

# **UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS ADMINISTRATIVAS  
Y CONTABLES**

**ESCUELA PROFESIONAL DE ECONOMIA Y NEGOCIOS  
INTERNACIONALES**



## **LOS DETERMINANTES DE LA DEMANDA Y LA INVERSION EN RESTAURANTES DE COMIDA TIPICA REGIONAL DE LA CIUDAD DE PUCALLPA 2022**

Tesis para optar el título profesional de  
ECONOMISTA: ESPECIALIDAD EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

DICKSON ESAU PEREYRA GARCIA  
CYNTHIA TALITH RENGIFO RIOS

Pucallpa – Perú

2023



## UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

### COMISION DE GRADOS Y TITULOS

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

#### ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE ECONOMISTA: ESPECIALISTA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

Siendo las 8.00 a.m. del día sábado 13 de abril del 2024, en los ambientes del Salón de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, en cumplimiento con lo señalado en los Artículos 17º y 18º del Reglamento General de Grado Académico de Bachiller, Título Profesional y Título de segunda Especialidad Profesional, se reunió el jurado integrado por los docentes: **Dr. Edinson Alirio Rengifo Romero (Presidente)**, y **Dr. Marcelo Ramos Reategui (Miembro)**, y **Dra. Sucena Elizabeth Moreno Moreno (miembro)**.

Se realizó la Sustentación de la Tesis Titulada: **"LOS DETERMINANTES DE LA DEMANDA Y LA INVERSIÓN EN RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA REGIONAL DE LA CIUDAD DE PUCALLPA 2022"** por el/la/los Bachiller en Economía y Negocios Internacionales: **Dickson Esau Pereyra García y Cynthia Talith Rengifo Rios, EN FORMA PRESENCIAL:**

Qué; según el Artículo 21º del Reglamento General de Grado Académico de Bachiller, Título Profesional y Título de Segunda Especialidad Profesional, que a la letra dice:

"La evaluación se hará de acuerdo a la siguiente escala de calificaciones:

- a) Sobresaliente con felicitación escrita y recomendaciones de publicación
- b) Aprobado por unanimidad**
- c) Aprobado por mayoría
- d) Desaprobado..."

El/la defensora(a) de la Tesis, ha obtenido la siguiente calificación;

Aprobado por unanimidad

Siendo las 9.00 a.m. del mismo día, se dio por concluido el acto y luego de ser leído el acta, los miembros del Jurado Evaluador procedieron a suscribirlo.

.....  
Dr. Edinson Alirio Rengifo Romero  
Presidente

.....  
Dr. Marcelo Ramos Reategui  
Miembro

.....  
Dra. Sucena Elizabeth Moreno Moreno  
Miembro

.....  
Mg. Olmedo Pizarro Isulza  
Secretario Académico



## ACTA DE APROBACIÓN

La presente tesis fue aprobada por el jurado calificador de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables de la Universidad Nacional de Ucayali, para optar el título profesional de Economista: Especialista en Negocios Internacionales.


**Dr. Edinson Alirio Rengifo Romero**



---

Presidente


**Dr. Marcelo Ramos Reategui**



---

Miembro


**Dra. Sucena Elizabeth Moreno Moreno**



---

Miembro

**Mg. Wagner Wilde Cardenas Pezo**



---

Asesor


**Bach. Dickson Esau Pereyra Garcia**



---

Tesista

**Bach. Cynthia Talith Rengifo Rios**



---

Tesista



UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN INTELECTUAL

# CONSTANCIA

## ORIGINALIDAD DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

N° V/0726-2023 .

La Dirección de Producción Intelectual de la Universidad Nacional de Ucayali, hace constar por la presente, que el trabajo académico de investigación, titulado:

**“LOS DETERMINANTES DE LA DEMANDA Y LA INVERSIÓN EN RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA REGIONAL DE LA CIUDAD DE PUCALLPA 2022”**

Autor(es) : RENGIFO RIOS, CYNTHIA TALITH  
PEREYRA GARCIA, DICKSON ESAU

Facultad : CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

Escuela : ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

Asesor(a) : Mg. CARDENAS PEZO, WAGNER WILDE

Presenta un **porcentaje de similitud de 8%**, verificado en el Sistema Antiplagio URKUND/OURIGINAL, De acuerdo a los criterios de porcentaje establecidos en el artículo 9 de la DIRECTIVA DE USO DEL SISTEMA ANTIPLAGIO, el cual indica que todo trabajo de investigación no debe superar el 10%. **En tal sentido, se declara, que el presente trabajo de investigación: SI Contiene un porcentaje aceptable de similitud**, procediéndose a emitir la presente Constancia de Originalidad de Trabajo de Investigación (COTI) a solicitud del asesor.

En señal de conformidad se firma y sella el presente documento.

Fecha: 30/11/2023



Mg. JOSÉ MANUEL CÁRDENAS BERNAOLA  
Director de Producción Intelectual



UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN INTELECTUAL

## AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Repositorio de la Universidad Nacional de Ucayali

Yo, DICKSON ESAU PEREYRA GARCIA

Autor de la tesis titulada : LOS DETERMINANTES DE LA DEMANDA Y LA INVERSIÓN EN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA REGIONAL DE LA CIUDAD DE PUCALLPA 2022

Sustentada el año 2024

Asesor(a): MG. WAGNER WILDE CÁRDENAS PEZO

Facultad: CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

Escuela Profesional: ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

Autorizo la publicación:

PARCIAL

TOTAL

De mi trabajo de investigación en el Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Ucayali ([www.repositorio.unu.edu.pe](http://www.repositorio.unu.edu.pe)), bajo los siguientes términos:

**Primero:** Otorgo a la Universidad Nacional de Ucayali licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público en general mi tesis (incluido el resumen) a través del Repositorio Institucional de la UNU, en formato digital sin modificar su contenido, en el Perú y en el extranjero; por el tiempo y las veces que considere necesario y libre de remuneraciones.

**Segundo:** Declaro que la tesis es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, por tanto me encuentro facultado a conceder la presente autorización, garantizando que la tesis no infringe derechos de autor de terceras personas, caso contrario, me hago único(a) responsable de investigaciones y observaciones futuras, de acuerdo a lo establecido en el estatuto de la Universidad Nacional de Ucayali, la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria y el Ministerio de Educación.

En señal de conformidad firmo la presente autorización.

Fecha: 01/05/2024

Email: dicksonpereyra10@outlook.com Firma: [Firma manuscrita]

Teléfono: 997 125 357 DNI: 73794794



UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN INTELECTUAL

## AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

### Repositorio de la Universidad Nacional de Ucayali

Yo, CYNTHIA TALITH RENGIFO RIOS
 Autor de la tesis titulada: LOS DETERMINANTES DE LA DEMANDA Y LA INVERSIÓN EN RESTAURANTES DE COMIDA TÍPICA REGIONAL DE LA CIUDAD DE PUCALLPA, 2022
Sustentada el año 2024Asesor(a): Mg. Wagner Wilde Cárdenas PezoFacultad: Ciencias Económicas, Administrativas y ContablesEscuela Profesional: Economía y Negocios Internacionales

Autorizo la publicación:

PARCIAL

TOTAL

 De mi trabajo de investigación en el Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Ucayali ([www.repositorio.unu.edu.pe](http://www.repositorio.unu.edu.pe)), bajo los siguientes términos:

**Primero:** Otorgo a la Universidad Nacional de Ucayali licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público en general mi tesis (incluido el resumen) a través del Repositorio Institucional de la UNU, en formato digital sin modificar su contenido, en el Perú y en el extranjero; por el tiempo y las veces que considere necesario y libre de remuneraciones.

**Segundo:** Declaro que la tesis es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, por tanto me encuentro facultado a conceder la presente autorización, garantizando que la tesis no infringe derechos de autor de terceras personas, caso contrario, me hago único(a) responsable de investigaciones y observaciones futuras, de acuerdo a lo establecido en el estatuto de la Universidad Nacional de Ucayali, la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria y el Ministerio de Educación.

En señal de conformidad firmo la presente autorización.

Fecha: 01 / 05 / 2024Email: Cynthia.rengifo.16@gmail.com Firma: RengifoTeléfono: 938160256 DNI: 72147031

## **DEDICATORIA**

A Cari Rios y Santos Rengifo, mis padres, por ser los que me han enseñado, acompañado y alentado a lograr mis objetivos a lo largo de mi vida. A mi Thimotty, mi Nashita, mis hermanas, mis tías, a mi Chimuelo y a los FATICHYS.

Cynthia Talith Rengifo Rios

A mi amada madre y a mi querida familia, porque son lo más sagrado que tengo en la vida. Mi madre, has sido mi roca, mi guía y mi fuente inagotable de fuerza a lo largo de este viaje. Tu sacrificio, paciencia y amor incondicional han sido mi mayor motivación. A ti, y a mi familia, les dedico esta tesis con todo mi corazón.

Dickson Esau Pereyra Garcia

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecemos a nuestros familiares y amigos presentes a lo largo de nuestra carrera profesional, por el apoyo incondicional, la confianza y las risas en los días complicados. A todos aquellos que han aportado en nuestra formación basada en principios y valores.

A la Universidad Nacional de Ucayali, por ser nuestra alma mater y brindarnos las herramientas necesarias para afrontar nuevos retos como profesionales.



## INDICE GENERAL

ACTA DE SUSTENTACION	II
ACTA DE APROBACION	III
CONSTANCIA ANTIPLAGIO	IV
AUTORIZACION DE PUBLICACION	V
DEDICATORIA	VII
AGRADECIMIENTO	VIII
INDICE GENERAL	IX
INDICE DE TABLAS	XII
INDICE DE FIGURAS	XIII
RESUMEN	XIV
ABSTRACT	XV
INTRODUCCION	XVI
CAPITULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACION	1
1.1. Descripción del problema	1
1.2. Formulación del problema	2
1.2.1. Problema general	2
1.2.2. Problemas específicos	2
1.3. Objetivos	2
1.3.1. Objetivo general	2
1.3.2. Objetivos específicos	3
1.4. Hipótesis	3
1.4.1. Hipótesis general	3
1.4.2. Hipótesis específicas	3
1.5. Variables	4
1.6. Operacionalización de variables	5
1.7. Justificación	6

CAPITULO II. MARCO TEORICO	8
2.1. Antecedentes del estudio	8
2.2. Planteamiento teórico	12
2.3. Definición de términos básicos	14
CAPITULO III. MARCO METODOLOGICO	17
3.1. Método de investigación	17
3.2. Población y muestra	18
3.3. Técnicas e instrumentos para recolección de datos	19
3.4. Procedimientos para recolección de los datos	19
3.5. Tratamiento de los datos	20
CAPITULO IV. RESULTADOS Y DISCUSION	21
4.1. Los determinantes de la demanda de comida típica regional en la ciudad de Pucallpa	21
4.1.1. La relación calidad-precio en la demanda de comida típica regional	22
4.1.2. Preferencia gastronómica del consumidor por la comida típica regional	23
4.1.3. Preferencia de la demanda según el tipo de producto de la comida típica regional	24
4.1.4. Preferencia de la demanda por las condiciones del local de restaurant de comida típica regional	25
4.1.5. Experiencia en la demanda al momento del consumo en restaurantes de comida típica regional	27
4.2. Las inversiones en restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa	28
4.2.1. Necesidad de inversiones en restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa	29
4.2.2. Financiamiento de las inversiones en restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa	30
4.3. Las determinantes de la demanda y la inversión de los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa	31
4.3.1. Comportamiento de las determinantes de la demanda y la necesidad de inversión de los restaurantes de comida típica	32
4.3.2. Contraste de la Hipótesis General	33

4.3.3. Productos de comida típica regional demandados en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa	35
4.3.4. Contraste de la Hipótesis Específica 1	36
4.3.5. Estado de las inversiones y la necesidad de invertir en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Pucallpa	38
4.3.6. Contraste de la Hipótesis Específica 2	39
4.3.7. Necesidad de inversiones y el financiamiento adecuado en los restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa	41
4.3.8. Contraste de la Hipótesis Específica 3	42
4.4. Discusión de resultados	44
CONCLUSIONES	46
SUGRENCIAS	48
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	49
ANEXOS	51
Anexo 01: Matriz de consistencia	52
Anexo 02: Restaurantes registrados en la ciudad de Pucallpa	53
Anexo 03: Origen de los comensales	55
Anexo 04: Relación entre el precio y la calidad de las comidas	55
Anexo 05: Preferencias gastronómicas de la demanda	56
Anexo 06: Importancia de las preferencias de condiciones del local	56
Anexo 07: Apreciación de la experiencia en demanda	57
Anexo 08: Preferencias por la comida típica regional	57
Anexo 09: Estado de las inversiones existentes en el restaurante	58
Anexo 10: Necesidad de nuevas inversiones en el restaurante	58
Anexo 11: Financiamiento más adecuado para las inversiones en el restaurante	59
Anexo 12: Financiamiento utilizado en las inversiones del restaurante	59
Anexo 13: Encuesta a los consumidores de los restaurantes	60
Anexo 14: Encuesta a los empresarios de los restaurantes	61

## INDICE DE TABLAS

Tabla 01. Prueba de Chi Cuadrada de Independencia entre las calificaciones de mayor necesidad de las inversiones y las calificaciones de mayor importancia de las determinantes de la demanda.	34
Tabla 02. Prueba de Chi Cuadrada de Independencia entre las calificaciones de mayor relación del precio y calidad respecto a las calificaciones de mayor preferencia.	37
Tabla 03. Prueba de Chi Cuadrada de Independencia entre las mayores calificaciones de relación del precio y calidad respecto a las calificaciones de preferencia.	40
Tabla 04. Prueba de Chi Cuadrada de Independencia entre las mayores calificaciones de la necesidad de inversiones y las calificaciones del financiamiento adecuado.	43

## INDICE DE FIGURAS

Figura 01. PBI de la actividad de Alojamiento y Restaurantes del departamento de Ucayali 2012-2021. Millones de Soles Precios Constantes del 2007.	XVI
Figura 02. ¿Cuál es en su opinión la relación de mejor ajuste entre el precio y la calidad de las comidas típicas regionales?	22
Figura 03. Preferencia gastronómica de la demanda de las comidas típicas regionales en la ciudad de Pucallpa	23
Figura 04. Calificaciones de la preferencia de la demanda por productos de comidas típicas regionales en la ciudad de Pucallpa	24
Figura 05. Calificaciones de la preferencia de la demanda por productos de bebidas típicas regionales en la ciudad de Pucallpa	25
Figura 06. Calificaciones de la importancia en la preferencia por las condiciones del local de restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa	26
Figura 07. Calificaciones de la experiencia en demanda al momento del consumo en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa	27
Figura 08. Estado de las inversiones existentes en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa	28
Figura 09. Necesidad de inversiones en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa	29
Figura 10. Financiamiento de las inversiones en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa	30
Figura 11. Financiamiento de las inversiones en los restaurantes de comida típica por fuentes de financiamiento en la ciudad de Pucallpa	31
Figura 12. Mayores necesidades de inversiones en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa	32
Figura 13. Necesidad de inversiones y determinantes de la demanda de comida típica en la ciudad de Pucallpa	33
Figura 14. Preferencias de la demanda de comida típica en la ciudad de Pucallpa	35
Figura 15. Estado y Necesidad de inversiones en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa	39
Figura 16. Tipos de financiamiento calificados de adecuados y muy adecuados para los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa	41

## RESUMEN

Buscando elevar la actividad para recuperarse de la crisis del Covid-19 en la ciudad de Pucallpa el sector de restaurantes de comida típica regional ha efectuado ajustes en sus locales y en sus atenciones, realizando diversas inversiones, requiriéndose de orientaciones para un adecuado desarrollo. Jiménez (2021) señala que con la pandemia del Covid-19, los restaurantes han sido los establecimientos más afectados. Juárez (2021) indica que el cliente no solo acude para disfrutar del producto, el consumidor ve la calidad, precio, trato y otros factores. Alcántara y Quiñones (2015) indican que el ingreso, gasto, edad, y gustos y preferencias influyen directamente en la demanda. Adriw (2019) indica que entre los factores de la demanda tenemos: El precio, renta de los consumidores, preferencias y las temporadas. En esta investigación, el análisis se ha efectuado en base a los factores de la relación calidad-precio, la preferencia gastronómica por las comidas típicas regionales, las preferencias según el tipo de producto de comida típica, las preferencias por las condiciones del local y la experiencia en la demanda al momento del consumo. Con estas referencias se ha encontrado que la calidad de las comidas y los niveles de precios tienen influencia significativa en la preferencia de los productos consumidos, pero estas determinantes de la demanda de comida típica regional no influyen significativamente en las inversiones en los restaurantes, donde el estado actual de las inversiones tiene influencia en la necesidad de las inversiones y se observa que la identificación de la necesidad de nuevas inversiones se relaciona con el financiamiento propio considerado adecuado y con mayor preferencia, así como por los préstamos de la Banca Múltiple.

Palabras clave: Factores de la demanda de comida típica regional. Restaurantes de comida típica de la selva. Inversión en restaurantes.

## ABSTRACT

Looking for to elevate the activity to recover of the crisis of the Covid-19 in the city of Pucallpa the sector of restaurants of regional typical food has made adjustments in their local and in their attentions, carrying out diverse investments, being required of orientations for an appropriate development. Jiménez (2021) it points out that with the pandemic of the Cobid-19, the restaurants have been the affected establishments. Juárez (2021) it indicates that the non alone client goes to enjoy the product, the consumer sees the quality, price, treatment and other factors. Alcántara and Quiñones (2015) they indicate that the Entrance, Expense, Age, and likes and preferences influence directly in the demand. Adriw (2019) it indicates that among the factors of the demand we have: The price, produces of the consumers, preferences and the Seasons. In this investigation, the analysis has been made based on the factors of the relationship quality-price, the gastronomic preference for the regional typical foods, the preferences according to the type of product of typical food, the preferences for the conditions of the local and the experience in the demand to the moment of the consumption. With these references he/she has been that the quality of the foods and the levels of prices have significant influence in the preference of the consumed products, but these determinant of the demand of regional typical food don't influence significantly in the investments in the restaurants, where the current state of the investments has influence in the necessity of the investments and it is observed that the identification of the necessity of new investments is related with the own financing you consider appropriate and with more preference, as well as for the loans of the Multiple Banking.

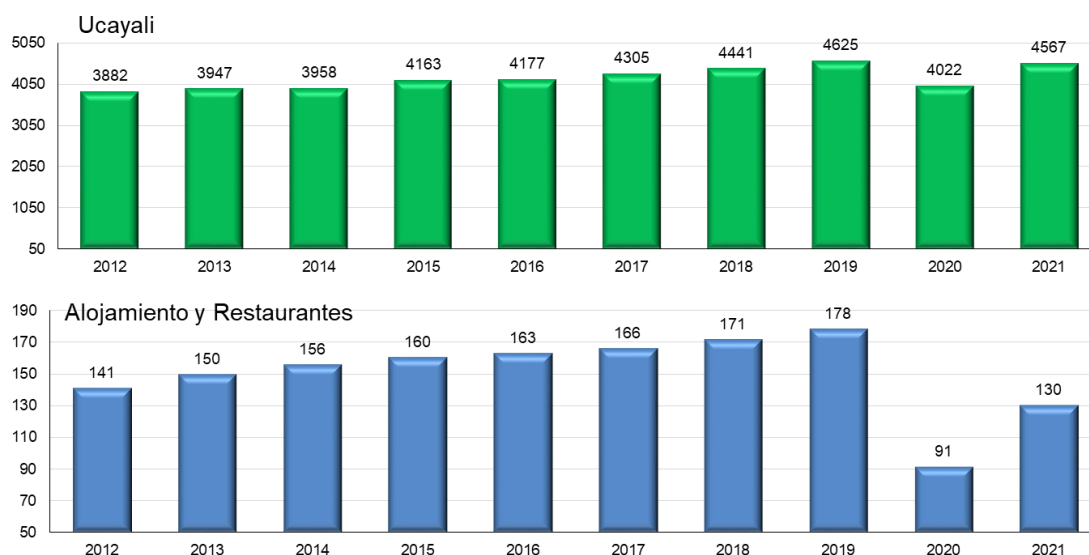
Keywords: Factors of the demand of regional typical food. Restaurants of typical food of the forest. Investment in restaurants.

## INTRODUCCION

La actividad económica en el departamento de Ucayali durante los últimos 10 años ha tenido un crecimiento del PBI de 19% entre el año 2012 y 2019, pero luego en el año 2020 durante la mayor crisis del Covid-19, el PBI departamental ha disminuido en -13%, recobrándose parcialmente en el 2021 con 14% de aumento, pero sin llegar a recuperar aun los niveles que se había alcanzado hasta el año 2019. En este departamento, una de las actividades de mayor crecimiento es el de Alojamiento y Restaurantes, que hasta el año 2019 había presentado un crecimiento de 26%, con una media anual de 4%, pero que en el año 2020 durante la mayor crisis del Covid-19 ha caído en -49%, aumentando en el año 2021 con 43% con el que se ha llegado solo al 73% del nivel del PBI que se había alcanzado en el año 2019.

*Figura 01.*

*PBI de la actividad de Alojamiento y Restaurantes del departamento de Ucayali 2012-2021. Millones de Soles Precios Constantes del 2007.*



Se puede observar claramente el fuerte impacto de la pandemia del Covid-19 en esta actividad. Caldart et al (2021) señalan que el impacto de la Covid-19 en el sector de alimentación y bebidas ha supuesto un enorme desafío para una



industria que ya asume, de forma habitual, un elevado sentido de responsabilidad hacia la sociedad. La pandemia ha planteado retos y ha traído muchos aprendizajes, tanto en el ámbito del consumidor como en el de las decisiones estratégicas y de gobernanza empresarial, así como en la visión de futuro del sector.

Sin embargo, en ese escenario, la gastronomía peruana no ha perdido su auge, pero continúa siendo importante contemplar las dimensiones del servicio, como la calidad, confiabilidad, limpieza, la atención al cliente y su satisfacción, entre otros. En tales circunstancias las Pymes del sector están desarrollando diversas formas de adaptarse a la post crisis y a los requerimientos de competitividad orientándose al crecimiento de la actividad para recuperarse de dicha crisis, lo que incluye el enfoque de calidad de los productos del restaurante ajustándose a los requerimientos del cliente, que por lo general buscan nuevas experiencias, donde los restaurantes de comida típica regional tienen una importante oportunidad. En ese proceso de adaptación se encuentran los restaurantes de comida típica de la ciudad de Pucallpa, en los que los empresarios vienen realizando diversas inversiones, requiriéndose de las orientaciones necesarias para efectuar un desarrollo adecuado. En esta investigación se deducen algunas recomendaciones relacionadas con tales inversiones con ajuste a las condiciones de la demanda.

# CAPÍTULO I

## PROBLEMA DE INVESTIGACION

### 1.1. Descripción del problema

En el presente estudio se desarrolla el análisis de la demanda en los restaurantes de comida típica regional con relación a las inversiones que vienen realizando los empresarios durante los últimos años, buscando elevar la actividad para recuperarse de la crisis del Covid-19 en el contexto evolutivo de la actividad económica en el departamento de Ucayali. Así, en la ciudad de Pucallpa, el sector de restaurantes de comida típica regional ha efectuado algunos ajustes en sus locales y en sus atenciones mediante los cuales se vienen adaptándose favorablemente a la actividad económica de la post crisis, donde la demanda ha entrado en un franco crecimiento tendiéndose a un equilibrio de normalización.

En tal sentido, en el estudio de la demanda para los restaurantes de comida típica regional, como en otros productos, resulta indispensable conocer el perfil de consumo de sus clientes, su comportamiento, los factores influyentes de su demanda, como los gustos y expectativas, sus preferencias, disposición a pagar, y su caracterización en general, lo que permitirá establecer los ajustes necesarios para reforzar sus fortalezas y reducir sus debilidades, constituyendo elementos de juicio necesarios para la toma de decisión de las inversiones con menores riesgos, mínimos costos y con optimización de los recursos. Estos propósitos se plantean en este estudio mediante las siguientes interrogantes.

## **1.2. Formulación del problema**

### **1.2.1. Problema general**

¿En qué medida los determinantes de la demanda de comida típica regional influyen en la inversión de restaurantes en la ciudad de Pucallpa 2022?

### **1.2.2. Problemas específicos**

- ¿Cómo influyen la calidad de las comidas y los niveles de precio en las preferencias por los productos de comida típica regional consumidos en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa 2022?
- ¿Cómo influye el estado actual de las inversiones de los restaurantes de comida típica en la necesidad de las inversiones expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022?
- ¿Cómo influye la identificación de las nuevas inversiones necesarias de los restaurantes de comida típica en el tipo de financiamiento más adecuado expresado por los empresarios en la ciudad de Pucallpa?

## **1.3. Objetivos**

### **1.3.1. Objetivo general**

Analizar en qué medida los determinantes de la demanda de comida típica regional influyen en la inversión de los restaurantes en la ciudad de Pucallpa 2022.

### **1.3.2. Objetivos específicos**

- Analizar la influencia de la calidad de las comidas y los niveles de precio en las preferencias de los productos de comida típica regional consumidos en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa.
- Analizar la influencia del estado actual de las inversiones de los restaurantes de comida típica en la necesidad de las inversiones expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022.
- Analizar la influencia de la identificación de las nuevas inversiones necesarias en los restaurantes de comida típica en el tipo de financiamiento más adecuado expresado por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022.

## **1.4. Hipótesis**

### **1.4.1. Hipótesis General**

Las determinantes de la demanda de comida típica regional influyen significativamente en la inversión de los restaurantes en la ciudad de Pucallpa 2022.

### **1.4.2. Hipótesis específicas**

- La calidad de las comidas y los niveles de precios tienen influencia significativa en las preferencias de los productos de comida típica regional consumidos en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa.
- El estado actual de las inversiones de los restaurantes de comida típica tiene influencia significativa en la necesidad de las inversiones expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022.

- La identificación de las nuevas inversiones necesarias en los restaurantes de comida típica regional tiene influencia significativa en el tipo de financiamiento más adecuado expresado por los empresarios en la ciudad de Pucallpa.

## 1.5. Variables

### **Variables para la Hipótesis General**

- Variable: Determinantes de la demanda de comida típica regional en los restaurantes en la ciudad de Pucallpa en el año 2022.
- Variables: Inversión de los restaurantes de comida típica regional en la ciudad de Pucallpa al año 2022.

### **Variables para la Hipótesis Específica 1**

- Variable: La calidad de las comidas típicas regionales y los niveles de precio en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa.
- Variable: Las preferencias de los productos de comida típica consumidos en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa 2022.

### **Variables para la Hipótesis Específica 2**

- Variable: El estado actual de las inversiones de los restaurantes de comida típica regional en la ciudad de Pucallpa.
- Variable: La necesidad de las inversiones expresada por los empresarios de los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa.

### **Variables para la Hipótesis Específica 3**

- Variable: La identificación de las nuevas inversiones necesarias de los restaurantes de comida típica de la ciudad de Pucallpa.
- Variable: El tipo de financiamiento más adecuado expresado por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022.

## 1.6. Operacionalización de variables

### Dimensión: DEMANDA DE COMIDA TIPICA

- VARIABLE: Determinantes de la demanda de comida típica en los restaurantes regional en la ciudad de Pucallpa 2022.

Indicadores: Determinantes de la demanda:

- Ubicación del restaurante de comida típica regional
  - Relación Calidad-Precio
  - Cultura regional de comensales
  - Gustos del consumidor
  - Ambientación, comodidad y calidad requeridas
- VARIABLE: La calidad de las comidas típicas regionales y los niveles de precio en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa.

Indicadores: Relación entre precios y calidad de la comida

- Precios y calidad muy alta de la comida
  - Precios y calidad media de la comida
  - Precios y calidad baja de la comida
  - Precios y calidad muy baja de la comida
- VARIABLE: Las preferencias de los productos de comida típica consumidos en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa 2022.

Indicadores: Relación entre precios y calidad de la comida

- Califica el conocimiento acerca de las comidas regionales
- Califica sus preferencias por las comidas regionales

### Dimensión: INVERSIÓN EN RESTAURANTES

- VARIABLE: La inversión existente en restaurantes de comida típica regional en la ciudad de Pucallpa en el año 2022.

Indicadores: Inversiones existentes

- Inversión en local y diseño
  - Inversión muebles y enseres
  - Inversión en equipos y menaje
  - Inversión en caracterización típica
  - Inversión en capacitación del personal
- VARIABLE: Calificación de las necesidades de inversión de restaurantes de comita típica regional en la ciudad de Pucallpa en el año 2022

Indicadores: Necesidades de inversión

- Inversión en local y diseño
  - Inversión muebles y enseres
  - Inversión en equipos y menaje
  - Inversión en caracterización típica
- VARIABLE: Financiamiento de las inversiones en restaurantes de comita típica regional.

Indicadores: Financiamiento de la inversión.

- Préstamos de la Banca Múltiple
- Préstamos de las Empresas No Bancarias
- Préstamos informales

## **1.7. Justificación**

Luego de la etapa de mayor crisis del Covid-19 sufrida en el año 2020, durante el año 2021 las actividades económicas aún no se habían recuperado en su totalidad, entre ellas la actividad de restaurantes y hoteles que ha tenido uno de los mayores efectos negativos de la crisis,

siendo luego una de las que han tenido menores recuperaciones, en especial la actividad de los restaurantes de comida típica regional en la ciudad de Pucallpa.

Ante tales circunstancias, los restaurantes de comida típica regional en la ciudad de Pucallpa buscan su reinserción en la demanda de los consumidores de este tipo de productos proponiéndose para ello nuevas inversiones de ambientación, equipamiento, refacciones, ampliaciones, entre otras, donde la ejecución del estudio que se desarrolla en esta tesis se justifica y resulta importante porque contribuye a los elementos de juicio que se requieren para el sustento de la ejecución de tales inversiones con los que los empresarios establecerán los ajustes que sean necesarios para su relanzamiento.



## **CAPITULO II**

### **MARCO TEORICO**

#### **2.1. Antecedentes del estudio**

##### **Antecedentes Internacionales**

**Jiménez, Juan M. (2021)**, en su investigación “¿Cuáles han sido los factores determinantes del e-commerce para la supervivencia de restaurantes de mantel en Bogotá en época de pandemia?”, resume: Los restaurantes de mantel han sido de los establecimientos más afectados durante la pandemia. Para mitigar los efectos de las cuarentenas y toques de queda, los restaurantes se enfocaron en cuatro puntos principales. El primero es la fidelización de los clientes, ya que no podían ofrecer sus servicios presenciales y mantener clientes por buena atención. Segundo, se enfocaron en ajustar los precios e implementar promociones para brindar opciones más económicas a sus clientes. Esto se hizo debido a que el gasto de las personas disminuyó ya que la pandemia afectó económicamente a los hogares Colombianos. Tercero, se enfocaron en mejorar los empaques que manejaban a domicilio porque era la única forma donde ellos podían mandar sus productos a los hogares. Además era importante conservar la buena presentación de la comida de una manera que se asemejara al servicio del restaurante. Por último, los restaurantes de mantel se enfocaron en buscar nuevos canales de distribución para poder llegarle a sus clientes usuales y a los nuevos. Para los restaurantes es importante seguir fortaleciendo estos cuatro puntos y seguir buscando nuevos canales de distribución por los cuales les van a

poder llegar a nuevos clientes. Mantener su alta calidad en sus platos y una buena presentación es la única forma de brindarles a sus clientes un buen servicio mientras se reactiva la industria.

### **Antecedentes Nacionales**

**Juárez R., Cindy M. (2021)**, en su investigación “Factores determinantes de ineficiencia de las Mypes en el sector de restaurantes y alojamiento en el Perú: un análisis de frontera estocástica”, expone: El turismo es una industria que tiene como consecuencia un impacto positivo respecto al crecimiento económico, es por esta razón, que muchos países quieren desarrollar el sector turismo y así mismo, que tenga un mayor impacto para su crecimiento económico y la reducción de la pobreza. Para repotenciar el sector turismo, se relaciona con el sector gastronómico, restaurants y alojamiento. El sector de alojamiento y restaurantes ha crecido en los últimos años debido a la aportación del estado de políticas de apoyo al turismo, y, por otro lado, el sector privado hace sugerencias ejecutivas y plantea proyectos de inversión. El crecimiento del sector de restaurante se debió a los establecimientos de pollerías, cevicheras, restaurantes, comida rápida, criolla y restaurantes turísticos. El sector gastronómico en el Perú es uno de los sectores con mayor crecimiento económico en los últimos años, y son las franquicias las que llama la atención de inversionistas extranjeros. El sector gastronómico tiene un valor incomparable, por ello, es necesario contar con publicidad (marketing) como también con gestión que permita el crecimiento de manera sostenible basado en las necesidades del cliente. Actualmente, el cliente no solo acude a un restaurante para disfrutar del producto, el

consumidor ve más allá de eso, como la calidad, precio, trato y otros factores con los que el cliente se sienta satisfecho. Con una mayor antigüedad de la empresa, el hecho que pertenezcan a un grupo empresarial, el haber recibido cursos de TICs, el tamaño y la pertenencia a algún grupo empresarial contribuyen a reducir la ineficiencia y la participación en capacitaciones relacionadas con gestión empresarial influye en la eficiencia del sector de restaurantes.

**Alcántara V., Quiñones G. (2015)**, en su tesis “Los determinantes de la demanda y la inversión en resto bares en la ciudad de Chiclayo”, concluyen: Mediante el análisis de los determinantes de la demanda se identificó 4 variables que están relacionadas con la inversión de resto bares en la ciudad de Chiclayo (Ingreso, Gasto, Edad, y gustos y preferencias), de las cuales el Ingreso y Gasto influyen directamente en la demanda, ya que el aumentar el ingreso de la persona natural, esta tendrá mayor poder adquisitivo, así que dispondrá de mejor manera su gasto – per cápita, teniendo dos posibles escenarios, el primero que aumente de acuerdo al gasto en alimentos y diversión, o segundo que parte del ingreso sea destinado al ahorro. Si es el caso del ahorro, cabe la posibilidad de que en algún momento tenga el deseo de disfrutar de una buena cena y de divertirse. Como también puede pasar lo contrario, de que el ingreso per cápita disminuya y ya no sea prioridad el gasto en esparcimiento, diversión y cultura, disminuyendo la concurrencia a resto bares o a otro tipo de establecimientos en este rubro. La inversión en resto bares es uno de los rubros más rentables en el mercado actual, al analizar este tipo de

negocio por el lado de la demanda se evidencio una alta aceptación por el público objetivo.

**Barraza, Castillo, Pareja y Triveño (2015)**, en su tesis “Barreras al Crecimiento del Sector Restaurantes de Comida Típica Regional en la Provincia de Ica”, concluyen: De las barreras al crecimiento encontradas en el presente estudio se concluye lo siguiente: Los factores que afectan a los inversionistas, dueños de restaurantes para seguir invirtiendo y creciendo son: el capital humano, la demanda, las barreras relacionadas con el gobierno, la disponibilidad de áreas, las fallas de coordinación y las barreras al financiamiento. El factor de mayor reincidencia es el capital humano, pues no tener personal calificado es una barrera para su crecimiento, en algunos casos el restaurante solo opera los días sábados y domingos es difícil invertir en capacitación para su personal, por la alta rotación de trabajadores, ya que muchos son jóvenes que requieren un ingreso adicional de forma temporal. Otra barrera de crecimiento relacionada a la demanda son las preferencias del consumidor que prefiere comer comida típica fuera de la ciudad, en un ambiente campestre, que en un ambiente reducido. Con respecto a las barreras relacionadas con el gobierno, la informalidad y escasez de proveedores fue la más mencionada. La mayoría de proveedores en especial de verduras y carnes no dan facturas por ser empresas informales y no tienen el interés de formalizarse, y por el caso contrario, los pocos proveedores formales poseen precios muy elevados, que no son atractivos para el entrevistado. En cuanto a la gestión municipal, la obtención de las licencias de funcionamiento es una barrera difícil de superar debido a la

corrupción en el proceso. La poca disponibilidad de áreas, locales en el centro de la ciudad y los altos costos de alquiler o compra son una barrera para invertir. La barrera de fallas de coordinación, donde el entrevistado habla sobre la falta de convenios con empresas relacionadas al restaurante, y la poca gestión de contactar con empresas de turismo y colegios para ofrecer los servicios del restaurante. Finalmente, el financiamiento es otra barrera de crecimiento, con un 10% de mención por parte de los entrevistados, en donde cabe resaltar las altas tasas y el acceso al crédito.

## **2.2. Planteamiento teórico**

**Adriw (2019)**, en su artículo “Factores de la Demanda: Determinantes, tipos, ejemplos y más”. La demanda se define como la cantidad de bienes y servicios que son distribuidos en el mercado; con fines comerciales; por los cuales los consumidores están dispuestos a pagar un precio previamente establecido; estos están condicionados por una serie de factores, que de muchas formas pueden limitar su desempeño; claro que también pueden impulsarlo. Entre los diferentes factores de la demanda que influyen en el mercado tenemos: 1. El precio. Este es uno de los principales factores determinantes; siempre será el precio el factor decisivo. Bienes complementarios: son aquellos productos o servicios que dependen conjuntamente de otro. Bienes sustitutos: a diferencia de los anteriores, estos no dependen de otros; pues en lo que respecta a sus funciones, tienen un equivalente en el mercado que cumple con las mismas funciones. 2. Renta de los Consumidores. Es la renta con la que cuentan los consumidores, la cual debe cumplir una cuota mínima

para que pueda haber demanda. 3 Preferencias del consumidor. En este caso las preferencias por parte del consumidor, estarán influenciadas por la calidad del producto. 4 Temporadas, que resulte irrelevante pero tiene un mayor impacto en la demanda; pues de acuerdo a estas, aumentaran o disminuirán las ventas de determinados artículos

**TheFork (2019)**, en su artículo “6 factores decisivos para los clientes al buscar un restaurante”. Pueden ser muchos los factores que influyen considerando que cada cliente tiene sus propias necesidades, sin embargo, los siguientes 6 están entre los principales. 1. Estilo gastronómico. Los comensales eligen un restaurante por el tipo de comida antes que por el precio. La variedad de gustos culinarios y necesidades de los clientes, ha hecho que éste sea uno de los aspectos más importantes. 2. Relación calidad-precio. A los clientes les gusta pagar por comer bien y quedar satisfechos, incluso si tuvieran que pasarse un poco de su presupuesto. Digamos que la valoración del precio está en función de la calidad de la oferta y no de la cantidad o la conveniencia. 3. Geolocalización. Los clientes buscan que tengan presencia en el universo digital, para que puedan ser encontrados. Si un restaurante está geolocalizable, tendrá más posibilidades de captar clientes. 4. Opiniones de otros clientes. Este es uno de los aspectos en los que más se fijan los clientes en la actualidad. Los comentarios son una fuente fiable para saber si un restaurante tiene un buen servicio, si los camareros atienden de forma correcta, si las condiciones son agradables (temperatura, higiene, confort, etc). La experiencia de otros clientes, se toma como válida para confiar en los negocios. 5. Marketing del restaurante: Imagen

de marca. Es fundamental para el marketing del restaurante, contar con plataforma para promover imágenes succulentas de la comida, de gente disfrutando en un local atractivo, así como publicaciones recientes e interacción. 6. La experiencia. Los clientes quieren vivir experiencias memorables, que puedan repetir, por lo que mientras más original, especial, creativa, especializada, personalizada, humana, divertida o diferente sea la experiencia, más destacará de la competencia.

### **2.3. Definición de términos básicos**

#### **Comidas típicas**

Todoenperu (2019). Los platos típicos de Ucayali se caracterizan por un menú típico de la selva, que incluye pescados como el dorado o el paiche. La carne de pollo tiene una presencia mucho más fuerte que en otras áreas del Perú. El maíz también está presente, como en la mayor parte del territorio, pero la inclusión del banano o plátano, la palma (hojas) y la yuca hacen muy representativo la gastronomía de Ucayali. El Juane de Gallina. Tacacho con cecina. Ensalada de Chonta. Inchicapi. Timbuche. Patarashca. Picadillo de Paiche. Las Bebidas Típicas de Ucayali: Masato. Aguajina. Aguajina. Chapo

#### **Determinantes de la demanda de mercado**

Enciclopedia Económica (2022). Los factores que funcionan como determinantes dentro de la demanda son las siguientes: Precio: a menor precio, mayor demanda; a mayor precio, menor demanda. Cantidad de dinero: cuanto más dinero en circulación haya dentro de una economía, más demanda habrá. A menor cantidad de dinero, menor

demanda. Ingresos: cuanto mayor sea la cantidad de ingresos, mayor demanda habrá y viceversa. Población: la demanda aumentará paralelamente al crecimiento de la población y viceversa. Moda, preferencias y gustos: estos elementos influyen directamente sobre la cantidad demandada. Bienes complementarios o sustitutos: la demanda presenta cambios con bienes complementarios o bienes sustitutos.

### **Características de la demanda de mercado**

Enciclopedia Económica (2022). Las principales características de la demanda de mercado son las siguientes: Es analizada por el vendedor para proporcionar un precio que incremente sus ventas. El consumidor establece la demanda, es decir, el que compra los servicios y productos crea el status de aquellos más utilizados por las personas de una región. Es el principal factor que utilizan las empresas para fijar los precios de sus productos. La demanda está influida por tendencias, necesidades y culturas. Según su elasticidad, puede ser demanda elástica, demanda inelástica, o unitaria. Influye de forma directa sobre la cantidad de artículos producidos por una empresa.

### **Chi Cuadrado de Independencia**

Ramirez (2022). La prueba chi-cuadrado, también llamada Ji cuadrado ( $\chi^2$ ), se encuentra dentro de las pruebas pertenecientes a la estadística descriptiva, concretamente la estadística descriptiva aplicada al estudio de dos variables. Es utilizada para analizar variables nominales o cualitativas, es decir, para determinar la existencia o no de independencia entre dos variables, es que no tienen relación, y que por lo tanto una no depende de la otra, ni viceversa.



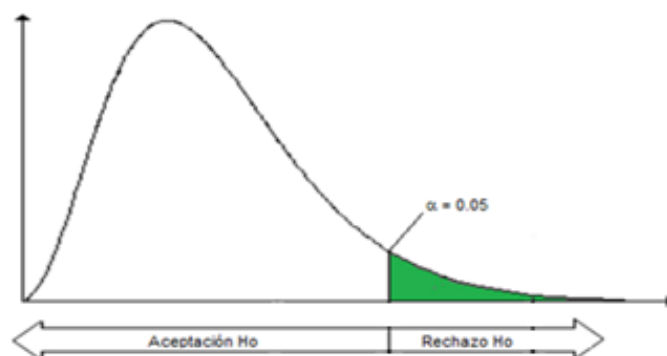
Para evaluar la independencia entre las variables, se calculan los valores que indicarían la independencia absoluta, lo que se denomina “frecuencias esperadas”, comparándolos con las frecuencias de la muestra. La hipótesis nula ( $H_0$ ) indica que ambas variables son independientes, mientras que la hipótesis alternativa ( $H_1$ ) indica que las variables tienen algún grado de asociación o relación.

$$\chi^2 = \sum \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}} \quad E_{ij} = \frac{N_i * N_j}{N}$$

O : Frecuencia Observada en cada celda, Obtenida de encuestas, estudio o experimento.

E : Frecuencia Esperada para cada celda o frecuencia teóricas, es el resultado en el supuesto que la variable estudiada se corresponda con la distribución de probabilidad hipotéticamente propuesta.

N : Sumas totales de filas (i) y columnas (j)



## **CAPITULO III**

### **MARCO METODOLOGICO**

#### **3.1. Método de investigación**

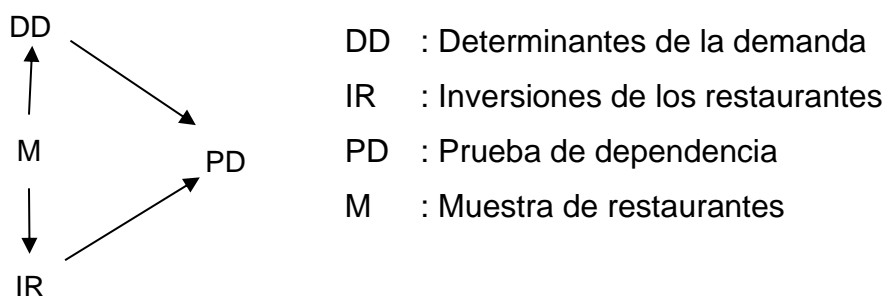
La metodología que se utiliza en este estudio corresponde al diseño cualitativo no experimental en su forma descriptiva con análisis de corte transversal. Las determinantes de la demanda de comida típica regional son analizadas desde el punto de vista de las calificaciones que realicen los consumidores quienes emitieron sus apreciaciones acerca de los factores que generan su demanda mediante una encuesta de entrevistas directas en el que se aplicaron preguntas cerradas con el marco de la escala de Likert.

Esta metodología también se aplica en la caracterización demanda de comida típica relacionada con el tipo de producto, la frecuencia de consumo, el local y otros.

Para el análisis de las inversiones que realizan los empresarios en los restaurantes de comida típica regional, también se ha utilizado la metodología descriptiva clasificándolos en niveles de importancia y calificación según el destino actual de la inversión y las necesidades de ampliaciones o refacciones dentro de la infraestructura, capacitación, equipamiento, muebles y enseres.

Esta metodología también se ha aplicado para caracterizar el financiamiento de las inversiones en estos restaurantes.

Diseño de la investigación:



### 3.2. Población y muestra

**Población.** En esta investigación, la población estadística está formada por el conjunto de 78 establecimientos de Restaurantes que cuentan con licencia de funcionamiento según los registros de la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Ucayali, con una capacidad de aforo total de 6,308 comensales. La relación de estos establecimientos se presenta en el Anexo 02.

**Muestra.** Para el análisis del crecimiento y desarrollo empresarial percibido por los empresarios de restaurantes durante el periodo estudiado, se ha aplicado una encuesta, con la muestra para universo finito aplicándose para ello un error de estimación máximo aceptado de 8.5%, considerándose para ello las dificultades de las entrevistas con los clientes que se encuentran a la espera de la atención de sus pedidos:

$$n = \frac{Z^2 p(1-p)N}{e^2 N - 1 + Z^2 p(1-p)}$$

Z: Distribución Z - Nivel de confianza al 95%	:	1.96
p: Proporción que aceptan la entrevista	:	0.50
e: Error máximo aceptable	:	0.085
N: Tamaño de la población de restaurantes	:	6,308
n: Tamaño de la muestra de restaurantes	:	130

### **3.3. Técnicas e instrumentos para recolección de datos**

El instrumento aplicado fueron dos cuestionarios de encuesta. Una encuesta entre los consumidores de los restaurantes y otra encuesta a los empresarios de estos restaurantes. La segunda encuesta está dirigida a los empresarios de los restaurantes, la que estará relacionada con las inversiones y su financiamiento. Se ha tenido en cuenta la identificación del restaurante considerando la relación entre las respuestas de los consumidores y las respuestas de los empresarios de un mismo restaurante. En la encuesta el cuestionario para los consumidores está relacionado a la información sobre los determinantes de la demanda de comida típica.

### **3.4. Procedimientos para recolección de los datos**

El procedimiento para la recolección ha sido el de la ejecución de las encuestas a los consumidores y a los empresarios de los restaurantes de comida típica. Para este propósito se ha requerido de la intervención de dos encuestadores para cada uno de los restaurantes de la muestra. Uno de los encuestadores ha realizado la entrevista directa con los consumidores, mientras que el otro encuestador lo hizo con el empresario del restaurante.

Resulta importante señalar que para concertar las entrevistas de las encuestas propuestas, se ha efectuado un primer contacto con el empresario a fin de convenir el día y el momento apropiado para la realización de las encuestas.

### **3.5. Tratamiento de los datos**

Para el análisis de los resultados de la investigación se ha aplicado la Escala de Likert de acuerdo a las calificaciones expresadas por los empresarios acerca de las necesidades de las inversiones existentes y de las ampliaciones y refacciones de los restaurantes; también se ha aplicado este método de análisis a las calificaciones del financiamiento de las inversiones.

Las calificaciones mediante la Escala de Likert también se aplicaron a las apreciaciones expresadas por los consumidores acerca de los indicadores estudiados de las determinantes de la demanda de comida típica, así como para la caracterización de esta demanda.

La presentación de los resultados se ha efectuado mediante el análisis de Estadística Descriptiva de los componentes de cada uno de los determinantes de la demanda, así como de los componentes de las inversiones en los restaurantes. Para el contraste de las hipótesis de este estudio, se aplicaron Pruebas de Chi Cuadrada de Independencia con el 95% de significancia, entre los indicadores de las determinantes de la demanda de comida típica y los indicadores de las inversiones en estos restaurantes

## CAPITULO IV

### RESULTADOS Y DISCUSION

#### **4.1. Los determinantes de la demanda de comida típica regional en la ciudad de Pucallpa**

En el análisis de los factores determinantes de la demanda en los restaurantes, muchos investigadores estudian los aspectos concordantes con los factores generales de la demanda de bienes y servicios. Adriw (2019) señala que el precio es uno de los principales factores relacionando la participación de los bienes sustitutos y complementarios; la renta de los consumidores es un factor que debe cumplir con una cuota mínima; la preferencia de los consumidores se relaciona con la calidad del producto; y las temporadas con efectos de aumentar o disminuir las ventas.

De otra parte, TheFork (2019) señala que los principales factores son: el estilo gastronómico, que constituye uno de los aspectos más importantes; la relación calidad-precio pues los clientes gustan pagar mayor presupuesto por comer bien y quedar satisfechos; la geolocalización adecuada con el que se tendrá más posibilidades de captar clientes; las opiniones de la experiencia de otros clientes sobre el servicio, el trato, ambiente agradable; el marketing sobre la imagen de restaurante; y la experiencia original, creativa, especializada, humana, divertida.

En esta investigación se han tratado estos conceptos, adaptándolos al factor más importante: el estilo gastronómico de la comida típica de la selva peruana con el estilo propio de los restaurantes de la ciudad de Pucallpa, mediante los siguientes factores:

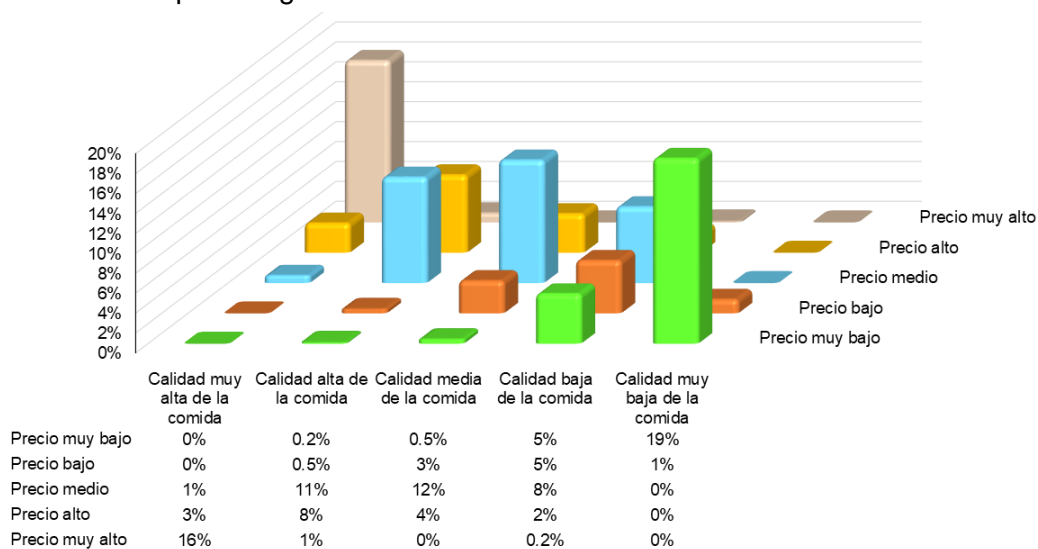
- La relación calidad-precio de las comidas típicas regionales
- La preferencia gastronómica por las comidas típicas regionales
- Las preferencias según el tipo de producto de comida típica
- Las preferencias por las condiciones del local
- La experiencia en la demanda al momento del consumo

**4.1.1. La relación calidad-precio en la demanda de comida típica regional**

En esta investigación, entre los restaurantes de comida típica regional el factor de la relación calidad-precio se ha analizado considerando las calificaciones emitidas por los clientes según la escala de Likert, sobre el nivel del precio con respecto a sus apreciaciones de los niveles de calidad de las comidas.

Figura 02.

¿Cuál es en su opinión la relación de mejor ajuste entre el precio y la calidad de las comidas típicas regionales?



De esta manera se ha encontrado que el 19% de los clientes considera que a precios muy bajos corresponde calidad muy baja de la comida típica regional. Mientras que el 16% opina que a precios muy altos corresponde calidad muy alta de la comida típica. Incluso el 6% de los

clientes opinan que aún con la calidad media o baja en las comidas típicas los precios aceptados son altos. En general el 65% de los clientes están de acuerdo con los niveles de precios de medio a muy alto (31% medio, 17% alto y 17% muy alto).

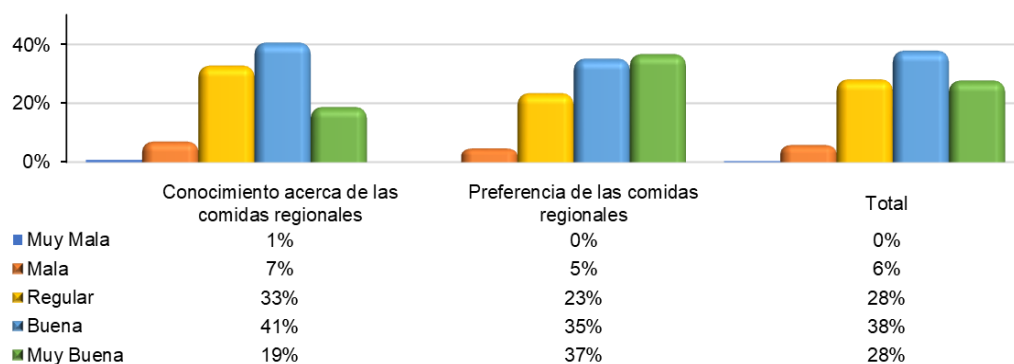
#### 4.1.2. Preferencia gastronómica del consumidor por la comida típica regional

La preferencia gastronómica de los consumidores por las comidas típicas de la selva peruana constituye un factor determinante en la demanda de los restaurantes, siendo importante su análisis mediante los siguientes indicadores:

- Calificación de su conocimiento acerca de las comidas regionales.
- Calificación de sus predilecciones por las comidas típicas regionales.

Figura 03.

Preferencia gastronómica de la demanda de las comidas típicas regionales en la ciudad de Pucallpa



De esta manera se ha encontrado que el 92% de los clientes tiene conocimiento de niveles regular a muy buena acerca de las comidas y bebidas de la selva peruana. El 94% de consumidores declara tener de regular a muy buena predilección por las comidas típicas regionales. En general, el 95% de los consumidores tiene preferencias gastronómicas



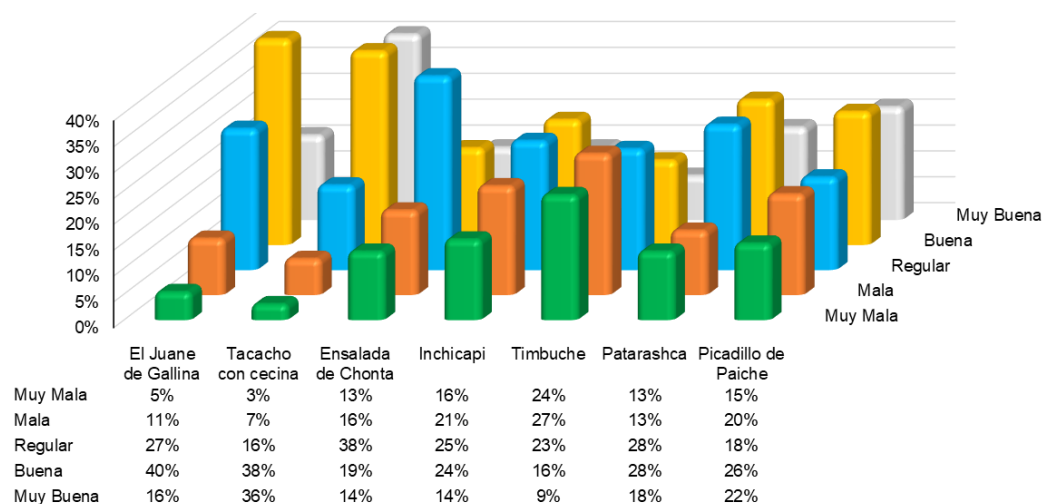
con predilecciones calificadas de regular a muy buena por las comidas típicas regionales.

### 4.1.3. Preferencia de la demanda según el tipo de producto de la comida típica regional

Los productos de la comida típica regional se pueden clasificar en comidas propiamente dichas y las bebidas regionales. Entre las comidas regionales los consumidores expresan las mayores calificaciones de su preferencia regular a muy buena para los productos de Tacacho con cecina con 90%, Juane de gallina con 84%, Patarashca con 74% y Ensalada de chonta con 70%. Mientras que expresan calificaciones reprobatorias para el Timbuche con 52% de mala a muy mala. En general las comidas típicas tienen calificaciones de regular a muy buena según el 69% de los consumidores.

Figura 04.

Calificaciones de la preferencia de la demanda por productos de comidas típicas regionales en la ciudad de Pucallpa

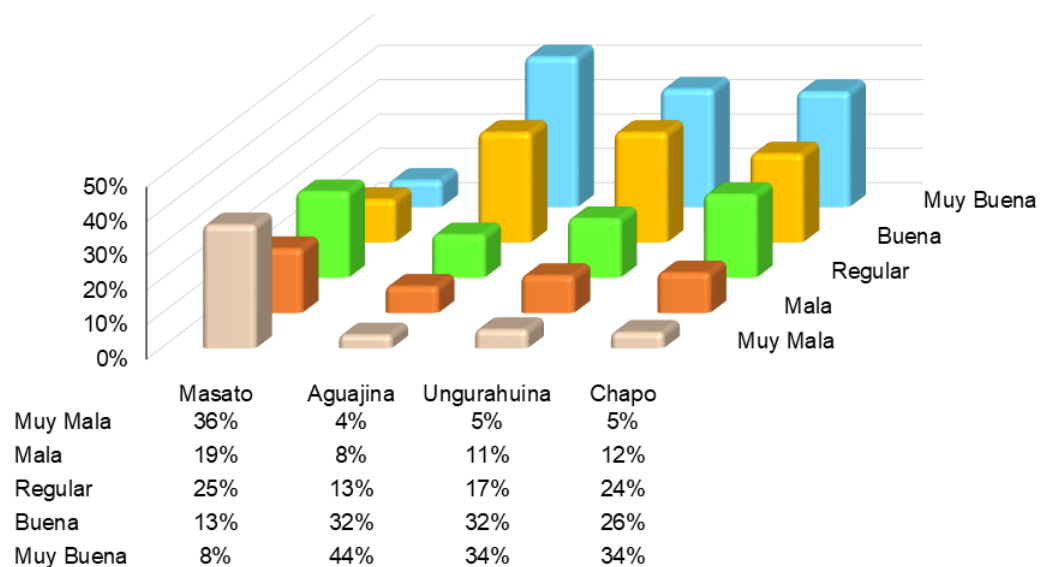


Entre las bebidas típicas regionales, los consumidores tienen mayores calificaciones aprobatorias de regular a muy buena para los

productos de Aguajina con 88%, Ungurahuina con 84% y Chapo con 84% de consumidores, mientras que fueron asignadas las mayores calificaciones desaprobatórias de producto malo a muy malo para el Masato con 55%. En general las bebidas típicas tienen calificaciones de regular a muy buena según el 75% de los consumidores

Figura 05.

Calificaciones de la preferencia de la demanda por productos de bebidas típicas regionales en la ciudad de Pucallpa



#### 4.1.4. Preferencia de la demanda por las condiciones del local de restaurant de comida típica regional

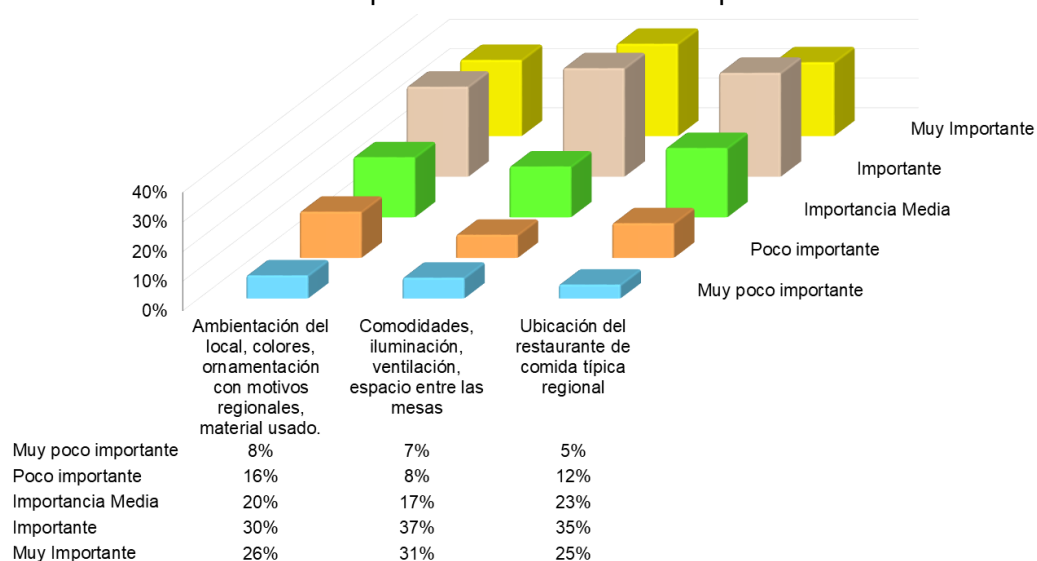
La evaluación de la importancia de la preferencia que tienen los consumidores acerca de las condiciones del local de los restaurantes de comida típica regional, se ha desarrollado como uno de los factores determinantes de mayor importancia en el estudio de la demanda en la ciudad de Pucallpa. Para esta evaluación se ha los siguientes indicadores:

- Importancia de la preferencia de la ambientación del local, colores, ornamentación con motivos regionales, material usado.

- Importancia de la preferencia de las comodidades, iluminación, ventilación, espacio entre las mesas.
- Importancia de la preferencia de la ubicación del restaurante de comida típica regional.

Figura 06.

Calificaciones de la importancia en la preferencia por las condiciones del local de restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa



De esta manera se puede afirmar que las comodidades, iluminación, ventilación, espacio entre las mesas en los restaurantes de comida típica regional constituye un factor de importancia media a muy importante para el 85% de consumidores; también la geolocalización del local de los restaurantes constituye un factor de importancia media a muy importante para la demanda del 84% de consumidores; y la ambientación del local, colores, ornamentación con motivos regionales, material usado también tiene estos altos niveles de importancia en la demanda del 77% de los consumidores. En general, las condiciones del local de restaurantes de comida típica tienen desde una importancia media a muy importante para las preferencias en la demanda del 82% de los consumidores.

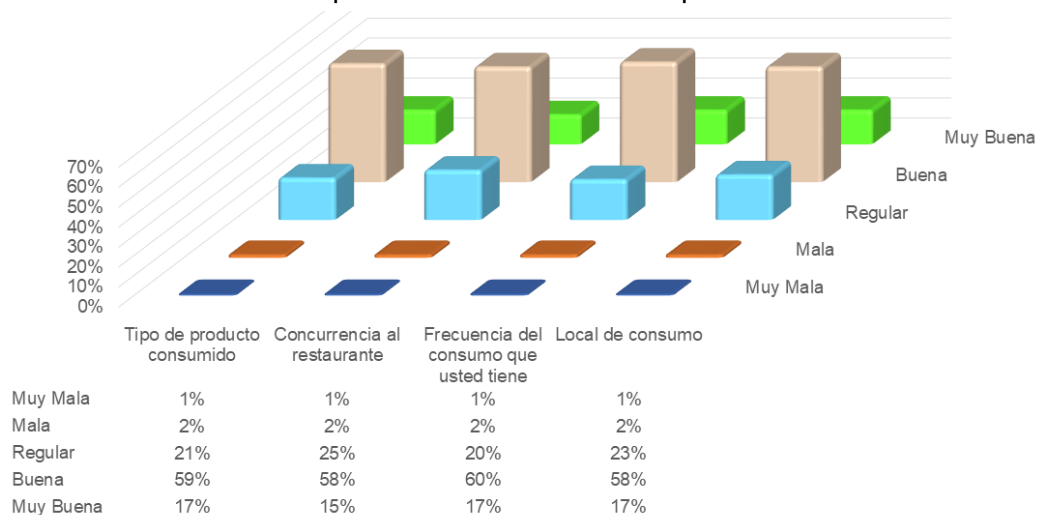
#### 4.1.5. Experiencia en la demanda al momento del consumo en restaurantes de comida típica regional

La evaluación de la apreciación de la experiencia de los consumidores al momento de la demanda en los restaurantes de comida típica regional, se ha desarrollado como uno de los factores determinantes de mayor importancia en el estudio de la demanda en la ciudad de Pucallpa. Para esta evaluación se ha los siguientes indicadores:

- Experiencia por el tipo de producto consumido
- Experiencia durante la concurrencia al restaurante
- Experiencia por la frecuencia del consumo que tiene
- Experiencia en el local de consumo

Figura 07.

Calificaciones de la experiencia en demanda al momento del consumo en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa



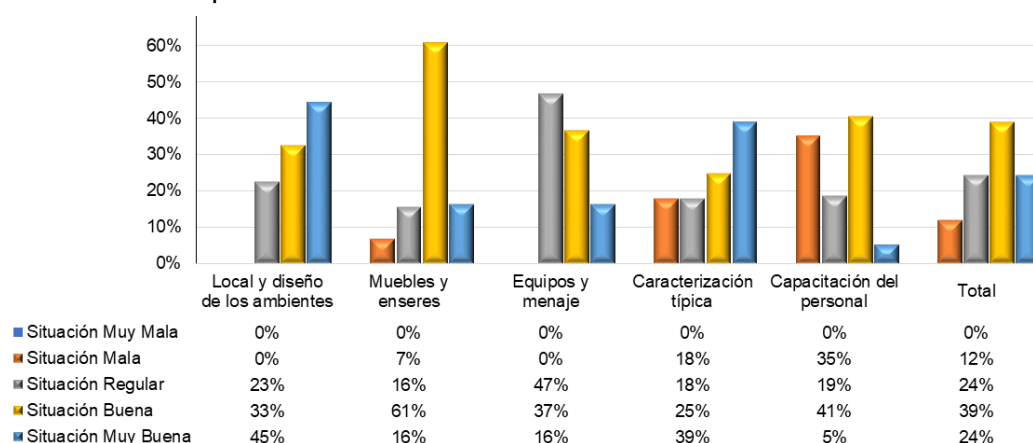
Con estas observaciones se puede afirmar que la experiencia de los consumidores al momento del consumo en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa, constituye un factor de importancia media a muy importante para el 98% de consumidores, manteniéndose esta proporción de importancia en los indicadores evaluados.

## 4.2. Las inversiones en restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa

En general, el estado de las inversiones en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa tiene calificaciones de regular a muy buena en un 88%. Entre estas inversiones presentan mejores condiciones los locales y diseño de los ambientes con el 100% de calificación de regular a muy buena; también tienen esta calificación la situación de los equipos y menaje de los restaurantes. Los muebles y enseres de los mismos tienen un 93% de calificación en los niveles de regular a muy bueno, aunque el 7% es considerado de mala situación. También en la caracterización típica se ha obtenido el 82% de calificación regular a muy buena, pero con un 18% que señala malas condiciones. También en las inversiones de capacitación del personal se ha observado un 65% de situación Regular a muy buena y un 35% de situación en malas condiciones. En general presentan malas condiciones y requieren de prontas inversiones las situaciones del 7% en mueble y enseres, 18% en la caracterización típica y 35% en la capacitación del personal.

Figura 08.

Estado de las inversiones existentes en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa

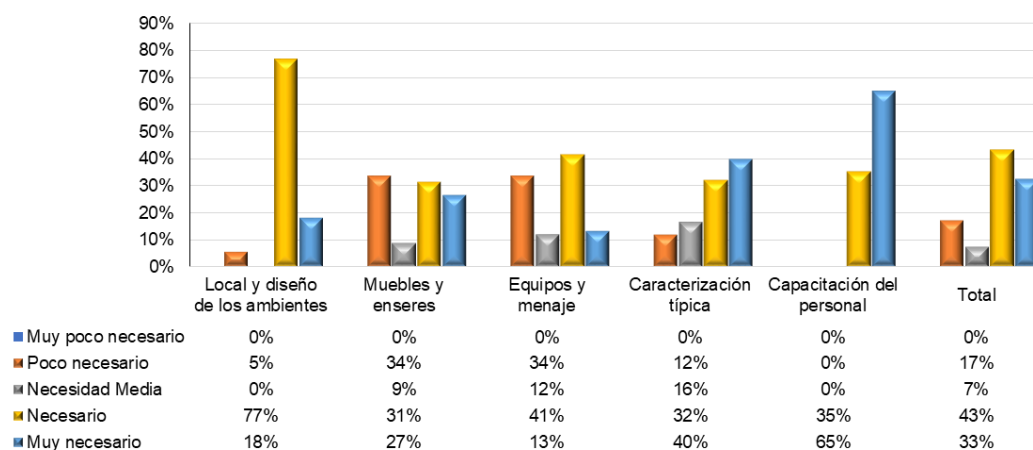


#### 4.2.1. Necesidad de inversiones en restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa

En la evaluación de la apreciación de los empresarios acerca de la necesidad de efectuar inversiones en los restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa, se puede observar una mayor concentración en la necesidad de inversión en la capacitación del personal con 100% de calificación necesaria y muy necesaria. También tiene mayor concentración la necesidad de inversión en el local y diseño de los ambientes con el 95% de calificación necesaria y muy necesaria mientras que el 5% lo califica como poco necesaria. En la caracterización típica el 72% considera una inversión necesaria y muy necesaria. Pero en muebles y enseres, así como en equipos y menaje el 55% y 58% de los empresarios los califican como inversiones necesarias y muy necesarias mientras que el 34% los considera poco necesarias. En general el 76% considera necesarias y muy necesarias a las inversiones y el 17% lo considera poco necesarias.

Figura 09.

Necesidad de inversiones en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa



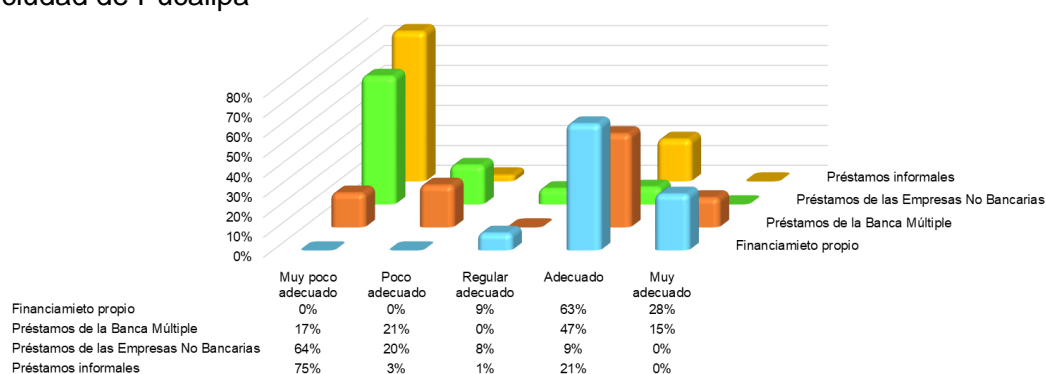
#### 4.2.2. Financiamiento de las inversiones en restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa

En la evaluación de la apreciación de los empresarios acerca del financiamiento adecuado para las inversiones en los restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa, se puede observar una mayor concentración en la mayor adecuación del financiamiento propio con 91% de empresarios con las calificaciones de Adecuado y Muy Adecuado, seguido de los préstamos de la Banca Múltiple con 62% de apreciaciones.

Los préstamos informales solos son considerados adecuados en el 21% de las apreciaciones de los empresarios, con un 78% de apreciaciones de poco adecuado y muy poco adecuado. Los préstamos en las empresas no bancarias solo se consideran adecuadas en el 9% de las apreciaciones, con 84% de apreciaciones de poco adecuado y muy poco adecuado.

Figura 10.

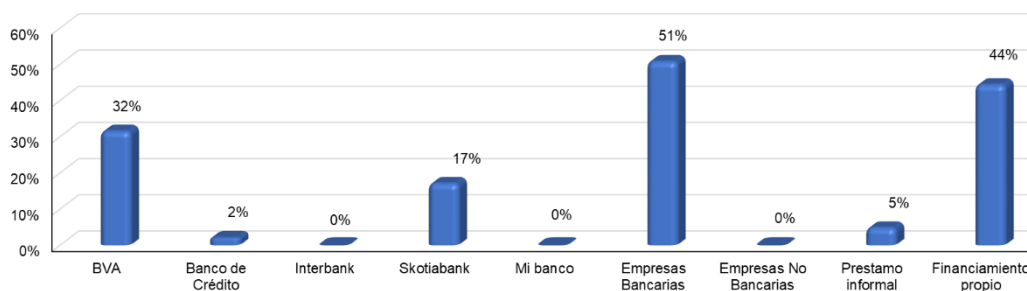
Financiamiento de las inversiones en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa



El financiamiento de las inversiones en restaurantes de comida típica regional tiene una mayor preferencia por los préstamos de la empresa bancaria BBVA con 32%, seguido de la empresa Scotiabank con 17%, luego el financiamiento de mayor preferencia por los empresarios de esta actividad es el financiamiento propio con 44%.

Figura 11.

Financiamiento de las inversiones en los restaurantes de comida típica por fuentes de financiamiento en la ciudad de Pucallpa



#### 4.3. Las determinantes de la demanda y la inversión de los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa

Para analizar el contraste entre la necesidad de las inversiones expresadas por los empresarios frente a la demanda de la comida típica expresada por los clientes, se ha utilizado las calificaciones de los niveles importante y muy importante en las preferencias de la demanda y las calificaciones de necesaria y muy necesaria en la calificación de las inversiones planteadas por los empresarios.

Las determinantes de la demanda fueron evaluadas agrupando los criterios de análisis del siguiente modo:

- Relación de mejor ajuste entre el precio y la calidad de las comidas
- Conocimiento y preferencias según su predilección por la comida típica
- Apreciación de la demanda al momento de la entrevista
- Importancia de la experiencia en sus preferencias por la comida según:
  - La ambientación del local, colores, ornamentación con motivos regionales, material usado.
  - Comodidades, iluminación, ventilación, espacio entre las mesas
  - Ubicación del restaurante de comida típica regional



Las necesidades de la inversión fueron evaluadas en los aspectos:

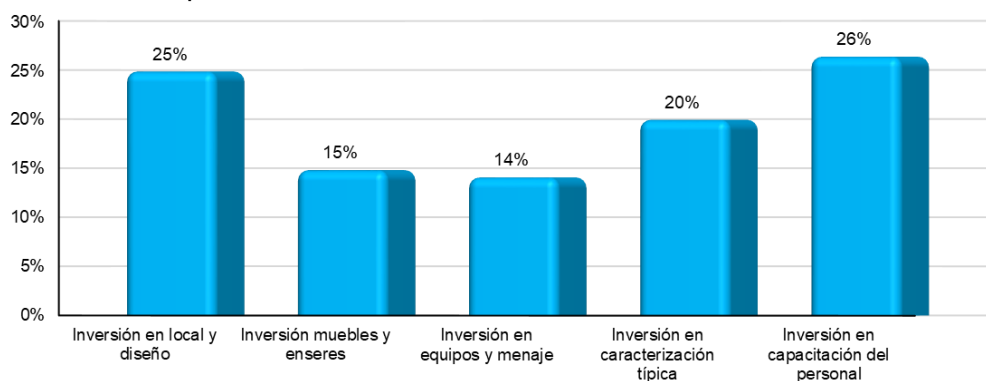
- Inversión en local y diseño
- Inversión muebles y enseres
- Inversión en equipos y menaje
- Inversión en caracterización típica
- Inversión en capacitación del personal

#### 4.3.1. Comportamiento de las determinantes de la demanda y la necesidad de inversión de los restaurantes de comida típica

Utilizando las calificaciones de la inversión necesaria y muy necesaria en las apreciaciones planteadas por los empresarios, se observa que existen mayores necesidades de realizar inversiones en la capacitación del personal y en el local y diseño del restaurante, así como en la caracterización típica de la misma. Las inversiones en muebles y enseres y en equipos y menaje se consideran de menor importancia.

Figura 12.

Mayores necesidades de inversiones en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa

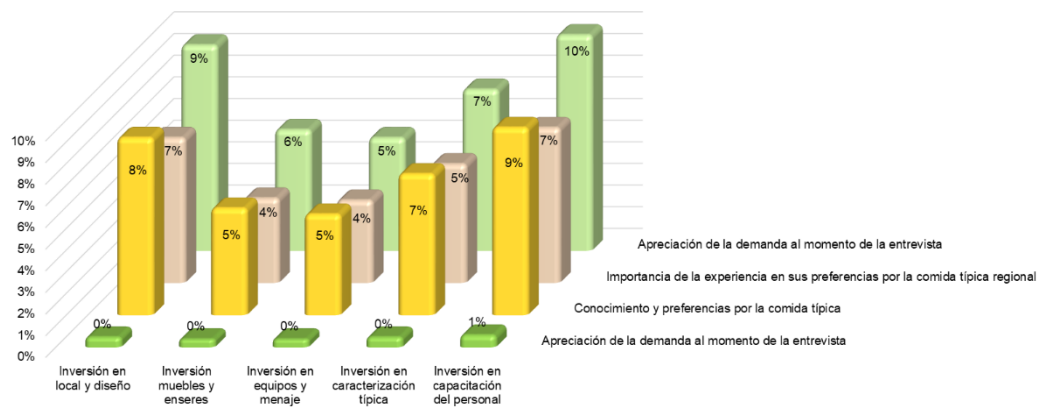


Del mismo modo contrastando estas apreciaciones con los criterios de las calificaciones de los niveles importante y muy importante en las preferencias de la demanda, se observa que las apreciaciones de los demandantes al momento del consumo no guardan relación con las apreciaciones de las necesidades de inversión. En los otros componentes de la demanda si se aprecia que existe relación con la necesidad de invertir,

destacando la inversión en capacitaciones de personal, así como la inversión en el local y diseño incluso se puede mencionar la inversión en la caracterización típica.

Figura 13.

Necesidad de inversiones y determinantes de la demanda de comida típica en la ciudad de Pucallpa



#### 4.3.2. Contraste de la Hipótesis General

- Hipótesis:

“Las determinantes de la demanda de comida típica regional influyen significativamente en la inversión de los restaurantes en la ciudad de Pucallpa 2022”

- Planteamiento de la prueba:

El contraste entre las determinantes de la demanda y las inversiones en los restaurantes de comida típica se ha desarrollado utilizando las calificaciones de la necesidad de inversiones expresada por los empresarios. También se utilizaron las calificaciones de importantes y muy importantes en los factores determinantes de la demanda expresada por los consumidores, así como las calificaciones de necesarias y muy necesarias en las inversiones expresadas por los empresarios.

- Hipótesis estadísticas:

H<sub>0</sub>: Las calificaciones de mayor necesidad de las inversiones en los restaurantes son independientes de las calificaciones de mayor importancia de las determinantes de la demanda.

H<sub>1</sub>: Las calificaciones de mayor necesidad de las inversiones en los restaurantes son dependientes de las calificaciones de mayor importancia de las determinantes de la demanda.

- Resultados de la prueba:

Tabla 01.

Prueba de Chi Cuadrada de Independencia entre las calificaciones de mayor necesidad de las inversiones y las calificaciones de mayor importancia de las determinantes de la demanda.

Determinantes de la demanda de comida típica regional	Califique la necesidad de inversiones nuevas en el restaurantes de comida típica regional					Total
	Inversión en local y diseño	Inversión en muebles y enseres	Inversión en equipos y menaje	Inversión en caracterización típica	Inversión en capacitación del personal	
Relación de mejor ajuste entre el precio y la calidad de las comidas típicas regionales	5	4	4	5	6	24
Conocimiento y preferencias por la comida típica	88	53	50	70	93	354
Importancia de la experiencia en sus preferencias por la comida típica regional	72	42	41	59	77	291
Apreciación de la demanda al momento de la entrevista	102	60	56	80	107	405
<b>Total Frecuencia Observada</b>	<b>267</b>	<b>159</b>	<b>151</b>	<b>214</b>	<b>283</b>	<b>1,074</b>
Relación de mejor ajuste entre el precio y la calidad de las comidas típicas regionales	5.97	3.55	3.37	4.78	6.32	24.00
Conocimiento y preferencias por la comida típica	88.01	52.41	49.77	70.54	93.28	354.00
Importancia de la experiencia en sus preferencias de la comida típica regional	72.34	43.08	40.91	57.98	76.68	291.00
Apreciación de la demanda al momento de la entrevista	100.68	59.96	56.94	80.70	106.72	405.00
<b>Total Frecuencia Esperada</b>	<b>267.00</b>	<b>159.00</b>	<b>151.00</b>	<b>214.00</b>	<b>283.00</b>	<b>1,074.00</b>
Relación de mejor ajuste entre el precio y la calidad de las comidas típicas regionales	0.1566	0.0562	0.1160	0.0099	0.0166	0.3553
Conocimiento y preferencias por la comida típica	0.0000	0.0067	0.0011	0.0041	0.0008	0.0127
Importancia de la experiencia en sus preferencias de la comida típica regional	0.0016	0.0271	0.0002	0.0178	0.0013	0.0481
Apreciación de la demanda al momento de la entrevista	0.0172	0.0000	0.0156	0.0060	0.0007	0.0396
<b>Total Chi Cuadrada</b>	<b>0.175</b>	<b>0.090</b>	<b>0.133</b>	<b>0.038</b>	<b>0.020</b>	<b>0.456</b>

Grados de Libertad  $GL = 12$   
 Nivel de significación  $\alpha = 5.0\%$

Chi Cuadrada teórica  $X^2 = 21.03$   
 Chi Cuadrada calculada  $X^2 = 0.46$

Entonces:  $X^2_{calculada} < X^2_{teórica}$

- Conclusión

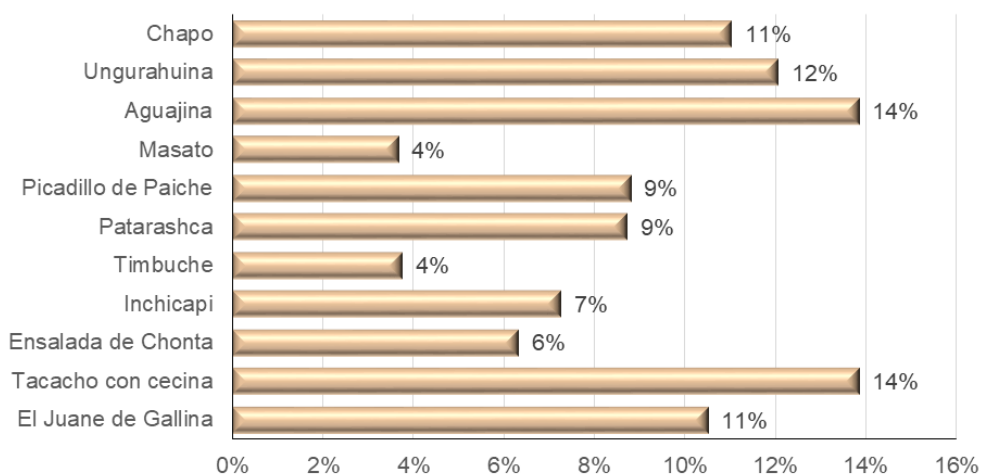
Se acepta la Hipótesis Nula: Las calificaciones de mayor necesidad de las inversiones en restaurantes son independientes de las calificaciones de mayor importancia de determinantes de la demanda.

Por tanto, las determinantes de la demanda de comida típica regional no influyen significativamente en la inversión de los restaurantes en la ciudad de Pucallpa 2022.

#### 4.3.3. Productos de comida típica regional demandados en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa

Utilizando las calificaciones de preferencia alta y preferencia muy alta de la demanda por los productos de comida típica regional, según las apreciaciones de los consumidores, se observa los siguientes resultados:

Figura 14.  
 Preferencias de la demanda de comida típica en la ciudad de Pucallpa



Se observa que entre las comidas típicas regionales los consumidores tienen mayores preferencias por el Tacacho con cecina (14%) y la Aguajina (14%), seguidas de la Ungurahuina (12%), Chapo (11%) y el Juane de Gallina (11%) y en un tercer nivel de preferencias están el Picadillo de paiche (9%) y la Patarashca (9%). Luego están las preferencias por el Inchicapi (7%), Ensalada de chonta (6%), Masato (4%) y Timbuche (4%).

#### **4.3.4. Contraste de la Hipótesis Específica 1**

- Hipótesis:

“La calidad de las comidas y los niveles de precios tienen influencia significativa en la preferencia de los productos consumidos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Pucallpa 2022”

- Planteamiento de la prueba:

Se ha utilizado como variable de las Determinantes de la demanda a las calificaciones de las relaciones de mejor ajuste del precio y la calidad de las comidas típicas. El contraste de esta hipótesis se ha desarrollado mediante una prueba de Diferencia de Medias entre las calificaciones de las relaciones de mejor ajuste del precio y la calidad de las comidas con respecto a las calificaciones de las preferencias de las comidas y bebidas típicas regionales. Se utilizaron las calificaciones del ajuste del precio y la Calidad Alta y calidad Muy Alta en las comidas, así como las calificaciones de Alta Preferencia y Muy Alta Preferencia por las comidas.

- Hipótesis estadísticas:

H<sub>0</sub>: Las mayores calificaciones del ajuste del precio y la calidad de las comidas en los restaurantes son independientes de las mayores calificaciones de las preferencias por las comidas típicas.

H<sub>1</sub>: Las mayores calificaciones del ajuste del precio y la calidad de las comidas en los restaurantes son dependientes de las mayores calificaciones de las preferencias por las comidas típicas.

- Resultados de la prueba:

Tabla 02.

Prueba de Chi Cuadrada de Independencia entre las calificaciones de mayor relación del precio y calidad respecto a las calificaciones de mayor preferencia.

Califique sus preferencias de la comida típica regional	Relación de mejor ajuste entre el precio y la calidad de las comidas típicas					Total
	Calidad muy alta de la comida	Calidad alta de la comida	Calidad media de la comida	Calidad baja de la comida	Calidad muy baja de la comida	
El Juane de Gallina	69	33	15	6	0	123
Tacacho con cecina	90	46	17	9	0	162
Ensalada de Chonta	40	17	10	7	0	74
Inchicapi	47	22	11	5	0	85
Timbuche	13	9	9	13	0	44
Patarashca	57	28	11	6	0	102
Picadillo de Paiche	59	29	10	5	0	103
Masato	26	10	4	3	0	43
Aguajina	95	43	15	9	0	162
Unguruhuina	83	39	12	7	0	141
Chapo	73	39	11	6	0	129
<b>Total Frecuencia Observada</b>	<b>652</b>	<b>315</b>	<b>125</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>1,168</b>
El Juane de Gallina	68.66	33.17	13.16	8.00	0.00	123
Tacacho con cecina	90.43	43.69	17.34	10.54	0.00	162
Ensalada de Chonta	41.31	19.96	7.92	4.82	0.00	74
Inchicapi	47.45	22.92	9.10	5.53	0.00	85
Timbuche	24.56	11.87	4.71	2.86	0.00	44
Patarashca	56.94	27.51	10.92	6.64	0.00	102
Picadillo de Paiche	57.50	27.78	11.02	6.70	0.00	103
Masato	24.00	11.60	4.60	2.80	0.00	43
Aguajina. Aguajina	90.43	43.69	17.34	10.54	0.00	162
Unguruhuina	78.71	38.03	15.09	9.17	0.00	141
Chapo	72.01	34.79	13.81	8.39	0.00	129
<b>Total Frecuencia Esperada</b>	<b>652</b>	<b>315</b>	<b>125</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>1,168</b>
El Juane de Gallina	0.002	0.001	0.256	0.501	0.00	0.760
Tacacho con cecina	0.002	0.122	0.007	0.225	0.00	0.356
Ensalada de Chonta	0.041	0.438	0.547	0.991	0.00	2.018
Inchicapi	0.004	0.037	0.398	0.051	0.00	0.491
Timbuche	5.442	0.692	3.910	35.892	0.00	45.937
Patarashca	0.000	0.009	0.001	0.061	0.00	0.071
Picadillo de Paiche	0.039	0.054	0.095	0.432	0.00	0.620
Masato	0.166	0.220	0.079	0.015	0.00	0.479
Aguajina. Aguajina	0.231	0.011	0.315	0.225	0.00	0.782
Unguruhuina	0.234	0.025	0.633	0.515	0.00	1.407
Chapo	0.014	0.509	0.570	0.683	0.00	1.776
<b>Total Chi Cuadrada</b>	<b>6.18</b>	<b>2.12</b>	<b>6.81</b>	<b>39.59</b>	<b>0</b>	<b>54.696</b>

Grados de Libertad GL = 30

Chi Cuadrada teórica  $X^2 = 43.77$

Nivel de significación  $\alpha = 5.0\%$

Chi Cuadrada calculada  $X^2 = 54.70$

Entonces:  $X^2_{calculada} > X^2_{teórica}$

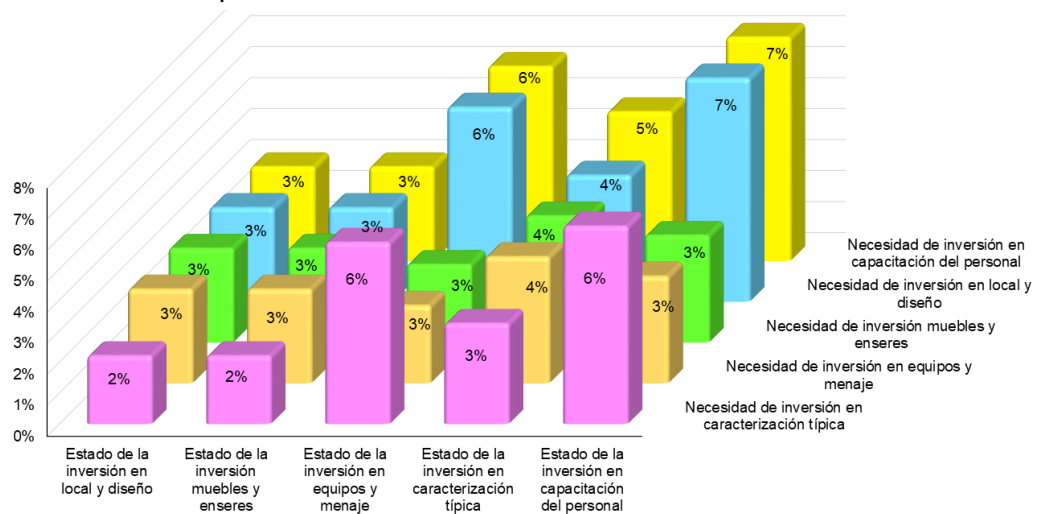
- **Conclusión**

Se rechaza la Hipótesis Nula. Se acepta la Hipótesis Alternativa: Las mayores calificaciones del ajuste del precio y la calidad de las comidas en los restaurantes son dependientes de las mayores calificaciones de las preferencias por las comidas típicas. Por tanto, la calidad de las comidas y los niveles de precios tienen influencia significativa en la preferencia de los productos consumidos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Pucallpa 2022.

#### **4.3.5. Estado de las inversiones y la necesidad de invertir en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Pucallpa**

Utilizando las calificaciones de regular a muy alta en la calificación del estado de las inversiones así como en la necesidad de tales inversiones, según las apreciaciones de los empresarios, se observa que las mayores coincidencias de las calificaciones antes dichas, se encuentran en el estado de las inversiones de la capacitación del personal y en el estado de la inversión en equipo y menaje de los restaurantes, así como en la necesidad de inversiones en capacitación del personal y en la necesidad de invertir en el local y diseño. Las otras necesidades de invertir y los otros estados de las inversiones tienen menores coincidencias de las calificaciones de regular a muy alta.

Figura 15.  
Estado y Necesidad de inversiones en los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa



#### 4.3.6. Contraste de la Hipótesis Específica 2

- Hipótesis:

“El estado actual de las inversiones de los restaurantes de comida típica tiene influencia significativa en la necesidad de las inversiones expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022”

- Planteamiento de la prueba:

Se utilizaron las calificaciones de Necesidad Media a Muy Necesaria, así como de Situación Regular a Situación Muy Buena para las de los restaurantes de comida típica de Pucallpa. Se ha aplicado una Prueba de Diferencia de Medias entre dichas calificaciones.

- Hipótesis estadísticas:

H<sub>0</sub>: Las mayores calificaciones del estado actual de las inversiones en los restaurantes de comida típica son independientes de las



necesidades de inversión expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa.

H<sub>1</sub>: Las mayores calificaciones del estado actual de las inversiones en los restaurantes de comida típica son dependientes de las necesidades de inversión expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa.

- Resultados de la prueba:

Tabla 03.

Prueba de Chi Cuadrada de Independencia entre las mayores calificaciones de relación del precio y calidad respecto a las calificaciones de preferencia.

Necesidad de inversiones nuevas en el restaurantes de comida típica regional	Estado de las inversiones existentes en el restaurantes de comida típica					Total
	Inversión en local y diseño	Inversión muebles y enseres	Inversión en equipos y menaje	Inversión en caracterización típica	Inversión en capacitación del personal	
Inversión en local y diseño	29	29	60	39	69	226
Inversión muebles y enseres	29	29	24	39	33	154
Inversión en equipos y menaje	29	29	24	39	33	154
Inversión en caracterización típica	21	21	56	31	61	190
Inversión en capacitación del personal	29	29	60	46	69	233
Total Frecuencia Observada	137	137	224	194	265	957
Inversión en local y diseño	32.35	32.35	52.90	45.81	62.58	226
Inversión muebles y enseres	22.05	22.05	36.05	31.22	42.64	154
Inversión en equipos y menaje	22.05	22.05	36.05	31.22	42.64	154
Inversión en caracterización típica	27.20	27.20	44.47	38.52	52.61	190
Inversión en capacitación del personal	33.36	33.36	54.54	47.23	64.52	233
Total Frecuencia Esperada	137	137	224	194	265	957
Inversión en local y diseño	0.3475	0.3475	0.9533	1.0135	0.6584	3.3203
Inversión muebles y enseres	2.1935	2.1935	4.0256	1.9397	2.1809	12.5332
Inversión en equipos y menaje	2.1935	2.1935	4.0256	1.9397	2.1809	12.5332
Inversión en caracterización típica	1.4131	1.4131	2.9881	1.4667	1.3372	8.6182
Inversión en capacitación del personal	0.5687	0.5687	0.5472	0.0322	0.3112	2.0279
Total Chi Cuadrada	6.7163	6.7163	12.5398	6.3917	6.6685	39.0327

Grados de Libertad GL = 16

Chi Cuadrada teórica  $\chi^2 = 26.30$

Nivel de significación  $\alpha = 5.0\%$

Chi Cuadrada calculada  $\chi^2 = 39.03$

Entonces:  $\chi^2_{calculada} > \chi^2_{teórica}$

- Conclusión

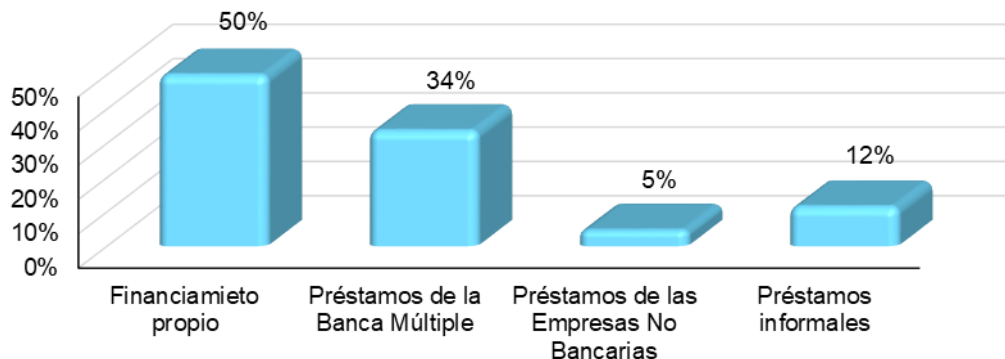
Se rechaza la Hipótesis Nula. Se acepta la Hipótesis Alterna: Las mayores calificaciones del estado actual de las inversiones en los restaurantes de comida típica son dependientes de las necesidades de inversión expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa.

Por tanto, el estado actual de las inversiones de los restaurantes de comida típica tiene influencia significativa en la necesidad de las inversiones expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022.

#### 4.3.7. Necesidad de inversiones y el financiamiento adecuado en los restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa

Utilizando las mayores calificaciones a las apreciaciones de los empresarios acerca de lo adecuado y muy adecuado en la aplicación de cada tipo de financiamiento disponible, se observan los siguientes resultados:

Figura 16.  
Tipos de financiamiento calificados de adecuados y muy adecuados para los restaurantes de comida típica en la ciudad de Pucallpa



Entre los tipos de financiamiento disponibles calificados como adecuados y muy adecuados por los empresarios de los restaurantes de comida típica regional, se señala una mayor preferencia por el financiamiento propio por el 50% de las apreciaciones, seguido de los préstamos de la Banca Múltiple con el 34%, mientras que los préstamos en las empresas no bancarias solo tienen 5% de preferencias y los préstamos informales tienen un 12% de las preferencias.

#### 4.3.8. Contraste de la Hipótesis Específica 3

- Hipótesis:

“La identificación de las nuevas inversiones necesarias en los restaurantes de comida típica regional tiene influencia significativa en el tipo de financiamiento más adecuado expresado por los empresarios en la ciudad de Pucallpa”

- Planteamiento de la prueba:

Se utilizaron las calificaciones de la Necesidad de Inversiones Necesaria y las inversiones Muy Necesarias, así como las calificaciones de Financiamiento Adecuado y Financiamiento Muy Adecuado para los establecimientos de los restaurantes de comida típica de Pucallpa. Se ha aplicado una Prueba de Diferencia de Medias entre dichas calificaciones.

- Hipótesis estadísticas:

H<sub>0</sub>: Las mayores calificaciones la necesidad de las inversiones en los restaurantes de comida típica son independientes de las calificaciones del financiamiento expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa.

H<sub>1</sub>: Las mayores calificaciones la necesidad de las inversiones en los restaurantes de comida típica son independientes de las calificaciones del financiamiento expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa.

- Resultados de la prueba:

Tabla 04.

Prueba de Chi Cuadrada de Independencia entre las mayores calificaciones de la necesidad de inversiones y las calificaciones del financiamiento adecuado.

Necesidad de inversiones nuevas en el restaurantes de comida típica regional	Financiamiento que más se adecúa a las inversiones en los restaurantes de comida típica regional				Total
	Financiamiento propio	Préstamos de la Banca Múltiple	Préstamos de las Empresas No Bancarias	Préstamos informales	
Inversión en local y diseño	110	79	11	27	227
Inversión muebles y enseres	73	33	11	17	134
Inversión en equipos y menaje	69	29	11	13	122
Inversión en caracterización típica	91	51	1	0	143
Inversión en capacitación del personal	117	79	11	27	234
<b>Total Frecuencia Observada</b>	<b>460</b>	<b>271</b>	<b>45</b>	<b>84</b>	<b>860</b>
Inversión en local y diseño	121.42	71.53	11.88	22.17	227
Inversión muebles y enseres	71.67	42.23	7.01	13.09	134
Inversión en equipos y menaje	65.26	38.44	6.38	11.92	122
Inversión en caracterización típica	76.49	45.06	7.48	13.97	143
Inversión en capacitación del personal	125.16	73.74	12.24	22.86	234
<b>Total Frecuencia Esperada</b>	<b>460</b>	<b>271</b>	<b>45</b>	<b>84</b>	<b>860</b>
Inversión en local y diseño	1.0738	0.7798	0.0649	1.0513	2.9698
Inversión muebles y enseres	0.0245	2.0156	2.2687	1.1690	5.4779
Inversión en equipos y menaje	0.2148	2.3201	3.3382	0.0986	5.9716
Inversión en caracterización típica	2.7532	0.7826	5.6162	13.9674	23.1194
Inversión en capacitación del personal	0.5324	0.3756	0.1264	0.7514	1.7858
<b>Total Chi Cuadrada</b>	<b>4.599</b>	<b>6.274</b>	<b>11.414</b>	<b>17.038</b>	<b>39.325</b>

Grados de Libertad GL = 12

Chi Cuadrada teórica  $X^2 = 21.03$

Nivel de significación  $\alpha = 5.0\%$

Chi Cuadrada calculada  $X^2 = 39.32$

Entonces: $X^2_{calculada} > X^2_{teórica}$
---

- Conclusión

Se rechaza la Hipótesis Nula. Se acepta la Hipótesis Alternativa: Las mayores calificaciones la necesidad de las inversiones en los restaurantes de comida típica son independientes de las calificaciones del financiamiento expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa.

Por tanto, la identificación de las nuevas inversiones necesarias en los restaurantes de comida típica regional tiene influencia significativa

en el tipo de financiamiento más adecuado expresado por los empresarios en la ciudad de Pucallpa

#### **4.4. Discusión de resultados**

Jiménez (2021), señala que con la pandemia del Cobid-19, los restaurantes han sido los establecimientos más afectados enfocándose en la fidelización de los clientes, ajustar los precios, mejorar las entregas, y buscar nuevos canales de distribución, debiendo luego mantener su alta calidad en los platos y una buena presentación es la única forma de brindarles a sus clientes un buen servicio mientras se reactiva la industria.

Juárez (2021), comenta que actualmente, el cliente no solo acude a un restaurante para disfrutar del producto, el consumidor ve más allá de eso, como la calidad, precio, trato y otros factores con los que el cliente se sienta satisfecho.

Alcántara y Quiñones (2015) indican que el Ingreso, Gasto, Edad, y gustos y preferencias, de las cuales el Ingreso y Gasto influyen directamente en la demanda

Barraza et al (2015) indican que los factores que afectan a los inversionistas dueños de restaurantes son: el capital humano, la demanda, las barreras relacionadas con el gobierno, la disponibilidad de áreas, las fallas de coordinación y las barreras al financiamiento.

Adriw (2019) indica que entre los diferentes factores de la demanda que influyen en el mercado tenemos: El precio, Renta de los Consumidores, Preferencias del consumidor y las Temporadas.

TheFork (2019), refiere los factores de: Estilo gastronómico, Relación calidad-precio, Geolocalización, Opiniones de otros clientes,

Marketing del restaurante, la experiencia de los clientes al asistir al restaurante.

En esta investigación, el análisis se ha efectuado en base a los siguientes factores: La relación calidad-precio de las comidas típicas regionales. La preferencia gastronómica por las comidas típicas regionales. Las preferencias según el tipo de producto de comida típica. Las preferencias por las condiciones del local. La experiencia en la demanda al momento del consumo. Con estas referencias se ha encontrado que entre las determinantes de la demanda, la calidad de las comidas y los niveles de precios tienen influencia significativa en la preferencia de los productos consumidos, pero estas determinantes de la demanda de comida típica regional no influyen significativamente en las inversiones en los restaurantes, donde el estado actual de las inversiones tiene influencia significativa en la necesidad de las inversiones expresada por los empresarios y la identificación de las nuevas inversiones necesarias se relaciona con el tipo de financiamiento adecuado con mayor preferencia por el financiamiento propio y los préstamos de la Banca Múltiple.

## CONCLUSIONES

- Las determinantes de la demanda de comida típica regional no influyen significativamente en las inversiones en los restaurantes en la ciudad de Pucallpa 2022. Las calificaciones de la inversión necesaria y muy necesaria presentan mayor necesidad de inversión en la capacitación del personal y en el local y diseño del restaurante, así como en la caracterización típica de la misma. Las inversiones en muebles y enseres y en equipos y menaje se consideran de menor importancia. Las calificaciones de importante y muy importante en las preferencias de la demanda no guardan relación con las apreciaciones de las necesidades de inversión. En los otros componentes se aprecia que existe relación con la necesidad de invertir, destacando la inversión en capacitaciones de personal, así como la inversión en el local y diseño incluso se puede mencionar la inversión en la caracterización típica.
- La calidad de las comidas y los niveles de precios tienen influencia significativa en la preferencia de los productos consumidos en los restaurantes de comida típica de la ciudad de Pucallpa 2022. Utilizando las calificaciones de preferencia alta y preferencia muy alta de la demanda por los productos de comida típica se observa mayores preferencias por el Tacacho con cecina (14%) y la Aguajina (14%), seguidas de la Ungurahuina (12%), Chapo (11%) y el Juane de Gallina (11%) y en un tercer nivel de preferencias están el Picadillo de paiche (9%) y la Patarashca (9%). Luego están las preferencias por el Inchicapi (7%), Ensalada de chonta (6%), Masato (4%) y Timbuche (4%).
- El estado actual de las inversiones de los restaurantes de comida típica tiene influencia significativa en la necesidad de las inversiones expresada por los

empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022. Utilizando las calificaciones de regular a muy alta en el estado de las inversiones, así como en la necesidad de realizarlas según las apreciaciones de los empresarios, se observa mayores coincidencias en las inversiones en la capacitación del personal y en equipo y menaje de los restaurantes, así como en la capacitación del personal, así como en el local y diseño. Las otras necesidades de invertir tienen menores coincidencias de dichas calificaciones.

- La identificación de las nuevas inversiones necesarias en los restaurantes de comida típica regional tiene relación significativa con el tipo de financiamiento más adecuado expresado por los empresarios en la ciudad de Pucallpa. Utilizando las mayores calificaciones de las apreciaciones de los empresarios acerca de lo adecuado y muy adecuado en el uso de cada tipo de financiamiento disponible, se observa que existe mayor preferencia por el financiamiento propio por el 50%, seguido de los préstamos de la Banca Múltiple con 34%, mientras que los préstamos en las empresas no bancarias solo tienen 5% de preferencias y los préstamos informales tienen 12% de las preferencias.



## SUGERENCIAS

- Se sugiere que los empresarios de los restaurantes de comida típica regional tengan en consideración la influencia de las determinantes de la demanda analizadas en esta investigación a fin de que se ajusten las necesidades de inversión.
- En los restaurantes de comida típica regional se ha encontrado una mayor preferencia por los productos de tacacho con cecina y la aguajina, seguidas de la unguahuina, chapo y el juane de gallina, donde la relación entre la calidad de las comidas y los correspondientes niveles de precios constituyen un factor de influencia significativa en la demanda de los consumidores, sugiriéndose asumir las consideraciones necesarias en los restaurantes de comida típica regional.
- Se ha encontrado que las necesidades de inversiones expresadas por los empresarios de los restaurantes de comida típica están relacionadas con el estado actual de estas inversiones, siendo importante que estos criterios sean conjugados con los factores determinantes de la demanda analizados en este estudio.
- Se ha encontrado que los empresarios de los restaurantes de comida típica regional de la ciudad de Pucallpa consideran que tiene mayor adecuación para sus inversiones principalmente el financiamiento propio, así como los préstamos de las empresas BBV Y Scotiabank, siendo recomendable que se analice el financiamiento mediante los préstamos ofertados por las Cajas de Ahorro Municipales.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Adriw (2019). Factores de la Demanda: Determinantes, tipos, ejemplos y más.

<https://adriw.com/conceptos-economicos/factores-de-la-demanda/>

Alcántara V., Quiñones G. (2015). Los determinantes de la demanda y la inversión en resto bares en la ciudad de Chiclayo. Universidad Señor de Sipán. Chiclayo. Perú.

<https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/861>

Barraza. Castillo, Pareja y Triveño (2015). Barreras al Crecimiento del Sector Restaurantes de Comida Típica Regional en la Provincia de Ica. Pontificia Universidad Católica del Perú. Escuela de Posgrado.

<https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/14793>

Enciclopedia Económica (2022). Demanda de mercado. Editorial Grudemi.

<https://enciclopediaeconomica.com/demanda-de-mercado/>

Jiménez, Juan M. (1021). ¿Cuáles han sido los factores determinantes del e-commerce para la supervivencia de restaurantes de mantel en Bogotá en época de pandemia? Colegio de Estudios Superiores de Administración. Bogotá. D.C., Colombia.

<http://repository.cesa.edu.co/handle/10726/4111>

Juárez R., Cindy M. (2021). Factores determinantes de ineficiencia de las Mypes en el sector de restaurantes y alojamiento en el Perú: un análisis de frontera estocástica. Universidad Ricardo Palma. Lima, Perú.

<https://repositorio.urp.edu.pe/handle/URP/4731>

Ramirez, Jennu (2022). Prueba de Chi. Prueba de Chi Cuadrado.

<https://es.scribd.com/document/561462188/PRUEBA-DE-CHI>

Significados (2022). Tipos de Hipótesis. En: Significados.com. .

<https://www.significados.com/tipos-de-hipotesis/>

TheFork (2019). 6 factores decisivos para los clientes al buscar un restaurante. TheFork Manager. Blog. Maarketing.

<https://www.theforkmanager.com/es-es/blog/marketing-restaurantes-factores-decision-clientes>

Todoenperu (2019). Los 10 Mejores Platos Típicos de Ucayali.

<https://www.todoenperu.net/platos-tipicos/ucayali/>

**ANEXOS**

## Anexo 01: Matriz de consistencia

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	INDICADORES
<p><b>PROBLEMA GENERAL</b></p> <p>¿En qué medida los determinantes de la demanda de comida típica regional influyen en la inversión de restaurantes en la ciudad de Pucallpa 2022?</p> <p><b>PROBLEMAS ESPECIFICOS</b></p> <p>1. ¿Cómo influyen la calidad de las comidas y los niveles de precio en las preferencias por los productos de comida típica regional consumidos en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa 2022?</p> <p>2. ¿Cómo influye el estado actual de las inversiones de los restaurantes de comida típica en la necesidad de las inversiones expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022?</p> <p>3. ¿Cómo influye la identificación de las nuevas inversiones necesarias de los restaurantes de comida típica en el tipo de financiamiento más adecuado expresado por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022?</p>	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Analizar en qué medida los determinantes de la demanda de comida típica regional influyen en la inversión de los restaurantes en la ciudad de Pucallpa 2022</p> <p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <p>1. Analizar la influencia de la calidad de las comidas y los niveles de precio en las preferencias de los productos de comida típica regional consumidos en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa 2022</p> <p>2. Analizar la influencia del estado actual de las inversiones de los restaurantes de comida típica en la necesidad de las inversiones expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022.</p> <p>3. Analizar la influencia de la identificación de las nuevas inversiones necesarias de los restaurantes de comida típica en el tipo de financiamiento más adecuado expresado por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022.</p>	<p><b>HIPOTESIS GENERAL</b></p> <p>Las determinantes de la demanda de comida típica regional influyen significativamente en la inversión de los restaurantes en la ciudad de Pucallpa 2022.</p> <p><b>HIPOTESIS ESPECÍFICAS</b></p> <p>1. La calidad de las comidas y los niveles de precios tienen influencia significativa en las preferencias de los productos de comida típica regional consumidos en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa 2022.</p> <p>2. El estado actual de las inversiones de los restaurantes de comida típica tiene influencia significativa en la necesidad de las inversiones expresada por los empresarios en la ciudad de Pucallpa 2022.</p> <p>3. La identificación de las nuevas inversiones necesarias de los restaurantes de comida típica regional tienen influencia significativa en el tipo de financiamiento más adecuado expresado por los empresarios en la ciudad de Pucallpa</p>	<p><b>DIMENSION: DEMANDA DE COMIDA TÍPICA</b></p> <p>Determinantes de la demanda</p> <p>La calidad de las comidas típicas regionales y los niveles de precio en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa.</p> <p>Las preferencias de los productos de comida típica consumidos en los restaurantes de la ciudad de Pucallpa 2022</p>	<p><b>Factores de la demanda:</b></p> <p>Ubicación del restaurante de comida típica Relación Calidad-Precio Cultura regional de comensales Gustos del consumidor Ambientación, comodidad y calidad requeridas</p> <p><b>Relacios entre precios y calidad:</b></p> <p>Precios y calidad muy alta de la comida Precios y calidad media de la comida Precios y calidad baja de la comida Precios y calidad muy baja de la comida</p> <p><b>Preferencias de la comida típica:</b></p> <p>Califica el conocimiento acerca de las comidas regionales Califica sus preferencias por las comidas regionales</p>
			<p><b>DIMENSION: INVERSIÓN EN RESTAURANTES</b></p> <p>La inversión existente en restaurantes de comida típica regional en la ciudad de Pucallpa en el año 2022</p> <p>Calificación de las necesidades de inversión de restaurantes de comida típica regional en la ciudad de Pucallpa en el año 2022</p> <p>Financiamiento de las inversiones en restaurantes de comida típica regional</p>	<p><b>Inversiones existente:</b></p> <p>Inversión en local y diseño Inversión muebles y enseres Inversión en equipos y menaje Inversión en caracterización típica Inversión en capacitación del personal</p> <p><b>Necesidades de inversión:</b></p> <p>Inversión en local y diseño Inversión muebles y enseres Inversión en equipos y menaje Inversión en caracterización típica Inversión en capacitación del personal</p> <p><b>Financiamiento de la inversión:</b></p> <p>Préstamos de la Banca Múltiple Préstamos de las Empresas No Bancarias Préstamos informales</p>

## Anexo 02: Restaurantes registrados en la ciudad de Pucallpa

N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL	NOMBRE COMERCIAL	DOMICILIO	DISTRITO	CAPACIDAD
1	Aristromic Slot S.A.C	Restaurante Luisa	Av. Centenario N°271	Calleria	60
2	FREDD S.A.C.	Restaurant Palmeras Del Oriente	Carretera Federico Basadre km. 9.800	Yarinacocha	76
3	Negocios Turísticos "El Peñón" E.I.R.L.	Restaurante Cevichería y Picantería "El Peñón"	Av.Tupac Amaru N° 128	Calleria	80
4	Golf Representaciones S.R.L	Golf Restaurant	Jr. Huascar N° 545	Calleria	68
5	Carmen María Camacho Mostacedo de Benites	Restaurant Pollos y Parrillas El Sabor	Av. Saenz Peña N° 580	Calleria	200
6	Los Rosales de Pucallpa Restaurant S.A.C	Los rosales de Pucallpa Restaurant	Jr. Mariscal Cáceres N°389	Calleria	52
7	Las Garzas Restaurant Pollos a la brasa S.A.C.	Las Garzas Restaurant Pollos a la Brasa.	Jr. Inmaculada N° 625	Calleria	56
8	Negocios Thaya S.A.C	Pollería Norky's	Av. Centenario Mz 365 Lte. 16 -PC03 - Real plaza	Yarinacocha	140
9	Negocios Thaya S.A.C	Pollería Norky's	Av. Centenario N° 2086 Int. R1-Open Plaza	Yarinacocha	140
10	JULIETA HIROKO WATANABE NOJI	RestoBar Al Palo a La Parrilla	Jr. Alfonso Ugarte N° 142	Yarinacocha	120
11	Aaron Steven Guerrero Sarabia	Lelisia Restobar	Jr. Andahuaylas Mz. 5 Lte. 14	Padre Abad	112
12	Restaurante Pihuichos Perú E.I.R.L.	Restaurante Pihuichos Perú	Jr. Jose Galvez N° 281	Yarinacocha	88
13	9 de Octubre Empresa de Inversiones turísticas E.I.R.L.	Restaurant Pollería " 9 de Octubre	Jr. Huayna Cápac N° 585	Manantlay	64
14	Restaurant Turístico Mino's SRL	Restaurant Mino's	Jr. Atahualpa N° 629	Calleria	56
15	Empresa Turística Gema E.I.R.L.	Restaurant La Maloka	Malecón de Yarinacocha S/n	Yarinacocha	60
16	Anselma Ramos de Perez	Restaurant Janet	Jr. Urubamba N° 474	Calleria	100
17	Carlos Alberto Pérez Ramos	Restaurant Janet II	Jr. Urubamba N° 472	Calleria	112
18	Restaurant Kitty E.I.R.L.	Restaurant Kitty	Jr.Tarapacá N° 1052	Calleria	128
19	José Alsemo Roncal García	Restaurant La Buena Vecindad	Av. Saenz Peña N° 573	Calleria	40
20	Odisa María Rivas Gonzales	Restaurant Los Antojitos de Odisa	Jr. Tarapacá N° 863	Calleria	56
21	Restaurant Lucerito SRL	Restaurant Lucerito	Jr. Raymondi N° 665	Calleria	144
22	Mery del Rosario Rios Hoyos	Restaurant Mery's	Jr. Coronel Portillo N° 303	Calleria	48
23	Jesús Malca Hernández	Restaurant Romario II	Jr. Libertad N° 465	Calleria	136
24	zhong Hua Kwo Chu	Restaurant Rincón Rústico	Av. Arborización Mz F Lte 6	Calleria	96
25	Nery Yolanda Cerna Sánchez	Restaurant El Pimenton	Jr. Atahualpa N° 787	Calleria	60
26	Gutierrez Vásquez Jairo Enrique	Restaurant Chifa Al Paso El Chato.	Jr. Salaverry N°523	Calleria	40
27	Luciano Arauco Cabrera	Restaurant Chifa Bei Jing	Jr. Salaverry N° 568	Calleria	44
28	Segundo Ulises Reategui Torrejón	Restaurant Chifa D & D	Jr. Salaverry N° 519	Calleria	32
29	Juan de Dios Ascencio Hammerly	Chifa Restaurant El buen Comer	Jr. Agustín Cauper N° 232	Calleria	68
30	Norma Valderrama Chauca	Restauran	Jr. Salaverry N° 505	Calleria	48
31	Negocios Ling S.A.C	Chifa Ling	Jr. Salaverry N° 503	Calleria	88
32	MyS Milagros E.I.R.L.	Restaurant Chifa Lin Fu	Jr. Salaverry N° 579	Calleria	80
33	Marilus Apaoe Huamán	Restaurant Chifa Man Yen	Jr. Salaverry N° 497	Calleria	60
34	Manuel Tapia Mancilla	Restaurant Chifa Manolo II	Jr. Salaverry N° 561	Calleria	56
35	Restaurant Chifa Mey Lin E.I.R.L.	Restaurant Chifa Mey Lin E.I.R.L.	Jr. Inmaculada N° 698	Calleria	64
36	Cristian Ochoa Mancilla	Restaurant Chifa Sen Sei	Jr. Salaverry N° 510	Calleria	48
37	Abraham García Cardenas	Restaurant Cevichería Bechita	Jr. Agustín Cauper N° 200	Calleria	72
38	Cárdenas Hidalgo César Edrulfo	Cevichería Ch'Chita	Jr. Agustín Cauper N°171	Calleria	100
39	Luz Tesalia Ramírez de Herrera	Restaurant Cevichería Delicias del Rio y del Mar.	Jr. Agustín Cauper N° 147	Calleria	96
40	Elenith Pérez Panduro	Restaurant Cevichería El Embarcadero	Jr. Mariscal Cáceres N° 319	Calleria	64
41	Medaly Shuña Huaynacari	Restaurant Cevichería El Chinguirito	Jr. Fitzcarrald N° 352	Calleria	44
42	Keli Ruiz Pérez	Restaurant Cevichería El Mono Marino	Jr. Luis Scavino N° 140	Calleria	40
43	Restaurant Cevichería El Pejerrey E.I.R.L.	Restaurant Cevichería El Pejerrey	Jr. Zarumilla N° 373	Calleria	64
44	José Miguel Alvarado Andrade	Restaurant Cevichería El Piuranito	Jr. Arica N° 399	Calleria	20
45	Hasegawa Suzuki Hajime Javier	Restaurant Cevichería El Escorpión	Jr. Independencia N° 430	Calleria	112
46	Kelly Clara Ruiz Romero	Restaurant Cevichería Kellyta	Jr. Iquitos N° 594	Calleria	64
47	Liz Dely Plaza Castro	Cevichería Restaurant Mixtura	Jr. Agustín Cauper N° 167	Calleria	44
48	Rosa Angela Cárdenas Hidalgo	Restaurant Cevichería Rosita	Jr. Mariscal Cáceres N° 254	Calleria	68
49	Ruth Esther Cárdenas de Córdoba	Restaurant Cevichería Santa	Jr. Agustín Cauper N° 199	Calleria	72
50	Romero Cotrina Noel	Rest. Parrilladas El Brasero	Av. San Martín N° 498	Calleria	60

N°	NOMBRE O RAZON SOCIAL	NOMBRE COMERCIAL	DOMICILIO	DISTR.	CAPACIDAD
51	Doris Pamela Rengifo Velásquez	Restaurant Polleria El Super Pollo	Pasaje Lázaro Cohen Mz. 46E lte. 2.	Calleria	52
52	Gloria Isabel Alarcón Meza	Restaurant Polleria La Shapajita	Jr. Calleria N° 164	Calleria	92
53	Carlos Alberto Varillas Beltran	Restaurant Pardo's Chicken	Av. 9 de Octubre N° 224	Calleria	72
54	Carlos Velasquez del Aguila	Restaurant Brosteria Picolín	Av. San Martín N° 776	Calleria	32
55	Shulita E.I.R.L.	Restaurant Polleria Shulita Brasa	Av. Saenz Peña N° 601	Calleria	192
56	Servicios Generales Illary E.I.R.L.	Restaurant Dolci Pensieri	Jr. Sucre N° 331	Calleria	68
57	Tropitop E.I.R.L.	Restaurant Fuente de Soda Tropitop	Jr. Sucre/Tarapaca N° 401	Calleria	48
58	Italo Gonzales Iberico	Restaurant Fuente de Soda Italo	Jr. Sucre /Atahualpa N° 705	Calleria	96
59	Carmen Tangoa Arroyo	Fuente de Soda Restaurant La Morena de Oro	Av. Lloque yupanqui Mz. 27 Lote 24	Calleria	52
60	Restaurant Pizzeria Sofia E.I.R.L.	Restaurant Pizzeria Sofia E.I.R.L.	Jr. Sucre N°415-A	Calleria	132
61	Condori Chuquihayta Mario	Chez Maggi los Maderos Pizzeria Tratoria	Jr. Inmaculada N° 643	Calleria	96
62	Aristronic Slot S.A.C	Restaurant Super Hall	Jr. Tarapacá N° 248	Calleria	128
63	Rest.Tco. Held. Fuente de Soda Cest'si Bon S.R.L	Restaurant Cest'si Bon	Jr. Independencia N° 580	Calleria	140
64	Recepciones El Gold E.I.R.L	Restaurante El Gold	Jr. Venezuela Mz "G" Lt 4	Calleria	48
65	Pasion & Chocolate S.A.C	Restaurant Ukaw Chocolate	Jr. Tarapaca N° 621	Calleria	44
66	Sonia Amaringo Chuquipiondo	Restaurante Cevicheria Mariscal Caceres	Jr. Mariscal Caceres N° 420	Calleria	32
67	Reyna Obregón Joyce María Luz	Restaurant La Anaconda	Malecón de Yarinaochoa	Yarinaochoa	180
68	Martha Isabel Tang de Lao	Restaurant La Catahua	Malecón de Yarinaochoa s/n	Yarinaochoa	96
69	Loechle Schrader Orlando	Restaurant Parrilladas Orlando's	Esq.Jr 28 de Julio C/ Aguaytia N° 299	Yarinaochoa	92
70	Restaurant Polleria El Super Dorado E.I.R.L.	Restaurant Polleria El Super Dorado	Av. Yarina N° 560	Yarinaochoa	76
71	Inversiones y Representaciones Don Rafa EIRL	Recreo Campestre El Irapay	Malecón Apucushí s/n AA.HH Roberto Ruiz Vargas	Yarinaochoa	120
72	El Tuyuyo Restaurante EIRL	Restaurant El Tuyuyo	Jr. 3 de octubre N° 493	Yarinaochoa	84
73	Grupo Coronado & Coronado EIRL.	Restaurant Cevichería EL REMO	Av. Yarinaochoa N° 799	Yarinaochoa	56
74	Restaurant Balsa De Oro S.R.L.	Restaurant La Balsa de Oro	Malecon Yarinaochoa	Yarinaochoa	192
75	La Chacra del Chato S.R.L	Restaurante La Chacra del Chato	Av. La Marina Mz. J Lte. 1 - SHIRAMBARI	Yarinaochoa	60
76	Liz Antonia Cauper Arevalo	Cooper's Fushion Restaurant	Carretera Antigua Yarinaochoa Mz. 183 Lt 8	Yarinaochoa	64
77	Janie Vianny Palomino Lopez	El Alamo Restobar	Av. Yarinaochoa N° 2650	Yarinaochoa	52
78	Recepciones Gold Garden S.R.L	Restaurante Gold Garden	Jr. Bellavista N° 549	Manantay	72
				Capacidad total	6,308

Fuente: Municipalidad Provincial de Coronel Portillo.

### Anexo 03: Origen de los comensales

Prosedencia	Cant.	%
De Pucallpa	40	31%
De la selva residentes	72	56%
De otros lugares	16	13%
Residentes	14	11%
Visitantes	2	2%
<b>Total</b>	<b>128</b>	<b>100%</b>

### Anexo 04: Relación entre el precio y la calidad de las comidas

Conceptos	Precio muy bajo	Precio bajo	Precio medio	Precio alto	Precio muy alto	Total
Calidad muy alta de la comida	0	0	5	19	106	130
Calidad alta de la comida	1	3	69	51	6	130
Calidad media de la comida	3	21	81	25	0	130
Calidad baja de la comida	32	34	51	12	1	130
Calidad muy baja de la comida	121	9	0	0	0	130
<b>Total</b>	<b>157</b>	<b>67</b>	<b>206</b>	<b>107</b>	<b>113</b>	<b>650</b>

Conceptos	Precio muy bajo	Precio bajo	Precio medio	Precio alto	Precio muy alto	Total
Calidad muy alta de la comida	0%	0%	1%	3%	16%	20%
Calidad alta de la comida	0.2%	0.5%	11%	8%	1%	20%
Calidad media de la comida	0.5%	3%	12%	4%	0%	20%
Calidad baja de la comida	5%	5%	8%	2%	0.2%	20%
Calidad muy baja de la comida	19%	1%	0%	0%	0%	20%
<b>Total</b>	<b>24%</b>	<b>10%</b>	<b>32%</b>	<b>16%</b>	<b>17%</b>	<b>100%</b>



### Anexo 05: Preferencias gastronómicas de la demanda

Conceptos	Muy Mala	Mala	Regular	Buena	Muy Buena	Total
Conocimiento acerca de las comidas regionales	1	9	44	52	24	130
Preferencia de las comidas regionales	0	6	31	45	48	130
Total	1	15	75	97	72	260

Conceptos	Muy Mala	Mala	Regular	Buena	Muy Buena	Total
Conocimiento acerca de las comidas regionales	1%	7%	34%	40%	18%	100%
Preferencia de las comidas regionales		5%	24%	35%	37%	100%
Total	0%	6%	29%	37%	28%	100%

### Anexo 06: Importancia de las preferencias de condiciones del local

Conceptos	Muy poco importante	Poco importante	Importancia Media	Importante	Muy Importante	Total
Ambientación del local, colores, ornamentación con motivos regionales, material usado.	10	21	26	40	33	130
Comodidades, iluminación, ventilación, espacio entre las mesas	9	10	22	48	41	130
Ubicación del restaurante de comida típica regional	6	15	31	45	33	130
Total	25	46	79	133	107	390

Conceptos	Muy poco importante	Poco importante	Importancia Media	Importante	Muy Importante	Total
Ambientación del local, colores, ornamentación con motivos regionales, material usado.	8%	16%	20%	31%	25%	100%
Comodidades, iluminación, ventilación, espacio entre las mesas	7%	8%	17%	37%	32%	100%
Ubicación del restaurante de comida típica regional	5%	12%	24%	35%	25%	100%
Total	6%	12%	20%	34%	27%	100%

## Anexo 07: Apreciación de la experiencia en demanda

Conceptos	Muy Mala	Mala	Regular	Buena	Muy Buena	Total
Tipo de producto consumido	1	2	29	76	22	130
Concurrencia al restaurante	1	2	34	74	19	130
Frecuencia del consumo que usted tiene	1	2	28	77	22	130
Local de consumo	1	2	31	74	22	130
Total	4	8	122	301	85	520

Conceptos	Muy Mala	Mala	Regular	Buena	Muy Buena	Total
Tipo de producto consumido	1%	2%	22%	58%	17%	100%
Concurrencia al restaurante	1%	2%	26%	57%	15%	100%
Frecuencia del consumo que usted tiene	1%	2%	22%	59%	17%	100%
Local de consumo	1%	2%	24%	57%	17%	100%
Total	1%	2%	23%	58%	16%	100%

## Anexo 08: Preferencias por la comida típica regional

Comidas	Muy Mala	Mala	Regular	Buena	Muy Buena	Total
El Juane de Gallina	7	15	35	51	22	130
Tacacho con cecina	4	9	21	49	47	130
Ensalada de Chonta	17	21	49	24	19	130
Inchicapi	21	27	33	31	18	130
Timbuche	32	35	30	22	11	130
Patarashca	17	16	37	37	23	130
Picadillo de Paiche	19	25	23	34	29	130
Masato	48	24	32	16	10	130
Aguajina	5	10	17	41	57	130
Unguruhuina	7	14	22	42	45	130
Chapo	6	15	33	33	43	130

Comidas	Muy Mala	Mala	Regular	Buena	Muy Buena	Total
El Juane de Gallina	5%	12%	27%	39%	17%	100%
Tacacho con cecina	3%	7%	16%	38%	36%	100%
Ensalada de Chonta	13%	16%	38%	18%	15%	100%
Inchicapi	16%	21%	25%	24%	14%	100%
Timbuche	25%	27%	23%	17%	8%	100%
Patarashca	13%	12%	28%	28%	18%	100%
Picadillo de Paiche	15%	19%	18%	26%	22%	100%
Masato	37%	18%	25%	12%	8%	100%
Aguajina	4%	8%	13%	32%	44%	100%
Unguruhuina	5%	11%	17%	32%	35%	100%
Chapo	5%	12%	25%	25%	33%	100%

## Anexo 09: Estado de las inversiones existentes en el restaurante

Inversiones	Situación Muy Mala	Situación Mala	Situación Regular	Situación Buena	Situación Muy Buena	Total
Local y diseño de los ambientes	0	0	29	42	57	128
Muebles y enseres	0	9	20	78	21	128
Equipos y menaje	0	0	60	47	21	128
Caracterización típica	0	23	23	32	50	128
Capacitación del personal	0	45	24	52	7	128
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>77</b>	<b>156</b>	<b>251</b>	<b>156</b>	<b>640</b>

Inversiones	Situación Muy Mala	Situación Mala	Situación Regular	Situación Buena	Situación Muy Buena	Total
Local y diseño de los ambientes	0%	0%	23%	33%	45%	100%
Muebles y enseres	0%	7%	16%	61%	16%	100%
Equipos y menaje	0%	0%	47%	37%	16%	100%
Caracterización típica	0%	18%	18%	25%	39%	100%
Capacitación del personal	0%	35%	19%	41%	5%	100%
<b>Total</b>	<b>0%</b>	<b>12%</b>	<b>24%</b>	<b>39%</b>	<b>24%</b>	<b>100%</b>

## Anexo 10: Necesidad de nuevas inversiones en el restaurante

Inversiones	Muy poco necesario	Poco necesario	Necesidad Media	Necesario	Muy necesario	Total
Local y diseño de los ambientes	0	7	0	98	23	128
Muebles y enseres	0	43	11	40	34	128
Equipos y menaje	0	43	15	53	17	128
Caracterización típica	0	15	21	41	51	128
Capacitación del personal	0	0	0	45	83	128
<b>Total</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>47</b>	<b>277</b>	<b>208</b>	<b>640</b>

Inversiones	Muy poco necesario	Poco necesario	Necesidad Media	Necesario	Muy necesario	Total
Local y diseño de los ambientes	0%	5%	0%	77%	18%	100%
Muebles y enseres	0%	34%	9%	31%	27%	100%
Equipos y menaje	0%	34%	12%	41%	13%	100%
Caracterización típica	0%	12%	16%	32%	40%	100%
Capacitación del personal	0%	0%	0%	35%	65%	100%
<b>Total</b>	<b>0%</b>	<b>17%</b>	<b>7%</b>	<b>43%</b>	<b>33%</b>	<b>100%</b>

### Anexo 11: Financiamiento más adecuado para las inversiones en el restaurante

Inversiones	Muy poco adecuado	Poco adecuado	Regularmente adecuado	Muy adecuado	Total
Financiamiento propio	0	0	11	81	128
Préstamos de la Banca Múltiple	22	27	0	60	128
Préstamos de las Empresas No Bancarias	82	25	10	11	128
Préstamos informales	96	4	1	27	128
Total	200	56	22	179	512

Inversiones	Muy poco adecuado	Poco adecuado	Regular adecuado	Adecuado	Muy adecuado	Total
Financiamiento propio	0%	0%	9%	63%	28%	100%
Préstamos de la Banca Múltiple	17%	21%	0%	47%	15%	100%
Préstamos de las Empresas No Bancarias	64%	20%	8%	9%	0%	100%
Préstamos informales	75%	3%	1%	21%	0%	100%
Total	39%	11%	4%	35%	11%	100%

### Anexo 12: Financiamiento utilizado en las inversiones del restaurante

Inversiones	Cant	%	Monto	%	%
BVA	59	32%	6,535,000	50%	32%
Banco de Crédito	4	2%	60,000	0.5%	2%
Interbank	0	0%	0	0%	0%
Skotiabank	32	17%	789,000	6%	17%
Mi banco	0	0%	0	0%	0%
Empresas Bancarias	95	51%	7,384,000	56%	51%
Empresas No Bancarias		0%		0%	0%
Prestamo informal	9	5%	27,000	0.21%	5%
Financiamiento propio	83	44%	5,678,000	43%	44%
Total	187	100%	13,089,000	100%	100%

## Anexo 13: Encuesta a los consumidores de los restaurantes

Ubicación del restaurante de comida típica regional: .....

Horario de atención: .....

¿Cuál es su lugar de nacimiento? (departamento o país): .....

Si no es de Pucallpa: Visita temporal   
Tiempo de residencia

¿Cuál es en su opinión la relación de mejor ajuste entre el precio y la calidad de las comidas típicas regionales?

Conceptos	Precio muy bajo	Precio bajo	Precio medio	Precio alto	Precio muy alto
Calidad muy alta de la comida					
Calidad alta de la comida					
Calidad media de la comida					
Calidad baja de la comida					
Calidad muy baja de la comida					

Califique la importancia de las condiciones agradables del local de restaurant de comida típica regional

Conceptos	Muy poco importante	Poco importante	Importancia Media	Importante	Muy Importante
Ambientación del local, colores, ornamentación con motivos regionales, material usado.					
Comodidades, iluminación, ventilación, espacio entre las mesas					
Ubicación del restaurante de comida típica regional					

Califique sus preferencias de la comida típica regional

Conceptos	Muy Poco Preferencia	Poca Preferencia	Preferencia Media	Alta preferencia	Muy Alta Preferencia
El Juane de Gallina					
Tacacho con cecina					
Ensalada de Chonta					
Inchicapi					
Timbuche					
Patarashca					
Picadillo de Paiche					

Preferencias gastronómicas de la demanda

Conceptos	Muy Mala	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
¿Cómo califica su conocimiento acerca de las comidas regionales?					
¿Cómo califica su predilección por las comidas regionales?					

Apreciación de la experiencia en demanda al momento de la entrevista

Conceptos	Muy Mala	Mala	Regular	Buena	Muy Buena
Defina del tipo de producto consumido					
Defina la concurrencia al restaurante					
Defina la frecuencia del consumo que usted tiene					
Defina al local de consumo					

Conceptos	Muy Poco Preferencia	Poca Preferencia	Preferencia Media	Alta preferencia	Muy Alta Preferencia
Masato					
Aguajina. Aguajina					
Ungurahuina					
Chapo					

## Anexo 14: Encuesta a los empresarios de los restaurantes

### Ubicación del restaurante de comida típica regional:

Califique el estado de las inversiones existentes en el restaurante de comida típica regional

Conceptos	Situación Muy Mala	Situación Mala	Situación Regular	Situación Buena	Situación Muy Buena
Inversión en local y diseño					
Inversión muebles y enseres					
Inversión en equipos y menaje					
Inversión en caracterización típica					
Inversión en capacitación del personal					

¿En su opinión cuál es el financiamiento que más se adecúa a las inversiones en los restaurantes de comida típica regional?

Conceptos	Muy poco adecuado	Poco adecuado	Adecuación Media	Adecuado	Muy adecuado
Financiamiento propio					
Préstamos de la Banca Múltiple					
Préstamos de las Empresas No Bancarias					
Préstamos informales					

Califique la necesidad de inversiones nuevas en el restaurante de comida típica regional

Conceptos	Muy poco necesario	Poco necesario	Necesidad Media	Necesario	Muy necesario
Inversión en local y diseño					
Inversión muebles y enseres					
Inversión en equipos y menaje					
Inversión en caracterización típica					
Inversión en capacitación del personal					

¿Cuáles son las fuentes de financiamiento que ha utilizado en su experiencia con restaurante de comida típica regional?

Banca Múltiple	Monto Aprox. (En Soles)	Empresas No Bancarias	Monto Aprox. (En Soles)
BVA		Caja Municipal Arequipa	
Bc. Crédito		Caja Municipal Maynas	
Interbank		Caja Municipal Huancayo	
Skotiabank		Caja Municipal Piura	
Mi banco		Financiera Confianza	
Otra:		Otra	