



UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ

FACULTAD DE NEGOCIOS

TESIS

**REACTIVACIÓN ECONÓMICA Y LA IMPLEMENTACIÓN DE
TERRAZAS GASTRONÓMICAS EN RESTAURANTES
UBICADOS EN EL BOULEVARD DE LA CIUDAD DE
IQUITOS, AÑO 2021.**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA
EN TURISMO Y HOTELERÍA.**

AUTORA : MAYRA PIERINA PEÑAFIEL VELA

ASESORA : LIC. TyH. MAGALY GARCÍA VÍLCHEZ, Mgr.

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: DESARROLLO SOSTENIBLE
DE ORGANIZACIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS.**

IQUITOS – PERÚ

2021

DEDICATORIA

A mis padres, en especial a ti papito Oscar Raúl Peñafiel Flores que fuiste mi mejor amigo y consejero y a mi mamita Leovina Vela viuda de Peñafiel, por brindarme la oportunidad y su apoyo incondicional para poder culminar con éxito mi carrera profesional.

A mis hijas, Camila Francesca Díaz Peñafiel y Luana Alessandra Díaz Peñafiel que son mis motivos e inspiración para no desmayar y poder seguir demostrando mi fortaleza alcanzando mis metas y objetivos.

A mi compañero de vida, Paolo Díaz Macedo por brindarme su apoyo incondicional en lo largo de mi carrera profesional.

A mi hermana, Norma Leovina Peñafiel Vela por ser mi mejor amiga y estar siempre conmigo aconsejándome y dándome las fortalezas necesarias para seguir luchando por mis metas.

AGRADECIMIENTO

A Dios por estar presente siempre conmigo guiando mis pasos para seguir luchando por mis objetivos.

A mis padres por ser los pilares y las personas más importantes de mi vida, por su amor incondicional que me demuestran a diario, por sus consejos y paciencia que me siguen brindando.

A la Universidad Científica del Perú, quien fue nuestra alma mater y nos abrió las puertas de sus aulas para ser buenos profesionales, a los docentes que fueron guía importante para nuestra vida profesional.

A mi asesora Lic. TyH. Magaly García Vílchez. Mgr., por su colaboración, orientación y apoyo incondicional la cual me brindó para la elaboración de este proyecto.

Bach. Mayra Pierina Peñafiel Vela

ACTA DE SUSTENTACIÓN

Con Resolución Decanal N° 441-2021-UCP-FAC.NEGOCIOS, del 26 de agosto de 2021, se autorizó la sustentación para el día martes 31 de agosto de 2021.

Siendo las 09.00 horas del día 31 de agosto de 2021 se constituyó de modo no presencial el Jurado para escuchar a través del programa virtual ZOOM, la presentación y defensa del Informe Final de Tesis REACTIVACIÓN ECONÓMICA Y LA IMPLEMENTACIÓN DE TERRAZAS GASTRONÓMICAS EN RESTAURANTES UBICADOS EN EL BOULEVARD DE LA CIUDAD DE IQUITOS, AÑO 2021.

Presentado por:

PEÑAFIEL VELA MAYRA PIERINA

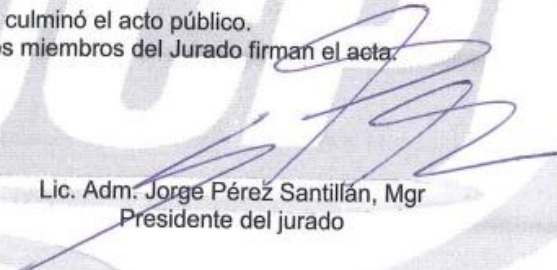
Para optar el título profesional de Licenciada en Turismo y Hotelería

Luego de escuchar la sustentación y formuladas las preguntas, el Jurado pasó a la deliberación en privado, llegando a la siguiente conclusión:

La sustentación es: APROBADA POR UNANIMIDAD

A las 10.50 horas culminó el acto público.

En fe de lo cual los miembros del Jurado firman el acta.



Lic. Adm. Jorge Pérez Santillán, Mgr
Presidente del jurado



Lic. TyH Félix Castillo Ichuta, Mgr.
Miembro del Jurado



Dra. Olga Mireya Pinedo Flores
Miembro del Jurado

CONSTANCIA DE ANTIPLAGIO

Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia

CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ - UCP

El presidente del Comité de Ética de la Universidad Científica del Perú – UCP

Hace constar que:

La Tesis situada:

“REACTIVACIÓN ECONÓMICA Y LA IMPLEMENTACIÓN DE TERRAZAS GASTRONÓMICAS EN RESTAURANTES UBICADOS EN EL BOULEVARD DE LA CIUDAD DE IQUITOS, AÑO 2021”

De los alumnos: **MAYRA PIERINA PEÑAFIEL VELA**, de la Facultad de Negocios, pasó satisfactoriamente la revisión por el Software Antiplagio, con un porcentaje de **11% de plagio**.

Se expide la presente, a solicitud de la parte interesada para los fines que estime conveniente.

San Juan, 11 de Agosto del 2021.



Dr. César J. Ramal Asayag
Presidente del Comité de Ética – UCP

INDICE DE CONTENIDO

	Página
DEDICATORIA	I
AGRADECIMIENTO	II
ACTA DE SUSTENTACIÓN.....	III
HOJA DE ANTIPLAGIO.....	IV
ÍNDICE DE CUADROS.....	VII
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	IX
RESUMEN Y PALABRAS CLAVES	1
ABSTRACT	2
CAPITULO 1: MARCO TEÓRICO.....	3
1.1 Antecedentes del estudio	3
1.2 Bases teóricas.....	7
1.2.1 Sector restaurantes.....	7
1.2.2 Reactivación económica	8
CAPITULO 2 : PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	12
2.1 Descripción del problema.....	12
Formulación del problema.....	14
2.1.1 Problema general.....	14
2.1.2 Problemas específicos	14
2.2 Objetivos	14
2.2.1 Objetivo general	14
2.2.2 Objetivos específicos	14
2.3 Hipótesis	15
2.3.1 Hipótesis general	15
2.3.2 Hipótesis específicos.....	15
2.4 Variables	16
2.4.1 Identificación de las variables	16

2.4.2 Operacionalización de las variables	16
CAPITULO 3 : METODOLOGÍA	17
3.1 Tipo y diseño de la investigación.....	17
3.2 Población y muestra.....	18
3.3 Técnicas, instrumentos y procedimientos de recolección de datos	18
3.4 Procesamiento y análisis de datos	21
CAPITULO 4 : RESULTADOS.....	22
CAPITULO 5 : DISCUSION.....	32
CONCLUSIÓN	33
RECOMENDACIÓN	34
Bibliografía	35
Anexo 01. Matriz de consistencia	39
Anexo 02. Instrumento de recolección de datos	40

ÍNDICE DE TABLA

Página

1. Tabla	N° 01 : Diagnóstico de la situación de los restaurantes en Iquitos 2021	18
2. Tabla	N° 02 : Operacionalización de variables	21
3. Tabla	N°03: Validez de constructo.....	20

ÍNDICE DE FIGURAS

	Página
1. Figura N° 01 : Ubicación del lugar de estudio	13

ÍNDICE DE GRAFICOS

	Página
1. Gráfico N° 01 : Capacitaciones en el manejo de herramientas tecnológicas en su establecimiento	22
2. Gráfico N° 02 : El personal en atención al cliente recibió capacitaciones en herramientas tecnológicas	22
3.	
4. Gráfico N° 03 : El personal cuenta con contratos temporales	23
5. Gráfico N° 04 : Procedimiento para contratar un personal.....	23
6. Gráfico N° 05 : Requisitos para optar un puesto de trabajo ...	24
7. Gráfico N° 06 : Periodo de Prueba para el personal	24
8. Gráfico N° 07 : Envío de facturas y boletas a los correos de los clientes	25
9. Gráfico N° 08 : Indicadores de medición de ventas	25
10. Gráfico N° 09 : Sistema de delivery	26
11. Gráfico N° 10 : Sistema de compras vía web.....	26
12. Gráfico N° 11 : El personal cuenta con certificados en manipulación de alimentos.....	27
13. Gráfico N° 12 : El personal cuenta con conocimiento en el procedimiento de desinfección de alimentos	27
14. Gráfico N° 13 : Insumos de bioseguridad para el personal....	28
15. Gráfico N° 14 : Variedad de platos típicos de la Costa, Sierra y Selva de nuestro Perú	28
16. Gráfico N° 15 : Variedad de platos internacionales.....	29
17. Gráfico N° 16 : Sistema de pedidos QR	29
18. Gráfico N° 17 : Importancia del sistema QR	30
19. Gráfico N° 18 : Ofertas para el incremento de ventas	30
20. Gráfico N° 19 : Precios de los platos que brindan a los clientes	31

RESUMEN

Reactivación económica y la implementación de Terrazas Gastronómicas en restaurantes ubicados en el Boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021.

Mayra Pierina Peñafiel - Vela.

La presente investigación tiene como objetivo analizar el impacto en la implementación de medidas sanitarias en un grupo de empresas. El tipo de investigación fue descriptiva, con población formada por siete restaurantes.

En el centro de la ciudad de Iquitos, específicamente en el Boulevard, existen varios restaurantes, con atención adecuada por el personal, quienes son capacitados constantemente en herramientas tecnológicas del establecimiento, desde el momento que es evaluado y seleccionado para laboral en ella.

Se concluye que el personal si recibieron capacitaciones en el manejo de herramientas digitales, esto ayuda en la atención al cliente, entre otros aspectos el personal cuenta con contratos temporales y el personal debe cumplir diversos ítems de los contratos.

Para la seguridad del turista se realiza permanente desinfección del local, alimentos. El personal también cuenta con los implementos de bioseguridad, necesario se debe implementar el sistema QR para facilitar la carta de pedidos a los clientes y evitar contacto directo con el personal.

Palabras claves: Reactivación Económica y Terrazas Gastronómicas.

ABSTRACT

Economic Reactivation and the Implementation of Gastronomic Terraces in Restaurants located on the Boulevard of the city of Iquitos, year 2021.

Mayra Pierina Peñafiel - Vela.

The present research aims to analyze the impact on the implementation of sanitary measures in a group of companies. The type of research was descriptive, with a population consisting of seven restaurants.

In the center of the city of Iquitos, specifically on the Boulevard, there are several restaurants, with adequate attention by the staff, who are constantly trained in technological tools of the establishment, from the moment they are evaluated and selected to work in it.

It is concluded that the staff did receive training in the management of digital tools, this helps in customer service, among other aspects the staff has temporary contracts and the staff must fulfill various items of the contracts.

For the safety of the tourist, permanent disinfection of the premises, food is carried out. The staff also has the biosafety implements, it is necessary to implement the QR system to facilitate the letter of requests to customers and avoid direct contact with the staff.

Keywords: Economic Reactivation and Gastronomic Terraces.

CAPÍTULO I MARCOTEÓRICO

1.1. Antecedentes del estudio

En su tesis *La gestión municipal y su impacto en el turismo gastronómico y artesanal del distrito de Monsefú*, tuvo como objetivo analizar la actividad su metodología fue descriptivo y correlacional, con una población de 80,000 personas, quienes visitaron la ciudad.

Concluye, que no existe un impacto óptimo por parte de la gestión municipal en la que posibilite alternativas de crecimiento y desarrollo en el turismo gastronómico y artesanal, debido que hasta la fecha no se cuenta organizativamente como un plan estratégico con objetivos y metas claras. (Castro C. , 2019).

En su tesis *Promoción del turismo del Olivo en el Olivar de San Isidro a través del diseño de un circuito gastronómico 2018*, tuvo como objetivo analizar las promociones de la empresa, su metodología fue cualitativo, y su población de 100 personas, que visitaron el lugar.

Concluye que, se fomentó la promoción del turismo, a través del diseño de un circuito gastronómico. Aplicó un piloto del mismo, que incluía la cata de aceite de oliva, un menú elaborado con platos a base de olivo en el restaurante del hotel Sonesta El Olivar y el Bar Olé, ubicados en el entorno. La propuesta turística despertó interés de los participantes recibiendo comentarios positivos en la red social 85 Facebook y en otros canales de comunicación administrados por el área de prensa del municipio. (Alferrano, 2019).

En su tesis *La recuperación del espacio público como estrategia de revitalización urbana del Complejo de Mercados de Piura, 2017*, tuvo como objetivo analizar la estrategia municipal, su investigación fue no experimental.

Concluye que, la relación obtenida entre la necesidad de recuperar el espacio público y su contribución a mejorar los niveles de revitalización urbana es muy significativa, puesto que el 55.2% de la población considera que la recuperación del espacio público es muy necesaria ya que esto ayudaría a que los niveles de revitalización urbana sean muy buenos; adicionalmente, el 22.4% considera que recuperar el espacio público es necesario para que los niveles de revitalización urbana sean buenos; como conclusión se confirma lo planteado en la hipótesis general se dónde se plantea que es la recuperación del espacio público una estrategia que contribuye a mejorar los niveles de revitalización urbana del complejo. (Holguin, 2018).

En su tesis *Diseño de una ruta alimentaria para fortalecer el turismo interno en Pucallpa, 2017*, tuvo como objetivo describir destinos turísticos, su metodología fue observacional, su población de 21 turistas quienes visitan la ciudad.

Concluye que, el diseño de la ruta alimentaria propuesta fortalecerá el turismo interno de la ciudad. Asimismo, promoverá el empleo interno dando a conocer su potencial gastronómico y sus tan variados insumos. (Rivera, 2018).

En su tesis *La Influencia del estado de emergencia por el COVID-19 en la reactivación del sector gastronómico en la ciudad de Tacna, 2020*, tuvo como objetivo medir el impacto en un sector, su metodología fue básica o pura, su población de 360 empresas del sector.

Concluye que, la hipótesis general, según los resultados en la presente investigación el estado de emergencia por el COVID-19 influye en la reactivación del sector gastronómico en la ciudad. (APAZA, 2020).

En la tesis *Potencial turístico y propuesta de desarrollo turísticos sostenible Post -COVID-19 del distrito de Yura – Arequipa 2020*, tuvo

como objetivo medir las oportunidades, su metodología fue no experimental y transversal.

Concluye que, el distrito cuenta con un buen potencial turístico, con una gran cantidad de atractivos, aunque requieren de ciertas acciones para su puesta en valor, como mejorar en la señalización, la fluidez, de transporte y la creación de recorridos de visita. Encontró que el distrito, ofrece una gran variedad de atractivos turísticos, entre los que cabe resaltar los paisajes y formaciones naturales, y las edificaciones que datan de la era colonial. (ANCO, 2020).

En su tesis *La sostenibilidad del turismo gastronómico y la implementación de un plan acertado para los pueblos de Cabo Rojo y Lajas, Puerto Rico*, tuvo como objetivo medir la sostenibilidad de un sector, su metodología fue mixta y su población fueron los turistas, internos y externos, quienes visitaron la zona.

Concluye que, el proceso investigativo para la realización de este documento demostró los beneficios del turismo gastronómico, sobre todo el impacto positivo en términos socioeconómicos en los países que han desarrollado el mismo. También comprobó que el desarrollo del turismo gastronómico abre nuevas oportunidades de negocios, lo cual contribuye a la creación de nuevos empleos. Reveló la importancia que tiene la colaboración e integración de todos los sectores socioeconómicos en la elaboración de un plan estratégico de turismo gastronómico para que el mismo sea exitoso y sustentable. (GUARDIOLA, 2018).

En su tesis *La oferta turística y el turismo gastronómico como herramienta de diferenciación del destino turístico de Iquitos, Loreto, Perú – 2020*, tuvo como objetivo analizar propuestas de productos, su metodología fue descriptivo y correlacional, y su población de 30 personas.

Concluye que, a través de la presente investigación se logró analizar de qué manera la oferta turística y el turismo gastronómico

permitirá la diferenciación del destino turístico de Iquitos. El turismo gastronómico en Loreto tiene un fuerte potencial, puesto que se identificó que cuenta con diversos elementos altamente valorados por los potenciales viajeros, tales como: sus insumos gastronómicos locales, sus platos típicos y tradiciones culinarias, su autenticidad asociada a la idiosincrasia de la selva y su biodiversidad, pero, sobre todo, su fuerte posicionamiento relacionado a sus recursos naturales, tales como el río Amazonas. (CHUECAS, 2020).

En su tesis *Factores que influyen en la actividad turística y su relación con el desarrollo turístico de la localidad de Huarochirí, en el periodo 2019*, tuvo como objetivo medir el impacto en una actividad, su metodología fue de diseño no experimental y nivel correlacional, su población formada por los trabajadores y propietarios de las distintas empresas turísticas y del área de turismo de la municipalidad.

Concluye que, los resultados del análisis estadístico reportan que la actividad turística se relaciona directa y moderadamente con el desarrollo turístico y se cumple en un nivel deficiente, según la percepción de los pobladores, las autoridades y empresarios, quienes son los gestores involucrados directamente del turismo de la localidad y su consecuente resultado respecto del arribo de visitantes. (RICALDE, 2020).

En su tesis *Sistema de organización estratégica de la feria gastronómica Mistura y su influencia en el turismo gastronómico como evento social, Lima 2016-2018*, tuvo como objetivo analizar estrategias, su metodología fue descriptiva y su población formada por 150 personas.

Concluye que, el sistema de organización estratégica de la feria, influye en el turismo gastronómico como evento social. Se puede concluir después de la investigación realizada que el sistema de organización de la Feria no es tan efectivo como la que se espera; es decir, falta la mejora de algunos aspectos como una infraestructura adecuada que va de la

mano con la viabilidad del evento; por otro lado, la falta de un cronograma específico y el cumplimiento de éste de manera eficaz y por último la accesibilidad de precios. (PONCE, 2021).

1.2. Bases teóricas

1.2.1. Sector restaurante

Tabla 1

Diagnóstico de la situación de los restaurantes en Iquitos 2021.

Consolidado	5 Tenedores	3 Tenedores	2 Tenedores	1 Tenedor	No categorizado	Totales
OK	2		8		8	18
Cerrado	3		2		2	7
No opera	1	1	4	3	2	11
No ubicado				1	2	3
Opera sin plan			1	4	2	7
No visitado	3	3	16	4	24	50
TOTAL	9	4	31	12	40	96

Fuente: Dircetura 2021.

Licencia de funcionamiento es la autorización que otorgan las municipalidades para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento determinado, en favor del titular de las mismas. Pueden otorgarse licencias que incluyan más de un giro, siempre que estos sean afines o complementarios entre sí. Las municipalidades, mediante ordenanza, para el ámbito de su circunscripción, deben definir los giros afines o complementarios entre sí de acuerdo a lineamientos que para tal fin establezca el Ministerio de la Producción. En el caso de que los sujetos obligados a obtener licencia de funcionamiento desarrollen actividades en más de un establecimiento, deben obtener una licencia para cada uno de los mismos. La licencia de funcionamiento para cesionarios permite a un

tercero la realización de actividades simultáneas y adicionales en un establecimiento que ya cuenta con licencia de funcionamiento. Art.3 Ley Marco de Licencia de funcionamiento y los formatos de Declaración Jurada. Texto único ordenado de la Ley N°28976.

1.2.2. Reactivación económica

El 2020, América Latina y el Caribe fue la región en desarrollo más afectada por la pandemia del COVID-19, a la vez que se intensificaron las brechas estructurales en materia de desigualdad, espacio fiscal limitado, baja productividad, informalidad y fragmentación de los sistemas de protección social y salud. Para hacer frente a los efectos sociales y económicos de la pandemia, los países de la región adoptaron políticas fiscales expansivas. Los esfuerzos fiscales anunciados en 2020 representaron 4,6% del PIB en promedio para los países de la región. Estos esfuerzos se dirigieron a fortalecer los sistemas de salud pública, apoyar a las familias y proteger la estructura productiva. Los principales instrumentos utilizados para mitigar los impactos sociales y económicos de la pandemia fueron los subsidios y transferencias corrientes. (CEPAL, 2021).

En el Perú, se ha establecido una estrategia, las terrazas gastronómicas como espacios públicos y colindantes para que los comercios reactiven su economía de manera responsable, pues podrán recibir más clientes en estos espacios abiertos implementados con la asesoría del municipio el cual ayuda para la reactivación económica del sector turístico y gastronómico el cual permitirá el aforo de restaurantes y cafeterías hasta en un 50% -en base al 30% permitido por el Gobierno- con todas las medidas de bioseguridad. (Castro J. , 2021).

1.3. Definición de términos básicos

a. Fortalecimiento de herramientas tecnológicas

Las herramientas tecnológicas han transformado totalmente la forma en la que nos comunicamos con los demás, proporcionándonos herramientas para platicar, compartir imágenes, archivos y mucho más. No hay duda de que nos han facilitado la vida. (Torrecilla, 2020).

b. Contrato temporal

Contrato por incremento de actividad: se utiliza para contratar trabajadores en una empresa que recién empieza actividades o para contratar personal que desarrollara una nueva actividad en una empresa ya existente. El plazo máximo del contrato es 03 años.

Contrato por necesidad de mercado: con la finalidad de atender incrementos coyunturales de la producción originados por variaciones de la demanda en el mercado. El plazo máximo del contrato es 05 años.

Contrato por reconversión empresarial: se celebra entre el empleador y un trabajador, en virtud de la sustitución, ampliación o modificación de las actividades desarrolladas en la empresa. El plazo máximo del contrato es 02 años. (Trabajo, 2018).

c. Venta con boleta y factura electrónica

La boleta de venta electrónica es la boleta de venta regulada por el Reglamento de Comprobantes de pago soportada en un formato digital que cumple con las especificaciones reguladas en la R.S.097-2012/SUNAT y modificatoria, que se encuentra firmado digitalmente. El contenido de información ha sido regulado por el Anexo 02 y por el Anexo 09 en relación al uso del estándar UBL de la R.S. 097-2012/SUNAT y

modificadorias. En el presente documento se desarrolla el detalle de los campos (tag) indicados en dicho anexos. (SUNAT, 2017).

La factura electrónica, es la versión digital de las facturas tradicionales en papel y debe ser funcional y legalmente equivalente a estas últimas. Por su propia naturaleza, las facturas electrónicas pueden almacenarse, gestionarse e intercambiarse por medios electrónicos o digitales. (Gonzales, 2013).

d. Incremento de venta

El incremento es la variación positiva que registra el valor numérico en un variable. Esto, en un periodo de tiempo determinado.

Es decir, un incremento es la circunstancia en la que, en el campo económico, aumenta el valor atribuido a un indicador como un precio, el producto interior bruto (PIB), el tipo de interés, entre otros.

Cabe señalar que el incremento solo puede calcularse con precisión cuando la variable en cuestión es cuantitativa, es decir, si posee un valor numérico. (Westreicher, 2020).

e. Fomentar el pago online – tarjeta u otros medios.

Un medio de pago es un instrumento o bien que permite comprar un producto, contratar servicios o cancelar todo tipo de deudas.

Por tanto, podemos decir que es un bien, como el dinero, o un instrumento, como una tarjeta de crédito, que permite comprar algo o pagar una deuda. (Arias E. R., 2020).

f. Protocolos de bioseguridad

El protocolo general de bioseguridad fue adoptado a través de la Resolución 666 de 2020 proferida por el Ministerio de salud y Protección Social y su objetivo es orientar las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia del covid-19 para adaptar en los diferentes sectores, excepto en el sector salud, con el objetivo de disminuir el riesgo

de transmisión del virus de humano a humano durante el desarrollo de todas sus actividades. (Santos, 2020).

g. Variedad gastronómica

La gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social. De esta manera se puede interpretar que el turismo es amplio y está dividido en diversos segmentos de acuerdo a las expectativas, deseos y motivaciones que el turista desea desarrollar. (Oñate, 2017).

h. Utilizar códigos QR para la recepción de los pedidos

Los códigos QR, que es la abreviatura de “Quick Response Code”, “Código de Respuesta Rápida”. Fueron creados por la compañía japonesa Denso-Wave en 1994. Son imágenes de cuadrados negros sobre un cuadrado grande de fondo blanco que permiten ser capturados o escaneados con los Smartphone, accediendo y almacenando la información en tu dispositivo móvil.

Su uso es muy sencillo y sólo hace falta tener instalada una aplicación lectora de dichos códigos y apuntar con la cámara del móvil sobre él, igual que si hiciéramos una foto. (Coquillat, 2011).

i. Costos accesibles

El precio es la cantidad necesaria para adquirir un bien, un servicio u otro objetivo. Suele ser una cantidad monetaria, Para que se produzca una transacción el precio tiene que ser aceptado por los compradores y vendedores. Por ello, el precio es un indicador del equilibrio entre consumidores y ahorradores cuando compran y venden bienes o servicios.

Existe una teoría económica que sirve para representar ese equilibrio entre compradores y vendedores. Es la llamada ley de la oferta y la demanda. (Arias A. S., 2016).

CAPÍTULO II PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. Descripción del problema

Las Terrazas Gastronómicas es un proyecto del Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento para la reanudación de Actividades Económicas dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional (Decreto de Urgencia N° 019 – 2021 Vivienda artículo 4, Ley N° 30156) por las graves circunstancias que han afectado la COVID-19, norma brinda uso temporal de espacios públicos colindantes a restaurantes y servicios a fines autorizados, así como establecimientos culturales y de arte para incentivar al turismo y así poder tener mayor incremento en el aforo con un 50% en base al 30% permitido por el gobierno con todas medidas de bioseguridad.

Plantea medida de auto cuidado personal que implican nuevas conductas y formas de uso de espacios públicos, el cual se da a nivel nacional para todos los restaurantes que requieran de este servicio, pero no están disponibles para los malls, discotecas, pubs, etc. Estos espacios públicos no deben de afectar las zonas de evacuación establecidas por el estado mucho menos debe impedir el espacio peatonal, y aglomeraciones de personas por los lugares turísticos de nuestra ciudad.

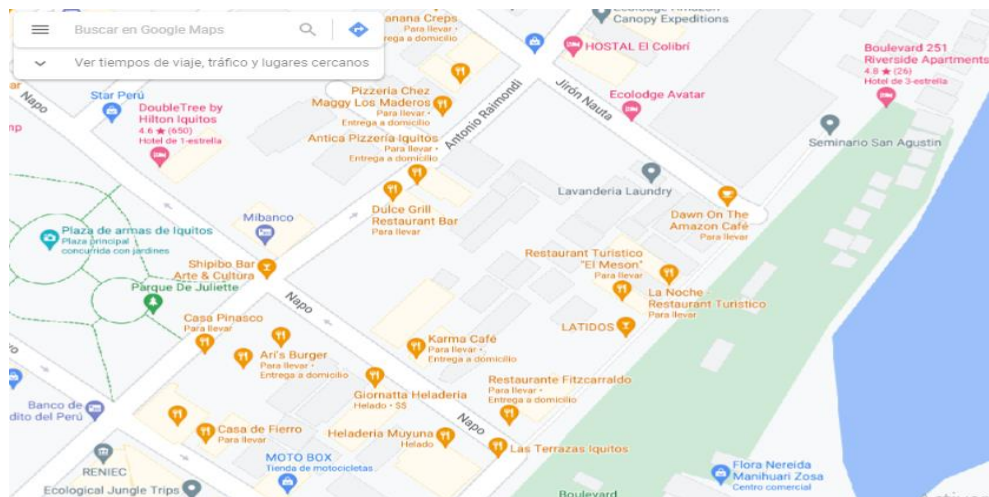
La finalidad del proyecto contribuir a la reactivación económica en el sector turismo, afectado durante la pandemia del 2020. Este espacio público ayudará a los comensales para que asistan de manera segura y eficaz a los centros ubicados en la ciudad de Iquitos los cuales le permitirá que degusten de diversos platos típicos al aire libre el cual protegerá a los clientes ya que no estarán en espacios cerrados, mucho menos estarán aglomerados y no recibirán cargas virales esto evitara contagios masivos ya que todos los establecimientos cuentan con las

medidas de bioseguridad en el cual la Municipalidad de Maynas se encargó de verificar y capacitar el uso adecuado de todos los servicios para la integridad de sus clientes de esta manera se busca el menor contacto con elementos que se encuentren en dichos espacios públicos.

Estos son algunos establecimientos que se encuentran bajo el margen de Terrazas Gastronómicas, los cuales cuentan con las medidas de bioseguridad.

- Las terrazas El Fitzcarraldo, ubicado Malecón Maldonado 113, Iquitos.
- Las terrazas, ubicado en Malecón Maldonado, Iquitos.
- Arandú, ubicado Malecón Maldonado, Iquitos.
- Rio E Monti, ubicado Malecón Maldonado 141, Iquitos.
- El Mesón, ubicado Malecón Maldonado 153, Iquitos.
- La Noche, ubicado Malecón Maldonado 177, Iquitos.
- El Down of Amazon, ubicado Malecón Maldonado 185, Iquitos.

Figura 01 Boulevard de Iquitos, 2021.



Fuente: (google.com/maps/@-3.7494628,-73.242847,19z?hl=es-419, s.f.).

2.2. Formulación del problema

2.2.1 Problema general

¿Cuál es el impacto en la implementación de las terrazas gastronómicas en los restaurantes ubicados boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021?

2.2.2. Problemas específicos

¿Cuál es el impacto económico por la implementación de las terrazas gastronómicas en los restaurantes ubicados en el boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021?

¿Cuáles son las estrategias que utilizaran para difundir la implementación de las terrazas gastronómicas en los restaurantes ubicados en el boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021?

¿Cuáles los beneficios de implementar las terrazas gastronómicas en los restaurantes ubicados en el boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021?

2.3. Objetivos

2.3.1. Objetivo general

Analizar el impacto en la implementación de las terrazas gastronómicas en los restaurantes ubicados boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021.

2.3.2. Objetivos específicos

a. Analizar el impacto económico por la implementación de las

terrazas gastronómicas en el boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021.

- b. Determinar las estrategias que utilizarán para difundir la implementación de las terrazas Gastronómicas en los restaurantes ubicados en el boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021.
- c. Explicar los beneficios de implementar las terrazas gastronómicas en los restaurantes ubicados en el boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021.

2.4. Hipótesis

2.4.1. Hipótesis general

Si existe impacto positivo con la implementación de las terrazas gastronómicas en los restaurantes ubicados boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021.

2.4.2. Hipótesis específicas

Si existe impacto económico positivo por la implementación de las terrazas gastronómicas en los restaurantes ubicados en el boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021.

Las estrategias de difusión si tendrá un impacto positivo sobre la implementación de las terrazas gastronómicas en los restaurantes ubicados en el boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021.

Si existen beneficios económicos al implementar las terrazas gastronómicas en los restaurantes ubicados en el boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021.

2.5. Variables

2.5.1. Identificación de las variables

Reactivación económica (x)

Terrazas Gastronómicas (y)

2.5.2. Operacionalización de la variable

Tabla N° 02 Operacionalización de la variable

Variables	Definición de concepto	Indicadores	Índice
Reactivación económica	Los tomadores de decisión se encuentran en plena búsqueda de una receta para guiar la reactivación económica durante y después de la pandemia del COVID-19. En este contexto el Grupo BID ha mantenido su compromiso de brindar y actuar como plataformas de conocimiento abierto para potenciar la capacidad de informar respuestas a los desafíos más urgentes y relevantes hacia el desarrollo sostenible e inclusivo en la región de Latinoamérica y del Caribe. (BID, 2020)	Fortalecimiento de herramientas tecnológicas.	Capacitaciones de la empresa para su personal
		Contratos temporales.	Contrato por Incremento de Actividad
			Contrato por Necesidad de Mercado
			Contrato por Reversión Empresarial
		Ventas con boletas y facturas electrónicas.	Cuentan con boletas manuales y electrónicas
			Cuentan con facturas manuales y electrónicas
		Incremento de ventas.	Ventas semanales
			Ventas quincenales
			Ventas mensuales
		Fomentar el pago online – tarjeta u otros medios.	Pagos con POS o en efectivo
Terrazas gastronómicas	Es una guía para el uso temporal de espacios públicos colindantes a restaurantes y servicios afines autorizados", elaborada por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento (MVCS) y difundida en estrecha coordinación con el Ministerio de la Producción (Produce). Esta guía sirve para establecer los lineamientos para que dichos negocios y establecimientos culturales y de arte puedan usar espacios públicos como bermas, veredas, parques, vías peatonales, etcétera. (MVSCS, 2021)	Cumplir con los protocolos de bioseguridad.	Implementación de protocolos de bioseguridad
		Variedad gastronómica.	Comida regional
			Comida nacional
			Comida internacional
		Utilizar códigos QR para la recepción de los pedidos.	Cuentan con la aplicación tecnológica del QR
		Costos accesibles	Precios de S/ 30
			Precios de S/ 45
			Precios de S/ 50

Elaboración: fuente propia

CAPÍTULO III METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

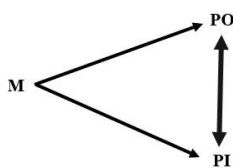
3.1.1. Tipo

La investigación de acuerdo al nivel de conocimiento pertenece a una investigación descriptiva de la variable Reactivación económica y la Implementación de la Terrazas Gastronómicas en los Restaurantes ubicados Boulevard.

El estudio pertenece al enfoque cuantitativo de investigación porque las preguntas de investigación versaran sobre cuestiones específicas, porque se revisará investigaciones anteriores, porque se someterá a prueba la hipótesis mediante el empleo de los diseños de investigación apropiados; porque se usará la recolección de datos para probar la hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico.

3.1.2. Diseño de Investigación

El diseño corresponde a un estudio descriptivo por observación y preguntas:



M: Meta poblacional de investigación.

PO: Población observada

anteriormente. PI: Población actual

de investigación.

Los pasos que se siguió en la aplicación del diseño son:

1. Realizar la observación a la variable (recojo de información sobre el objeto de estudio.
2. Procesar o sistematizar la información o datos.
3. Clasificar la información o datos, organizándolos en cuadros o tablas y representarlos en gráficos.
4. Analizar e interpretar la información o datos.

3.2. Población y muestra

3.2.1. Población

La población está conformada siete restaurantes ubicados en el Boulevard de la ciudad de Iquitos, año 2021 y forman parte del proyecto piloto terrazas gastronómicas de Ministerio de Vivienda.

3.2.2. Muestra

La muestra se conformó por la misma población por ser una muestra pequeña.

3.3. Técnica, instrumentos y procedimientos de recolección de datos

La técnica fue un cuestionario, con preguntas que permitió identificar los hechos que ocurren. Los datos se obtuvo a partir del análisis de los documentos obtenidos.

El instrumento de recolección de datos se utilizó en la presente investigación la encuesta.

La encuesta es un documento básico para obtener la información en la gran mayoría de las investigaciones y estudios, está formado por una serie de preguntas que deben estar redactadas de una forma organizada coherente, secuencial y estructurada de acuerdo con una determinada planificación, con el fin en el que se precise. El procedimiento para la recolección de datos se realizará de la siguiente manera:

Tabla N° 03 : Validez de constructo

Indicador	Índice	Preguntas
Fortalecimiento de herramientas tecnológicas	Capacitaciones de la empresa para su personal.	1. ¿Su personal cuenta las capacitaciones necesarias para el manejo de las herramientas tecnológicas de su establecimiento?.
		2. ¿El personal encargado de la atención al cliente está capacitado o recibió capacitación en herramientas tecnológicas?.
Contratos temporales	Contrato por incremento de actividad.	3. ¿Su personal cuentan con contratos temporales?.
		4. ¿Cuál es el procedimiento que realizan para contratar a una persona?
		5. ¿Cuáles son los requisitos necesarios para optar por un puesto de trabajo en su restaurante?.
		6. ¿El personal que ingresa a laborar cuenta con un periodo de prueba, de cuánto tiempo?.
Ventas con boletas y facturas electrónicas	Cuentan con boletas manuales y electrónicas	7. ¿La empresa cuenta con un sistema de envío de facturas y boletas a los correos del cliente?.
Incremento de ventas	Ventas semanales	8. ¿La empresa cuenta con indicadores de medición de ventas?.
	Ventas quincenales	
	Ventas mensuales	
Fomentar el pago online – tarjeta u otros medios.	Pagos con POS o en efectivo	9. ¿La empresa cuenta con un sistema delivery?.
		10. ¿La empresa cuenta con sistema de compra o pedido vía web?.
Cumplir con los protocolos de bioseguridad.	Implementación de protocolos de bioseguridad	11. ¿Su personal cuentan con certificados en Manipulación de alimentos?
		12. ¿Su personal tiene conocimiento de los procedimientos de desinfección de alimentos?
		13. ¿La empresa cuenta con los insumos necesarios de bioseguridad para su personal?
Variedad gastronómica.	Comida regional	14. ¿El restaurante cuenta con variedad de platos típicos de la costa, sierra y selva de nuestro Perú?
	Comida nacional	15. ¿La empresa cuenta con variedad de platos internacionales?
	Comida internacional	
Utilizar códigos QR para la recepción de los pedidos.	Cuentan con la aplicación tecnológica del QR	16.- ¿La empresa cuenta con este tipo de sistemas de pedidos QR?
		17.- ¿Por qué es importante que las empresas cuenten con este tipo de sistemas QR?
Costos accesibles	Precios de S/. 30	18.- ¿La empresa cuenta con ofertas llamativas?
	Precios de S/. 45	19.- ¿En que se basan para colocar los precios de los platos que brindan a los comensales?
	Precios de S/. 50	

3.3.1. Técnica de recolección de datos

La técnica que se empleó en la recolección de datos fue la encuesta porque se observará el hecho en forma indirecta.

3.3.2. Instrumentos de recolección de datos

El instrumento que se empleó en la recolección de datos fue el cuestionario el que será sometido a prueba de validez y confiabilidad antes de su aplicación.

3.3.3. Procedimientos de recolección de datos

Elaboración y aprobación del proyecto de tesis.

Elaboración del instrumento de recolección de datos.

Recojo de la información.

Procesamiento de la información.

Organización de la información en cuadros.

Análisis de la información.

Interpretación de datos.

Elaboración de discusión y presentación del informe.

Sustentación del informe.

3.4. Procesamiento y análisis de la información

3.4.1. Procesamiento de la Información

El procesamiento de los datos se efectuó en forma mecánica sobre la base de los datos.

3.4.2. Análisis de la Información

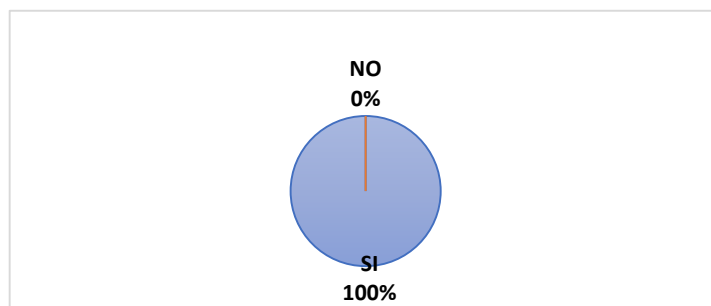
El análisis e interpretación de los datos se efectuó empleando la estadística descriptiva.

CAPITULO IV RESULTADOS

Total de los entrevistados, el 100% manifestó que su personal si cuenta con capacitaciones relacionadas al uso de herramientas tecnológicas, esto significa la importancia que viene dando la empresa por la capacitación de su personal.

Gráfico 01

Capacitaciones en el manejo de herramientas tecnológicas en su establecimiento

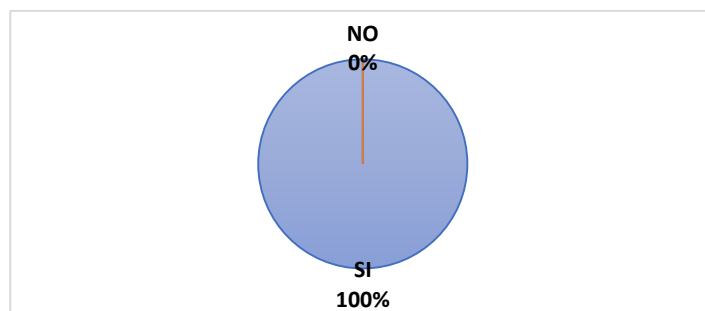


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 100% manifiesta que su personal de atención al cliente recibió todas las capacitaciones necesarias en el uso de herramientas tecnológicas, esto significa la importancia que tiene la empresa la mejor atención a sus clientes en diversos aspectos.

Gráfico 02

El personal en atención al cliente recibió capacitaciones en herramientas tecnológicas

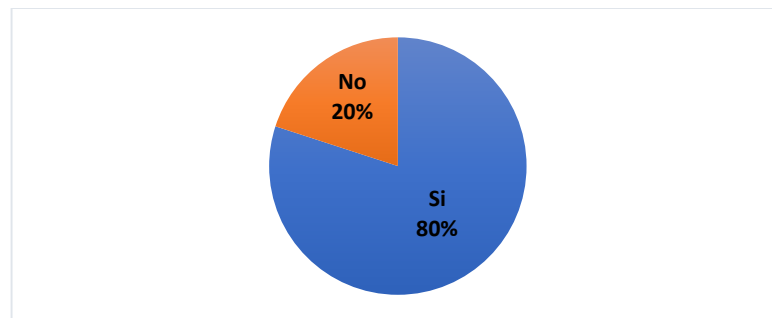


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 80% manifiesta que su personal cuenta con contratos temporales y el 20% de su personal cuenta con contratos fijos, esto significa que hay un alto grado de inestabilidad laboral porque son de poco tiempo.

Gráfico N° 03

El personal cuenta con contratos temporales

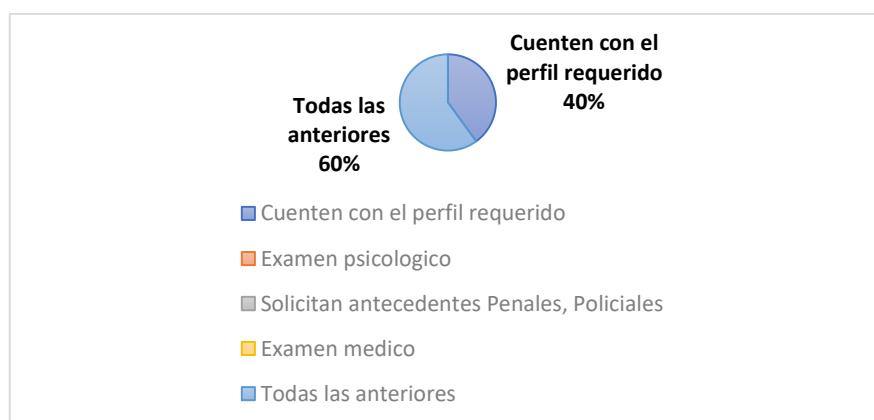


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 60% manifiesta que la empresa requiere de varios ítems para su contrato y el 40% que solo cuentan con el perfil requerido por la empresa, esto significa el valor y la importancia que pone la empresa al seleccionar su personal.

Gráfico N° 04

Procedimiento para contratar un personal

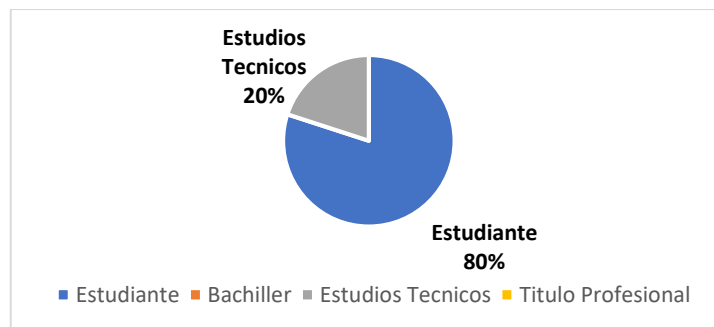


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 80% manifiesta que para optar por un puesto de trabajo la empresa requiere de estudios secundarios completos y el 20% que solo cuenten con estudios técnicos, esto significa la importancia que tiene la empresa para dar oportunidades laborales a jóvenes estudiantes.

Gráfico N°05

Requisitos para optar por un puesto de trabajo

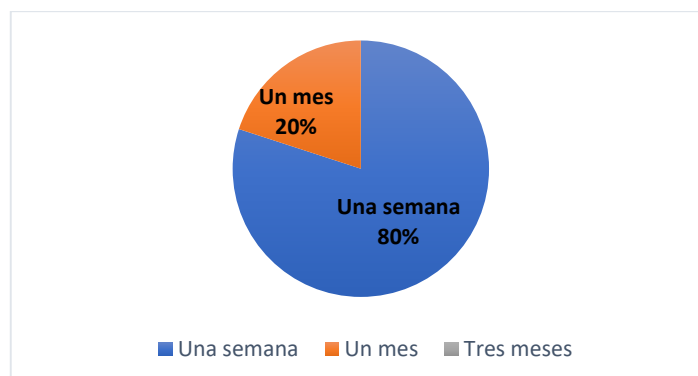


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 80% manifiesta que el periodo de prueba dura una semana y el 20% dura un mes, esto significa la importancia que las empresas están temerosas de lo que puede ocurrir en los meses siguientes, y por lo tanto no quieren asumir costos fijos.

Gráfico N°06

Periodo de prueba para el personal

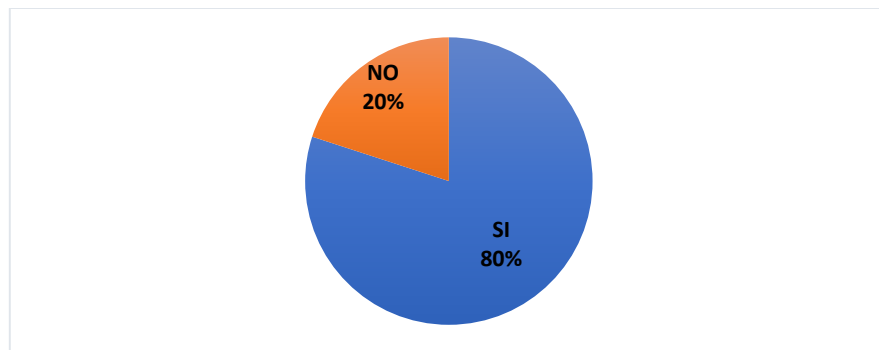


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 80% manifiesta que si envían las facturas y boletas a los correos electrónicos de los clientes y el 20% no lo hacen, esto significa la importancia que tiene la empresa para que sus clientes cuenten con los comprobantes de pagos que son necesario.

Gráfico N°07

Envío de facturas y boletas a los correos de los clientes

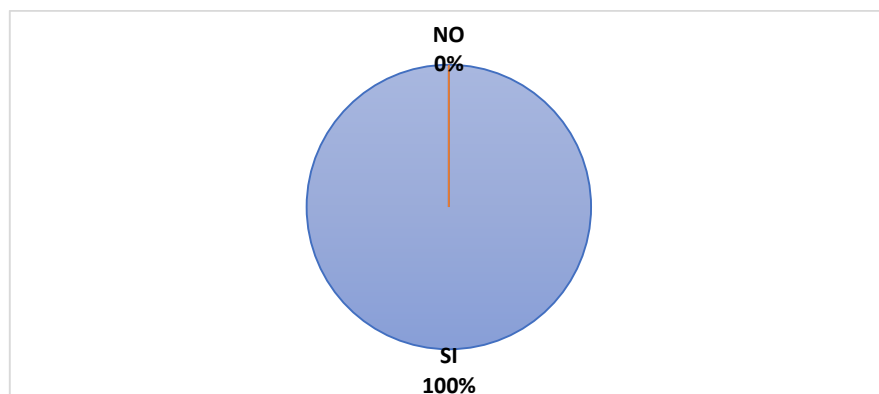


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 100% manifiesta que si cuentan con indicadores de ventas, esto significa la importancia que tiene la empresa para conocer el comportamiento que están teniendo en sus resultados comerciales y económicos y tomar decisiones inmediatas.

Gráfico N°08

Indicadores de medición de ventas

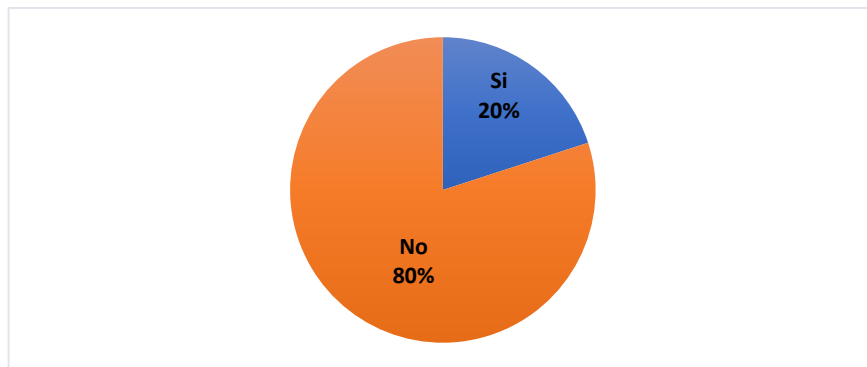


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 80% manifiesta que no cuentan con un sistema de delivery y el 20% si cuentan con este sistema de ventas, esto significa que la empresa solo atiende a sus clientes en sus restaurantes, y está perdiendo la posibilidad de incorporar a clientes que aun no están asistiendo a lugares públicos.

Gráfico N°09

Sistema de delivery

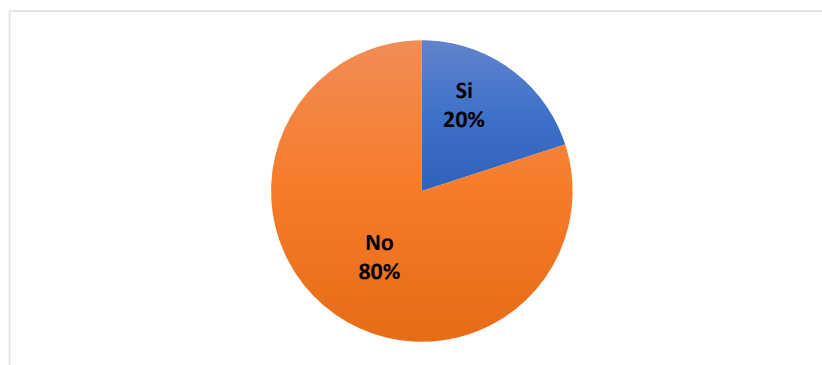


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 80% manifiesta que no cuentan con un sistema de compras vía y el 20% si cuentan con este sistema de ventas, esto significa que la empresa debe de incorporar este sistema para ser eficiente en sus adquisiciones y reducir costos.

Gráfico N°10

Sistemas de compras vía web

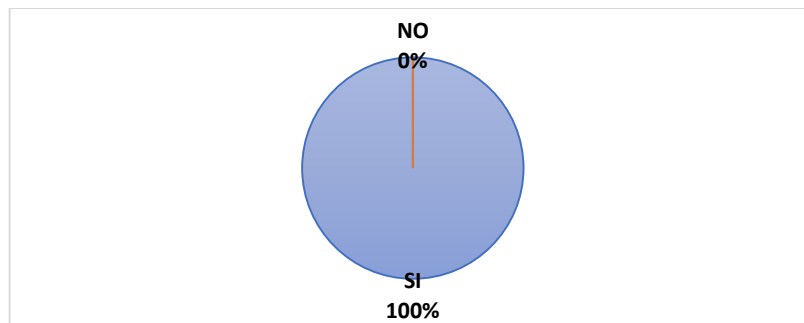


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 100% manifiesta que todo su personal si cuentan con certificados en manipulación de alimentos, esto significa la importancia que tiene empresa para el buen funcionamiento de su restaurante.

Gráfico N°11

El personal cuenta con certificados en manipulación de alimentos

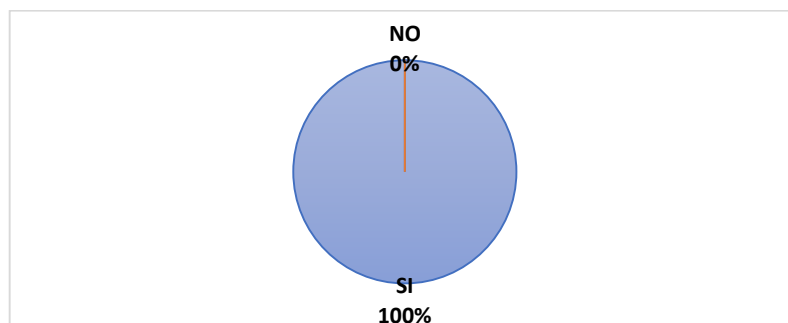


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 100% manifiesta que todo su personal si cuentan con conocimiento la desinfección de alimento, esto significa la importancia que tiene empresa para el buen manejo de su restaurante y así sus clientes se sientan protegidos con el desempeño que tiene el restaurante.

Gráfico N°12

El personal cuenta con conocimiento en el procedimiento de desinfección de alimentos

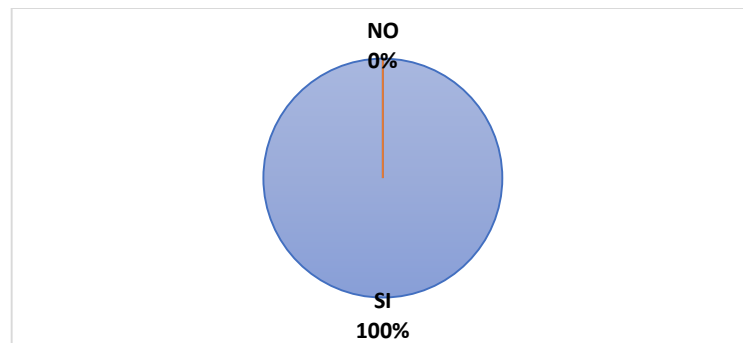


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 100% manifiesta que todo su personal si cuentan con insumos de bioseguridad, esto significa la importancia que tiene empresa para su personal y se puedan desempeñar eficazmente en su ambiente de trabajo.

Gráfico N°13

Insumos de bioseguridad para el personal

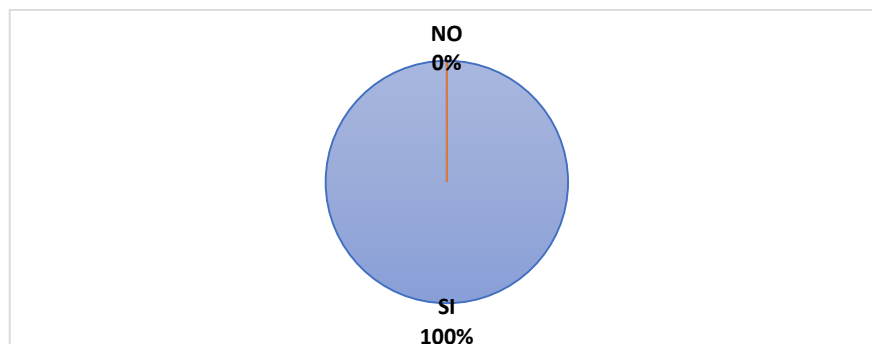


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 100% manifiesta que su restaurante si cuenta con la variedad gastronómica, esto significa la importancia que tiene empresa para seguir creciendo en el rubro gastronómico y así obtener la satisfacción de sus clientes.

Gráfico N°14

Variedad de platos típicos de la Costa, Sierra y Selva de nuestro Perú

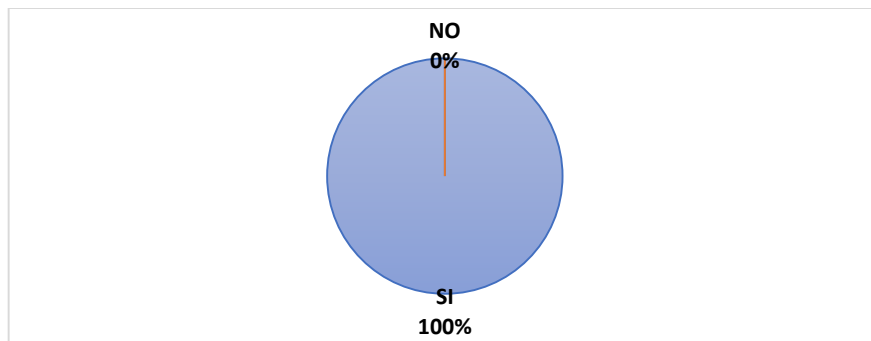


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 100% manifiesta que su restaurante si cuenta con la variedad gastronómica internacional, esto significa la importancia que maneja la empresa para poder brindar un buen servicio al cliente con platos variados.

Gráfico N°15

Variedad de platos internacionales

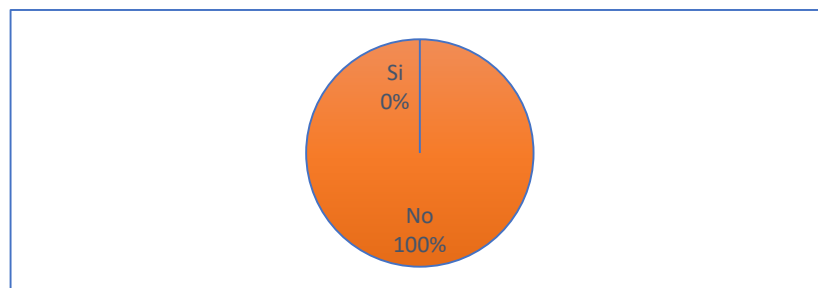


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 100% manifiesta que su restaurante no cuenta con el sistema de pedidos QR, esto significa la importancia que debe tener la empresa para brindar un buen servicio al cliente y así evitar el contagio masivo por el Covid-19.

Gráfico N°16

Sistema de pedidos QR

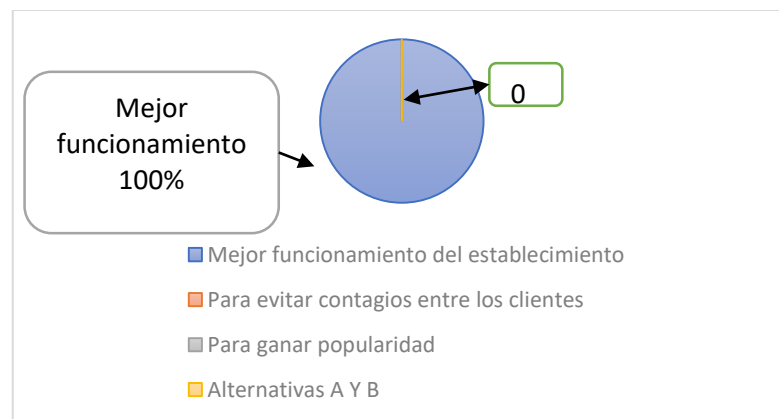


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 100% manifiesta que es muy importante contar con el sistema QR para el buen funcionamiento de su restaurante, esto significa la importancia que tiene dueños de la empresa para brindar un buen servicio al cliente y así evitar el contagio.

Gráfico N°17

Importancia del sistema QR

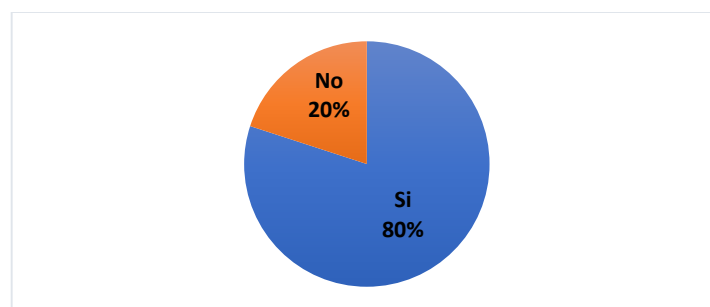


Fuente: La autora

Total de los entrevistados, el 80% manifiesta que si cuentan con ofertas para el incremento de ventas para atraer a los clientes y el 20% no cuentan con estas ofertas, esto significa la importancia que la empresa debe tener para conservar a sus clientes fieles.

Gráfico N°18

Ofertas para el incremento de ventas

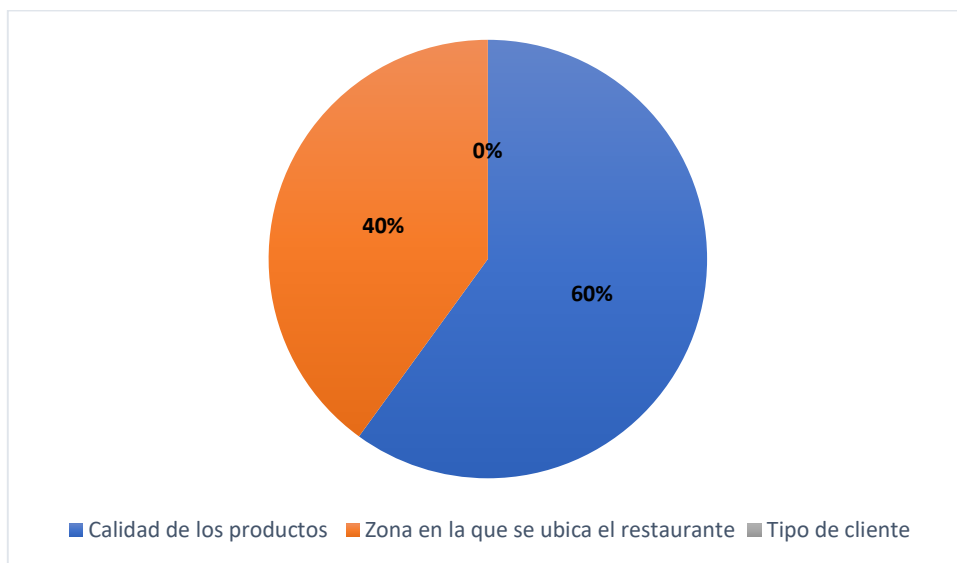


Fuente: La autora

Los entrevistados, el 60% manifiesta que su restaurante se basa en la calidad de los productos que brindan y el 40% se basan en la zona en la que se ubica el restaurante, esto significa la importancia que tiene la empresa a la estrategia de conocer como es la calidad del producto que se debe entregar al cliente, por ejemplo el tiempo de espera para tomarse el pedido y para la entrega del producto.

Gráfico N°19

Precios de los platos que brindan a los clientes



Fuente: La autora

CAPITULO V DISCUSION

En su tesis *Promoción del Turismo del Olivo en el Olivar de San Isidro a través del diseño de un circuito gastronómico 2018*.

Finalmente concluye que, se fomentó la promoción del turismo en el Olivar de San Isidro, 2018, a través del diseño de un circuito gastronómico. Ya que se aplicó un piloto del mismo, que incluía la cata de aceite de oliva, un menú elaborado con platos a base de olivo en el restaurante del hotel Sonesta El Olivar y el Bar Olé, ubicados en el entorno del bosque de olivos. La propuesta turística despertó interés de los participantes recibiendo comentarios positivos en la red social 85 Facebook y en otros canales de comunicación administrados por el área de prensa del municipio de San Isidro. (Alferrano, 2019).

En la investigación realizada *Reactivación Económica y la Implementación de Terrazas Gastronómicas en Restaurantes* ubicados en el Boulevard de la Ciudad de Iquitos, año 2021.

Se concluye que los restaurantes que son parte del proyecto piloto Terrazas Gastronómicas manifiestan que tuvieron incremento en sus ventas, también se brindó capacitaciones constantes a su personal sobre el manejo de las herramientas tecnológicas de su establecimiento el cual hace de suma importancia para la empresa y con esto incrementa la afluencia de clientes.

CONCLUSIONES

- a) Se concluye que el personal si recibió capacitaciones en el manejo de herramientas digitales; esto ayuda en la atención al cliente, entre otros aspectos. El personal cuenta con contratos temporales lo que muestra la incertidumbre frente a posibles brotes de la pandemia y debe cumplir diversos ítems que se indican en los contratos.
- b) Para garantizar la seguridad del turista se realiza permanente desinfección del local, alimentos, el personal también cuenta con los implementos de bioseguridad, es necesario implementar el sistema QR para facilitar la carta de pedidos a los clientes y evitar contacto directos con el personal.
- c) En la emisión de boleta y factura existe una cultura ambiental de los cuales el 80% de los clientes desean la emisión electrónica, el 20% de los cliente desean en físico, esto ayuda a la protección del medio ambiente y a la facilidad de entrega de un documento.
- d) Los restaurantes que forman parte del proyecto piloto manifiestan que tuvieron un 30% de incremento en sus ventas, esto es parte de la reactivación económica que implementó el MVCS, y está creando impacto en mover los negocios y por tanto el empleo.

RECOMENDACIONES

- a) Se recomienda capacitaciones permanentes en el manejo de herramientas digitales, esto ayuda en la atención al cliente, entre otros aspectos el personal cuenta con contratos temporales y el personal debe cumplir diversos ítems de los contratos.
- b) Es necesario que los restaurantes garanticen la seguridad del turista con permanente desinfección del local, alimentos, el personal también cuenta con los implementos de bioseguridad, es necesario implementar el sistema QR para facilitar la carta de pedidos a los clientes y evitar contacto directo con el personal.
- c) En la emisión de boleta y factura hace que exista una cultura ambiental de los cuales el 80% de los clientes desean la emisión electrónica, el 20% de los clientes desean en físico, esto ayuda a la protección del medio ambiente.
- d) Se debe implementar más proyectos como parte de la reactivación económica en el sector gastronómico, esto ayudará a los clientes a tener opciones a visitar lugares que cumplan con los protocolos de bioseguridad.

1 Bibliografía

- Iferrano, A. (2019). *Promocion del turismo del Olivo en el Olivar de San Isidro*. Lima, Peru.
- ANCO, K. (2020). *Potencial turistico y propuesta de desarrollo turistico sostenible post-COVID-19 del distrito de Yura-Arequipa 2020*. Lima, Peru.
- APAZA, N. (2020). *La influencia del estado de emergencia por el COVID-19 en la reactivacion del sector gastronomico en la ciudad Tacna 2020*. Tacna, Peru.
- Arias, A. S. (29 de Enero de 2016). <https://economipedia.com/definiciones/precio.html>. Recuperado el 08 de Junio de 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/precio.html>: <https://economipedia.com/definiciones/precio.html>
- Arias, E. R. (09 de Febrero de 2020). <https://economipedia.com/definiciones/medios-de-pago.html>. Recuperado el 08 de Junio de 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/medios-de-pago.html>: <https://economipedia.com/definiciones/medios-de-pago.html>
- BID. (2020). *Reactivacion economica: se hace el camino al andar - y al compartir conocimiento abierto*. Washington D.C., Estados Unidos .
- Castro, C. (2019). *La gestión municipal y su impacto en el turismo gastronómico y artesanal del distrito de Monsefu*. Chiclayo, Peru.
- Castro, J. (12 de marzo de 2021). <https://www.turiweb.pe/municipalidad-de-lima-presenta-terrazas-gastronomicas-que-ampliaran-aforo-de-restaurantes-en-50/>. Recuperado el 01 de Junio de 2021, de <https://www.turiweb.pe/municipalidad-de-lima-presenta-terrazas-gastronomicas-que-ampliaran-aforo-de-restaurantes-en-50/>: <https://www.turiweb.pe/municipalidad-de-lima-presenta-terrazas-gastronomicas-que-ampliaran-aforo-de-restaurantes-en-50/>
- CEPAL. (2021). *Para impulsar la reactivación económica y mitigar los efectos negativos de la pandemia, es esencial que la región mantenga una política fiscal expansiva*. Recuperado el 30 de Junio de 2021, de <https://www.cepal.org/es/comunicados/impulsar-la-reactivacion-economica->

mitigar-efectos-negativos-la-pandemia-es-esencial-que:

<https://www.cepal.org/es/comunicados/impulsar-la-reactivacion-economica-mitigar-efectos-negativos-la-pandemia-es-esencial-que>

CHUECAS, L. C. (2020). *La oferta turística y el turismo gastronómico como herramienta de diferenciación del destino turístico de Iquitos, Loreto, Perú – 2020*. Lima , Perú.

Coquillat, D. (29 de Noviembre de 2011). <https://www.diegocoquillat.com/15-usos-de-codigos-qr-para-restaurante/>. Recuperado el 03 de Junio de 2021, de <https://www.diegocoquillat.com/15-usos-de-codigos-qr-para-restaurante/>: <https://www.diegocoquillat.com/15-usos-de-codigos-qr-para-restaurante/>

Gonzales, J. (2013). *Facturación Electrónica*. D.F., Mexico.

[google.com/maps/@-3.7494628,-73.242847,19z?hl=es-419](https://www.google.com/maps/@-3.7494628,-73.242847,19z?hl=es-419). (s.f.). Obtenido de [google.com/maps/@-3.7494628,-73.242847,19z?hl=es-419](https://www.google.com/maps/@-3.7494628,-73.242847,19z?hl=es-419): <https://www.google.com/maps/@-3.7494628,-73.242847,19z?hl=es-419>

Guardiola, H. (2018). *La sostenibilidad del turismo gastronómico y la implementación de un plan acertado para los pueblos de Cabo Rojo y Lajas, Puerto Rico*. Lima, Perú.

Holguín, A. (2018). *La recuperación del espacio público como estrategia de revitalización urbana del Complejo de Mercados de Piura, 2017*. Lima, Perú.

Lechuga, J. (2014). *¿Hay una teoría del desarrollo económico?* (Vol. 64). Mexico .

Mora, O. (2006). *Las Teorías del Desarrollo Económico: algunos postulados y enseñanzas* (Vol. 26). Boyacá, Colombia.

MVSCS. (19 de enero de 2021). <https://www.gob.pe>. Obtenido de <https://www.gob.pe>.

Oñate, F. T. (17 de Mayo de 2017). REDALYC.ORG. Recuperado el 08 de Junio de 2021, de REDALYC.ORG: <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5235/523556567001/html/index.html>

PCM. (2017). *Decreto Supremo que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N°28976*. Lima: Editora Perú.

PONCE, B. (2021). *Sistema de organización estratégica de la feria gastronómica mistura y su influencia en el turismo gastronómico como evento social, Lima 2016-2018*. Lima , Peru.

RICALDE, C. (2020). *Factores que influyen en la actividad turística y su relación con el desarrollo turístico de la localidad de Huarochiri, en el periodo 2019*. Lima , Peru.

Rivera, S. (2018). *Diseño de ruta alimentaria para fortalecer el turismo interno en Pucallpa, 2017*. Lima , Peru.

Santos, C. (6 de Mayo de 2020).

<https://www.asuntoslegales.com.co/consultorio/protocolos-de-bioseguridad-y-la-recuperacion-3001804>. Recuperado el 03 de Junio de 2021, de <https://www.asuntoslegales.com.co/consultorio/protocolos-de-bioseguridad-y-la-recuperacion-3001804>: <https://www.asuntoslegales.com.co/consultorio/protocolos-de-bioseguridad-y-la-recuperacion-3001804>

SUNAT. (Mayo de 2017). https://cpe.sunat.gob.pe/sites/default/files/inline-files/Gu%C3%ADa%20XML%20para%20boleta%20de%20venta%20electr%C3%B3nica%20%28UBL%202.0%29_0.pdf. Recuperado el 03 de Junio de 2021, de https://cpe.sunat.gob.pe/sites/default/files/inline-files/Gu%C3%ADa%20XML%20para%20boleta%20de%20venta%20electr%C3%B3nica%20%28UBL%202.0%29_0.pdf: https://cpe.sunat.gob.pe/sites/default/files/inline-files/Gu%C3%ADa%20XML%20para%20boleta%20de%20venta%20electr%C3%B3nica%20%28UBL%202.0%29_0.pdf

Torrecilla, J. (05 de Abril de 2020). <https://www.astraps.com/articulo/1185/importancia-de-las-herramientas-tecnologicas/>. Recuperado el 01 de Junio de 2021, de <https://www.astraps.com/articulo/1185/importancia-de-las-herramientas-tecnologicas/>: <https://www.astraps.com/articulo/1185/importancia-de-las-herramientas-tecnologicas/>

Trabajo, M. d. (2018). *Contratos Temporales*. Lima, Lima.

Westreicher, G. (16 de Mayo de 2020).

<https://economipedia.com/definiciones/incremento.html>. Recuperado el 08 de Junio de 2021, de <https://economipedia.com/definiciones/incremento.html>:
<https://economipedia.com/definiciones/incremento.html>

www.turismodirectura.com

Anexo N° 01 Matriz de Consistencia:

Título: Reactivación económica y la Implementación de la Terrazas Gastronómicas en los Restaurantes ubicados Boulevard de la ciudad de Iquitos Año 2021.

Problemas	Objetivos	Hipótesis	Variable	Indicador	Índice
General: ¿Cuál es el impacto en la Implementación de la Terrazas Gastronómicas en los Restaurantes ubicados en el Boulevard de la ciudad de Iquitos Año 2021? Específicos: ¿Cuál es el impacto económico por la implementación de las terrazas gastronómicas en el boulevard de la ciudad de Iquitos año 2021? ¿Cuáles son las estrategias que utilizaran para difundir la implementación de las terrazas Gastronómicas en el boulevard de la ciudad de Iquitos año 2021? ¿Cuáles los beneficios de implementar las terrazas gastronómicas en el boulevard de la ciudad de Iquitos año 2021?	General: Analizar el impacto en la Implementación de la Terrazas Gastronómicas en los Restaurantes ubicados Boulevard de la ciudad de Iquitos Año 2021. Específicos a. Analizar el impacto económico en por la implementación de las terrazas gastronómicas en el boulevard de la ciudad de Iquitos año 2021. b. Determinar las estrategias que utilizaran para difundir la implementación de las terrazas Gastronómicas en el boulevard de la ciudad de Iquitos año 2021. c. Explicar los beneficios de implementar las terrazas gastronómicas en el boulevard de la ciudad de Iquitos año 2021.	General: Si existe impacto positivo con la Implementación de la Terrazas Gastronómicas en los Restaurantes ubicados Boulevard de la ciudad de Iquitos Año 2021. Específicos a. Si existe impacto económico positivo por la implementación de las terrazas gastronómicas en el boulevard de la ciudad de Iquitos año 2021. b. Las estrategias de difusión si tendrá un impacto positivo sobre la implementación de las terrazas Gastronómicas en el boulevard de la ciudad de Iquitos año 2021. c. Si existen beneficios económicos al implementar las terrazas gastronómicas en el boulevard de la ciudad de Iquitos año 2021.	Reactivación económica	Fortalecimiento de herramientas tecnológicas.	Capacitaciones de la empresa para su personal
				Contratos temporales.	Contrato por Incremento de Actividad
					Contrato por Necesidad de Mercado
					Contrato por Reversión Empresarial
				Ventas con boletas y facturas electrónicas.	Cuentan con boletas manuales y electrónicas
				Incremento de ventas.	Cuentan con facturas manuales y electrónicas
			Terrazas gastronómicas	Fomentar el pago online – tarjeta u otros medios.	Ventas semanales
					Ventas quincenales
					Ventas mensuales
				Cumplir con los protocolos de bioseguridad.	Pagos con POS o en efectivo
					Implementación de protocolos de bioseguridad
					Comida regional
				Variedad gastronómica.	Comida nacional
					Comida internacional
				Utilizar códigos QR para la recepción de los pedidos.	Cuentan con la aplicación tecnológica del QR
				Costos accesibles	Precios de S/ 30
					Precios de S/ 45
					Precios de S/ 50

Elaboración: fuente propia

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

ANEXO 02: (Encuesta)

Buenos días / Buenas tardes me encuentro realizando una encuesta en la ciudad de Iquitos, el objetivo fundamental es hacer un Análisis sobre la Reactivación económica y la Implementación de la Terrazas Gastronómicas en los Restaurantes ubicados Boulevard de la ciudad de Iquitos Año 2021 para lo cual solicitamos su colaboración.

1. **¿Su personal cuenta con las capacitaciones necesarias para el manejo de las herramientas tecnológicas de su establecimiento?**
 - a. Sí ()
 - b. No ()

2. **¿El personal encargado de la atención al cliente está capacitado o recibió capacitación en herramientas tecnológicas?**
 - a. Si ()
 - b. No ()

3. **¿Su personal cuentan con contratos temporales?**
 - a. Si ()
 - b. No ()

4. **¿Cuál es el procedimiento que realizan para contratar a un personal?**
 - a. Que el personal cuenten con el perfil requerido ()
 - b. Pasan examen psicológico ()
 - c. Solicitan al personal sus antecedentes penales, policiales y otros documentos ()
 - d. Pasan exámenes médicos antes del ingreso a la empresa ()
 - e. Todas las anteriores ()

- 5. ¿Cuáles son los requisitos necesarios para optar por un puesto de trabajo en su restaurante?**
- a. Estudiante ()
 - b. Bachiller ()
 - c. Estudios técnicos ()
 - d. Título profesional ()
- 6. ¿El personal que ingresa a laborar cuenta con un periodo de prueba, de cuánto tiempo?**
- a. Una semana ()
 - b. Un mes ()
 - c. Tres meses ()
- 7. ¿La empresa cuenta con un sistema de envío de facturas y boletas a los correos del cliente?**
- a. Si ()
 - b. No ()
- 8. ¿La empresa cuenta con indicadores de medición de ventas?**
- a. Si ()
 - b. No ()
- 9. ¿La empresa cuenta con un sistema delivery?**
- a. Si ()
 - b. No ()
- 10. ¿La empresa cuenta con sistema de compra o pedido vía web?**
- a. Si ()
 - b. No ()
- 11. ¿Su personal cuentan con certificados en Manipulación de alimentos?**
- a. Si ()

b. No ()

12. ¿Su personal tiene conocimiento de los procedimientos de desinfección de alimentos?

a. Si ()

b. No ()

13. ¿La empresa cuenta con los insumos necesarios de bioseguridad para su personal?

a. Si ()

b. No ()

14. ¿El restaurante cuenta con variedad de platos típicos de la costa, sierra y selva de nuestro Perú?

a. Si ()

b. No ()

15. ¿La empresa cuenta con variedad de platos internacionales?

a. Si ()

b. No ()

16. ¿La empresa cuenta con este tipo de sistemas de pedidos QR?

a. Si ()

b. No ()

17. ¿Por qué es importante que las empresas cuenten con este tipo de sistemas QR?

a. Para el mejor funcionamiento del establecimiento ()

b. Para evitar contagios entre los clientes ()

c. Para ganar popularidad ()

d. Alternativas a y b ()

18. ¿La empresa cuenta con ofertas llamativas?

- a. Si ()
- b. No ()

19. ¿En que se basan en colocar los precios de los platos que brindan a los clientes?

- a. En la calidad de los productos ()
- b. En la zona que se ubica el restaurante ()
- c. En el tipo de cliente que acude al restaurante ()