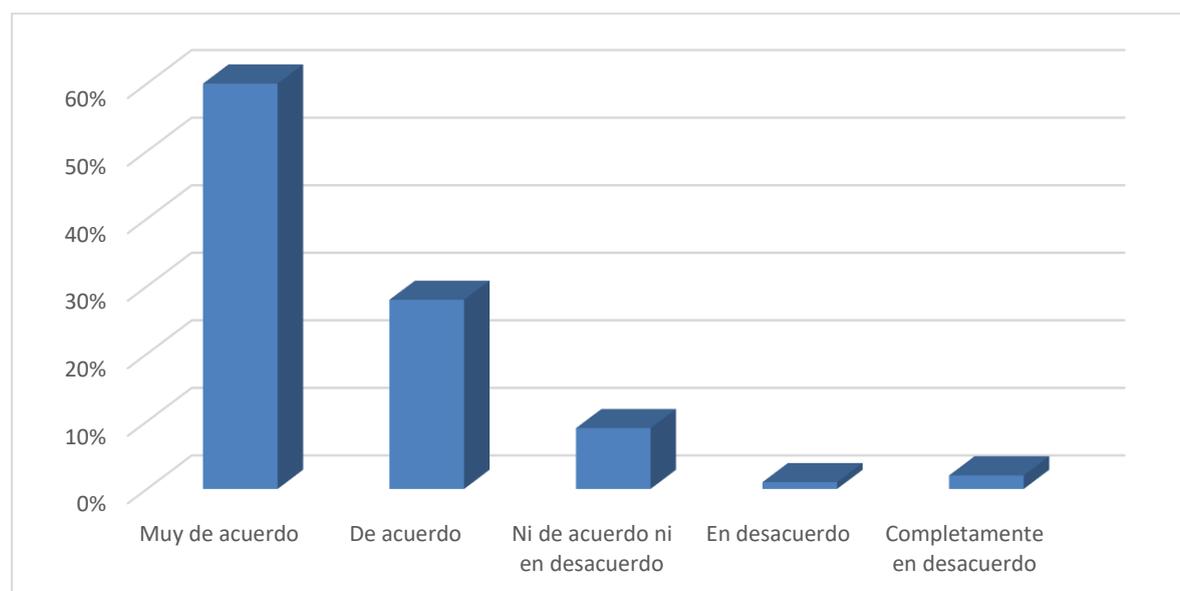
Tabla 12

¿ Cuan de acuerdo está usted con la participación de los turistas en el desarrollo del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	201	60.4%	60.4%	60.4%
De acuerdo	94	28.2%	28.2%	88.6%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	29	8.7%	8.7%	97.3%
En desacuerdo	4	1.2%	1.2%	98.5%
Completamente en desacuerdo	5	1.5%	1.5%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 11

¿ Cuan de acuerdo está usted con la participación de los turistas en el desarrollo del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?



La Tabla 12 refleja la percepción de los turistas sobre la participación de los turistas en el desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo. Un notable 60.4% de los encuestados manifestó estar muy de acuerdo con la participación de los turistas, mientras que un 28.2% indicó estar de acuerdo. En cuanto a opiniones menos favorables, un 8.7% expresó no tener una posición clara, ubicándose en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 2.7% se posicionó en las categorías de en desacuerdo (1.2%) y completamente en desacuerdo (1.5%), respectivamente.

Estos resultados sugieren que la mayoría de los turistas percibe positivamente la participación de los visitantes en el desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo. Aunque existe una minoría con opiniones menos favorables, la percepción general es positiva en relación con la contribución de los turistas al desarrollo de esta actividad en la zona.

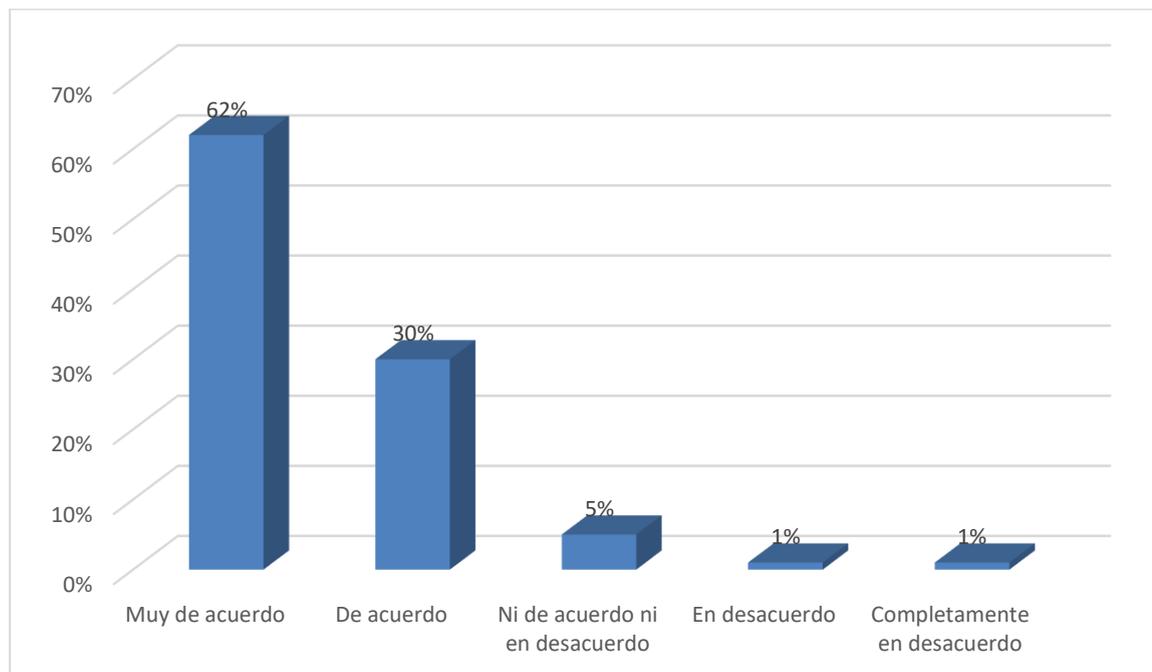
Tabla 13

¿ Cuan de acuerdo está usted con la participación de los comuneros en el desarrollo del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	208	62.5%	62.5%	62.5%
De acuerdo	101	30.3%	30.3%	92.8%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	18	5.4%	5.4%	98.2%
En desacuerdo	4	1.2%	1.2%	99.4%
Completamente en desacuerdo	2	0.6%	0.6%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 12

¿ Cuan de acuerdo está usted con la participación de los comuneros en el desarrollo del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo ?



La Tabla 13 refleja la percepción de los turistas sobre la participación de los comuneros en el desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo. Un significativo 62.5% de los encuestados manifestó estar muy de acuerdo con la participación de los comuneros, mientras que un 30.3% indicó estar de acuerdo. En cuanto a opiniones menos favorables, un 5.4% expresó no tener una posición clara, ubicándose en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 1.8% se posicionó en las categorías de en desacuerdo (1.2%) y completamente en desacuerdo (0.6%), respectivamente.

Estos resultados sugieren que la mayoría de los turistas percibe positivamente la participación activa de los comuneros en el desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo. Aunque existe una minoría con opiniones menos favorables, la percepción general es positiva en relación con la contribución de los comuneros al desarrollo de esta actividad en la zona.

4.3. Variable II: Calidad de la gastronomía andina

Dimensión: Manipulación de alimentos

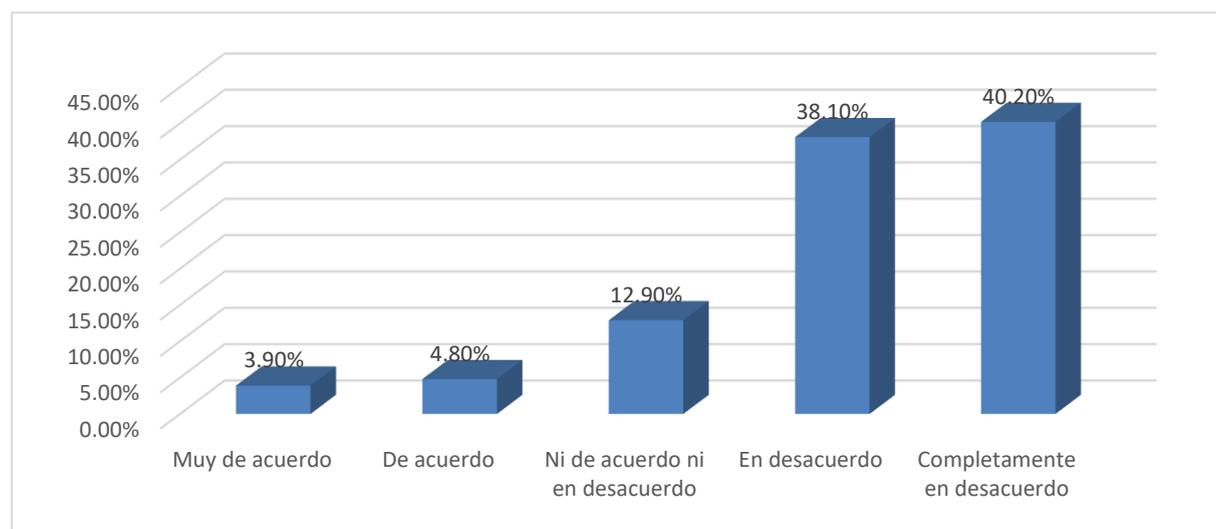
Tabla 14

¿ Que tan de acuerdo está usted la higiene en la manipulación de alimentos en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	13	3.9%	3.9%	3.9%
De acuerdo	16	4.8%	4.8%	8.7%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	43	12.9%	12.9%	21.6%
En desacuerdo	127	38.1%	38.1%	59.8%
Completamente en desacuerdo	134	40.2%	40.2%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 13

¿ Que tan de acuerdo está usted la higiene en la manipulación de alimentos en la comunidad campesina de Ccacacollo ?



En la Tabla 14 se observa que la mayoría de los encuestados tiene una percepción negativa sobre la higiene en la manipulación de alimentos en la comunidad campesina de Ccacacollo. El 40.2% de los participantes está completamente en desacuerdo con las prácticas de higiene, y un 38.1% está en desacuerdo, lo que indica una fuerte insatisfacción general. Solo un pequeño porcentaje se muestra de acuerdo (4.8%) o muy de acuerdo (3.9%) con la calidad de la higiene en la manipulación de alimentos, mientras que el 12.9% se encuentra en una posición neutral. Estos resultados sugieren la necesidad urgente de mejorar las prácticas de higiene para satisfacer las expectativas de la comunidad y asegurar la seguridad alimentaria.

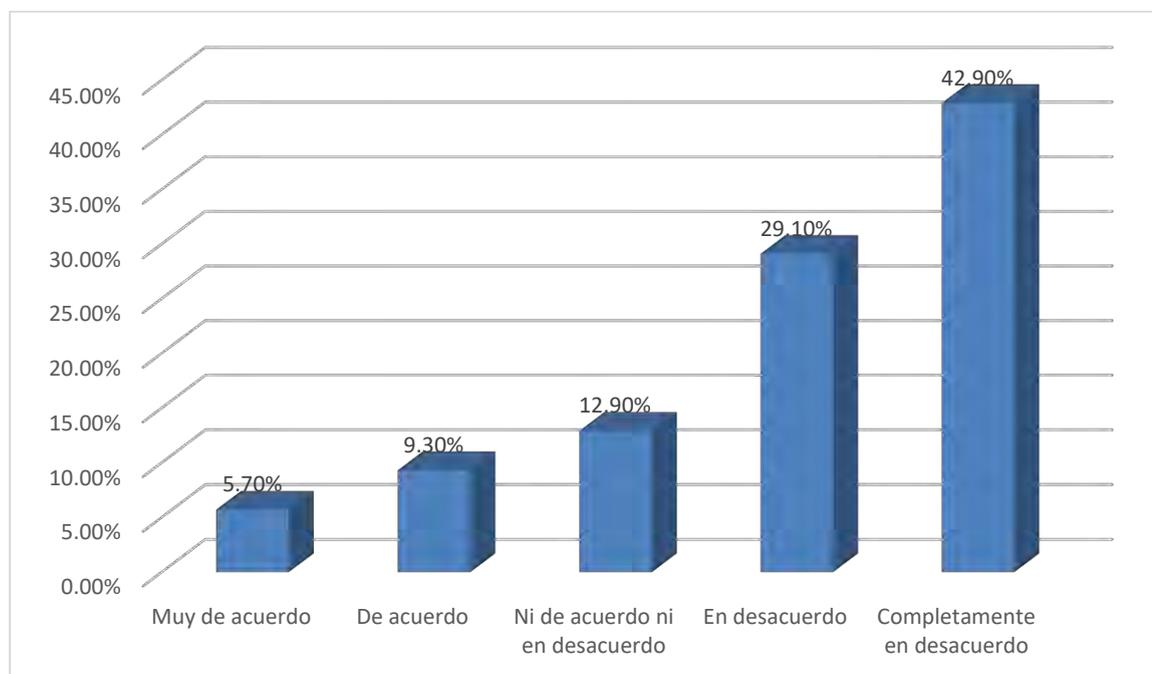
Tabla 15

¿ Que tan de acuerdo está usted con la preparación actual de alimentos en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	19	5.7%	5.7%	5.7%
De acuerdo	31	9.3%	9.3%	15.0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	43	12.9%	12.9%	27.9%
En desacuerdo	97	29.1%	29.1%	57.1%
Completamente en desacuerdo	143	42.9%	42.9%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 14

¿ Que tan de acuerdo está usted con la preparación actual de alimentos en la comunidad campesina de Ccacacollo ?



En la Tabla 15 se observa que la percepción de los encuestados sobre la preparación actual de alimentos en la comunidad campesina de Ccacacollo es predominantemente negativa. El 42.9% de los participantes está completamente en desacuerdo con la calidad de la preparación de alimentos, mientras que un 29.1% está en desacuerdo, indicando una insatisfacción generalizada con los métodos actuales. Solo un pequeño porcentaje, 9.3%, está de acuerdo, y un 5.7% está muy de acuerdo, lo que refleja una minoría que apoya la situación actual. Un 12.9% se encuentra en una posición neutral, sin expresar una opinión definitiva. Estos datos sugieren que la comunidad percibe deficiencias significativas en la preparación de alimentos, lo que podría requerir mejoras importantes en los procedimientos y técnicas actuales.

Dimensión: Técnicas culinarias

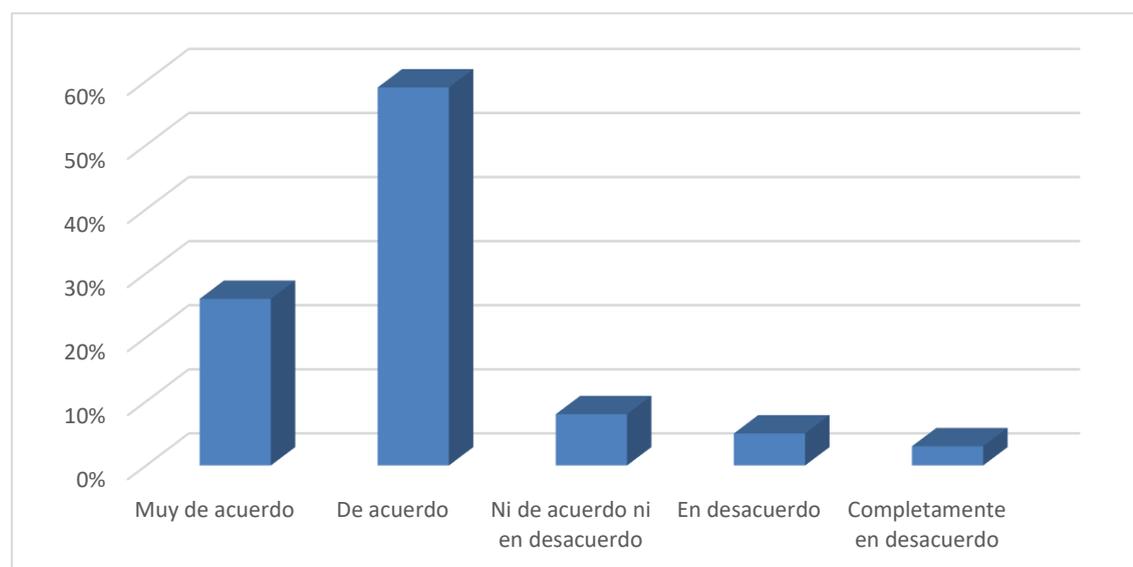
Tabla 16

¿ Que tan de acuerdo está usted con el uso artesanal de técnicas culinarias andinas en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	87	26%	26%	26%
De acuerdo	195	59%	59%	85%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	27	8%	8%	93%
En desacuerdo	15	5%	5%	97%
Completamente en desacuerdo	9	3%	3%	100%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 15

¿ Que tan de acuerdo está usted con el uso artesanal de técnicas culinarias andinas en la comunidad campesina de Ccacacollo ?



La Tabla 16 refleja la percepción de los turistas sobre el uso de técnicas culinarias andinas en la comunidad campesina de Ccacacollo. Un 26% de los encuestados manifestó estar muy de acuerdo con el uso de estas técnicas, mientras que un significativo 59% indicó estar de acuerdo. En cuanto a opiniones menos favorables, un 8% expresó no tener una posición clara, ubicándose en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 7% se posicionó en las categorías de en desacuerdo (5%) y completamente en desacuerdo (3%), respectivamente.

Estos resultados sugieren que la mayoría de los turistas percibe positivamente el uso de técnicas culinarias andinas en la comunidad campesina de Ccacacollo. Aunque existe una minoría con opiniones menos favorables, la percepción general es positiva en relación con la preservación y promoción de las tradiciones culinarias andinas en la zona.

Dimensión: Identidad cultural

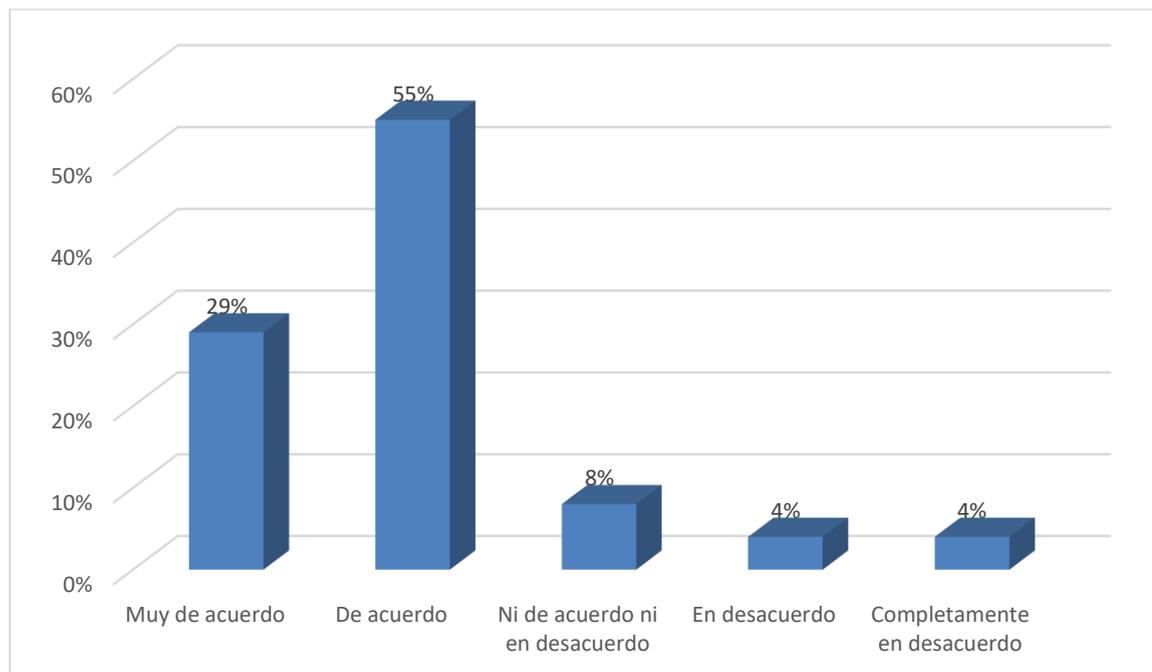
Tabla 17

¿ Que tan de acuerdo está usted con la preservación de costumbres en la gastronomía de la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	96	28.8%	28.8%	28.8%
De acuerdo	183	55.0%	55.0%	83.8%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	28	8.4%	8.4%	92.2%
En desacuerdo	14	4.2%	4.2%	96.4%
Completamente en desacuerdo	12	3.6%	3.6%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 16

¿ Que tan de acuerdo está usted con la preservación de costumbres en la gastronomía de la comunidad campesina de Ccacacollo ?



En la Tabla 17 se observa que la mayoría de los encuestados está de acuerdo con la preservación de las costumbres en la gastronomía de la comunidad campesina de Ccacacollo. El 55.0% de los participantes están de acuerdo y un 28.8% está muy de acuerdo, reflejando un fuerte apoyo hacia la conservación de las tradiciones gastronómicas locales. Solo un pequeño porcentaje se muestra en desacuerdo (4.2%) o completamente en desacuerdo (3.6%), mientras que el 8.4% permanece en una posición neutral. Estos resultados sugieren que existe un consenso significativo en favor de mantener y valorar las costumbres gastronómicas tradicionales dentro de la comunidad.

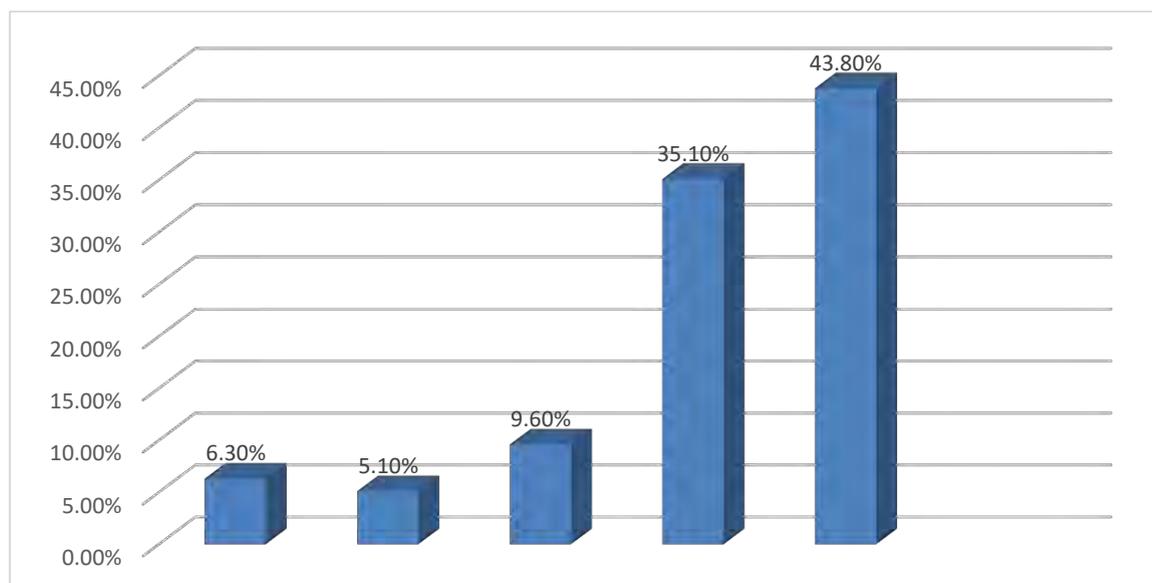
Tabla 18

¿ Que tan de acuerdo está usted con la cocina artesanal en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	21	6.3%	6.3%	6.3%
De acuerdo	17	5.1%	5.1%	11.4%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	32	9.6%	9.6%	21.0%
En desacuerdo	117	35.1%	35.1%	56.2%
Completamente en desacuerdo	146	43.8%	43.8%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 17

¿ Que tan de acuerdo está usted con la cocina artesanal en la comunidad campesina de Ccacacollo ?



En la Tabla 18, se observa que la percepción de los encuestados sobre la cocina artesanal en la comunidad campesina de Ccacacollo es mayormente negativa. Un 43.8% de los participantes está completamente en desacuerdo con la cocina artesanal, y un 35.1% está en desacuerdo, indicando una significativa insatisfacción con este aspecto. Solo un pequeño porcentaje, 6.3%, está muy de acuerdo, y 5.1% está de acuerdo, mientras que el 9.6% se encuentra en una posición neutral. Estos datos sugieren que la cocina artesanal no cuenta con un amplio apoyo en la comunidad, y podría ser necesario revisar y posiblemente mejorar esta práctica para alinear mejor con las expectativas y preferencias de los residentes.

Dimensión: Satisfacción del turista

Tabla 19

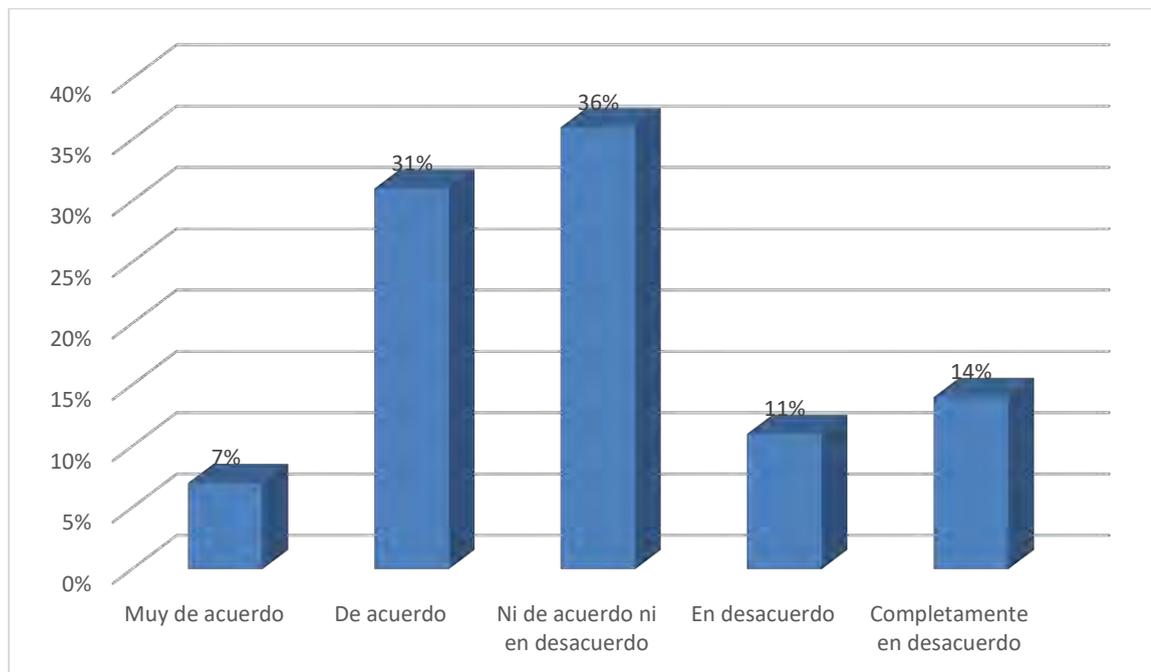
¿ Que tan de acuerdo está usted con la relación precio calidad de la comida en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	24	7.2%	7.2%	7.2%
De acuerdo	103	30.9%	30.9%	38.1%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	121	36.3%	36.3%	74.5%
En desacuerdo	37	11.1%	11.1%	85.6%
Completamente en desacuerdo	48	14.4%	14.4%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 18

¿ Que tan de acuerdo está usted con la relación precio calidad de la comida en la comunidad

campesina de Ccacacollo ?



La Tabla 19 muestra la percepción de los turistas sobre la relación precio-calidad de la comida en la comunidad campesina de Ccacacollo. Un 7.2% de los encuestados manifestó estar muy de acuerdo con esta relación, mientras que un 30.9% indicó estar de acuerdo. En cuanto a opiniones menos favorables, un 36.3% expresó no tener una posición clara, ubicándose en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 25.5% se posicionó en las categorías de en desacuerdo (11.1%) y completamente en desacuerdo (14.4%), respectivamente.

Estos resultados sugieren que las opiniones de los turistas sobre la relación precio-calidad de la comida en Ccacacollo están divididas, con una proporción significativa expresando falta de claridad en su posición. Aunque hay una parte de los encuestados que están de acuerdo o muy de acuerdo con la relación precio-calidad, otra parte muestra opiniones menos favorables al respecto.

Tabla 20

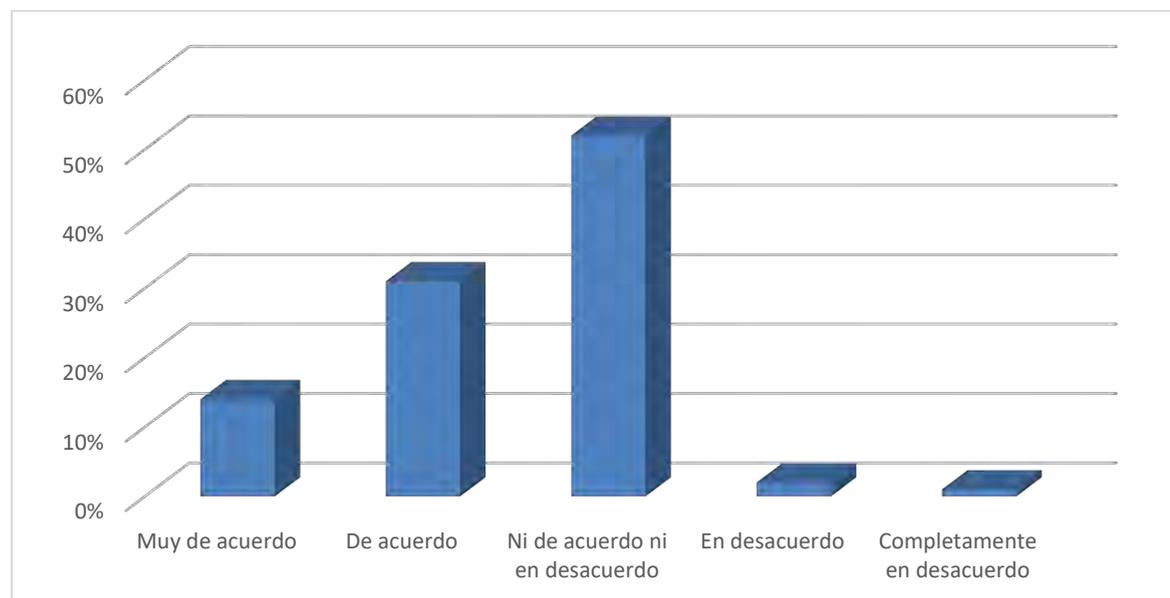
¿ Cuan de acuerdo está usted con la satisfacción de las expectativas gastronómicas de los

turistas en la comunidad campesina de Ccacacollo ?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
Muy de acuerdo	47	14.1%	14.1%	14.1%
De acuerdo	103	30.9%	30.9%	45.0%
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	172	51.7%	51.7%	96.7%
En desacuerdo	8	2.4%	2.4%	99.1%
Completamente en desacuerdo	3	0.9%	0.9%	100.0%
Total	333	100 %	100 %	

Figura 19

¿ Cuan de acuerdo está usted con la satisfacción de las expectativas gastronómicas de los turistas en la comunidad campesina de Ccacacollo ?



La Tabla 20 muestra la percepción de los turistas sobre la satisfacción de las expectativas gastronómicas en la comunidad campesina de Ccacacollo. Un 14.1% de los encuestados

manifestó estar muy de acuerdo con la satisfacción de estas expectativas, mientras que un 30.9% indicó estar de acuerdo. En cuanto a opiniones menos favorables, un significativo 51.7% expresó no tener una posición clara, ubicándose en la categoría de ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 3.3% se posicionó en las categorías de en desacuerdo (2.4%) y completamente en desacuerdo (0.9%), respectivamente.

Estos resultados sugieren que la percepción de los turistas sobre la satisfacción de las expectativas gastronómicas en Ccacacollo es variada, con una proporción significativa expresando falta de claridad en su posición. Aunque hay una parte de los encuestados que está de acuerdo o muy de acuerdo con la satisfacción de las expectativas gastronómicas, otra parte muestra opiniones menos favorables al respecto.

4.4. Prueba de normalidad

Tabla 21

Pruebas de normalidad

		Pruebas de normalidad					
		Kolmogórov-Smirnov			Shapiro-Wilk		
		Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Dim 1	Partcomun	0.107	333	0.000	0.870	333	0.000
Dim 2	Presercult	0.189	333	0.000	0.821	333	0.000
Dim 3	Sosten	0.227	333	0.000	0.998	333	0.000
Dim 4	Herencultul	0.271	333	0.000	0.754	333	0.000
Dim 5	Tecnculin	0.191	333	0.000	0.890	333	0.000
Dim 6	Identcult	0.303	333	0.000	0.798	333	0.000
Dim 7	Satiscult	0.219	333	0.000	0.817	333	0.000
VAR 01	Turisrural	0.099	333	0.007	0.952	333	0.022
VAR 02	Calidgastro	0.191	333	0.000	0.912	333	0.000

a. Corrección de significación de Lilliefors

No hay normalidad, según Kolmogorov
Entonces se aplica el Rho de Sperman

La tabla 21 presenta los resultados de las pruebas de normalidad (Kolmogórov-Smirnov y Shapiro-Wilk) para diferentes dimensiones y variables relacionadas con el turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo. Los valores de los estadísticos de prueba y los niveles de significancia (Sig.) indican que ninguna de las dimensiones ni variables

analizadas sigue una distribución normal, ya que todos los valores de Sig. son menores que el nivel de significancia típicamente utilizado (0.05).

Dado que los datos no siguen una distribución normal según las pruebas de normalidad, se menciona que se aplicará el Rho de Spearman para medir la correlación entre las variables de estudio. Esto sugiere que se utilizará una prueba no paramétrica para analizar la relación entre las variables, ya que las pruebas paramétricas asumen la normalidad de los datos.

4.5. Prueba de hipótesis

Prueba de hipótesis general

A continuación se realiza la prueba de hipótesis esto con el objetivo de demostrar la validez de la hipótesis planteada.

Ho: No existe una relación significativa entre el turismo rural comunitario y calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022

Hi: Existe una relación significativa entre el turismo rural comunitario y calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022

De acuerdo a la prueba de normalidad se utilizó el Rho de Spearman para medir la correlación entre las variables de estudio.

Tabla 22

Correlación de variables

Correlaciones				
Rho de Spearman	Turismo rural comunitario	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	Turismo rural comunitario	Calidad de la Gastronomía Andina
			1.000	,853**
				0.000
	N		333	333

Calidad de la Gastronomía Andina	Coeficiente de correlación	,853**	1.000
	Sig. (bilateral)	0.000	
	N	333	333

****.** La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Luego de realizar la prueba de normalidad utilizando el Rho de Spearman para medir la correlación entre las variables de estudio, se obtuvieron los siguientes resultados:

Coeficiente de correlación entre turismo rural comunitario y calidad de la gastronomía andina: 0.853.

La correlación es significativa en el nivel 0.01 (bilateral).

Dado que el valor de p (Sig.) es menor que 0.01, se rechaza la hipótesis nula (Ho) y se acepta la hipótesis alternativa (Hi). Por lo tanto, se puede concluir que hay una relación significativa entre el turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo durante el periodo 2022, según los resultados de la prueba de correlación.

El coeficiente de correlación es 0.853. Este valor indica la fuerza y la dirección de la relación entre las dos variables. En este caso, al ser un valor cercano a 1, sugiere una correlación positiva fuerte. Esto significa que a medida que aumenta el turismo rural comunitario, también tiende a aumentar la calidad de la gastronomía andina en la comunidad.

Prueba de Hipótesis específicas

Hipótesis específica I

A continuación se hace la prueba de hipótesis.

Ho: No existe relación positiva entre la participación comunitaria y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.

Hi: Existe relación positiva entre la participación comunitaria y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.

Tabla 23*Correlación de hipótesis específica I*

Correlaciones			
		Participación comunitaria	Calidad de la Gastronomía Andina
Rho de Spearman	Participación comunitaria	Coeficiente de correlación	1.000
		Sig. (bilateral)	,783**
		N	0.000
	Calidad de la Gastronomía Andina	Coeficiente de correlación	,783**
		Sig. (bilateral)	1.000
		N	0.000
		N	333
			333

****.** La correlación es significativa en el nivel 0,00 (bilateral).

La prueba de hipótesis específica I muestra una correlación positiva significativa entre la participación comunitaria y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, para el periodo 2022. Según el coeficiente de correlación de Spearman ($Rho = 0.783$, $p < 0.001$), la fuerte correlación positiva indica que un mayor grado de participación comunitaria está asociado con una mayor calidad de la gastronomía andina en esta comunidad. Estos resultados respaldan la hipótesis nula (H_0), confirmando que existe una relación positiva significativa entre las variables analizadas.

Hipótesis específica II

A continuación se hace la prueba de hipótesis.

H₀: La preservación de la cultura y patrimonio y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022 no tienen una relación significativa.

H₁: La preservación de la cultura y patrimonio y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022 tienen una relación

significativa.

Tabla 24

Correlación de hipótesis específica II

Correlaciones				
			La preservación de la cultura y patrimonio	Calidad de la Gastronomía Andina
Rho de Spearman	La preservación de la cultura y patrimonio	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	1.000	,726**
				0.000
		N	333	333
	Calidad de la Gastronomía Andina	Coeficiente de correlación Sig. (bilateral)	,726**	1.000
			0.000	
		N	333	333
**. La correlación es significativa en el nivel 0,00 (bilateral).				

La prueba de hipótesis específica II revela una correlación significativa entre la preservación de la cultura y el patrimonio y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, para el periodo 2022. El coeficiente de correlación de Spearman ($Rho = 0.726$, $p < 0.001$) indica una fuerte relación positiva entre ambas variables, lo que sugiere que la preservación de la cultura y el patrimonio está asociada con una mayor calidad de la gastronomía andina. Estos resultados apoyan la hipótesis nula (H_0), confirmando que existe una relación significativa entre la preservación cultural y la calidad gastronómica en la comunidad estudiada.

Hipótesis específica III

A continuación se hace la prueba de hipótesis.

H₀: La relación entre la sostenibilidad y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022 no es positiva.

Hi: La relación entre la sostenibilidad y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022 es positiva.

Tabla 25

Correlación de hipótesis específica III

Correlaciones			
		Sostenibilidad	Calidad de la Gastronomía Andina
Rho de Spearman	Sostenibilidad	Coefficiente de correlación	1.000
		Sig. (bilateral)	,817**
		N	333
	Calidad de la Gastronomía Andina	Coefficiente de correlación	,817**
		Sig. (bilateral)	0.000
		N	333

****.** La correlación es significativa en el nivel 0,00 (bilateral).

La prueba de hipótesis específica III muestra una correlación positiva significativa entre la sostenibilidad y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, para el periodo 2022. El coeficiente de correlación de Spearman ($Rho = 0.817$, $p < 0.001$) indica una relación muy fuerte entre las dos variables, sugiriendo que mayores niveles de sostenibilidad están asociados con una mejor calidad de la gastronomía andina. Estos resultados apoyan la hipótesis nula (H_0), confirmando que existe una relación positiva significativa entre la sostenibilidad y la calidad gastronómica en la comunidad estudiada.

4.6. Discusión de resultados

El turismo rural comunitario se ha consolidado como una estrategia de desarrollo sostenible en diversas regiones, buscando no solo mejorar las condiciones económicas locales, sino también preservar y promover el patrimonio cultural y natural. En el contexto del Cusco,

específicamente en la comunidad campesina de Ccaccacollo, el turismo rural comunitario se ha promovido como una alternativa para diversificar los ingresos de las comunidades locales, al tiempo que se enfatiza la conservación de la identidad cultural andina y sus prácticas gastronómicas tradicionales (Cunha, 2019; Gil-Rodríguez et al., 2020).

La gastronomía andina en Ccacacollo es fundamental para la cultura local, destacándose por el uso de ingredientes autóctonos y técnicas culinarias ancestrales. Este aspecto no solo enriquece la oferta culinaria, sino que también sirve como medio para transmitir tradiciones y valores culturales a través de las generaciones (Castro et al., 2021; Gamarra, 2018).

La investigación estableció como hipótesis que el turismo rural comunitario tiene un impacto significativo en la calidad de la gastronomía andina en Ccacacollo durante el año 2022. Los resultados derivados de análisis estadísticos mostraron un rechazo de la hipótesis nula, indicando así una correlación positiva entre el desarrollo del turismo rural comunitario y las mejoras observadas en la calidad y promoción de la gastronomía local. Esto subraya el papel crucial que juegan las iniciativas de turismo comunitario no solo en el fortalecimiento económico de la comunidad, sino también en la preservación y revitalización de la identidad cultural a través de la gastronomía andina (Martínez-Salinas et al., 2023).

En relación a la participación comunitaria, los resultados obtenidos respaldaron la hipótesis de que existe una relación positiva entre la participación activa de la comunidad en el turismo rural y la calidad de la gastronomía andina. La participación directa de los residentes locales en las actividades turísticas no solo fortalece la oferta gastronómica local, sino que también contribuye a la valorización y preservación de las prácticas culturales ancestrales. Este involucramiento activo facilita una autenticidad en las experiencias gastronómicas que resalta la riqueza cultural de Ccacacollo (Santana et al., 2020).

En cuanto a la preservación de la cultura y el patrimonio, los hallazgos del estudio confirmaron que la preservación efectiva del patrimonio cultural y las tradiciones locales juega

un papel fundamental en la calidad gastronómica andina. Esto no solo asegura la autenticidad de las experiencias culinarias en Ccacacollo, sino que también fortalece la identidad cultural de la comunidad. Subraya la importancia de implementar políticas y acciones que protejan y promuevan el legado cultural local, integrándolo de manera armoniosa en las prácticas turísticas (Sandoval et al., 2021).

Por último, en relación a la sostenibilidad, se validó la existencia de una relación positiva entre las prácticas sostenibles y la calidad de la gastronomía andina. La gestión responsable de los recursos naturales y la minimización del impacto ambiental son aspectos cruciales para fortalecer la oferta gastronómica local de manera sostenible y atractiva para los visitantes. Estas prácticas no solo aseguran la conservación a largo plazo de los recursos naturales, sino que también mejoran la competitividad de Ccacacollo como destino turístico, atrayendo a un segmento de turistas cada vez más consciente y comprometido con la sostenibilidad (Hernández-Orallo et al., 2022).

Los resultados de este estudio subrayan la importancia del turismo rural comunitario como motor para el desarrollo económico y la preservación cultural en Ccacacollo. La correlación significativa entre el desarrollo turístico y la calidad gastronómica andina destaca la capacidad de estas iniciativas para revitalizar y fortalecer la identidad cultural local. Este fortalecimiento beneficia tanto a residentes como visitantes, promoviendo la autenticidad y sostenibilidad en las prácticas turísticas (Álvarez et al., 2019). La participación comunitaria activa desempeña un papel crucial al garantizar experiencias turísticas genuinas y enriquecedoras desde el punto de vista cultural. La integración de residentes en la planificación y operación del turismo no solo aumenta la autenticidad de la oferta gastronómica, sino que también genera ingresos que pueden reinvertirse en la conservación del patrimonio cultural y natural (Blasco et al., 2020).

Además, la preservación efectiva de la cultura y el patrimonio local no solo protege las

tradiciones culinarias, sino que también posiciona a Ccacacollo como un destino único y atractivo para los turistas interesados en experiencias auténticas. La valorización de la gastronomía andina como parte integral del patrimonio cultural refuerza el orgullo local y fomenta la transmisión intergeneracional de conocimientos y prácticas (Pereiro et al., 2021). Finalmente, la implementación de prácticas sostenibles en el turismo no solo es ética y responsable, sino que también mejora la competitividad de Ccacacollo como destino turístico. La gestión cuidadosa de los recursos naturales y la reducción de la huella ambiental son aspectos cada vez más valorados por los viajeros conscientes, quienes buscan contribuir positivamente a las comunidades que visitan (Herrera et al., 2023).

Capítulo V

Propuestas

5.1 Propuesta de Implementación de Servicios Básicos en la Comunidad Campesina de Ccacacollo.

Descripción

La propuesta de implementación de servicios básicos, como agua potable y servicios higiénicos en la comunidad campesina de Ccacacollo, tiene como objetivo mejorar la calidad de vida de los residentes mediante la provisión de infraestructuras esenciales. Este proyecto incluye la instalación de sistemas de abastecimiento de agua potable y la construcción de servicios higiénicos adecuados, asegurando el acceso continuo a agua limpia y la correcta gestión de desechos. El plan contempla la participación activa de la comunidad en el proceso de implementación y mantenimiento, con el fin de promover la sostenibilidad y el sentido de pertenencia. Además, se incluye la capacitación para el manejo y cuidado de las instalaciones, garantizando así el funcionamiento eficiente y prolongado de los servicios.

Objetivos

Objetivo General

Mejorar la calidad de vida en la comunidad campesina de Ccacacollo mediante la implementación de servicios básicos de agua potable y servicios higiénicos.

Objetivos específicos

- Instalación de un sistema de abastecimiento de agua potable.
- Construcción de servicios higiénicos adecuados para la comunidad.
- Capacitación de los residentes en el mantenimiento y uso adecuado de las instalaciones.
- Promoción de prácticas de higiene y salud para asegurar el bienestar de la comunidad

Justificación

La implementación de servicios básicos en Ccacacollo es esencial para mejorar las condiciones

de vida y salud de sus habitantes. El acceso a agua potable es crucial para prevenir enfermedades y promover el bienestar general, mientras que la disponibilidad de servicios higiénicos adecuados contribuye a una mejor calidad de vida y a la preservación del medio ambiente. Esta propuesta también busca empoderar a la comunidad mediante la participación en la implementación y mantenimiento de los servicios, fomentando el desarrollo sostenible y el fortalecimiento de la infraestructura local. La inversión en estos servicios básicos es una medida fundamental para garantizar la salud pública y el desarrollo integral de Ccacacollo.

Cronograma

Actividad	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto
Elaboración del Plan de Implementación	X							
Diseño del Sistema de Abastecimiento de Agua		X						
Construcción de Servicios Higiénicos			X					
Capacitación en Mantenimiento y Uso				X				
Implementación de Servicios					X	X		
Evaluación y Ajustes							X	

Este cronograma detalla las fases clave para la implementación de los servicios básicos en la comunidad. En enero, se elaborará el plan de implementación. En febrero, se diseñará el sistema de abastecimiento de agua, y en marzo se iniciará la construcción de servicios higiénicos. Abril se dedicará a la capacitación de los residentes en el mantenimiento y uso de las instalaciones. La implementación efectiva de los servicios se llevará a cabo entre mayo y junio, con una fase de evaluación y ajustes en julio.

Presupuesto

Elemento	Costo unitario	Costo total
Diseño del Sistema de Abastecimiento de Agua	S/ 20,000.00	S/ 20,000.00

Construcción de Servicios Higiénicos	S/ 30,000.00	S/ 30,000.00
Capacitación y Mantenimiento	S/ 10,000.00	S/ 10,000.00
Insumos y Materiales	S/ 15,000.00	S/ 15,000.00
Total		S/ 75,000.00

El presupuesto para la implementación de servicios básicos en Ccacacollo asciende a S/ 75,000.00. Esta suma incluye el diseño del sistema de abastecimiento de agua, con un costo de S/ 20,000.00; la construcción de servicios higiénicos, con un costo de S/ 30,000.00; y la capacitación en mantenimiento y uso, con un costo de S/ 10,000.00. Además, se asigna S/ 15,000.00 para la adquisición de insumos y materiales necesarios. Este presupuesto está destinado a asegurar la correcta instalación y funcionamiento de los servicios básicos, mejorando así la calidad de vida en la comunidad campesina de Ccacacollo.

5.2 Propuesta de Capacitación en Manipulación de Alimentos Bajo el Sistema HACCP en la Comunidad Campesina de Ccacacollo.

Descripción

La propuesta de capacitación en manipulación de alimentos bajo el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) tiene como objetivo mejorar la calidad y seguridad de la gastronomía en la comunidad campesina de Ccacacollo. Este programa de capacitación proporcionará a los residentes conocimientos avanzados sobre prácticas seguras de manejo de alimentos, identificando y controlando los peligros asociados con la preparación y conservación de alimentos. La formación incluirá módulos teóricos y prácticos, enfocados en la implementación de controles específicos en cada etapa de la cadena alimentaria. Se contará con la participación de expertos en seguridad alimentaria y se utilizarán instalaciones comunitarias para las prácticas. El objetivo final es asegurar que los alimentos preparados en la comunidad cumplan con los estándares de calidad y seguridad, potenciando la oferta

gastronómica local y promoviendo la salud pública.

Objetivos

Objetivo general

Mejorar la calidad y seguridad de los alimentos en la comunidad campesina de Ccacacollo mediante la capacitación en técnicas de manipulación de alimentos bajo el sistema HACCP.

Objetivo específico

Capacitar a los residentes en los principios y prácticas del sistema HACCP.

Identificar y controlar los puntos críticos en la manipulación y preparación de alimentos.

Implementar prácticas de higiene y seguridad alimentaria en la cocina comunitaria.

Mejorar la calidad de los platos preparados y prevenir la contaminación alimentaria.

Justificación

La capacitación en manipulación de alimentos bajo el sistema HACCP es crucial para elevar los estándares de seguridad y calidad en la gastronomía de Ccacacollo. La aplicación de HACCP ayudará a prevenir riesgos asociados con la preparación de alimentos, garantizando la salud y bienestar de los residentes y visitantes. Además, al mejorar las prácticas de manejo de alimentos, se fortalecerá la reputación gastronómica de la comunidad, contribuyendo a su desarrollo económico y a la promoción de un turismo gastronómico de calidad. Este enfoque proactivo en la gestión de la seguridad alimentaria no solo asegura el cumplimiento de normativas, sino que también fomenta una cultura de excelencia en la preparación de alimentos.

Cronograma

Actividad	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto
Elaboración del Plan de Capacitación	X							
Diseño del Programa de Formación HACCP		X						
Selección de Expertos en Seguridad Alimentaria			X					

Implementación de Sesiones de Capacitación				X	X	X		
Evaluación y Retroalimentación							X	

El cronograma establece las etapas del programa de capacitación en HACCP. En enero, se elaborará el plan de capacitación. En febrero, se diseñará el programa de formación especializado en HACCP. En marzo, se seleccionarán los expertos en seguridad alimentaria que impartirán las sesiones. La implementación de las sesiones de capacitación se llevará a cabo entre abril y junio. Finalmente, se realizará una evaluación y retroalimentación en julio para ajustar el programa según los resultados obtenidos.

Presupuesto

Elemento	Costo unitario	Costo total
Honorarios de Expertos en Seguridad Alimentaria	S/ 15,000.00	S/ 15,000.00
Materiales y Recursos Didácticos	S/ 5,000.00	S/ 5,000.00
Infraestructura y Equipos para Capacitación	S/ 8,000.00	S/ 8,000.00
Costos de Implementación de la Capacitación	S/ 7,000.00	S/ 7,000.00
Total		S/ 35,000.00

El presupuesto para la capacitación en manipulación de alimentos bajo el sistema HACCP asciende a S/ 35,000.00. Este presupuesto incluye los honorarios de los expertos en seguridad alimentaria, con un costo de S/ 15,000.00; materiales y recursos didácticos, con un costo de S/ 5,000.00; infraestructura y equipos necesarios para las sesiones, con un costo de S/ 8,000.00; y costos asociados con la implementación del programa, con un costo de S/ 7,000.00. Esta inversión asegura la calidad y efectividad de la capacitación, promoviendo prácticas seguras y eficientes en la manipulación de alimentos en Ccacacollo.

Conclusiones

Primero. La investigación ha confirmado que existe una relación significativa entre el turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, durante el periodo 2022. Esta conclusión respalda la idea de que el desarrollo del turismo rural comunitario puede actuar como un catalizador positivo para la promoción y mejora de la gastronomía local. La comunidad campesina de Ccaccacollo ha demostrado que a través de la integración de prácticas sostenibles y la participación activa de la comunidad, es posible no solo preservar, sino también enriquecer y promover su patrimonio gastronómico andino.

Segundo. La investigación confirma que cuanto mayor es la participación comunitaria en las actividades turísticas y de promoción gastronómica, mayor es la calidad percibida de la gastronomía andina. Esto sugiere que la implicación directa de los residentes locales en la gestión y promoción de sus recursos culinarios contribuye significativamente a la autenticidad y valoración de su oferta gastronómica.

Tercero. La preservación efectiva del patrimonio cultural y las prácticas tradicionales en Ccaccacollo se traduce en una mejora notable en la calidad y autenticidad de la gastronomía andina. Esto indica que la valorización y transmisión de conocimientos ancestrales no solo fortalecen la identidad cultural local, sino que también enriquecen la experiencia gastronómica para los visitantes interesados en la autenticidad cultural.

Cuarto. La implementación de prácticas sostenibles en el turismo rural comunitario no solo protege los recursos locales y mejora la competitividad del destino turístico, sino que también impacta positivamente en la calidad de la gastronomía andina. La capacitación en manipulación de alimentos bajo el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) asegura la seguridad alimentaria al identificar y controlar riesgos durante la preparación, elevando así la calidad y presentación de los

platos. Además, la mejora en servicios básicos como agua potable y servicios higiénicos refuerza el bienestar tanto de residentes como de visitantes, garantizando una experiencia gastronómica y turística superior. Estos esfuerzos combinados promueven un turismo que es ético, respetuoso con el medio ambiente y comprometido con el desarrollo sostenible, asegurando el valor y la autenticidad de la gastronomía andina en el contexto del turismo rural comunitario.

Recomendaciones

Primero. Se recomienda a las autoridades de la comunidad de Ccaccacollo y a la municipalidad de Taray fortalecer el turismo rural comunitario mediante la creación de programas de capacitación en gestión turística y promoción gastronómica, incluyendo formación específica en manejo y manipulación de alimentos bajo el sistema HACCP para garantizar la seguridad alimentaria. Además, es fundamental mejorar la infraestructura turística, la señalización adecuada de los puntos de interés gastronómico, y optimizar los servicios básicos como agua potable y sistemas de desagüe para elevar la calidad general de la experiencia turística.

Segundo. Es crucial establecer incentivos que reconozcan y fomenten la participación activa de los residentes locales en la promoción y preservación de la gastronomía andina. Se sugiere desarrollar programas de apoyo económico y logístico para iniciativas comunitarias relacionadas con la gastronomía y la cultura local, incorporando capacitación en prácticas de manipulación de alimentos seguras y sostenibles para mejorar la calidad de los productos ofrecidos.

Tercero. Se recomienda a la municipalidad de Calca y otras autoridades pertinentes invertir en la conservación y restauración del patrimonio cultural de Ccaccacollo. Esto incluye la asignación de fondos para la restauración de estructuras históricas y la organización de festivales culturales que destaquen la gastronomía andina tradicional, complementados con capacitaciones sobre manejo de alimentos y servicios básicos para mejorar la oferta gastronómica y la experiencia del visitante.

Cuarto. Gercetur y otras entidades responsables del turismo deben colaborar con la comunidad en la implementación de prácticas sostenibles. Se sugiere promover políticas que fomenten el uso responsable de los recursos naturales, la gestión adecuada de residuos, el apoyo a la producción local y orgánica en la gastronomía, y la mejora

continua de los servicios básicos y la capacitación en manipulación de alimentos bajo el sistema HACCP para asegurar un entorno turístico seguro y de alta calidad.

Referencias bibliográficas

- Alvarez, S., & Ramos, R. (2018). *Turismo ruarl comunitario en la Comunidad campesina de TinQuerccassa del Distrito de Paucara, provincia de Acobamba - Huamcavelica*. Huancavelica: Universidad Nacional de Huancavelica.
- Andina. (6 de marzo de 2021). Cocina peruana y nuestra música andina se lucen hoy en especial de CNN en Español. *Andina Agencia de noticias* , pág. 5.
- Andina. (28 de octubre de 2022). *Andina Agencia Peruana de noticias* . Obtenido de <https://andina.pe/>: <https://andina.pe/INgles/noticia-cuales-son-los-dos-grandes-retos-de-gastronomia-peruana-para-2023-915557.aspx>
- Arias, F. (2012). *El Proyecto de Investigación. Introducción a la metodología científica. (6ª Edición)*. Caracas: Editorial Episteme.
- Berry, L., & Parasuraman, A. (1993). Building a New Academic Field: The Case of Services Marketing. *Journal of Retailing*, (69) 1, 13-60.
- Beteta, I. (2020). *Rescate de la cocina tradicional del distrito de Villa Rica, Región de Pasco, mediante la propuesta de rutas gastronómicas*. Lima: Universidad San Martín de Porras. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12727/5899>
- Camacho, R. (2007). <http://turismoruralbolivia.com>. Obtenido de Comercialización para el desarrollo del turismo rural: <http://turismoruralbolivia.com/img/EstrategiasTurismoRural.pdf>
- Canepa, G., Hernandez, M., Biffi, V., & Zuleta, M. (2011). *Cocina e identidad La culinaria peruana como patrimonio Inmaterial*. Lima : Ministerio de Cultura.
- Castellon, L. M., & Fontecha, J. (2017). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en santander. *Turismo y Sociedad*, 39. doi:10.18601/01207555.n22.09
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: attraction and impediment. *Annals of Tourism*

- Research 31(4), 755-778.*
- Deming, E. (1989). *Calidad, productividad y competitividad a la salida de la crisis*. Madrid: Díaz de Santos.
- Deming, W. (1989). *Calidad, productividad y competitividad. La salida de la crisis*. Madrid: Díaz de Santos. .
- Edgell, D. (2016). *Managing Sustainable Tourism*. Estados Unidos: Routledge.
- ESAH. (18 de agosto de 2020). *Tipos de técnicas culinarias*. Obtenido de <https://www.estudiahosteleria.com/>:
<https://www.estudiahosteleria.com/blog/gastronomia/tipos-de-tecnicas-culinarias>
- Ferran, A. (1997). *Los secretos del Bulli . Recetas tecnicas y reflexiones .* Barcelona: Altaya.
- Gambarota, D. M., & Lorda, M. A. (2017). El turismo como estrategia de desarrollo local. *Revista geografica Venezolana*, 23. Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/3477/347753793006/html/index.html>
- Gascón, J. (2013). The limitations of community-based tourism as an instrument of development cooperation: the value of the Social Vocation of the Territory concept. *Journal of Sustainable Tourism*, 21 (5), 716-731.
- González, I., Pastor, A., Delgado, A., & Thomé, H. (2022). Gestión del turismo rural comunitario en el centro de México: una mirada desde la teoría del empoderamiento. *Cuadernos de Turismo*, (50), 71-76. doi:<https://doi.org/10.6018/turismo.541871>
- Grönroos, C. (1994). *Marketing y gestión de servicios: la gestión de los momentos de la .* Madrid: : Editorial Díaz de Santos.
- Hall, C. M., & G ssling, S. (2016). *Food tourism and regional development: Networks, products and trajectories*. Routledge: Abingdon.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación (6ª Edición)*. Mexico: McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A.

- Herrera, C., Herranz, J., & Arilla, J. (2018). *How can we define gastronomic tourism?*” En: *UNWTO Global report on food tourism. Madrid, pp. 6-9. UNWTO Global report on food tourism. Madrid. Madrid: UNWTO .*
- Huaman, P. (Setiembre de 15 de 2023). Cantidad de visitantes a la Comunidad Campesina de Ccaccacollo - Taray . (G. V. Puma, Entrevistador)
- Jauregui, J. (06 de febrero de 2021). *La función de la comunidad y sus dos fuentes de originalidad*. Obtenido de javierjauregui.com.a: <https://javierjauregui.com.ar/blog/la-funcion-de-la-comunidad-y-sus-dos-fuentes-de-originalidad>
- Kotler, P. (1997). *Mercadotecnia*. Mexico: Prentice-Hall.
- Llaja, S. A. (2020). *Propuesta para el desarrollo del turismo rural comunitario en la Reserva Natural el Pilco, Cutervo*. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12423/2697>
- Lopez, N. (9 de diciembre de 2019). Gastroclasismo': cuando presumir de Que te gusta el kale eleva tu estatus social. *El Pais*, pág. 13.
- López, T., & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Pasos - Revista de turismo y patrimonio cultural* 10(5), 575-584.
- Mendez, F. N., Cano, F. D., & Vera, J. L. (2019). Estudio de la oferta turística gastronómica, para el análisis nutricional de los platos típicos. *Difusiones*, 17(17), 236–260. Obtenido de <http://ediciones.ucse.edu.ar/ojsucse/index.php/difusiones/article/view/87>
- Mendoza, K., & Candia, L. (2022). *Recursos turísticos para el desarrollo de turismo rural comunitario en la comunidad de Pícol Orccompucyo, San Jerónimo – 2021*. Cusco: Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12918/6399>
- Mincetur. (2018). *Noticias*. Obtenido de <https://www.mincetur.gob.pe/2018/>

- Ministerio de Cultura. (2017). *¿Que es patrimonio cultural?* Lima : Congreso de la republica .
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2009). *Registro Centros de Turismo Comunitario*. Quito : Ministerio de Turismo del Ecuador.
- Molano, O. (2007). Identidad Cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera ISSN: 1657-8651*, 69-84.
- Muñoz, H. J. (2019). *Proyecto turístico rural "Embellce tu comunidad" de la comuna Quitugo del Catón Cotacachi. Otavalo*. Otavalo : Universidad de Otavalo .
- Ochoa, M., & Espinoza, L. (2024). *Calidad del servicio en los restaurantes que ofrecen gastronomía típica del canton Piñas*. Machala: UTMACH, Facultad de Ciencias Empresariales.
- Oficina Internacional del Trabajo. (26 de octubre de 2005). *www.oit.or.cr*. Obtenido de turismo comunitario. Sección Noticias,: *www.oit.or.cr*
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Oficina Regional para América Latina y el Caribe (FAORLC). (2010). *Gastronomía Tradicional Altoandina*. Lima : T-Copia S.A.C.
- Organizacion Panamericana de la Salud . (11 de agosto de 2023). *Proceso vivencial de aprendizaje*. Obtenido de https://www3.paho.org/https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10903:2015-proceso-vivencial-aprendizaje&Itemid=0&lang=es#gsc.tab=0
- Palella, S., & Martins, F. (2008). *Metodología de la Investigación Cuantitativa (2ª Edición)*. Caracas: FEDUPEL.
- Puma, A., & Loaiza, H. (2018). *Turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccachin, para diversificar la oferta turística del distrito de Lares*. Cusco: Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12918/3611>

- Ramon, A., Santos, J., & Herrera, B. (2021). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación Print version ISSN 2027-8306 On-line version ISSN 2389-9417*, 34. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2027-83062020000100237
- Rodríguez, A. (2004). *Ecoturismo en el territorio Awá Ecuador*. Quito : USAID.
- Ruiz, E., & Hernández, M. (2010). Turismo comunitario en Ecuador: Una alternativa para el desarrollo local. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 8(2), 255-268.
- Santos, D. (2016). Calidad y satisfacción: el caso de la Universidad de Jaén. *Revista de educación superior*, 80-86.
- Sicheri, L. G., Nolazco, F. A., & Malvas, S. F. (2019). Turismo rural en el distrito de Chacas, departamento de Ancash, Perú. *INNOVA Research Journal, ISSN-e 2477-9024, Vol. 4, N° 2*, 13-20. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7475474>
- Skyline. (11 de Junio de 2022). *Gastronomía peruana: ¿Por que es aclamada a nivel mundial?* Obtenido de <https://www.skyairline.com/>: <https://www.skyairline.com/blog/gastronomia-peruana/>
- Soto, L. (2019). *Análisis del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Raqchi 2018: caso Asociación Turismo Vivencial Raíces Inca*. Cusco: Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco. Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.12918/4524>
- Tamayo, M. (2006). *Técnicas de Investigación. (2ª Edición)*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Torres, N. (2018). *Turismo rural comunitario y desarrollo local en el distrito de Ccorca – Cusco 2018*. Cusco: Universidad Andina del Cusco. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12557/2177>
- Trippertti, M. (20 de mayo de 2022). *Una perspectiva sobre la preservación cultural Reflexiones en torno a nuestra misión en un mundo turbulento*. Obtenido de

<https://asianlegacylibrary.org/>:

<https://asianlegacylibrary.org/es/organizacion/mision/una-perspectiva-sobre-la-preservacion-cultural/>

Trivelli, C., Escobal, J., & Revesz, B. (2009). *Desarrollo Rural en la Sierra*. Lima : Cipca, Grade, IEP, Cies.

UNWTO. (16 de enero de 2023). <https://www.unwto.org/>. Obtenido de turismo rural: <https://www.unwto.org/es/turismo-rural#:~:text=La%20OMT%20entiende%20el%20turismo,ca%C3%B1a%20y%20la%20visita%20a>

Vázquez, R., Rodríguez, I., & Díaz, M. (1996). *Estructura multidimensional de la calidad de servicio en cadenas de supermercados: desarrollo y validación de la escala CALSUPER. Documento de Trabajo 119/*. Oviedo : Universidad de Oviedo .

Yoshimura, J. M. (2013). *Innovación en gastronomía peruana : el rol de las redes sociales en la consolidación de la marca "Cocina peruana"*. Lima : Pontificia Universidad Católica del Perú.

Anexos

Anexo 01. Matriz de consistencia

Problemas	Objetivos	Hipótesis	Metodología
<p>1. Problema General</p> <p>¿Cuál es la relación entre el turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022?</p> <p>2 Problemas específicos</p> <p>¿ Qué relación existe entre la participación comunitaria y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022?</p> <p>¿Cuál es la relación entre la preservación de la cultura y patrimonio y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022?</p> <p>¿ Qué relación existe entre la sostenibilidad y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022?</p>	<p>Objetivo General</p> <p>Determinar el nivel de relación que existe entre el turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.</p> <p>2. Objetivos específicos</p> <p>Describir la relación que existe entre la participación comunitaria y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022?</p> <p>Analizar la relación entre la preservación de la cultura y patrimonio y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022</p> <p>Establecer la relación que existe entre la sostenibilidad y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.</p>	<p>Hipótesis General</p> <p>Existe una relación significativa entre el turismo rural comunitario y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022</p> <p>2.Hipótesis específicas</p> <p>Existe relación positiva entre la participación comunitaria y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022</p> <p>La preservación de la cultura y patrimonio y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022 tiene una relación significativa.</p> <p>La relación entre la sostenibilidad y la calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022 es positiva.</p>	<p>1. Enfoque de investigación</p> <p>La presente investigación es de enfoque cuantitativo.</p> <p>2. Tipo de investigación</p> <p>La presente investigación es de tipo básica.</p> <p>3. Nivel de investigación</p> <p>La presente investigación es de nivel descriptivo correlacional.</p> <p>4. Diseño de la investigación</p> <p>La presente investigación es de diseño no experimental, transversal porque no manipula las variables.</p> <p>5. Unidad de investigación</p> <p>La unidad de estudio son los turistas</p> <p>6. Población</p> <p>2503 turistas</p> <p>7. Muestra</p> <p>333 turistas</p> <p>8. Técnica de recolección de datos</p> <p>Las técnicas utilizadas en la presente investigación es la encuesta.</p> <p>9. Instrumento de recolección de datos</p> <p>El instrumento de recolección de información es el cuestionario.</p> <p>10. Validez y confiabilidad de instrumentos</p> <p>El presente trabajo será validado mediante el instrumento de Alfa de Cronbach.</p> <p>11. Técnicas de procesamiento y análisis de datos</p> <p>El presente trabajo obtuvo los resultados por medio del SPSS 26.</p>

Anexo 02. Evidencia Fotográfica



Realizando estudio de campo en la comunidad campesina de Ccacacollo para investigar la relación entre turismo rural comunitario y gastronomía andina. Observando la participación local y la preservación cultural como pilares clave.



Se llevó a cabo un estudio con turistas que participan en turismo rural comunitario (TRC) en la comunidad campesina de Ccacacollo. El objetivo fue investigar sus percepciones y experiencias relacionadas con la gastronomía andina y la participación comunitaria



Nota. La práctica del turismo rural comunitario (TRC) con turistas en la comunidad de Ccacacollo se centra en ofrecer experiencias auténticas y enriquecedoras que destacan la gastronomía andina y la cultura local. Este enfoque no solo impulsa el desarrollo económico mediante la generación de ingresos locales



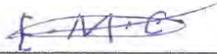
Nota. En Ccacacollo, la práctica de la gastronomía local es fundamental tanto para los residentes como para los visitantes, destacándose por el uso de ingredientes autóctonos y técnicas culinarias ancestrales.

Anexo 03. Constancia de la Comunidad campesina

CONSTANCIA

Mediante el presente hago Constar que la Señorita Bachiller en Turismo de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco: Bach. Velásquez Puma, Gianina ha sido autorizada para realizar la investigación " TURISMO RURAL COMUNITARIO Y CALIDAD DE LA GASTRONOMÍA ANDINA EN LA COMUNIDAD CAMPESINA DE CCACCACCOLLO, DISTRITO TARAY, CUSCO, PERIODO 2022" , En la comunidad campesina de Ccaccacollo Del distrito de Taray, Cusco, debidamente representada por su Presidenta, Sra. Enriqueta Mayta Cruz identificado con DNI N° 24481280. Además se confirma que la cantidad de turistas que llegaron durante el año 2022 a la comunidad campesina en mención fue de 2503 turistas, registradas en el libro de registro.

Cusco 18 de mayo del 2024.



Sra. Enriqueta Mayta Cruz

Presidenta

Anexo 04. Cuestionario

- 1. ¿Cuán de acuerdo está usted con la organización comunal en el desarrollo del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo?**
 - Muy de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Completamente en desacuerdo

- 2. ¿Cuán de acuerdo está usted con el producto turístico del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo?**
 - Muy de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Completamente en desacuerdo

- 3. ¿Cuán de acuerdo está usted con la calidad del servicio del turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo?**
 - Muy de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Completamente en desacuerdo

- 4. ¿Cuán de acuerdo está usted con el beneficio económico generado por el turismo rural comunitario en la comunidad campesina de Ccacacollo?**
 - Muy de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Completamente en desacuerdo

- 5. ¿Qué tan de acuerdo está usted con la conservación del medio ambiente en la comunidad campesina de Ccacacollo?**
 - Muy de acuerdo
 - De acuerdo
 - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 - En desacuerdo
 - Completamente en desacuerdo

- 6. ¿Qué tan de acuerdo está usted con la promoción del arte y artesanías en la comunidad campesina de Ccacacollo?**

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

7. **¿Qué tan de acuerdo está usted con la protección legal Que tiene el patrimonio de la comunidad campesina de Ccacacollo?**

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

8. **¿Cuán de acuerdo está usted con el programa turístico del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo?**

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

9. **¿Cuán de acuerdo está usted con la participación de los turistas en el desarrollo del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo?**

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

10. **¿Cuán de acuerdo está usted con la participación de los comuneros en el desarrollo del turismo rural comunitario de la comunidad campesina de Ccacacollo?**

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

11. **¿Qué tan de acuerdo está usted con la preservación de la cultura en la comunidad campesina de Ccacacollo?**

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

12. ¿Qué tan de acuerdo está usted con el folklore existente en la comunidad campesina de Ccacacollo?

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

13. ¿Qué tan de acuerdo está usted con el uso de técnicas culinarias andinas en la comunidad campesina de Ccacacollo?

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

14. ¿Qué tan de acuerdo está usted con la preservación del idioma en la comunidad campesina de Ccacacollo?

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

15. ¿Qué tan de acuerdo está usted con las expresiones artísticas contemporáneas andinas en la comunidad campesina de Ccacacollo?

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

16. ¿Qué tan de acuerdo está usted con la relación precio-calidad de la comida en la comunidad campesina de Ccacacollo?

- Muy de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Completamente en desacuerdo

Anexo 04. Validación

Turismo rural comunitario y calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022

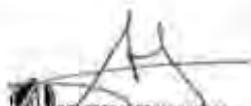
CONSTANCIA DE VALIDACION

Yo **Albert Noa Tapara** con DNI N° 43882148 Doctor en Administración.

A través del presente hago constar que he revisado con fines de Validación el instrumento de recolección de datos: CUESTIONARIO CERRADO, elaborado por la bachiller Velásquez Puma, Gianina para su aplicación en la población (muestra) seleccionada en la investigación: "Turismo rural comunitario y calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.", que se encuentra realizando.

Al realizar la investigación, se le informa al estudiante que el instrumento tiene coherencia y pertinencia con la investigación.

Cusco, 16 de febrero del 2024



Dr. Albert Nca Tapara
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN
E.L. 10415

Dr. Albert Nca Tapara

Turismo rural comunitario y calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.

CONSTANCIA DE VALIDACION

Yo **Israel Mendoza Mejía** con DNI N° 43906402 Magister en Administración con mención en gestión del Turismo.

A través del presente hago constar que he revisado con fines de Validación el instrumento de recolección de datos: CUESTIONARIO CERRADO, elaborado por la bachiller Velásquez Puma, Gianina para su aplicación en la población (muestra) seleccionada en la investigación: "Turismo rural comunitario y calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, distrito Taray, Cusco, periodo 2022.", que se encuentra realizando.

Al realizar la investigación, se le informa al estudiante que el instrumento tiene coherencia y pertinencia con la investigación.

Cusco, 12 de febrero del 2024



Mgt. Israel Mendoza Mejía

Anexo 5 Base de datos

IBM SPSS Statistics Editor de datos

Visible: 38 de 38 variables

	Participacion_c omunitaria	Preservacion_C ultura	Sostenibilidad	Herencia_cultur al	Tecnicas_Culin arias	Identidad_cultur al	Satisfaccion_Tu rista	Organizacion	Productos	Calidad
1	4	5	5	5	5	3	5	5	5	5
2	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4
3	4	4	4	4	3	1	3	2	4	4
4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5
6	3	5	5	4	5	5	4	4	5	5
7	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5
8	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3
9	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
10	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4
11	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3
12	4	4	4	4	5	4	5	5	5	3
13	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3
14	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	2	5	5	5	3	2	2	2	4	5
16	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4
17	4	4	5	5	4	3	4	5	4	3
18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
19	3	4	5	3	3	3	3	2	3	4
20	4	4	4	3	3	2	3	4	4	4

Vista de datos Vista de variables

Vista de datos de acuerdo a la escala

IBM SPSS Statistics Editor de datos

	Nombre	Tipo	Anchura	Decimales	Etiqueta	Valores	Perdidos	Columnas	Alineación	Medida	Rol
1	Participacion_comunitaria	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
2	Preservacion_Cultura	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
3	Sostenibilidad	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
4	Herencia_cultural	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
5	Tecnicas_Culinarias	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
6	Identidad_cultural	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
7	Satisfaccion_Turista	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
8	Organizacion	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
9	Productos	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
10	Calidad	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
11	Beneficio	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
12	Conservacion	Número	2	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Escala	Entrada
13	Arte	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
14	Programa	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
15	Participacion	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
16	Folklore	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
17	Cultura	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
18	Vestimenta	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
19	Recomendacion	Número	2	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Escala	Entrada
20	Platos	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
21	Tecnicas	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada
22	P20	Número	1	0		Ninguna	Ninguna	12	Derecha	Nominal	Entrada

Vista de datos Vista de variables

IBM SPSS Statistics Processor está listo Unicode:ON

Vista de las variables e indicadores de estudio

Anexo 6 Árbol de Problemas

Problema Central:

Baja calidad de la gastronomía andina en la comunidad campesina de Ccaccacollo, Distrito Taray, Cusco.

Causas Principales:

1. Deficiencias en la Manipulación de Alimentos:

- Falta de capacitación en técnicas de manipulación y seguridad alimentaria.
- Carencia de conocimientos sobre el sistema HACCP.
- Insuficiente higiene en la preparación y almacenamiento de alimentos.

2. Problemas en la Infraestructura y Servicios Básicos:

- Escasez de acceso a agua potable segura.
- Deficiencias en el sistema de desagüe y saneamiento.
- Infraestructura turística inadecuada para apoyar la promoción gastronómica.

3. Limitaciones en Capacitación y Recursos:

- Ausencia de programas de formación continua en gastronomía andina.
- Falta de apoyo económico y logístico para iniciativas locales.
- Escasa inversión en la mejora de prácticas y servicios gastronómicos.

4. Falta de Promoción y Preservación Cultural:

- Insuficiente promoción de la gastronomía andina en el turismo rural.
- Débil preservación de las costumbres gastronómicas tradicionales.
- Escasa visibilidad de la gastronomía local en el mercado turístico.

Efectos del Problema Central:

Reducción en el Atractivo Turístico:

Disminución de la afluencia de turistas debido a la baja calidad de la gastronomía.

Menor competitividad frente a otros destinos turísticos con mejor oferta gastronómica.

Impacto Negativo en la Comunidad:

Pérdida de oportunidades económicas relacionadas con el turismo y la gastronomía.

Desmotivación de los residentes locales para participar en iniciativas turísticas.

Erosión de la Identidad Cultural:

Pérdida de tradiciones culinarias andinas debido a la falta de preservación y promoción.

Debilitamiento de la identidad cultural local y su representación en el mercado turístico.

Problemas en la Gestión de Recursos:

Incremento en la huella ambiental debido a prácticas no sostenibles en la gastronomía y el turismo.

Gestión inadecuada de recursos naturales y residuos, afectando la sostenibilidad del destino.

Soluciones Propuestas:

Capacitación y Mejora en Manipulación de Alimentos:

Implementar programas de capacitación en el sistema HACCP.

Realizar talleres sobre prácticas higiénicas y de manipulación segura de alimentos.

Mejora de Infraestructura y Servicios Básicos:

Invertir en la mejora de servicios de agua potable y desagüe.

Renovar y adaptar la infraestructura turística para apoyar la gastronomía local.

Fortalecimiento de Capacitación y Apoyo Comunitario:

Desarrollar y financiar programas de formación en gastronomía andina.

Establecer incentivos económicos y logísticos para proyectos gastronómicos comunitarios.

Promoción y Preservación Cultural:

Implementar campañas de promoción de la gastronomía andina en el turismo rural.

Organizar eventos y festivales que celebren y preserven las costumbres culinarias locales.