

**UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

TESIS

**LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y LA GASTRONOMÍA EN LA CAMPIÑA DE
HUACHO 2019.**

PRESENTADO POR:

LISBET ESTEFANY ORBEGOSO VERGARA

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN TURISMO Y
HOTELERIA**

ASESOR:

Dr. TIMOTEO SOLANO ARMAS

HUACHO – 2019

MIEMBROS DEL JURADO

Dr. CARLOS MÁXIMO GONZALES AÑORGA

PRESIDENTE

Mg. FÉLIX GIL CARO SOTO

SECRETARIO

Mg. ELVIS RICAR SÁNCHEZ GARCÍA

VOCAL

Dr. TIMOTEO SOLANO ARMAS

ASESOR

DEDICATORIA

“A Dios, porque es la estrella que ilumina mi vida y la antorcha que alumbra mi camino que me ha permitido lograr mi objetivo y a mis Padres por el apoyo constante que me han brindado para hacer realidad mi sueño de ser profesional”

Lisbet Orbegoso Vergara

AGRADECIMIENTO

“A Dios por ser la máxima expresión de mi fe y la imagen suprema de mi vida y a mis Padres por el esfuerzo y sacrificio que han realizado para llegar a ser una buena Profesional al servicio de la Sociedad”

“A mi Asesor por el apoyo recibido en el desarrollo de mi Tesis”

Lisbet Orbegoso Vergara

INDICE

DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE DE TABLAS	1
INDICE DE FIGURAS	2
RESUMEN	3
ABSTRACT.....	3
INTRODUCCIÓN	5
Capítulo I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	6
1.1. Descripción de la realidad problemática	6
1.2. Formulación del Problema	8
1.2.1. Problema General	8
1.2.2. Problemas Específicos	8
1.3. Objetivos de la investigación	8
1.3.1. Objetivo General.....	8
1.3.2. Objetivos Específicos	9
1.4. Justificación de la investigación.....	9
1.5. Delimitación del estudio.....	10
1.6. Viabilidad del estudio.....	10
Capítulo II MARCO TEORICO.....	12
2.1. Antecedentes de la Investigación	12

2.2.	Bases Teóricas.....	14
2.3.	Definiciones Conceptuales.....	29
2.4.	Formulación de Hipótesis.....	30
2.4.1.	Hipótesis General.....	30
2.4.2.	Hipótesis Específicas	30
Capítulo III METODOLOGÍA		32
3.1	Diseño Metodológico.....	32
3.1.1	Tipo de Investigación.....	32
3.1.2	Nivel de Investigación	32
3.1.3	Diseño	32
3.1.4	Enfoque.....	32
3.2.	Población y Muestra.	32
3.3.	Operacionalización de variables e indicadores.....	34
3.4.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	35
3.4.1	Técnicas a emplear	35
3.4.2	Descripción de instrumentos	35
3.5.	Técnicas para el procesamiento de la información	35
Capítulo IV RESULTADOS		36
4.1.	Resultados.....	36
Capítulo V DISCUSION, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		60
5.1	Discusión	60
5.2.	Conclusiones.....	62

5.3.Recomendaciones	64
Capítulo VI FUENTES DE INFORMACIÓN	66
6.1 Fuentes bibliográficas.....	66
6.2 Fuentes Documentales	67
6.3 Fuentes Electrónicas	67
ANEXOS.....	69
MATRIZ DE CONSISTENCIA	70

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 La misión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando	36
Tabla 2 La visión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando	37
Tabla 3 Los objetivos estratégicos de la Municipalidad Distrital de Santa María se están desarrollando.....	38
Tabla 4 Las autoridades municipales están desarrollando sus funciones.....	39
Tabla 5 La Municipalidad Distrital de Santa María mantiene una estructura organizada	40
Tabla 6 La Municipalidad Distrital de Santa María mantiene un buen clima laboral....	41
Tabla 7 Las autoridades municipales mantienen motivados a sus trabajadores.....	42
Tabla 8 Las autoridades municipales mantienen capacidad de liderazgo	43
Tabla 9 Las autoridades municipales están realizando un monitoreo constante	44
Tabla 10 Las autoridades están obteniendo los resultados esperados por su gestión....	45
Tabla 11 La Gastronomía fomenta el turismo	46
Tabla 12 El turismo podría mejorar en la Campiña de Huacho	47
Tabla 13 La Gastronomía es una actividad económica importante en la Campiña de Huacho	48
Tabla 14 Las autoridades brinda importancia al Turismo	49
Tabla 15 La Gastronomía forma parte de su cultura	50
Tabla 16 La Gastronomía forma parte de las costumbres en la Campiña	51
Tabla 17 La Gastronomía Campiñera es más variada que otras.....	52

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 La misión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando	36
Figura 2 La visión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando	37
Figura 3 Los objetivos estratégicos de la Municipalidad Distrital de Santa María se están desarrollando	38
Figura 4 Las autoridades municipales están desarrollando sus funciones.....	39
Figura 5 La Municipalidad Distrital de Santa María mantiene una estructura organizada	40
Figura 6 La Municipalidad de Santa María mantiene un buen clima laboral.....	41
Figura 7 Las autoridades municipales mantienen motivados a sus trabajadores	42
Figura 8 Las autoridades municipales mantienen capacidad de liderazgo	43
Figura 9 Las autoridades municipales están realizando un monitoreo constante.....	44
Figura 10 Las autoridades están obteniendo los resultados esperados	45
Figura 11 La Gastronomía fomenta el turismo.....	46
Figura 12 El turismo podría mejorar en la Campiña de Huacho	47
Figura 13 La Gastronomía es una actividad económica importante en la Campiña de Huacho	48
Figura 14 Las autoridades brinda importancia al Turismo.....	49
Figura 15 La Gastronomía forma parte de su cultura.....	50
Figura 16 La Gastronomía forma parte de las costumbres en la Campiña.....	51
Figura 17 La Gastronomía Campiñera es más variada que otras	52

RESUMEN

Objetivo: Establecer como la Gestión Administrativa incide en la Gastronomía de la Campiña de Huacho 2019. **Métodos:** La población está conformada por 1976 personas de la Campiña de Huacho relacionadas a las actividades comerciales sobre restaurantes y hoteles, mediante muestreo aleatorio se consideró a 322 personas. Es una investigación aplicada, de diseño no experimental. Para el procesamiento de la información, se utilizaron el programa estadístico SPSS versión 19 y las estadísticas descriptivas; La herramienta estadística no paramétrica Chi Cuadrado se utilizó para probar las hipótesis. **Resultados** un 38% (123) de los encuestados (n=322) indican que según su percepción solo **a veces** se está cumpliendo la misión de la Municipalidad Distrital de Santa María, un 40%(128) de los encuestados indican también que solo **a veces** se está cumpliendo la visión. **Conclusión** Se estableció que la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019, al haberse logrado según la prueba de chi cuadrado alcanzar un valor de 23.116 y una significancia de $p=0.000 < 0.05$ siendo altamente significativo y mediante la correlación de Spearman (ρ) con una significancia de $p=0.001 < 0.05$ lo cual significa una buena asociación entre las variables.

Palabras clave: Gestión administrativa, gastronomía, planeación, organización, dirección, control.

ABSTRACT

Objective: To establish how the Administrative Management affects the Gastronomy of the Campiña de Huacho 2019. Methods: The population is made up of 1976 people from the Campiña de Huacho related to the commercial activities on restaurants and hotels, by means of random sampling 322 people were considered . It is an applied research, not experimental design. For the processing of the information, the statistical program SPSS version 19 and the descriptive statistics were used; The non-parametric statistical tool Chi Square was used to test the hypotheses. Results 38% (123) of the respondents (n = 322) indicate that according to their perception only sometimes the mission of the District Municipality of Santa María is being fulfilled, 40% (128) of the respondents also indicate that only Sometimes the vision is being fulfilled. Conclusion It was established that administrative management does have a significant impact on the gastronomy of the Campiña de Huacho 2019, having achieved according to the chi-square test to reach a value of 23,116 and a significance of $p = 0.000 < 0.05$ being highly significant and through correlation Spearman's (rho) with a significance of $p = 0.001 < 0.05$ which means a good association between the variables.

.Key words: Administrative management, gastronomy, planning, organization, management, control.

INTRODUCCIÓN

En esta investigación, se describe sobre la Gestión Administrativa y la Gastronomía en la Campaña de Huacho 2019.

Del mismo modo se detalla algunas técnicas para alcanzar un buen afianzamiento de la información y de esta manera aprender con más eficiencia los que se pretende estudiar, en tal sentido la tesis se ha dividido en seis capítulos.

El capítulo I, se basa principalmente en describir la problemática de la investigación, el planteamiento del problema, los objetivos, justificación, delimitación y viabilidad del estudio.

El capítulo II, está consignado para lo que corresponde del Marco Teórico en el mismo que se trata los antecedentes teóricos, las bases teóricas referidas a la gestión administrativa y gastronomía: concepto, características, etc.; también abarca las definiciones básicas y la formulación de las hipótesis.

En el capítulo III, se basa en la metodología, referente al tipo, nivel, diseño y enfoque de la investigación, a su vez se plasma la población y muestra, operacionalización, los instrumentos de recolección de datos y las técnicas para el procesamiento de la información.

El capítulo IV, es el capítulo en donde se están presentando los resultados obtenidos del instrumento de recolección de datos.

El capítulo V, se muestran las discusiones, conclusiones y recomendación de la presente investigación.

Finalmente, en el capítulo V, se presentan todas las fuentes de información las cuales han sido de ayuda para realizar la presente tesis, en las cuales hemos utilizados fuentes bibliográficas, documentales y electrónicas.

Capítulo I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la realidad problemática

Bachenheimer (2015) manifiesta que la gestión administrativa se basa en el proceso de toma de decisiones realizado por los órganos de planeación, dirección, administración y control de una entidad, basado en los principios y métodos de administración, en su capacidad corporativa.

Entonces teniendo una referencia de lo que significa la Gestión administrativa podremos describir cómo se encuentra la misma en la Campiña de Huacho.

La Municipalidad Distrital de Santa María como órgano de Gobierno Local emanado por la Voluntad popular tiene como Misión alcanzar el desarrollo integral y armónico para todos los vecinos, aspirando convertir al Distrito de Santa María en una ciudad **eco-turística, moderna, limpia, segura y atractiva**. En donde nos enfocaremos resaltando el punto central turismo el cual es el que se encuentra presente en nuestra investigación.

Se está necesitando que las autoridades empiecen a realizar de manera efectiva el desarrollo del turismo en el Distrito de Santa María el cual está conformado por 33 946 habitantes y los cuales están necesitando que todo mejore, hoy por hoy aún se sigue observando pistas en mal estado, falta de asfaltado, baches por tramos largos, los que dirigen hacia la Campiña de Huacho desde los diversos lugares de donde llegan a visitar el lugar y a disfrutar de la gastronomía la cual es muy variada en donde se brindan platos típicos como lo son el ceviche de pato, chicharrón de chanco, arroz con pato, sopa huachana y otros, y también los diversos centros recreativos, piscinas, hoteles etc.

Un problema latente también es que aparte de las autoridades directas como lo son el Alcalde y sus Regidores existe el desconocimiento por parte de los trabajadores y

el desarrollo de sus funciones, generando mucho el descuido de sus funciones, así también existe personal en puestos que no están acorde a su tipo de categoría que estos tienen tales como lo son en Auxiliares, Técnicos, Bachilleres y Profesionales.

Otro problema, es que el trabajo que cada administrativo realiza es mecanizado y típico, no existe una buena difusión de los diversos manuales de procedimientos que son aquellos que sirven de guía y dirección para realizar más eficiente su labor; estos puntos principales generan lentitud en los procesos administrativos, falta de disponibilidad presupuestal, malas decisiones, mala calidad de atención, deficiente administración de los recursos financieros, quejas y reclamos. Actualmente la Municipalidad necesita de manera urgente que su personal administrativo tenga una excelente preparación en Administración y Planificación para así lograr un mejor desarrollo en el Distrito.

En un sondeo realizado por la autora de la presente investigación entre los principales restaurantes y hoteles, el cual se realizó con la intención de conocer su opinión sobre la calidad de Gestión Administrativa que viene realizando las autoridades antes mencionadas en el de promover y difundir la Gastronomía y el turismo en general, en cuanto a si está desarrollando la misión, visión, sus principales objetivos y entre otros, si existe preocupación por parte de la población, en donde se verificó que la gran mayoría indica que necesitan mayor presencia de las autoridades correspondientes, que exista mayor compromiso y una mejor inversión con el fin de mejorar el turismo en general en la Campiña de Huacho.

Es así que teniendo en cuenta la importancia del rol que debe cumplir la Gestión Administrativa conforme a sus fines como lo es el de la planificación, organización, dirección y control de la Municipalidad Distrital de Santa María en cuanto al promover más la Gastronomía de la Campiña de Huacho, es que plantee el siguiente problema

general: ¿La Gestión Administrativa se relaciona con la Gastronomía de la Campiña de Huacho 2019?

Para resolver este problema, se realizará este estudio y determinara la relación entre la gestión administrativa y la gastronomía de la Campiña de Huacho, y así arribar a conclusiones que logren garantizar la relación que existe entre ambas variables establecidas.

1.2. Formulación del Problema

1.2.1. Problema General

¿Cómo la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019?

1.2.2. Problemas Específicos

- a) ¿De qué manera la planeación correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019?
- b) ¿De qué manera la organización correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019?
- c) ¿De qué manera la dirección correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019?
- d) ¿De qué manera el control correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo General

Establecer como la Gestión Administrativa incide en la Gastronomía de la Campiña de Huacho 2019.

1.3.2. Objetivos Específicos

- a) Determinar de qué manera la planeación correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019
- b) Determinar de qué manera la organización correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019
- c) Determinar de qué manera la dirección correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019
- d) Determinar de qué manera el control correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

1.4. Justificación de la investigación

La siguiente investigación es muy importante ya que nos generará mayor conocimiento con respecto a las preferencias gastronómicas en la campiña de Huacho correspondiente a la decisión de compra del consumidor que concurren a los diferentes restaurantes campestres, lo que beneficiará a los dueños o encargados de estos restaurantes puesto que dicha información les admitirá satisfacer mejor las necesidades de sus clientes.

En la investigación, la investigadora observa la realidad y determina el hecho que no está explicado, con respecto a la relación entre el nivel de la gestión administrativa y la calidad de servicio a usuarios del servicio que presta la Municipalidad Distrital de Santa María, examina que no existe investigación o conocimiento sobre la materia, por lo que nace en la investigadora la idea de estudiar este hecho no investigado para conocerlo, y decide realizar esta investigación en aras de obtener el conocimiento, observando la realidad en el contexto citado, levantando la información para lo cual se requiere conocer la opinión de los usuarios sobre la gestión administrativa y la calidad de servicio del área en estudio.

En el aspecto social la presente investigación tiene un gran impacto social ya que le otorga a las personas prioridad máxima como clave para mejorar la gestión administrativas de los gobiernos locales, y regional.

Lograremos impulsar la identidad cultural Huachana identificando los aspectos más débiles de nuestras tradiciones, hábitos y costumbres favoreciendo a la conservación de la cocina de nuestra Campiña. El medio para llevar a cabo la investigación de campo consistió en recolectar información completa y detallada a través de una encuesta escrita dirigida a los consumidores y a algunos restaurantes.

1.5. Delimitación del estudio

Delimitación espacial

La investigación se realizó en la Campiña en el distrito de Santa María, provincia de Huaura, Departamento Lima.

Delimitación temporal

El trabajo de campo se realizó los primeros meses del año 2019. En las diferentes calles de las Campiñas de Huacho a los trabajadores de los diversos restaurantes.

1.6. Viabilidad del estudio

La investigación fue operativamente viable, ya que se ha manejado apropiadamente la metodología y las técnicas conforme a la investigación científica: se ha seleccionado el diseño pertinente, se realizó la recolección y el procesamiento estadístico. Asimismo, el estudio y la interpretación de los resultados, contrastación de la hipótesis y el arribo de conclusiones.

Viabilidad económica.

Ha sido viable económicamente, debido a que se ha realizado conforme a lo presupuestado en el proyecto aprobado. El financiamiento se realizó con los recursos propios del investigador.

Capítulo II MARCO TEORICO

2.1. Antecedentes de la Investigación

2.1.1. Antecedentes Internacionales

Gordon (2013) realizó la investigación titulada “*La gestión administrativa y la satisfacción de los usuarios del servicio de transporte pesado*” Universidad Politécnica Estatal del Carchi (UPEC), ciudad de Quito-Ecuador. Tiene como objetivo general el establecer si la gestión administrativa influye en la satisfacción de los usuarios que utilizan los servicios de la empresa de transporte pesado. Se refiere a una explicación cualitativa, el tipo de investigación es explicativa y descriptiva, se llegó a las siguientes conclusiones: se estableció que si existe la necesidad de optimizar el tema sobre organización; preexiste debilidad y falencias en cuanto a la aplicación del proceso de gestión.

Guerra (2013) realizó la investigación sobre “*La Gastronomía y su influencia en el Desarrollo Turístico de la Parroquia Atocha-Ficoa*” Universidad Técnica de Ambato, ciudad de Ambato- Ecuador. El objetivo principal fue el establecer los beneficios de la gastronomía en cuanto al desarrollo turístico de la mencionada parroquia. Mantiene un enfoque cuantitativo, es de tipo descriptiva, tiene como conclusión: Se estableció que la gastronomía es una actividad principal concerniente a la actividad turística, tanto para los visitantes nacionales como internacionales.

Chacom (2013) realizó la investigación “*La Gestión Administrativa en los diferentes restaurantes en la ciudad de San Pedro de Laguna*”, Universidad Rafael Landívar, Quetzaltenango, Solola- Guatemala. Cuyo objetivo de trabajo fue determinar cómo es la Gestión Administrativa el cual se brinda en los restaurantes; el diseño de la investigación fue descriptiva. La recolección de datos se realizó mediante la encuesta. Las conclusiones a las que se arriba es que se demostró que hay existencia de elementos

los cuales se encuentran en rango de aceptación por parte de todos los clientes, pero a su vez rechaza la hipótesis correspondiente a estos fundamentos negativos: los materiales de higiene como el jabón que se encuentra dentro de los servicios higiénicos no son adecuado, incorrectas condiciones de higiene, el papel toalla es nulo dentro de los servicios higiénicos, agua potable limpia.

2.1.2. Antecedentes Nacionales

Según Quiroz (2014) realizó la Tesis “*Viabilidad de un Trayecto Gastronómico para los Distritos de Santa Rosa, Pimentel y San José pertenecientes a Lambayeque*”, Universidad Privada Juan Mejía Baca. Lambayeque-Peru. El objetivo general de la presente investigación es crear y diseñar rutas gastronómicas teniendo en cuenta la economía que poseen los turistas. Es de tipo descriptiva- cuantitativa, diseño no experimental. Se llegó a la siguiente conclusión: se logró identificar a los diversos elementos correspondientes a la ruta gastronómica en donde están conformados por: 2 hoteles, 10 restaurantes con categoría y con respecto a la población fue indefinida.

Barrutia (2015) realizó la investigación “*La gestión administrativa y su relación con la calidad de servicio del Municipio de San Martín de Porres*” Universidad Cesar Vallejo, ciudad de Lima- Perú. El objetivo general es poder determinar la relación que existe entre la gestión administrativa y la calidad de servicio. Mantiene un enfoque cuantitativo-no experimental y aplico dos cuestionarios a una muestra de 90 trabajadores. Las conclusiones fueron que el resultado obtenido en la correlación de Pearson ($R=+0,128$) se puede comprobar que la percepción de la Gestión Administrativa de parte de los trabajadores los cuales atienden a los usuarios existe una relación directa con la percepción de la Calidad del Servicio de un usuario.

Olivera (2011) realizó la investigación “*Cursos a distancia para capacitar al personal en la gestión administrativa en restaurantes categorizados en lima y provincias*”, Universidad San Martín de Porres, Lima- Perú. Cuyo objetivo de trabajar fue lograr que los trabajadores capacitados por el programa brinden un mejor servicio en cuanto a la gestión administrativa. El diseño de la investigación fue de tipo descriptiva. Para desarrollar el estudio se utilizaron las técnicas de recolección de información: observaciones, entrevistas y las conclusiones a las que se arribó fueron que existen muchas deficiencias en el servicio que se presta a los convidados en los restaurantes de todo el Perú, debido a nula existencia de Escuelas Técnicas de Capacitación lo que refiere técnicas de administración, comedor, cocina, limpieza logística, etc.

2.2. Bases Teóricas

2.2.1. Sobre Gestión Administrativa

2.2.1.1 Administración

Reyes Ponce (1992) manifiesta que “es una actividad fundamental del ser humano desde el momento que los humanos empezaron a agruparse para lograr lo que individualmente no podían. Asimismo, es vital para lograr un acoplamiento de los esfuerzos individuales. Conforme el trabajo en conjunto se hacía dependiente en la sociedad, los grupos organizados se expandieron, y fue así que la labor del administrador se convirtió aún más importante.

La administración investiga mediante las personas el logro de objetivos, a través de técnicas dentro de una organización. Comprende a toda la organización y es fuerza vital que enlaza a todos los demás subsistemas. Cuando se administra una organización es en búsqueda de lograr coordinar los recursos humanos y medios materiales con el

afán de alcanzar los objetivos trazados. Se debe mencionar que se cuenta con 4 funciones las cuales son: planear, organizar, ejecutar y controlar la acción de una organización con el fin de orientarse al cumplimiento de las metas; es así que al aplicar estas fases se logra garantizar la eficiencia y éxito de la organización, ya que nos permite ordenar los esfuerzos, darse cuenta de los problemas existentes y así hallar soluciones de manera oportuna alcanzando el mejor desarrollo de la organización.

2.2.1.2. Características de la administración

Según Reyes Ponce (1992) son las siguientes:

Su universalidad. Se lleva a cabo en el lugar que una organización exista, debido a que se debe contar con una coordinación sistemática. Los principios esenciales en todas esas clases de Administración serán siempre los mismos.

Su unidad temporal. Quiere indicar que esta característica se basa en que todo momento de la administración se realizan movimientos de los instrumentos administrativos.

Su especificidad. Por lo general la administración es específica y distinta a las demás, un ejemplo sería poder ser un arquitecto excelente y un administrador pésimo.

Su unidad jerárquica. Abarca a los considerados como los jefes de las empresas, según sea su grado y modalidad, todo referido a la administración

2.2.1.3. Importancia de la Administración

En la actualidad existen circunstancias de crisis, es por ello que debería existir más presencia de convivencia y trabajo en equipo, con el objetivo de realizar mayor productividad y eficiencia dentro de una organización. Es por ello que deben tener en cuenta los siguientes sucesos:

- Para obtener una organización con éxito debe realizarse una buena administración puesto que mediante ella se puede realizar un adecuado uso de los medios materiales, recursos humanos, etc.
- Elevar la producción, viene hacer un factor preocupante talvez con gran importancia en el sector financiero, es por ello que debe existir una correcta administración dentro de la empresa, puesto que cada parte de ella es pilar de eficiencia y productividad para la vida social y económica de esta.
- La administración se lleva a cabo en donde exista una organización, sin embargo indudablemente esta debe ser más indispensable en donde ocurra mayor complejidad.

2.2.1.4. Conceptos Gestión Administrativa

Chiavenato (2001) manifiesta que el trabajo de un gerente pernocta en la interpretación de los objetivos de la organización y como es que plasma una determinada gestión a través del planear, direccionar, organizar y controlar todas las acciones a realizarse en las distintas áreas pertenecientes a la empresa con el objetivo de alcanzar las metas propuestas

Taylor (1911) conceptúa a la administración como: “La esencia principal de la Administración lo que ha de ser: asegurar la máxima prosperidad para el patrón junto con la mayor prosperidad para cada uno de los trabajadores”.

Fayol (1980) manifiesta que el objetivo es colaborar para conducir la empresa, tengan el rubro que tengan; principios, sus reglas y procedimientos.

2.2.1.5. Teorías que sustentan la Gestión Administrativa

Entre estas tenemos las siguientes:

- Teoría de la Organización

- Teoría científica de la administración
- Teoría clásica de la administración

Teoría de la Organización

Esta teoría cataloga como estructuras a las organizaciones; mantiene su concentración en la comparación que realiza entre la personalidad de la organización con la de los individuos. Muy aparte de la personalidad jurídica que pueda tener la entidad; Al respecto, Chiavenato (2001) manifiesta que: La cultura organizacional no es permanente, sino que también sufre cambios con el pasar del tiempo, lo cual dependerá mucho de los factores externos o internos. Ahora existen entidades que logran renovar su cultura conservando su personalidad e integridad, mientras que otras aún continúan con una cultura amarrada a estándares antiguos (p.321).

Teoría científica de la administración

Taylor (1911) considera el trabajo que se va a realizar, las actividades a ejecutarse, con sus tiempos necesarios. El fin de esta teoría es la exploración de mayor productividad. Se concentró en el estudio de la organización, lo que significa que es un enfoque mecanicista, ignorando los recursos humanos, debido a que solo realizan funciones fijas de trabajo, especializarse debería ser la prioridad, para así de ese modo lograr una alta productividad en la entidad. El método que empleo Taylor fue dirigido con el fin de establecer la manera de ejecutar una actividad industrializada. Por lo que es importante realizar contrataciones de personal con mayor capacitación, y perfiles correspondientes al puesto de trabajo.

Teoría Clásica de la Administración

Fayol (1980) indica que la administración es aquel conjunto de procesos que ayudan en la operatividad de las organizaciones y las cuales se dividen en los siguientes grupos (p.7).

- Procesos de seguridad.
- Procesos comerciales.
- Operaciones de contabilidad
- Técnicas a través de las cuales se realiza la producción de bienes y servicios
- Operaciones financieras.
- Procesos administrativos

Fayol fue el primero en plantear el primer modelo de un proceso de administración. Para ello indica que se debe diagnosticar porque se evalúa el futuro a mediante un determinado programa y de ejecutar previsiones para realizarlo, organizar porque se basa en reunir los recursos; como lo es materiales y humanos para así realizar el plan en acción, dirigir porque es la que determina orientaciones entre el gerente y los empleados, es así que se consigue que las tareas se efectúen, coordinar porque con esta se logra la armonía de todos los esfuerzos y procesos, controlar porque se encarga de verificar que las actividades se realicen conforme a las pautas establecidas por la Alta Dirección.

2.2.1.6. Importancia de la Gestión Administrativa

Terry (1986) “la gestión administrativa es un asunto distintivo que consiste en ejecutar, planear, organizar y controlar los recursos”. Y es importante debido a que a través de la misma se logra el cumplimiento de los objetivos estratégicos uniéndose de esa manera a todos los integrantes de la empresa.

2.2.1.7. Objetivos de la Gestión Administrativa

Según Chiavenato (2001) son los siguientes:

- Abastecer servicios y productos de calidad.
- Mejorar la productividad y competitividad.
- Ampliar la responsabilidad en el bienestar de la sociedad.
- Certificar la calidad de los productos de la entidad y validar su dispersión efectiva.
- Favorecer a modernizar las actividades y sus procesos administrativos.

2.2.1.8. Medios utilizados en la Gestión administrativa

- a) **Recursos Materiales:** Se refiere a los bienes tangibles con que cuenta la empresa para poder ofrecer sus servicios, tales como: Instalaciones y Materia prima.
- b) **Recursos Humanos:** Son indispensables para todo el conjunto social; ya que depende mucho de estos el manejo y funcionamiento de los otros recursos.
- c) **Recursos Financieros** Son recursos estrictamente económicos ajenos y propios, imprescindibles para un buen funcionamiento.
- d) **Recursos Técnicos:** Son los que sirven como instrumentos complementarios en la coordinación de los demás recursos.

2.2.1.9. Funciones de la Gestión Administrativa

Planeación según Chiavenato (2014) es un conjunto ordenado de gestiones que permiten precisar los objetivos de una determinada organización, estrategias y políticas las cuales se encargaran de dirigir la disposición y adquisición de los recursos con el fin de lograr los objetivos. Debido a ello se necesita realizar determinadas actividades, como los son:

- Fundar un plan general de logros resaltando la creatividad para encontrar medios mejores de desempeñar el trabajo.
- Elegir y exponer las tareas para conseguir los objetivos.
- Instaurar políticas, métodos de desempeño y procedimientos.
- Determinar los objetivos.

Organización Chiavenato (2014) es el proceso que beneficia el poder tratar y ordenar el trabajo, asimismo de igual manera a los recursos. Se trata de establecer que recursos se necesitan para poder lograr los objetivos. En esta función se deben realizar las siguientes actividades:

- Relatar los requisitos mínimos para los diferentes puestos de trabajo.
- Designar al nuevo personal en el cargo adecuado
- Establecer las funciones para cada cargo.

Dirección Para Mochon , Mochon , & Saenz (2014) hacer cumplir de manera diaria las diversas actividades, asumir como principal característica el encaminar al recurso humano directo a la productividad, darles constante orientación a los trabajadores, estimular el trabajo que se realiza, atraer la confianza en el trabajo.

Control Para Robbins (1996) lo define como “el proceso encargado de regular las actividades los cuales afirmen que se están logrando tal y como se planearon, y edificando cualquier desorientación específica. Los gerentes por lo general tienen la

obligación de participar en la función de control, a pesar de que sus unidades se desempeñen tal y como se proyectó, y en este caso solo lo sabrá cuando realicen evaluaciones a las unidades a su cargo y también realizar una comparación con respecto a su desempeño real con el desempeño esperado.

2.2.2. Sobre Gastronomía

Fuentes (2001) “La gastronomía es aquel arte de hacer platos lo más perfecto posible, tanto en su presentación como en la condimentación, es una ciencia del buen comer, es por ello que requiere siempre de los cinco sentidos”. El termino gastronomía con el transcurso de los años ha ido evolucionado, es por ello que otros autores manifiestan que la gastronomía no debería ser solo considerada como el arte de cocinar sino también considerarse los elementos culturales como ejes centrales de la comida.

También se le puede considerar como una actividad interdisciplinaria, debido a que dentro y fuera de ella se desarrollan las bellas artes, igualmente conforman parte de las ciencias, como lo es la química en lo que corresponde al análisis químico y desglose nutricional, al respecto del comercio al investigar diversas maneras de acceder al consumidor para adquirir mercadería con las ventajas fundamentales como lo es precio y calidad, entre otras ciencias.

2.2.2.1 Gastronomía Regional

Este tipo de gastronomía representa a una determinada región, pueblo o cultura, así lo conceptúa la Real Academia de la Lengua Española a la palabra Típico: “Peculiar de un grupo, país, región, etc.” RAE (2001). Eso no quiere decir que esta gastronomía precisamente deba ser originaria, por lo que puede convertirse en regional sin haber nacido en el lugar que la conserva.

Si bien es cierto esta gastronomía regional significa que es propia de un mismo lugar, no siempre será obligatoria que se realice de generación a generación o que haya sido heredado de nuestros antepasados. (Barrera, 2014).

2.2.2.2. La Gastronomía en el Perú

La Gastronomía Peruana es de las más variadas en todo el mundo, debido a que cuenta con una gran cantidad de platillos, y según se indica su sabor y nivel es cuan igual al de la comida francesa hindú, y china.

Podemos mencionar también que la comida peruana es el resultado de lo obtenido de la combinación de la tradición culinaria del Antiguo Perú con la española. Este mestizaje se diferenció sobre la incidencia de las costumbres culinarios de los cocineros franceses que desertaban de la revolución de su país y fue el motivo por el cual radicaron en el Perú. Y con aportes de las diversas costumbres culinarias traídas desde la costa de África por los cautivos. Este mestizaje se diferenció sobre la incidencia de las costumbres culinarias de los cocineros franceses que desertaban de la revolución de su país y fue el motivo por el cual radicaron en el Perú. Desde el mismo modo resulto fundamental la incidencia de las inmigraciones del XIX, de diversos países.

Nuestro país es el único en donde comidas y sabores de cuatro diferentes continentes, está es una auténtica peculiaridad de la gastronomía peruana.

2.2.2.3. El término “Gastronomía”

Inicio en el griego antiguo. Lo que significa al estudio de cómo el ser humano se relaciona con su alimentación. Para lograrlo se debe considerar el entorno en el que cada grupo se ha desarrollado, en cuanto a cultura y/o adelantos técnicos.

A lo largo de la historia, la incidencia de varios factores ha transformado la gastronomía. Es por ello, que los aspectos como lo son el desarrollo agrícola y/o la

mejora en el mantenimiento de los alimentos son primordiales para comprender su evolución.

2.2.2.4. Principales características

La comida peruana es atractiva por lo colorido que se torna y muchas veces por su toquecito picante de ají, siendo así un ingrediente importante en las comidas. No obstante, algunos de los ajíes no tienen picante y su único objetivo es hacer colorido la presentación de los platos o para también para brindarle mayor sabor.

2.2.2.5. Principales ingredientes utilizados en la gastronomía Peruana

Algunos ingredientes son:

- Camote: Existen más de 148 variedades.
- Ají: Son originales de México y del Perú.
- Tomate: Se indica que el origen del tomate fue en territorio peruano
- Frutos: Hay más de 480 especies en tierras peruanas
- Pescado: Hay más de 1900 especies de pescados de mar y de río, marinos, y otros.
- Maíz: Llegó a Europa como complemento para la alimentación del ganado y luego de diversas formas y modos se hizo indispensable en las comidas del mundo.

2.2.2.6. La Gastronomía por Regiones

La cocina costeña

En las diversas regiones del Perú, todas son diferentes en flora y fauna, se adaptan a su cocina conforme a los productos que obtienen desde las aguas. Un plato típico del departamento de Arequipa es el chupe de camarones, es uno si no el más refinado de la costa peruana. Consta en una sopa de contextura condensada a base de camarones y pescado, ají y leche. En nuestro país existen diferentes variedades de chupes, como lo son de olluquito habas y de zapallo, entre otros. Otros platos de la cocina costeña son los choritos a la chalaca el ceviche, la leche de tigre, el tiradito, etc.

La cocina criolla

Entre los principales platillos criollos tenemos: carapulca, ají de gallina, arroz con pollo, tacu-tacu, escabeche de pollo, arroz con pato, cau cau, rocoto relleno, tamales, lomo saltado, papa rellena, anticuchos, sancochado, causa a la limeña, otros.

Otro plato costeño típico es el seco de cabrito, el cual nació en el norte del país entre Chiclayo y Trujillo, se trata de carne de cordero, el cual es guisada con distintos condimentos como lo son la chicha de jora, culantro, y ají amarillo, se sirve con arroz y frejol. Otros platos norteños son pepián, cuy frito con ajiaco, causa en lapa, frito trujillano, etc. Todos exclusivos de la cocina trujillana.

La cocina andina

En esta parte alta del país que son los Andes, los más importantes alimentos son el maíz, la papa, arroz, pan, pastas y multiplicidad de tubérculos. El consumo de carnes se ha situado con ovinos, vacunos y porcinos; en el departamento de Huancavelica aún se sigue consumiendo carnes de: alpaca, llama y otros.

En la comida andina los principales platos son: rocoto relleno la pachamanca, adobo arequipeño, olluquito con charqui, malaya, puca picante y los platos realizados a base de cuy. Asimismo, cuenta con una gran diversidad de peces pertenecientes al agua dulce como lo es principalmente la trucha.

La cocina de la selva

Esta región de nuestro Perú cuenta con una gran biodiversidad en fauna, por lo cual es tradicional el consumo de diversas carnes: tapir, armadillo, tortuga, monos, cerdo silvestre, otro. En la colosal diversidad resalta el paiche, el cual es considerado el segundo pez más grande de agua dulce.

La cocina selvática tiene ingredientes principales como es el aderezo básico que es conocido como misto, un alto consumo de frutas, plátano verde sancochado y la cocción de las carnes, en especial de peces y también el juane.

Un componente muy importante para las comidas de esta región son los licores, principalmente los que se obtienen de la fermentación de licor de caña con especies locales como lo son el siete raíces, el rompe calzón chuchuhuasi, entre otros. Los platillos más reconocidos de la selva peruana son el tacacho con cecina, el juane, la patarashca, etc.

2.2.2.7. Impacto de la cocina huachana en el desarrollo local, regional y nacional

Cocina e identidad cultural El Perú

Desde hace bastantes años se han desarrollado costumbres gastronómicas. Por ejemplo en la cultura Bandurria, se beneficiaron mucho con las especies marinas existentes en las diversas playas para así poder realizar ofrendas y también para su propia alimentación. Puesto que nuestro Distrito Histórico abarca diversas playas. Esto lo podemos corroborar conforme lo encontrado en los alrededores, como especies marinas y algunos frutos, etc.

Conforme a lo mencionado de debe tener en conocimiento la importancia de la cocina de nuestro pueblo:

- a. Las elaboraciones y cosechas propias de Huacho son: arnaucho, naranja agria, ceviches, rellenos, salchicha.
- b. Para los platos preparados se le agregan también alimentos de otras regiones, que sean nutritivas para el consumo.
- c. Reconocer las nuevas vivencias culturales gastronómicas, ya que en la antigüedad se encontraban desgastadas y con poco prestigio, todo esto garantizaría una mejor producción de alimentos.

- d. Agregar en el sector educación tanto local y regional, con el objetivo de que las futuras generaciones tengan conocimiento de la importancia de la cultura gástrica.

Defensa y promoción del patrimonio alimentario.

Los alimentos producidos por es el Distrito de Huacho es parte del patrimonio por:

- Componente nuestra identidad cultural referente a la gastronomía.
- Es un conjunto de arte y conocimientos los cuales están permitiendo alimentarnos de manera saludable.
- Está ligado directamente con la utilización de los medios naturales de nuestro entorno.
- La calidad en la elaboración de las comidas, siendo muy importante los insumos a utilizar.
- La comida típica Huachana es una herencia de nuestra cultura y debe reafirmarse ante tantos alimentos procesados, los cuales no favorecen a nuestra salud.

2.2.2.8. Los platos típicos de la Campiña de Huacho

Los platos típicos de la Campiña de Huacho son considerados como una de las más variadas y exquisitas, de la Región Lima y del Perú. Por lo que esta pequeña ciudad, promete una significativa variedad de platillos culinarios. Abarca excelentes desayunos, almuerzos incluido con entradas los cuales pueden constar de sopa, ensalada de verduras u otros, segundos, postres; la Campiña de Huacho presenta sus platos típicos del “Norte Chico”, como el chicharrón de chanco, el ceviche huachano, la sopa huachana entre otros platos típicos, los mismos que son elaborados con los insumos que

se producen en su gran mayoría por el mismo “Norte Chico”, a continuación detallaremos algunos alimentos y platos producidos por nuestra Ciudad Huachana:

Salchicha Huachana

La salchicha se basa principalmente por la carne de cerdo, grasas, aderezos. En la actualidad ya es vendida y consumida en todo el Perú e incluso también se exporta a otros países como Europa y Estados Unidos.

Sopa Huachana

Es una sopa elaborada con carne de aves o res, incluye pan, fideos y variadas verduras. Esta sopa nace en la Campiña de Huacho y antiguamente se cocinaba en olla de barro.

Seco Huachano

El seco es un plato peruano conocido sobretodo en la capital y en todo el norte de Perú, cada zona tiene su propia forma de prepararlo. Así pasa con es el “Seco huachano”, el cual es un seco elaborado con verduras, carne de res y acompañada con frejoles.

Ceviche de Pato

Consiste en un guiso de pato preparado con cebolla, se realiza en olla aderezado siempre con naranjas agrias. Este platillo es famoso por su sabor único el cual se ha convertido en el sello de la comida Huachana.

La Chufra

Es una bebida tradicional huachana que se toma por lo general en el desayuno de la campiña huachana, está preparada a base de arroz, canela, clavo, chocolate y leche.

2.3. Definiciones Conceptuales

Clima Laboral: Es la situación que desenvuelve en todo lugar de trabajo, como lo son las relaciones personales y laborales (Universidad Champagnat, 2002).

Cultura: Abarca lo referente a las creencias, el conocimiento, el arte, los hábitos y costumbres, conseguidos por las personas (Perez, 2008).

Gestión administrativa: Indica que la gestión administrativa tiene como fin ayudar en la conducción de las empresas, sean comerciales o industriales u otras; sus reglas, principios y procedimientos, es debido a eso que reacciona tanto a las necesidades del ejercicio como a las necesidades de la industria (Fayol, 1980).

Gastronomía: La gastronomía es aquel arte de hacer platos lo más perfecto posible, tanto en su presentación como en la condimentación, es una ciencia del buen comer, es por ello que requiere siempre de los cinco sentidos (Fuentes, 2001)

Planeación: Es un conjunto ordenado de gestiones que permiten precisar los objetivos de una determinada organización, estrategias y políticas las cuales se encargaran de dirigir la disposición y adquisición de los recursos con el fin de lograr los objetivos (Chiavenato, 2014)

Dirección: .hacer cumplir de manera diaria las diversas actividades, asumir como principal característica el encaminar al recurso humano directo a la productividad (Mochon , Mochon , & Saenz, 2014).

Control: es el proceso encargado de regular las actividades los cuales afirmen que se están logrando tal y como se planearon, y edificando cualquier desorientación específica (Robbins, 1996)

Visión: es el objetivo que desea lograr la empresa en un plazo determinado (Raffino, 2018).

Objetivos estratégicos: Son las metas desarrolladas a nivel estratégico que una organización procura lograr a largo plazo (Perez, 2012).

Estrategia: Es un técnica que ayuda para encaminar un asunto determinado (Perez, 2013).

Funciones Es un sistema para lograr los resultados deseados (Perez, 2009).

Misión: es el motivo que impulsa la creación de la compañía y detalla la orientación de sus esfuerzos y actividades (Perez & Merino, 2008).

Motivación: se basa en aquellas cosas que impulsan a un individuo a llevar a cabo ciertas acciones y a mantener firme su conducta hasta lograr cumplir todos los objetivos planteados (Perez & Merino, 2008)

Liderazgo: es una influencia que se ejerce sobre las personas y que permite incentivarlas para que trabajen en forma entusiasta por un objetivo común (Perez & Gardey, 2008).

2.4. Formulación de Hipótesis

2.4.1. Hipótesis General

La gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

2.4.2. Hipótesis Específicas

- a) La planeación correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019
- b) La organización correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

- c) La dirección correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019

- d) El control correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019

Capítulo III METODOLOGÍA

3.1 Diseño Metodológico

3.1.1 Tipo de Investigación

La investigación es aplicada.

3.1.2 Nivel de Investigación

Es de nivel correlacional porque se ha medido la relación entre las dos variables de estudio.

3.1.3 Diseño

El diseño de la investigación es No Experimental Transeccional Correlacional

3.1.4 Enfoque

La investigación es de enfoque mixto.

3.2. Población y Muestra.

3.2.1. Población.

La población del distrito de Santa María está conformada por 33 496 habitantes según INEI - Perú Estimaciones y Proyección de poblaciones por sexo, provincia y distrito, 2000-2015. La población dedicada a las actividades económicas de restaurantes y hoteles abarcan el 5.9% lo que vendría hacer un total de 1976 personas.

3.2.2. Muestra

La muestra es 322 personas dedicadas a las actividades económicas restaurantes y hoteles pertenecientes a la campaña de Huacho.

Seleccionados mediante la siguiente fórmula:

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

Dónde:

m= Tamaño de Muestra

N= Población

z= Nivel de confianza (95%=1.96)

e= Margen de error (5%)

p= Probabilidad de ocurrencia (0.5)

q= Probabilidad de no ocurrencia (0.5)

$$m = \frac{1.96 \times 1.96 \times 1976 \times 0.5 \times 0.5}{0.05^2(1976-1) + 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$m = \frac{1897.75}{5.89}$$

$$m = 322$$

3.3. Operacionalización de variables e indicadores

3.3.1 Variable Independiente

*Fue
nte:
ada
ptad
o al
de
Sae
nz
&
Moc
hon,
(201
4)*

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES
Gestión Administrativa	Planeación	Misión Visión Estrategias Objetivos
	Organización	Funciones Estructura Clima laboral
	Dirección	Motivación Liderazgo
	Control	Monitoreo

3.3.2 Variable dependiente

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES
Gastronomía	Regional	Cultura Usos y costumbres
	Nacional	Variada

Elaborador por Lisbet Orbegoso Vergara (2019)

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.4.1 Técnicas a emplear

La técnica que se consideró más viable fue la encuesta, dirigida a los comensales y algunos restaurantes de la campaña de Huacho.

3.4.2 Descripción de instrumentos

El instrumento empleado en esta investigación fue el Cuestionario de encuesta para el estudio de ambas variables, el cual consta de preguntas cerradas según la escala de Likert (10 para la variable independiente: Gestión administrativa; 7 para la variable dependiente: Gastronomía).

3.5. Técnicas para el procesamiento de la información

Procesamiento de Datos.

Se empleó el SSPS versión 24 para obtener los valores de la escala de actitudes y co-relacionales por separado.

A partir de las co-relacionales se procedió al análisis e interpretación de los resultados.

Capítulo IV RESULTADOS

4.1. Resultados

Tabla 1 La misión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando

1. ¿Conoce si la misión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está cumpliendo?		FRECUENCIA	PORCENTAJE
a.	Nunca	25	8
b.	Casi nunca	44	14
c.	A veces	123	38
d.	Casi siempre	85	26
e.	Siempre	45	14
TOTAL		322	100

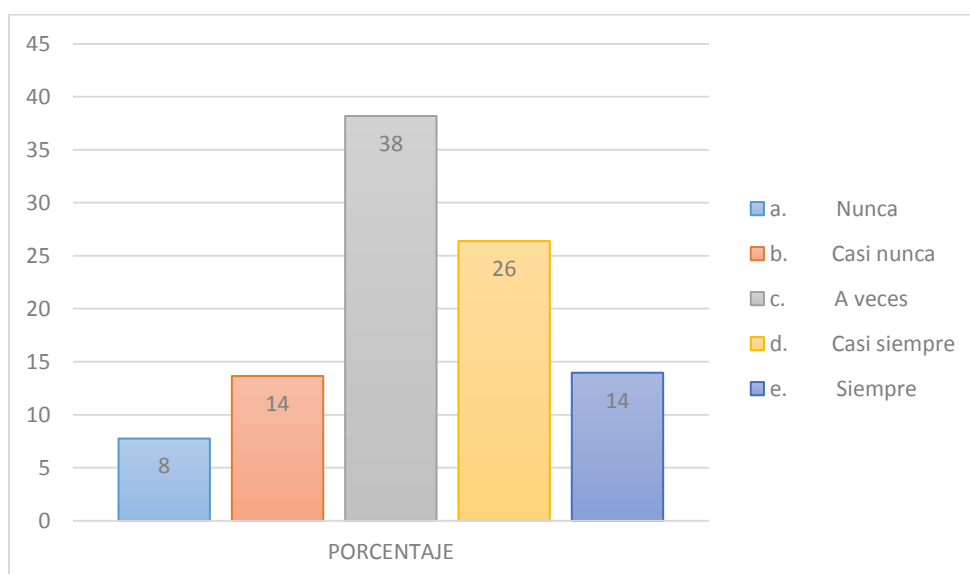


Figura 1 La misión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando

Interpretación

Se aprecia que el 38% (123 encuestados) indican que según su percepción consideran que solo **a veces** se está cumpliendo la misión de la Municipalidad Distrital de Santa María, un 26% (85 encuestados) afirman que **casi siempre** consideran que si se viene cumpliendo su misión, mientras un 14% (44 encuestados) manifiestan que casi **nunca**.

Tabla 2 La visión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando

2. ¿Conoce si visión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está cumpliendo?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	44	14
b. Casi nunca	58	18
c. A veces	128	40
d. Casi siempre	50	16
e. Siempre	42	13
TOTAL	322	100

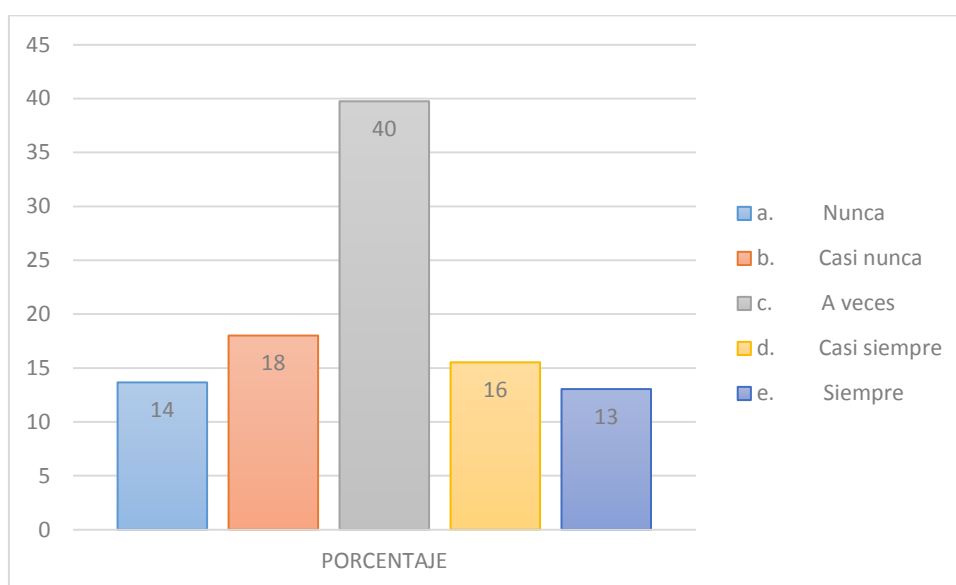


Figura 2 La visión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando

Interpretación

Se aprecia que el 40% (128 encuestados) indican que según percepción consideran que **a veces** se está cumpliendo la visión de la Municipalidad Distrital de Santa María, un 16% (50 encuestados) afirman que **casi siempre** consideran que si se viene cumpliendo su visión, mientras un 14% (44 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 3 Los objetivos estratégicos de la Municipalidad Distrital de Santa María se están desarrollando

3. ¿Conoce si los objetivos estratégicos de la Municipalidad Distrital de Santa María se están cumpliendo?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	39	12
b. Casi nunca	64	20
c. A veces	125	39
d. Casi siempre	48	15
e. Siempre	46	14
TOTAL	322	100

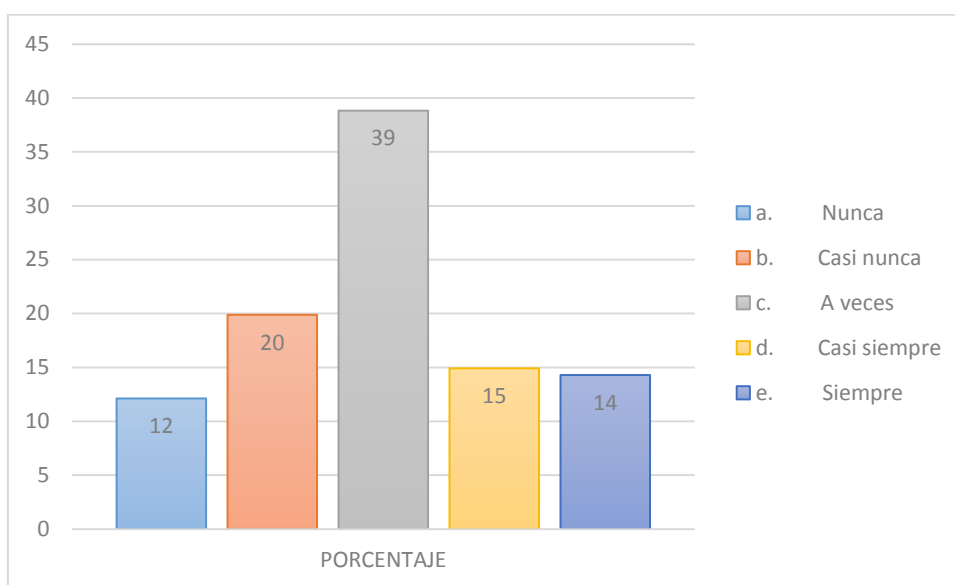


Figura 3 Los objetivos estratégicos de la Municipalidad Distrital de Santa María se están desarrollando

Interpretación

Se aprecia que el 39% (125 encuestados) indican que según su percepción consideran que **a veces** se está cumpliendo los objetivos estratégicos de la Municipalidad Distrital de Santa María, un 15% (48 encuestados) afirman que **casi siempre** consideran que si se viene cumpliendo los objetivos estratégicos, mientras un 12% (39 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 4 Las autoridades municipales están desarrollando sus funciones

4. ¿Considera que las autoridades municipales están desarrollando sus funciones?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	18	6
b. Casi nunca	68	21
c. A veces	159	49
d. Casi siempre	55	17
e. Siempre	22	7
TOTAL	322	100

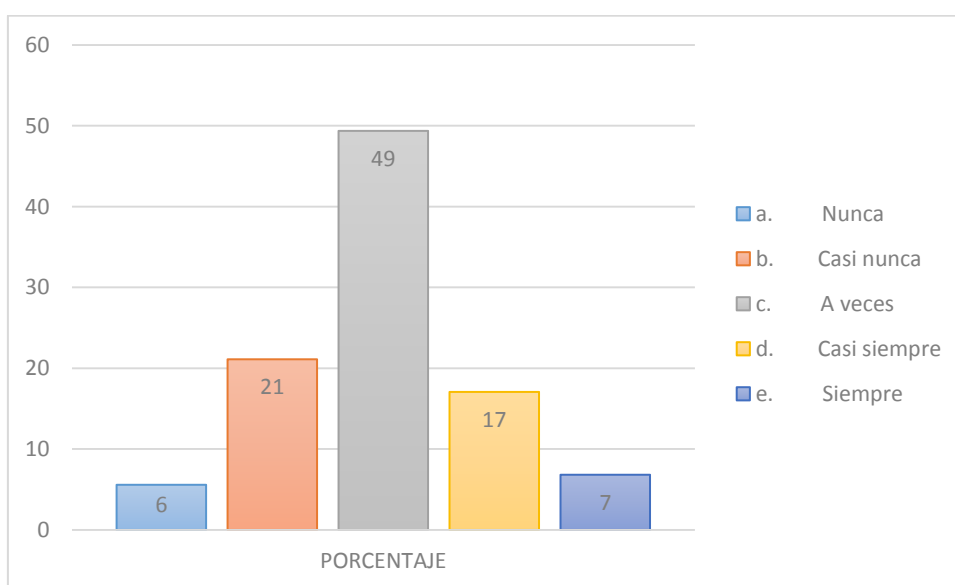


Figura 4 Las autoridades municipales están desarrollando sus funciones

Interpretación

Se aprecia que el 49% (159 encuestados) indican que según su percepción solo **a veces** las autoridades municipales están cumpliendo sus funciones, un 17% (55 encuestados) afirman que **casi siempre** consideran que si están cumpliendo sus funciones, mientras un 6% (18 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 5 La Municipalidad Distrital de Santa María mantiene una estructura organizada

5. ¿Considera que la Municipalidad Distrital de Santa María mantiene una estructura organizada?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	24	7
b. Casi nunca	53	16
c. A veces	135	42
d. Casi siempre	77	24
e. Siempre	33	10
TOTAL	322	100

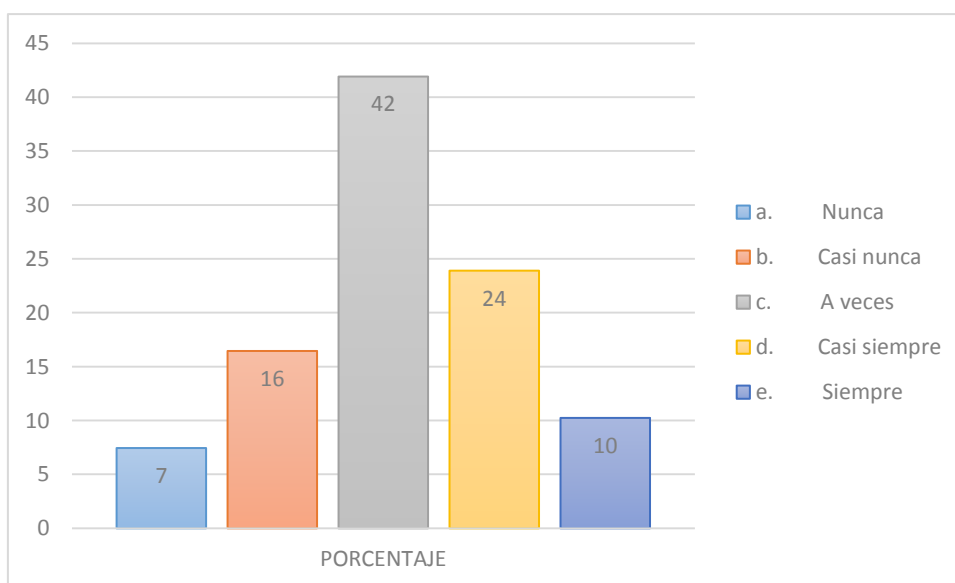


Figura 5 La Municipalidad Distrital de Santa María mantiene una estructura organizada

Interpretación

Se aprecia que el 42% (135 encuestados) indican que según su percepción **solo a veces** la Municipalidad Distrital de Santa María mantiene una estructura organizada, un 24% (77 encuestados) afirman que **casi siempre** lo consideran, mientras un 6% (18 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 6 La Municipalidad Distrital de Santa María mantiene un buen clima laboral

6. ¿Considera que la Municipalidad Distrital de Santa María mantiene un buen clima laboral?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	29	9
b. Casi nunca	81	25
c. A veces	111	34
d. Casi siempre	58	18
e. Siempre	43	13
TOTAL	322	100

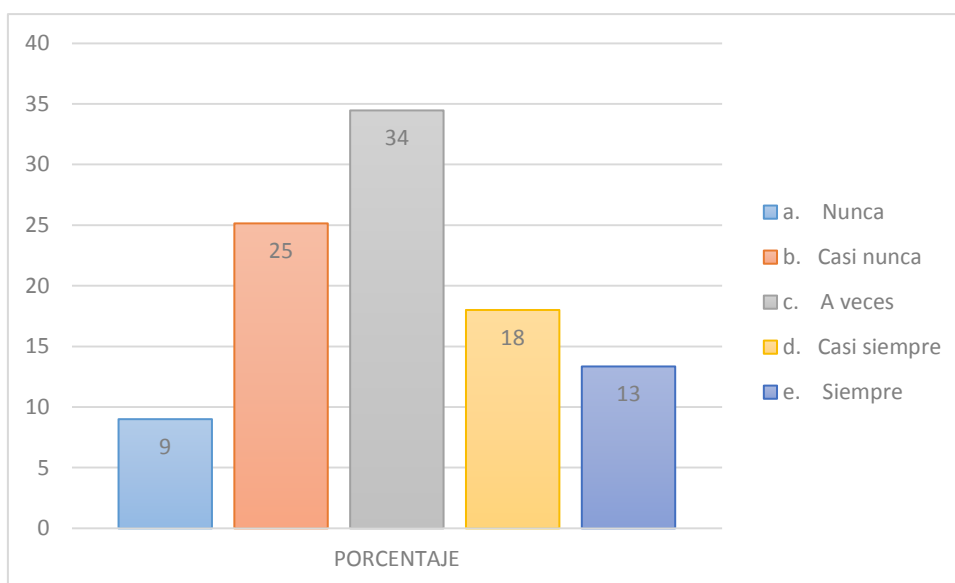


Figura 6 La Municipalidad de Santa María mantiene un buen clima laboral

Interpretación

Se aprecia que el 34% (111 encuestados) indican que según su percepción **solo a veces** la Municipalidad Distrital de Santa María mantiene un buen clima laboral, un 18% (58 encuestados) afirman que **casi siempre** lo consideran así, mientras un 9% (29 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 7 Las autoridades municipales mantienen motivados a sus trabajadores

7. ¿Considera que las autoridades municipales mantienen motivados a sus trabajadores?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	30	9
b. Casi nunca	32	10
c. A veces	120	37
d. Casi siempre	74	23
e. Siempre	66	20
TOTAL	322	100

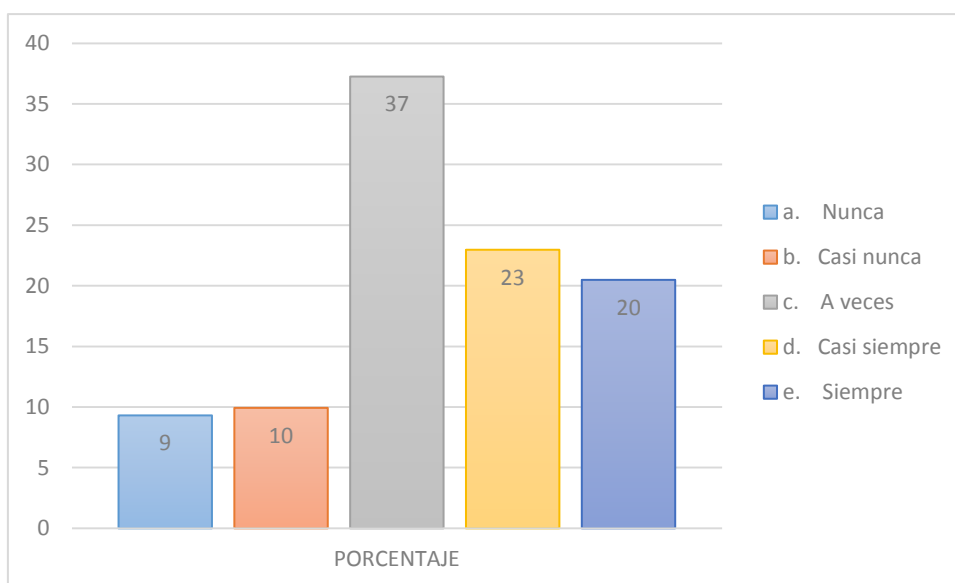


Figura 7 Las autoridades municipales mantienen motivados a sus trabajadores

Interpretación

Se aprecia que el 37% (120 encuestados) indican que según su percepción solo **a veces** la Municipalidad Distrital de Santa María mantienen motivados a los trabajadores, un 23% (74 encuestados) afirman que **casi siempre** lo consideran así, mientras un 9%(30 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 8 Las autoridades municipales mantienen capacidad de liderazgo

8. ¿Considera que las autoridades municipales mantienen capacidad de liderazgo?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	28	9
b. Casi nunca	68	21
c. A veces	130	40
d. Casi siempre	72	22
e. Siempre	24	7
TOTAL	322	100

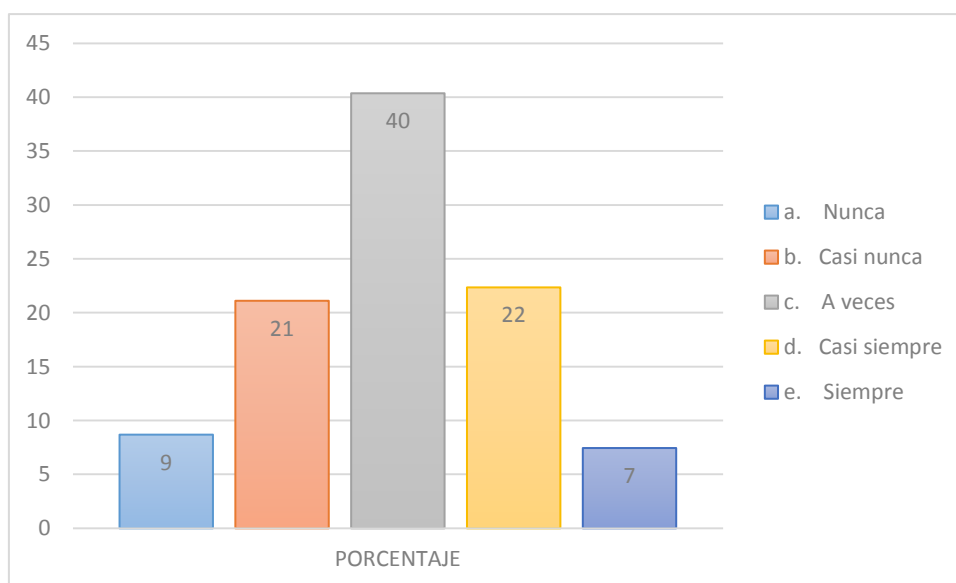


Figura 8 Las autoridades municipales mantienen capacidad de liderazgo

Interpretación

Se aprecia que el 40% (130 encuestados) indican que según su percepción solo **a veces** las autoridades de la Municipalidad Distrital de Santa María mantienen capacidad de liderazgo, un 22% (72 encuestados) afirman que **casi siempre** lo consideran así, mientras un 9% (28 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 9 Las autoridades municipales están realizando un monitoreo constante

9. ¿Considera que las autoridades municipales están realizando un monitoreo constante conforme a los resultados de su gestión?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	32	10
b. Casi nunca	55	17
c. A veces	142	44
d. Casi siempre	42	13
e. Siempre	51	16
TOTAL	322	100

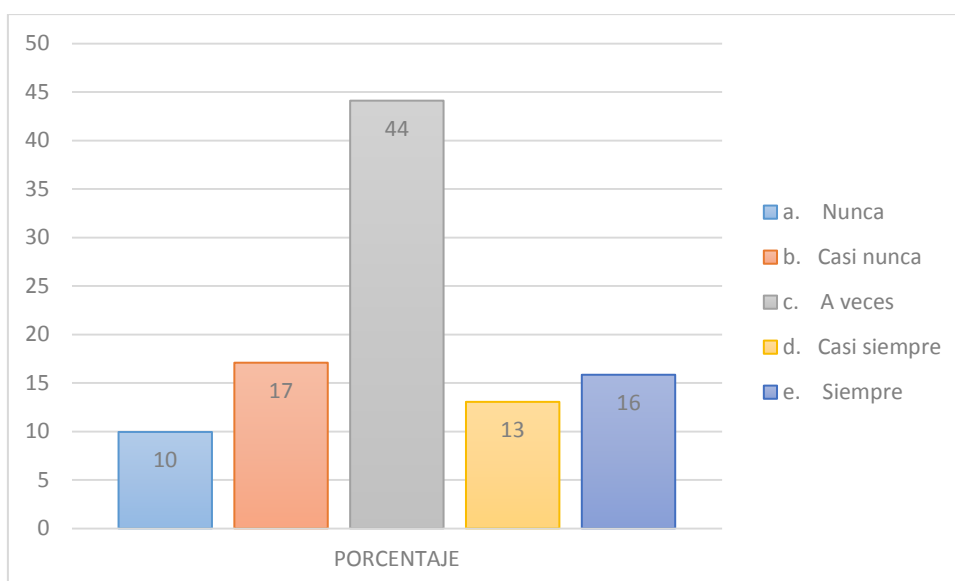


Figura 9 Las autoridades municipales están realizando un monitoreo constante

Interpretación

Se aprecia que el 44% (142 encuestados) indican que según su percepción solo **a veces** las autoridades de la Municipalidad Distrital de Santa María están realizando monitoreos constantes conforme a los resultados de su gestión, un 16% (51 encuestados) afirman que **casi siempre** lo consideran así, mientras un 10% (32 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 10 Las autoridades están obteniendo los resultados esperados por su gestión

10. ¿Considera que las autoridades están obteniendo los resultados esperados por su gestión?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	16	5
b. Casi nunca	186	58
c. A veces	45	14
d. Casi siempre	35	11
e. Siempre	40	12
TOTAL	322	100

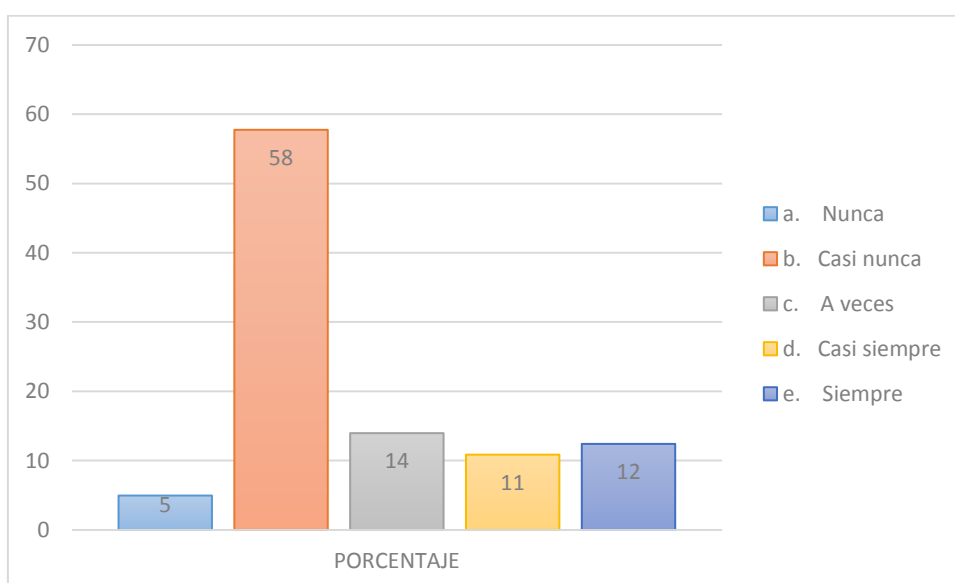


Figura 10 Las autoridades están obteniendo los resultados esperados

Interpretación

Se aprecia que el 58% (186 encuestados) indican que según su percepción las autoridades de la Municipalidad Distrital de Santa María **casi nunca** están obteniendo los resultados esperados, un 12% (40 encuestados) afirman que **siempre** lo consideran así, mientras un 5% (16 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 11 La Gastronomía fomenta el turismo

11. ¿Considera que la Gastronomía fomenta el turismo?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	22	7
b. Casi nunca	55	17
c. A veces	145	45
d. Casi siempre	57	18
e. Siempre	43	13
TOTAL	322	100

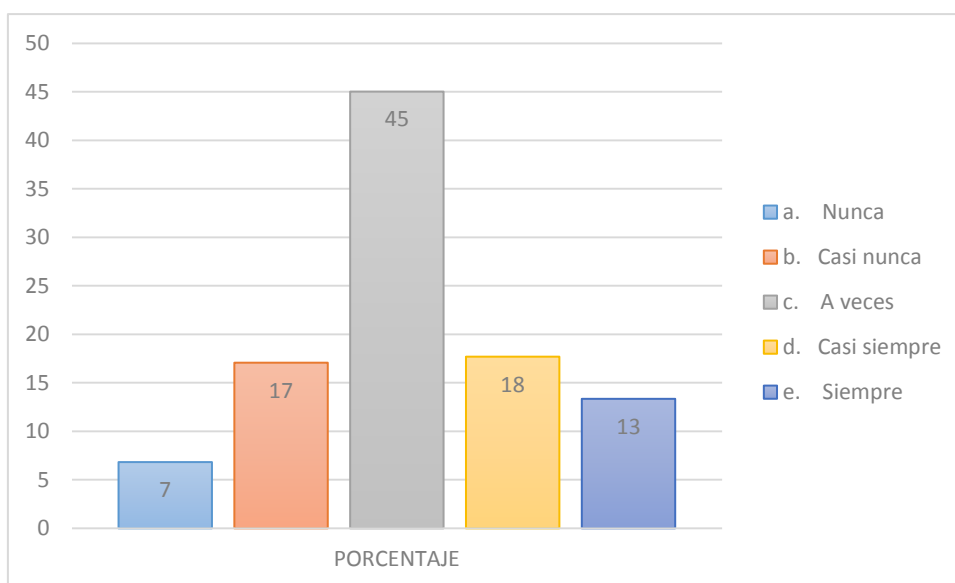


Figura 11 La Gastronomía fomenta el turismo

Interpretación

Se aprecia que el 45% (145 encuestados) indica que según su percepción solo **a veces** las gastronomía de la Campiña Huachana fomenta el turismo, un 18% (57 encuestados) afirman que **casi siempre** lo consideran así, mientras un 7% (22 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 12 El turismo podría mejorar en la Campiña de Huacho

12. ¿Considera que el turismo podría mejorar en la Campiña de Huacho?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	0	0
b. Casi nunca	90	28
c. A veces	26	8
d. Casi siempre	163	51
e. Siempre	43	13
TOTAL	322	100

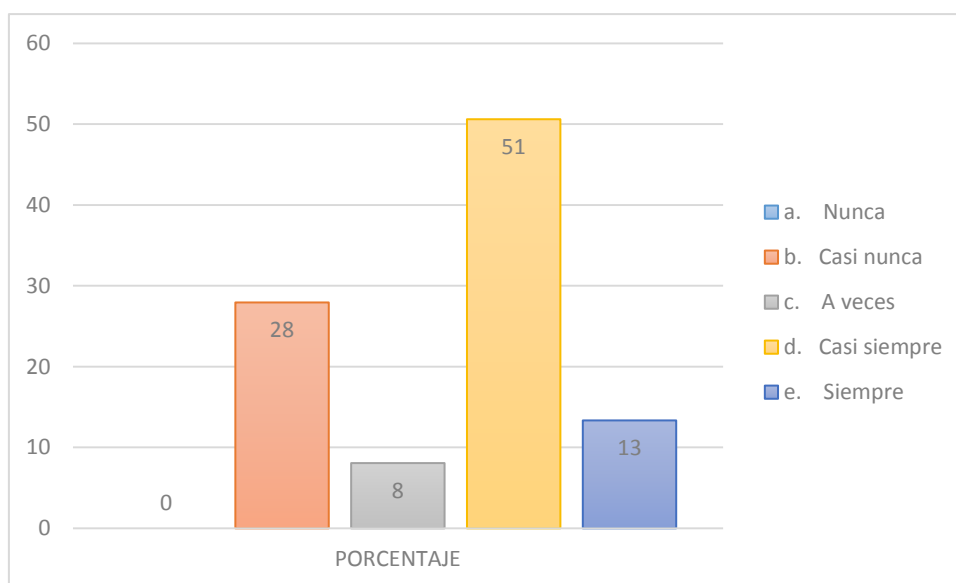


Figura 12 El turismo podría mejorar en la Campiña de Huacho

Interpretación

Se aprecia que el 51% (163 encuestados) indican que según su percepción el turismo podría mejorar **casi siempre** en la Campiña de Huacho, un 8% (26 encuestados) afirman que solo **a veces** lo consideran así, mientras un 28% (90 encuestados) manifiestan que casi **nunca**.

Tabla 13 La Gastronomía es una actividad económica importante en la Campiña de Huacho

13. ¿Considera que la Gastronomía es una actividad económica importante en la Campiña de Huacho?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	0	0
b. Casi nunca	14	4
c. A veces	87	27
d. Casi siempre	35	11
e. Siempre	186	58
TOTAL	322	100

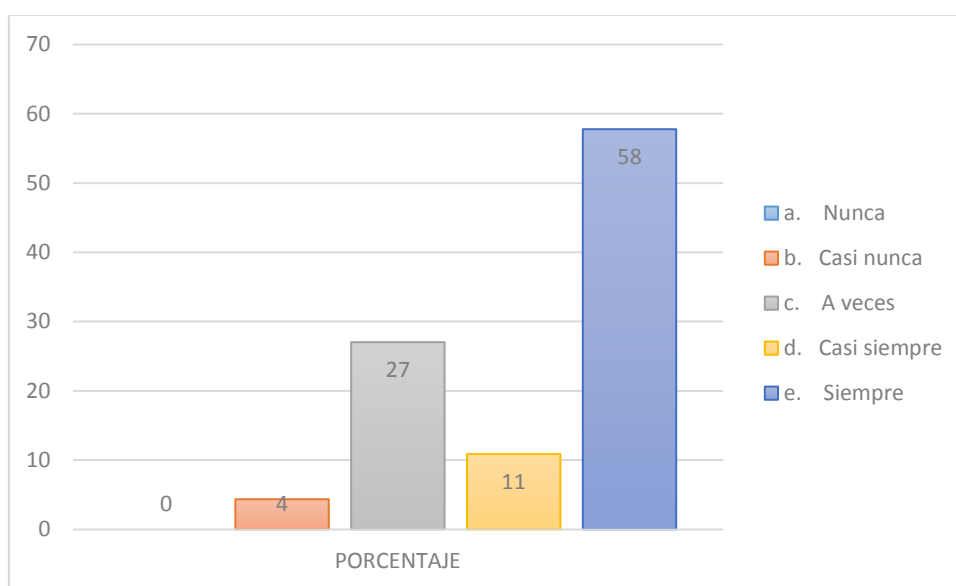


Figura 13 La Gastronomía es una actividad económica importante en la Campiña de Huacho

Interpretación

Se aprecia que el 58% (186 encuestados) indican que según su percepción **siempre** la Gastronomía Huachana es una actividad económica muy importante, un 27% (87 encuestados) afirman que **casi siempre** lo consideran así, mientras un 4% (14 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 14 Las autoridades brinda importancia al Turismo

14. ¿Considera que las autoridades brinda importancia al Turismo?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	18	6
b. Casi nunca	95	30
c. A veces	177	55
d. Casi siempre	32	10
e. Siempre	0	0
TOTAL	322	100

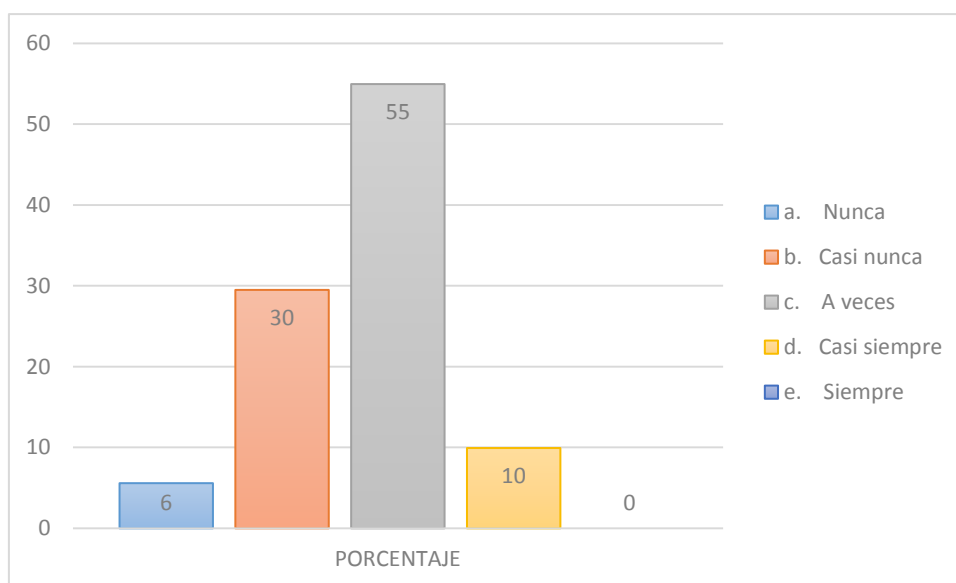


Figura 14 Las autoridades brinda importancia al Turismo

Interpretación

Se aprecia que el 55% (177 encuestados) indican que según su percepción consideran que solo **a veces** siempre las autoridades brindan importancia al Turismo, un 10% (32 encuestados) afirman que **casi siempre** lo consideran así, mientras un 6% (18 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 15 La Gastronomía forma parte de su cultura

15. ¿Considera que la Gastronomía forma parte de su cultura?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	30	9
b. Casi nunca	18	6
c. A veces	49	15
d. Casi siempre	129	40
e. Siempre	96	30
TOTAL	322	100

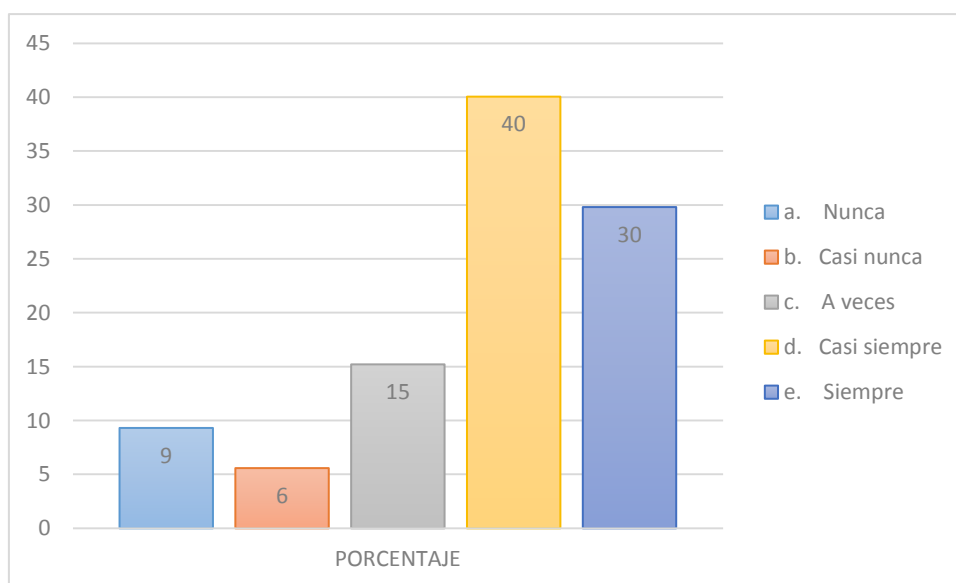


Figura 15 La Gastronomía forma parte de su cultura

Interpretación

Se aprecia que el 40% (129 encuestados) indican que según su percepción consideran que **casi siempre** la gastronomía es parte de su cultura, un 15% (49 encuestados) afirman que solo **a veces** lo consideran así, mientras un 9% (30 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 16 La Gastronomía forma parte de las costumbres en la Campiña

16. ¿Considera que la Gastronomía forma parte de las costumbres en la Campiña de Huacho?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	22	7
b. Casi nunca	18	6
c. A veces	70	22
d. Casi siempre	140	43
e. Siempre	72	22
TOTAL	322	100

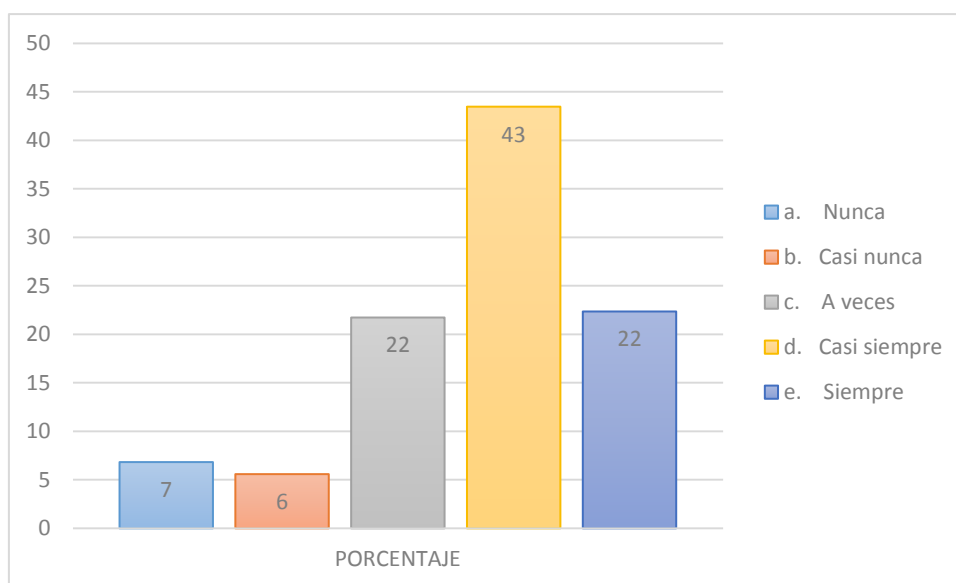


Figura 16 La Gastronomía forma parte de las costumbres en la Campiña

Interpretación

Se aprecia que el 43% (140 encuestados) indican que según su percepción consideran que **casi siempre** la gastronomía Huachana forma parte de sus costumbres, un 22% (70 encuestados) afirman que solo **a veces** lo consideran así, mientras un 7% (22 encuestados) manifiestan que **nunca**.

Tabla 17 La Gastronomía campañera es más variada que otras

17. ¿Considera que la Gastronomía Campañera es más variada que otras?

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
a. Nunca	10	3
b. Casi nunca	13	4
c. A veces	45	14
d. Casi siempre	212	66
e. Siempre	42	13
TOTAL	322	100

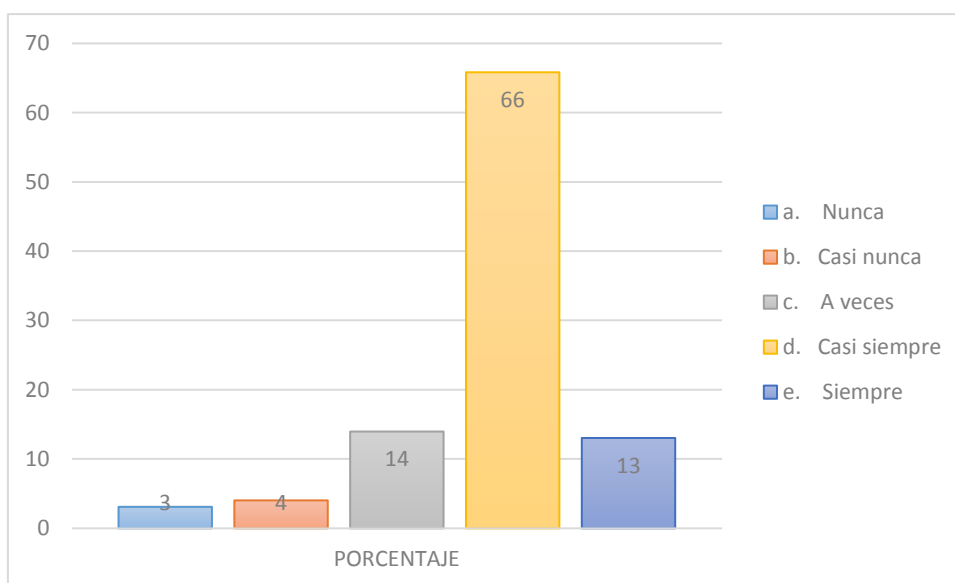


Figura 17 La Gastronomía Campañera es más variada que otras

Interpretación

Se aprecia que el 66% (212 encuestados) indican que según su percepción consideran que **casi siempre** la Gastronomía Campañera es más variada que otras, un 14% (45 encuestados) afirman que solo **a veces** lo consideran así, mientras un 3% (10 encuestados) manifiestan que **nunca**.

4.2. Prueba de la hipótesis general

a. Hipótesis general nula

La gestión administrativa no incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019

b. Hipótesis general alternativa

La gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019

c. Regla para contrastar la hipótesis

Si el valor de $p < 0,05$, se acepta la hipótesis alternativa. Si el valor de $p > 0,05$ se rechaza la hipótesis alternativa.

d. Estadístico para contrastar la hipótesis.

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	13,112 ^a	2	,001
Razón de verosimilitud	23,459	1	,001
Asociación lineal por lineal	56,552	1	,001
N de casos válidos	322		

Medidas simétricas

		Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada
Intervalo por intervalo	R de Pearson	,645	,155	4,221	,000 ^c
Ordinal por ordinal	Correlación de Spearman	,224	,405	4,431	,001 ^c
N de casos válidos		322			

Según la prueba de Chi.- cuadrado de Pearson, La gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019, alcanzando un valor de 13.112, y una significancia de $p=001<0.05$ siendo altamente significativo.

La correlación de Spearman de 0.224, con una significancia $p=0.001 < 0.05$, significa una buena asociación entre las variables, constando estadísticamente significativo.

Por lo tanto, podemos afirmar que existe suficiente prueba estadística para afirmar que la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019.

4.3. Prueba de las hipótesis específicas

PRIMERA HIPÓTESIS ESPECÍFICA

a) Hipótesis específica nula.

La planeación correspondiente a la gestión administrativa no incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

b) Hipótesis específica alternativa.

La planeación correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

c) Regla para contrastar la hipótesis

Si el valor de $p < 0,05$, se acepta la hipótesis alternativa. Si el valor de $p > 0,05$ se rechaza la hipótesis alternativa.

d) Estadístico para contrastar la hipótesis.

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	17,567 ^a	2	,001
Razón de verosimilitud	104,229	2	,001
Asociación lineal por lineal	11,652	1	,001
N de casos válidos	322		

Medidas simétricas

		Error estándar		Significación	
		Valor	asintótico ^a	T aproximada ^b	aproximada
Intervalo por intervalo	R de Pearson	1,975	,061	7,543	,000 ^c
Ordinal por ordinal	Correlación de Spearman	de 0,980	,056	5,763	,000 ^c
N de casos válidos		322			

Según la prueba de Chi.- cuadrado de Pearson, La planeación correspondiente a la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019, alcanzando un valor de 17.567, y una significancia de $p=001<0.05$ siendo altamente significativo.

La correlación de Spearman de 0.980, con una significancia $p=0.000<0.05$, lo que significa una buena asociación entre las variables, constando estadísticamente significativo

Por lo tanto, podemos afirmar que existe suficiente prueba estadística para afirmar que la planeación correspondiente a la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019.

SEGUNDA HIPÓTESIS ESPECÍFICA

a) Hipótesis específica nula

La organización correspondiente a la gestión administrativa no incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

b) Hipótesis específica alternativa

La organización correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

c) Regla para contrastar la hipótesis

Si el valor de $p < 0,05$, se acepta la hipótesis alternativa. Si el valor de $p > 0,05$ se rechaza la hipótesis alternativa.

d) Estadístico para contrastar la hipótesis.

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	Df (bilateral)	Significación asintótica
Chi-cuadrado de Pearson	23,116 ^a	1	,001
Razón de verosimilitud	15,652	2	,000
Asociación lineal por lineal	3,119	1	,001
N de casos válidos	322		

Medidas simétricas

	Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada
Intervalo por intervalo R de Pearson	1,452	,115	4,392	,001 ^c
Ordinal por ordinal Correlación de Spearman	0,457	,534	1,300	,001 ^c
N de casos válidos	322			

Según la prueba de Chi.- cuadrado de Pearson, La organización correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019, alcanzando un valor de 23.116 y una significancia de $p=0,001 < 0,05$ siendo altamente significativo.

La correlación de Spearman de 0.457, con una significancia $p=0,001 < 0,05$ significa una buena asociación entre las variables, constanding estadísticamente significativo

Por lo tanto, podemos afirmar que existe suficiente prueba estadística para afirmar que a planeación correspondiente a la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019.

TERCERA HIPÓTESIS ESPECÍFICA

a) Hipótesis específica nula

La dirección correspondiente a la gestión administrativa no incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

b) Hipótesis específica alternativa

La dirección correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

c) Regla para contrastar la hipótesis

Si el valor de $p < 0,05$, se acepta la hipótesis alternativa. Si el valor de $p > 0,05$ se rechaza la hipótesis alternativa.

d) Estadístico para contrastar la hipótesis.

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	56,500 ^a	2	,000
Razón de verosimilitud	15,585	1	,001
Asociación lineal por lineal	20,155	1	,000
N de casos válidos	322		

Medidas simétricas

		Error estándar			Significación
		Valor	asintótico ^a	T aproximada ^b	aproximada
Intervalo por intervalo	R de Pearson	,846	,055	8,696	,000 ^c
Ordinal por ordinal	Correlación de Spearman	,756	,091	6,325	,001 ^c
N de casos válidos		322			

Según la prueba de Chi.- cuadrado de Pearson La dirección correspondiente a la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019, alcanzando un valor de 56.500 y una significancia de $p=0,000 < 0,05$ siendo sumamente significativo.

La correlación de Spearman de 0.756, con una significancia $p=0,001 < 0,05$ significa una buena asociación entre las variables, constando estadísticamente significativo.

Por lo tanto, podemos afirmar que existe suficiente prueba estadística para afirmar que la dirección correspondiente a la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019.

CUARTA HIPÓTESIS ESPECÍFICA

a) Hipótesis específica nula

El control correspondiente a la gestión administrativa no incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

b) Hipótesis específica alternativa

El control correspondiente a la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019

c) Regla para contrastar la hipótesis

Si el valor de $p > 0,05$, se acepta la hipótesis nula. Si el valor de $p < 0,05$ se rechaza la hipótesis nula.

d) Estadístico para contrastar la hipótesis.

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	44,340 ^a	2	,000
Razón de verosimilitud	12,585	1	,001
Asociación lineal por lineal	27,265	1	,000
N de casos válidos	322		

Medidas simétricas					
		Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada
Intervalo por intervalo	R de Pearson	,753	,035	9,466	,000 ^c
Ordinal por ordinal	Correlación de Spearman	,863	,421	5,245	,001 ^c
	N de casos válidos	322			

Según la prueba de Chi.- cuadrado de Pearson El control correspondiente a la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019, alcanzando un valor de 44.240 y una significancia de $p=000<0.05$ siendo sumamente significativo.

La correlación de Spearman de 0.863, con una significancia $p=0.001<0.05$ significa una buena asociación entre las variables, constanding estadísticamente significativo.

Por lo tanto, podemos afirmar que existe suficiente prueba estadística para afirmar que el control correspondiente a la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019.

Capítulo V DISCUSION, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Discusión

A partir de los resultados de esta investigación se ha podido llegar a la conclusión: la gestión administrativa si incide significativamente en la gastronomía de la campiña de Huacho 2019, debido a que, lo obtenido por los resultados expuestos permiten concluir que la mayoría determina que si existe incidencia significativa entre ambas variables.

De acuerdo a todo lo mencionado en los objetivos del presente trabajo, lo vivido con una parte de los habitantes de la Campiña Huachana se debe manifestar que, al realizar la gestión administrativa, se puede afirmar que tiene incidencia en la gastronomía de la Campiña de Huacho, siendo relevante el poder analizar estos resultados para aplicar las funciones de la gestión administrativa adecuadas.

Esto, se fundamenta, con los resultados presentados por (Gordon, 2013) quien considera que su propuesta constituye una herramienta el cual estableció que si existe la gran necesidad de optimizar el tema sobre organización; en donde se indica preocupantemente que preexiste debilidad y falencias en cuanto a la aplicación del proceso de la gestión administrativa, asimismo, (Guerra, 2013) menciona en que en su investigación se estableció que la gastronomía es una actividad principal concerniente a la actividad turística, tanto para los visitantes nacionales como internacionales. (Chacom, 2013) en su investigación se demostró que hay existencia de elementos suficientes los cuales se encuentran en rango de aceptación por parte de todos los clientes, pero a su vez rechaza la hipótesis correspondientes a estos fundamentos negativos por que los materiales de higiene como el jabón que se encuentra dentro de los servicios higiénicos no son adecuado, incorrectas condiciones de higiene, el papel toalla es nulo dentro de los servicios higiénicos, agua potable limpia, A nivel nacional (Quiroz Arbulu, 2014) si se logró identificar a los diversos elementos correspondientes

para una excelente ruta gastronómica para la visita de turistas en donde están conformados por: 2 hoteles, 10 restaurantes con categoría y con respecto a la población fue indefinida. (Barrutia, 2015) Sostiene que se pudo comprobar que la percepción de la Gestión Administrativa por parte de los trabajadores los cuales atienden a los usuarios existe una relación directa con la percepción de la Calidad del Servicio de un usuario, finalmente, (Olivera, 2011) manifiesta en su investigación que si existen muchas deficiencias en el servicio que se presta a los comensales en los restaurantes de todo el Perú, debido a nula existencia de Escuelas Técnicas de Capacitación lo que refiere técnicas de administración, comedor, cocina, limpieza logística, etc.

De acuerdo a los datos anteriormente presentados se puede determinar que la hipótesis de investigación planteada: Existe relación significativa entre la gestión administrativa y la gastronomía en la Campiña de Huacho, se acepta por las siguientes razones:

Al comparar los resultados obtenidos a través de los instrumentos utilizados en esta investigación, como la encuesta aplicada, se obtuvieron los datos:

En referencia a la incidencia que tienen las funciones de la gestión administrativa, se obtuvo que el 48% con respecto a planeación; 40% con respecto a organización, 51% con respecto a dirección y 44% con respecto a control demuestran que casi siempre estas funciones mencionadas inciden significativamente en la gastronomía.

Para concluir, de acuerdo con los resultados y considerando los instrumentos de recolección de datos, el proceso de los mismos y el análisis estadístico obtenidos en la presente investigación, se confirma que las funciones de la gestión administrativa como lo son la planeación, dirección, organización y control incidieron en la gastronomía de

la Campiña Huachana determinando que con ayuda de estas se puede mejorar muchas más cosas.

5.2. Conclusiones

Conclusión General:

Se estableció que la gestión administrativa si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019, al haberse logrado según la prueba de chi cuadrada alcanzar un valor de 23.116 y una significancia de $p=0.000 < 0.05$ siendo altamente significativo y mediante la correlación de Spearman con una significancia de $p=0.001 < 0.05$ lo cual significa una buena asociación entre las variables.

Conclusiones Específicas:

- a) Se ha determinado que la planeación si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019, al haberse logrado según la prueba de chi cuadrada alcanzar una significancia de $p=0.001 < 0.05$ siendo altamente significativo y mediante la correlación de Spearman con una significancia de $p=0.000 < 0.05$ lo cual significa una buena asociación entre las variables.
- b) Se ha determinado que la organización si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019, al haberse logrado según la prueba de chi cuadrada alcanzar una significancia de $p=0.000 < 0.05$ siendo altamente significativo y mediante la correlación de Spearman con una significancia de $p=0.001 < 0.05$ lo cual significa una buena asociación entre las variables.
- c) Se ha determinado que la dirección si incide significativamente con la gastronomía de la Campiña de Huacho 2019, al haberse logrado según la prueba de chi cuadrada alcanzar una significancia de $p=0.000 < 0.05$ siendo

altamente significativo y mediante la correlación de Spearman con una significancia de $p=0.001<0.05$ lo cual significa una buena asociación entre las variables.

- d) Se ha determinado que el control si incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019, al haberse logrado según la prueba de chi cuadrada alcanzar una significancia de $p=0.000<0.05$ siendo altamente significativo y mediante la correlación de Spearman con una significancia de $p=0.001<0.05$ lo cual significa una buena asociación entre las variables.

5.3. Recomendaciones

Recomendación General:

A las Autoridades de la Municipalidad Distrital de Santa María se les recomienda solicitar al Gobierno Regional capacitaciones mensuales sobre gestión administrativa; y lograr que dichas capacitaciones sean puestas en práctica logrando una gestión direccionada en mejorar el desarrollo del Distrito de Santa María.

Recomendaciones Específicas:

- a) Se recomienda a la principales Autoridades del Distrito de Santa María, que cumplan con sus diversas propuestas planteadas durante el proceso electoral a favor de los vecinos del Distrito, mediante el planeamiento se debe lograr un equilibrio eficaz con los recursos financieros disponibles, para satisfacer las necesidades de la población de manera sostenida y asegurando el desarrollo sustentable del Distrito
- b) Se recomienda a la principales Autoridades del Distrito de Santa María, que la organización de la Municipalidad sea dinámica y flexible, realizándose tantos cambios como sean necesarios en un proceso para mejora y adaptación constante, con el fin de lograr los objetivos de gestión en beneficio de la comunidad, logrando un equilibrio entre los costos de las acciones a realizar y la disponibilidad de los recursos financieros.
- c) Se recomienda a la principales Autoridades del Distrito de Santa María, distribuir los recursos públicos locales conforme los objetivos señalados en

sus planes de trabajo, basándose en la real capacidad de disposición financiera.

- d) Se recomienda a la principales Autoridades del Distrito de Santa María, el control de sus acciones como Municipalidad debido a que debe centrarse en la verificación de sus resultados como gestión, para darse cuenta del impacto que se tiene con el beneficio real que reciben los ciudadanos.
- e) Que la presente investigación realizada sea considerada y refuerce una investigación descriptiva sobre la Gestión Administrativa y la Gastronomía en el futuro.

Capítulo VI FUENTES DE INFORMACIÓN

6.1 Fuentes bibliográficas

- Bachenheimer, H. (2015). *Administracion de empresas*. Estados Unidos
- Barrera, J. (2014). *La cocina del Ecuador* . Ecuador.
- Chiavenato, L. (2001). *Administracion. Proceso Administrativo*. Bogota, Colombia.
- Chiavenato, L. (2014). *Teoria General de la Administracion*. Distrito Federal de Mexico, Mexico.
- Coque Arboleda, M. (2013). *La Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural*. Ecuador.
- Fayol, H. (1980). *Administración Industrial y General*. Argentina.
- Fuentes, L. (2001). *La gastronomía en el mundo*. Mexico.
- Gordon, L. (2013). *La gestión administrativa y la satisfacción de los usuarios del servicio de transporte pesad*. Ecuador.
- Guerra, D. (2013). *La Gastronomía Tipica y su incidencia en el Desarrollo Turístico de la Parroquia Atocha-Ficoa*. Ecuador.
- Mirabal, J. (1992). *Diccionario de Psicología*. Caracas: Panapo.
- Carrasco, S. (2006). *Metodología de la Investigación Científica*. Lima: Editorial San Marcos.
- Mochon , F., Mochon , M., & Saenz, M. (2014). *Administración. Enfoque por competencias con casos latinoamericanos*. Mexico: Alfaomega Grupo.
- Morles, V. (1999). *Planeamiento y Análisis de Investigaciones*. Caracas: Ediciones El Dorado.
- Reyes Ponce, A. (1992). *Administracion Moderna*.
- Robbins, S. (1996). *Fundamentos de administración, concepto y aplicaciones*. Mexico.

Saenz, M., & Mochon, M. (2014). *Administración. Enfoque por competencias*. Mexico.

Taylor, F. (1911). *Principios de la Administración Científica*. Argentina.

Terry, G. (1986). *Principios de administración*. Continental.

Universidad Champagnat. (2002). *Gestiopolis*. Obtenido de Clima Laboral

6.2 Fuentes Documentales

Barrutia, J. (2015). *Relación entre la gestión administrativa y la calidad de servicio en las oficinas de atención al público de la Municipalidad de San Martín de Porres*, Lima 2015. Perú.

Chacom, E. (2013). *Servicio al cliente en los restaurantes del municipio de San Pedro de la Laguna*. Solola, Guatemala.

Olivera, G. (2011). *Curso a distancia para capacitar al personal de servicio de calidad de servicio en restaurantes categorizados en lima y provincias*. Lima, Perú.

Quiroz Arbulu, R. (2014). *Viabilidad de una ruta gastronomica para los Distritos de Santa Rosa, Pimentel y San Jose*. Lambayeque, Peru.

RAE. (2001). *Diccionario de la Lengua Española*. España.

6.3 Fuentes Electrónicas

Perez, J., & Gardey, A. (2008). *Definicion.de*. Obtenido de Definicion de Liderazgo:
<https://definicion.de/liderazgo/>

Perez, J., & Merino, M. (2008). *Definicion.de*. Obtenido de Definicion de Mision:
<https://definicion.de/mision/>

Perez, J., & Merino, M. (2008). *Definicion.de*. Obtenido de Definicion de Motivacion:
<https://definicion.de/motivacion/>

- Perez, J. (2008). *Definicion.de*. Obtenido de Definicion de Cultura:
<https://definicion.de/cultura/>
- Perez, J. (2009). *Definicion.de*. *Definicion de funciones*. :
<https://definicion.de/funciones/>
- Perez, J. (2012). *Definicion.de*. *Definicion de objetivos estrategicos*. :
<https://definicion.de/objetivosestrategicos/>
- Perez, J. (2013). *Definicion.de*. *Definicion de Estrategia*. :
<https://definicion.de/estrategia/>
- Raffino, M. (2018). *Concepto.de*. Obtenido de Concepto de vision.
<https://concepto.de/vision/>

ANEXOS

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TITULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES E INDICADORES	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	METODOS Y TECNICAS DE INVESTIGACION	POBLACION Y MUESTRA DE ESTUDIO
La Gestión Administrativa y la Gastronomía de la Campaña de Huacho 2019.	<p>PROBLEMA GENERAL ¿Cómo la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019?</p> <p>PROBLEMAS ESPECIFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿De qué manera la planeación correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019? • ¿De qué manera la organización correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019? • ¿De qué manera la 	<p>OBJETIVO GENERAL Establecer como la Gestión Administrativa incide en la Gastronomía de la Campaña de Huacho 2019</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinar de qué manera la planeación correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019 • Determinar de qué manera la organización correspondiente a 	<p>HIPÓTESIS GENERAL La gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019</p> <p>HIPÓTESIS ESPECÍFICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • La planeación correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019 • La organización correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía 	<p>VARIABLE INDEPENDIENTE</p> <p>Gestión Administrativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planeación - Organización - Dirección - Control <p>VARIABLE DEPENDIENTE:</p> <p>Gastronomía</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gastronomía Regional -Gastronomía Peruana 	<p>Aplicada</p> <p>No experimental</p> <p>Transeccional</p> <p>Correlacional</p>	<p>Procesamiento de Datos.</p> <p>Se emplearán el SSPS versión 19 para obtener los valores de la escala de actitudes y co-relacionales por separado.</p> <p>Recolección de datos mediante la técnica de la Encuesta, utilizando el instrumento del</p>	<p>Población : 33 496 - Distrito de Santa María; 1976-5.9% dedicados a restaurantes y hoteles.</p> <p>Muestra: 322 personas</p>

	<p>dirección correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019?</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿De qué manera el control correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019? 	<p>la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinar de qué manera la dirección correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019 • Determinar de qué manera el control correspondiente a la gestión administrativa incide en la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019 	<p>de la Campaña de Huacho 2019</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dirección correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019 • El control correspondiente a la gestión administrativa incide significativamente con la gastronomía de la Campaña de Huacho 2019 			<p>Cuestionario (Escala de Likert)</p>	
--	--	---	--	--	--	---	--

ANEXO N° 02: Encuesta de Gestión Administrativa

Instrucciones

La presente encuesta tiene por finalidad conocer su opinión acerca de la Gestión Administrativa de la Municipalidad del Distrito de Santa María, de las preguntas siguientes, le solicitamos marcar conforme a su propia experiencia y sentir.

No existen respuestas correctas ni incorrectas

1. ¿Conoce si la misión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando correctamente?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre

2. ¿Conoce si la visión de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando correctamente?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre

3. ¿Conoce si los objetivos estratégicos de la Municipalidad Distrital de Santa María se está desarrollando correctamente?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre

4. ¿Considera que las autoridades municipales están desarrollando sus funciones?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre

5. ¿Considera que la Municipalidad Distrital de Santa María mantiene una estructura organizada?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces

- d. Casi siempre
 - e. Siempre
6. ¿Considera que la Municipalidad Distrital de Santa María mantiene un buen clima laboral?
- a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre
7. ¿Considera que las autoridades municipales mantienen motivados a sus trabajadores?
- a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre
8. ¿Considera que las autoridades municipales mantienen capacidad de liderazgo?
- a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre
9. ¿Considera que las autoridades municipales están realizando un monitoreo constante conforme a los resultados de su gestión?
- a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre
10. ¿Considera que las autoridades están obteniendo los resultados esperados por su gestión?
- a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre

ANEXO N° 03: Encuesta sobre la Gastronomía en la Campiña de Huacho

Instrucciones

La presente encuesta tiene por finalidad conocer su opinión acerca de la Gastronomía en la Campiña de Huacho, de las preguntas siguientes, le solicitamos marcar conforme a su propia experiencia y sentir.

No existen respuestas correctas ni incorrectas

1. ¿Considera que la Gastronomía fomenta el turismo?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre
2. ¿Considera que el turismo podría mejorar en la Campiña de Huacho?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre
3. ¿Considera que la Gastronomía es una actividad económica importante en la Campiña de Huacho?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre
4. ¿Considera que las autoridades les brinda importancia al Turismo?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre
5. ¿Considera que la Gastronomía forma parte de su cultura?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre
6. ¿Considera que la Gastronomía forma parte de las costumbres en la Campiña de Huacho?
 - a. Nunca
 - b. Casi nunca

- c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre
7. ¿Considera que la Gastronomía Campiñera es más variada que otras?
- a. Nunca
 - b. Casi nunca
 - c. A veces
 - d. Casi siempre
 - e. Siempre