UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS

Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE ECONOMIA Y NEGOCIOS

INTERNACIONALES

FACTORES SOCIOECONÓMICOS QUE INCIDEN EN EL CRECIMIENTO ECONÓMICO DEL RUBRO RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE PUCALLPA, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, 2021

Tesis para optar el título profesional de

ECONOMISTA: ESPECIALISTA EN NEGOCIOS

INTERNACIONALES

ALLISON DANIELA SARAVIA PEREA

Pucallpa, Perú

2023

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

COMISION DE GRADOS Y TITULOS

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

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

Siendo las...10:05.....del día jueves 22 de junio del 2023, 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 Titulo de segunda Especialidad Profesional, se reunió el jurado integrado por los docentes: **Dr. Miguel Oscar Lopez Y Ojeda (Presidente), Mg. Jose Manuel Cardenas Bernaola (Miembro), y Dr. Marcelo Ramos Reategui (miembro).**

Se realizó la Sustentación de la Tesis Titulada: **"FACTORES SOCIOECONÓMICOS QUE INCIDEN EN EL CRECIMIENTO DEL RUBRO RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE PUCALLPA, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, 2021"** por el/la/los Bachiller en Economía y Negocios Internacionales: **Allison Daniela Saravia Perea, EN FORMA PRESENCIAL:**

Qué; según el Artículo 21° del Reglamento General de Grado Académico de Bachiller, Título Profesional y Titulo 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 Mayoria.....

Siendo las...11:05...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. Miguel Oscar Lopez y Ojeda
Presidente

.....
Mg. Jose Manuel Cardenas Bernaola
Miembro

.....
Dr. Marcelo Ramos Reategui
Miembro

Universidad Nacional de Ucayali
SECRETARIO
PUCALLPA

.....
Mg. Olmedo Pizango Isuiza
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 obtener el Título Profesional de Economista: Especialista en Negocios Internacionales.

Dr. Miguel Oscar López y Ojeda ----------

Presidente

Mg. Jose Manuel Cárdenas Bernaola ----------

Miembro

Dr. Marcelo Ramos Reategui ----------

Miembro

Dra. Sucena Elizabeth Moreno Moreno ----------

Asesor

Bach. Allison Daniela Saravia Perea ----------

Tesista

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
DIRECCION GENERAL DE PROPIEDAD INTELECTUAL

CONSTANCIA

ORIGINALIDAD DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN
SISTEMA ANTIPLAGIO URKUND

Nº **V/0067-2023**.

La Dirección de Producción Intelectual, hace constar por la presente, que el Informe final de tesis, titulado: "**FACTORES SOCIOECONÓMICOS QUE INCIDEN EN EL CRECIMIENTO ECONÓMICO DEL RUBRO RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE PUCALLPA, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, 2021**"

Autor(es)	:	**SARAVIA PEREA, ALLISON DANIELA**
Facultad	:	**CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**
Escuela	:	**ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES**
Asesor(a)	:	**Dra. MORENO MORENO, SUCENA ELIZABETH**

Después de realizado el análisis correspondiente en el Sistema Antiplagio URKUND, dicho documento presenta un **porcentaje de similitud 9%.**

En tal sentido, de acuerdo a los criterios de porcentaje establecidos en el artículo 9 de la DIRECTIVA DE USO DEL SISTEMA ANTIPLAGIO URKUND, el cual indica que no se debe superar el 10%. Se declara, que el trabajo de investigación: SI Contiene un porcentaje aceptable de similitud, por lo que SI se aprueba su originalidad.

En señal de conformidad y verificación se firma y se sella la presente constancia

Fecha: 13/02/2023

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI Dirección General de Producción Intelectual

Mg. JOSÉ MANUEL CÁRDENAS BERNAOLA
Director de Producción Intelectual

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

UByP - REPOSITORIO INSTITUCIONAL

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS

REPOSITORIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

Yo, ALLISON DANIELA SARAVIA PEREA

Autor(a) de la TESIS de pregrado titulada:

"FACTORES SOCIOECONÓMICOS QUE INCIDEN EN EL CRECIMIENTO ECONÓMICO DEL RUBRO RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE PUCALLPA, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, 2021"

Sustentada el año: 2023

Con la asesoría de: Dra. MORENO MORENO, SUCENA ELIZABETH

En la Facultad: CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

Escuela profesional: ECONOMÍA Y NEGOCIOS INTERNACIONALES

Autorizo la publicación:

PARCIAL [ ] Significa que se publicará en el repositorio institucional solo La caratula, la dedicatoria y el resumen de la tesis. Esta opción solo es válida marcar **si su tesis o documento presenta material patentable**, para ello deberá presentar el trámite de CATI y/o INDECOPI cuando se lo solicite la DGPI UNU.

TOTAL [X] Significa que todo el contenido de la tesis y/o documento será publicada en el repositorio institucional.

De mi trabajo de investigación en el Repositorio Institucional de la Universidad Nacional de Ucayali (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: 22 / 06 / 2023

Email: allisondanielasp@gmail.com
Teléfono: 932809471

Firma:
DNI: 70787688

DEDICATORIA

A Dios, por darme esa fuerza que nos hace falta a todos, esa fuerza de superación, que me permitió llegar hasta esta instancia tan importante de mi formación profesional y de vida.

A mis padres por su fortaleza y apoyo incondicional y total respaldo en los buenos y malos momentos de esta etapa.

A los docentes de mi distinguida Universidad por contribuir al logro de mi formación académica y profesional.

Gracias.

Allison Daniela Saravia Perea

AGRADECIMIENTO

Mi total y sincero agradecimiento a la prestigiosa y distinguida Universidad Nacional de Ucayali por facilitarme y darme la oportunidad de desarrollarme con una educación de alta calidad en la faculta de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, especializándome en la Escuela de Economía y Negocios Internacional.

A las autoridades, docentes en general, y personal de mi casa de estudio que en conjunto hacen que funcione de forma eficiente permitiéndonos a todos los estudiantes una formación plena de mi vida profesional.

A mi distinguido asesor de tesis, por su orientarme en esta etapa tan difícil y total dedicación durante el desarrollo de esta investigación tan importante para mi desarrollo.

La Autora.

Índice de contenido

Hoja de firma del jurado y asesor……...…..ii

DEDICATORIA…….…….....iii

AGRADECIMIENTO……..…….…..….iv

Índice de contenido……...…….....v

Índice de tablas..……...…..…viii

Índice de figuras…….....….xi

RESUMEN…….....xiv

ABSTRACT……...……...…...xv

INTRODUCCIÓN...……..,…….xvi

CAPITULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACION...……...……...…….……1

1.1 Descripción del problema……..……..1

1.2 Formulación del problema…….……..6

1.2.1 Problema General……..6

1.2.2 Problema Específicos……6

1.3 Objetivos…….…….…....7

1.3.1 Objetivo general …….....7

1.3.2 Objetivos específicos……..…….…….....7

1.4 Hipótesis de la investigación...…….…….……...…..8

1.4.1. Hipótesis General …….…….....8

1.4.2. Hipótesis Específicos ……..……...8

1.5 Variables…….….9

1.5.1. Variable independiente……..……..9

1.5.2. Variable dependiente ……..…….……....10

1.6 Operacionalización de variables…….……...11

1.7 Justificación……...12

1.7.1. Justificación teórica ……..…….……..14

1.7.2. Justificación metodológica……..……...……..15

1.7.3. Justificación practica……...……...……..15

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO…….…….....16

2.1. Antecedentes del problema……..…….16

2.2. Bases teóricas del problema…….…….…...21

2.3. Definición de términos básicos…….25

CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO…….……28

3.1. Método de investigación…….……..28

3.1.1. Tipo de investigación ……..……..28

3.1.2. Nivel de investigación …….…...….....28

3.1.3. Diseño de la investigación ..…….…….....29

3.2. Población y muestra……..29

3.2.1. Población ……..…….....30

3.2.2. Muestra…….…….....31

3.3. Instrumento de recolección de datos……..…….....32

3.4. Procedimientos de recolección de datos…….....33

3.5. Tratamientos de los datos…….....33

CAPITULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN……...……...34

4.1. Descripción del trabajo de campo……34

4.1.1. Presentación de resultado…….…….....33

4.2. Contraste de hipótesis…….....55

4.2.1. Relación entre las variables…….…….....55

4.2.2. Contraste de hipótesis general…….…….....58

4.3 Discusión de resultados…….60

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES……...61

5.1 Conclusiones…….....61

5.2 Recomendaciones……..62

Bibliografía…...…… ... ……..…. ...63

Anexos …… ……...65

Índice de tablas

Pág.

TABLA 1. Platos de comida y sus precios estándares del mercado actual……...3

TABLA 2. Estimación promedio de ventas de platos de comida, 2021……...3

TABLA 3. Distribución del Gasto Familiar……..4

TABLA 4. Operacionalización de las variables……...11

TABLA 5. Restaurantes categorizados y no categorizados por distrito, 2021……31

TABLA 6. Escala de Valoración…….....34

TABLA 7. ¿Qué el nivel educativo de las personas influye en las decisiones de consumo de los servicios gastronómicos u otros?……..……...…….35

TABLA 8. ¿Cree que los factores socios económicos influyen en el consumo permanente de las personas? …..……..……..……36

TABLA 9. ¿Qué en la actualidad debemos aspirar a un nivel de estudio superior o mejor a la de nuestros padres?……37

TABLA 10. ¿Qué se debe promover el consumo de las distintas variedades de comida de la región?.....……..……..….....38

TABLA 11. ¿Qué es importante mantener o encontrar un trabajo con sueldo estable para proyecciones familiares o personales? ……..…….....39

TABLA 12. ¿Qué es importante planificar la distribución del gasto de la familia?.....40

TABLA 13. ¿Con que frecuencia asiste a un médico en situaciones de no emergencia?..41

TABLA 14. ¿Siempre que tiene alguna enfermedad o se siente mal acude a un centro médico?.....42

TABLA 15. ¿Qué es importante contar con los servicios básicos propios en su vivienda?.....43

TABLA 16. ¿Qué se debe seguir fomentando en los centros especiales de la gastronomía de Ucayali para formar nuevos chefs? ……...……..……...44

TABLA 17. ¿Qué es muy importante y beneficioso para usted y su familia contar con una casa propia para la labor gastronómica? ……...45

TABLA 18. ¿Qué una buena inversión en el rubro restaurantes es la clave para realizarse con éxito? ……..…….…….…….....46

TABLA 19. ¿La inversión de materia primas con la que empezó su empresa fue mayor, igual o menor en comparación a este periodo? …….....47

TABLA 20. ¿Sus ingresos generales se ajustan para cubrir sus costos de producción en su totalidad?…….……..……..…....48

TABLA 21. ¿Qué los ingresos totales en su primer año de operación con la que empezó su empresa fueron mayores, igual o menor en comparación a este periodo? …..….....49

TABLA 22. ¿Qué las ventas anuales de su restaurante cubren con sus expectativas financieras?.....……..……..…....50

TABLA 23. ¿A nivel general todos los restaurantes de Pucallpa cumplirán con las expectativas financiera de ventas anuales? ……..……..….....51

TABLA 24. ¿Qué con las ventas anuales del rubro de restaurantes se elevará el aporte al P.B.I local? …….....……..……..…....52

TABLA 25. ¿Qué el nivel actual de órdenes de pedidos totales de su restaurante es el adecuado teniendo en cuenta la situación sanitaria que estamos viviendo?.....53

TABLA 26: ¿Que el volumen total de los insumos adquiridos para su restaurante es lo adecuado y suficiente para una capacidad optima? ……..…….....54

TABLA 27: Comportamiento de la relación de las variables investigación……...55

TABLA 28: Promedio de los datos obtenidos…….56

TABLA 29. Cuadro comparativo de regresión de los datos ……...56

TABLA 30. Escala de interpretación del coeficiente de Pearson ……...59

Índice de figuras

Pág.

FIGURA 1. Figura del diseño del estudio de investigación……..…….29

FIGURA 2. ¿Qué el nivel educativo de las personas influye en las decisiones de consumo de los servicios gastronómicos u otros?…….…….....35

FIGURA 3. ¿Cree que los factores socios económicos influyen en el consumo permanente de las personas?……..…….…….…….....36

FIGURA 4. ¿Qué en la actualidad debemos aspirar a un nivel de estudio superior o mejor a la de nuestros padres?.....……. ……..... 37

FIGURA 5. ¿Qué se debe promover el consumo de las distintas variedades de comida de la región?……..……...…….…..…….....38

FIGURA 6. ¿Qué es importante mantener o encontrar un trabajo con sueldo estable para proyecciones familiares o personales? …..……..…….…….....39

FIGURA 7. ¿Qué es importante planificar la distribución del gasto de la familia?.....40

FIGURA 8. ¿Con que frecuencia asiste a un médico en situaciones de no emergencia?.....41

FIGURA 9. ¿Siempre que tiene alguna enfermedad o se siente mal acude a un centro médico?……..…….……. ……..... 42

FIGURA 10. ¿Qué es importante contar con los servicios básicos propios en su vivienda? ……..……...…….....….....43

FIGURA 11. ¿Qué se debe seguir fomentando en los centros especiales de la gastronomía de Ucayali para formar nuevos chefs? ….…….…….…….....44

FIGURA 12. ¿Qué es muy importante y beneficioso para usted y su familia contar con una casa propia para la labor gastronómica?……. …….....45

FIGURA 13. ¿Qué una buena inversión en el rubro restaurantes es la clave para realizarse con éxito?.....…..…….……..……...…….....46

FIGURA 14. ¿La inversión de materia primas con la que empezó su empresa fue mayor, igual o menor en comparación a este periodo...……..…….……. …….....47

FIGURA 15. ¿Sus ingresos generales se ajustan para cubrir sus costos de producción en su totalidad?.....……..……. …….....48

FIGURA 16. ¿Qué los ingresos totales en su primer año de operación con la que empezó su empresa fueron mayores, igual o menor en comparación a este periodo?…….…….....49

FIGURA 17. ¿Qué las ventas anuales de su restaurante cubren con sus expectativas financieras?.....…..…….…….....50

FIGURA 18. ¿A nivel general todos los restaurantes de Pucallpa cumplirán con las expectativas financiera de ventas anuales?…..…….…….....51

FIGURA 19. ¿Qué con las ventas anuales del rubro de restaurantes se elevará el aporte al P.B.I local?.....…..…….…….....52

FIGURA 20. ¿Qué el nivel actual de órdenes de pedidos totales de su restaurante es el adecuado teniendo en cuenta la situación sanitaria que estamos viviendo? …….....53

FIGURA 21. ¿Que el volumen total de los insumos adquiridos para su restaurante es lo adecuado y suficiente para una capacidad optima?……..…….....54

FIGURA 22. Grafica de correlación de Pearson…….…….....57

RESUMEN

El presente estudio estableció como objetivo general, Analizar los factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Tuvo como nivel y diseño de estudio no experimental transversal mediante el cual los estudios obtenidos contienen información de un periodo de tiempo determinado y descubrir la interrogante en relación al problema planteado y el tipo de investigación fue aplicada con método cuantitativo con análisis descriptivo, su población estuvo conformada por los restaurantes inscritos y certificados en Dircetur - Ucayali, para determinar su muestra fue de tipo probabilístico y se calculó mediante la fórmula finita dándonos una muestra de 36 de 75 restaurantes en la sede de estudio, se empleó como técnica la encuesta y su instrumento fue un cuestionario bien estructurado de veinte (20) preguntas con respuestas cerradas. Los resultados de las encuestas se procesaron en el programa Excel 2016, y el análisis de los datos se hizo a través de la prueba estadística de coeficiente de correlación de Pearson. De acuerdo con la información obtenida y el análisis de las variables, se concluyó que se aceptó la hipótesis general ya que se obtuvo una correlación Positiva Alta, igual a 0.883 entre las variables, dando por conclusión general que existe una relación significativa en el que a medida que los factores socioeconómicos inciden en la preferencia y toma de decisiones sobre el consumo en el rubro restaurante conlleva a un mejor o mayor crecimiento económico del rubro restaurantes de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

Palabras clave: Crecimiento económico, Aporte al PBI interno, Factores Socioeconómicos, Restaurante, Turismo.

ABSTRACT

The present study established as a general objective, Analyze the socioeconomic factors that affect the growth of the restaurant sector of the City of Pucallpa, Department of Ucayali, 2021. It had as level and design of cross-sectional non-experimental study through which the studies obtained contain information from a certain period of time and discover our question in relation to our problem posed and the type of research was applied with quantitative method with descriptive analysis, its population was made up of restaurants registered and certified in Dircetur - Ucayali, to determine its sample was probabilistic and was calculated using the finite formula giving us a sample of 36 of 75 restaurants in the study headquarters, the survey was used as a technique and its instrument was a well-structured questionnaire of twenty (20) questions with closed answers.

The results of the surveys were processed in the Excel 2016 program, and the analysis of the data was done through Pearson's correlation coefficient statistical test.

According to the information obtained and the analysis of the variables, we conclude that the general hypothesis was accepted since a High Positive Correlation was obtained, r equal to 0.883 between the variables, giving the general conclusion that there is a significant relationship in which as socioeconomic factors affect the preference and decision-making on consumption in the restaurant sector leads to better or greater economic growth of the category restaurants of the city of Pucallpa, Department of Ucayali, 2021

Keywords: Economic growth, Contribution to PIB, Socioeconomic Factors, Restaurant, tourism.

INTRODUCCIÓN

Está presente investigación se desarrolló en la Ciudad de Pucallpa del Departamento de Ucayali, específicamente en los Distritos de Calleria, Yarinacocha y Manantay, donde se analizó aquellos factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento económico del sector restaurante, lo cual esta denominada: **"FACTORES SOCIOECONÓMICOS QUE INCIDEN EN EL CRECIMIENTO DEL RUBRO RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE PUCALLPA, DEPARTAMENTO DE UCAYALI, 2021",** el desarrollo de esta presente investigación está estructurado en cinco capítulos distribuidos de la siguiente manera:

Capítulo I. Planteamiento del problema, este capítulo aborda la descripción del problema de investigación, asimismo se plantea la formulación del problema, los objetivos e hipótesis de la investigación, tanto general como específicos; además las variables de estudio y su operacionalización.

Capítulo II. Marco Teórico, en este capítulo se presenta los antecedentes de la investigación; así como también el planteamiento teórico de acuerdo a las variables de estudio, finalmente la definición de términos básicos.

Capítulo III. Marco Metodológico, en este capítulo se señala el tipo y diseño de investigación, la población y muestra de estudio; así como también las técnicas e instrumentos de recolección de datos.

Capítulo IV. Resultados y Discusión, en este capítulo se presentan los resultados a través de tablas y figuras descriptivas, y discusión.

Capítulo V. Conclusiones y Recomendaciones, en este capítulo se presentan las conclusiones de la investigación; asimismo las respectivas recomendaciones de acuerdo a lo obtenido.

Finalmente se presentan las referencias bibliográficas y anexos correspondientes.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción del problema.

Desde mediados del 2020 al primer cuatrimestre del 2021 fue quizás la peor etapa de desempeño económico para el sector de los restaurantes en toda la historia del Perú. Anterior a la pandemia existían cerca de 250,000 establecimientos entre restaurantes y cafeterías en todo el Perú y que estas a su vez brindaban empleo en promedio a dos millones y medio de personas, directa e indirectamente. Esta labor se complementaba y tiene mucha relación con el turismo extranjero y nacional, que es una gran influencia y además promotora de la gastronomía peruana. Desde marzo del 2020, cerraron más de 90000 restaurantes y con ello se perdieron miles y miles de puestos de trabajo en este sector tan demandado principalmente por los turistas.

A raíz de la terrible crisis sanitaria desatada el 2020 la economía del sector Restaurantes cayó en 50% con respecto a 2019, sin embargo, Produce[1] y Mincetur[2] estima que ventas del sector gastronómico aumenten 48% para este 2021.

Para el año 2021 los restaurantes que lograron resistir a este terrible periodo empiezan a ver y sentir una pequeña mejoría que cada vez más viene afianzándose con las últimas medidas de flexibilización sanitaria por parte del gobierno, como: aforos en restaurantes cerrados al 50 % del espacio y ampliar el toque de queda para otorgar más horas de ingresos por ventas al sector restaurantero, sin duda alguna estos puntos

[1] **PRODUCE**. - Ministerio de la Producción del Perú es el sector del Poder Ejecutivo encargado de formular, aprobar, ejecutar y supervisar todos los niveles de producción, industria, manufactura y pesquería.

[2] **MINCETUR**. **-** El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú, es el Ministerio encargado de los temas de comercio exterior del Estado Peruano y la promoción del turismo en el Perú.

también son factores determinantes en el crecimiento económico del rubro restaurante que claramente se ve reflejado en el aumento de los niveles de ventas desde mediados del segundo trimestre y ello podría mejorar más durante el segundo semestre del 2021. Avolio, B., Camacho, I., López, L., & Pérez, F. (2008). Observan que el desarrollo de la gastronomía se ha concentrado principalmente en Lima y esta situación acarrea un serio problema por los motivos que: no existe inversión, difusión ni investigación para poner en marcha la necesaria revalorización de la cocina. En ese sentido también indican que existe una deficiente gestión por parte de los restaurantes que brindan servicios de baja calidad con problemas de comercialización y estandarización, y falta de autenticidad de marca.

En ese sentido, Pucallpa, es una Ciudad de la parte centro oriental del Perú, capital del Departamento de Ucayali y de la Provincia de Coronel Portillo. Su gastronomía es típica de la región amazónica, basada en los productos producidos la selva, tanto su flora como su fauna les otorga una gran variedad de opciones para combinar y realizar exquisitos y exóticos platos de la región. También se considera que gracias a la migración cultural e ideas de otras regiones o países existe también una variedad gastronómica nacional e internacional.

Dentro de las comidas más representativas y demandados por los turistas nacionales, extranjeros y locales, según los restaurantes categorizados y no categorizados, certificados por la DIRCETUR Ucayali, tenemos los siguientes platos con sus respectivos precios estándares del mercado actual:

Tabla 1

Platos de comida y sus precios estándares del mercado actual.

Platos de comida	Precio
Tacacho con cecina	S/. 25.00
Tacacho con cecina y chorizo	S/. 30.00
Juane especial	S/. 15.00
Picadillo de paiche	S/. 20.00
Pescados ahumados	S/. 15.00
Ninajuane	S/. 10.00
Brochetas de suri	S/. 18.00
Sudado de pescado	S/. 20.00
Chaufa regional	S/. 17.00
Inchicapi	S/. 20.00
Ceviche de doncella	S/. 25.00
Ceviche de camu camu	S/. 25.00

Fuente: elaboración propia.

Tabla 2

Estimación promedio de ventas de platos de comida, 2021.

Año	Promedio de platos vendidos a diario	Promedio de ventas al mes	Promedio anual	Numero de restaurantes	Total
2021	30	900	10,800	75	810,000

Fuente: elaboración propia.

En ese sentido la Ciudad de Pucallpa, en estos últimos años vino teniendo un crecimiento vertiginoso de la población sumando las migraciones, esta hizo que el consumo de comida en restaurantes crezca de manera muy significativa a pesar de los

factores socioeconómicos que influyen en el crecimiento de este sector y la terrible pandemia desatada del covid – 19. A pesar de estos factores determinantes se estima que el movimiento económico de este sector para este año 2021 para los restaurantes certificados e inscritos según DIRCETUR – Ucayali[3], será de un aproximado de dieciséis millones de soles (16´000,000) con una venta aproximada de ochocientos mil (800,000) platos de comida sumando a ello los complementos de bebidas y postres.

Si bien el desarrollo económico de las distintas ciudades ha provoco la repetición de la siguiente frase: "Más se gana, más se come"; frase que utiliza APEGA para explicar el gasto familiar. Según, Arellano Cueva R. (2009) indicó que el gasto familiar en consumo privado creció positivamente el año 2008; no obstante, es de resaltar que el gasto específico en alimentación dentro del hogar ha crecido mucho más. En relación al gasto en alimentos y restaurantes creció un 4.4% en el primer trimestre del 2009 con respecto al año anterior. En la Tabla 3, se muestra la distribución del gasto familiar al 2009 y en donde se aprecia que el rubro de alimentación ocupa la tercera parte con un 35% de participación del gasto total familiar.

Tabla 3

Distribución del gasto familiar

Rubro	%
Casa	12
Educación	9
Ropa	9

[3] **DIRCETUR** – Ucayali. - Es un órgano que depende funcional, técnica y administrativamente del Gobierno Regional del Departamento de Ucayali; y guarda relación técnica normativa con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR.

Transporte	8
Alimentación	35
Salud	7
Cuidado personal	6
Estética	3
Diversión	5
Ahorro	6

Fuente: Elaborado por Arellano Marketing, 2009, p. 26.

En ese contexto se esperaba que el gobierno del Sr. Pedro Castillo brinde un gran apoyo a este sector duramente golpeado por la pandemia y los factores socioeconómicos que trajo consigo, por ser un gran generador de mano de obra directa e indirecta. En esa línea, se propuso por parte del Gobierno y las agrupaciones de este sector a aumentar los programas de reactivación para otorgar préstamos de largo plazo destinados al uso de capital de trabajo y la compra de activos fijos. Este programa ayudaría a muchos empresarios de restaurantes a relanzarse con fuerza para el 2022 y el 2023.

Se debe tener en cuenta que la Ciudad de Pucallpa es la capital de la amazonia peruana y una de las Ciudades con mayor crecimiento y buenas respectivas de inversión, razón por la cual nos lleva a realizar las siguientes interrogantes: ¿Cuál es la capacidad de gestión que tienen los restaurantes para sobrevivir esta terrible situación de la pandemia y los factores socioeconómicos desatados? ¿Al ser una de las Ciudades con mayor crecimiento y buenas respectivas de inversión, se está logrando el crecimiento deseado de este sector tan demandado? ¿Considera que los factores socioeconómicos

son los determinantes que impide el buen crecimiento de este sector tan demandado? Siendo una de las Ciudades con mayor crecimiento y buenas respectivas de inversión me hago la siguiente pregunta, ¿por qué no se puede mejorar este sector brindando un mejor servicio de calidad, comercialización, estandarización, y autenticidad?, así mismo, ¿por qué mediante la fase de programación de la reactivación económica no se exige mayores beneficios para este sector tan demandado y patrimonio de nuestra nación?

1.2. Formulación del problema.

En tal sentido planteo la siguiente pregunta como problema general y posteriormente enuncio los problemas específicos de la presente investigación:

1.2.1. Problema General.

¿Cuáles son los factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?

1.2.2. Problemas Específicos.

- ¿Cuál es la implicancia del nivel educativo de las personas inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?
- ¿Cuál es la implicancia del nivel de trabajo e ingresos de las personas para el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?
- ¿Cómo las inversiones inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?

- ¿Cómo el total de ingresos que genera este servicio de restaurantes inciden en el crecimiento económico de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?
- ¿Cómo el total de las ventas anuales inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?
- ¿Cuál es la implicancia del nivel de consumo en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?

1.3 Objetivos.

En tal sentido planteo el siguiente objetivo general y posteriormente los objetivos específicos de la presente investigación:

1.3.1 Objetivo General.

Analizar los factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

1.3.2 Objetivos Específicos.

- Determinar en qué medida nivel educativo de las personas inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Determinar la implicancia del nivel de trabajo e ingresos de las personas en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Demostrar cómo las inversiones inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

- Determinar si el total de ingresos que genera este servicio de restaurantes inciden en el crecimiento económico de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Demostrar si el total de las ventas anuales inciden en el crecimiento económico de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Determinar implicancia del nivel de consumo en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

1.4 Hipótesis de la investigación.

En tal sentido planteo la siguiente hipótesis general y posteriormente las hipótesis específicas de la presente investigación:

1.4.1. Hipótesis general:

Existe un nivel significativo de los factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

1.4.2. Hipótesis específicas:

- Existe una significancia importante en cuánto a un mayor nivel educativo de las personas provocara un mayor crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Existe un nivel significativo de trabajo de las personas mejorara con el crecimiento económico del rubro de los restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

- Las inversiones inciden significativamente en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Existe un nivel significativo en el cuál los ingresos totales de este servicio de restaurantes inciden en el crecimiento económico de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Las ventas anuales inciden directamente en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.
- Existe un nivel de significativo del consumo en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

1.5 Variables.

1.5.1 Variable independiente.

– Factores Socioeconómicos

Definición operacional:

Los factores socioeconómicos engloban todas las actividades realizadas por el ser humano con la finalidad de sostener su propia vida y la de sus familiares, ya sean desarrolladas fuera o dentro de la vivienda (Bernal, 2005). Los factores socioeconómicos dentro de nuestra sociedad son considerados como parte sustancial e indispensable, actualmente, debido a la falta de capacidad económica en ciertos grupos sociales principalmente por la pandemia del COVID – 19 en la cual estamos viviendo, las dificultades se expresan de mayor forma día a día, la población que no cuenta con recursos económico pueden tener muchos más problemas en diferentes ámbitos de su vida, como por ejemplo: la salud, el empleo, la educación, un techo donde vivir, etc., esto

ocurre por los escasos recursos que los individuos con bajo nivel socioeconómico ofrecen a los suyos (Rodríguez, 2015).

Dimensión:

- Condiciones de educación, salud, trabajo y vivienda.

1.5.2 Variable dependiente.

- Crecimiento Económico.

Definición operacional:

El proceso de adaptación a los cambios exigidos por el entorno o promovidos por el espíritu emprendedor del directivo, según el cual, la empresa se ve compelida a desarrollar o ampliar su capacidad productiva mediante el ajuste o adquisición de nuevos recursos, realizando para ello cambios organizacionales que soporten las modificaciones realizadas; todo lo cual debe venir avalado por la capacidad financiera de la empresa que permita, a través de dicho proceso, obtener una competitividad perdurable en el tiempo. (Blázquez, Dorta, & Verona, 2006).

Dimensión:

- Aporte al Producto Bruto Interno – P.B.I.

1.6 Operacionalización de las variables.

Tabla 4

Operacionalización de las variables.

VARIABLES	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA DE VALORACIÓN
INDEPENDIENTE			Nivel educativo de las personas	
Factores Socioeconómicos	Los factores socioeconómicos engloban todas las actividades realizadas por el ser humano con la finalidad de sostener su propia vida y la de sus familiares, ya sean desarrolladas fuera o dentro de la vivienda. (Bernal, 2005)	Condiciones de educación, salud, trabajo y vivienda	Nivel de trabajo e ingresos de las personas Nivel de atención de salud Servicio de agua y vivienda	Nunca Casi nunca A veces Casi siempre Siempre

VARIABLES	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA DE VALORACIÓN
DEPENDIENTE				
Crecimiento Económico	El proceso de adaptación a los cambios exigidos por el entorno o promovidos por el espíritu emprendedor del directivo, según el cual, la empresa se ve compelida a desarrollar o ampliar su capacidad productiva mediante el ajuste o adquisición de nuevos recursos. (Blázquez, Dorta, & Verona, 2006)	Aporte al Producto Bruto Interno – P.B.I	Total de inversión en el rubro de restaurantes Total de ingresos que genera el servicio de restaurantes Venta anual Nivel de consumo	Nunca Casi nunca A veces Casi siempre Siempre

1.7 Justificación.

El presente estudio de investigación se justificó en base en la cual el sector gastronómico y sectores relacionados con la cadena gastronómica tienen una alta participación en la economía del país y, en particular la Ciudad de Pucallpa la cual es el origen de esta investigación realizada. No obstante, si bien sabemos que en la Ciudad de Pucallpa se viene incrementado las necesidades básicas insatisfechas, que serán atendidas por el ingreso familiar, la mejora de los niveles de trabajo y las inversiones que se vienen dando tanto públicas como privada; sabiendo que el crecimiento del sector restaurante en esta ciudad en un plano general no es tan representativo como en otras ciudades.

Sin embargo, existe un enorme potencial de crecimiento de este sector debido a la variedad de platos regionales, nacionales e internacional, buena comida, conocimiento para preparar los potajes, insumos y otros, que principalmente son demandadas por los turistas nacionales e internacionales.

En ese sentido, es importante identificar cuáles son los factores que impiden el crecimiento de este sector tan importante en la Ciudad de Pucallpa, pues ello permitiría el crecimiento económico del sector restaurantes y los demás representantes de la cadena gastronómica, la generación de nuevos puestos de trabajo y la mejor gestión del empresariado de la Ciudad de Pucallpa.

Cabe recalcar y precisar que el presente trabajo de investigación ayudara a identificar los factores socioeconómicos más relevantes y de esta manera contribuir a mejorar las deficiencias de este sector para su crecimiento total.

Esta investigación fue factible ya que el tema abordado es una problemática real que atraviesan la mayoría de restaurantes en un plano nacional y muy sobre todo de la Ciudad de Pucallpa, la misma que ayudara a implementar estrategias de mejoras y por ende obtener mejores resultados en este sector muy importante.

Para **Méndez, C. (2012),** La justificación en la investigación puede ser de carácter teórico, práctico o metodológico.

Para esta investigación nos centramos en tres justificaciones muy importantes que tienen una importancia muy significativa de acuerdo al tema de investigación planteado, la cual veremos a continuación.

1.7.1 Justificación teórica

La justificación teórica de la presente de investigación planteada está sustentada desde el momento en que nos brindó antecedentes y teorías importantes sobre determinados estudios relacionados con aquellas variables de estudio de investigación que estamos analizando.

Desde otro punto también podemos tomar las definiciones de aquellos autores de referencias bibliográficas en cuanto a la variable de Factores socioeconómicos y Crecimiento económico, de tal manera que se pueda estimular con mayor efectividad y eficacia la mejora de estas variables en relación al objetivo de estudio.

1.7.2. Justificación metodológica

Desde una perspectiva metodológica el presente estudio de investigación se justificó y centro su desarrollo, ejecución y aplicación ya que esta establecerá

y proporcionará técnicas e instrumento de recolección de datos sometidos al proceso de validez y confiabilidad para la investigación de estudio, que está a la vez se ajusta de manera adecuada para poder recoger información relevante de las variables “Factores Socioeconómicos y el Crecimiento Económico del sector restaurante”. Esto va a servir de guía para otras investigaciones y análisis, porque brinda información y sugerencias a la problemática detectada en sus conclusiones.

1.7.3. Justificación práctica

En el aspecto práctico, la presente investigación proporciono información importante sobre los Factores Socioeconómicos y el Crecimiento Económico, tomando como guía la unidad de análisis a los restaurantes certificados e inscritos por DIRCETUR de la Ciudad de Pucallpa del Departamento de Ucayali para practicar y realizar estrategias necesarias para el desarrollo y mejora del sector restaurantes que se derivarán de los resultados que obtendremos en el presente estudio, ya que estos resultados pueden servir de base para otros investigadores que deseen desarrollar con mayor profundidad el tema de estudio.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes del problema.

A nivel internacional

Gómez M. & Sequeira M. (2015), Informe de seminario de graduación titulado "Tendencias de consumo y factores determinantes del comportamiento del consumidor" presentada a la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua. Objetivo: Analizar la influencia de las tendencias de consumo y los factores determinantes del comportamiento del consumidor en la decisión de compra.

Aniés A. (2017). Tesis de pregrado titulada "Comportamiento del consumidor de comida rápida: el caso de ciudad Huesca" presentada a la Universidad de Zaragoza, España. Objetivo: observar, conocer y profundizar en el comportamiento del consumidor de fast food en la ciudad de Huesca. Metodología: Enfoque cualitativo descriptivo.

Mejía, E., Guzmán, N., y Hernández, R. (2016). En su tesis para el grado de Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas, con el título de "Sistemas de registros, de control en las pymes comerciales, de servicios y producción ubicadas en los municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago durante el II semestre del año 2015" de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, en donde los autores mencionan que existe un incremento de las Pymes en toda Latinoamérica, en especial en Nicaragua, donde han abierto numerosos restaurantes. Sin embargo, menciona a su vez la problemática al que se enfrentan los pequeños restaurantes, la cual es que estos restaurantes, no llevan

una contabilidad propiamente dicha, afectando el registro de la información, entre ello, el relacionado a los inventarios, lo cual se traduce en mayores costos para las pymes y, por ende, en menor rentabilidad (Mejía, E., Guzmán, N. y Hernández, R. 2016).

Luna P., Eunice J., y Dávila B. (2018). En su tesis para obtener el Título de Ingeniero de Sistemas llamada "Desarrollo de un sistema de información web en el bar y restaurante La Criollita", en la Universidad Nacional de Ingeniería de la ciudad de Managua, Nicaragua; en donde se determinó que dicho restaurante, especializado en platos típicos y criollos de la zona a base de pollo, pescado y carne, no posee un sistema tecnológico apropiado que administre adecuadamente el manejo y control del inventario, los costos de facturación y registros adecuados de pedidos solicitados más demandados por parte del cliente; ante ello posee retrasos, en cuanto al servicio que ofrece, por lo que tienen que incurrir en costos por falta de inventarios e inadecuado registro de pedidos y costos incurridos. (Luna, P., Eunice J., y Dávila, B. 2018)

A nivel regional

López Mosquera, D (2018), En su trabajo de investigación denominada "Calidad del servicio y la Satisfacción de los clientes del Restaurante Rachy´s de la ciudad de Guayaquil", tesis para optar el título de Magister en Administración de Empresas en la Universidad Católica Santiago de Guayaquil, Ecuador, su objetivo general: Determinar la relación de la calidad del servicio con la satisfacción de los clientes del Restaurante Rachy´s de la ciudad de Guayaquil, a través de una investigación de campo para el diseño de estrategias de mejora del servicio al cliente.

Raiteri M. D. (2016), “El Comportamiento del Consumidor Actual”. Trabajo de investigación para obtener la licenciatura en Administración presentado a la Universidad Nacional de Cuyo – Argentina para optar la Licenciatura en Administración. Explica como en las últimas décadas el avance de internet ha modificado las costumbres de los jóvenes consumidores. Cada vez es más la información que se intercambia a través de estas redes. En todo esfuerzo comunicacional publicitario y de mercadeo se debe conocer a qué público se destinan las acciones de marketing.

Sifuentes Y (2011). Según la Tesis El comportamiento de compra del consumidor en las franquicias del municipio Valera Estado Trujillo. Caso: Mc Donald’s de la Bach. Yudith Sifuentes, presentada en la Universidad de Los Andes Núcleo “Rafael Rangel” del Estado Trujillo en Venezuela en el año 2011, se realizó la investigación basándose en el comportamiento de compra, en los factores económicos y en los procesos relevantes para la toma de decisiones relacionados con la compra y consumo de alimentos en el Restaurante Mc Donald’s del municipio de Valera Estado Trujillo.

Peñaloza D. M. (2009), Colombia. En su tesis: “Plan De Negocio Para La Creación De Un Restaurante Bar Temático De Futbol” para la obtención del título de Administrador De Empresas, haciendo uso del método de investigación mixto (cualitativo y cuantitativo); refiere lo siguiente: Se investigó a cerca de los proveedores, para encontrar los mejores en cuanto a calidad y precio, ya que es un factor muy importante a la hora de elaborar la lista de precios y tener una ganancia que permita el pago de los costos.

Blanco Piñeros J (2009). En su tesis titulada “Medición de la Satisfacción del Cliente del Restaurante Museo Taurino, y Formulación de Estrategias de Servicio para la Creación de Valor”. Pontificia Universidad Javeriana. Se observó la satisfacción de los clientes del restaurante Museo Taurino, y se formuló estrategias de servicio para la creación de valores. En conclusión, se demostró que el servicio al cliente es un aspecto fundamental en cualquier organización y que con un buen servicio se puede obtener grandes resultados para la organización en todo aspecto.

A nivel local

Rossenouff R (2019). Tesis “Comportamiento del consumidor de la franquicia internacional KFC del Centro Comercial Mega Plaza, 2018”, presentado a la Universidad César Vallejo, Lima. Objetivo: Determinar el comportamiento del consumidor de la franquicia internacional KFC del centro comercial Mega Plaza, 2018.

Alarcón G (2019), Tesis de pregrado titulada “Identificación de los principales factores que influyen en las decisiones de compra de fast food: el caso McDonalds de Chorrillos”, presentada a la Universidad San Ignacio de Loyola, Lima. Objetivo: Identificar los factores más influyentes en las decisiones de compra de los consumidores en el McDonald´s de Chorrillos. Metodología: Investigación Descriptivo – transversal con diseño No experimental.

CENFOTUR (2021), Existe pasión que es la gastronomía y el sueño es viajar y trabajar en los mejores restaurantes del Perú y del mundo, el Programa de

Gastronomía Peruana e Internacional es para ti. Estudia en el CENFOTUR con los mejores chefs y conviértete en la revelación de la gastronomía.

Ramos A. (2014), En su tesis “El uso y aplicación de métodos de control de costos; manejo de almacenes y gestión operativa en cinco restaurantes de categoría en el distrito de San Isidro” para obtener el grado de Maestro de Cocina.

Bustamante M. (2017), Este modelo de negocio ofrece un restaurante totalmente enfocado hacia el público infantil, donde se contará con una variedad de platos con alto valor nutricional, los cuales serán preparados y presentados en forma creativa y divertida, para una adecuada percepción por parte de los niños. Se contará también con una infraestructura temática adaptada para el público objetivo,

Arellano Cueva R. (2009), Arellano Marketing, Demostró que el 96% de los peruanos está muy orgulloso de ser peruanos por su gastronomía y que en ella están las actividades que realizan en su tiempo libre como: ir a comer fuera de casa, fue las más mencionadas. La asistencia al tipo de restaurantes se da en la siguiente proporción según Arellano Marketing (2009): pollerías 56%, cevicherias 24%, chifas 20%, restaurantes campestres 11%, y restaurantes típicos regionales 11%. De esta manera, se puede ver el rol importante que juegan los restaurantes en el país. Asimismo, se indicó que la gastronomía influyó en la decisión del 42% de los turistas extranjeros a la hora de elegir el Perú como destino turístico, y el 93% afirmó que la comida peruana cubrió sus expectativas. Estas cifras muestran lo importante que es para una región tener restaurantes que ofrezcan buena comida.

Bustamante, M (2017), De acuerdo a su tesis para obtener el Título Profesional de Contabilidad llamada “Propuesta de un sistema de costos ABC para mejorar la

rentabilidad del restaurante el rincón del pato EIRL, Lambayeque – 2016", en la Universidad César Vallejo, donde se analizó a dicho restaurante, especializado en platos criollos y nacionales a base de pato, y se encontró que dicho negocio no posee un sistema que permita identificar correctamente los costos incurridos, en sus diferentes actividades, entre ellas la compra de insumos e inventarios para sus platos, y sólo utilizan un sistema básico y empírico que no arroja resultados más exactos y reales; además de ello, se determinó también que los colaboradores tenían un bajo o nulo conocimiento en cuanto al manejo de los costos incurridos, por medio del sistema que utilizaban. (Bustamante M, 2017)

2.2 Bases teóricas del problema.

(Durón, 2006; Dahmer, 1993)

Un restaurante, es un establecimiento en el que alimentos y bebidas son preparados para su consumo ahí mismo. En estos lugares se cobra por el servicio prestado. El término deriva de la palabra restaurare de origen latín, que quiere decir restaurar o recuperar. La finalidad tanto de restaurantes como de los bares, es ofrecer productos y servicios a un público y existen un gran número de variables de este tipo de establecimientos, así como de los tipos de servicios que se prestan en los mismos.

APEGA[4] (2013)

Indicó que en los últimos años la gastronomía peruana ha adquirido una importancia muy significativa en la economía del país. Estimó que en el 2011, el gasto de alimentación representó el 9.5% del PBI proyectado; es decir S/.45, 000 millones

[4] **APEGA.-** Sociedad peruana de gastronomía para los amantes de la comida y el buen paladar.

APEGA (2013), y en el 2013, el sector restaurantes y hoteles tuvo una participación del 3.8% en el PBI global en comparación del 2.9% en el 2007 (Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI], 2014)

Peñalosa D. M. (2009)

La gastronomía es una analiza y disfruta trabajando en entornos dinámicos. Con competencias tecnológicas e interpersonales. Durante mi experiencia profesional, he tenido la oportunidad de trabajar y practicar en las cocinas de hoteles, restaurantes y banquetes, así como de coordinar y liderar equipos de restaurantes, lo que me permite dominar las técnicas culinarias, funciones administrativas y gerenciales.

Espinoza, A. E. y Oré, E. L. (2017)

Los factores económicos se ven reflejados en el ingreso económico y si estos recursos satisfacen las necesidades básicas de cada miembro de dicha familia. Siendo determinante en la convivencia familiar dado que permite no solo tranquilidad material si no también espiritual, esta solo será factible si los miembros del hogar tienen un trabajo y sean excelentes administradores del hogar.

Greene P. G. (2003).

Señala que el nivel académico de las mujeres es menor respecto a los hombres, y que ellas se preparan en áreas que no generan ningún impacto para sus negocios. Este mismo argumento lo señaló Lituchy et al (2003).

Becker, G. S. (1964)

La literatura del campo empresarial sugiere que una amplia experiencia laboral en un mercado concreto, así como una experiencia vocacional específica orientada, pueden aumentar, en teoría, el capital humano.

Herrera, P (2017).

La promoción del consumo de algún producto en especial como la carne de cerdo o el pescado puede acrecentar sus ventas o disminuirlas en caso de que no posea en el menú alguna preparación similar, es por esto que debe estar listo para las exigencias que exprese su clientela e innovar para ellos. Sumando a ello el estilo de vida ligado a la capacidad adquisitiva que afectan al cliente por los cambios económicos.

MINCETUR y PROMPERÚ, (2015)

Ha experimentado una gran acogida en Milán y el público podrá disfrutar hasta el 15 de julio el singular menú creado por el chef peruano Virgilio Martínez junto con Daniel Canzian, quienes ensalzan y ponen en valor la biodiversidad del Perú con platos como la Roca de Mar, el Suelo Marino y el postre Bosque de Coca", también el Consejo Directivo de PROMPERÚ[5] precisa que al término de las exposiciones y degustaciones los asistentes reciben muestras de quinua, alimento típico del Perú conocida por sus numerosas propiedades nutritivas y proteicas, cada vez más apreciada hoy en todo el mundo, junto con un recetario para preparar platos en base a ella, lo cual demuestra un crecimiento económico de este rubro a nivel externo.

[5] **PROMPERÚ**.- Se trata de una comisión de promoción del Perú para la exportación y el turismo. Es una entidad dependiente del ministerio de comercio exterior y turismo del Perú. tiene su sede en la ciudad de lima.

CENFOTUR (2021)

Señala que la pasión de la institución es la Gastronomía y sueña con llevar los sabores del Perú alrededor del mundo, entonces la carrera de Gastronomía Peruana e Internacional es para muchos jóvenes que les gusta cocinar, motivo por el cual se ofrece estudiar en CENFOTUR[6] y convertirse en un embajador(a) de nuestra reconocida gastronomía peruana.

Al terminar la carrera de Gastronomía Peruana e Internacional en CENFOTUR, estarán capacitado(a) para crear sus propia empresa aplicando técnicas innovadoras, creativas y buenas prácticas, así mismo crear proyectos gastronómicos que se ubiquen en las nuevas tendencias alimentarias y culinarias nacionales e internacionales, cumpliendo con los estándares de calidad requerida, lo cual los directivos de la empresa educativa señalan un mercado laboral asegurado y por ende se tendrá un crecimiento económico asegurado para los jóvenes emprendedores.

Smith, Adam. (1776)

El concepto fundamental de las nociones teóricas respecto al crecimiento económico es el de división del trabajo (Schumpeter, 1971), el cual se engarza con el supuesto del egoísmo humano -en tanto motor del proceso económico y del comportamiento de los individuos-, el predominio de la propiedad privada, y la creencia en la libertad natural (laissez faire, laissez passer).

Ricardo, David. (1817)

[6] **CENFOTUR.-** Se trata de un centro de Formación en Turismo ubicada en la Ciudad de Lima, Perú. Es dependiente del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú.

Desde una perspectiva deductiva que privilegia la abstracción y la contrastación lógica de algunos supuestos y sus implicaciones- planteó que el crecimiento económico sería estimulado con el incremento del capital y la introducción del progreso técnico en la producción y, especialmente, en las tierras de limitada fertilidad; el factor del avance tecnológico termina por condicionar el excedente de producción y la tasa de beneficio del capital, en la medida en que los salarios se mantengan a niveles de subsistencia.

Sir William Petty (1623-1687)

Consideró que la formación y los conocimientos sistemáticos contribuían a incrementar la productividad de los individuos, de ahí la importancia de contar con una eficaz administración del proceso económico, integrada por empleados calificados que a su vez mejoran la efectividad de la empresa o dicho sea el caso de un Restaurante.

Malthus, T. R. (1846).

Plantea que el crecimiento económico es friccionado por el comportamiento de la población, que muestra un incremento exponencial, así como por el exceso de ahorro y el consumo escaso; de ahí que sea preciso impulsar una mayor demanda, no como resultado de una mayor inversión, sino del incremento de la oferta.

Hausmann, R., Rodrik, D. y Velasco A., (2005).

De acuerdo con estos autores, el lento crecimiento de un sector se puede explicar por dos grandes razones: alto costo de financiamiento o bajos retornos a la inversión. Por

un lado, según el modelo, el alto costo de financiamiento podría desincentivar la inversión en un determinado sector como lo puede ser del sector gastronómico.

2.3. Definición de términos básicos.

Categoría de restaurante. Rango definido por el Reglamento a fin de diferenciar las condiciones de infraestructura, equipamiento y servicios que deben ofrecer los restaurantes, de acuerdo a los requisitos mínimos establecidos. Puede ser de 5, 4, 3, 2, o 1 tenedor (MINCETUR, 2004).

Comida típica. Denominada también como la comida tradicional de un pueblo o localidad que fue o que es transmitida de generación en generación y que es patrimonio de la misma.

Crecimiento Económico. Se entiende como la variación porcentual positiva del PBI (Producto Bruto Interno) de una economía en un periodo determinado que por lo general suele ser de un año.

Crisis Sanitaria. Se entiende como la situación de crisis en salud pública cuando ha aparecido un problema de salud o existe una probabilidad real de riesgo para la salud, con una letalidad mayor de lo normal para la época y del lugar.

Demanda. Se entiende por la cantidad de los bienes y servicios que pueden adquirir los consumidores en un momento determinado a los distintos precios que proponen los comerciantes o el mercado en general.

Demanda Turística. Se denomina a todo el consumo de bienes y servicios por parte de los turistas.

Factores Socioeconómicos. Todos aquellos elementos sociales y económicos vinculados con la sociedad.

Flexibilización. En el ámbito laboral esta reduce costos, permitiendo aumentar su productividad y generar más plazas de trabajo, lo que posteriormente tendría como consecuencia el incremento del ingreso y el tiempo libre.

Gastronomía. Actualmente está comprendida como un arte, que tiene por estudio principal las relaciones del ser humano con su alimentación y con el entorno cultural en el que la cocina se realiza o basa.

Oferta. Es una relación entre la cantidad de bienes servicios ofrecidos por los productores y su precio de mercado.

Restaurantes. Se entiende por un establecimiento público en la cual se atienden con comidas, en menú o a la carta, a precios establecidos y a horas indicadas por los mimos.

Turistas. Se entiende por aquellas personas que se trasladan de su entorno habitual a otro punto geográfico, estando ausente de su lugar de residencia habitual más de 24 horas y realizando pernoctación en el otro punto geográfico.

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. Método de la investigación.

El método que se empleó para esta investigación es de cuantitativo correlacional transversal, desde una perspectiva descriptiva, ya que buscamos ampliar y profundizar sobre la problemática respecto a los Factores Socioeconómicos y el Crecimiento Económico del sector restaurante de la Ciudad de Pucallpa del Departamento de Ucayali.

3.1.1. Tipo de investigación.

El estudio empleado en esta investigación fue de transversal que se define como un tipo de investigación observacional que analiza datos de variables recopiladas en un periodo de tiempo establecido, por lo general un año, sobre una población muestra o subconjunto. Este proyecto de investigación se ajustó significativamente a este tipo de investigación por haberse analizado en un periodo determinado, un año, en el 2021.

3.1.2. Nivel de investigación.

El nivel de investigación empleado es cuantitativo – correlacional transversal, desde una perspectiva descriptiva, buscando ampliar y profundizar sobre la problemática respecto a los Factores Socioeconómicos y el Crecimiento Económico del sector restaurante de la Ciudad de Pucallpa del Departamento de Ucayali.

3.1.3. Diseño de la investigación

(Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, M. (2003)

El termino diseño se refiere al plan o estrategia concedida para obtener información que se desea.

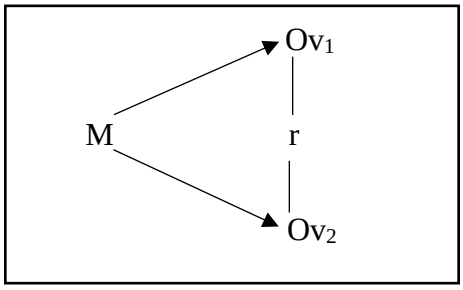
En la presente investigación se utilizó el diseño no experimental transversal debido a que se recolectaron datos en un tiempo determinado (1 año) sin intervenir en el ambiente en que se desarrolló, por lo que no habría manipulación de variables.

Sampieri, H. (2003)

Habla del diseño no experimental y se divide tomando en cuenta el tiempo el que se recolectan los datos, estos son: diseño Transversal, donde se recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único y su propósito es describir las variables y su incidencia de interrelación en un momento dado, y el diseño.

Figura 1

Figura del diseño del estudio de investigación



Fuente. Elaboración propia

Donde:

M = Muestra

Ov_1 = Observación de la variable independiente (Factores Socioeconómicos)

Ov_2 = Observación de la variable dependiente (Crecimiento Económico)

r = Correlación

3.2 Población y muestra

3.2.1 Población

El tipo de investigación es un estudio correlacional que consistirá en ver la relación entre la variable independiente y dependiente. La población utilizada en la investigación es finita porque se enfoca específicamente en determinar y analizar los Factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

La población con la que se realizó la investigación fueron todos los restaurantes categorizados y no categorizados de la Ciudad de Pucallpa que comprende los Distritos de: Yarinacocha, Calleria y Manantay. Además, se tomó como criterio la accesibilidad y que cumplieran con los criterios de inclusión para la investigación.

Tabla 5

Restaurantes categorizados y no categorizados por distrito, 2021.

Distritos	**Categorización**		**Total**
	Si	**No**	
Calleria	7	51	58
Yarinacocha	2	9	11
Manantay	5	1	6
Total	**14**	**61**	**75**

Fuente: Dircetur – Ucayali

3.2.2 Muestra

La muestra que se tomará en cuenta será calculada a través de la formula finita:

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

Donde:

n = Total de la muestra

N = Total de la población

Z= 1.96 al cuadrado (si la seguridad es de 95%)

P = 0.5

q = 1-p (en este caso 1-0.5)

e = precisión (se usa en la investigación 5%)

$$n = \frac{75 * 1.645 * 0.5 * 0.5}{0.05^{2\,*} (75 - 1) + 1.645 * 0.5 * 0.5}$$

n = 36

3.3 Instrumentos de recolección de datos.

Para la recolección de datos e información de la presente investigación se utilizó la técnica de la encuesta. El instrumento que se utilizará en la investigación consistió en un cuestionario que contiene preguntas cerradas, abiertas y de opción múltiple de darse el caso.

El cuestionario costa de 20 preguntas divididas por las dos variables de estudio y sub divididos por las dimensiones, de las cuales tenemos:

Factores Socioeconómicos

- De la pregunta 1 al 3 están relacionadas a los: Nivel educativo de las personas.
- De la pregunta 4 al 6 están relacionadas a las: Nivel de trabajo e ingresos de las personas.
- De la pregunta 7 al 9 están relacionadas a los: Nivel de atención de salud.
- De la pregunta 10 al 11 están relacionadas a las: Servicio de agua y vivienda.

Crecimiento Económico

- De la pregunta 12 al 14 están relacionadas a los: Total de inversión en el rubro de restaurantes.
- De la pregunta 15 al 17 están relacionadas a la: Total de ingresos que genera el servicio de restaurantes.
- De la pregunta 18 al 20 están relacionadas a los: Venta anual.

Toda esta información y todos los datos se recolectaron a través de documentos de textos físicos/ virtuales, servicios informáticos, etc.

3.4 Procedimientos de recolección de datos

Se recopilaron información directa, así como secundaria de documentaciones normativas de gestión y documentación especializadas, y otros de gestión empresarial muy ligada al tema de investigación como también algunos aportes de profesionales conocedores del tema, así como el análisis documental, análisis de contenido y otras

fuentes, para determinar si se relacionan las variables estudiadas en cierto periodo de tiempo.

3.5 Tratamientos de los datos

El tratamiento de los datos fue a través de la estadística descriptiva expresada posteriormente en tablas estadísticas y gráficos circulares que nos permitió obtener los porcentajes y frecuencias respectivas a fin de visualizar mejor los resultados obtenidos, mediante el trabajo de campo en el desarrollo de la investigación, con la finalidad de que la información obtenida sea coherente en función del problema de investigación, objetivos e hipótesis.

Además, para el procesamiento de datos se utilizó medios electrónicos, calificados y sistematizados de acuerdo a la unidad de análisis, respecto a sus variables, utilizando el programa de Microsoft Excel para presentar los ítems mediante una base de datos, también se utilizó el coeficiente de Karl Pearson para la contratación y la toma de decisiones de aceptación de hipótesis de esta investigación.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Descripción del trabajo de campo.

Para cumplir con los objetivos de la investigación se aplicó como instrumento de medición un cuestionario de preguntas a aleatoria a 36 de 75 establecimientos de comida certificados por DIRCETUR – Ucayali, entre trabajadores y dueños de los establecimientos.

4.1.1 Presentación de resultados.

Es el análisis e interpretación de los resultados del cuestionario aplicado a los trabajadores y dueños de los establecimientos sobre los Factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021:

Tabla 6

Escala de valoración

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	2	3	4	5

Posteriormente veremos el cuestionario con sus respectivos resultados:

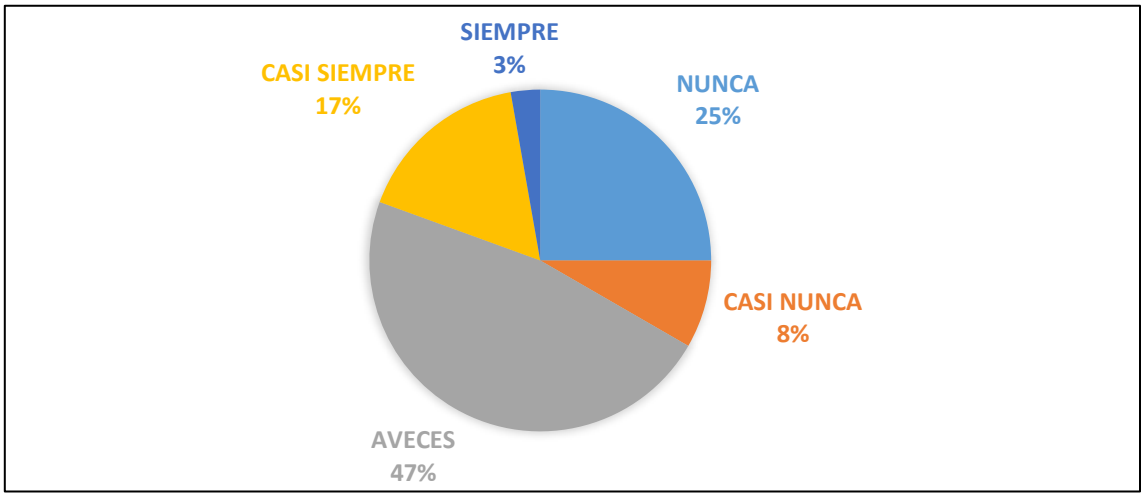
Tabla 7

¿Qué el nivel educativo de las personas influye en las decisiones de consumo de los servicios gastronómicos u otros?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
9	3	17	6	1

Figura 2

¿Qué el nivel educativo de las personas influye en las decisiones de consumo de los servicios gastronómicos u otros?



Interpretación

En la tabla 7 y figura 2 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 47% manifiesta que A VECES el nivel educativo de las personas influye en las decisiones de consumo de los servicios gastronómicos u otros, mientras que un 25% manifestó NUNCA, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración A VECES fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

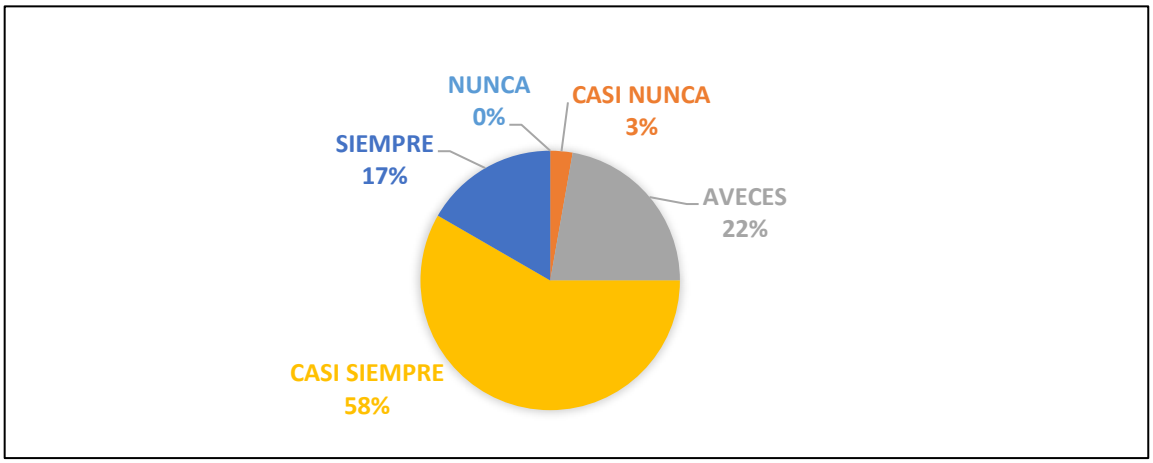
Tabla 8

¿Cree que los factores socios económicos influyen en el consumo permanente de las personas?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
0	1	8	21	6

Figura 3

¿Cree que los factores socios económicos influyen en el consumo permanente de las personas?



Interpretación:

En la tabla 8 y figura 3 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 58% manifiesta que CASI SIEMPRE que los factores socios económicos influyen en el consumo permanente de las personas, mientras que un 22% manifestó A VECES, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración CASI SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

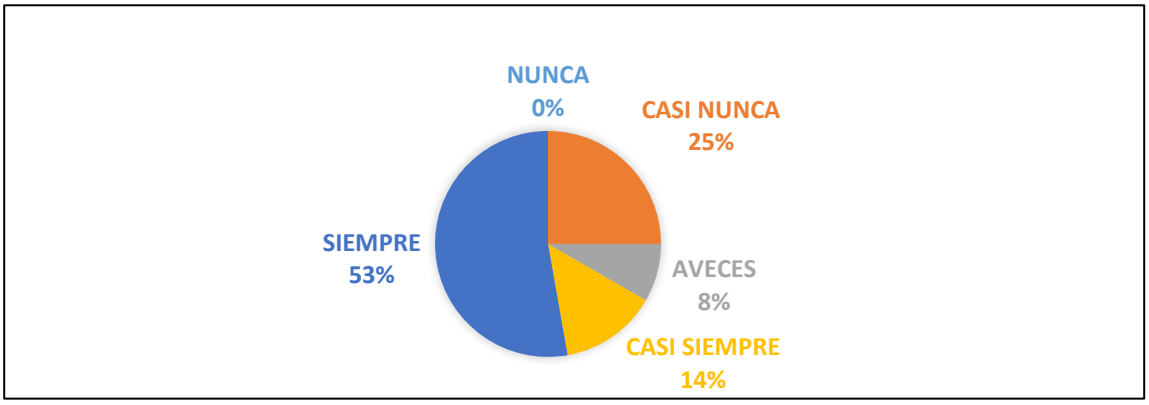
Tabla 9

¿Qué en la actualidad debemos aspirar a un nivel de estudio superior o mejor a la de nuestros padres?

-	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	0	9	3	5	19

Figura 4

¿Qué en la actualidad debemos aspirar a un nivel de estudio superior o mejor a la de nuestros padres?



Interpretación:

En la tabla 9 y la figura 4 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 53% manifiesta que SIEMPRE que en la actualidad debemos aspirar a un nivel de estudio superior o mejor a la de nuestros padres, mientras que un 25% manifestó CASI NUNCA, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

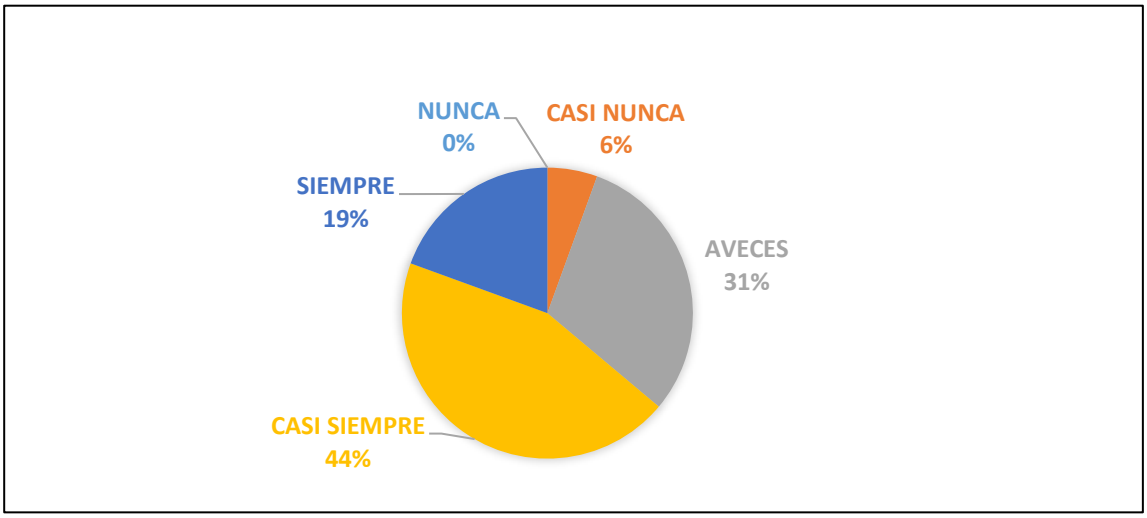
Tabla 10

¿Qué se debe promover el consumo de las distintas variedades de comida de la región?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
0	2	11	16	7

Figura 5

¿Qué se debe promover el consumo de las distintas variedades de comida de la región?



Interpretación:

En la tabla 10 y figura 5 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 44% manifiesta que CASI SIEMPRE que se debe promover el consumo de las distintas variedades de comida de la región, mientras que un 31% manifestó A VECES, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración CASI SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

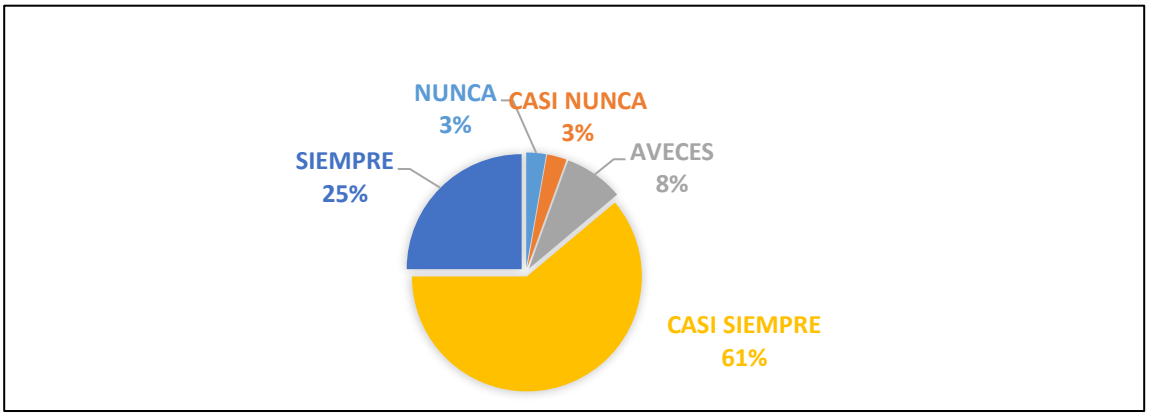
Tabla 11

¿Qué es importante mantener o encontrar un trabajo con sueldo estable para proyecciones familiares o personales?

	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	1	1	3	22	9

Figura 6

¿Qué es importante mantener o encontrar un trabajo con sueldo estable para proyecciones familiares o personales?



Interpretación:

En la tabla 11 y figura 6 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 61% manifiesta que CASI SIEMPRE que es importante mantener o encontrar un trabajo con sueldo estable para proyecciones familiares o personales, mientras que un 25% manifestó SIEMPPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración CASI SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

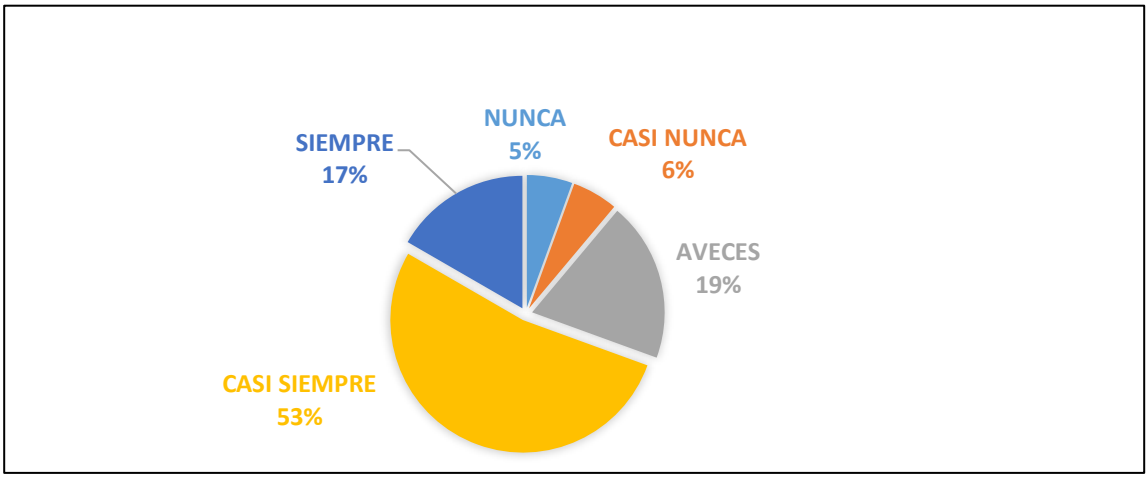
Tabla 12

¿Qué es importante planificar la distribución del gasto de la familia? (Electricidad, agua, transporte, salud, educación, vestimenta, etc.)

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
2	2	7	19	6

Figura 7

¿Qué es importante planificar la distribución del gasto de la familia? (Electricidad, agua, transporte, salud, educación, vestimenta, etc.)



Interpretación:

En la tabla 12 y figura 7 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 53% manifiesta que CASI SIEMPRE que es importante planificar la distribución del gasto de la familia (Electricidad, agua, transporte, salud, educación, vestimenta, etc. Mientras que un 19% manifestó A VECES, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración CASI SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

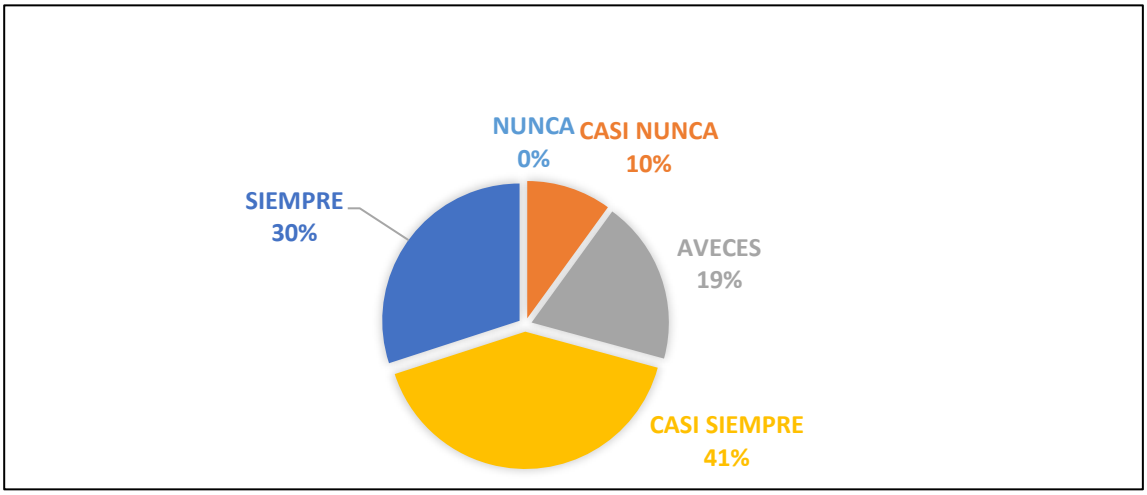
Tabla 13

¿Con que frecuencia asiste a un médico en situaciones de no emergencia?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	18	8	3	2

Figura 8

¿Con que frecuencia asiste a un médico en situaciones de no emergencia?



Interpretación:

En la tabla 13 y la figura 8 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 41% manifiesta que CASI SIEMPRE es frecuente y asiste a un médico en situaciones de no emergencia. Mientras que un 30% manifestó SIEMPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración CASI SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

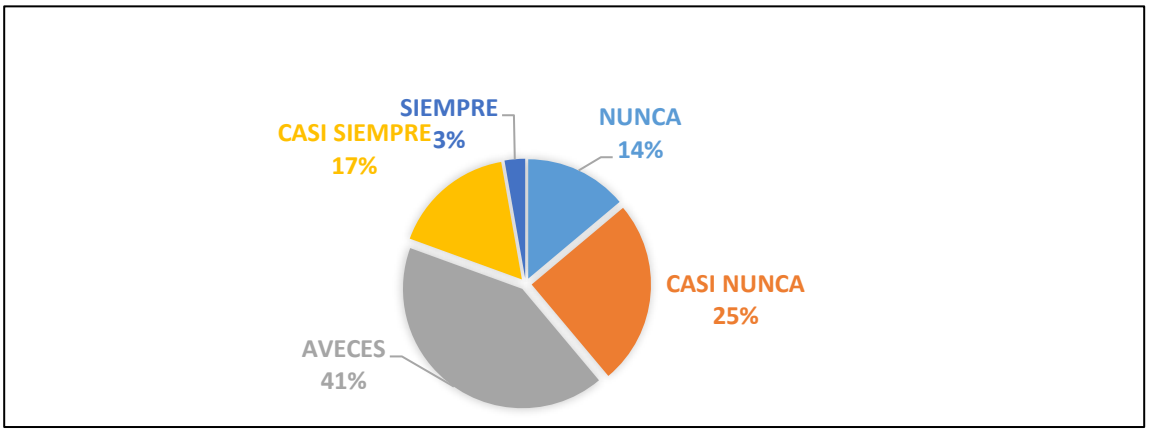
Tabla 14

¿Siempre que tiene alguna enfermedad o se siente mal acude a un centro médico?

	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	5	9	15	6	1

Figura 9

¿Siempre que tiene alguna enfermedad o se siente mal acude a un centro médico?



Interpretación:

En la tabla 14 y la figura 9 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 41% manifiesta que A VECES que tiene alguna enfermedad o se siente mal acude a un centro médico. Mientras que un 25% manifestó CASI NUNCA, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración A VECES fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

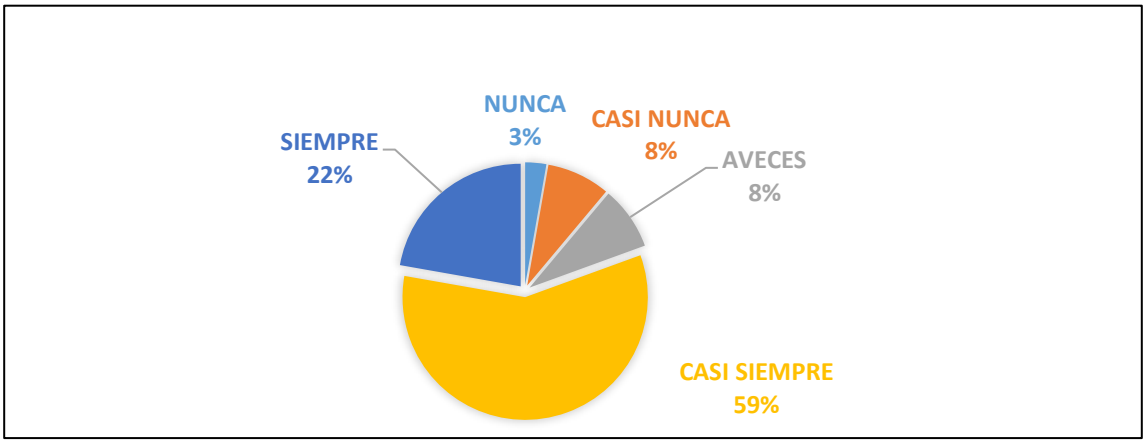
Tabla 15

¿Qué es importante contar con los servicios básicos propios en su vivienda? (Electricidad, agua, internet, telefonía, etc.)

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	3	3	21	8

Figura 10

¿Qué es importante contar con los servicios básicos propios en su vivienda? (Electricidad, agua, internet, telefonía, etc.)



Interpretación:

En la tabla 15 y figura 10 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 59% manifiesta que CASI SIEMPRE que es importante contar con los servicios básicos propios en su vivienda (Electricidad, agua, internet, telefonía, etc.). Mientras que un 22% manifestó SIEMPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración CASI SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

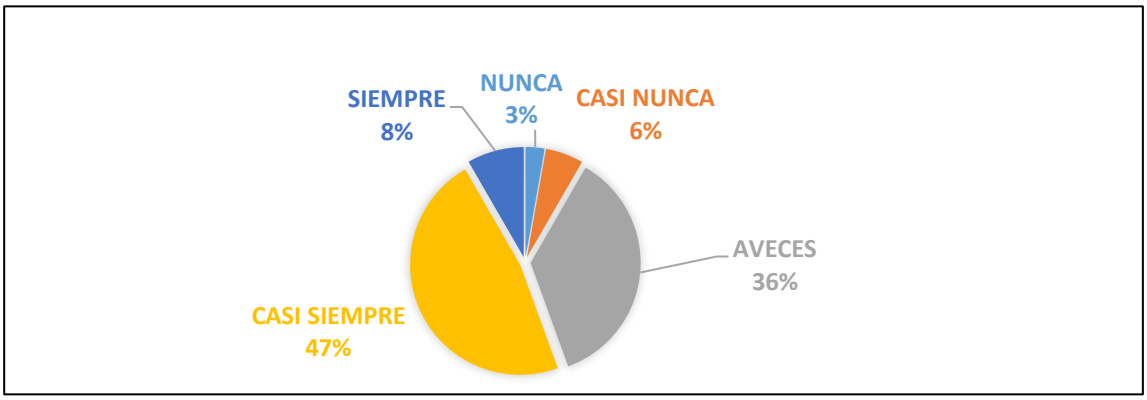
Tabla 16

¿Qué se debe seguir fomentando en los centros especiales de la gastronomía de Ucayali para formar nuevos chefs?

	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	1	2	13	17	3

Figura 11

¿Qué se debe seguir fomentando en los centros especiales de la gastronomía de Ucayali para formar nuevos chefs?



Interpretación:

En la tabla 16 y la figura 11 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 47% manifiesta que CASI SIEMPRE que se debe seguir fomentando en los centros especiales de la gastronomía de Ucayali para formar nuevos chef. Mientras que un 36% manifestó A VECES, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración CASI SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

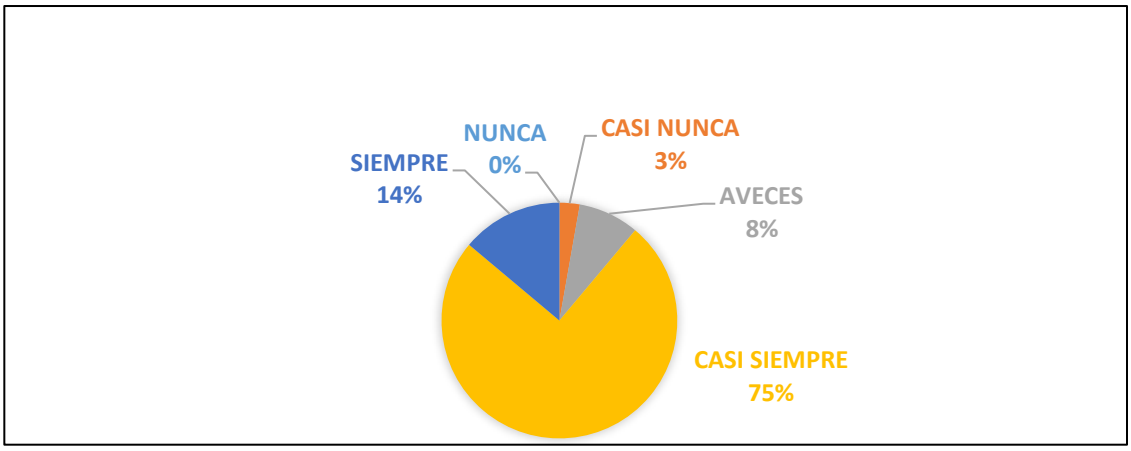
Tabla 17

¿Qué es muy importante y beneficioso para usted y su familia contar con una casa propia para la labor gastronómica?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
0	1	3	27	5

Figura 12

¿Qué es muy importante y beneficioso para usted y su familia contar con una casa propia para la labor gastronómica?



Interpretación:

En la tabla 17 y la figura 12 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 75% manifiesta que CASI SIEMPRE que es muy importante y beneficioso para usted y su familia contar con una casa propia para la labor gastronómica. Mientras que un 14% manifestó SIEMPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración CASI SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

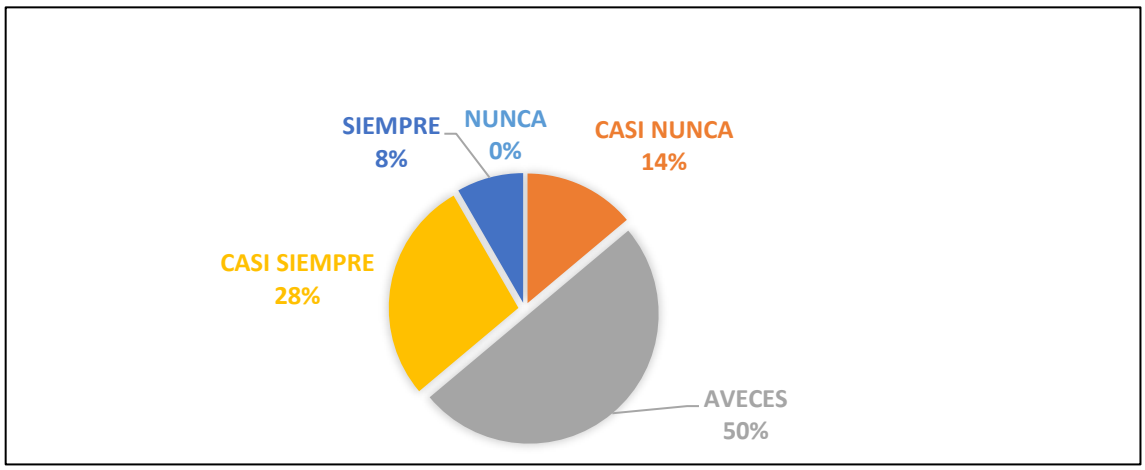
Tabla 18

¿Qué una buena inversión en el rubro restaurantes es la clave para realizarse con éxito?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
0	5	18	10	3

Figura 13

¿Qué una buena inversión en el rubro restaurantes es la clave para realizarse con éxito?



Interpretación:

En la tabla 18 y la figura 13 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 50% manifiesta que A VECES que una buena inversión en el rubro restaurantes es la clave para realizarse con éxito. Mientras que un 14% manifestó CASI SIEMPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración A VECES fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

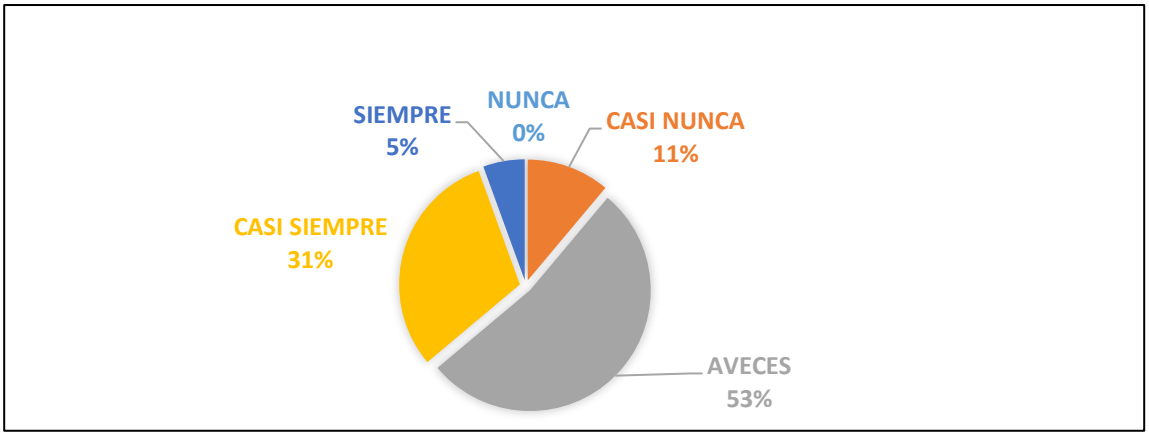
Tabla 19

¿La inversión de materia primas con la que empezó su empresa fue mayor, igual o menor en comparación a este periodo?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
0	4	19	11	2

Figura 14

¿La inversión de materia primas con la que empezó su empresa fue mayor, igual o menor en comparación a este periodo?



Interpretación:

En la tabla 19 y la figura 14 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 53% manifiesta que A VECES que la inversión de materia primas con la que empezó su empresa es mayor, igual o menor en comparación a este periodo. Mientras que un 31% manifestó CASI SIEMPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración A VECES fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

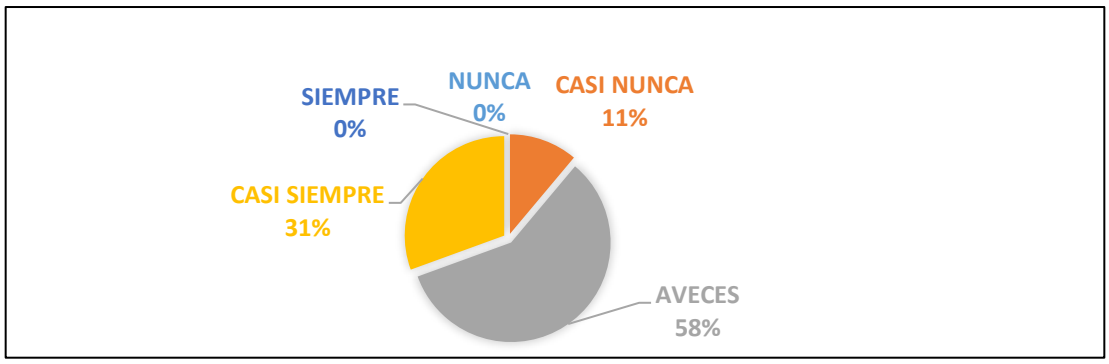
Tabla 20

Considerando los cambios y nuevas modalidades de atención al cliente. ¿Sus ingresos generales se ajustan para cubrir sus costos de producción en su totalidad?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
5	18	8	3	2

Figura 15

Considerando los cambios y nuevas modalidades de atención al cliente. ¿Sus ingresos generales se ajustan para cubrir sus costos de producción en su totalidad?



Interpretación:

En la tabla 20 y la figura 15 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 58% manifiesta que A VECES que considerando los cambios y nuevas modalidades de atención a los clientes sus ingresos generales se ajustan para cubrir sus costos de producción en su totalidad. Mientras que un 31% manifestó CASI SIEMPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración A VECES fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

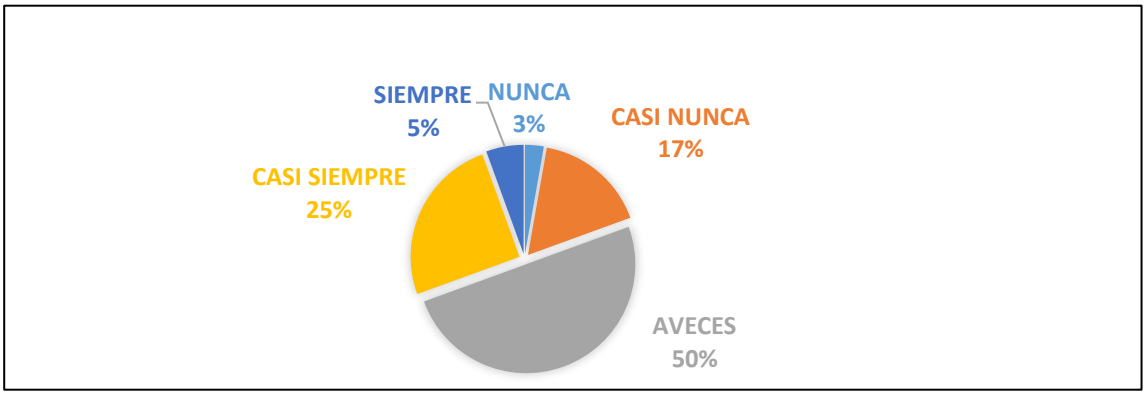
Tabla 21

¿Qué los ingresos totales en su primer año de operación con la que empezó su empresa fueron mayores, igual o menor en comparación a este periodo?

	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	1	6	18	9	2

Figura 16

¿Qué los ingresos totales en su primer año de operación con la que empezó su empresa fueron mayores, igual o menor en comparación a este periodo?



Interpretación:

En la tabla 21 y la figura 16 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 50% manifiesta que A VECES que los ingresos totales en su primer año de operación con la que empezó su empresa es mayor, igual o menor en comparación a este periodo. Mientras que un 25% manifestó CASI SIEMPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración A VECES fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

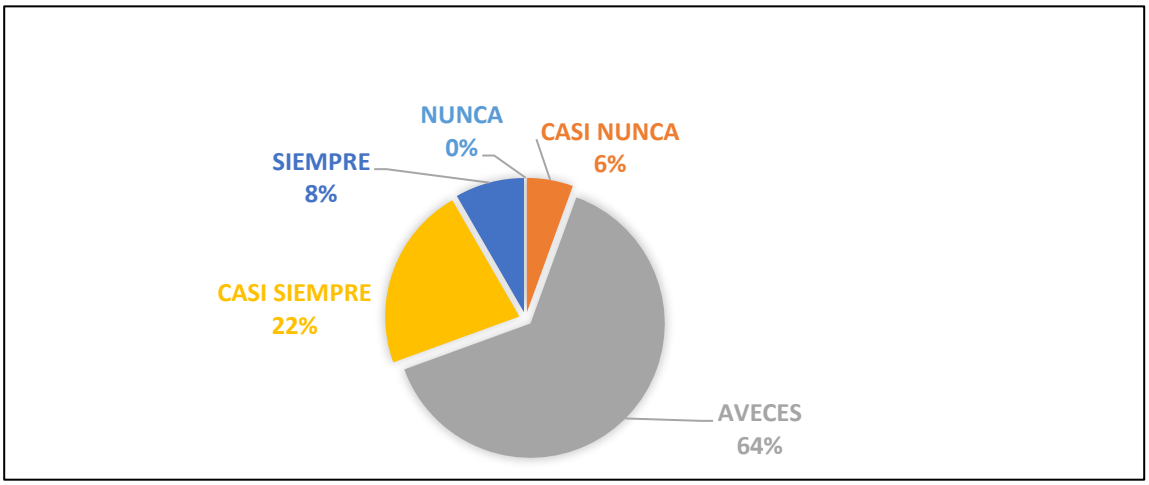
Tabla 22

¿Qué las ventas anuales de su restaurante cubren con sus expectativas financieras?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
0	2	23	8	3

Figura 17

¿Qué las ventas anuales de su restaurante cubren con sus expectativas financieras?



Interpretación:

En la tabla 22 y figura 17 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 64% manifiesta que A VECES las ventas anuales de sus restaurantes cubren con sus expectativas financieras. Mientras que un 22% manifestó CASI SIEMPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración A VECES fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

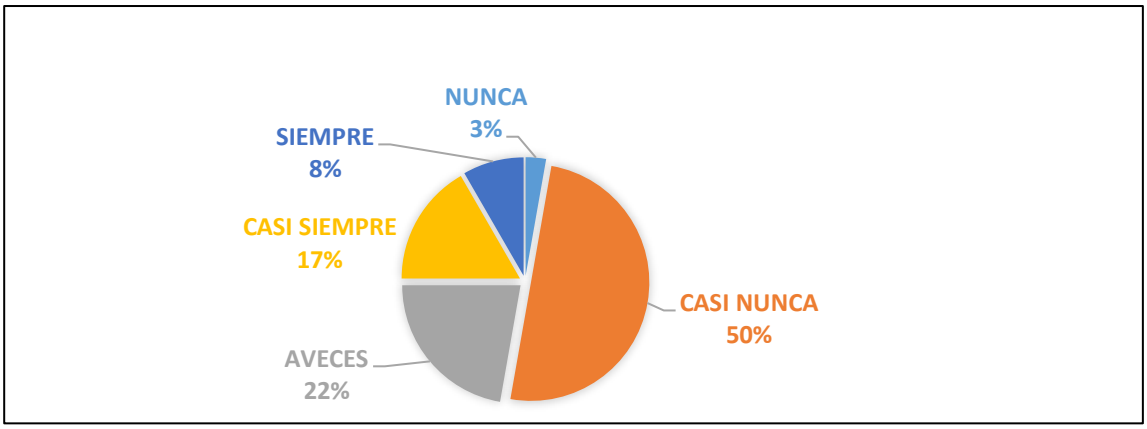
Tabla 23

¿A nivel general todos los restaurantes de Pucallpa cumplirán con las expectativas financiera de ventas anuales?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	9	9	14	3

Figura 18

¿A nivel general todos los restaurantes de Pucallpa cumplirán con las expectativas financiera de ventas anuales?



Interpretación:

En la tabla 23 y figura 18 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 50% manifiesta que CASI NUNCA que a nivel general todos los restaurantes de Pucallpa cumplirán con las expectativas financiera de ventas anuales. Mientras que un 22% manifestó A VECES, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración CASI NUNCA fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

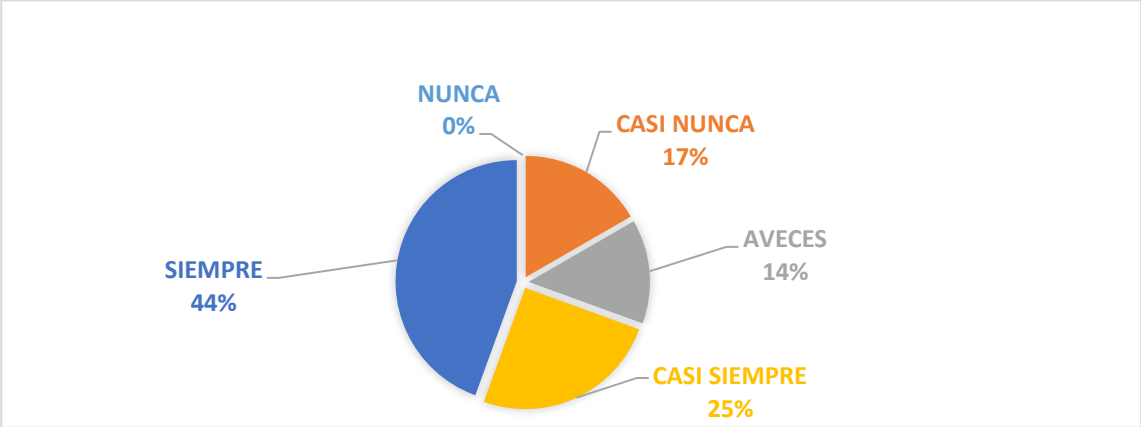
Tabla 24

¿Qué con las ventas anuales del rubro de restaurantes se elevará el aporte al P.B.I local?

	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	0	6	5	9	16

Figura 19

¿Qué con las ventas anuales del rubro de restaurantes se elevará el aporte al P.B.I local?



Interpretación:

En la tabla 24 y la figura 19 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 44% manifiesta que SIEMPRE que con las ventas anuales del rubro de restaurantes se elevara el aporte al P.B.I local. Mientras que un 25% manifestó CASI SIEMPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

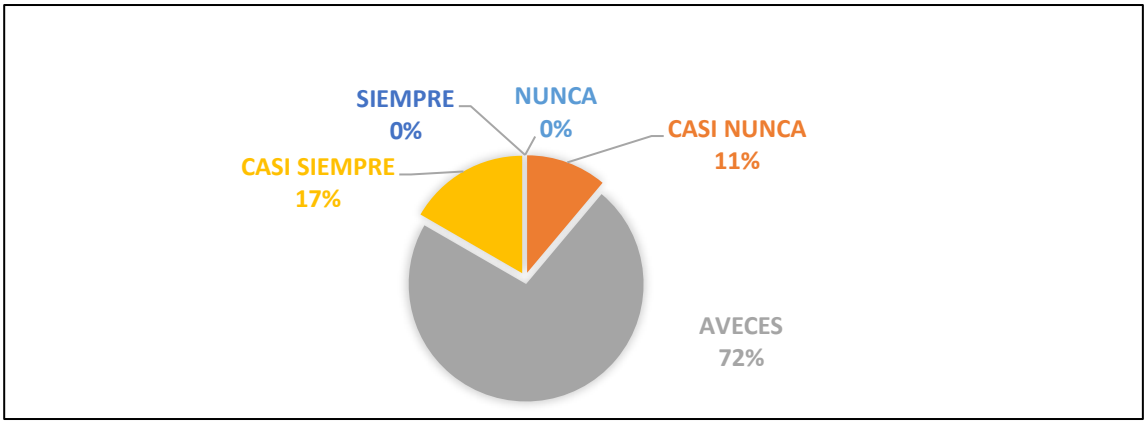
Tabla 25

¿Qué el nivel actual de órdenes de pedidos totales de su restaurante es el adecuado teniendo en cuenta la situación sanitaria que estamos viviendo?

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
0	4	6	26	0

Figura 20

¿Qué el nivel actual de órdenes de pedidos totales de su restaurante es el adecuado teniendo en cuenta la situación sanitaria que estamos viviendo?



Interpretación:

En la tabla 25 y figura 20 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 72% manifiesta que A VECES el nivel actual de órdenes de pedidos totales de su restaurante es el adecuado teniendo en cuenta la situación sanitaria que estamos viviendo. Mientras que un 17% manifestó CASI SIEMPRE, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración A VECES fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

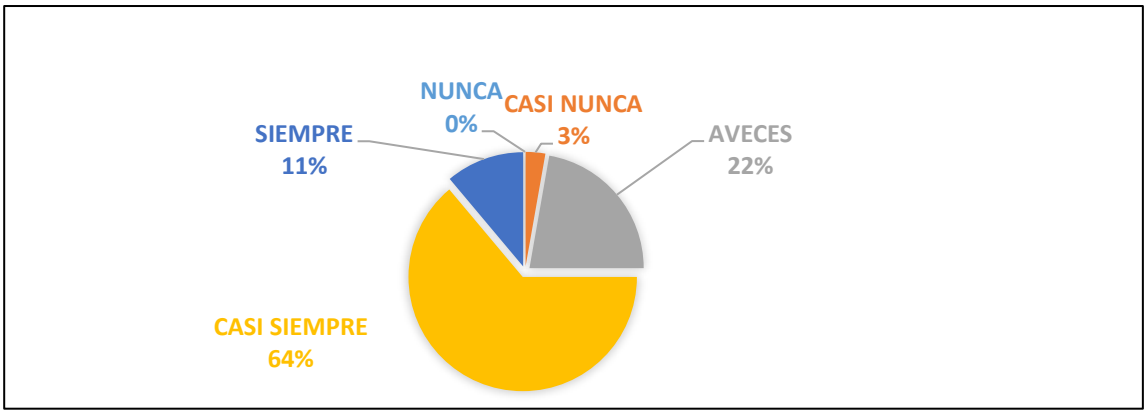
Tabla 26

¿Que el volumen total de los insumos adquiridos para su restaurante es lo adecuado y suficiente para una capacidad optima?

	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
	0	1	8	23	4

Figura 21

¿Que el volumen total de los insumos adquiridos para su restaurante es lo adecuado y suficiente para una capacidad optima?



Interpretación:

En la tabla 26 y figura 21 de la encuesta realizada a trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa podemos mencionar que el porcentaje mayoritario de 64% manifiesta que CASI SIEMPRE que el volumen total de los insumos adquiridos para su restaurante es lo adecuado y suficiente para una capacidad óptima. Mientras que un 22% manifestó A VECES, por con siguiente estos resultados nos indican que en la escala de valoración CASI SIEMPRE fue el predominante en la sede de estudio cuya unidad de análisis son los trabajadores y dueños de Restaurantes de la Ciudad de Pucallpa.

4.2 Contraste de hipótesis.

Para la contrastación se utilizó la escala de Correlación de Pearson para nos muestra el nivel de correlación de las variables, y la prueba de hipótesis.

4.2.1 Relación entre las variables

Tabla 27

Comportamiento de la relación de las variables investigación - Puntajes de la Variable Factores Socioeconómicos.

N°	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE	TOTAL
1	9	3	17	6	1	**36.0**
2	0	1	8	21	6	**36.0**
3	0	9	8	5	14	**36.0**
4	0	2	11	16	7	**36.0**
5	1	1	3	22	9	**36.0**
6	2	2	7	19	6	**36.0**
7	3	15	13	3	2	**36.0**
8	5	9	15	6	1	**36.0**
9	1	3	3	21	8	**36.0**
10	1	2	13	17	4	**36.0**
11	0	1	3	27	5	**36.0**

Fuente: Elaboración propia.

Puntajes de la Variable Crecimiento Económico.

N°	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE	TOTAL
12	0	5	18	10	3	**36.0**
13	0	4	19	11	2	**36.0**
14	0	4	21	11	0	**36.0**
15	1	6	18	9	2	**36.0**
16	0	2	23	8	3	**36.0**
17	1	9	9	14	3	**36.0**
18	0	6	7	9	14	**36.0**
19	0	4	6	26	0	**36.0**
20	0	1	8	23	4	**36.0**

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 28

Promedio de los datos obtenidos (Tabla 27)

Datos:

	NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
Y	2.00	4.364	9.182	14.818	5.636
X	0.222	4.556	14.333	13.444	3.444
Total	**2.222**	**8.919**	**23.515**	**28.263**	**9.081**

Tabla 29

Cuadro comparativo de regresión de los datos (Tabla 28)

Resumen

Estadísticas de la regresión	
Coeficiente de correlación múltiple	0.883585532
Coeficiente de determinación R^2	0.780723392
R^2 ajustado	-1.666666667
Error típico	2.696711205
Observaciones	1

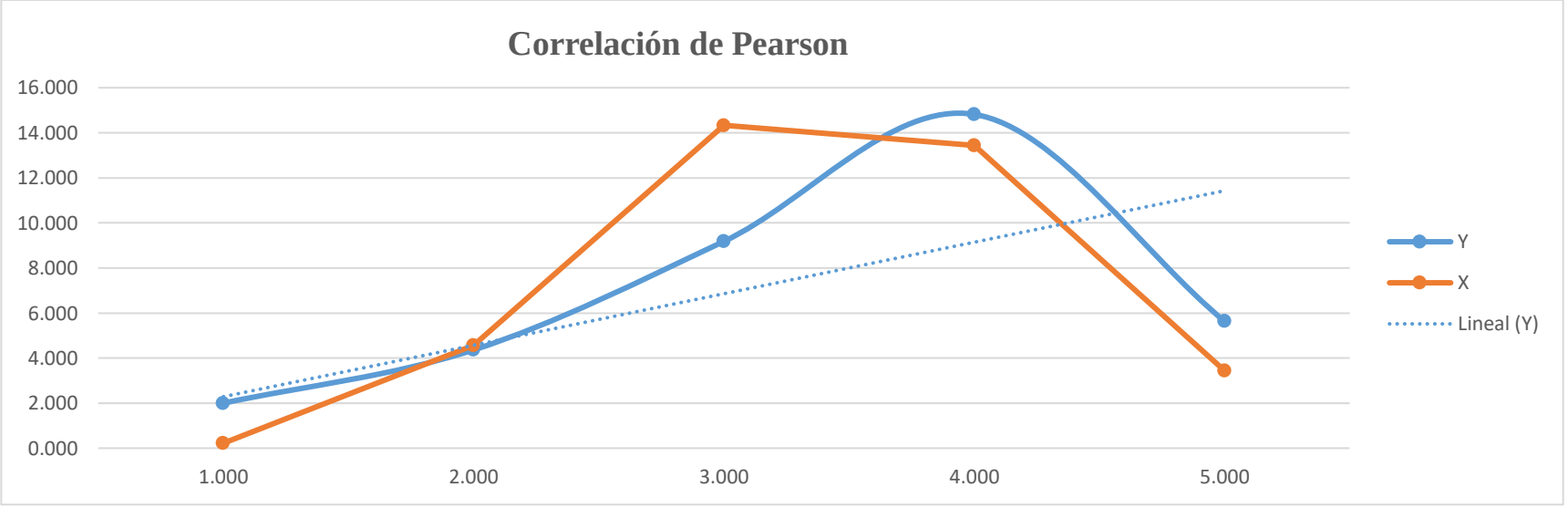
ANÁLISIS DE VARIANZA

	Grados de libertad	Suma de cuadrados	Promedio de los cuadrados	F
Regresión	5	77.67746091	15.53549218	10.6813499
Residuos	3	21.81675397	7.272251322	
Total	8	99.49421488		

	Coeficientes	*Error típico*	*Estadístico t*	*Probabilidad*	*Inferior 95%*	*Superior 95%*	*Inferior 95.0%*	*Superior 95.0%*
Intercepción							0.780723392	0.780723392
Variable X 1							0	0
Variable X 2							0	0
Variable X 3							-2.9743E-306	2.9743E-306
Variable X 4	2.178005466	1.953359983	1.115004651	0.346126118	-4.038457796	8.394468728	-4.038457796	8.394468728
Variable X 5	0.697499241	0.213417815	3.268233452	0.046839416	0.018308505	1.376689976	0.018308505	1.376689976

Figura 22

Grafica de correlación de Pearson



*Nota: Según la función de Pearson la correlación es **0.883**, hay correlación positiva alta (Tabla 29).*

4.2.2 Contraste de hipótesis general:

Para el contraste de la hipótesis general de la investigación, se ha considerado dos supuestos de evaluación de estudio importantes:

- **Hipótesis Alterna (H1):**

  H1 = Existe una relación significativa de los **Factores Socioeconómicos** con el **Crecimiento Económico** del rubro de restaurantes de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

- **Hipótesis Nula (Ho):**

  Ho = No existe una relación significativa de los **Factores Socioeconómicos** con el **Crecimiento Económico** del rubro de restaurantes de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

Decisión:

La relación encontrada entre las variables: **Factores Socioeconómicos – Crecimiento Económico**, de la hipótesis general es, que: Existe un nivel significativo Factores Socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021; la cual nos da como resultado que es una **Correlación Positiva Alta** con un coeficiente de correlación de **r=0.883**; y esto nos indica que a medida que los factores socioeconómicos inciden en la preferencia y toma de decisiones sobre el consumo en el rubro restaurante conlleva a un mejor o mayor crecimiento económico del rubro restaurantes de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

Por lo tanto, queda comprobada la Hipótesis General de esta presente Investigación según el coeficiente de Pearson y se rechaza la Hipótesis nula con un nivel de confianza del 95%.

Tabla 30

Escala de interpretación del coeficiente de Pearson.

Valor	Significado
-1	Correlación negativa grande y perfecta
-0,9 a -0,99	Correlación negativa muy alta
-0,7 a -0,89	Correlación negativa alta
-0,4 a -0,69	Correlación negativa moderada
-0,2 a -0,39	Correlación negativa baja
-0,01 a -0,19	Correlación negativa muy baja
0	Correlación nula
0,01 a 0,19	Correlación positiva muy baja
0,2 a 0,39	Correlación positiva baja
0,4 a 0,69	Correlación positiva moderada
0,7 a 0,89	Correlación positiva alta
0,9 a 0,99	Correlación positiva muy alta
1	Correlación positiva grande y perfecta



r = 0.883

Fuente: Valores del coeficiente de correlación de Karl Pearson.

4.3 Discusión de resultados.

Considerando los resultados de esta investigación de estudio, se pone en evidencia la presencia de una relación positiva significativa entre los Factores Socioeconómicos y el Crecimiento Económico del rubro de restaurantes de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. La cual resulta ser Correlación Positiva Alta (Tabla 31) con un coeficiente de correlación de r=0.883, es decir a medida, que los factores socioeconómicos inciden en la preferencia y toma de decisiones sobre el consumo en el rubro restaurante conlleva a un mejor o mayor crecimiento económico del rubro restaurantes de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021. Por lo tanto, queda comprobada la Hipótesis General de Investigación según el coeficiente de Pearson y se rechaza la Hipótesis nula con un nivel de confianza del 95%.

Los resultados obtenidos tienen relación con lo que manifiestan Alarcón, G (2019) Y Gómez, M. & Sequeira, M. (2015) en cuanto a los principales factores que influyen en las decisiones de compra y el Comportamiento del Consumidor del sector gastronómico.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

De acuerdo a la investigación planteada y sus resultados analizados llegamos a las siguientes conclusiones:

- Frente a los resultados alcanzados en la presente investigación se concluye que se debe promover el consumo de las distintas variedades de comida de la Ciudad de Pucallpa para que esta sean más conocidas y tenga un nivel alto de efectividad y preferencias al momento de adquirir estos platillos amazónicos, en ese sentido debe existir un apalancamiento financiero para la sostenibilidad del negocio.
- Frente a los resultados alcanzados en la presente investigación se concluye que a veces los ingresos generales de los restaurantes analizados, debido a los diferentes factores mencionados en la investigación, se ajustan para cubrir sus costos de producción en su totalidad.
- Frente a los resultados alcanzados en la presente investigación se concluye que existe un nivel de aumento significativo de trabajo e ingreso de las personas que mejora con el crecimiento económico del rubro de los restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021, porque ellos dependen directamente de ese sector.
- La Ciudad de Pucallpa es rica en su gastronomía y posee una variedad de comida en todas sus presentaciones y por ende mantiene una relación directa con el crecimiento económico y mejora el nivel de vida de la población, satisfaciendo

las principales necesidades de las personas que se dedican a esta actividad económica en la Ciudad de Pucallpa.

- Se concluye que el trabajo producto de este rubro de la gastronomía tiene una relación directa y eficaz.
- Frente a los resultados alcanzados en la presente investigación se concluye que los Factores Socioeconómicos de las personas de la Ciudad de Pucallpa, 2021, cumple un rol significativo en cuanto al nivel de consumo y preferencias que tienen los consumidores al momento de adquirir estos servicios gastronómicos.

6.2 Recomendaciones

Este presente trabajo de investigación fue realizado con la idea de que pueda servir como guía a empresarios o emprendedores que pretendan empezar un negocio en este sector, en consecuente estas recomendaciones van dirigidas para todo aquel que tenga ese espíritu emprendedor:

- Se recomienda que cualquier sea el producto o servicio que se ofrezca primero realizar un estudio de mercado en la cual especifiquen quienes serían los clientes potenciales e interesados teniendo muy en cuenta los factores socioeconómicos del sector, para que de este modo las inversiones no sean un fracaso.
- Se recomienda indagar y promover el consumo de las distintas variedades de comida de la Ciudad de Pucallpa para que esta sean más conocidas y tenga un nivel alto de efectividad y preferencias al momento de adquirir estos platillos amazónicos en el futuro.

- Se recomienda mejorar la inversión en este sector ya que existe un nivel de aumento significativo del trabajo e ingreso de las personas que mejora con el crecimiento económico del rubro de los restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021, porque ellos dependen directamente de ese sector.
- Se recomienda a los funcionarios de la municipalidad y SUNAT promover y ayudar a la formalización de las personas que se dedican a la venta de comida con la finalidad de brindar de garantizar una buena atención a los clientes.
- Se recomienda a las autoridades en general a brindar apoyo a este sector duramente golpeado por la pandemia y los factores socioeconómicos que trajo consigo, por ser un gran generador de mano de obra directa e indirecta.
- Finalmente se sugiere tener una cultura al gasto para ello se tiene que educar a la las personas de este rubro económico con la finalidad de cumplir con sus obligaciones tributarias.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alarcón, G. (2019). Identificación de los principales factores que influyen en las decisiones de compra de fast food: el caso McDonalds de Chorrillos. Universidad San Ignacio de Loyola, Lima.

APEGA (2013). Sociedad peruana de gastronomía para los amantes de la comida y el buen paladar.

Aniés Val, A. (2017). Comportamiento del consumidor de comida rápida: el caso de ciudad Huesca. Universidad de Zaragoza, España.

Arellano Cueva, R. (2009). Arellano Marketing. El aporte económico y social de la gastronomía en el Perú. Recuperado de http://www.institutodelperu.org.pe/descargas/Eventos/Conferencias/2009sep-microseguros/aporte_de_la_gastronoma_en_el_per.pdf

Avolio, B., Camacho, I., López, L., & Pérez, F. (2008). Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana. México D.F., México: Pearson Educación.

Becker, G. S. (1964). Human capital, Chicago.U. of Chicago Press.

Blanco Piñeros, J. (2009). Medición de la Satisfacción del Cliente del Restaurante Museo Taurino, y Formulación de Estrategias de Servicio para la Creación de Valor. Pontificia Universidad Javeriana.

Bustamante Chávarry, M. (2017). Propuesta de un sistema de costos ABC para mejorar la rentabilidad del restaurante el rincón del pato EIRL, Lambayeque – 2016. Universidad César Vallejo.

CENFOTUR (2021). Se trata de un centro de Formación en Turismo ubicada en la Ciudad de Lima, Perú. Es dependiente del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del Perú.

Cuevas, F. J. (2012), Control De Costos Y Gastos En Los Restaurantes, Colombia.

Durón, C. & Dahmer. (2006,1993). Obtenido de Definición de restaurante: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/corro_a_gf/capitulo2.pdf

Espinoza, A. E. y Oré, E. L. (2017). Principales factores socio- económicos que influyen en la calidad de vida de los jóvenes venezolanos inmigrantes de 18 – 25 años de la Organización No Gubernamental Unión Venezolana en la ciudad de Lima – Perú, 2017. Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. Archivo Digital. http://repositorio.unsa.edu.pe/bitstream/handle/UNSA/5084/TSescaae.pdf

García, L (2005). Diseño de la estructura de costos del departamento de alimentos y bebidas del hotel Luciano junior c.a. Maturín estado Monagas, para el ejercicio económico 2004. Venezuela.

Gastronomía. (s.f.). En Diccionario en Línea de la Real Academia Española (RAE). Recuperado de http://buscon.rae.es/drae/srv/search?val=gastronom%EDas

Gómez García, M. & Sequeira Narváez, M. (2015). Tendencias de consumo y factores determinantes del comportamiento del consumidor. Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua.

Greene, P. G., Hart, M., Gatewood, E., Brush, C. G. & Carter, N. (2003). Women entrepreneurs: Moving front and center. Anoverview of research and theory. United States Association for Small Business and Entrepreneurship (USASBE) White Papers.

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, M. (2003). Metodología de la Investigación (3ª edición). México: McGraw-Hill/Intermericana Editores.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2010). Metodología de la investigación (4a ed.). México D.F., México: Mc Graw Hill

Hausmann, R., Rodrik, D. y Velasco A., (2005). Growth Diagnostics, Facultad de Ciencias Públicas John F. Kennedy, Universidad de Harvard. Cambridge, Massachusetts. http://ksghome.harvard.edu/~drodrik/barcelonafinalmarch2005.pdf.

Herrera, P. (2017). Factores externos que pueden afectar su restaurante. Comunicación Digital Levapan. Institucional Dominicana https://www.institucionaldominicana.com/factores-externos-que-pueden-afectar-su-restaurante/

López Mosquera, D. C. (2018). Calidad del servicio y la Satisfacción de los clientes del Restaurante Rachy´s de la ciudad de Guayaquil. Universidad Católica Santiago de Guayaquil, Ecuador.

Malthus, T. R. (1846). Ensayo sobre el principio de población (D. José María Noguera y D. Joaquín Miquel, trads.). Establecimiento Literario y Tipográfico de D. Lucas González y Compañía. Consultado el 30-07-2020.

Mejía, E., Guzmán, N. y Hernández, R. (2016). Sistemas de registros, de control en las pymes comerciales, de servicios y producción ubicadas en los municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago durante el II semestre del año 2015. Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua.

Méndez, C. (2012), Metodología. Diseño y desarrollo del proceso de investigación con énfasis en ciencias empresariales, México D.F., México: Limusa S. A.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR]. (2004). Reglamento de Restaurantes.

Peñalosa Tibaquira, D. M. (2009)- Colombia: "Plan De Negocio Para La Creación De Un Restaurante Bar Temático De Futbol"

Luna, P., Eunice J., y Dávila, B. (2018). Desarrollo de un sistema de información web en el bar y restaurante La Criollita. Universidad Nacional de Ingeniería de la ciudad de Managua, Nicaragua.

Raiteri, M. D. (2016). El Comportamiento del Consumidor Actual. Universidad Nacional de Cuyo. Argentina.

Ramos A. (2014). El uso y aplicación de métodos de control de costos; manejo de almacenes y gestión operativa en cinco restaurantes de categoría en el distrito de San Isidro.

Ricardo, David. (1817) 1994. Principios de economía política y tributación.

Rodríguez Vera, Ricardo (2012) Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas (4a. ed.) Foster, Dennis L. (1995) Alimentos y bebidas: operaciones, métodos y control de costos.

Rossenouff, R. (2019). Comportamiento del consumidor de la franquicia internacional KFC del Centro Comercial Mega Plaza, 2018. Universidad César Vallejo. Lima.

Sampieri, H., Collado, R., y Batista, L. (2003) Metodología de la Investigación. McGraw-Hill. México, 2000.

Sifuentes, Y. (2011). El comportamiento de compra del consumidor en las franquicias del municipio Valera Estado Trujillo. Caso: Mc Donald's. Universidad de Los Andes Núcleo Rafael Rangel. Trujillo. Venezuela.

Sir Petty, W (1623-1687). Teorías del Crecimiento Económico.

Smith, Adam. (1776) 2000. Investigación sobre la naturaleza y causas de la riqueza de las naciones. México: Fondo de Cultura Económica.

Sociedad Peruana de Gastronomía [APEGA]. (2013). El boom gastronómico peruano al 2013. Recuperado de http://apega.pe/descargas/contenido/boom_gastronomico_peruano_al_2013_web.pdf

Yanas P. Macas Cuenca, (2001) Ecuador "Modelo para gerenciar la Calidad en la Administración de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas del proyecto MALECÓN 2000"

Youshimatz Nava, A. (2016). Control De Costos De Alimentos Y Bebidas, México.

Zuñiga Calderón, Dulia (2005)-Peni "Determinación y Análisis de Costos en el área de Alimentos y Bebidas del Hotel Royal Inka I de la Ciudad de Cuzco”

ANEXOS

ANEXO 1

MATRIZ DE CONSISTENCIA

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSION	INDICADORES
General: ¿Cuáles son los factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?	**General:** Analizar los factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	**General:** Existe un nivel significativo de los factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	**VARIABLE 1:** Factores Socioeconómicos Los factores socioeconómicos engloban todas las actividades realizadas por el ser humano con la finalidad de sostener su propia vida y la de sus familiares, ya sean desarrolladas fuera o dentro de la vivienda. (Bernal, 2005)	Condiciones de educación, salud, trabajo y vivienda	Nivel educativo de las personas
Específico N° 1: **¿**Cuál es la implicancia del nivel educativo de las personas inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?	**Específico N° 1:** Determinar en qué medida nivel educativo de las personas inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	**Especifico N° 1:** Existe una significancia importante en cuánto a un mayor nivel educativo de las personas provocara un mayor crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.			Nivel de trabajo e ingresos de las personas
Especifico N° 2: ¿Cuál es la implicancia del nivel de trabajo e ingresos de las personas para el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?	**Especifico N° 2:** Determinar la implicancia del nivel de trabajo e ingresos de las personas en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	**Especifico N° 2:** Existe un nivel significativo de trabajo e ingreso de las personas que mejoraran con el crecimiento económico del rubro de los restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.			Nivel de atención de salud
					Servicio de agua y vivienda

Específico Nº 3: ¿Cómo las inversiones inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?	**Específico Nº 3** Demostrar cómo las inversiones inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	**Específico Nº 3** Las inversiones inciden significativamente en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	**VARIABLE 2:** Crecimiento Económico El proceso de adaptación a los cambios exigidos por el entorno o promovidos por el espíritu emprendedor del directivo, según el cual, la empresa se ve compelida a desarrollar o ampliar su capacidad productiva mediante el ajuste o adquisición de nuevos recursos. (Blázquez, Dorta, & Verona, 2006)	Aporte al Producto Bruto Interno – P.B.I.	Total de inversión en el rubro de restaurantes
Específico Nº 4: ¿Cómo el total de ingresos que genera este servicio de restaurantes inciden en el crecimiento económico de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?	**Especifico Nº 4** Determinar si el total de ingresos que genera este servicio de restaurantes inciden en el crecimiento económico de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	**Especifico Nº 4** Existe un nivel significativo en el cuál los ingresos totales de este servicio de restaurantes inciden en el crecimiento económico de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.			Total de ingresos que genera el servicio de restaurantes
Específico Nº 5: ¿Cómo el total de las ventas anuales inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?	**Específico Nº 5:** Demostrar cómo el total de las ventas anuales inciden en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	**Específico Nº 5:** Las ventas anuales inciden directamente en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.			Venta anual
Específico Nº 6: ¿Cuál es la implicancia del nivel de consumo en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021?	**Específico Nº 6:** Determinar implicancia del nivel de consumo en el crecimiento económico del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.	**Específico Nº 6:** Existe un nivel de significativo del consumo en el crecimiento del rubro restaurantes de la Ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.			Nivel de consumo

ANEXO 2

INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS

Cuestionario de los Factores socioeconómicos que inciden en el crecimiento del rubro restaurantes de la ciudad de Pucallpa, Departamento de Ucayali, 2021.

N° 36

Estimado Colaborador, reciba un cordial saludo, esta encuesta es parte de una investigación científica profesional, los resultados de este instrumento son para fines académicos y titulación.

Instrucciones: Como verá, en los diferentes aspectos, usted sírvase responder marcando, con un aspa, un numeral entre el 1 y el 5, siendo equivalente a:

ESCALA DE VALORACIÓN

NUNCA	CASI NUNCA	A VECES	CASI SIEMPRE	SIEMPRE
1	2	3	4	5

VARIABLE 1: Factores Socioeconómicos.

1)	Considera Ud. ¿Qué el nivel educativo de las personas influye en las decisiones de consumo de los servicios gastronómicos u otros?					
2)	¿Cree que los factores socio económicos influyen en el consumo permanente de las personas?					
3)	Considera Ud. ¿Qué en la actualidad debemos aspirar a un nivel de estudio superior o mejor a la de nuestros padres?					
4)	Considera Ud. ¿Qué se debe promover el consumo de las distintas variedades de comida de la región?					
5)	Considera Ud. ¿Qué es importante mantener o encontrar un trabajo con sueldo estable para proyecciones familiares o personales?					
6)	Considera Ud. ¿Qué es importante planificar la distribución del gasto de la familia? (Electricidad, agua, transporte, salud, educación, vestimenta, etc.)					
7)	¿Con que frecuencia asiste a un médico en situaciones de no emergencia?					

8)	¿Siempre que tiene alguna enfermedad o se siente mal acude a un centro médico?					
9)	Considera Ud. ¿Qué es importante contar con los servicios básicos propios en su vivienda? (Electricidad, agua, internet, telefonía, etc.)					
10)	Cree ud. ¿Qué se debe seguir fomentando en los centros especiales de la gastronomía de Ucayali para formar nuevos chefs?					
11)	Considera Ud. ¿Qué es muy importante y beneficioso para usted y su familia contar con una casa propia para la labor gastronómica?					

VARIABLE 02: Crecimiento Económico.

12)	Considera Ud. ¿Qué una buena inversión en el rubro restaurantes es la clave para realizarse con éxito?					
13)	Considera Ud. ¿La inversión de materia primas con la que empezó su empresa fue mayor, igual o menor en comparación a este periodo?					
14)	Considerando los cambios y nuevas modalidades de atención al cliente. ¿Sus ingresos generales e ajustan para cubrir su costos de producción en su totalidad?					
15)	Considera Ud. ¿Qué los ingresos totales en su primer año de operación con la que empezó su empresa fueron mayores, igual o menores en comparación a este periodo?					
16)	Considera Ud. ¿Qué las ventas anuales de su restaurante cubren con sus expectativas financieras?					
17)	Considera Ud. ¿A nivel general todos los restaurantes de Pucallpa cumplirán con las expectativas financiera de ventas anuales?					
18)	Considera Ud. ¿Qué con las ventas anuales del rubro de restaurantes se elevara el aporte al P.B.I local?					
19)	Considera Ud. ¿Qué el nivel actual de órdenes de pedidos totales de su restaurante es el adecuado teniendo en cuenta la situación sanitaria que estamos viviendo?					
20)	Considera Ud. ¿Qué el volumen total de los insumos adquiridos para su restaurante es lo adecuado y suficiente para una capacidad optima?					

ANEXO 3

Recolección de datos.

N°	Ítems	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
01	Considera Ud. ¿Qué el nivel educativo de las personas influye en las decisiones de consumo de los servicios gastronómicos u otros?	9	3	17	6	1
02	¿Cree que los factores socio económicos influyen en el consumo permanente de las personas?	0	1	8	21	6
03	Considera Ud. ¿Qué en la actualidad debemos aspirar a un nivel de estudio superior o mejor a la de nuestros padres?	0	9	3	5	19
04	Considera Ud. ¿Qué se debe promover el consumo de las distintas variedades de comida de la región?	0	2	11	16	7
05	Considera Ud. ¿Que es importante mantener o encontrar un trabajo con sueldo estable para proyecciones familiares o personales?	1	1	3	22	9
06	Considera Ud. ¿Qué es importante planificar la distribución del gasto de la familia? (Electricidad, agua, transporte, salud, educación, vestimenta, etc.)	2	2	7	19	6
07	¿Con que frecuencia asiste a un médico en situaciones de no emergencia?	5	18	8	3	2
08	¿Siempre que tiene alguna enfermedad o se siente mal acude a un centro médico?	5	9	15	6	1
09	Considera Ud. ¿Qué es importante contar con los servicios básicos propios en su vivienda? (Electricidad, agua, internet, telefonía, etc.)	1	3	3	21	8
10	Cree Ud. ¿Qué se debe seguir fomentando en los centros especiales de la gastronomía de Ucayali para formar nuevos chef?	1	2	13	17	3

11	Considera Ud. ¿Qué es muy importante y beneficioso para usted y su familia contar con una casa propia para la labor gastronómica?	0	1	3	27	5
12	Considera Ud. ¿Qué una buena inversión en el rubro restaurantes es la clave para realizarse con éxito?	0	5	18	10	3
13	Considera Ud. ¿La inversión de materia primas con la que empezó su empresa fue mayor, igual o menor en comparación a este periodo?	0	4	19	11	2
14	Considerando los cambios y nuevas modalidades de atención al cliente. ¿Sus ingresos generales se ajustan para cubrir sus costos de producción en su totalidad?	0	4	21	11	0
15	Considera Ud. ¿Qué los ingresos totales en su primer año de operación con la que empezó su empresa fue mayor, igual o menor en comparación a este periodo?	1	6	18	9	2
16	Considera Ud. ¿Qué las ventas anuales del restaurante cubre con sus expectativas financieras?	0	2	23	8	3
17	Considera Ud. ¿A nivel general todos los restaurantes de Pucallpa cumplirán con las expectativas financiera de ventas anuales?	1	18	8	6	3
18	Considera Ud. ¿Que con las ventas anuales del rubro de restaurantes se elevara el aporte al P.B.I local?	0	6	5	9	16
19	Considera Ud. ¿Que el nivel actual de órdenes de pedidos totales de sus restaurantes es el adecuado teniendo en cuenta la situación sanitaria que estamos viviendo?	0	4	26	6	0
20	Considera Ud. ¿Que el volumen total de los insumos adquiridos para su restaurante es lo adecuado y suficiente para una capacidad optima?	0	1	8	23	4