



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
SECRETARIA GENERAL
DIRECCIÓN DE SERVICIOS ESCOLARES

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
Y TECNOLOGIAS DIGITALES**

T E S I S

**DIAGNÓSTICO DE ANÁLISIS PARA UNA PROPUESTA DE UN CIRCUITO
GASTRONOMICO LOCAL A LOS RESTAURANTES EN LA ZONA DE LA CAÑADA
EN EL MUNICIPIO DE PALENQUE, CHIAPAS**

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADO
EN TURISMO**

SUSTENTABLE

PRESENTA

(VERONICA MONTEJO MÉNDEZ).

**BAJO LA DIRECCION DEL (LA):
MTRO. ANITA PÉREZ ARCOS**

PALENQUE, CHIAPAS ABRIL DE 2023





UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACION ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Palenque, Chiapas a 05 de agosto del 2025

C. Verónica Montejo Méndez

Pasante del Programa Educativo de: Licenciatura en Turismo Sustentable

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:

"Diagnóstico de análisis para una propuesta de un circuito gastronómico local a los restaurantes en la zona de la Cañada en el municipio de Palenque, Chiapas".

En la modalidad de: Tesis Profesional

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Mtra. Anita Pérez Arcos

Lic. Mónica Contreras Torres

Mtra. Bracilia Cardeña Alamina

Firmas

Ccp. Expediente

Revisión 1

DEDICATORIAS

A MIS PADRES

Les doy las gracias por haber confiado en mí, por el apoyo en todo momento; mil gracias por ser mis padres, porque gracias a su cariño, esfuerzos y comprensión he llegado a realizar una meta más en mi vida lo cual han sido partícipes en cada uno ello, los quiero mucho.

A MIS HERMANOS

Gracias por estar en todo momento conmigo, por haberme apoyado siempre para estudiar, y por haber sido parte de este esfuerzo compartido, su confianza puesta en mí y sus buenos deseos, sus consejos siempre me ayudaron a lo largo de esta etapa de mi vida, muchas gracias.

AGRADECIMIENTOS

A DIOS

Al único que le debo la existencia, el amor, la esperanza, la luz, la verdad, la salud y la sabiduría de seguir adelante y de nunca rendirme.

A LOS MAESTROS

Por haberme compartido y regalado sus experiencias, su comprensión y su amistad.

A LA INSTITUCIÓN

Por darme la oportunidad de llegar a ser una persona preparada académicamente.

Índice

Resumen	1
Abstract	1
Introducción	2
CAPÍTULO I. MARCO DE GENERALIDADES	
Antecedentes del Problema	4
Planteamiento del Problema.	5
Justificación	6
Objetivos	7
Objetivo General	7
Objetivos Específicos	7
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	
2.1 Antecedentes de Turismo	9
2.1.1 Antecedentes de Turismo Cultural	9
2.2 Marco Conceptual	9
Turismo	9
Turismo Cultural	10
Turismo Gastronómico	11
Gastronomía	12
Circuito Turístico/gastronómico	12
Tipos de Circuitos Turísticos	13
2.3 Marco Teórico	13
2.4 Marco Referencial	14
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA	
3.1.- Enfoque de la Investigación	17
3.2.- Tipo de Investigación	17
3.3.- Diseño de Investigación	18
3.4.- Población y Muestra	18
3.5.- Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	19

3.6.- Técnicas de análisis de Datos	21
CAPÍTULO IV	
Resultados y Análisis de Datos	23
CAPITULO V	
Discusión.....	29
Conclusión	32
Bibliografía.....	34
Apéndice Nº1.....	37
Apéndice N° 2.....	38

Índice de Figuras

TABLA 1 VARIABLES DE ESTUDIOS	20
FIGURA 1. RESTAURANTE BRASILEYA	23
FIGURA 2.KINICH KAN BALAM	24
FIGURA 3.CASA ANTOLIANA	25
FIGURA 4.CAFÉ JADE	26
FIGURA 5.MAPA DE PALENQUE	37

Resumen

En el presente trabajo de investigación de título “diagnóstico de análisis para una propuesta de un circuito gastronómico local a los restaurantes en la zona de la cañada en el municipio de Palenque Chiapas”. Como una estrategia de conectar varias microempresas culinarias para los turistas que visitan, el diseño metodológico empleado es de enfoque descriptivo que permitirá brindar informaciones precisas, asimismo las técnicas de recolección de datos utilizadas fueron las entrevistas y los documentos en líneas o trabajos de proyectos de investigación. Finalmente se termina por concluir que, permitirá varias ofertas y demandas en actividades turísticas culturales que se les ofrecerán a los visitantes nacionales, locales y extranjeros durante su estadía.

Palabras claves: circuito gastronómico, gastronomía, cultura.

Abstract

In the present research work entitled "diagnostic analysis for a proposal of a local gastronomic circuit to restaurants in the area of the canyon in the municipality of Palenque Chiapas". As a strategy to connect several culinary micro-enterprises for visiting tourists, the methodological design used is descriptive approach that will provide accurate information, also the data collection techniques used were interviews and documents in lines or research project work. Finally, it is concluded that it will allow various offers and demands in cultural tourism activities to be offered to national, local and foreign visitors during their stay.

Key words: gastronomic circuit, gastronomy, culture.

Introducción

El turismo gastronómico es una cultura que ha sobresalido en municipios, estados y países, donde el desarrollo de la economía locales sobre salen con un gran legado en materia culinaria a través de las variedades de platillos y de los sabores. La gastronomía en Chiapas y en el municipio de Palenque, su desarrollo en el turismo ha demostrado una amplia demanda favorable, porque ha demostrado su permanencia de originalidad de identidad cultural que le da valor.

Por otra parte, la calidad del servicio que brindan las empresas culinarias locales y el medio ambiente en los que rodean es un impacto positivo y favorable para optar por una propuesta de un circuito gastronómico local, en su desarrollo generara un impacto social, económico y cultural. El propósito de la investigación realizada del diagnóstico de análisis para una propuesta de un circuito gastronómico local de la zona de la cañada en el municipio de palenque Chiapas, donde los restaurantes de la zona tendrán la oportunidad de aprovechar para brindar sus productos y servicios.

De ahí la importancia de esta investigación en una nueva modalidad en ámbito turismo gastronómico, la estructura capitular quedo de la siguiente manera:

En el Capítulo I, se encuentra lo referente de a la presentación del problema detectado, planteamiento del problema, la justificación y objetivos.

El Capítulo II del Marco Teórico, contiene el contexto histórico referencial, marco conceptual, marco teórico y marco referencial.

La metodología utilizada se detalla en el cuerpo del Capítulo III, que contiene: la presentación, enfoque de la investigación, tipos y diseños de investigación, población y muestra, técnicas e instrumentos de recolección de datos y categorías de estudios y técnicas de análisis de datos.

En el Capítulo VI de análisis de Datos, se encuentra una presentación y el apartado de diagramas. Finalmente, se encuentra lo relativo a la discusión, conclusión y propuestas, anexos y bibliografías de consultas.

CAPÍTULO I

MARCO DE

GENERALIDADES

Antecedentes del Problema

Para el presente capítulo se describe y se integran los elementos en relación al turismo gastronómico, en lo cual se expresan el problema observado y los aspectos que se deben considerar para poder llegar a una investigación segura, donde se exponen los beneficios económicos, social y cultural. Así también se especifican los objetivos principales de los cuales se pretende resolver y llevar a cabo.

Palenque está situado en el Estado de Chiapas, México, que posee una extraordinaria belleza natural y cultural con un clima favorable para ser visitados por turistas nacionales y extranjeros, que buscan de un lugar cómodo, que ofrezcan servicios de calidad durante su estancia en el municipio. Esta ciudad ultimadamente se ha venido transformando en uno de los más importantes en el desarrollo socioeconómico, se destaca por su gran valor turístico explotado en el área artesanal, hotelero, gastronómicos y por los sitios turísticos con las que cuenta el municipio.

“Dentro del turismo rural-cultural, se puede ubicar la gastronomía, que incluye las rutas y circuitos gastronómicas, basadas en el conocimiento y disfrute de productos alimenticios, así como de la cultura regional y que consisten en recorridos por carretera y caminos donde se combinan el disfrutar de la gastronomía, belleza paisajística, atractivos históricos y culturales” (González, 2011). Por otra parte “la gastronomía comprende de los diversos componentes que integran la relación con los alimentos desde el punto de vista cultural con el arte culinario y las características en torno a un restaurante. No existe una definición formal de lo que es un circuito gastronómico, como base de definición de la Organización Mundial de Turismo” (OMT, 2017).

Con respecto a las definiciones planteadas anteriormente, cabe mencionar que, al conectar con la variedad de los restaurantes de nuestro municipio, es importante como la unión de varios puntos de interés que permitirá ofrecer diferentes tipos de servicios gastronómicos a los turistas. Las características de la gastronomía de Palenque, nos enfoca como un estado que claramente está marcado por su riqueza y diversidad, estas son la

principal base que determinara un desarrollo desde una perspectiva cultural y turística, con influyente flujo turístico de motivos gastronómicos.

Planteamiento del Problema.

La situación que prevalece en la ciudad de Palenque en cuanto a la gastronomía local, es verdaderamente preocupante en cuanto al servicio a los turistas, puesto que a diario se tiene visitantes como nacionales y extranjeros donde muchos de ellos están interesados en la gastronomía en poder disfrutar y conocer las variedades del platillo típico del municipio. Por lo anterior mencionado surge la necesidad de proponer la implementación de un recorrido por las distintas áreas de los restaurantes de Palenque, Chiapas.

La mayoría de los restaurantes locales de la zona de la cañada, se ha caracterizado por la demanda de la afluencia turística que puede observar en ese territorio, se ha caracterizado el lugar por tener un ambiente de una naturaleza agradable, una problemática a tener presente, es la introducción de cocinas extranjeras por ello, la pérdida de la identidad cultural que se torna cada vez más presente en la actualidad, es decir, algunos aún mantienen viva la tradición respecto a la cocina de Palenque.

Por ello es importante aprovechar la demanda turística de la zona culinaria de Palenque, donde lo cual se pueda generar sistemas de conexión y mejorar aún más los recursos empleados en el lugar es decir brindando un nuevo impulso en sus actividades y estrategias. Al mismo tiempo permitiendo de esta manera el involucramiento de la población en desarrollo y ver las oportunidades que tiene un circuito gastronómico en Palenque, se puede decir; que es una modalidad que permitirá a redistribuir flujos turísticos en un determinado espacio donde pueda disfrutar durante su recorrido establecido.

Además de apreciar y consumir los productos del municipio, es necesario hablar de la gastronomía y la conexión entre el ser humano, donde se permitirá como un atractivo que motiva a un desplazamiento de las personas con la sensación de conocer y experimentar la variedad de la cultura, sin duda ninguna la gastronomía también es un factor importante dentro del turismo. Surge la necesidad de planear problema detectado a manera de pregunta, con el propósito de obtener la respuesta de la investigación.

¿De qué manera puede contribuir la propuesta de un circuito gastronómico local en la zona de la cañada en el municipio de palenque Chiapas, en cuanto a la preservación de la cultura gastronómica?

Justificación

La gastronomía en el municipio de Palenque, tiene una gran importancia de impulsar varios beneficios, por ejemplo; dar a conocer nuestros platillos gastronómicos más sobresalientes, cabe resaltar que la propuesta del circuito favorecerá en muchos aspectos, tanto en lo social, en lo económico y cultural. Se pretende una alternativa que fortalezca y diversifique en la gastronomía, puesto que a diario se tiene una afluencia turística favorable en la ciudad tanto de nacionales y extranjeros.

Desde mi punto de vista con la propuesta planteada, permitirá obtener ingresos económicos factibles al municipio y así también se generarán más empleos, ya que en la actualidad no existe una oferta de este tipo de circuito gastronómico que permita mostrar todo el potencial y que contribuya a la preservación de la identidad cultural. No solo beneficiaría a los turistas que ingresen a la zona de la cañada y a los restaurantes si de igual manera se verán involucrado como los hoteles, agencias de viajes y transportes, y los ciudadanos de Palenque.

Las razones principales de esta propuesta, tienen la finalidad de poder desarrollarse en este municipio con una factibilidad favorable en lo que es el circuito gastronómico, que cuenta con una gran variedad de riquezas en recursos naturales y culturales. Se tiene una visión clara de alcanzar el objetivo que se quiere lograr, a través de la generación de esta nueva alternativa que promueven la integración y participación de la sociedad, por ejemplo, en los aportes de ideas y de recursos humanos más que nada para obtener un mejoramiento en la ejecución de la propuesta a implementar y también diversificando en su campo laboral que genere recursos y desarrollo para la ciudad.

En definitiva, como resultados de esta alternativa actividad turística no podemos olvidar que se debe llevar acabo de manera sustentable, los restaurantes locales son espacios importantes y con grandes valores, se toma en cuenta que los turistas que ingresen

al municipio acudan a estas zonas que disfruten y se sientan complacidos, donde los prestadores de servicios se dan a la tarea de interactuar en compartir experiencias únicas y convivir con la cultura local, todos los recursos necesarios y existentes serán aprovechados de manera sustentable, es decir; que no perjudique al medio ambiente y ninguna alteración en lo cultural.

Desde luego es así como los beneficiarios directos de la presente investigación a realizarse son los dueños de los restaurantes locales y al igual que los clientes que requieren del servicio de calidad. Este trabajo se enfocará en centro de la cañada de la ciudad de Palenque, Chiapas, donde se tendrá la participación del personal de los restaurantes a través de las entrevistas.

Objetivos

Objetivo General

- Proponer un circuito gastronómico local a los restaurantes en la zona de la Cañada, para que los turistas conozcan la historia y origen de los platillos típicos del Municipio Palenque.

Objetivos Específicos

- Establecer los fundamentos teóricos de la investigación sobre el turismo gastronómico.
- Realizar el diagnóstico de la situación actual de la zona urbana, por fuentes de investigaciones primarias y secundarias.
- Establecer la influencia la gastronomía local en el turismo.
- Desarrollar un análisis en el marco metodológico para la interpretación de los resultados de la investigación.

MARCO TÉORICO

2.1 Antecedentes de Turismo

En este siguiente capítulo de investigación, se integran todos los elementos teóricos, conceptos, tipos de circuitos y teorías que son utilizadas para llevar a cabo la realización de un circuito. Trabajos e ideas recopilados de autores expertos en el tema, en donde permite analizar varios aspectos que se relacionan con la gastronomía local que nos demuestra que la comida típica de cada municipio está ligada a la identidad y de los conocimientos de nuestros antepasados, por lo cual debe ser valorado y fomentado así los demás que se interesen por conocer y degustar.

2.1.1 Antecedentes de Turismo Cultural

La Organización Mundial del Turismo (2016) ha fijado dos objetivos generales en el ámbito del turismo cultural: que sea responsable, integrador y sostenible, contribuyendo al desarrollo socioeconómico de las comunidades locales y mejorando su bienestar, y que contribuya al enriquecimiento y a la conservación de la identidad cultural del destino, promoviendo intercambios transculturales entre los visitantes y la comunidad de acogida, así como el fomento y la preservación del patrimonio cultural.

En cuanto al segundo informe de la OMT (2017), señala el turismo gastronómico que se incluyen sesenta buenas prácticas de diferentes países sobre los temas tales como la estacionalidad, la formación y la innovación, las iniciativas relacionadas con las tecnologías de la información y la comunicación e itinerarios relacionados con el vino.

2.2 Marco Conceptual

Turismo

De acuerdo a la Organización Mundial de Turismo (OMT) (2007), el turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales, de negocios o profesionales, estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes).

Para Briceño (2000), el turismo en lugar de vincularse a los estratos sociales se vincula con los estilos de vida del hombre; centenares de personas hacen turismo más en función de su constitución física, estructura familiar, educación, orientaciones de consumo, relaciones interpersonales y relaciones laborales, que en función de la posesión de riquezas.

Turismo Cultural

SENATUR (2014), destaca que el turismo cultural “es aquella forma de turismo motivada por conocer, experimentar, y comprender distintas culturas, formas de vida, costumbres, tradiciones, monumentos, sitios históricos, arte, arquitectura y festividades que caracterizan a una sociedad y su gente y reflejan la identidad de un destino”

La definición formulada por la OMT destaca que el turismo cultural tiende a satisfacer la necesidad humana de diversidad. Según Maslow estas necesidades se dividen en cinco grandes grupos:

- Necesidades fisiológicas: son las necesidades innatas, como la necesidad de alimentación, sueño y reposo, abrigo, o el deseo sexual.
- De seguridad: para el turista o visitantes es esencial sentirse seguro en el lugar visitado y para ello debe estar informando en todo momento de las particularidades del sitio en el que se encuentra, de peligros y precauciones que debe tener, etc.
- Sociales: el turista o visitantes debe recibir un trato amistoso y cercano que facilite la interacción con la población residente lo que le garantizará la recreación y el disfrute.
- De autoestima: los guías/intérpretes del patrimonio deben ofrecer una información que sea fácil de comprender por los turistas o visitantes con el propósito de fomentar el autodescubrimiento de estos, convirtiéndolos en protagonista de la actividad.
- De autorrealización: está relacionada con la manera como se ve y se evalúa la persona, es decir, con la autoevaluación

En 2001, un grupo de Chefs de La Paz, especialistas en gastronomía, en el marco de un conversatorio de la realidad culinaria en La Paz, planteo la necesidad de refrescar la cocina boliviana, recuperado los saberes nacionales, los insumos originarios y tradicionales, y fusionarlos con conocimientos de la cocina internacional.

A partir de esta conversación nació el concepto de la “Cocina Novo Boliviana” que, sin desnaturalizar la cocina tradicional, se nutre de ella, reflejando la variedad de pisos ecológicos y la riqueza gastronómica de nuestro país. Estos chefs crearon un grupo denominado “Grupo Gastronómico Novo Boliviano” el cual tiene por misión revalorizar los alimentos mediante nuevas creaciones que mostrar a los comensales (Iraola, 2014).

Con lo referente a las definiciones anteriores plateadas se debe contemplar y comprender las distintas culturas, es decir, como la gastronomía, relacionarse de manera directa para poder descubrir las características que interactúan en ellas y así saber cuáles son las importancias de cada cultura que define cada comunidad o ciudad.

Turismo Gastronómico

Henderson (2009), señala que el turismo gastronómico ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía.

Oliveira (2008: 44) procura presentar una definición abarcadora, señalando que: El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros.

El turismo gastronómico se basa principalmente en mostrar al turista la cultura local a través de la vista culinaria donde se involucran al conocer la identidad de un estado o país, este tipo de turismo es más enfocado en las actividades culinarias, muchos se desplazan por cuyos motivos de experimentar nuevas emociones, conocer culturas y tradiciones, dentro de ellos se encuentra la gastronomía.

Gastronomía

La Organización Mundial del Turismo (2012) destaca la “gastronomía como parte de la experiencia turística, a través de la cual los visitantes y turistas pueden conocer el patrimonio de un destino”. Ogden (2005), “la gastronomía es una expresión del ser humano, que implica una interacción social y es fundamental para el establecimiento de una identidad cultural, crea un sentido de identidad religiosa y simboliza el poder de una sociedad”.

El ser humano ha estado acompañado de una evolución en la nutrición, convirtiendo entonces a la comida en un acto cultural y expresión más fiel de las tradiciones de un pueblo. El arte de cocinar, a pesar de no ser ennoblecido como el arte de pintar, esculpir de la música y otros que son de utilidad, es el arte más esencial del ser (Long, 1997).

Circuito Turístico/gastronómico

Mora (2015), señala que circuito turístico es un combinado organizado en el que se tiene definido un itinerario que recorra diversos destinos, todo estructurado y organizado en un horario preestablecido. Asimismo, para Quesada (2007), el circuito turístico como un recorrido turístico que se origina y termina en el mismo lugar, transitando por varios puntos de interés turístico que solo se visitan una vez durante el viaje.

Chan (2005), menciona que los circuitos turísticos temáticos son aquellos que en su recorrido se desarrollan temas específicos lo que involucra un superior nivel de profundidad y especialización, de igual manera afirma que en circuito turístico se compone por cuatro elementos:

- Espacio en concreto.

- Patrimonio cultural y natural.
- Temática.
- Capacidad de innovación.

Montecinos (2010), hace referente la ruta gastronómica como el trayecto con un principio, magnitud territorial, y estructura sistematizada que determina y vincula destinos, bienes, atracciones a la producción, de manera que disfruten y gocen de forma conveniente y viable.

Tipos de Circuitos Turísticos

Chan, en cuanto al espacio que abarcan o la forma de recorrido los circuitos pueden ser lineal o circular, de igual manera pueden clasificarse en locales y regionales (2005, p.111).

Circuito Turístico lineal: cuando el diagrama tiene un trazado rectilíneo, se puede recorrer de forma paralela por un accidente geográfico o carretera, normalmente este esquema es seguido por las rutas turísticas lineales.

Circuito turístico circular: son aquellos donde el punto de inicio y de finalización de la ruta son los mismos y en cuyo recorrido no se repite la misma calle o camino.

Para el diseño de un circuito turístico hay que seleccionar los mejores de cada aspecto, para la creación del mismo. El diseño no puede ser realizado del azar; los elementos a tomarse en cuenta serán: precios, costos, sitios y calidad del alojamiento y la comida, así como los detalles relacionados a la logística. Así mismo las horas de salida y llegada del circuito, elección de los sitios que han de conformar el itinerario, (INTUR, 2020).

2.3 Marco Teórico

Lo interesante sobre los turistas gastronómicos, desde el punto de vista motivacional, es presentada por Fields (2002), que, basado en los estudios efectuados, propone un modelo basado en el popular modelo de McIntosh et al., (1995). El modelo de

es aplicable a los turistas gastronómicos y asume que siendo la gastronomía el motivo del desplazamiento; para todas estas personas existen motivaciones de orden físico, cultural, interpersonal y de status y prestigio asociadas al viaje. Así, el autor define lo que entiende como motivaciones gastronómicas (físicas, culturales, interpersonales y de status y prestigio).

Dos de los modelos más difundidos son el modelo de Inskeep (1991) y el modelo de Swarbrooke (2001). En el primero, el autor presenta las atracciones turísticas agrupadas en tres tipologías: Atracciones Naturales, Atracciones Culturales y Tipos Especiales de Atracciones. En la explicación del modelo existe sólo una pequeña alusión a la gastronomía cuando el autor refiere que “la comida de un área, además de ser un importante servicio, puede ser una atracción secundaria significativa” (Inskeep, 1991: 90).

Swarbrooke (2001), en un modelo más reciente, sugiere el agrupamiento de las atracciones turísticas en cuatro categorías: Atracciones Naturales; Eventos y Festivales; Atracciones Construidas por el Hombre con la Intención de Atraer Turistas; y Atracciones Construidas por el Hombre sin la Intención de Atraer Turistas. Estos modelos son las herramientas fundamentales que permite poder llevar a cabo la realización de manera correcta los circuitos gastronómicos y circuitos turísticos, por que cumplen con las características y categorías que comprenden estatus donde el individuo puede relacionarse de manera directa con la naturaleza, la comunidad y de igual manera de sus culturas.

2.4 Marco Referencial

Palenque se ubica en el corazón del sureste de México, al noreste del estado de Chiapas, en una zona de selva tropical alta donde abundan cascadas y ríos. Su clima es tropical, cálido, húmedo y lluvioso; con temperatura media de 27° C y picos de 36° C, (Secretaría de Turismo, 2020). Desde luego Palenque conforma de varios lugares turístico que son importante, como por ejemplo en la zona de la cañada es una zona que se encuentra con la naturaleza, hospedajes y restaurantes.

Analizando los aspectos que la ubicación se puede decir que es gran oportunidad de poder implementar un circuito gastronómico, con la finalidad de ofrecer la variedad de

itinerarios de diferentes destinos, de igual manera abarcan todas las partes del territorio donde se podría llevar a cabo la práctica de las actividades turísticas.

Teniendo en cuenta que el espacio original, reorganizando para en función de las actividades, con los elementos e identidades propias del estado que en este caso sería Palenque, y especificar los lugares donde el turista pueda disfrutar de un recorrido donde se conecte con diferentes elementos de recursos naturales y culturales. Además de las investigaciones se deben considerar, la participación crucial del pueblo y la incorporación de otras empresas turísticas para poder promover la importancia que integra un circuito gastronómico en Palenque, Chiapas.

CAPITULO III

METODOLOGÍA

3.1.- Enfoque de la Investigación

Para este capítulo en el desarrollo metodológico de la investigación, se basa en trabajos indagados que se relacionan y se han propuesto alcanzar el mismo objetivo, que como resultado concluyen en la elaboración de las propuestas. El trabajo su enfoque es cualitativo donde permite describir los fenómenos de estudios y asimismo se desarrolla entrevistas para los restaurantes para conocer sus opiniones e ideas respecto al circuito gastronómico, por lo el estudio tendrá un alcance descriptivo.

La metodología para esta investigación es de enfoque cualitativa, donde permitirá la aplicación de métodos y técnicas propias de la investigación de campo. Los investigadores que usan metodologías cualitativas recurren a la teoría, no como punto de referencia para generar hipótesis sino como instrumento que guía el proceso de investigación desde sus etapas iniciales. El conocimiento que se busca como punto de referencia es el de individuos estudiados y no exclusivamente el avalado por las comunidades científicas (Bonilla,1997, p. 86).

Será necesaria la aplicación del método inductivo analítico y algunas de sus técnicas, la resolución del problema planteado sería posible gracias a las técnicas de observación directa del participante que facilitarían la recopilación de las informaciones de datos que dio origen a esta investigación.

3.2.- Tipo de Investigación

El tipo de investigación a realizar es del tipo descriptiva, permitirá obtener una investigación más extensa y clara en describir dicha información con aspectos inherentes a la realidad actual que se vive en Zona de la Cañada de Palenque Chiapas, y así a su vez llegar a proponer algunas alternativas de la solución al problema planteado.

“La investigación descriptiva que tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utiliza criterios sistemáticos que permite establecer estructura o el comportamiento de los fenómenos de

estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes” (Martínez, 2018).

3.3.- Diseño de Investigación

La zona de cañada de la ciudad de Palenque, Chiapas, es el espacio adecuado y accesible en el municipio, se permite la realización de la investigación de campo, motivo por el cual se entrevistará a los jefes de los restaurantes, asimismo obteniendo la información necesaria para conseguir los resultados deseados del problema de la investigación desde luego serán analizados todos los datos y así obtener una resolución y conclusión de la situación del problema planteado.

3.4.- Población y Muestra

Secretaría de Turismo (2020); menciona que, en castellano, Palenque significa “lugar cercado de una valla de madera o estacas” La ciudad prehispánica data del siglo III, fue una de las ciudades más notables del mundo maya; también actuó como centro ceremonial, gracias a los patronos mayas interesados en demostrar su poder. Fue una de las ciudades mayas más importantes de su tiempo, a la par de Calakmul y de Tikal. La población actual está compuesta por pueblos originarios como chol, tzeltal y lacandón.

En la cocina local predomina el sabor autóctono, como los tamales chiapanecos, el pato en chilmol, el pescado sudado o el salpicón de venado. Para beber se sugiere probar el tascalate, el pozol o la chica; y como postre, prueba los dulces elaborados a base de miel de abeja.

Las poblaciones disponibles para esta investigación serán los restaurantes de zona de la cañada, donde asisten turistas nacionales y extranjeros en ciudad de Palenque, dentro las cuales podemos encontrar las siguientes:

- El Huachinango Feliz
- Kinich Kan Balam
- Café Jade
- Restaurante Maya Cañada
- Brazyleña Palenque

- Casa Antoliana
- El Restaurante El Bambú Palenque

Las muestras serían de tipo no probabilístico ya que éstas se determinarán de acuerdo al criterio de las teorías fundadas a través de las observaciones y entrevistas de los participantes voluntarios.

Con respecto a los restaurantes locales mencionados cuentan con los platillos locales, las cuales podemos encontrar; shote con momo, huevo con chaya, chapay, pozol blanco, plato en chilmol y café de olla. Esto ha dado como resultado una variedad de platillos con un gran exquisitos de platillos que se puede disfrutar en nuestro hermoso Municipio de Palenque, Chiapas.

3.5.- Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Las técnicas que se utilizarán durante el desarrollo de la presente investigación serán: investigación documental, también llamada bibliográfica, investigación de campo, así como la de observación directa del participante, grupos focales, estudio de casos y puesto que yo formare parte directamente como sujeto participante en la investigación.

Se utilizarán las técnicas de entrevistas elaborando cuestionarios con preguntas; donde serán aplicados para los jefes o encargados de los restaurantes, y cada cuestionario se conformará de preguntas abiertas para facilitar su análisis y comprensión de opiniones de cada individuo donde puedan expresar sus emociones, ideas, motivos del lugar y puntos de vistas. Esta técnica permitirá recaudar la información necesaria para llegar a los resultados de la investigación planteada y con las herramientas necesarias que se obtendrán una de investigación clara y precisa.

Tabla 1 Variables de Estudios

TEMA	Diagnóstico de análisis para una propuesta de un circuito Gastronómico local a los restaurantes de la zona de la cañada en el municipio de Palenque Chiapas.		
Categoría	Subcategorías	Conceptualización	Indicadores
Circuito gastronómico con un origen, erario con un dimensión configuración específica que enlaza atracciones, productos, servicios as, sólo si con la cumple y la adecuada” (Montecinos, 2016).	Motivación	La motivación que se relaciona con aquello que moviliza a la persona para ejecutar una actividad, se puede definir la motivación como el proceso por el cual el sujeto se plantea un objetivo, utiliza los recursos adecuados y mantiene una determinada conducta (Trechera 2005).	Comprender y entender las relaciones que permiten interactuar con los lugares.
	Cultura	La cultura es el conjunto de valores, conocimientos, arte, moral, derecho, creencias, costumbres y tradiciones que constituyen la forma de vida del hombre en forma de hábitos aprendidos, compartidos y transmitidos entre los miembros de una sociedad (Tylor, 1975).	Conocer, experimentar, las nuevas culturas de cada lugar y de las que los define.
	Gastronomía	Cecilia Gutiérrez (2012), “La gastronomía rige toda nuestra vida. Así como el llanto de un recién nacido busca el seno materno para alimentarse, el moribundo busca el alimento espiritual antes de partir”.	Degustar, experimentar los diferentes platillos de los locales, y conocer.
ITMS	Entrevistas aplicadas de 5 a 10 preguntas por categorías		

Fuente: Elaboración propia

3.6.- Técnicas de análisis de Datos

Varguillas (2006), menciona este programa computacional trabaja con gran cantidad de información de mucha variedad, pudiendo ser textos, observaciones directas, fotografías, datos gráficos, sonoros y audiovisuales, añade la autora que:

“En el programa Atlas. Ti, el proceso implica cuatro etapas: codificación de la información (de los datos); Categorización; Estructuración o creación de una o más redes de relaciones o diagramas de flujo, mapas mentales o mapas conceptuales, entre las categorías; y Estructuración de hallazgos o teorización si fuere el caso

Por lo consiguiente se toma en cuenta la utilización del programa de ATLAS. Ti, por su sencillez y facilidad de interpretación ya que consiste únicamente en estructurar o crear una red, diagrama de flujos, mapas mentales y conceptuales donde permitirá anotar las diversas etapas de actividades en forma concreta y entendible de la situación.

Las preguntas se la investigación fue realizada con base a las categorías de estudios para poder identificar y tener un conocimiento más amplio, por ello será necesario realizar entrevistas a restaurantes locales de la zona urbana donde se llevará acabo la investigación. En cuanto a las preguntas de entrevistas fueron valoradas por expertos en el tema; Mtra. Anita Pérez, Dra. Bracilla Cardaña y Lic. Mónica Contreras.

CAPITULO IV

RESULTADOS Y

ANÁLISIS

Resultados y Análisis de Datos

Para este capítulo se encuentra descrita lo relativo de la información que recopile por medio de las entrevistas que fueron aplicadas a cuatro restaurantes locales de la zona la cañada, donde se logró una eficiencia de análisis e interpretaciones de datos y así lograr obtener datos precisos. Se elaboró un diagrama de categorías de estudios de los datos obtenidos de las entrevistas aplicadas, y un breve comentario del contenido del contenido de cada diagrama.

Diagrama 1. Datos descriptivos de los resultados obtenidos de la entrevista 1.

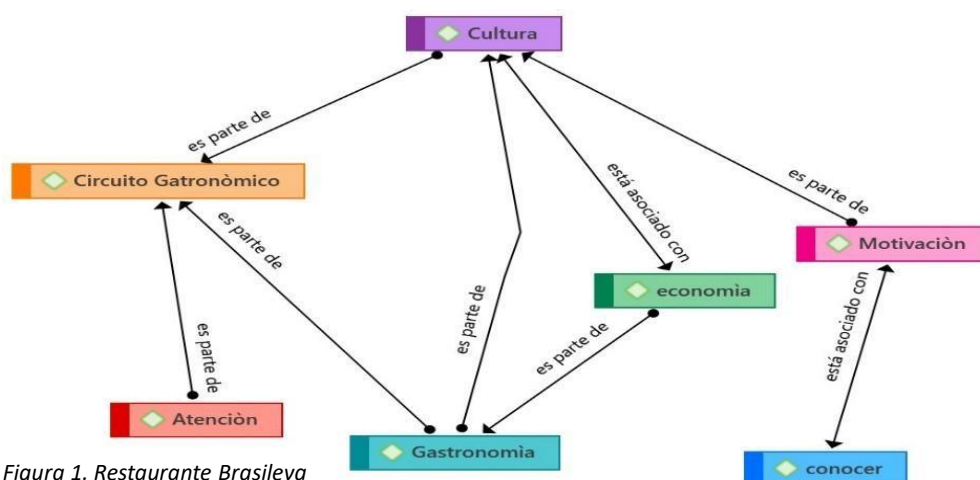


Figura 1. Restaurante Brasileña

Fuente: ATLAS.ti (2023). Versión (23.0.08.0). Computer Software/elaboración propia.

La figura anterior nos representa que, dentro de la gastronomía, la cultura es lo más interesante por conocer y experimentar, es decir los visitantes de Palenque se interesan más por su originalidad de la región. Debido a la demanda de afluencia turística que se tiene en el municipio de palenque por motivaciones de conocer nuevas costumbres y tradiciones, de acuerdo a los resultados obtenidos se puede decir que los turistas llegan a consumir no solo el producto, igual manera llegan por un servicio y ambiente agradable, por lo cual se interesan en conocer y disfrutar de la cocina local en que se encuentran, del mismo modo tener una experiencia inolvidable por cual en algún momento desean regresar.

Diagrama 2. Datos descriptivos de los resultados obtenidos de la entrevista 2.

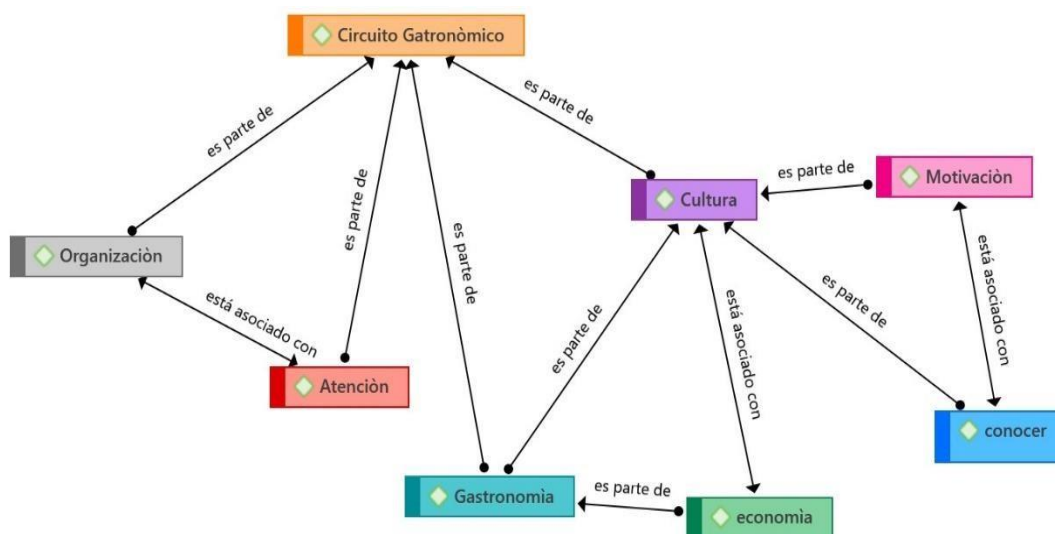


Figura 2. Kinich Kan Balam

Fuente: ATLAS.ti (2023). Versión (23.0.08.0). Computer Software/elaboración propia.

En figura 2 nos muestra los diferentes motivos por la cual realizarían en experimentar los recorridos en un circuito gastronómico, de acuerdo a los visitantes que degustan de la gastronomía local, en este caso Kinich Kan Balam considera un elemento importante e interesante en la zona de la cañada. Donde se puede observar las principales causas y así mismo implementar diversas acciones en creación de la propuesta tanto para los restaurantes y turistas que visitan el municipio.

Con los resultados obtenidos se puede identificar las características y los motivos por los cuales muchos turistas desean el servicio, analizando los datos obtenidos sobre la gastronomía, es importante resaltar que los servicios y los conocimientos de la comida local es importante por ello se debe preservar.

Diagrama 3. Datos descriptivos de los resultados obtenidos de la entrevista 3.

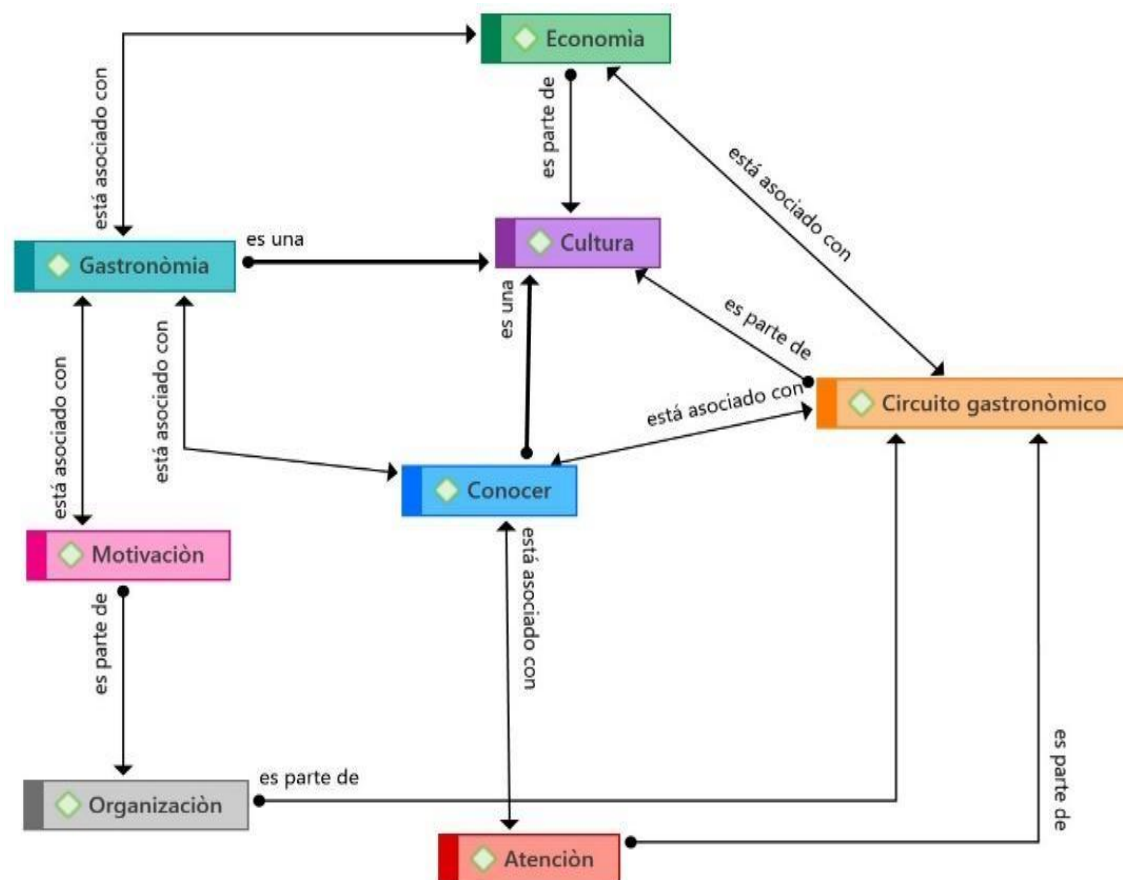


Figura 3.Casa Antoliana

Fuente: ATLAS.ti (2023). Versión (23.0.08.0). Computer Software/elaboración propia.

En la figura 3 nos representa los elementos importantes que se deben tomar en consideración dentro del circuito gastronómico, y los beneficios económicos que se generarían.

La propuesta de un circuito es importante dentro del sector turístico, puesto que los turistas se interesan por conocer y experimentar las culturas y donde beneficiará de derrama económica para una buena organización y atenciones al cliente. como se sabe, cada estado, municipio o país son muy diferentes, la gastronomía dentro del ámbito turístico conforma un elemento importante e interesante, por lo consiguiente debe preservar la originalidad de la región.

En la obtención de este resultado se puede concluir que las empresas se interesen más por la demanda económica que generara la gastronomía, es decir; optan a introducir alimentos de otros países y estados, para tener satisfecho sus clientes según su punto de vista, cuando realmente los turistas o clientes que requieren del servicio buscan conocer e interactuar dentro de la cultura en cuanto a la gastronomía.

Diagrama 4. Datos descriptivos de los resultados obtenidos de la entrevista 4.

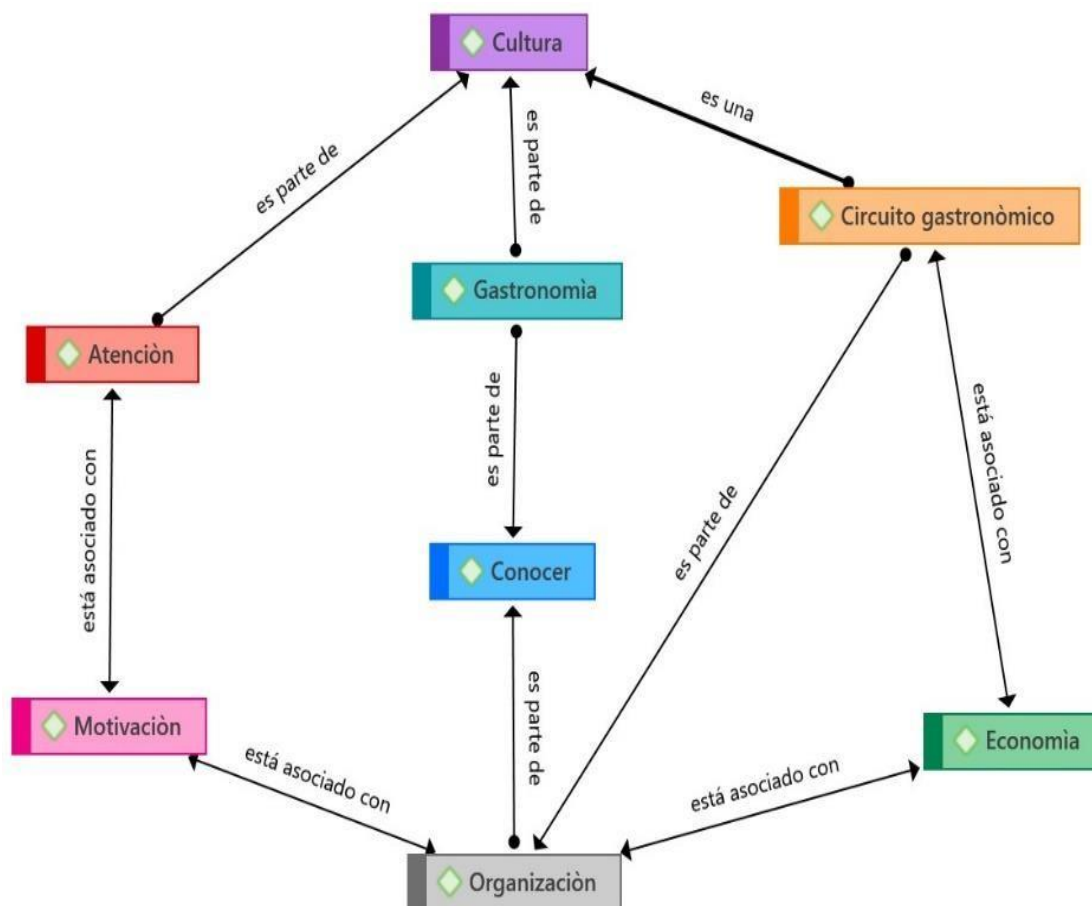


Figura 4.Café Jade

Fuente: ATLAS.ti (2023). Versión (23.0.08.0). Computer Software/elaboración propia.

En la figura anterior nos muestra que los elementos categóricos que se destacan y son lo más importante en considerar por los turistas que nos visitan, por que surge la intriga por conocer y experimentar cosas nuevas, con estos elementos se comprueba que las demandas de turismo en

zona de la Cañada ingresan al restaurante no solo por degustar sino al mismo tiempo a conocer y formar parte de la cultura.

Analizando detalladamente el resultado obtenido se observaron los motivos de los clientes por parte del gerente de la empresa, muchos clientes se interesan por la admiración y el desempeño que brindan y por seguir conservando la cultura, dando una difusión favorable, que por lo consiguiente se conservara la importancia para futuras generaciones donde se mencionan historias en la obtención de los productos de la cocina culinaria de cada empresa. El circuito gastronómico es interesante para seguir fomentando la gastronomía y las culturas indígenas del municipio de Palenque, Chiapas

CAPITULO V

DISCUSIÓN

Y

CONCLUSIÓN

Discusión

Para este último capítulo se trabaja en discutir las ideas principales del autor en relación al planteamiento del problema y de los modelos a utilizarse para llevar a cabo un buen trabajo de investigación, donde se explica el logro del trabajo y la meta alcanzada para esta investigación.

El apartado de esta investigación tuvo la finalidad de plasmar la propuesta de un circuito gastronómico local en la zona de la cañada en el municipio de Palenque, Chiapas, frente a la problemática de la gastronomía local por sus desconocimientos de los platillos típicos de la región por los turistas que visitan. Durante el proceso de investigación se pudo analizar y comprender la importancia de la cultura en relación culinaria en los restaurantes, algunos de ellos no cuentan con los platillos locales típicos por no estar lo suficientemente informados de sus orígenes de la región, por lo cual los turistas que adquieren esos productos o servicios desean experimentar algo nuevo.

Los restaurantes de la zona de la cañada en algunos platillos los han modificado, adoptando nuevas ideas, provocado el olvido de algunas recetas típicas de la cocina propia de Palenque, de igual manera se pudo apreciar el desinterés por conocer y participar para la conservación de la identidad cultural gastronómica, además de los resultados obtenidos en el proceso. Se pueden considerar los resultados como una línea de estrategia que permitirá impulsar la participación de un circuito gastronómico local.

¿De qué manera puede contribuir la propuesta de un circuito gastronómico local en la zona de la cañada en el municipio de Palenque Chiapas, en cuanto a la preservación de la cultura gastronómica? A continuación, se detallarán las estrategias de los modelos que son importantes para implementar de acuerdo a los resultados obtenidos de las entrevistas y los elementos necesarios para tener el éxito de la investigación, de acuerdo a los resultados obtenidos, los modelos aplicables para este proyecto son: Inskeep y Swarbrooke.

Palenque cuenta con una demanda turística favorable, por sus paisajes, costumbres, centros ecoturísticos y tradiciones, por ello, es importante la conservación y desarrollar

conocimientos de la cultura como parte de patrimonio para futuras generaciones, dentro de su desarrollo en las actividades se obtienen oportunidades favorables. Con los modelos aplicados en el ámbito turístico se debe analizar cada aspecto que son involucrados en sus procesos para generar y emplear una organización en su proceso.

Según Petrocchi (2001:18), en cuanto al modelo propuesto por Inkeep (1991) que describe al turismo mediante un diagrama que compone de tres niveles importantes: el ambiente natural, cultural y socioeconómico. El tercer nivel comprende de las posibilidades en los consumos de los productos turísticos por los turistas que ingresan al municipio, en participar y experimentar. Nos da a entender que no se involucra de manera directa, pero si de manera indirecta que por lo consiguiente se debe tomar en cuenta los estudios necesarios y sus niveles que los conforman.

Por otra parte, el modelo Swarbrooke (2001) es uno de los más recientes en cuanto al agrupamiento de las actividades y atracciones turísticas que los divide en cuatro categorías, de acuerdo al mencionado anteriormente dentro del marco teórico, este modelo no describe directamente la gastronomía como tal, pero si hace referente a los restaurantes donde da el entendimiento de las afirmaciones que desempeñan un papel secundario fundamental y al mismo tiempo explica claramente que no son atractivos, pero que si son importantes, por lo cual se debe valorar y fomentar para dar conocimiento a los visitantes acerca de la gastronomía local y del porque se debe preservar como un patrimonio cultural.

Estos dos modelos no mencionan específicamente la gastronomía como un atractivo turístico primario, por consiguiente, se lleva a cuestionarse él porque del turismo gastronómico de forma explícita y haciendo menos los estudios; en cuanto a los trabajos investigados y de los resultados obtenidos en la línea de investigación realizada se pudo observar las características y los elementos que los componen que son necesarias para llevar a cabo la propuesta de un circuito gastronómico local.

Asimismo, estos modelos son indispensables ya que cuentan con los elementos y las relaciones de las atracciones turísticas del municipio, eso con lleva a tener un buen funcionamiento en el manejo de esta actividad. En el municipio de Palenque, Chiapas,

zona de la cañada es un espacio que cuenta con paisaje y ambiente agradable para los visitantes, los modelos mencionados son las bases principales para poner en práctica lo investigado que por consiguiente cuentan con la estructura firme y clara de cómo se debe realizar y organizar.

Al emplear estos modelos es fundamental para el funcionamiento ya que la zona de la cañada es un espacio factible para poner en proceso la implementación de la propuesta señalada, se concluye el trabajo investigado indicando que, si es posible llevar a cabo un circuito en esta zona, siendo un lugar excelente con mirador de ambiente a la naturaleza, sin alterar el medio ambiente y la cultura, es decir; es apto para un proyecto de manera sustentable.

Conclusión

La conclusión a la que puede llegar, una vez aplicada las entrevistas a las personas que intervinieron en la investigación. La implementación de una propuesta de un circuito gastronómico local en zona de la cañada contempla los principales atractivos por los turistas que es parte de la cultura del municipio, este diagnóstico de análisis genera nuevas estrategias en actividades, fuente de empleos y más actividades económicas locales. De esta forma contribuye a fomentar en la demostración de las tradiciones como las artesanías elaboradas por las palancanas.

Poniendo en práctica el proyecto se obtendrán muchos beneficios económicos, sociales y culturales, se unirán varias micro empresas de restaurantes formando un convenio, fortaleciendo los servicios de los productos. De igual manera generará más ingresos que se proyectará en una nueva herramienta en un mejoramiento del ambiente en los servicios y platillos para todos los visitantes de Palenque, Chiapas.

El objetivo principal de esta investigación es describir de manera clara y precisas las comodidades de los servicios, brindar información y recomendaciones de los destinos de las cocinas culinarias que comprenderá el circuito. Desde esta perspectiva partió la investigación y revisión de autores que hablan sobre propuestas a nivel nacional e internacional, con base a la información obtenida se contribuyó a construir el diagnóstico de análisis de un circuito gastronómico desde una perspectiva propia de la realidad de cultura gastronómica de nuestro municipio de Palenque.

En cuanto al conocimiento adquirido por medio de las entrevistas y revisiones de artículos referente a la gastronomía, que abarca informaciones más claras de cómo construir y de llevar a cabo una propuesta del circuito gastronómico, así mismo, considere el manejo de los conocimientos de los trabajos realizados, tomando en cuenta los elementos necesarios de como persuadir y atraer más turistas que se interesen por conocer y degustar de nuestra cultura, en relación al tema del proyecto permitió la realización y el acercamiento a las realidades de las actividades y aspectos que favorecieron para el proyecto. En el desarrollo de las bases teóricas y los estudios de las categorías se realizó a través de la investigación de fuente bibliográficas, que son basadas en los conocimientos de expertos.

Palenque Chiapas, posee una extensa y variable ofertas de platillos en cuanto a la cocina culinaria tradicional, de igual manera, los mercados aportan mucho dentro del contexto como fuente principal de los productos de la gastronomía, para el fortalecimiento del turismo gastronómico se ha planteado nuevas estrategias como el plan de promociones, mejoramiento y preservación de los platillos locales con la finalidad de alcanzar el objetivo principal.

Por lo anterior, puedo afirmar que la propuesta de un circuito gastronómico y los objetivos planteados para este trabajo de investigación fueron acertadas y que por lo consiguiente es factible y necesaria para implementarlo en la zona de la cañada en el municipio de Palenque, Chiapas. La investigación realizada se obtuvo resultados favorables para dar seguimiento al proyecto en su proceso de implementación, porque los restaurantes se mantuvieron interesados e involucrados en su desarrollo y en la organización.

Recomendaciones

Como referencia del proceso de investigación se plantea las siguientes recomendaciones:

- Impulsar las culturas gastronómicas de enseñanzas y de transmitir las a los visitantes.
- Fomentar los platillos típicos de la región y preservar los para no perder la identidad cultural en cuanto a la gastronomía.
- Aprovechar los recursos turísticos con los que se cuenta un determinado lugar, ya que son muy importantes para la zona al generar una demanda económica y mejorar el manejo del desarrollo local.
- Que las personas tengan más experiencias y conocimientos en la descripción de los platillos locales, y de los espacios centro ecoturísticos ya que los turistas se interesan.

Bibliografía

Elsa Flor Ordóñez Bravo y Jessica Alexandra Robalino Vallejo (2018): “La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo”, Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 24 (junio / junho 2018).

En línea: <https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html>

Naranjo Pereira, María Luisa MOTIVACIÓN: PERSPECTIVAS TEÓRICAS Y ALGUNAS CONSIDERACIONES DE SU IMPORTANCIA EN EL ÁMBITO EDUCATIVO Educación, vol. 33, núm. 2, 2009, pp. 153-170 Universidad de Costa Rica San Pedro, Montes de Oca, Costa Rica Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44012058010>

Josefina Di Nucci y Maia Hiese (2018). Las franquicias de comercialización como manifestación del circuito superior: el capital, una variable explicativa. Revista Huellas, Volumen 22, Nº 2, Instituto de Geografía, EdUNLPam: Santa Rosa. Recuperado a partir de: <http://cerac.unlpam.edu.ar/index.php/huellas>.

DOI: <http://dx.doi.org/10.19137/huellas-2018-2214>

Oliveira, Simão LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal Estudios y Perspectivas en Turismo, vol. 20, núm. 3, mayo, 2011, pp. 738-752 Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos Buenos Aires, Argentina Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>

Quecedo, Rosario; Castaño, Carlos Introducción a la metodología de investigación cualitativa Revista de Psicodidáctica, núm. 14, 2002, pp. 5-39 Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea Vitoria-Gazteis, España

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=17501402>

Oliveira Santos, Glauber Eduardo. (2007). Modelos teóricos aplicados al turismo. *Estudios y perspectivas en turismo*, 16(1), 96-110. Recuperado en 07 de mayo de 2023, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S185117322007000100005&lng=es&tlng=es.

Organización Mundial del Turismo (2016). Alianza entre turismo y cultura en el Perú – Modelos de colaboración entre turismo, cultura y comunidad. Madrid. 137 p. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284417575>

Sanoja Obediente, Mario; Vargas Arenas, Iraida Visión Histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela Boletín Antropológico, vol. 20, núm. 56, septiembrediciembre, 2002, pp. 753-774 Universidad de los Andes Mérida, Venezuela.

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=71220561>

Sara Elizabeth Suyón Cortez (2019). “Propuesta De Un Circuito Turístico Como Estrategia de Diversificación para los Pasajeros de Crucero que arriban en el Puerto del Callao - Perú 2019” [Tesis para Optar el Título de Licenciada en Turismo y Hotelería de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo Y Psicología Escuela Profesional de Turismo y Hotelería]. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5738/SUYON_CS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Segura Aldana, J. Y., & Esparza Huamanchumo, R. M. (2021). Circuitos turísticos temáticos para promover el turismo local postpandemia Covid-19. *Revista Conrado*, 17(82), 184-191.

Villa, R. M. (2011). Teorías Generales del Turismo; un Enfoque Global y Nacional. Mexico: Serie Didáctica.

APÉNDICES

Apéndice N° 2

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

ENTREVISTAS PARA LOS RESTAURANTES EN LA ZONA DE LA CAÑADA, MUNICIPIO DE PALENQUE CHIAPAS.

1. ¿Cómo es la afluencia turística en la Zona de la Cañada de Palenque, Chiapas?
2. ¿Cuál es su opinión acerca de un circuito gastronómico local?
3. ¿Recomiendan los platillos locales del Municipio a los turistas que nos visitan?
4. ¿Cuáles son los platillos más consumidos del restaurante?
5. ¿Cuáles son los platillos locales de su restaurante, mencione la importancia y su origen?
6. ¿Cuál es la razón principal por la que los turistas se motivan por degustar la gastronomía local?
7. ¿Qué aspectos positivos destacarían con la propuesta de un circuito gastronómico en la zona de la cañada del Municipio de Palenque, Chiapas?

8. ¿En el ámbito social como impactaría el surgimiento de un circuito gastronómico?
9. De acuerdo a su experiencia ¿Qué aspectos toman en cuenta los turistas cuando eligen un platillo?
10. ¿Podría describir el tipo de servicio que brinda a sus clientes?
11. ¿Considera que es una propuesta innovadora para Palenque, por qué?
12. ¿Cómo visualiza su restaurante en los próximos años, con el surgimiento del circuito gastronómico local?