



SAN IGNACIO DE LOYOLA – ESCUELA ISIL

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN

“Propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026”

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE

Bachiller en Administración y Dirección de Negocios

Bachiller en Dirección Publicitaria

Bachiller en Dirección Hotelera

PRESENTADO POR:

Cruz García, Lucero - Administración y Dirección de Negocios

Hurtado Meza, Renzo Stephano - Dirección Publicitaria

Malca Muñoz, Gabriel - Administración y Dirección de Negocios

Pajuelo Varas, Alessandro Gabriel - Dirección Hotelera

ASESOR

Quijano Aranibar, Ivan Ernesto

LIMA, PERÚ

2026

ASESOR Y MIEMBROS DEL JURADO

ASESOR:

Quijano Aranibar, Ivan Ernesto

MIEMBROS DEL JURADO

Anlas, Carlos Antonio Sam

Chumpitaz Miranda, Janet

Ricra Mayorca, Juan Manuel

ALESSANDRO GABRIEL PAJUELO VARAS

Propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en com...

 Instituto San Ignacio de Loyola - ISIL

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid::30163:610124133

Fecha de entrega

24 jul 2026, 8:15 p.m. GMT-5

Fecha de descarga

24 jul 2026, 11:17 p.m. GMT-5

Nombre del archivo

Propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una ga....docx

Tamaño del archivo

496.0 KB

101 páginas

18.348 palabras

109.061 caracteres

24% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado
- Texto mencionado
- Coincidencias menores (menos de 11 palabras)

Exclusiones

- N.º de coincidencias excluidas

Fuentes principales

22%  Fuentes de Internet

3%  Publicaciones

10%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

DEDICATORIA

Dedico este logro a Dios, a mis padres, a mis hermanos y a mis amigos por apoyarme y estar ahí durante etapa de proceso en mi carrera.

Alessandro Gabriel Pajuelo Varas

Dedico este trabajo a Dios, a mi familia por su amor incondicional y a mi amiga, Mara Chang por su paciencia y apoyo constante en cada etapa de este proceso.

Renzo Stephano Hurtado Meza

Dedico este logro a mis padres y a mis amigos por siempre apoyarme en este camino.

Gabriel Gonzalo Malca Muñoz

Dedico este trabajo a Dios, a mi mamá, por su amor y apoyo incondicional, y a mi esfuerzo y perseverancia, que hicieron posible alcanzar esta meta.

Lucero Jhanet Cruz Garcia

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios, a mis padres, a mis hermanos y amigos por apoyarme durante este proceso de mi carrera.

Alessandro Gabriel Pajuelo Varas

Agradezco a Dios y a mis padres por el apoyo que hizo posible culminar mi carrera.

Renzo Stephano Hurtado Meza

Agradezco a mis padres y amigos por su apoyo incondicional en todo este periodo.

Gabriel Gonzalo Malca Muñoz

Agradezco a Dios por guiar mi camino y brindarme fortaleza, y a mi mamá por su apoyo, confianza y motivación constante durante esta etapa de mi formación profesional.

Lucero Jhanet Cruz Garcia

ÍNDICE TEMÁTICO

ASESOR Y MIEMBROS DEL JURADO.....	2
DEDICATORIA	4
AGRADECIMIENTO	5
ÍNDICE TEMÁTICO	6
ÍNDICE DE TABLAS	9
ÍNDICE DE FIGURAS.....	10
RESUMEN.....	11
ABSTRACT	12
INTRODUCCIÓN.....	13
I. INFORMACIÓN GENERAL	15
1.1. Título del proyecto	15
1.2. Área estratégica de desarrollo prioritario	15
1.3. Actividad económica en la que se aplicaría la innovación o investigación aplicada	15
1.4. Localización o alcance de la solución	16
II. DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA O INNOVACIÓN.....	17
2.1. Planteamiento del problema	17
2.1.1. Problemas de investigación	17
2.2. Justificación	17
2.3. Marco referencial.....	19
2.4. Resumen ejecutivo	34
2.5. Características técnicas o atributos del proyecto	34

2.6. Análisis comparativo de atributos, características, mejoras o novedades tecnológicas	35
2.7. Objetivo general y específicos: propósito del proyecto	36
2.8. Componente del proyecto	37
2.9. Resultados generales: componente del proyecto	37
2.10. Plan de actividades del proyecto	38
2.11. Metodología del proyecto: diseños experimentales, sistemas de registros, técnicas a utilizar, factores y variables a estudiar	39
III. ESTIMACIÓN DEL COSTO DEL PROYECTO	44
3.1. Estimación de los costos necesarios para la implementación	44
IV. RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN	46
4.1. <i>Análisis de resultados descriptivos</i>	46
V. SUSTENTO DEL MERCADO	72
5.1. Alcance esperado del mercado.....	72
5.2. Descripción del mercado objetivo real o potencial	72
5.3. Descripción de la propuesta de innovación o del modelo de negocio	74
5.3.1. Diagnóstico situacional	74
5.3.2. Propuesta de valor	75
5.3.3. Fuentes de ingresos	75
5.3.5. Estrategia de penetración en el mercado	76
5.3.6. Actividades productivas propias y externas	76
5.3.7. Alianzas	77
VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	77
6.1. Conclusiones	77

6.2.	Recomendaciones	79
VII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	80
VIII.	ANEXOS	83
8.1.	Reporte de impacto y resultados	83
8.2.	Matriz de consistencia	85
8.3.	Matriz de operacionalización	86
8.4.	Instrumentos de recolección de datos.....	87
8.5.	Validación de expertos	92

ÍNDICE DE TABLAS

Pág

Tabla 1	Atributos de la campaña digital	
Tabla 2	Cuadro comparativo de breckmark	
Tabla 3	Plan de actividades del proyecto	
Tabla 4	Niveles y valores de validez	
Tabla 5	Valores del coeficiente de correlación de r Pearson	
Tabla 6	Costos necesarios	
Tabla 7	Agrado a la combinación de ingredientes y técnicas	
Tabla 8	Gusto por combinación de sabores picantes	
Tabla 9	Aceptación de la propuesta	
Tabla 10	Consideración a las propuestas gastronómicas	
Tabla 11	La fusión enriquece la experiencia gastronómica	
Tabla 12	Interés en probar nuevas creaciones de cocina fusión	
Tabla 13	Los platillos de fusión mexicano-peruana son únicos y atractivos	
Tabla 14	Recomendación de restaurantes de cocina fusión mexicano-peruana	
Tabla 15	Implementación de una cocina fusión mexicano-peruana en Miraflores	
Tabla 16	Elección de restaurantes que utilizan ingredientes locales	
Tabla 17	Consumo de platillos elaborados con productos frescos y de temporada	
Tabla 18	Importancia de las opciones saludables y sostenibles	
Tabla 19	Disposición a elegir opciones sostenibles con mayor costo	
Tabla 20	Importancia de informar el origen sostenible de los ingredientes	
Tabla 21	Apoyo a prácticas responsables con el medio ambiente en los restaurantes	
Tabla 22	Uso de ingredientes de productores locales	
Tabla 23	Importancia de utilizar productos locales para promover la sostenibilidad	
Tabla 24	Disposición a consumir productos locales para favorecer una gastronomía más sostenible	
Tabla 25	Contexto de mercado	
Tabla 26	Clientes potenciales	
Tabla 27	Análisis FODA del sector gastronómico en el distrito de Miraflores	

ÍNDICE DE FIGURAS

Pág.

Figura 1	Género de la muestra de estudio	
Figura 2	Edad de la muestra de estudio	
Figura 3	Agradó a la combinación de ingredientes y técnicas	
Figura 4	Gusto por combinación de sabores picantes	
Figura 5	Aceptación de la propuesta	
Figura 6	Consideración a las propuestas gastronómicas	
Figura 7	La fusión enriquece la experiencia gastronómica	
Figura 8	Interés en probar nuevas creaciones de cocina fusión	
Figura 9	Los platillos de fusión mexicana-peruana son únicos y atractivos	
Figura 10	Recomendación de restaurantes de cocina fusión mexicano-peruana	
Figura 11	Implementación de una cocina fusión mexicana-peruana en Miraflores	
Figura 12	Elección de restaurantes que utilizan ingredientes locales	
Figura 13	Consumo de platillos elaborados con productos frescos y de temporada	
Figura 14	Importancia de las opciones saludables y sostenibles	
Figura 15	Disposición a elegir opciones sostenibles con mayor costo	
Figura 16	Importancia de informar el origen sostenible de los ingredientes	
Figura 17	Apoyo a prácticas responsables con el medio ambiente en los restaurantes	
Figura 18	Uso de ingredientes de productores locales	
Figura 19	Importancia de utilizar productos locales para promover la sostenibilidad	
Figura 20	Disposición a consumir productos locales para favorecer una gastronomía más sostenible	

RESUMEN

Introducción. La presente investigación surge ante la necesidad de integrar innovación gastronómica con prácticas sostenibles, debido al creciente interés de los consumidores por propuestas culinarias responsables y a la limitada existencia de alternativas que combinen cocina fusión mexicana-peruana con criterios de sostenibilidad en el distrito de Miraflores. **Objetivo.** La presente investigación propone la implementación de una cocina fusión mexicana-peruana orientada al desarrollo de una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores. **Metodología.** La metodología se basa en un enfoque cuantitativo, de tipo aplicada, con diseño no experimental de corte transversal y nivel descriptivo. Se utilizó la técnica de la encuesta y como instrumento un cuestionario estructurado dirigido a consumidores y comensales del distrito de Miraflores. **Resultados.** Se esperan resultados significativos con la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana, enfocada en identificar las preferencias, percepciones y disposición de los consumidores frente a la gastronomía sostenible, con el objetivo de promover la alimentación saludable, fortalecer las prácticas de consumo responsable e incentivar el uso de productos locales en los restaurantes del distrito de Miraflores. **Propuesta de implementación.** Radica en la implementación de una cocina fusión mexicana-peruana mediante la integración de insumos locales y de temporada, técnicas culinarias representativas de ambas gastronomías y prácticas sostenibles orientadas al aprovechamiento responsable de los recursos, la reducción del desperdicio alimentario y la promoción de una alimentación saludable y un consumo responsable entre los comensales. **Conclusión.** Se concluye que la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana resulta viable para contribuir al desarrollo de una gastronomía sostenible en el distrito de Miraflores, al responder a las nuevas tendencias de consumo y promover la innovación culinaria con responsabilidad social y ambiental.

Palabras clave: Cocina fusión, Sostenibilidad, Innovación gastronómica, identidad cultural, consumo responsable.

ABSTRACT

Introduction. This research arises from the need to integrate gastronomic innovation with sustainable practices, due to the growing consumer interest in responsible culinary offerings and the limited availability of alternatives that combine Mexican-Peruvian fusion cuisine with sustainability criteria in the Miraflores district. **Objective.** This research proposes the implementation of a Mexican-Peruvian fusion cuisine aimed at developing sustainable gastronomy among diners in restaurants in the Miraflores district. **Methodology.** The methodology is based on a quantitative, applied approach, with a non-experimental, cross-sectional, and descriptive design. The survey technique was used, and a structured questionnaire was administered to consumers and diners in the Miraflores district. **Results.** Significant results are expected from the proposed implementation of a Mexican-Peruvian fusion cuisine, focused on identifying consumer preferences, perceptions, and willingness to embrace sustainable gastronomy, with the aim of promoting healthy eating, strengthening responsible consumption practices, and encouraging the use of local products in restaurants in the Miraflores district. **Implementation Proposal.** This proposal focuses on implementing a Mexican-Peruvian fusion cuisine by integrating local and seasonal ingredients, culinary techniques representative of both cuisines, and sustainable practices aimed at the responsible use of resources, the reduction of food waste, and the promotion of healthy eating and responsible consumption among diners. **Conclusion.** It is concluded that the proposed implementation of a Mexican-Peruvian fusion cuisine is viable for contributing to the development of sustainable gastronomy in the Miraflores district, responding to new consumption trends and promoting culinary innovation with social and environmental responsibility.

Keywords: Fusion cuisine, Sustainability, Gastronomic innovation, Cultural identity, Responsible consumption.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, la gastronomía se ha consolidado como un espacio de innovación cultural y social, donde convergen tradiciones, técnicas y valores que trascienden fronteras. Sin embargo, el sector enfrenta grandes retos vinculados a la sostenibilidad, especialmente en lo referido al uso responsable de los recursos naturales, la reducción del desperdicio alimentario y la promoción de prácticas culinarias que contribuyan al cuidado del medio ambiente. En este escenario, la cocina fusión surge como una propuesta capaz de integrar identidad cultural y compromiso ambiental, permitiendo no solo la revalorización de insumos locales y de temporada, sino también la incorporación de prácticas responsables en la producción y el consumo. La fusión gastronómica entre México y Perú, reconocidos mundialmente por la riqueza de sus cocinas, se presenta como una alternativa innovadora para promover una gastronomía sostenible que responda a los desafíos actuales y que, al mismo tiempo, impulse el desarrollo de nuevas experiencias culinarias.

La presente tesis busca responder a la necesidad de integrar la innovación gastronómica con el desarrollo sostenible mediante la implementación de una propuesta de cocina fusión mexicana peruana. Para ello, se planteó un estudio con enfoque cuantitativo que utilizó encuestas dirigidas a consumidores y comensales del distrito de Miraflores, orientadas a conocer sus percepciones, preferencias y disposición frente a la cocina sostenible. El propósito fue diseñar un modelo que promueva el aprovechamiento de insumos locales y de temporada, la reducción del desperdicio alimentario y la revalorización de las tradiciones culturales, contribuyendo así al fortalecimiento de una cocina sostenible con impacto positivo tanto en la sociedad como en el medio ambiente.

Desde la perspectiva académica, este trabajo aporta a la comunicación estratégica, al analizar cómo la gastronomía puede posicionar propuestas culturales al marketing gastronómico en innovación, al explorar nuevas formas de generar valor con la fusión México - Perú, y a la gestión del emprendimiento, al diseñar estrategias para negocios sostenibles. De esta manera, el proyecto busca consolidar un modelo replicable que articule innovación, interculturalidad y sostenibilidad.

En el Capítulo I, se presenta la información general del proyecto, incluyendo el título, el área estratégica de desarrollo prioritario, la actividad económica vinculada y el alcance de la solución.

En el Capítulo II, se describe la investigación aplicada, exponiendo la realidad problemática, la formulación del problema, los objetivos, las justificaciones y las limitaciones del estudio.

El Capítulo III desarrolla el marco referencial, en el cual se incluyen los antecedentes nacionales e internacionales, el marco teórico y la definición de términos básicos.

En el Capítulo IV, se formulan las hipótesis y se operacionalizan las variables de investigación.

En el Capítulo V, se detalla la metodología empleada, especificando el diseño de investigación, la población, la muestra, así como las técnicas de recolección y análisis de datos.

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Título del proyecto

El presente proyecto de investigación se titula “Propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026”.

1.2. Área estratégica de desarrollo prioritario

El área estratégica de desarrollo prioritario se enmarca en la línea de investigación “Comunicación, Sociedad y Cultura”, porque busca generar propuestas innovadoras que integren la preservación del patrimonio cultural con prácticas sostenibles en la gastronomía. La presente investigación se orientará al desarrollo de una cocina fusión mexicana-peruana, integrando técnicas, insumos y sabores representativos de ambas culturas con el fin de promover la innovación gastronómica como manifestación cultural y, al mismo tiempo, como estrategia de desarrollo sostenible.

1.3. Actividad económica en la que se aplicaría la innovación o investigación aplicada

La actividad en la cual se desarrollará la investigación corresponde al sector gastronómico y de servicios de alimentos CIU Rev. 4, clase 5610: Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas. Este sector se encuentra en constante crecimiento en el Perú, impulsado tanto por la riqueza culinaria del país como por el interés de los consumidores en nuevas experiencias gastronómicas basadas en la innovación y la interculturalidad.

La propuesta de cocina fusión México–Peruana busca implementarse dentro de este sector, promoviendo el crecimiento gastronómico a través de la apertura de restaurantes y emprendimientos que integren técnicas, insumos y sabores representativos de ambas culturas. El crecimiento gastronómico en el Perú luego del impacto del COVID-19, alcanza un porcentaje del 63,59%, lo que evidencia no solo la diversidad y riqueza

cultural de la cocina nacional, sino también el potencial de este sector como espacio estratégico para el desarrollo de negocios (Villantoy, 2024).

Por tanto, la innovación se aplicará en el desarrollo de propuestas culinarias sostenibles, que reduzcan el desperdicio alimentario mediante el uso de insumos locales y de temporada, fomentando a la vez prácticas responsables en el consumo y la producción. De esta manera, se busca consolidar la fusión gastronómica como una tendencia reconocida a nivel nacional e internacional, aportando valor cultural, económico y turístico.

1.4. Localización o alcance de la solución

El presente proyecto plantea la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana con el objetivo de contribuir al desarrollo de una gastronomía sostenible mediante la promoción de una alimentación saludable, una gastronomía responsable y el consumo de productos locales. La propuesta se aplicará en restaurantes del distrito de Miraflores interesados en incorporar alternativas gastronómicas innovadoras y sostenibles. La intervención está dirigida a los comensales de restaurantes ubicados en dicho distrito durante el año 2026. Asimismo, la propuesta tiene un alcance local, ya que se circunscribe al ámbito geográfico de Miraflores, en Lima Metropolitana, durante el periodo de estudio. Con ello, se espera fomentar prácticas de consumo responsable, incrementar la aceptación de propuestas gastronómicas sostenibles y fortalecer la oferta gastronómica innovadora del distrito.

II. DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA O INNOVACIÓN

2.1. Planteamiento del problema

¿Cómo es el desarrollo de la implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para el desarrollo de una cocina sostenible?

2.1.1. *Problemas de investigación*

Problema general. ¿Es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores en el año 2026?

Problemas específicos. Los principales problemas específicos son:

¿Es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para mejorar la alimentación saludable en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores en el año 2026?

¿Es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para mejorar la gastronomía responsable en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores en el año 2026?

¿Es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para mejorar el consumo de productos locales en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores en el año 2026?

2.2. Justificación

2.2.1. *Justificación teórica*

La presente investigación se justifica teóricamente porque, en la literatura científica, se identifican pocos estudios que aborden la implementación de una cocina fusión mexicana-peruana y su relación con la gastronomía sostenible en el contexto de los consumidores y comensales del distrito de Miraflores durante el año 2026. Aunque existen investigaciones relacionadas con gastronomía sostenible, innovación culinaria y

comportamiento del consumidor gastronómico (Cueto Luna, 2022; Requejo, 2016; PROMPERÚ, 2023), se evidencia un vacío respecto a propuestas específicas de restaurantes fusión con enfoque sostenible en la realidad local de Miraflores.

Este estudio contribuirá a llenar dichos vacíos teóricos al aportar nueva evidencia sobre la viabilidad conceptual de integrar dos tradiciones gastronómicas de prestigio internacional —la mexicana y la peruana— bajo criterios de sostenibilidad, tales como alimentación saludable, gastronomía responsable y promoción de productos locales. De esta manera, se fortalecerá la comprensión acerca de cómo la innovación culinaria puede constituirse en una estrategia para el desarrollo de la gastronomía sostenible.

Asimismo, la investigación ampliará el conocimiento sobre la implementación de negocios gastronómicos sostenibles en Miraflores, complementando y actualizando los antecedentes existentes sobre cocina fusión, sostenibilidad gastronómica y tendencias de consumo en restaurantes. Esto generará una base teórica útil tanto para futuras investigaciones como para emprendimientos en el sector.

2.2.2. Justificación metodológica

La presente investigación se justifica metodológicamente porque se desarrolla bajo un enfoque cuantitativo, de tipo aplicada, con un diseño no experimental de corte transversal y nivel descriptivo.

Se ha diseñado un instrumento de recolección de datos consistente en un cuestionario estructurado, el cual será validado mediante juicio de expertos y sometido a pruebas de confiabilidad. Este instrumento permitirá recopilar información rigurosa y pertinente sobre las variables de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana y gastronomía sostenible. Además, medirá las dimensiones propuestas: tipos y características de cocina fusión, beneficios de la cocina fusión, alimentación saludable, gastronomía responsable y consumo de productos locales.

El cuestionario podrá ser utilizado en futuras investigaciones relacionadas con innovación gastronómica y sostenibilidad, constituyéndose así en un aporte metodológico para el campo de estudio, particularmente en el contexto de consumidores y comensales del distrito de Miraflores en el año 2026.

2.2.3. Justificación práctica

La presente investigación se justifica en el plano práctico debido a que, en el distrito de Miraflores, durante el año 2026, se ha identificado la limitada existencia de propuestas gastronómicas innovadoras que integren cocina fusión internacional con criterios de sostenibilidad. Esta situación afecta la diversificación de la oferta culinaria, el aprovechamiento de productos locales y la satisfacción de consumidores que demandan experiencias gastronómicas novedosas y responsables.

El estudio propone la implementación de una cocina fusión mexicana-peruana con el objetivo de mejorar la gastronomía sostenible, promoviendo la alimentación saludable, prácticas responsables en el servicio y un mayor consumo de insumos locales.

Los beneficiarios directos serán los 150 consumidores y comensales del distrito de Miraflores que conformarán la muestra de estudio. De manera indirecta, se beneficiarán los emprendedores gastronómicos, proveedores locales, trabajadores del sector restaurantes y la comunidad vinculada al turismo gastronómico del distrito.

2.3. Marco referencial

2.3.1. Antecedentes de investigación

Antecedentes nacionales. A continuación, se exhiben los antecedentes nacionales más significativos para la presente investigación:

Aparicio (2020), en su investigación titulada “Las nuevas tendencias de cocina sostenible en los nuevos restaurantes de la ciudad de Lima, 2020”, realizada en Perú, tuvo como objetivo identificar en qué medida la cocina sostenible está presente en los restaurantes de Lima, así como proponer técnicas de aprovechamiento de insumos

aplicables al mercado local. La metodología utilizada fue de enfoque mixto, con un diseño descriptivo. La muestra estuvo conformada por restaurantes de la ciudad de Lima y se emplearon como instrumentos encuestas mediante Google Forms, entrevistas a profundidad y recopilación documental para la recolección de datos. Los resultados evidenciaron que la cocina sostenible representa una oportunidad para reducir costos y beneficiar a la comunidad y al medio ambiente; sin embargo, aún no existe una motivación clara por parte de la mayoría de restaurantes para implementar cambios sostenibles. Se concluye que la ausencia de regulaciones limita que los restaurantes alcancen estándares internacionales, pese al reconocimiento de la gastronomía peruana a nivel mundial.

Barros (2020), en su investigación titulada “Constitución y puesta en funcionamiento del restaurante comida Nikkei - UMAI.942 en Lima Metropolitana, distrito de Carabayllo, 2020”, realizada en Perú, tuvo como objetivo posicionar la marca como un referente de comida nikkei en el distrito de Carabayllo. La metodología utilizada fue de enfoque cualitativo, con un diseño descriptivo. La muestra estuvo conformada por el 65 % de la población de Carabayllo, equivalente a 101 676 personas, y se emplearon encuestas dirigidas a jóvenes y adultos entre 14 y 65 años para la recolección de datos. Los resultados evidenciaron la necesidad de fortalecer las promociones del restaurante para incrementar su reconocimiento y difundir las ventajas de la comida nikkei en el distrito. Se concluye que el sabor fue el factor más valorado por los consumidores al momento de elegir este tipo de gastronomía.

Rey (2020), en su investigación titulada “Nostalgia del sabor venezolano: una apuesta para la construcción de memoria gustativa como pasaporte cultural de los migrantes del distrito de Pueblo Libre”, realizada en Perú, tuvo como objetivo analizar cómo la tradición gastronómica de los migrantes venezolanos se convierte en una práctica de memorias gustativas y fusiones vinculadas con la asimilación cultural. La metodología utilizada fue de enfoque cualitativo exploratorio. La muestra estuvo conformada por 8 migrantes venezolanos residentes o trabajadores en Pueblo Libre y se emplearon

entrevistas y conversaciones vía WhatsApp para la recolección de datos. Los resultados evidenciaron la ausencia de insumos tradicionales como el ají dulce y la guayaba, lo que representa una oportunidad de negocio mediante su comercialización. Se concluye que la investigación permitió ampliar la perspectiva de la comunicación como mediadora de los procesos sociales y culturales generados por la migración.

Alva (2025), en su investigación titulada “La fusión de la cocina peruana y mexicana y su aceptación por el consumidor en la ciudad de Huánuco”, realizada en Perú, tuvieron como objetivo identificar y explicar los factores que influyen en la aceptación de la fusión de la cocina peruana y mexicana por parte de los consumidores en la ciudad de Huánuco. La metodología utilizada correspondió a un enfoque descriptivo, explicativo y correlacional. La muestra estuvo conformada por ciudadanos de los distritos de Huánuco, Amarilis y Pillco Marca. Para la recolección de datos se emplearon métodos, técnicas e instrumentos de investigación aplicados a los consumidores de restaurantes de la localidad. Los resultados evidenciaron que el conocimiento sobre la cocina fusión peruano-mexicana se relaciona con la percepción y opinión de los consumidores, destacando además que este tipo de cocina posee un gran potencial de innovación y creatividad. Se concluye que el 73% de los encuestados mostró interés por sabores novedosos, lo que demuestra que la cocina fusión peruano-mexicana es percibida como una propuesta innovadora y atractiva para los consumidores.

Cuadros (2025), en su investigación titulada “Plan de negocios para una cocina oculta de cocina fusión peruana- mexicana en surquillo” realizada en Perú, tuvieron como objetivo aprovechar la experiencia operativa del restaurante Las 4 Estaciones mediante la implementación de un nuevo modelo de negocio de cocina oculta tipo fusión, orientado a la combinación de la gastronomía peruana y mexicana. La metodología utilizada incluyó una investigación cualitativa y cuantitativa. En la parte cualitativa se realizaron entrevistas a un cocinero de comida criolla y a tres consumidores de comida mexicana, mientras que en la investigación cuantitativa se aplicó una encuesta a 466 personas, de las cuales 392

fueron consideradas dentro del análisis. Los resultados evidenciaron que el proyecto presenta viabilidad y rentabilidad económica, obteniendo un Valor Actual Neto (VAN) de 48,222 soles y una Tasa Interna de Retorno (TIR) de 37.02%. Se concluye que el modelo de negocio de cocina fusión peruano-mexicana representa una propuesta innovadora y competitiva, capaz de generar satisfacción en los consumidores y optimizar los procesos operativos y comerciales del sector gastronómico.

Antecedentes internacionales. A continuación, se exhiben los antecedentes internacionales más significativos para la presente investigación:

Bermúdez (2022), en su investigación titulada “Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo, 2022”, realizada en Ecuador, tuvo como objetivo analizar la influencia de la cocina fusión en la expansión del turismo gastronómico local. La metodología utilizada fue de enfoque mixto, con un diseño descriptivo. La muestra estuvo conformada por 7 establecimientos de restauración registrados en el Ministerio de Turismo, con un total de 124 personas entre gerentes y personal, y se emplearon fichas de observación, encuestas, entrevistas y análisis FODA para la recolección de datos. Los resultados evidenciaron una oferta de 22 platos de cocina fusión durante el primer semestre del 2022, confirmando la hipótesis planteada. Se concluye que la cocina fusión constituye una alternativa viable para potenciar la innovación culinaria y fortalecer la identidad gastronómica de Portoviejo.

Wilches (2020), en su investigación titulada “Estrategias para la expansión y desarrollo económico para el restaurante Cuesta Food de comida saludable y sostenible en Bogotá, 2020”, realizada en Colombia, tuvo como objetivo proporcionar al restaurante una planeación estratégica de marketing orientada a generar un cambio alimentario y ecológico. La metodología utilizada fue de enfoque cualitativo, basada en revisión de literatura y encuestas estructuradas aplicadas en restaurantes de comida saludable. La muestra estuvo conformada por consumidores y establecimientos relacionados con alimentación saludable y se emplearon encuestas estructuradas y revisión documental

para la recolección de datos. Los resultados evidenciaron que la industria alimentaria ha transformado los productos en opciones menos saludables, generando la necesidad de fomentar hábitos de consumo saludables y sostenibles. Se concluye que la propuesta del restaurante Cuesta Food promueve cambios positivos en los hábitos alimentarios y brinda una experiencia satisfactoria en torno a la sostenibilidad gastronómica.

Hernández (2023), en su investigación titulada “Diseño de una guía de gastronomía sostenible y de aprobación de la norma técnica colombiana NTC ISO 14001:2015 para un restaurante en Cali, 2023”, realizada en Colombia, tuvo como objetivo diseñar una guía de gastronomía sostenible para el restaurante Criolla Lovers, con la finalidad de mejorar sus procesos productivos y administrativos. La metodología utilizada fue de enfoque descriptivo, recopilando datos cuantitativos y cualitativos. La muestra estuvo conformada por 22 personas entre personal administrativo, de servicio y cocina, con edades entre 22 y 45 años, y se emplearon entrevistas y encuestas en línea para la recolección de datos. Los resultados evidenciaron la necesidad de implementar estrategias como la reducción de porciones, la incorporación de platos ligeros y el control del desperdicio de alimentos. Se concluye que contar con una guía estandarizada de gastronomía sostenible facilita la mejora de los procesos internos y fortalece la gestión ambiental del restaurante.

Villalva y Inga (2021), en su investigación titulada “Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”, realizada en Ecuador, tuvieron como objetivo analizar los saberes ancestrales gastronómicos para fomentar el turismo cultural de la ciudad de Riobamba mediante el estudio del agroturismo, las festividades tradicionales, las costumbres y la gastronomía local. La metodología utilizada fue de enfoque cualitativo, basada en revisión documental y bibliográfica. La muestra estuvo conformada por 153 escritos analizados, de los cuales se seleccionaron 27 artículos relevantes mediante criterios de pertinencia y exhaustividad. Se emplearon técnicas cualitativas para el análisis de acontecimientos, interacciones, actitudes y comportamientos relacionados con la gastronomía ancestral. Los resultados

evidenciaron que Riobamba posee importantes manifestaciones culturales ligadas a la gastronomía, incluyendo prácticas culinarias, rituales y saberes ancestrales que fortalecen el turismo gastronómico local. Se concluye que el empoderamiento cultural y el fortalecimiento de proyectos gastronómicos pueden contribuir significativamente al desarrollo turístico y cultural de la ciudad.

Nieto Mejía (2020), en su investigación titulada “Prácticas gastronómicas domésticas como factor de identidad y construcción cultural”, realizada en Colombia, tuvo como objetivo reflexionar sobre las prácticas gastronómicas cotidianas de las comunidades campesinas como un hecho social y cultural relacionado con la identidad gastronómica. La metodología utilizada fue de enfoque cualitativo, basada en análisis documental y reflexión cultural sobre las prácticas alimentarias tradicionales. La muestra estuvo conformada por comunidades rurales y prácticas culinarias vernáculas analizadas dentro del contexto colombiano. Se emplearon revisiones bibliográficas y análisis socioculturales para la recolección e interpretación de datos. Los resultados evidenciaron que la gastronomía tradicional representa un patrimonio cultural construido a través de saberes, técnicas y costumbres transmitidas entre generaciones, fortaleciendo la identidad cultural de las comunidades. Se concluye que las prácticas gastronómicas domésticas permiten preservar la memoria cultural y contribuyen al reconocimiento de la cocina tradicional como parte fundamental del patrimonio social y gastronómico colombiano.

2.3.2. Marco teórico

2.3.2.1. Implementación de una cocina fusión mexicana-peruana

2.3.2.1.1 Definición de cocina fusión

La cocina fusión representa una de las tendencias gastronómicas más innovadoras y reconocidas a nivel mundial, debido a que combina ingredientes, técnicas culinarias y tradiciones gastronómicas provenientes de diferentes culturas con la finalidad de crear platos originales y experiencias culinarias novedosas. Este tipo de cocina surge como resultado del intercambio cultural, la migración y la globalización, factores que han

permitido la integración de sabores y costumbres gastronómicas de distintos países (De los Santos, 2024). Asimismo, la cocina fusión no consiste únicamente en mezclar ingredientes de diferentes orígenes, sino en lograr un equilibrio armónico entre sabores, texturas, aromas y técnicas de preparación, permitiendo el desarrollo de propuestas gastronómicas con identidad propia. En ese sentido, este enfoque culinario busca innovar sin perder la esencia de las tradiciones gastronómicas que intervienen en la preparación de los platos (Assolim, 2024).

Entre los principales ejemplos de cocina fusión destacan la cocina Nikkei, que integra elementos de la gastronomía japonesa y peruana; la cocina Chifa, resultado de la influencia china en la gastronomía peruana; y la cocina Tex-Mex, originada a partir de la combinación de tradiciones culinarias mexicanas y estadounidenses. Estas propuestas evidencian cómo la gastronomía puede convertirse en un espacio de intercambio cultural y creatividad culinaria (Michelin, 2025). Por otro lado, la cocina fusión se caracteriza por fomentar la creatividad e innovación dentro de la industria gastronómica, permitiendo a los chefs experimentar con nuevos ingredientes, presentaciones y estilos culinarios. Además, contribuye a diversificar la oferta gastronómica de los restaurantes y generar experiencias diferentes para los consumidores, quienes actualmente muestran mayor interés por propuestas culinarias innovadoras y sostenibles (AuxiHosteleria, 2024).

2.3.2.1.2. Tipos de cocina fusión

Según De los Santos (2024) la cocina fusión representa una de las tendencias más populares e innovadoras en el mundo. Esta práctica combina ingredientes, técnicas y estilos de diferentes tradiciones culinarias para crear platos originales e innovadores, sorprendentes y con identidad propia. Los principales tipos de cocina fusión destacan la cocina Tex-Mex, Chifa y Nikkei. Para comenzar podemos hablar de la cocina Nikkei, es la combinación culinaria japonesa-peruana que tiene un pasado singular, ya que en este país la cocina japonesa se introdujo con el paso de las décadas, poco a poco fue adaptándose al ritmo de los latinoamericanos sin discordancia.

Otro tipo de cocina es Tex-Mex que hace referencia a la zona fronteriza entre México y Estados Unidos, en especial al estado de Texas, fue la comida mexicana la que fue evolucionando para satisfacer el paladar de los estadounidenses. Para finalizar, otro tipo de cocina fusión es Cocina Chifa originado en el Perú para referirse a la gastronomía peruano-china, es decir, a las costumbres culinarias llevadas y adaptadas por los inmigrantes chinos desde mediados del siglo XIX, como también a los restaurantes chifa peruano-oriental donde esta comida es servida (De los Santos, 2024).

Según lo comentado por la autora, la cocina fusión no solo refleja la mezcla de sabores, sino también de culturas, historias y adaptaciones. Cada tipo, como la Nikkei, Tex-Mex o Chifa, cuenta con un origen particular que evidencia cómo la gastronomía puede ser un puente entre pueblos, dando lugar a propuestas únicas (De los Santos, 2024).

Por otro lado, la cocina fusión es una experiencia sensorial que desafía los límites de lo tradicional. Al unir sabores inesperados no solo crea platos deliciosos, sino también propuestas audaces que despiertan la curiosidad del comensal. Un ejemplo de unión de sabores es el plato tikka masala que procede de la cocina balti y es la fusión de la gastronomía de Gran Bretaña y de la India, por ello contiene ingredientes como el curry picante y se cocina en grandes ollas de hierro. Es muy común dentro de la gastronomía hindú, contienen pollo, especias y una base de yogurt (Barcelona Culinary Hub, 2024). Por ello, se permite romper esquemas y explorar nuevas formas de disfrutar la comida. Además, se demuestra como el cruce de culturas puede dar lugar a recetas icónicas que sorprenden tanto por su sabor como por su historia, ampliando los horizontes del paladar moderno.

A lo largo de la historia, la migración, el comercio y la globalización han permitido que ingredientes y técnicas de diferentes orígenes se mezclan, dando origen a tipos de cocina únicos que reflejan la diversidad y creatividad culinaria, por ejemplo la cocina criolla, tiene su origen en el siglo XVIII y es el resultado de la unión de culturas como la europea, la africana y América precolombina. Esta cocina fusión se basa en ingredientes y técnicas

culinarias locales, utilizando productos autóctonos y de temporada. Cuenta con versiones de cada país, algunos de ellos son La Gastronomía Criolla de Luisiana, La Gastronomía Criolla de Brasil y La Gastronomía Criolla Hispanoamericana (Reina, 2024). Entonces, la evolución que tuvo la cocina criolla demuestra que la gastronomía es también un reflejo de los procesos históricos y sociales, donde cada ingrediente cuenta una parte de la historia compartida entre pueblos.

Características de la cocina fusión

La tendencia de la cocina fusión no solo busca sorprender al paladar, sino también rescatar lo mejor de distintas tradiciones culinarias. Para entender su esencia, es necesario conocer las características que la definen y la hacen particular. En cuanto a los platos no solo se trata simplemente de mezclar ingredientes de diferentes orígenes, sino de crear un equilibrio entre técnicas, sabores y culturas que, al unirse, dan resultado platos con identidad propia. Este enfoque innovador ofrece la oportunidad de reinterpretar lo conocido y aportar frescura a las cartas de los restaurantes (Assolim, 2024). En este sentido, la cocina fusión se destaca por su capacidad de reinventar la tradición sin perder su esencia. Al combinar lo mejor de distintas culturas con creatividad y equilibrio, logra generar propuestas auténticas que enriquecen la oferta gastronómica y abren nuevas posibilidades en la forma de experimentar la comida.

Por otro lado, cada plato fusionado se convierte en una propuesta única, donde se combinan estilos, aromas y texturas inesperadas. La cocina fusión se caracteriza por el equilibrio de sus sabores ya que los sabores de las diferentes cocinas se combinan armoniosamente, también de la innovación ya que los chefs fusionistas experimentan con nuevos ingredientes, técnicas y sabores continuamente, por último se caracteriza por la presentación ya que se busca crear platos visualmente atractivos que sorprendan a los comensales y aporten un extra a la experiencia (AuxiHosteleria, 2024). En tanto, cada plato refleja el arte de combinar culturas de manera armoniosa, ofreciendo experiencias

gastronómicas completas que estimulan todos los sentidos y reafirman el valor de la innovación de la cocina.

Finalmente, se podría decir que la cocina fusión se ha convertido en una expresión creativa dentro del mundo gastronómico, caracterizada por la mezcla de ingredientes, técnicas y sabores de diferentes culturas. Lo que caracteriza también a la cocina fusión son los platos creativos donde se puede innovar y probar cosas nuevas creando combinaciones diferentes y nunca hechas. Por lo tanto, existe una gran libertad para cocinar, y por último la presentación estética ya que esta técnica va más allá del sabor y la textura, permite experimentar con la presentación de los platos, dado que pueden ser más o menos minimalistas, más o menos extravagantes (Requejo, 2016). Por consiguiente, la cocina fusión representa una forma libre y artística de cocinar, donde la creatividad no tiene límites. Su capacidad para innovar en sabores y presentaciones transforma cada plato en una experiencia original, reafirmando que la gastronomía también es una forma de expresión cultural y estética.

Beneficios de Cocina Fusión

La práctica de cocina fusión permite ampliar las posibilidades culinarias, introducir ingredientes poco comunes y dar nueva vida a técnicas tradicionales. Descubrir sus beneficios ayuda a entender por qué la cocina fusión ha ganado tanto terreno en la gastronomía moderna. Por ende ofrece variedad de beneficios como la libertad creativa donde los cocineros pueden combinar diversos ingredientes y técnicas, creando platos únicos que trascienden los límites tradicionales, otro beneficio sería el mayor atractivo ya que al combinar elementos familiares de diferentes cocinas, los platos de fusión pueden atraer a una gama más amplia de comensales, y por último otro beneficio sería la innovación culinaria donde la fusión fomenta nuevas tendencias alimentarias y redefine formatos clásicos (Culinary Arts Switzerland, 2025). Entonces, la capacidad para reinventar lo conocido la convierte en una herramienta clave para la evolución culinaria, adaptándose a los gustos actuales sin perder el valor de las tradiciones.

Por otro lado, la cocina fusión también se ha destacado por su capacidad de integrar ingredientes saludables provenientes de distintas culturas, esto permite combinar lo mejor de cada tradición culinaria, incorporando alimentos naturales. Con eso, se convierte en una opción no sólo deliciosa, sino también favorable para una alimentación equilibrada y consciente. Los beneficios de la cocina fusión para la salud son la amplia variedad de nutrientes por ejemplo una fusión de cocina asiática y mediterránea puede proporcionar una combinación de grasas saludables del aceite de oliva, mariscos ricos en omega-3 y verduras frescas (Blog Poke 51, 2023).

Otro beneficio sería el aumento de ingesta de vegetales en sus platos ya que contiene vitaminas, minerales y ayuda a mantener el cuerpo sano. Por último otro beneficio sería el menor consumo de alimentos procesados ya que se pueden elegir alimentos más frescos y se puede disminuir la ingesta de aditivos artificiales, conservantes y grasas poco saludables, lo que contribuye a una mejor salud general (Blog Poke 51, 2023). Según lo comentado se podría decir que al integrar ingredientes frescos y nutritivos de distintas culturas, promueve una alimentación más equilibrada, variada y natural, adaptada a los hábitos saludables que hoy en día muchas personas buscan incorporar en su estilo de vida.

Para finalizar, en lo gastronómico en lo gastronómico cada vez más competitivo, la cocina fusión se posiciona como una estrategia efectiva para diferenciarse. Los restaurantes que apuestan por este estilo se benefician de una mayor versatilidad en su oferta en la que permiten entender por qué la cocina fusión se ha convertido en una apuesta clave en la industria culinaria. Esto beneficiaría también a las nuevas empresas por ejemplo creando una marca única donde permite a los nuevos negocios desarrollar una identidad de marca única al ofrecer algo que no se encuentra fácilmente en otros lugares, otro sería la potencialidad de colaboración donde abre oportunidades para la colaboración con otros chefs y negocios, permitiendo trabajar con expertos en diferentes tradiciones culinarias y los emprendedores pueden expandir sus conocimientos mejorando su oferta gastronómica. Por último otro beneficio sería las oportunidades de Marketing ya que los negocios pueden

utilizar las redes sociales, los blogs y los medios locales para destacar sus creaciones únicas y generar entusiasmo en torno a su oferta culinaria (Flavor Connection, 2024).

En suma, representa una valiosa oportunidad estratégica en el mundo gastronómico actual. Su capacidad para ofrecer propuestas únicas no solo fortalece la identidad de marca de nuevos negocios, sino que también fomenta la colaboración y potencia el marketing creativo. Todo ello la convierte en una herramienta clave para destacar y crecer en una industria cada vez más dinámica y competitiva.

2.3.2.2 Gastronomía sostenible

2.3.2.2.1 Definición de Cocina Sostenible

Alimentación saludable

La alimentación saludable constituye un factor fundamental para el bienestar físico y mental de las personas, debido a que permite cubrir las necesidades nutricionales necesarias para el correcto funcionamiento del organismo y la prevención de enfermedades. Diversas investigaciones sostienen que una alimentación equilibrada basada en productos frescos, naturales y variados contribuye significativamente a mejorar la calidad de vida y reducir riesgos asociados a enfermedades crónicas. Asimismo, las dietas saludables promueven hábitos sostenibles que favorecen tanto la salud humana como el cuidado del medio ambiente (Ochoa-Avilés, 2023).

Por otro lado, los consumidores muestran actualmente una mayor preocupación por el consumo de alimentos saludables, sostenibles y responsables con el entorno. En este sentido, las nuevas prácticas de consumo sostenible priorizan alimentos locales, productos frescos y opciones alimentarias que reduzcan el impacto ambiental, fortaleciendo así la relación entre alimentación saludable y sostenibilidad (Migliore, 2021).

Asimismo, estudios científicos indican que las preferencias alimentarias sostenibles están relacionadas con factores como la salud, la calidad nutricional y el interés por mantener estilos de vida más responsables. Esto evidencia que la alimentación saludable

no solo responde a necesidades biológicas, sino también a una mayor conciencia ambiental y social en los consumidores actuales (Troncoso-Pantoja et al., 2023).

Gastronomía responsable

La gastronomía responsable comprende un conjunto de prácticas orientadas al cuidado del medio ambiente, el uso eficiente de recursos naturales y la promoción de sistemas alimentarios sostenibles. Este enfoque busca reducir el impacto ambiental generado por la producción y consumo de alimentos, fomentando prácticas responsables relacionadas con el aprovechamiento de recursos, la reducción del desperdicio alimentario y el consumo consciente (García-Vera, 2025).

Asimismo, investigaciones desarrolladas en MDPI señalan que la gastronomía sostenible promueve la implementación de prácticas responsables dentro de restaurantes y negocios gastronómicos, incentivando el uso de productos locales, procesos sostenibles y estrategias que contribuyan a disminuir la huella ecológica de la industria alimentaria (Huang, 2023). Por otro lado, la gastronomía responsable también cumple una función social y cultural importante, debido a que fortalece la relación entre consumidores, productores y comunidades locales. Además, contribuye al desarrollo económico sostenible y promueve una mayor conciencia sobre el impacto ambiental de las decisiones alimentarias (Rinaldi, 2017).

En ese sentido, la gastronomía responsable representa una alternativa orientada a construir modelos de consumo más sostenibles, éticos y comprometidos con el bienestar ambiental y social.

Productos locales

Los productos locales son aquellos alimentos producidos dentro de una región cercana al lugar donde serán consumidos, permitiendo reducir el impacto ambiental relacionado con el transporte y almacenamiento de alimentos. Su utilización dentro de la gastronomía sostenible favorece la disminución de emisiones contaminantes, fortalece las

economías regionales y promueve sistemas alimentarios más responsables (Alsetoohy et al., 2021). Asimismo, el consumo de productos locales genera beneficios relacionados con la frescura, calidad y sostenibilidad de los alimentos, además de fortalecer la identidad gastronómica y cultural de cada región. De igual manera, el uso de ingredientes locales dentro de restaurantes sostenibles mejora la percepción de calidad y autenticidad en la experiencia gastronómica de los consumidores (Nemeth et al., 2019).

Por otro lado, destacan que la alimentación y la gastronomía representan procesos culturales vinculados directamente con las costumbres, tradiciones e identidad de las sociedades. En este contexto, el consumo de productos locales permite preservar prácticas tradicionales y fortalecer la diversidad gastronómica regional (Calanche Morales, 2009).

En consecuencia, los productos locales constituyen un componente fundamental dentro de la gastronomía sostenible, debido a que integran beneficios ambientales, económicos, sociales y culturales que favorecen un consumo más consciente y responsable.

2.3.1. Glosario de términos

- **Agricultura sostenible:** Es un modelo de producción agrícola que busca satisfacer las necesidades alimentarias actuales sin comprometer los recursos naturales para futuras generaciones. Utiliza prácticas que conservan el suelo, el agua y la biodiversidad, reducen el uso de químicos y promueven el bienestar del agricultor y la comunidad (BASF Perú, 2025).
- **Biodiversidad alimentaria:** Se refiere a la variedad de plantas, animales y microorganismos utilizados directa o indirectamente para la alimentación. Esta diversidad es esencial para la seguridad alimentaria, la nutrición, la adaptación al cambio climático y la preservación de culturas culinarias tradicionales (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2019).
- **Cocina tradicional:** Estas recetas reflejan la historia, el entorno geográfico y los valores de un pueblo, y suelen elaborarse con ingredientes locales y técnicas

propias de la región, forman parte del patrimonio cultural de una comunidad (AuxiHosteleria, 2024).

- **Consumo responsable:** Se adquiere una utilidad de productos o servicios, priorizando el impacto ambiental, social y económico, y el consumo responsable promueve elegir alimentos locales, de temporada, producidos de manera ética y sin generar desperdicio (Moran, 2024).
- **Cultura gastronómica:** Conjunto de conocimientos, costumbres, valores y técnicas en torno a la alimentación. Incluye desde los ingredientes típicos hasta los modos de preparación y consumo, siendo una manifestación importante de la identidad cultural y social de un pueblo (Carlemany, 2026).}
- **Educación alimentaria:** Es el proceso mediante las personas adquieren conocimientos habilidades y valores, en la toma de decisiones sobre su alimentación en el que se promueve hábitos saludables y sostenibles (Araneda, 2025).
- **Gastronomía mexicana:** Se caracteriza por el uso de ingredientes como el maíz, el chile y el frijol, así como por las técnicas ancestrales de cocción y una fusión de influencias indígenas, españolas y mestizas (Del Río Hernández y Román Gutiérrez, 2017).
- **Gastronomía peruana:** Es una de las más reconocidas del mundo por su diversidad de sabores, ingredientes autóctonos y fusión cultural. Integra tradiciones andinas, amazónicas, costeñas y extranjeras como la española, africana, china y japonesa (Mendoza, 2021).
- **Nutrición sostenible:** Busca garantizar su alimentación saludable, implica consumir alimentos nutritivos que sean producidos de forma responsable, minimizando el impacto ambiental y fomentando sistemas alimentarios (García, 2025).

- **Reducción de residuos:** Consiste en minimizar la cantidad de desechos generados, especialmente en procesos como la producción y consumo de alimentos (Rojas, 2026).

2.4. Resumen ejecutivo

Título: Propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026. **Procedencia:** Tesis de bachiller por San Ignacio de Loyola – Escuela ISIL. **Objetivo:** Desarrollar una propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para fortalecer una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026. **Metodología:** La investigación es de tipo aplicada, con enfoque cuantitativo, diseño no experimental y de corte transversal. Se utilizó la técnica de la encuesta y como instrumento un cuestionario estructurado, aplicado a consumidores y comensales del distrito de Miraflores, con la finalidad de conocer sus percepciones, preferencias y aceptación respecto a una propuesta de cocina fusión con enfoque sostenible. **Resultados:** Los resultados evidenciaron una aceptación favorable hacia la propuesta de cocina fusión mexicana-peruana, así como un creciente interés por prácticas relacionadas con la gastronomía sostenible, tales como el consumo de productos locales, el uso de insumos de temporada, la alimentación saludable y la reducción del desperdicio alimentario. **Conclusión:** Se concluye que la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana es viable para desarrollar una gastronomía sostenible, debido a que integra la innovación culinaria con prácticas responsables, promueve el aprovechamiento de los recursos, fortalece la identidad gastronómica de ambos países y responde a las necesidades e intereses de los consumidores del distrito de Miraflores.

2.5. Características técnicas o atributos del proyecto

Tabla 1

Atributos del servicio

Atributos	Descripción
¿Es físico o virtual?	Servicio gastronómico presencial con apoyo de plataformas digitales y redes sociales para promoción y reservas.
¿Qué tan costoso es?	Requiere una inversión moderada debido a la adquisición de insumos locales, ambientación temática y estrategias de marketing.
¿Qué tan complejo es?	Presenta una complejidad media-alta, ya que implica integrar técnicas culinarias mexicanas y peruanas bajo el criterios de sostenibilidad.
¿Es gratuito, pagado, rentado o tiene un mecanismo de suscripción?	Servicio pagado mediante la venta de platos y experiencias gastronómicas.

¿Cómo llega al cliente?	A través de atención presencial en el restaurante, reservas digitales y difusión mediante redes sociales y plataformas gastronómicas.
¿Brinda un servicio de posventa?	Sí, mediante encuestas de satisfacción, atención de sugerencias y fidelización por redes sociales.

Nota: Elaboración propia.

Interpretación: En la tabla 1 se presentan las características técnicas de la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana sostenible. Se evidencia que se trata de un servicio gastronómico presencial complementado con herramientas digitales, cuya finalidad es ofrecer una experiencia culinaria innovadora y responsable. Asimismo, la propuesta contempla mecanismos de atención al cliente y seguimiento posterior al servicio, contribuyendo al posicionamiento y sostenibilidad del negocio.

2.6. Análisis comparativo de atributos, características, mejoras o novedades tecnológicas

Tabla 2

Cuadro comparativo de Benchmark

Criterio	Propuesta (Fusión Méx-Perú sostenible)	Taquea,pe	Amaz	Nau
Tipo de fusión	México – Perú	México – Perú	Amazonía – Perú	Japón – Perú (nikkei)
Enfoque en sostenibilidad	Sí (eje central)	No explícito	Parcial (ingredientes nativos)	No explícito
Uso de productos locales/temporada	Sí (diferenciador)	Parcial	Sí	Parcial
Ubicación	Miraflores	Jesús María	Miraflores	Miraflores
Formato	Restaurante con enfoque sostenible	Dark kitchen	Restaurante de autor	Rooftop / alta gama
Canal digital	Redes sociales + web + delivery	TikTok e Instagram como canal de difusión de su propuesta	Redes + reservas	Reservas por WhatsApp

Nota. Elaboración propia.

2.7. Objetivo general y específicos: propósito del proyecto

2.7.1. *Objetivo general*

Determinar si es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores en el año 2026.

2.7.2. *Objetivos específicos*

Determinar si es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para mejorar la alimentación saludable en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores en el año 2026.

Determinar si es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para mejorar la gastronomía responsable en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores en el año 2026.

Determinar si es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana para mejorar el consumo de productos locales en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores en el año 2026.

2.8. Componente del proyecto

El componente del proyecto consiste en la propuesta de implementación de un modelo de cocina fusión mexicano-peruana con enfoque sostenible para restaurantes del distrito de Miraflores en el año 2026.

Este componente se orienta a resolver la limitada oferta de propuestas gastronómicas innovadoras que combinen identidad cultural, creatividad culinaria y prácticas sostenibles en uno de los distritos con mayor dinamismo gastronómico y turístico de Lima.

El modelo propuesto integra:

- La fusión de técnicas, insumos y sabores emblemáticos de las cocinas mexicana y peruana.
- Criterios de sostenibilidad en sus tres dimensiones: alimentación saludable, gastronomía responsable y consumo de productos locales.
- Un enfoque experiencial que genera valor diferencial para el comensal.

2.9. Resultados generales: componente del proyecto

Modelo de cocina fusión mexicano-peruana sostenible diseñado y validado conceptualmente, que incluye:

- Menú base con 12-16 platos principales de fusión.
- Recetario con técnicas de aprovechamiento integral y criterios de sostenibilidad.
- Guía de implementación operativa para restaurantes.

Aceptación favorable por parte de los comensales:

- Alta valoración de la propuesta de fusión cultural.
- Interés significativo en prácticas sostenibles (productos locales, reducción de desperdicio y alimentación saludable).

Propuesta de valor diferenciada para el distrito de Miraflores, que permite a los restaurantes:

- Diversificar su oferta gastronómica.
- Mejorar su posicionamiento en sostenibilidad.
- Atraer a un segmento de consumidores conscientes y exigentes.

2.10. Plan de actividades del proyecto

Tabla 3

Plan de actividades del proyecto

Etapas	Actividad	Responsable	Duración	Fecha estimada
1	Investigación de mercado y validación de concepto	Equipo de investigación (Lucero y Gabriel -Administración)	4 semanas	Enero - Febrero 2026
2	Diseño del menú de fusión y recetario sostenible	Chef + Equipo (Alessandro - Hotelera)	6 semanas	Febrero - Marzo 2026
3	Diseño de la experiencia gastronómica y narrativa de marca	Dirección Publicitaria (Renzo- Publicitaria)	4 semanas	Marzo 2026
4	Análisis de proveedores locales y cadena de suministro	Administración (Lucero y Gabriel -Administración)	3 semanas	Abril 2026
5	Desarrollo de sistemas de gestión (inventario,	Administración (Lucero y Gabriel -Administración)	4 semana	Abril - Mayo 2026

trazabilidad y
medición de impacto)

6	Capacitación al personal de cocina y sala	Chef + Equipo (Alessandro - Hotelera)	3 semanas	Mayo 2026
7	Pruebas piloto y ajustes del menú	Equipo completo (Alessandro - Hotelera)	4 semanas	Junio 2026
8	Implementación en restaurante piloto	Gerencia (Todo el equipo)	8 semanas	Julio - Agosto 2026
9	Evaluación de resultados y medición de impacto	Equipo de investigación (Lucero y Gabriel -Administración)	4 semanas	Septiembre 2026
10	Documentación final y propuesta de escalabilidad	Equipo completo (Todo el equipo)	3 semanas	Octubre 2026

Nota. Elaboración propia.

2.11. Metodología del proyecto: diseños experimentales, sistemas de registros, técnicas a utilizar, factores y variables a estudiar

2.11.1. Hipótesis de investigación

No requiere

2.11.2. Operacionalización de variables

Variable 1: Implementación de una cocina fusión mexicana-peruana

Definición conceptual. Es el proceso de combinar técnicas, ingredientes, platillos y sabores característicos de la gastronomía mexicana y peruana para crear una nueva oferta culinaria innovadora (De los Santos, 2024).

Definición operacional. La variable implementación de una cocina fusión mexicana-peruana se realizará con base en las siguientes dimensiones: Combinación de

sabores y técnicas (ítems 1-3), Características de la cocina fusión (ítems 4-6) y Beneficios de la cocina fusión (ítems 7-9).

Variable 2: Gastronomía sostenible

Definición conceptual. Es el conjunto de prácticas culinarias que buscan minimizar el impacto ambiental, promover el uso responsable de recursos y garantizar una alimentación saludable y sostenible (Fundación Aquae, 2022).

Definición operacional. Se medirá a través de la percepción de los comensales respecto a la importancia y aceptación de prácticas sostenibles aplicadas en una cocina fusión México-peruana, considerando las siguientes dimensiones: Alimentación saludable (ítems 10–12), Gastronomía responsable (ítems 13–15) y Productos locales (ítems 16–18).

2.11.3. Enfoque de investigación

La investigación se desarrolla bajo el método hipotético-deductivo, ya que parte del análisis de una problemática observada y busca comprobarla mediante la recolección y análisis de datos (Hernández-Sampieri et al., 2018).

El enfoque es cuantitativo, pues se busca medir y analizar de manera objetiva las percepciones y comportamientos relacionados con la implementación de una cocina fusión mexicana-peruana sostenible. El estudio es de tipo aplicado, porque propone una alternativa práctica orientada al fortalecimiento de la sostenibilidad gastronómica. El diseño es no experimental, de corte transversal, y de alcance descriptivo (Hernández-Sampieri et al., 2018; Sampieri, 2006).

2.11.4. Tipo de investigación

La investigación es de tipo aplicada, ya que responde a una problemática real del sector gastronómico y busca proponer soluciones prácticas mediante la promoción de prácticas sostenibles en restaurantes. La gastronomía sostenible implica el uso de productos locales, la reducción del desperdicio de alimentos y la promoción de hábitos de consumo responsables (Aparicio, 2020; FAO, 2024; Fundación Aquae, 2022).

2.11.5. Diseño de investigación

El diseño de investigación es no experimental de corte transversal, debido a que las variables no serán manipuladas, sino observadas en su entorno natural. La recolección de datos se realizará en un solo momento del tiempo durante el año 2026, lo que permitirá evaluar la viabilidad de la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana en relación con la gastronomía sostenible en los comensales del distrito de Miraflores (Sampieri, 2006).

2.11.6. Niveles de investigación

El nivel de estudio es exploratorio-descriptivo-relacional. Es exploratorio porque se realiza una revisión inicial del tema para comprender el contexto de la cocina fusión y la gastronomía sostenible, así como identificar la problemática (Bermúdez, 2022). Es descriptivo porque se recolecta información mediante encuestas con el fin de describir las variables implementación de cocina fusión México-peruana y gastronomía sostenible, considerando las dimensiones de alimentación saludable, gastronomía responsable y consumo de productos locales. Finalmente, es relacional porque busca identificar la relación existente entre la implementación de la cocina fusión y el desarrollo de una gastronomía sostenible en los comensales de restaurantes del distrito de Miraflores.

2.11.7. Población

Población es el conjunto de individuos que comparten determinadas características y forman parte del objeto de estudio de una investigación (Hernández-Sampieri et al., 2018). Por lo tanto, la población de la presente investigación está conformada por consumidores y comensales que frecuentan restaurantes del distrito de Miraflores durante el año 2026, debido a que representan un segmento interesado en propuestas gastronómicas innovadoras y sostenibles.

2.11.8. Muestreo y muestra

Muestreo. La muestra de estudio es no probabilística, debido a que la selección y número de los participantes será realizada por criterios del investigador (Ñaupas Paitán et al., 2023). Asimismo, se aplicará el tipo de muestreo por conveniencia, debido a que los

consumidores y comensales seleccionados serán aquellos que se encuentren más accesibles y disponibles para responder el cuestionario, facilitando la recolección de datos en un tiempo determinado (Ñaupas Paitán et al., 2023).

Muestra. La muestra de estudio estará conformada por 152 consumidores y comensales que frecuentan restaurantes del distrito de Miraflores durante el año 2026.

2.11.9. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnicas de recolección de datos. La técnica en una investigación es una herramienta y métodos disponibles para los investigadores, debido a que este instrumento permitirá la obtención de información y orientar al proceso de recopilación de datos (Arias, 2020).

Para el presente proyecto, la técnica que se utilizó es la encuesta, esta se aplicó de manera virtual por medio del WhatsApp y correo electrónico, la cual nos permitió identificar la problemática en la demora de la toma de decisiones de las 50 MYPES de Lima Metropolitana, durante el año 2024.

Instrumentos de recolección de datos. El instrumento utilizado será el cuestionario estructurado, elaborado en función de las dimensiones e indicadores de las variables planteadas en la investigación. Asimismo, estará conformado por 18 preguntas cerradas organizadas según las dimensiones de estudio relacionadas con la cocina fusión mexicana-peruana y la gastronomía sostenible.

El cuestionario emplea una escala ordinal tipo Likert de cinco niveles: Totalmente en desacuerdo, En desacuerdo, Neutral, De acuerdo y Totalmente de acuerdo. Asimismo, el instrumento será aplicado mediante la plataforma Google Forms, permitiendo recopilar y organizar la información de manera eficiente para su posterior análisis.

2.11.10. Validez y confiabilidad

La validez del instrumento se aplicó la validez por juicio de expertos, es decir se recurrió a la opinión de un especialista en metodología de la investigación para evaluar el

cuestionario con base en criterios como claridad, objetividad, actualidad, organización, suficiencia, intencionalidad, consistencia, coherencia, metodología y pertinencia.

Los resultados del juicio de expertos han sido comparados con los valores y niveles de la validez, ver Tabla X.

Tabla 4

Niveles y valores de validez

Niveles	Valores
Excelente	81-100%
Muy bueno	61-80%
Bueno	41-60%
Regular	21-40%
Deficiente	0-20%

Nota. Elaboración propia.

Por consiguiente, el instrumento para medir la Implementación de una cocina fusión mexicana-peruana y Gastronomía sostenible tiene un nivel de validez bueno, dado que el valor obtenido es de 51%.

Se utilizó la medida de estabilidad (test-retest) para precisar si el instrumento es confiable, es decir si produce resultados coherentes y consistentes. Para ello, se preparó una prueba piloto compuesta por 20 participantes de similares características a la muestra en estudio, donde se les aplicó dos veces el instrumento.

Para determinar la confiabilidad del instrumento, se utilizó la correlación de Pearson donde puede tomar valores que oscilan entre 0 (baja o nula confiabilidad) y 1 (alto o máximo de confiabilidad), ver Tabla 4

Tabla 5

Valores del coeficiente de correlación de Pearson

Coeficiente	Interpretación
$r = 1$	Correlación perfecta

$0.80 < r < 1$	Muy alta
$0.60 < r < 0.80$	Alta
$0.40 < r < 0.60$	Moderada
$0.20 < r < 0.40$	Baja
$0 < r < 0.20$	Muy Baja
$r = 0$	Nula

Nota: Elaboración propia.

Luego de aplicar el test-retest, se obtuvo un coeficiente de Pearson de 0.929. Por lo tanto, se precisa que el instrumento tiene una muy alta confiabilidad.

III. ESTIMACIÓN DEL COSTO DEL PROYECTO

3.1. Estimación de los costos necesarios para la implementación

Tabla 6

Costos necesarios

Categoría General de Gasto	Descripción	Cantidad / Meses	Costo Unitario (S/)	Monto Estimado (S/)
Bienes				
	Equipamiento de cocina industrial (cocina 6 hornillas, plancha, freidora)	1	S/ 8,000.00	S/ 8,000.00
	Cámara de frío / refrigeradora industrial	1	S/ 7,000.00	S/ 7,000.00
	Mobiliario de salón (mesas, sillas, barra)	1	S/ 15,000.00	S/ 15,000.00
	Vajilla, cubiertos y cristalería	1	S/ 5,000.00	S/ 5,000.00
	Menaje y utensilios de cocina	1	S/ 3,000.00	S/ 3,000.00
	Sistema POS + impresora + caja	1	2,500.00	2,500.00
	Señalización y decoración temática (identidad fusión méx-perú)	1	S/ 5,000.00	S/ 5,000.00
Servicios				
	Acondicionamiento del local (pisos, paredes, baños)	1	S/ 25,000.00	S/ 25,000.00
	Constitución de empresa + honorarios legales	1	S/ 1,400.00	S/ 1,400.00
	Permisos y licencias (municipal, ITSDC, carné de sanidad)	1	S/ 660.00	S/ 660.00

Propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026



	Capacitación al personal en cocina fusión y prácticas sostenibles	3m	S/ 800.00	S/ 800.00
	Diseño de material promocional digital	1	S/ 500.00	S/ 500.00
	Contenido audiovisual para redes (TikTok/Instagram)	3	S/ 150.00	S/ 450.00
	Publicidad en Meta y TikTok (lanzamiento)	1m	S/ 800.00	S/ 800.00
	Contabilidad y asesoría tributaria	12m	S/ 350.00	S/ 4,200.00
Costos Administrativos				
	Alquiler del local (garantía + 2 meses de adelanto)	3m	S/ 9,000.00	S/ 27,000.00
	Servicios básicos (agua, luz, gas)	3m	S/ 1,200.00	S/ 3,600.00
	Suministros de limpieza e insumos operativos	1	S/ 1,500.00	S/ 1,500.00
	Inventario inicial de insumos frescos y de temporada	1	S/ 5,000.00	S/ 5,000.00
RESUMEN				
	Bienes			S/ 45,500.00
	Servicios			S/ 33,810.00
	Costos administrativos			S/ 37,100.00
	TOTAL			S/ 116,410.00

Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Se observa en la Tabla 5 que la mayor proporción de la inversión corresponde a Servicios (29%), debido principalmente al acondicionamiento del local en Miraflores, seguido de Costos Administrativos (32%), donde el alquiler concentra el mayor gasto por tratarse de una zona premium del distrito. Los Bienes representan el 39% restante, enfocados en el equipamiento de cocina y mobiliario necesarios para la operación del restaurante. El monto total estimado (S/ 116,410.00) resulta coherente con los rangos reportados por fuentes especializadas del sector gastronómico peruano para la implementación de un restaurante mediano en una zona de alta demanda turística como Miraflores.

IV. RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

4.1. Análisis de resultados descriptivos

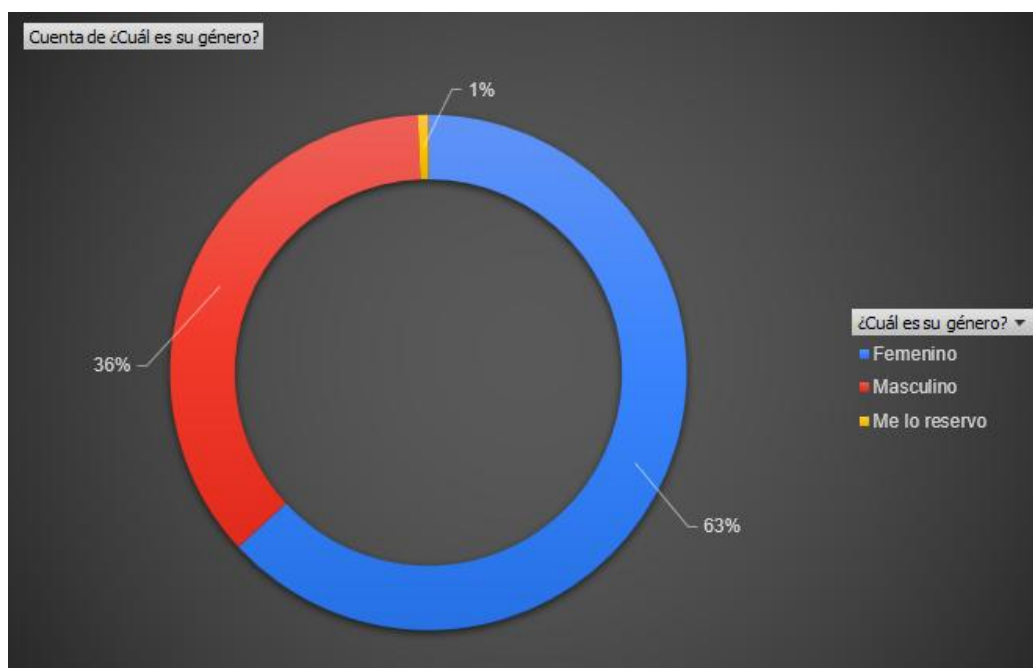
A continuación, se presentan los resultados obtenidos en el trabajo de campo. En primer lugar, se detallan los datos sociodemográficos de los participantes y, posteriormente, se exponen los resultados correspondientes a cada una de las preguntas de la encuesta.

4.1.1. Información demográfica

En inicio, se parte de un análisis descriptivo, a partir de la información sociodemográfica recolectada gracias a la aplicación del instrumento XYZ. Para ello, se utilizará la distribución de frecuencias (f). Por tanto, se precisa la variable sexo y rango de edades.

Figura 1

Género de la muestra de estudio



Nota: Elaboración propia.

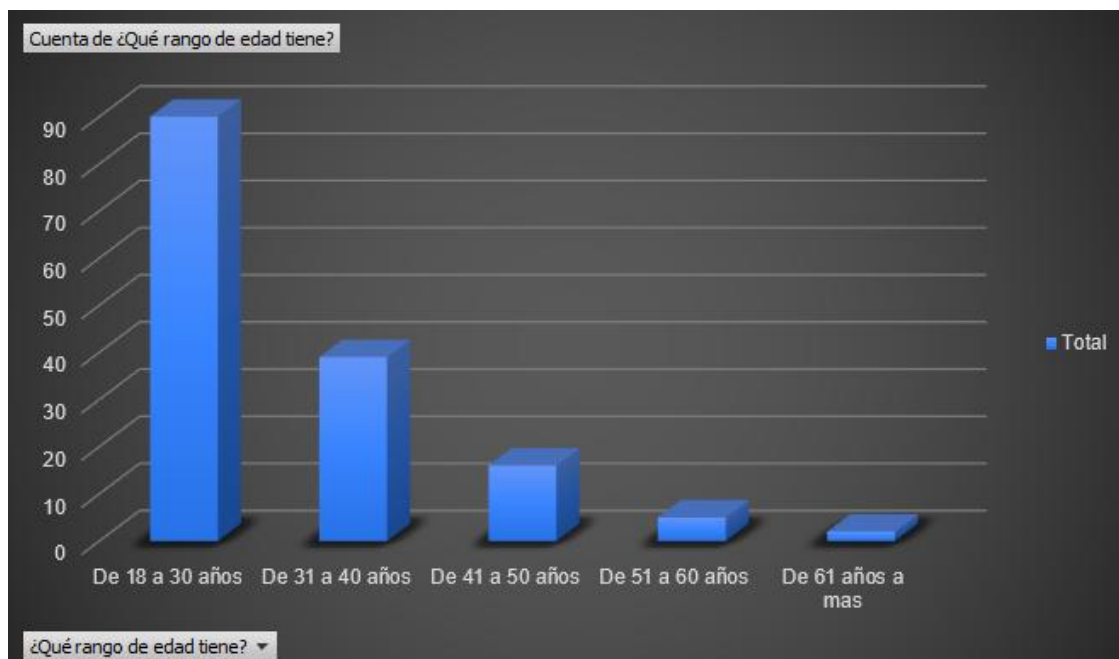
Interpretación: En la Figura 1, se muestra la distribución por sexo de los participantes encuestados. Del total de 152 personas, el 36% corresponde al sexo masculino (55 personas), mientras que el 63% corresponde al sexo femenino (96

personas), también contamos una minoría del 1% que prefiere reservarse (1 persona).

Visualmente, se observa un predominio marcado del grupo femenino, que ocupa la mayor parte del gráfico, evidenciando una diferencia significativa respecto al grupo masculino.

Figura 2

Edad de la muestra de estudio



Nota: Elaboración propia.

Interpretación: El gráfico de barras muestra la distribución de edades de los encuestados. La mayoría se encuentra en el rango de 18 a 30 años, representando 90 personas, lo que constituye la gran mayoría del total. En contraste, con las dos siguientes mayorías 39 personas pertenecen al rango de 31 a 40 años y 16 personas pertenecen al rango de 41 a 50 años. Esto evidencia que la población encuestada es predominantemente joven, con una participación muy reducida de personas mayores de 40 años.

Pregunta 1: ¿Considera agradable la combinación de ingredientes y técnicas mexicanas - peruanas en un mismo platillo?

Tabla 7

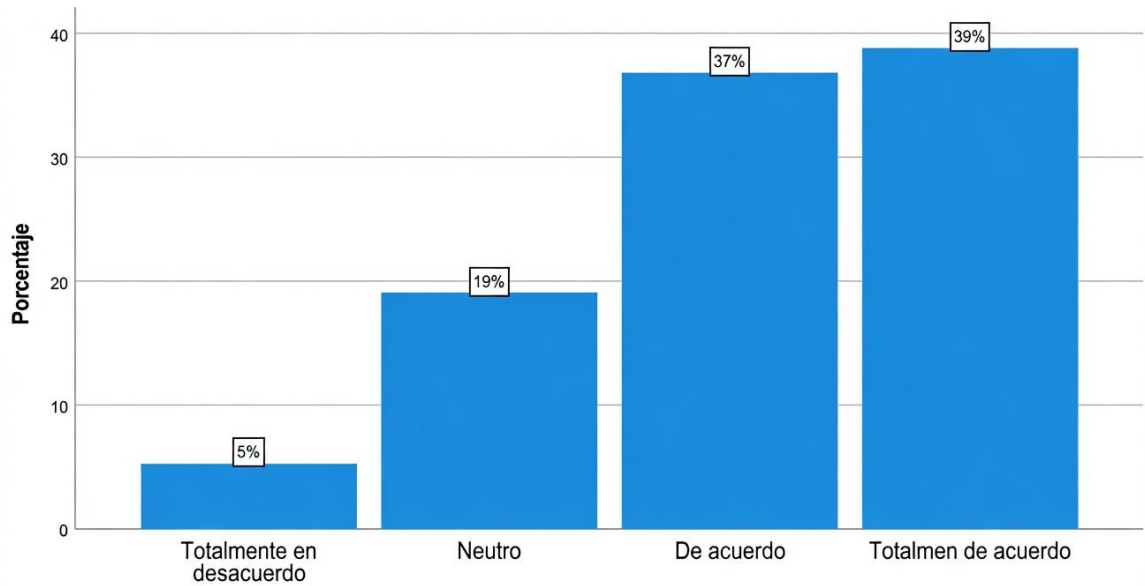
Agrado a la combinación de ingredientes y técnicas

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	8	5%	5%	5%
Neutro	29	19%	19%	24%
De acuerdo	56	37%	37%	61%
Totalmente de acuerdo	59	39%	39%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 3

Agradó a la combinación de ingredientes y técnicas



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Los resultados muestran que la mayoría de los encuestados considera agradable la combinación de ingredientes y técnicas mexicanas y peruanas en un mismo platillo. En efecto, el 39% se encuentra totalmente de acuerdo y el 37% de acuerdo, sumando un 76% de aceptación. Asimismo, el 19% mantiene una posición neutral, mientras que solo el 5% manifiesta estar totalmente en desacuerdo. Estos resultados evidencian una percepción favorable hacia la propuesta de fusión gastronómica mexicano-peruana, lo que sugiere una buena disposición de los consumidores para aceptar

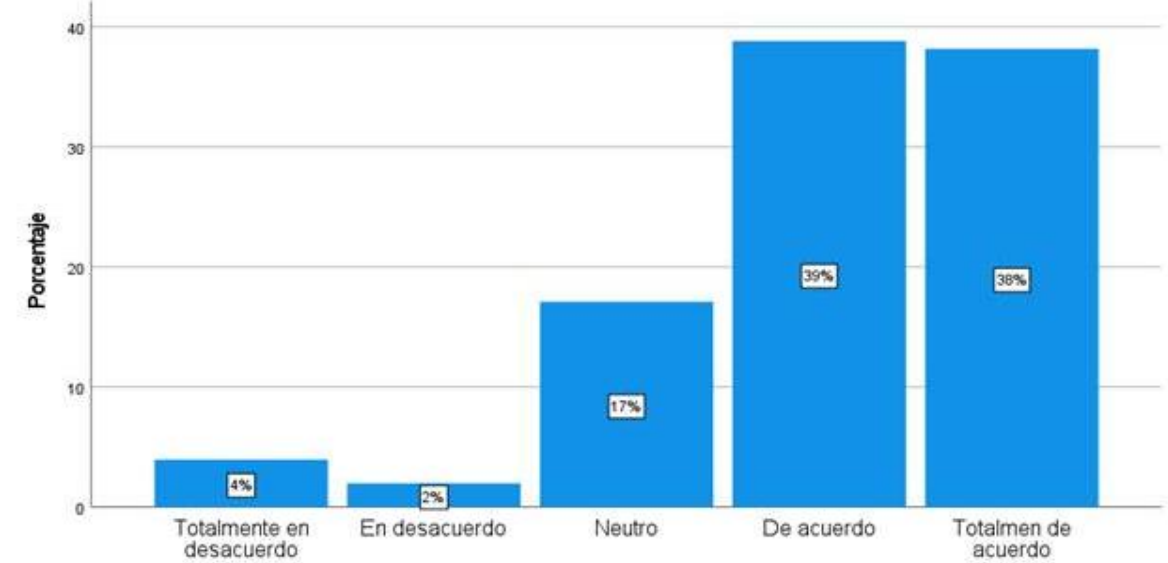
Pregunta 2: ¿Disfruta la combinación de sabores picantes mexicanos con ingredientes peruanos? (ají amarillo, maíz morado, etc.)

Tabla 8:
Gusto por combinación de sabores picantes

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	6	4%	4%	4%
En desacuerdo	3	2%	2%	6%
Neutro	26	17%	17%	23%
De acuerdo	59	39%	39%	62%
Totalmente de acuerdo	58	38%	38%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 4
Gusto por combinación de sabores picantes



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Los resultados muestran que la mayoría de los encuestados disfruta la combinación de sabores picantes mexicanos con ingredientes peruanos. El 38%

está totalmente de acuerdo y el 39% de acuerdo, acumulando un 77% de aceptación.

Asimismo, el 17% mantiene una posición neutral. Por otro lado, solo el 6% manifiesta desacuerdo o total desacuerdo con esta propuesta gastronómica. Estos resultados evidencian una valoración favorable hacia la integración de sabores característicos de ambas cocinas, reflejando una alta predisposición de los consumidores a experimentar nuevas combinaciones culinarias.

Pregunta 3: ¿Considera atractiva la propuesta de restaurantes que ofrecen cocina fusión mexicana-peruana.?

Tabla 9:

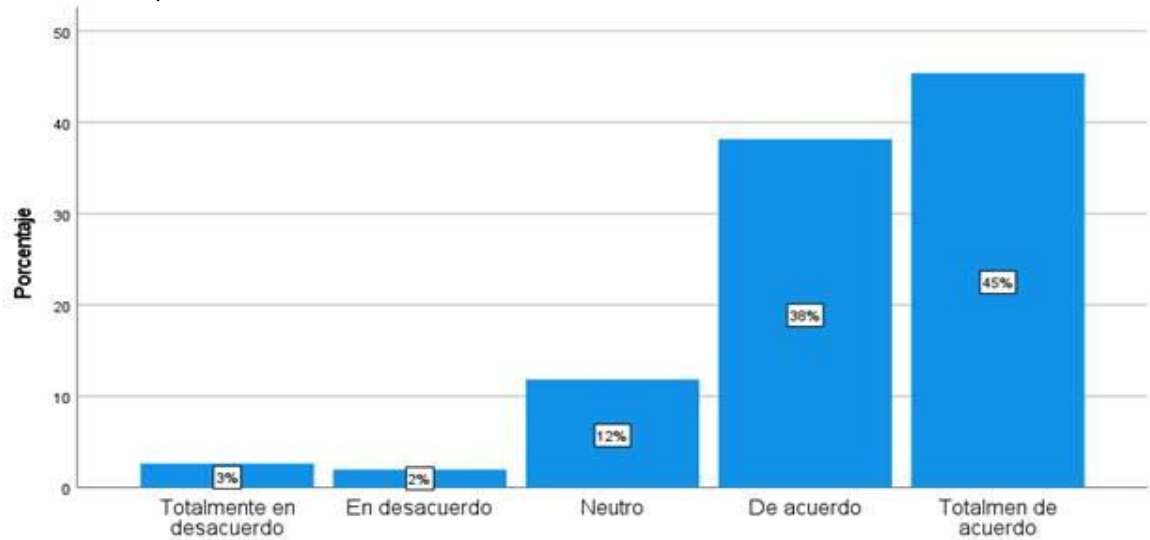
Aceptación de la propuesta

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	4	3%	3%	3%
En desacuerdo	3	2%	2%	5%
Neutro	18	12%	12%	16%
De acuerdo	58	38%	38%	55%
Totalmente de acuerdo	69	45%	45%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 5

Aceptación de la propuesta



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Los resultados muestran que la mayoría de los encuestados considera atractiva la propuesta de restaurantes que ofrecen cocina fusión mexicana-peruana. El 45% está totalmente de acuerdo y el 38% de acuerdo, representando conjuntamente un 83% de aceptación. Por su parte, el 12% mantiene una posición neutral, mientras que solo el 5% expresa desacuerdo o total desacuerdo. Esto sugiere que existe una percepción positiva respecto a este tipo de establecimientos, evidenciando un mercado potencial favorable para la implementación de restaurantes especializados en cocina fusión mexicana-peruana.

Pregunta 4: ¿Considera que la cocina fusión mexicana-peruana ofrece propuestas gastronómicas innovadoras?

Tabla 10:

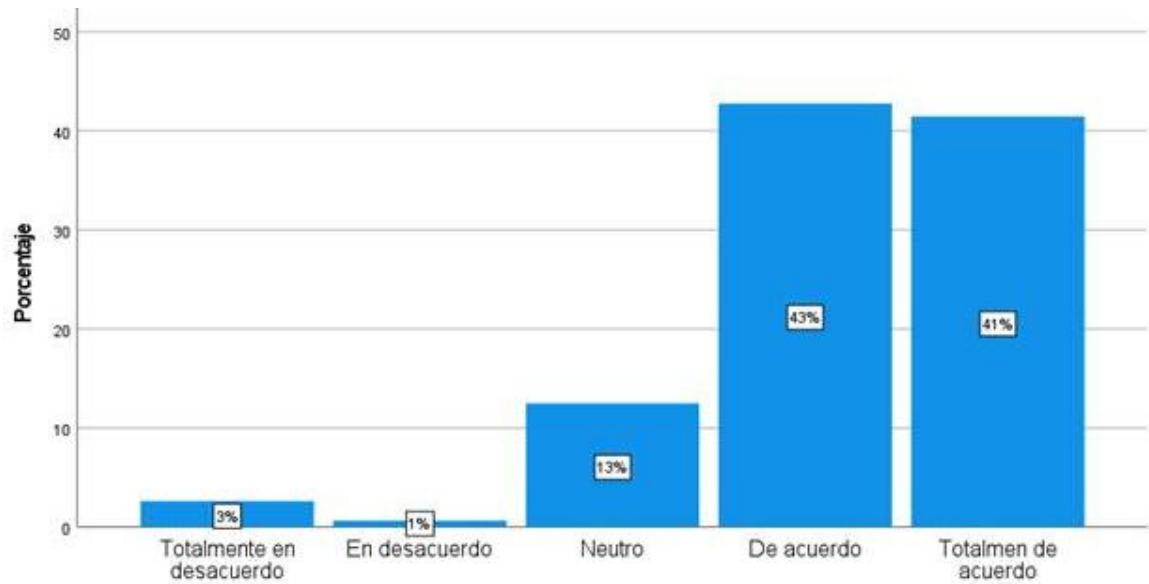
Consideración a las propuestas gastronómicas

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	4	3%	3%	3%
En desacuerdo	1	1%	1%	3%
Neutro	19	13%	13%	16%
De acuerdo	65	43%	43%	59%
Totalmente de acuerdo	63	41%	41%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 6

Consideración a las propuestas gastronómicas



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Los resultados muestran que la mayoría de los encuestados considera que la cocina fusión mexicano-peruana ofrece propuestas gastronómicas

innovadoras. El 41% manifiesta estar totalmente de acuerdo y el 43% de acuerdo, alcanzando en conjunto un 84% de respuestas favorables. Asimismo, el 13% adopta una postura neutral, mientras que únicamente el 4% expresa desacuerdo o total desacuerdo. Estos hallazgos evidencian que los consumidores perciben la fusión de elementos gastronómicos mexicanos y peruanos como una alternativa novedosa y diferenciada dentro de la oferta culinaria actual.

Pregunta 5: ¿Considera que la fusión mexicana-peruana enriquece la experiencia gastronómica?

Tabla 11:

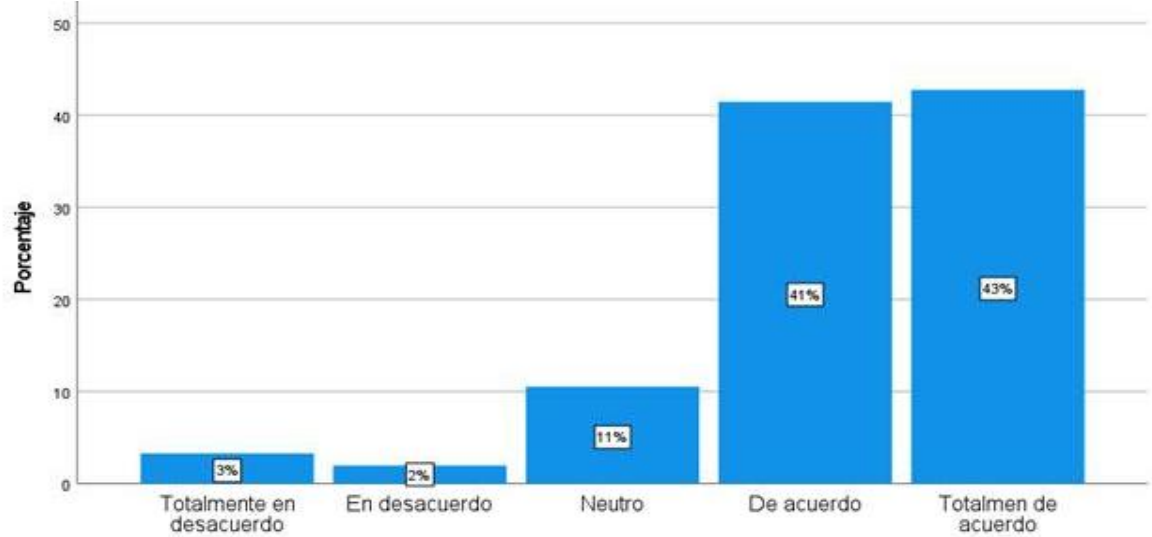
La fusión enriquece la experiencia gastronómica

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	5	3%	3%	3%
En desacuerdo	3	2%	2%	5%
Neutro	16	11%	11%	16%
De acuerdo	63	41%	41%	57%
Totalmente de acuerdo	65	43%	43%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 7

La fusión enriquece la experiencia gastronómica



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Los resultados muestran que la mayoría de los encuestados considera que la fusión mexicano-peruana enriquece la experiencia gastronómica. El 43% está totalmente de acuerdo y el 41% de acuerdo, sumando un 84% de opiniones favorables. Además, el 11% mantiene una posición neutral. En contraste, solo el 5% manifiesta desacuerdo o total desacuerdo. Estos resultados indican que los consumidores perciben que la combinación de elementos culinarios mexicanos y peruanos aporta diversidad, creatividad y valor agregado a la experiencia gastronómica.

Pregunta 6: ¿Le interesa conocer y probar nuevas creaciones de cocina fusión mexicana-peruana?

Tabla 12:
Interés en probar nuevas creaciones de cocina fusión

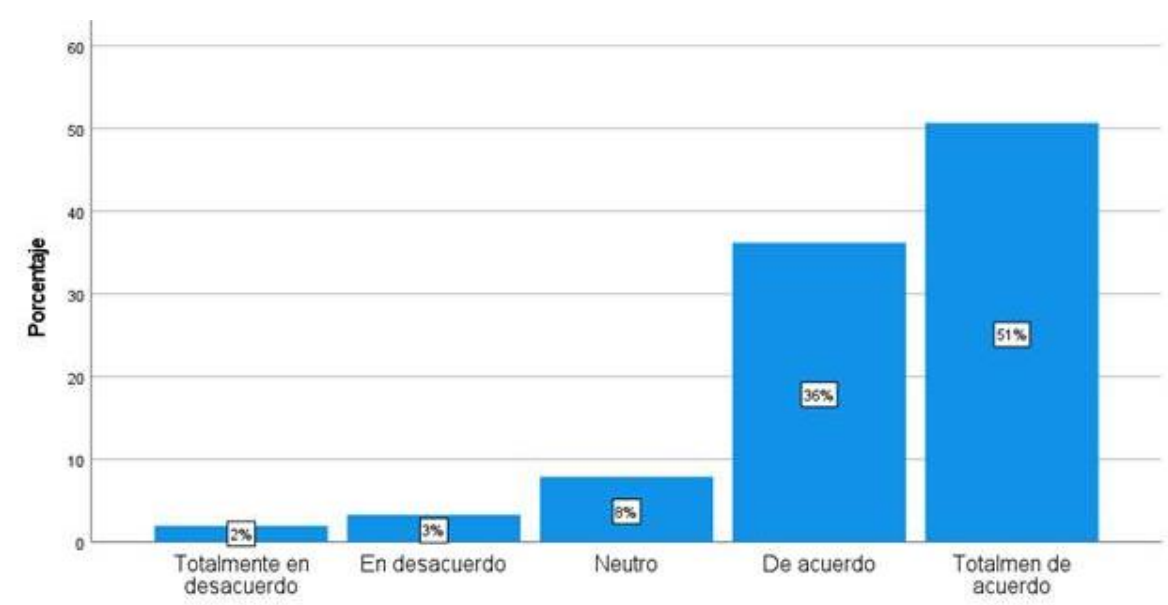
Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	3	2%	2%	2%
En desacuerdo	5	3%	3%	5%
Neutro	12	8%	8%	13%

De acuerdo	55	36%	36%	49%
Totalmente de acuerdo	77	51%	51%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 8

Interés en probar nuevas creaciones de cocina fusión



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Los resultados muestran que existe un elevado interés por conocer y probar nuevas creaciones de cocina fusión mexicano-peruana. El 51% de los encuestados está totalmente de acuerdo y el 36% de acuerdo, sumando un 87% de respuestas favorables. Por otro lado, el 8% mantiene una posición neutral, mientras que el 5% expresa desacuerdo o total desacuerdo. Estos resultados evidencian una actitud positiva hacia la innovación gastronómica y una alta disposición de los consumidores a experimentar nuevas propuestas culinarias.

Pregunta 7: ¿Cree que los platillos de fusión México-peruana son únicos y atractivos?

Tabla 13:

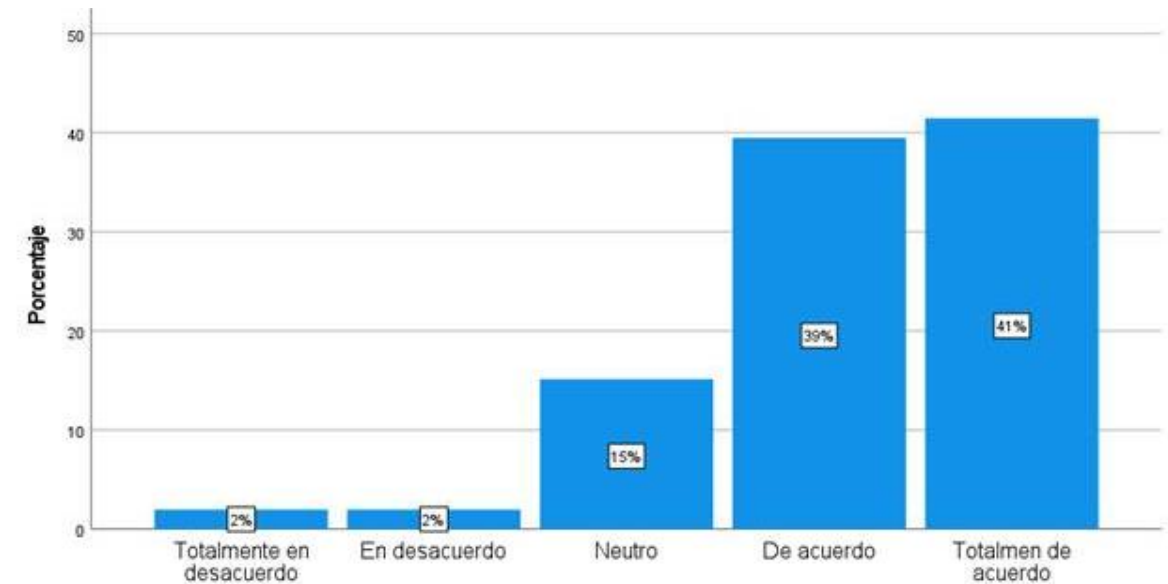
Los platillos de fusión mexicano-peruana son únicos y atractivos

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	3	2%	2%	2%
En desacuerdo	3	2%	2%	4%
Neutro	23	15%	15%	19%
De acuerdo	60	39%	39%	59%
Totalmente de acuerdo	63	41%	41%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 9

Los platillos de fusión mexicana-peruana son únicos y atractivos



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Los resultados muestran que la mayoría de los encuestados considera que los platillos de fusión mexicana-peruana son únicos y atractivos. El 41% está totalmente de acuerdo y el 39% de acuerdo, representando conjuntamente un 80% de

aceptación. Asimismo, el 15% mantiene una posición neutral, mientras que solo el 4% manifiesta desacuerdo o total desacuerdo. Estos resultados demuestran que los participantes perciben esta propuesta gastronómica como innovadora y atractiva, contribuyendo a enriquecer la experiencia culinaria de los comensales.

Pregunta 8: ¿Recomendaría a familiares y amigos restaurantes con cocina fusión México-peruana?

Tabla 14:

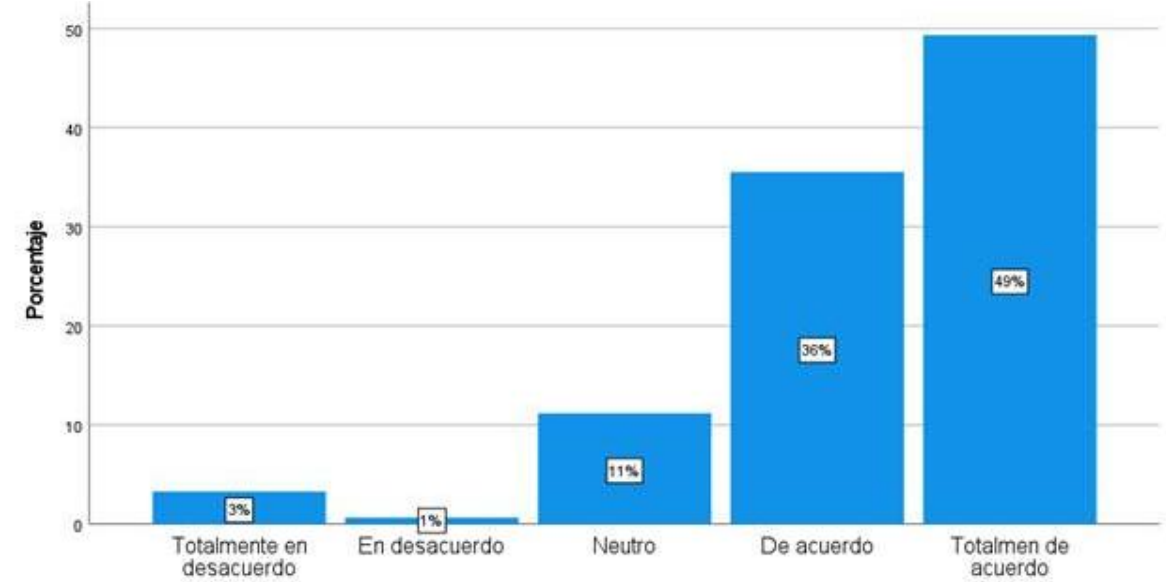
Recomendación de restaurantes de cocina fusión mexicana-peruana

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	5	3%	3%	3%
En desacuerdo	1	1%	1%	4%
Neutro	17	11%	11%	15%
De acuerdo	54	36%	36%	51%
Totalmente de acuerdo	75	49%	49%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 10

Recomendación de restaurantes de cocina fusión mexicana-peruana



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Los resultados muestran una alta disposición a recomendar restaurantes de cocina fusión mexicana-peruana. El 49% de los encuestados está totalmente de acuerdo y el 36% de acuerdo, sumando un 85% de respuestas favorables. Por otro lado, el 11% mantiene una posición neutral, mientras que solo el 4% expresa desacuerdo o total desacuerdo. Estos resultados reflejan que la mayoría de los participantes percibe de manera positiva esta propuesta gastronómica y estaría dispuesta a recomendarla a familiares y amigos.

Pregunta 9: ¿Está de acuerdo con la implementación de una cocina fusión mexicana-peruana en Miraflores?

Tabla 15:

Implementación de una cocina fusión mexicana-peruana en Miraflores

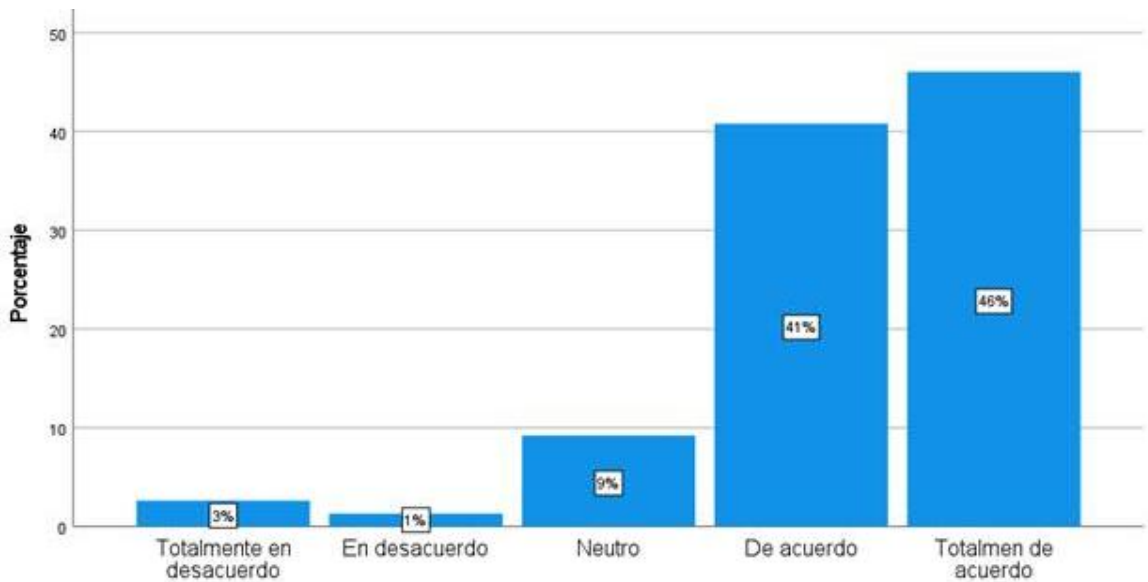
Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	4	3%	3%	3%
En desacuerdo	2	1%	1%	4%
Neutro	14	9%	9%	13%

De acuerdo	62	41%	41%	54%
Totalmente de acuerdo	70	46%	46%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 11

Implementación de una cocina fusión mexicana-peruana en Miraflores



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Los resultados muestran una amplia aceptación respecto a la implementación de una cocina fusión mexicana-peruana en el distrito de Miraflores. El 46% de los encuestados está totalmente de acuerdo y el 41% de acuerdo, representando conjuntamente un 87% de respuestas favorables. Asimismo, el 9% mantiene una posición neutral, mientras que solo el 4% expresa desacuerdo o total desacuerdo. Estos resultados evidencian el potencial de esta propuesta para diversificar la oferta gastronómica y atraer el interés de los consumidores.

Pregunta 10: ¿Está de acuerdo con elegir restaurantes que utilizan ingredientes locales y de productores peruanos?

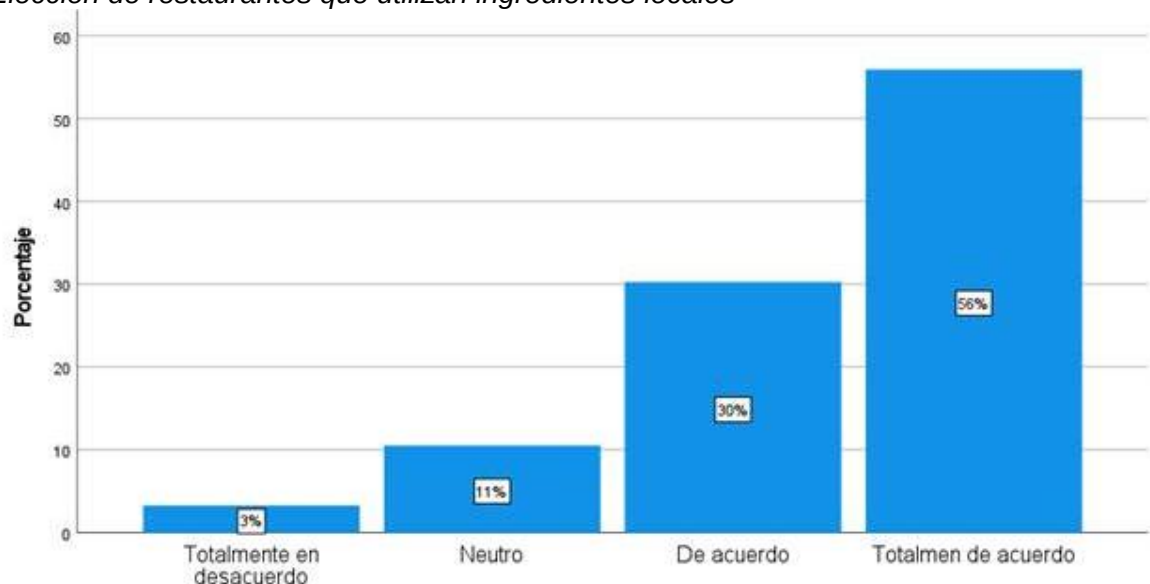
Tabla 16:

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	5	3%	3%	3%
Neutro	16	11%	11%	14%
De acuerdo	46	30%	30%	44%
Totalmente de acuerdo	85	56%	56%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 12

Elección de restaurantes que utilizan ingredientes locales



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Según los resultados de la Figura 10, el 56% de los encuestados está totalmente de acuerdo en elegir restaurantes que utilizan ingredientes locales, mientras que el 30% está de acuerdo. Esto significa que el 86% de los participantes muestra una opinión favorable hacia este tipo de establecimientos. Por otro lado, el 11% mantiene una posición neutral y el 3% está totalmente en desacuerdo. Estos resultados demuestran que la mayoría de los encuestados valora el uso de ingredientes locales en los

restaurantes, lo que puede deberse a la percepción de una mayor calidad, fresca y aporte a la economía local. En conclusión, el uso de ingredientes locales representa un aspecto importante para la aceptación de una propuesta gastronómica en el mercado objetivo.

Pregunta 11: ¿Está de acuerdo con consumir platillos elaborados con productos frescos y de temporada?

Tabla 17:

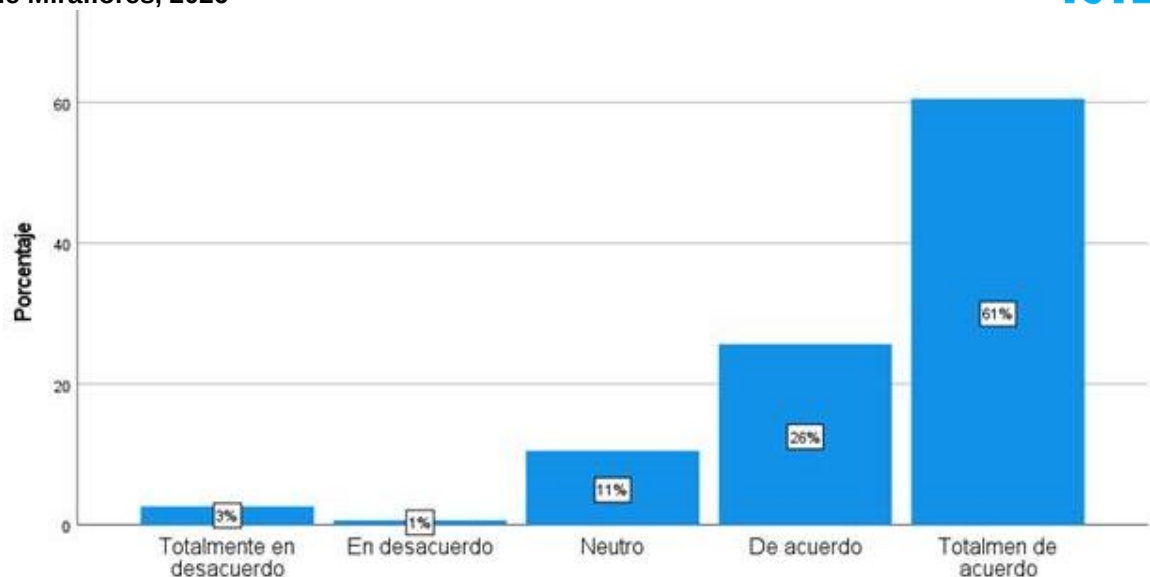
Consumo de platillos elaborados con productos frescos y de temporada

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	4	3%	3%	3%
En desacuerdo	1	1%	1%	3%
Neutro	16	11%	11%	14%
De acuerdo	39	26%	26%	39%
Totalmente de acuerdo	92	61%	61%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 13

Consumo de platillos elaborados con productos frescos y de temporada



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Según los resultados de la figura 11 indican que los estudiantes universitarios tienen una percepción favorable hacia el consumo de platillos elaborados con productos frescos y de temporada. El 61% está totalmente de acuerdo y el 26% de acuerdo, sumando un 87% de aceptación. Por su parte, el 11% se mostró neutral, mientras que solo el 1% está en desacuerdo y el 3% totalmente en desacuerdo. Esto refleja que la mayoría de los estudiantes valora positivamente este tipo de alimentos.

Pregunta 12: ¿Considera importante que los restaurantes ofrezcan opciones saludables y sostenibles?

Tabla 18:

Importancia de las opciones saludables y sostenibles

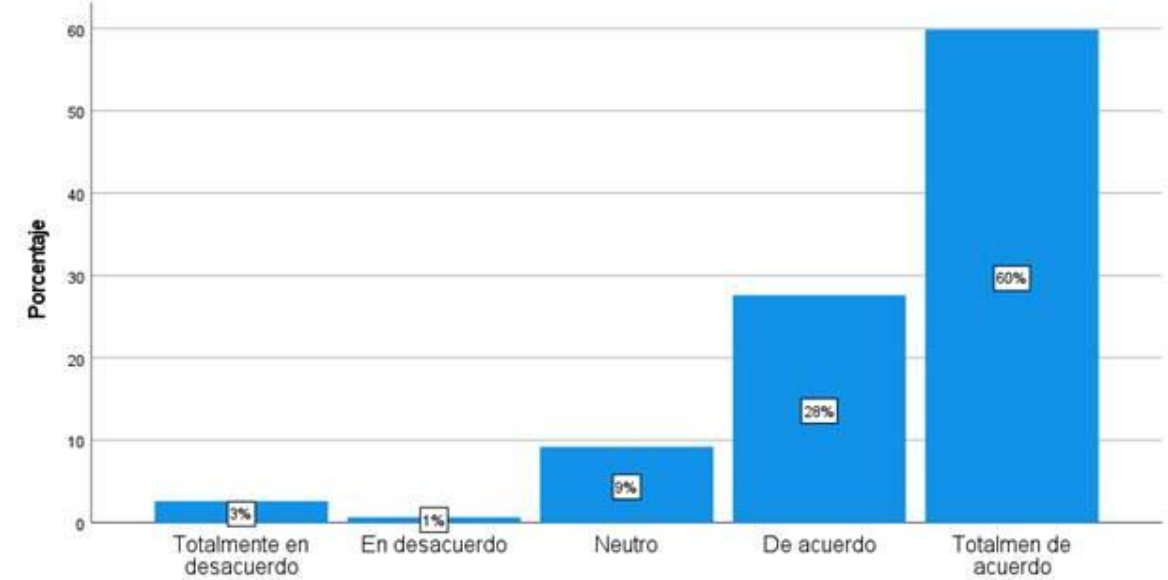
Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	4	3%	3%	3%
En desacuerdo	1	1%	1%	3%
Neutro	14	9%	9%	13%
De acuerdo	42	28%	28%	40%

Totalmente de acuerdo	91	60%	60%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 14

Importancia de las opciones saludables y sostenibles



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Según los resultados de la Figura 12, el 60% de los encuestados está totalmente de acuerdo en que las opciones saludables y sostenibles son importantes, mientras que el 28% está de acuerdo. Esto significa que el 88% de los participantes mantiene una opinión favorable hacia este aspecto. Por otro lado, el 9% se muestra neutral, el 1% está en desacuerdo y el 3% totalmente en desacuerdo. Estos resultados evidencian que la mayoría de los consumidores valora la incorporación de alternativas saludables y sostenibles dentro de la oferta gastronómica. En conclusión, este factor representa un elemento clave para la aceptación de propuestas orientadas a la sostenibilidad.

Pregunta 13: ¿Está dispuesto(a) a elegir opciones más sostenibles aunque tengan un costo un poco mayor?

Tabla 19:

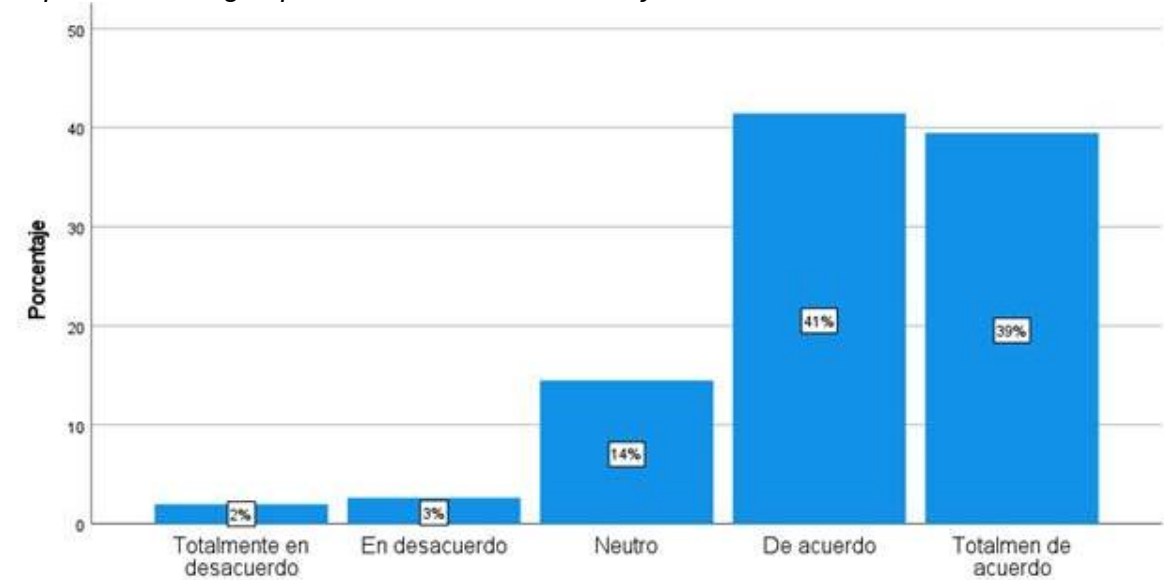
Disposición a elegir opciones sostenibles con mayor costo

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	3	2%	2%	2%
En desacuerdo	4	3%	3%	5%
Neutro	22	14%	14%	19%
De acuerdo	63	41%	41%	61%
Totalmente de acuerdo	60	39%	39%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 15

Disposición a elegir opciones sostenibles con mayor costo



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Interpretación: Según los resultados de la Figura 13, el 39% de los encuestados está totalmente de acuerdo en elegir opciones sostenibles aunque tengan un mayor costo, mientras que el 41% está de acuerdo. Esto indica que el 80% de los participantes tiene una predisposición positiva hacia este tipo de consumo. Asimismo, el

14% mantiene una posición neutral, el 3% está en desacuerdo y el 2% totalmente en desacuerdo. Estos resultados sugieren que los consumidores están dispuestos a asumir un costo adicional cuando perciben beneficios relacionados con la sostenibilidad. En conclusión, existe una aceptación significativa hacia propuestas sostenibles aun cuando impliquen un mayor desembolso económico.

Pregunta 14: ¿Considera importante que los restaurantes informen el origen sostenible de sus ingredientes?

Tabla 20:

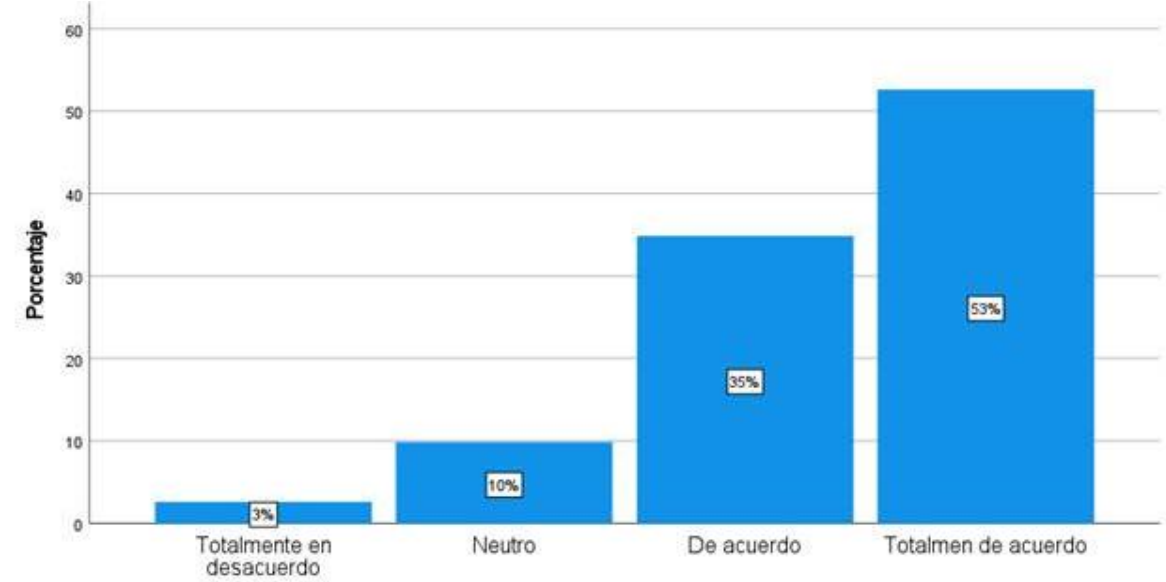
Importancia de informar el origen sostenible de los ingredientes

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	4	3%	3%	3%
Neutro	15	10%	10%	13%
De acuerdo	53	35%	35%	47%
Totalmente de acuerdo	80	53%	53%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 16

Importancia de informar el origen sostenible de los ingredientes



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Interpretación: Según los resultados de la Figura 14, el 53% de los encuestados está totalmente de acuerdo con la importancia de informar el origen sostenible de los ingredientes, mientras que el 35% está de acuerdo. Esto representa un 88% de opiniones favorables. Por otro lado, el 10% mantiene una postura neutral y el 3% está totalmente en desacuerdo. Los resultados demuestran que los consumidores valoran la transparencia en la información relacionada con los ingredientes utilizados. En conclusión, comunicar el origen sostenible de los productos constituye un aspecto relevante para fortalecer la confianza y preferencia de los clientes.

Pregunta 15: ¿Está de acuerdo con apoyar prácticas responsables con el medio ambiente en los restaurantes?

Tabla 21:

Apoyo a prácticas responsables con el medio ambiente en los restaurantes

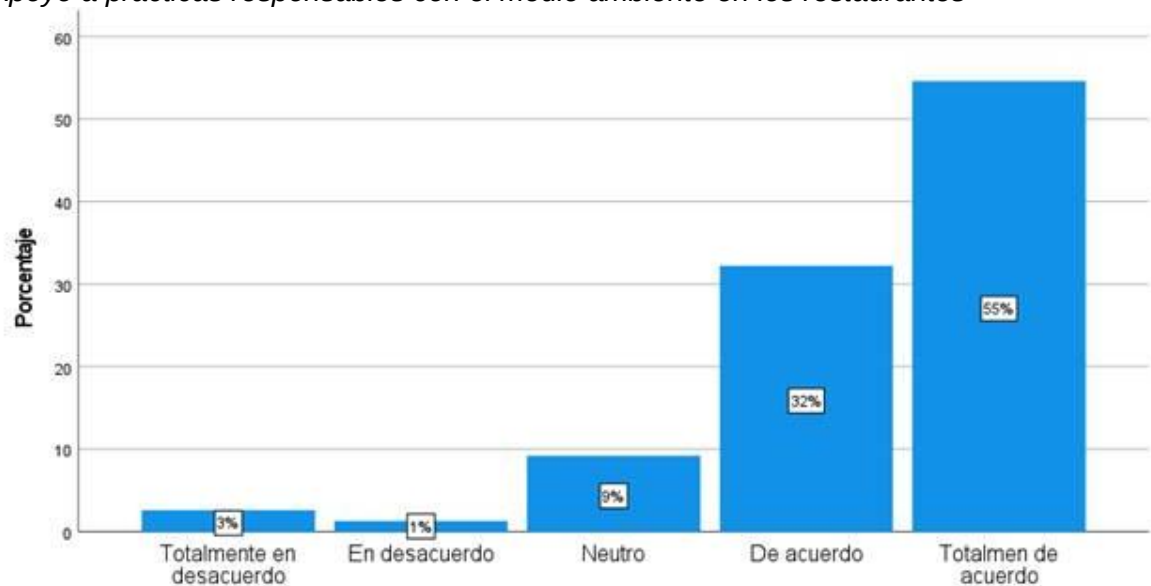
		Porcentaje	Porcentaje
Escala likert		válido	acumulado
Frecuencia	Porcentaje		

Totalmente en desacuerdo	4	3%	3%	3%
En desacuerdo	2	1%	1%	4%
Neutro	14	9%	9%	13%
De acuerdo	49	32%	32%	45%
Totalmente de acuerdo	83	55%	55%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 17

Apoyo a prácticas responsables con el medio ambiente en los restaurantes



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Según los resultados de la Figura 15, el 55% de los encuestados está totalmente de acuerdo en apoyar prácticas responsables con el medio ambiente en los restaurantes, mientras que el 32% está de acuerdo. Esto significa que el 87% de los participantes respalda este tipo de iniciativas. Además, el 9% mantiene una posición neutral, el 1% está en desacuerdo y el 3% totalmente en desacuerdo. Estos resultados evidencian una alta conciencia ambiental entre los consumidores. En conclusión, la implementación de prácticas responsables representa una estrategia valorada y respaldada por el mercado objetivo.

Pregunta 16: ¿Está de acuerdo con que los restaurantes utilicen ingredientes de productores locales?

Tabla 22:

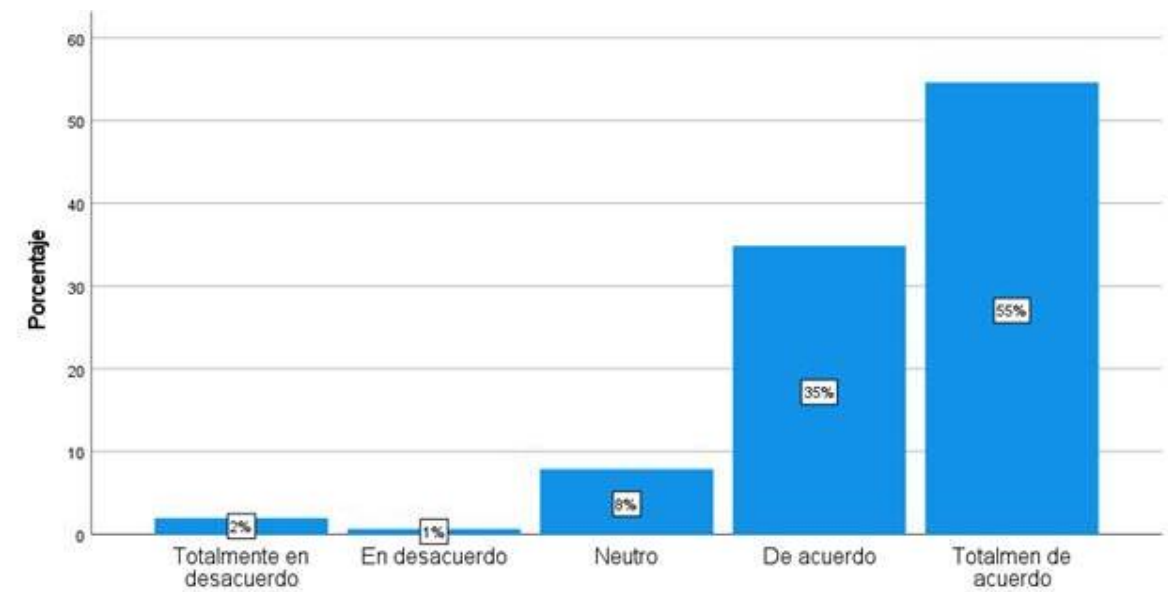
Uso de ingredientes de productores locales

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	3	2%	2%	2%
En desacuerdo	1	1%	1%	3%
Neutro	12	8%	8%	11%
De acuerdo	53	35%	35%	45%
Totalmente de acuerdo	83	55%	55%	100%0
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 18

Uso de ingredientes de productores locales



Nota. Elaboración propia.

Interpretación Según los resultados de la Figura 16, el 55% de los encuestados está totalmente de acuerdo con el uso de ingredientes provenientes de productores locales,

mientras que el 35% está de acuerdo. Esto indica que el 90% de los participantes tiene una percepción positiva hacia esta práctica. Por otro lado, el 8% se muestra neutral, el 1% está en desacuerdo y el 2% totalmente en desacuerdo. Estos resultados reflejan una fuerte valoración hacia el fortalecimiento de la economía local y el consumo de productos de proximidad. En conclusión, el uso de ingredientes de productores locales constituye un factor altamente apreciado por los consumidores.

Pregunta 17: ¿Considera importante que una cocina fusión utilice productos locales para promover la sostenibilidad?

Tabla 23:

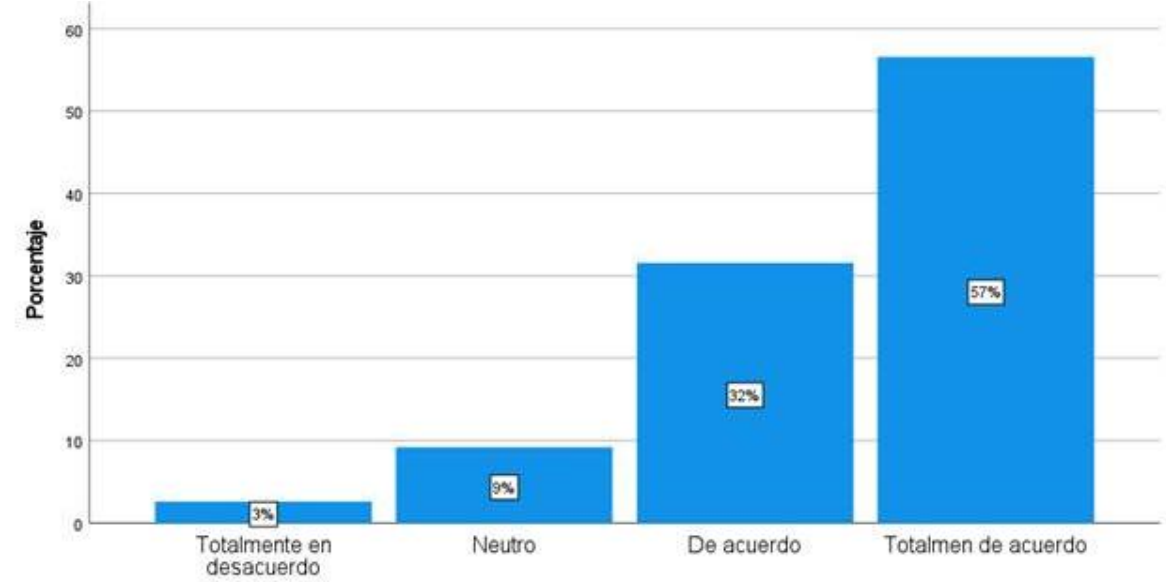
Importancia de utilizar productos locales para promover la sostenibilidad

Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	4	3%	3%	3%
Neutro	14	9%	9%	12%
De acuerdo	48	32%	32%	43%
Totalmente de acuerdo	86	57%	57%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 19

Importancia de utilizar productos locales para promover la sostenibilidad



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Según los resultados de la Figura 17, el 57% de los encuestados está totalmente de acuerdo en que el uso de productos locales contribuye a promover la sostenibilidad, mientras que el 32% está de acuerdo. Esto representa un 89% de opiniones favorables. Además, el 9% mantiene una posición neutral y el 3% está totalmente en desacuerdo. Estos resultados demuestran que los consumidores reconocen el impacto positivo de los productos locales en el desarrollo sostenible. En conclusión, la utilización de productos locales es percibida como una práctica fundamental para fomentar una gastronomía más sostenible.

Pregunta 18: ¿Estoy dispuesto(a) a consumir productos locales para favorecer una gastronomía más sostenible?

Tabla 24:

Disposición a consumir productos locales para favorecer una gastronomía más sostenible

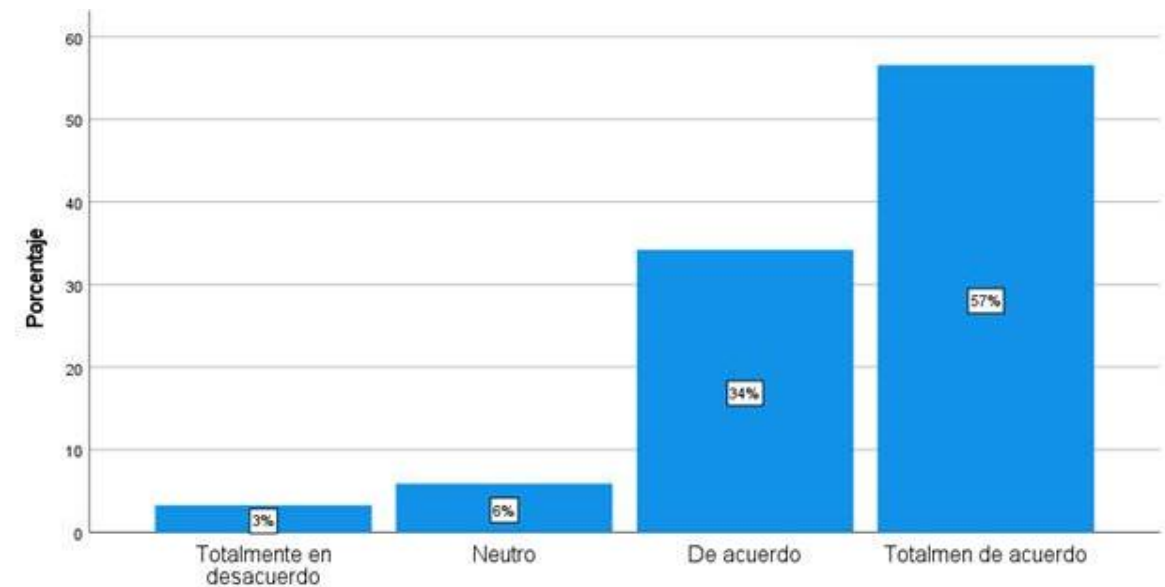
Escala likert	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	5	3%	3%	3%
Neutro	9	6%	6%	9%

De acuerdo	52	34%	34%	43%
Totalmente de acuerdo	86	57%	57%	100%
Total	152	100%	100%	

Nota. Elaboración propia.

Figura 20

Disposición a consumir productos locales para favorecer una gastronomía más sostenible



Nota. Elaboración propia.

Interpretación: Según los resultados de la Figura 18, el 57% de los encuestados está totalmente de acuerdo en consumir productos locales para favorecer una gastronomía más sostenible, mientras que el 34% está de acuerdo. Esto significa que el 91% de los participantes muestra una actitud favorable hacia esta práctica. Por otro lado, el 6% mantiene una posición neutral y el 3% está totalmente en desacuerdo. Los resultados evidencian una amplia aceptación del consumo de productos locales como una forma de contribuir a la sostenibilidad. En conclusión, existe una clara disposición de los consumidores a apoyar iniciativas gastronómicas que promuevan el uso de productos locales.

V. SUSTENTO DEL MERCADO

5.1. Alcance esperado del mercado

La presente investigación aborda una propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible. Tiene un alcance que inicia a nivel local, específicamente en el distrito de Miraflores, dirigido a consumidores y comensales residentes en esta zona. Se caracteriza por implementar estrategias de innovación culinaria basadas en los intereses, hábitos de consumo y comportamiento en el sector gastronómico de este público objetivo.

Por tanto, si la propuesta demuestra efectividad, puede ampliarse a nivel distrital y a Lima Metropolitana, aplicándose en otros sectores de Lima con características similares en cuanto a estilo de vida. Asimismo, a largo plazo, esta estrategia podría replicarse a nivel nacional, fortaleciendo la implementación de una cocina fusión mexicana-peruana y gastronomía sostenible fomentando la experiencia innovadora en distintas regiones del país.

5.2. Descripción del mercado objetivo real o potencial

Tabla 25

Contexto de mercado

Elementos	Descripción
Mercado objetivo	Consumidores y comensales del distrito de Miraflores, especialmente personas interesadas en nuevas experiencias gastronómicas, alimentación saludable y consumo responsable. Este segmento se caracteriza por valorar propuestas innovadoras, la calidad de los insumos y las tendencias gastronómicas sostenibles. Además, presentan interés por la diversidad cultural y por alternativas que combinen tradición, innovación y cuidado del medio ambiente.
Proveedores	Productores locales, mercados, distribuidores de frutas, verduras, carnes, especias y otros insumos necesarios para la elaboración de platos de cocina fusión México-Perú bajo criterios de sostenibilidad. La selección de proveedores busca garantizar la calidad, frescura y trazabilidad de los productos, promoviendo además el fortalecimiento de la economía local y el uso responsable de los recursos disponibles.
Canales de venta	Principalmente alianzas con eventos gastronómicos para dar a conocer la propuesta de cocina fusión sostenible. En el entorno digital se enfocaría en redes sociales como Instagram, TikTok y Facebook, donde se desarrollarán las acciones publicitarias y

	recomendaciones de clientes. Asimismo, estos canales permitirán difundir información sobre los beneficios de la cocina sostenible, generar interacción con los consumidores y fortalecer el posicionamiento de la propuesta gastronómica.
Estrategias de sostenibilidad	Uso de productos de temporada, aprovechamiento integral de insumos, reducción de residuos y promoción del consumo responsable entre los comensales. Estas estrategias contribuirán a minimizar el impacto ambiental de las actividades gastronómicas, optimizar el uso de los recursos y fomentar hábitos de consumo más conscientes, alineados con los principios de la sostenibilidad y la responsabilidad social.

Nota: Elaboración propia.

Interpretación: En la tabla 19 se presenta la descripción del mercado objetivo potencial para la implementación de una propuesta de cocina fusión mexicana-peruana con enfoque sostenible. Asimismo, se identifican los actores y elementos clave para su desarrollo, incluyendo proveedores, canales de venta y estrategias de sostenibilidad. Esta propuesta busca satisfacer las necesidades de consumidores interesados en experiencias gastronómicas innovadoras y responsables, contribuyendo al fortalecimiento de una gastronomía sostenible en el distrito de Miraflores.

Tabla 25

Clientes potenciales

Elementos	Descripción
Género	Masculino y femenino.
Edad	Personas entre 18 y 60 años.
Nivel socioeconómico	Principalmente niveles socioeconómicos A y B
Preferencias	Interés por la gastronomía innovadora, alimentación saludable, consumo responsable, productos locales y experiencias culinarias diferenciadas.
Posesión de bienes	Uso frecuente de teléfonos inteligentes, acceso a redes sociales y medios digitales para buscar recomendaciones gastronómicas y restaurantes.
Otros	Consumidores nacionales y extranjeros que visitan Miraflores por motivos turísticos, culturales o gastronómicos y que valoran propuestas sostenibles.

Nota: Elaboración propia.

Interpretación: En la Tabla 20 se presentan las características de los clientes potenciales de la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana. Se identifica que el mercado objetivo está conformado por consumidores y comensales del

distrito de Miraflores interesados en experiencias gastronómicas innovadoras, alimentación saludable y prácticas sostenibles, lo que evidencia un entorno favorable para la aceptación y desarrollo de la propuesta.

5.3. Descripción de la propuesta de innovación o del modelo de negocio

El presente proyecto propone la implementación de un restaurante de cocina fusión mexicana–peruana en el distrito de Miraflores, orientado a la generación de una experiencia gastronómica innovadora y sostenible. El modelo de negocio integra la riqueza culinaria de ambas culturas mediante la combinación de ingredientes locales, técnicas tradicionales y prácticas responsables con el medio ambiente.

Asimismo, la propuesta incorpora un enfoque de sostenibilidad basado en la reducción del desperdicio alimentario, el uso de insumos de temporada y la optimización de recursos en los procesos de producción. De esta manera, el negocio no solo busca ofrecer valor gastronómico, sino también contribuir a un consumo responsable alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS 12).

5.3.1. Diagnóstico situacional

Tabla 27

Análisis FODA del sector gastronómico en el distrito de Miraflores

Análisis	Descriptor
Fortaleza	- Miraflores cuenta con zonas altamente turísticas que atraen un flujo constante de comensales locales y extranjeros. - El distrito alberga restaurantes de clase mundial, lo que eleva el estándar y el atractivo culinario del distrito. - En el sector gastronómico cuenta con una variedad de propuestas desde la oferta nikkei hasta ofertas artesanales e innovadoras.

Oportunidades	- Turismo gastronómico en crecimiento ya que la revalorización de la cocina peruana a nivel internacional impulsa la demanda. - Tendencias saludables ya que existe un fuerte nicho para expandir conceptos como <i>Poke Bowls</i> y comida rápida saludable.
Debilidades	- Altos costos operativos ya que el alquiler de locales y el costo de vida elevado en el distrito encarecen los platillos. - Congestión y estacionamiento ya que se visualiza la falta de parqueaderos, y el tráfico dificultan la experiencia de llegar a algunos establecimientos. - Rotación de personal debido a que frecuentemente existe alta rotación de cocineros y personal de servicio.
Amenazas	- Existe mucha competencia alta, el distrito está saturado de propuestas, la permanencia de un negocio exige una continua reinversión. - Cambios en el costo de los insumos por factores económicos. - Exigencia alta por parte de comensales más educados y críticos en lo referente al servicio.

Nota. Elaboración propia.

5.3.2. Propuesta de valor

La propuesta de valor se centra en ofrecer una experiencia gastronómica única en el mercado de Miraflores, caracterizada por la fusión auténtica entre la cocina mexicana y peruana bajo un enfoque sostenible.

El restaurante brinda platos innovadores elaborados con insumos locales y frescos, garantizando calidad, identidad cultural y responsabilidad ambiental. Además, incorpora una experiencia diferenciada que combina gastronomía, cultura y educación ambiental, permitiendo al cliente no solo consumir alimentos, sino también vivir una experiencia culinaria consciente y significativa.

5.3.3. Fuentes de ingresos

Las principales fuentes de ingresos del negocio son:

- Venta directa de alimentos y bebidas en el restaurante.
- Servicio de delivery a través de plataformas digitales.

- Catering para eventos corporativos, sociales y culturales.
- Experiencias gastronómicas temáticas (degustaciones y cenas maridaje México–Perú).
- Talleres culinarios y actividades de aprendizaje gastronómico sostenible.

5.3.4. Canales de distribución

Los canales de distribución del modelo de negocio incluyen:

- Atención presencial en el restaurante ubicado en Miraflores.
- Plataformas de delivery como Rappi, PedidosYa y Página web oficial para reservas y pedidos directos.
- Redes sociales (Instagram, TikTok y Facebook) como canal de promoción y captación de clientes.
- Participación en ferias gastronómicas y eventos culturales.

5.3.5. Estrategia de penetración en el mercado

La estrategia de penetración se basa en la introducción progresiva del negocio mediante acciones de marketing enfocadas en la diferenciación y posicionamiento de marca.

Se implementarán campañas de lanzamiento con descuentos promocionales, degustaciones gratuitas y experiencias piloto dirigidas al público objetivo. Asimismo, se empleará marketing digital con contenido audiovisual en redes sociales, destacando la fusión gastronómica y el enfoque sostenible.

Adicionalmente, se recurrirá a la colaboración con influencers gastronómicos y food bloggers para aumentar la visibilidad y generar atracción inicial en el mercado de Miraflores.

5.3.6. Actividades productivas propias y externas

Actividades propias:

- Diseño del menú y desarrollo de recetas de cocina fusión.
- Preparación y producción de alimentos.
- Gestión operativa del restaurante.

- Control de calidad y atención al cliente.
- Estrategias de marketing y gestión de marca.

Actividades externas:

- Abastecimiento de insumos a través de proveedores locales.
- Servicios de delivery mediante plataformas digitales.
- Gestión de residuos mediante empresas especializadas en reciclaje.
- Mantenimiento de infraestructura y equipos gastronómicos.

5.3.7. Alianzas

Los aliados estratégicos más importantes para la implementación de la propuesta de cocina fusión mexicana-peruana serán aquellos vinculados con el sector gastronómico y agroalimentario, que contribuyan al desarrollo de una cocina sostenible. Entre ellos destacan los productores locales, mercados de abastos y distribuidores de insumos frescos, quienes garantizarán el abastecimiento de ingredientes de calidad, de temporada y de origen responsable. Asimismo, se considera importante la colaboración con proveedores especializados en productos representativos de la gastronomía mexicana y peruana, asegurando la autenticidad y calidad de las preparaciones. En cuanto a las instituciones y personas que contribuirán al desarrollo de la propuesta, se considera fundamental la participación de restaurantes del distrito de Miraflores, chefs especializados en cocina fusión, asociaciones gastronómicas y entidades promotoras de la sostenibilidad, las cuales podrán brindar asesoría técnica, capacitación y difusión de buenas prácticas culinarias. Del mismo modo, el apoyo de creadores de contenido gastronómico e influencers permitirá fortalecer la promoción de la propuesta mediante redes sociales, incentivando el consumo responsable y posicionando la cocina fusión mexicana-peruana como una alternativa innovadora y sostenible para los comensales.

VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Conclusiones

6.1.1. Conclusiones generales

Se concluye que, sí es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026 porque los resultados obtenidos evidenciaron una aceptación favorable hacia la combinación de elementos gastronómicos peruanos y mexicanos, así como una valoración positiva de las prácticas sostenibles relacionadas con el aprovechamiento de insumos locales, el uso de productos de temporada y la reducción del desperdicio alimentario. Asimismo, los encuestados mostraron interés por propuestas innovadoras que integren identidad cultural y responsabilidad ambiental, lo que demuestra la factibilidad de implementar este modelo gastronómico en el contexto estudiado.

6.1.2. Conclusiones específicas

Conclusión específica 1. Se concluye que, sí es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para mejorar una alimentación saludable en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026, porque los consumidores mostraron una disposición favorable hacia propuestas gastronómicas que incorporan ingredientes frescos, productos de temporada y preparaciones equilibradas, permitiendo ofrecer alternativas más saludables sin perder el valor cultural y gastronómico de ambas cocinas.

Conclusión específica 2. Se concluye que, sí es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana para mejorar una gastronomía responsable en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026, porque los resultados evidenciaron interés por prácticas sostenibles relacionadas con el aprovechamiento eficiente de los insumos, la reducción del desperdicio alimentario y la promoción de hábitos de consumo más conscientes y responsables con el medio ambiente.

Conclusión específica 3. Se concluye que, sí es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para mejorar el consumo de productos locales en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026, porque la propuesta promueve el uso de ingredientes locales y de temporada, contribuyendo a

fortalecer la economía local, reducir el impacto ambiental asociado al transporte de alimentos y revalorizar los productos representativos de la gastronomía peruana.

6.2. Recomendaciones

6.2.1. Recomendación general

Se recomienda que los restaurantes del distrito de Miraflores consideren la implementación de propuestas de cocina fusión mexicana-peruana con enfoque sostenible, promoviendo el uso responsable de los recursos, el aprovechamiento de insumos locales y la reducción del desperdicio alimentario, con el fin de contribuir al desarrollo de una gastronomía innovadora, responsable y alineada con las necesidades actuales de los consumidores.

6.2.2. Recomendaciones específicas

Recomendación específica 1. Se recomienda que los restaurantes del distrito de Miraflores incorporen en sus cartas opciones de cocina fusión mexicana-peruana elaboradas con ingredientes frescos, nutritivos y de temporada, fomentando hábitos de alimentación saludable entre los consumidores y ofreciendo alternativas gastronómicas equilibradas y atractivas.

Recomendación específica 2. Se recomienda que los establecimientos gastronómicos fortalezcan la aplicación de prácticas sostenibles, tales como el aprovechamiento integral de los insumos, la reducción del desperdicio alimentario y la gestión responsable de los recursos, con el propósito de promover una gastronomía más responsable y respetuosa con el medio ambiente.

Recomendación específica 3. Se recomienda que los restaurantes prioricen la adquisición y utilización de productos locales y de temporada en la elaboración de sus preparaciones, contribuyendo al fortalecimiento de los productores locales, la reducción del impacto ambiental y la valorización de la identidad gastronómica peruana.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alva, J. (2025). *La fusión de la cocina peruana y mexicana y su aceptación por el consumidor en la ciudad de Huánuco* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Hermilio Valdizán].
- Aparicio, D. (2020). *Las nuevas tendencias de cocina sostenible en los nuevos restaurantes de la ciudad de Lima, 2020* [Tesis de licenciatura, Universidad San Ignacio de Loyola].
- Assolim. (2024). *¿Qué es la cocina fusión?*.
- Araneda, M. (2025). *Importancia de la educación alimentaria*.
- Australian Government. (2024). *Food waste*.
- AuxiHosteleria. (2024). *Cocina fusión: Definición y beneficios en restaurantes*.
- AuxiHostelería. (2024). *Cocina tradicional: qué es, características y ejemplos de restaurantes*.
- Barros, Y. (2020). *Constitución y puesta en funcionamiento del restaurante comida Nikkei - UMAI.942 en Lima Metropolitana, distrito de Carabayllo, 2020* [Tesis de licenciatura, Universidad Tecnológica del Perú].
- Barcelona Culinary Hub. (2023). *Productos locales para impulsar la sostenibilidad gastronómica*.
- BASF Perú. (2025). *Agricultura sostenible: cultivar un futuro más verde*.
- Bermúdez, G. (2022). *Artículo académico sobre sostenibilidad*.
- Blog Poke 51. (2023). *Beneficios de consumir comida fusión*.
- Carlemany. (2026). *Comida y cultura: la relación entre la gastronomía y la identidad cultural*.
- Cuadros, A. (2025). *Plan de negocio para la implementación de una cocina oculta de comida fusión peruano-mexicana bajo la marca Mestizo's* [Trabajo de suficiencia profesional, Universidad de Lima].
- Cueto, M. (2022). *Gastronomía sostenible de Lima 2022: efectos y percepción de los estudiantes de gastronomía para innovar estrategias de marketing gastronómico* [Tesis de licenciatura, Universidad de San Martín de Porres].

Culinary Arts Switzerland. (2025). *Fusion cuisine*.

Devoción Gourmet. (2025). *La importancia del producto local*.

De Cárdenas, S. (2017). *La gráfica ambiental de restaurantes veggie en Miraflores como herramienta pedagógica en relación con la responsabilidad social* [Tesis de licenciatura, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas].

De los Santos, M. (2024). *Cocina Fusión: Análisis del concepto en la Licenciatura en Gastronomía de la UNICACH* [Tesis de licenciatura, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas].

Del Río Hernández, L., & Román Gutiérrez, J. (2017). *El patrimonio gastronómico de México y sus regiones*.

Ferrovial. (2025). *Definición de sostenibilidad*.

FAO. (2024). *Noticias – FAO Perú*.

Flavor Connection. (2024). *Cocina fusión: nuevos negocios, combinación ganadora*.

Fundación Aquae. (2022). *Gastronomía sostenible*.

García, S. (2025). *Alimentación sostenible y saludable*.

Green Blog. (2024). *¿Qué es la gastronomía sostenible?*

Hernández, B. (2023). *Investigación académica*.

Hernández-Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta* (6.^a ed.).

Hiper Centro. (2023). *La importancia de consumir productos locales: beneficios para tu comunidad y el medio ambiente*.

Jones, B. (2025). *US food waste reached 74 million tonnes in 2024*.

MAS Prevención. (2023). *Beneficios de la alimentación saludable*.

Mendoza, L. (2021). *Nutrición sostenible y hábitos alimentarios saludables* [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle].

Ministerio de Ambiente y Educación de Japón. (2024). *Japan's efforts on environmental protection*.

Michelin. (2025). *Cocina de fusión*.

Moran, M. (2024). *Consumo y producción sostenibles*.

Nieto, A. (2020). *Prácticas gastronómicas domésticas como factor de identidad y construcción cultural*.

ONEA México. (2023). *En México se desperdician 20 millones de toneladas de comida cada año*.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO]. (2019). *La biodiversidad para la alimentación y la agricultura*.

Palma, A. (2020). *¿Qué es una alimentación saludable y cuáles son sus beneficios?*

Reina, F. (2024). *Cocina fusión*.

Román, M. (2025). *Gastronomía sostenible: el futuro de la cocina responsable*.

Requejo, N. (2016). *Las principales características de los restaurantes de cocina fusion, en los distritos de Miraflores y San Isidro* [Tesis de licenciatura, Universidad San Ignacio de Loyola].

Rey, C. (2020). *Nostalgia del sabor venezolano: una apuesta para la construcción de memoria gustativa como pasaporte cultural de los migrantes del distrito de Pueblo Libre* [Tesis de licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Perú].

Rojas, A. (2026). *Reducción de residuos: qué es y estrategias*.

Sánchez, J. (2017). *Adaptación de indicadores de sostenibilidad en destinos turísticos urbanos, estudio de caso : distrito de Miraflores, Lima* [Tesis de licenciatura, Universidad Antonio Ruiz de Montoya].

Villantoy, A. (2024). *Gastronomía en auge: el 63.59 % de crecimiento de emprendedores en el Perú marca el camino al éxito*.

Villalva, M., & Inga, C. (2021). *Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo*.

Wilches, S. (2020). *Innovaciones gastronómicas desde la cocina fusión*.

VIII. ANEXOS

8.1. Reporte de impacto y resultados

Tipo de documento: Trabajo de investigación

Título del Trabajo de Investigación o Tesis

Propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores 2026

Integrantes:

1. Hurtado Meza, Renzo Stephano
2. Pajuelo Varas, Alessandro Gabriel
3. Malca Muñoz, Gabriel
4. Cruz García, Lucero

Asesor: Quijano Aranibar, Ivan Ernesto

Impacto de la investigación

El impacto de una investigación se refiere a los efectos, tanto esperados como inesperados, que esta puede generar, abarcando aspectos económicos, políticos, culturales, ambientales, tecnológicos, sociales, entre otros.

Esta investigación genera un impacto relevante al promover la implementación de cocina fusión mexicana-peruana con enfoque sostenible en el distrito de Miraflores. Contribuye a diversificar la oferta gastronómica, fomentar la alimentación saludable, incentivar el consumo de productos locales y fortalecer prácticas responsables en el sector gastronómico. Además, ofrece un modelo de referencia para futuros estudios relacionados con innovación culinaria y sostenibilidad gastronómica.

Resultado del proceso de investigación

Los resultados de un proyecto de investigación son los descubrimientos o conclusiones alcanzadas después de realizar el estudio. Estos reflejan los datos obtenidos durante el proceso investigativo y responden a las preguntas o hipótesis formuladas al comienzo del proyecto. Los resultados son fundamentales para evaluar, interpretar y comprender los efectos o la validez de lo investigado.

Los resultados de un proyecto de investigación representan los hallazgos o conclusiones a los que se llega después de desarrollar todo el estudio. Reflejan la información obtenida durante el proceso y permiten responder las preguntas o hipótesis planteadas desde el inicio. Son esenciales porque ayudan a evaluar y entender qué efectos tuvo la investigación y qué tan válida es la información que se obtuvo.

8.2. Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES DIMENSIONES	METODOLOGÍA	POBLACIÓN Y MUESTRA
¿Es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026?	Determinar si es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026.	No requiere.	Variable 1: Implementación de una cocina fusión México-peruana Dimensiones: -Tipos de cocina fusión -Características -Beneficios de la cocina fusión	Enfoque: Cuantitativo Tipo de investigación: Aplicada. Diseño de investigación: No experimental de corte transversal Niveles de investigación: -Descriptivo	Población: Consumidores y comensales del distrito de Miraflores. Muestra: 152 consumidores y comensales que viven en el distrito de Miraflores. Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas			
¿Es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana para mejorar una alimentación saludable en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026?	Determinar si es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana para mejorar una alimentación saludable en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026.	No requiere.	Variable 2: Gastronomía sostenible Dimensiones: -Alimentación saludable -Gastronomía responsable. Productos locales		
¿Es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana para mejorar una gastronomía responsable en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026?	Determinar si es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana para mejorar una gastronomía responsable en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026	No requiere			
¿Es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana para mejorar el consumo de productos locales en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026?	Determinar si es viable la propuesta de implementación de una cocina fusión México-peruana para mejorar el consumo de productos locales en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026	No requiere			

8.3. Matriz de operacionalización

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS
Implementación de una cocina fusión México-peruana	Es el proceso de combinar técnicas, ingredientes, platillos y sabores característicos de la gastronomía mexicana y peruana para crear una nueva oferta culinaria innovadora.	Se medirá mediante la percepción de los comensales sobre la viabilidad, aceptación y características de la propuesta de cocina fusión México-peruana en restaurantes del distrito de Miraflores, 2026.	Dimensiones de la cocina fusión	Aceptación de la combinación de sabores y técnicas	Pruebo platillos que combinan ingredientes y técnicas mexicanas y peruanas.
					Disfruto la combinación de sabores picantes mexicanos con ingredientes peruanos (aji amarillo, ceviche, maíz morado, etc.).
					Busco restaurantes que ofrezcan cocina fusión México-peruana.
			Características de la cocina fusión	Innovación y diferenciación de la oferta	Recomiendo a familiares y amigos restaurantes con cocina fusión México-peruana.
					Considero que la fusión México-peruana enriquece la experiencia gastronómica.
					Me interesa conocer y probar nuevas creaciones de cocina fusión México-peruana.
			Beneficios de la cocina fusión	Disposición a probar y consumir la fusión	Creo que los platillos de fusión México-peruana son únicos y atractivos.
					Estoy dispuesto(a) a visitar frecuentemente restaurantes que ofrezcan esta fusión.
					Apoyo la implementación de una cocina fusión México-peruana en Miraflores.
Gastronomía sostenible	Es el conjunto de prácticas culinarias que buscan minimizar el impacto ambiental, promover el uso responsable de recursos, apoyar la economía local y garantizar una alimentación saludable y responsable.	Se medirá a través de la percepción de los comensales respecto a la importancia y aceptación de prácticas sostenibles aplicadas en una cocina fusión México-peruana.	Alimentación saludable	Preferencia por ingredientes locales y de temporada	Elijo restaurantes que utilizan ingredientes locales y de productores peruanos.
					Prefiero platillos elaborados con productos de temporada.
					Los restaurantes donde como reducen el desperdicio de alimentos.
			Gastronomía responsable	Reducción de desperdicio de alimentos	Elijo opciones más sostenibles aunque cuesten un poco más.
					Valoro que los restaurantes informen el origen sostenible de sus ingredientes.
					Apoyo las prácticas responsables con el medio ambiente en los restaurantes.
			Productos locales	Disposición a apoyar prácticas sostenibles	Prefiero el uso de empaques y materiales ecológicos.
					Priorizo que una cocina fusión utilice ingredientes locales para ser sostenible.
					Modifico mis hábitos de consumo para favorecer una gastronomía más sostenible.

8.4. Instrumentos de recolección de datos



Hola! Somos Alessandro Pajuelo, Renzo Hurtado, Lucero Cruz y Gabriel Malca, estudiantes de la Escuela Superior Instituto San Ignacio de Loyola. Estamos realizando una investigación de Pregrado titulada: “Propuesta de implementación de una cocina fusión mexicana-peruana para desarrollar una gastronomía sostenible en comensales de restaurantes del distrito de Miraflores, 2026”

Por lo tanto, se solicita leer cuidadosamente cada una de las siguientes preguntas y contestar marcando con un aspa (X) o cruz (+) en las alternativas establecidas.

La duración de la encuesta es menor a **20 minutos**. Además, es completamente anónima, por lo que no le pediremos datos personales. Sus respuestas serán utilizadas únicamente para la investigación y con total confidencialidad, por ello le pedimos sinceridad al contestar.

¡Muchas gracias por su tiempo!

BLOQUE 1: Combinación de sabores y técnicas

1. ¿Considera agradable la combinación de ingredientes y técnicas mexicanas y peruanas en un mismo platillo?
 - ☐ Totalmente en desacuerdo
 - ☐ En desacuerdo
 - ☐ Neutral
 - ☐ De acuerdo
 - ☐ Totalmente de acuerdo

2. ¿Disfruta la combinación de sabores picantes mexicanos con ingredientes peruanos (ají amarillo, ceviche, maíz morado, etc.)?
 - ☐ Totalmente en desacuerdo
 - ☐ En desacuerdo
 - ☐ Neutral
 - ☐ De acuerdo
 - ☐ Totalmente de acuerdo

3. ¿Considera atractiva la propuesta de restaurantes que ofrecen cocina fusión México-peruana?
 - ☐ Totalmente en desacuerdo
 - ☐ En desacuerdo

- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

BLOQUE 2: Características de la cocina fusión

4. ¿Considera que la cocina fusión México-peruana ofrece propuestas gastronómicas innovadoras?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

5. ¿Considera que la fusión México-peruana enriquece la experiencia gastronómica?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

6. ¿Me interesa conocer y probar nuevas creaciones de cocina fusión México-peruana?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

BLOQUE 3: Beneficios de la cocina fusión

7. ¿Cree que los platillos de fusión México-peruana son únicos y atractivos?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

8. ¿Recomendaría a familiares y amigos restaurantes con cocina fusión México-peruana?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

9. ¿Está de acuerdo con la implementación de una cocina fusión México-peruana en Miraflores?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

BLOQUE 4: Alimentación saludable

10. ¿Está de acuerdo con elegir restaurantes que utilizan ingredientes locales y de productores peruanos?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

11. ¿Está de acuerdo con consumir platillos elaborados con productos frescos y de temporada?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

12. ¿Considero importante que los restaurantes ofrezcan opciones saludables y sostenibles?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo

- ☐ Totalmente de acuerdo

BLOQUE 5: Gastronomía responsable

13. ¿Está dispuesto(a) a elegir opciones más sostenibles aunque tengan un costo un poco mayor?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

14. ¿Considera importante que los restaurantes informen el origen sostenible de sus ingredientes?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

15. ¿Está de acuerdo con apoyar prácticas responsables con el medio ambiente en los restaurantes?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

BLOQUE 6: Productos locales

16. ¿Está de acuerdo con que los restaurantes utilicen ingredientes de productores locales?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

17. ¿Considera importante que una cocina fusión utilice productos locales para promover la sostenibilidad?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral

- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

18. ¿Estoy dispuesto(a) a consumir productos locales para favorecer una gastronomía más sostenible?

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Neutral
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

8.5. Validación de expertos

I. DATOS INFORMATIVOS:

Apellidos y nombres del experto	Cargo e institución	Instrumento	Autor(es)
Mg. Ivan Ernesto Quijano Aranibar	Docente en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Docente e Investigador RENACYT en el Instituto San Ignacio de Loyola.	Cuestionario	

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

Criterios	Indicadores	Deficiente 0- 20%	Regular 21- 40%	Buena 41-60%	Muy buena 61-80%	Excelente 81-100%
1. Claridad	Está formulado con lenguaje apropiado			X		
2. Objetividad	Está expresado en conductas observables			X		
3. Actualidad	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología			X		
4. Organización	Existe una organización lógica.			X		
5. Suficiencia	Comprende los aspectos en cantidad y calidad			X		
6. Intencionalidad	Adecuado para valorar aspectos de las estrategias			X		
7. Consistencia	Basado en aspectos teórico científicos			X		
8. Coherencia	Entre los índices, indicadores y las dimensiones			X		
9. Metodología	La estrategia responde al propósito del diagnóstico			X		
10. Pertinencia	El instrumento es funcional para el propósito de la investigación.			X		

III. OPINION DE APLICACIÓN

- ☒ Aplicable
- ☐ Aplicable después de corregir
- ☐ No aplicable

IV. PROMEDIO DE VALIDACIÓN

51% BUENO

V. DATOS DEL EXPERTO

DNI	ORCID	COD. INVESTIGADOR RENACYT	Celular
45144294	https://orcid.org/0000-0003-2264-1186	P0130610	+51 956 202 509

Lugar y fecha: Lima, 2 de octubre de 2025.



QUIJANO ARANIBAR IVAN ERNESTO
DNI: 45144294