UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA

FACULTAD DE INGENIERÍA Y GESTION

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO SOSTENIBLE Y HOTELERÍA

TESIS

INEFICACIA DEL DECRETO SUPREMO 011-2019-MINCETUR EN LA CATEGORIZACIÓN Y CALIFICACIÓN TURÍSTICA DE RESTAURANTES DE LA PROVINCIA DE HUANTA, PERÚ

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL EN LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO SOSTENIBLE Y HOTELERÍA

TESISTA:

Bach. Rosmery Salinas Ayala

ASESOR:

Dr. Faustino Ccama Uchiri

CO- ASESOR

Dra. Ketty Marilú Moscoso Paucarchuco

HUANTA-PERÚ

2024

Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO
ROSMERY_SALINAS_AYALA_-TESIS_.docx

AUTOR
ROSMERY SALINAS AYALA

RECUENTO DE PALABRAS
13870 Words

RECUENTO DE CARACTERES
78594 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS
106 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO
28.4MB

FECHA DE ENTREGA
Jul 31, 2024 7:06 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME
Jul 31, 2024 7:08 PM GMT-5

12% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 11% Base de datos de Internet
- 3% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Crossref
- 9% Base de datos de trabajos entregados

Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)
- Fuentes excluidas manualmente

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA
FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por CCAMA UCHIRI Faustino FAU 20574653798 soft
Fecha: 2024.07.31 19:34:06 -05'00'

INEFICACIA DEL DECRETO SUPREMO 011-2019-MINCETUR EN LA CATEGORIZACIÓN Y CALIFICACIÓN TURÍSTICA DE RESTAURANTES DE LA PROVINCIA DE HUANTA, PERÚ"

AUTOR

Bach. Rosmery Salinas Ayala

ASESOR

Phd. Faustino Ccama Uchiri

CO -ASESOR

Dra. Ketty Marilú Moscoso Paucarchuco

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA
Creada por Ley N° 29658

FACULTAD DE INGENIERÍA Y GESTIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO SOSTENIBLE Y HOTELERÍA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN ADMINISTRACION DE TURISMO SOSTENIBLE Y HOTELERIA

En Huanta, en el auditorio de cinco esquinas Estudios Generales de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta, a los 09 días del mes de julio de 2024, siendo las 16:00 horas, se dio inicio al acto académico de sustentación de tesis con la presencia de los docentes:

Dr. Edgar Gutiérrez Gómez	**Presidente**
Dra. Idelia Mirta Cristobal Lobaton	**Primer miembro**
MBA. Carlos Pozo Curo	**Segundo miembro**

Se procedió a dar lectura a la Resolución de Vicepresidencia Académica N° 058-2024-CO-UNAH, en la que señala fecha, hora y designación de jurado evaluador para la sustentación de tesis del Bachiller **Rosmery Salinas Ayala**, con la tesis titulada **"INEFICACIA DEL DECRETO SUPREMO 011-2019-MINCETUR EN LA CATEGORIZACIÓN Y CALIFICACIÓN TURÍSTICA DE RESTAURANTES DE LA PROVINCIA DE HUANTA, PERÚ."** y asesorado por el Ph.D. Faustino Ccama Uchiri y coasesora la Mtra. Ketty Marilú Moscoso Paucarchuco, para optar el Título profesional de: Licenciado en Administración de Turismo Sostenible y Hotelería.

Observaciones:
.....
.....
.....

Terminada la sustentación se procedió a la formulación de preguntas por los miembros del jurado evaluador, las mismas que fueron defendidas y absueltas por los tesistas. Acto seguido se procedió a calificar con el resultado siguiente:

Cum laude	( )
Bueno	( )
Aprobado	(X)
No aprueba	( )

Con la calificación de ..CATORCE..... (14)
Siendo las .5:50 pm.. se da por finalizada el acto académico de sustentación de tesis pasando a firmar los miembros del jurado evaluador.

.....
Dr. Edgar Gutiérrez Gómez
PRESIDENTE

.....
Dra. Idelia Mirta Cristobal Lobaton
PRIMER MIEMBRO

.....
MBA. Carlos Pozo Curo
SEGUNDO MIEMBRO

DEDICATORIA

Al concluir esta etapa maravillosa de mi vida quiero dirigirme de manera especial,

A mi padre, Carlos A. Salinas, con profunda admiración y agradecimiento por su esfuerzo, dedicación, apoyo económico e inspiración constante para ser una profesional íntegra. Tu ejemplo me ha guiado en el camino hacia el éxito y me motiva a seguir adelante con pasión y compromiso.

A Domitila Ayala, a ti, madre querida, en reconocimiento a tu persistencia, tu exigencia constante para que me convirtiera en una mejor persona y la confianza inquebrantable que depositaste en mí. Tu tenacidad me ha impulsado a superar obstáculos y alcanzar mis metas. Tu rigor me ha inculcado la disciplina y el compromiso necesarios para ser una profesional íntegra; tu fe en mis capacidades me ha dado la fuerza para seguir adelante, incluso en los momentos más difíciles.

A Hipólito Ayala, que en el momento difícil estuvo brindándome su apoyo y comprensión. Tus consejos de vida me han ayudado a tomar las mejores decisiones y a ser una mejor persona. Tu exigencia en la superación profesional me ha permitido crecer y alcanzar mis metas.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por darme la dicha de continuar con vida y lograr aquellos objetivos que tengo en mente.

A la Universidad Nacional Autónoma de Huanta, por impartir conocimientos durante mi paso en la vida universitaria.

Al Dr. Faustino Ccama Uchiri, mi más profundo agradecimiento, por asumir la asesoría de mi tesis. Su orientación y paciencia en cada etapa del proceso fueron fundamentales para alcanzar este logro. Su apoyo incondicional, brindándome valiosos consejos y sugerencias, me permitió superar los obstáculos y desafíos que se presentaron.

A Ketty Moscoso Paucarchuco, por su valiosa colaboración y su constante disposición para ayudarme. Su conocimiento y experiencia fueron de gran utilidad para el desarrollo de mi trabajo. Me siento muy agradecida por su invaluable apoyo y por la confianza que depositaron en mi trabajo.

A los docentes Mg. María Guadalupe Campos de Verau, Mg. Santusa Acero Cáceres y Dr. Richard Olivera Villegas, quienes validaron los instrumentos de investigación, sin ellos no fuera posible culminar con este proyecto.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA ..... **viii**

AGRADECIMIENTO ..... **ix**

RESUMEN ..... **xv**

ABSTRACT ..... **xvi**

INTRODUCCIÓN ..... **xvii**

CAPÍTULO I **18**

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA **18**

1.1. Descripción del problema **18**

1.2. Formulación del problema **20**

1.2.1. Problema general **20**

1.2.2. Problema especifico **20**

1.3. Objetivos de la investigación: general y específicos **21**

1.3.1. Objetivo general **21**

1.3.2. Objetivos específicos **21**

1.4. Justificación e importancia **22**

1.4.2. Justificación metodológica **22**

1.4.3. Justificación social **23**

1.4.4. Justificación práctica **23**

1.5. Identificación de categorías 23

CAPÍTULO II 26

MARCO TEÓRICO 26

2.1. Antecedentes de investigación 26

2.1.1. Antecedentes internacionales 26

2.1.2. Antecedentes nacionales 28

2.2 Bases teóricas 29

2.3 Definición de términos 31

CAPÍTULO III 34

METODOLOGÍA 34

3.1 Tipo, nivel, método y diseño de la investigación 34

3.1.1. Tipo de investigación 34

3.1.2. Nivel de investigación 34

3.1.3. Diseño de investigación 34

3.2. Ámbito temporal y espacial 35

3.2.2. Ámbito espacial 36

3.3. Población, muestra y muestreo 36

3.3.1. Población 36

3.3.2. Muestra 37

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos 38

3.5. Métodos y técnicas para la presentación 38

3.6. Análisis de datos 38

CAPÍTULO IV 39

RESULTADOS Y DISCUSIÓN 39

4.1. Resultados descriptivos 39

4.2. Discusión de resultados 66

CAPÍTULO V 68

CONCLUSIONES 68

CAPÍTULO VI 70

RECOMENDACIONES 70

CAPÍTULO VI 72

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 72

CAPÍTULO VII 75

ANEXOS 75

7.1. Validación de instrumento 75

7.2. Matriz de consistencia 84

7.3. Guía de Entrevista 86

7.4. Decreto Supremo 011-2019-MINCETUR 89

ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1. Esquema de la investigación..... 37

Gráfico 2. Redes de codificación, grupos y citas- Categorización de restaurantes. 39

Gráfico 3. Redes de codificación, grupos y citas- Calificación turística de restaurantes..... 40

Gráfico 4. P1 ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, con respecto a las condiciones de infraestructura para la categorización de restaurantes? 42

Gráfico 5. **P2** ¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones de infraestructura?..... 43

Gráfico 6 P3. ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las condiciones de equipamiento para la categorización turística de restaurantes?..... 45

Gráfico 7 P4. ¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019- Mincetur para corregir las condiciones de equipamiento? 46

Gráfico 8 P5. ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur con respecto a las condiciones de servicio para la categorización de restaurantes? 48

Gráfico 9. P6 ¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones de servicio?..... 49

Gráfico 10.P7. ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las condiciones de personal para la categorización de restaurantes? ... 51

Gráfico 11 P8.¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones del personal para la categorización de restaurantes?..... 52

Gráfico 12. P9. ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a la condición de las zonas de calificación para la obtención de una calificación turística de restaurantes? 54

Gráfico 13 P10 .¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones de las zonas de calificación? 55

Gráfico 14. P11. ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur con respecto a la condición recursos gastronómicos para la obtención de una calificación turística de restaurantes? 57

Gráfico 15 P12.¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, para corregir las condiciones de recursos gastronómicos? 58

Gráfico 16 P13. ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur con respecto a la condición de tendencia Gastronómica para la obtención de una calificación turística de restaurantes? 60

Gráfico 17 P14. ¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir a las condiciones de tendencia gastronómica? 61

Gráfico 18 P15. ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a la condición del folclore para la obtención de una calificación turística de restaurantes? 63

Gráfico 19 P16. ¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones de folclore para la obtención de una calificación turística de restaurantes? 64

Gráfico 20 Frecuencia de palabras de los entrevistados 66

RESUMEN

El Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, el cual aprueba el reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes ha sido objeto de críticas por parte de diversos actores del sector gastronómico peruano, por tal motivo, la presente tesis tiene como objetivo describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en la categorización y calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta. Para ello se utilizó el método científico, de tipo aplicado, cualitativo, exploratorio, no inferencial, con una muestra por conveniencia. La información fue procesada con Atlas. ti 24, el enfoque metodológico elegido es adecuado para el estudio del problema de investigación planteado. La combinación de los diferentes tipos de investigación, diseños y enfoques permitirá obtener una comprensión profunda del fenómeno de estudio y su relación con la teoría existente con ocho subcategorías que se delimitan en las condiciones de infraestructura, equipamiento, servicio, personal, zonas de calificación, recurso gastronómico, tendencia gastronómica y folclore. Los resultados obtenidos señalan que el decreto es ineficaz por el incumplimiento e inconsistencia de la misma; no se ajusta a las necesidades de la provincia de Huanta, la falta de flexibilidad y adaptación a la realidad actual, finalmente se requiere una revisión y actualización del decreto para que sea más eficaz, adaptable a las necesidades del sector y que considere las características específicas de la región.

Palabras clave: Decreto supremo 011-2019-Mincetur, categorización de restaurantes, calificación turística, Huanta, evaluación del decreto supremo.

ABSTRACT

The Supreme Decree 011-2019-Mincetur, which approves the Regulation for the categorization and tourist qualification of restaurants, has been criticized by various actors in the Peruvian gastronomic sector. The present thesis aims to describe how the ineffectiveness of the Supreme Decree 011-2019- Mincetur in the Categorization and tourist qualification of restaurants in the province of Huanta occurs. For this purpose, the scientific method was used, applied, qualitative, exploratory, grounded, phenomenological and hermeneutic, non-inferential, with a varied sample, of a fundamental type by opportunity or convenience, the information was processed with Atlas.ti 24, the methodological approach chosen is adequate for the study of the research problem posed. The combination of the different types of research, designs and approaches will allow obtaining a deep understanding of the study phenomenon and its relation with the existing theory. with eight subcategories that are delimited in the conditions of, infrastructure, equipment, service, personnel, qualification zones, gastronomic resource, gastronomic trend and folklore. The results indicate that the decree is ineffective due to non-compliance and inconsistency; it does not adjust to the needs of the province of Huanta, the lack of flexibility and adaptation to the current reality, finally a revision and updating of the decree is required to make it more effective, adaptable to the needs of the sector and to consider the specific characteristics of the region.

Keywords:

Supreme decree 011-2019-Mincetur, categorization of restaurants, tourist rating, Huanta, evaluation of the supreme decree.

INTRODUCCIÓN

El turismo es una actividad económica de gran importancia para el Perú. En 2023, el sector generó ingresos por más de USD 5 mil millones y representó el 4% del PBI nacional. La gastronomía es uno de los principales atractivos turísticos del país, por ello la calidad de los restaurantes es un factor determinante en la experiencia de los visitantes.

El Decreto Supremo 011-2019, publicado en el año 2019, establece los requisitos para la categorización y calificación de restaurantes turísticos. El objetivo de este decreto es garantizar la calidad de los servicios que se ofrecen en estos establecimientos, así como la salubridad de los alimentos que se sirven.

Sin embargo, a pesar de la importancia de este decreto, su implementación ha sido deficiente. Se estima que solo el 30% de los restaurantes turísticos del país se encuentran categorizados. Esta situación ha generado preocupación entre diversos sectores, entre ellos la industria turística, el gobierno y las asociaciones de consumidores.

Con la categorización de restaurantes se busca contar con establecimientos de calidad que brinden un buen servicio y satisfagan las necesidades de los visitantes. Esta iniciativa se lleva a cabo a nivel mundial mediante diferentes leyes o decretos, todos con el mismo objetivo: categorizar los restaurantes desde 1 hasta 5 tenedores, siendo 5 la calificación más alta.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción del problema

Nazario y Tovar (2022) señalan que la ley no observa la categorización en cuanto a los negocios que tengan en común con el servicio turístico, tampoco lo que es transporte o tour operaciones, nada que tengan que ver con los otros negocios que ofrecen servicios a los turistas. Además, señalan que aquellos restaurantes pequeños no cuentan con supervisión por parte de la entidad encargada, por ende, no cumplen con lo que realmente tendrían que ofertar, así mismo no existe alguna garantía para los turistas, con ello también se hace referencia en que no terminen envenenados en término de que ellos se puedan enfermar, sabiendo que en el lugar donde residen la dieta alimenticia y la manipulación de alimentos lo hacen con mayor cuidado.

Con ello señala, que para que exista un cambio en la provincia de Barahona de la República dominicana, se debe tener una adecuada categorización de los servicios turísticos, por lo que es necesario iniciar con el cambio de la Ley de Turismo 541, ellos consideran que solo así se podría mejorar el servicio a los turistas, con esta propuesta de modificación obtendría el desarrollo de los destinos y servicios turísticos.

En el Perú existe aproximadamente 230 mil establecimientos que se dedican al expendio de alimentos, la cual es una cifra considerada, todo ello se da gracias al éxito de la variedad en cuanto a la gastronomía Peruana a nivel mundial, por la cual de todo ese total de restaurantes que se tiene solo existen 65, 891 con categorización entre 1 a 5 tenedores y de todos ellos considerándolos como 30% solo el 1.2 % de restaurantes describen con una acreditación del programa Restaurantes Saludables que maneja el Ministerio de Salud (Medina & Zans, 2019).

Por otro lado, el Diario Gestión (2014) afirma que “en marzo del 2008 en mando por la Dirección de Salud IV reveló que 94.7% de los restaurantes examinados en operativos, en el distrito del Cono Este de Lima se sabe que incumplen las condiciones higiénicas para la preparación y manipulación de alimentos” (p.1), ante ello podemos referir que existe un alto

porcentaje de restaurantes que no cumplen las condiciones higiénicas sanitarias, por lo para la apertura de un restaurante se debería iniciar por este punto, puesto que la higiene es un punto muy importante, más aun tratándose de alimentos que serán manipulados y brindados a distintas poblaciones.

El director regional de Comercio Exterior, Turismo y Artesanía de Loreto en una conferencia periodística menciona que se otorgó la calificación de 5 tenedores a un restaurante en la ciudad de Yurimaguas; sin embargo, realizada la observación, por parte de los periodistas, se dan con la sorpresa que el restaurante denominado "La perla de Huallaga" se encontraba en un terreno en construcción. Ahora, si nos basamos al Decreto Supremo 011-2019- Mincetur, dentro del capítulo 3, artículo 7, se señala que "la persona titular del restaurante que opte voluntariamente por obtener la categorización (…)" y que debe estar en función, con un RUC y cumplir con dichos requisitos, ante el hecho ocurrido se ve claramente que existe una ineficacia del decreto en mención porque al otorgar la calificación de dicho establecimiento sin la verificación correspondiente y avalar que cumple con los requisitos mencionados dentro del decreto hace pensar que tiene falta de conocimiento en el tema (Diario ahora, 2021).

En el mes de noviembre del 2019 se da por aprobado el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, teniendo por objetivo establecer algunas disposiciones administrativas que regulan la calificación de "Restaurante Turístico y categorización de los restaurantes"; muy aparte, señalan que se debería de regular las funciones de los órganos competentes (Mincetur, 2019).

Con ello se planea contar con restaurantes de calidad que muestren un buen servicio satisfaciendo las necesidades de los visitantes, esto a su vez se desarrolla a nivel mundial con distintas leyes o decretos, pero con una misma finalidad que es la categorización de restaurantes sabiendo que estas se categorizan desde 1 a 5 tenedores siendo 5 la más alta.

Si en el Perú existe un decreto, la cual busca la categorización y la calificación turística de restaurantes, ¿por qué no se muestran una cierta cantidad de restaurantes categorizados?, o será que la aplicación de este decreto supremo es ineficaz.

Por otro lado, en la provincia de Huanta se sabe que solo existen 5 restaurantes categorizados entre 1 a 3 tenedores, entre ellos tenemos al Club Campestre Villa Barboza uno (1) tenedor, Recreo Campestre los Andenes dos (2), Recreo las Bugambilias (2) y Restaurant Campestre Casa Betalleluz (3).

Finalmente, se menciona que el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur no se encuentra acorde a nuestra realidad, a diferencia de otras regiones; asimismo, esta debiera ser modificada, teniendo en cuenta que pasamos por una pandemia que trajo consigo muchos cambios; por otro lado, puedo señalar que no existe motivación en cuanto a la categorización o calificación turística de restaurantes, ya que si nos dirigimos hacia un futuro queremos que este decreto cumpla los objetivos y las perspectivas esperados, de manera que en cada región por lo mucho exista un promedio considerable de restaurantes categorizados que cuenten con calificación turística, coadyuvando a la mejora de la economía de cada región y realzando el servicio de alimentación, pues el Perú es un país muy rico en gastronomía y existe un promedio de 75 000 extranjeros que visitan por este rubro anualmente.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. **Problema** general

¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en la categorización y calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta?

1.2.2. Problema especifico

PE1. ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en la infraestructura respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta?

PE2. ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el equipamiento respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta?

PE3. ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el servicio respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta?

PE4. ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el personal respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta?

PE5. ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las zonas de calificación respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta?

PE6. ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en los recursos gastronómicos respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta?

PE7. ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las tendencias gastronómicas respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta?

PE8. ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el folclore respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta?

1.3. Objetivos de la investigación: general y específicos

1.3.1. Objetivo general

Describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en la categorización y calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta.

1.3.2. Objetivos específicos

OE1. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en la infraestructura respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta.

OE2. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el equipamiento respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta.

OE3. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el servicio respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta.

OE4. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el personal respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta.

OE5. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las zonas de calificación respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta.

OE6. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en los recursos gastronómicos respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta.

OE7. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las tendencias gastronómicas respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta.

OE8. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el folclore respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta.

1.4. Justificación e importancia

1.4.1. Justificación teórica

Esta investigación describe como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en la categorización y calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta, con el fin de brindar propuestas de cambio en el decreto, así mismo ayudará a que más establecimientos de la provincia de Huanta y el Perú que se dediquen a expender alimentos puedan ser categorizados, así mismo mencionar que muchos establecimientos no toman en cuenta estos criterios a la hora de crear una empresa, por lo que es fundamental realizar investigaciones en estos temas que abordan y mejoran la calidad en el servicio.

1.4.2. Justificación metodológica

La técnica de entrevista utilizada en este estudio, junto con el instrumento de investigación empleado, pueden servir como referentes para futuras investigaciones en el mismo campo. Esto se debe a que la técnica y el instrumento han demostrado ser

eficaces para obtener información relevante y confiable de los participantes, por otra parte, la guía de entrevistas y el mapeo de actores facilitó la toma de datos, ya que se tuvo el contacto directo con los empresarios o representantes de los restaurantes categorizados, así como también con los especialistas en el tema. Se describió y conoció de cerca las opiniones sobre la ineficacia del decreto supremo. Así mismo, gracias al método aplicado se podrá establecer el nivel de conocimiento de los empresarios y representantes de los entes correspondientes al área, así como los especialistas de la provincia de Huanta.

1.4.3. Justificación social

La investigación en el ámbito social ayudó a obtener mayores restaurantes con categorización y con ello se tuvo un servicio de calidad para nuestros visitantes y comensales de nuestro distrito, satisfaciendo las necesidades de cada uno de ellos, logrando ingresos económicos relevantes que contribuyen al logro del desarrollo sostenible.

Además, ayudará a incrementar a las empresas a obtener un ingreso económico a largo plazo, por otro lado, se contará con mayor ingreso al sector turismo de nuestro país, facilitando el desarrollo y la socialización de los pobladores.

1.4.4. Justificación práctica

Los resultados se elevarán al colegio de administración, colegio de turismo y colegio de abogados para que a su vez presenten mejora del proyecto, en cuanto al Decreto Supremo N° 011-2019-Mincetur.

1.5. Identificación de categorías

- **Categoría 1:** Categorización de un restaurante
- **Categoría 2:** Calificación turística de restaurante

A. **Categoría 1: Categorización de un restaurante**

Tabla 1

Categoría	**Definición conceptual**	**Definición operacional**	**Subcategoría**	**Técnica e instrumento**
C1= Categorización de un restaurante	Quesada Castro (2007) menciona que "... en cuanto a su categorización se debe tener en cuenta algunas variables (decoración, ubicación, Facilidades, calidad de alimentos y cantidad, bebidas, **personal**, **servicio**, tipo de clientes, etc.) que en su conjunto determinaran la categoría (1 a 5 tenedores) del establecimiento". La categorización de los restaurantes depende de varios conceptos: el **servicio**, la **infraestructura**, el mobiliario, el menú, el **equipamiento** y la calidad y cantidad de servicios que ofrecen (Alarcón Morales, 2015). Así mismo, MINCETUR, (2019) menciona que la categorización de restaurantes con rango uno(1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, a fin de diferenciar las condiciones mínimas de **infraestructura**, **equipamiento**, **servicio** y **personal** que ofrecen los restaurantes.	En esta investigación la categoría de estudio es (categorización de restaurantes) se estimará mediante una entrevista, la cual está constituido por 08 preguntas teniendo en cuenta las subcategorías.	**C1.SC1= Infraestructura**	Técnica: Entrevista Instrumento: Guía de entrevista.
			C1.SC2= Equipamiento	Técnica: Entrevista Instrumento: Guía de entrevista.
			C1.SC3= Servicio	Técnica: Entrevista Instrumento: Guía de entrevista.
			C1.SC4= Personales	Técnica: Entrevista Instrumento: Guía de entrevista.

B. Categoría 2: Calificación turística de restaurantes

Tabla 2

C2=Calificación turística de restaurantes	(Castro, 2019) señala que los requisitos para la obtención de la calificación es contar con una **tendencia gastronómica** y contar con una participación de una presentación de **folclore**. Para la calificación de "Restaurante Turístico" se exigirá que el local este ubicado en una **zona de calificación** especial otorgado por el sector cultura, o en un área natural protegida por el Estado, o en un inmueble declarado Patrimonio Cultural de la Nación que permita brindar servicio de restaurante (El Peruano, 2019). Por otro lado, la MINCETUR (2019) se debe acreditar que el restaurante cumple con alguna de las condiciones: a) Se ubique en una **zona de calificación**. b) Se ubique en un área natural protegida. c) Se ubique en un inmueble declarado Patrimonio Cultural de la Nación. d) Se dedique principalmente a la explotación de **recursos gastronómicos**. e) Desarrolle **tendencias gastronómicas** de vanguardia. f) Difunda muestras culturales del Perú. g) Ofrezca espectáculos de **folclore** nacional.	Así mismo, la investigación contará con la siguiente categoría (calificación turística de restaurantes turísticos) dentro de esta categoría se evaluará mediante una entrevista, la cual está constituido por 08 preguntas teniendo en cuenta las subcategorías.	**C2.SC1= Zonas de Calificación**	Técnica: Entrevista Instrumento: Guía de entrevista.
			C2.SC2=Recursos Gastronómicos	Técnica: Entrevista Instrumento: Guía de entrevista.
			C2.SC3=Tendencia Gastronómica	Técnica: Entrevista Instrumento: Guía de entrevista.
			C2.SC4 = Folclore	Técnica: Entrevista Instrumento: Guía de entrevista.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

Las investigadoras Quintana et al. (2022) redactaron en Loja, Ecuador el artículo “El aspecto técnico culinario en la categorización de los restaurantes y el comportamiento de los consumidores en Nueva Loja”, con el objetivo de analizar el aspecto técnico culinario para conocer cuál es la influencia en la asignación de la categorización y cuál es el comportamiento del consumidor, en ese aspecto hacen referencia que la categorización se diferencia por su oferta y por el tipo de mercado a la cual están dirigidos; por otro lado, existen 5 categorías, primera, segunda, tercera, cuarta y lujo, si hacemos referencia en cuanto a tenedores se mencionara que el lujo hace referencia a los 5 tenedores, mientras que cuarta es igual a un tenedor, rigiéndose a las reglas técnicas.

Bkri et al.(2021) redactaron en Baghdad, Iraq el artículo “Multi label restaurant classification using support vector machine” [Clasificación multietiqueta de restaurantes mediante máquina de vectores, soporte], con el objetivo de clasificar los restaurantes con etiquetas predeterminadas en función a sus características mediante una máquina de vectores, en este artículo mencionan como la inteligencia artificial puede clasificar los restaurantes con criterios según a la norma establecida en este país, este tipo de clasificación se da por el mismo consumidor que según a sus perspectivas y su experiencia califica el restaurante, para que este luego de ser procesado después de un tiempo de un resultado y les permita colocar en un ranking, para luego calificar a los restaurantes facilitando y evitando el trámite presencial, y es de confiabilidad, ya que las personas se registran con la boleta de consumo para desarrollar esta calificación por etiquetas teniendo 4 categorías, primero si clasificador 1(etiqueta de

salida) >=3 y clasificador 2(etiqueta de salida) >=3 entonces, el restaurante tiene un servicio de entrega agradable y un ambiente con clase, segundo si el clasificador 1(etiqueta de salida) >=3 y el clasificador 2(etiqueta de salida) < 3 entonces el restaurante tiene un servicio de entrega agradable, pero no un ambiente con clase, tercero si el clasificador 1(etiqueta de salida) < 3 y el clasificador 2(etiqueta de salida) >=3 entonces, el restaurante no tiene un servicio de entrega agradable, pero sí un ambiente con clase, finalmente si el clasificador 1(etiqueta de salida) <3 y el clasificador 2(etiqueta de salida) <3 entonces el restaurante no tiene servicio de entrega agradable y no ambiente con clase.

De León et al. (2017) redactaron en Buenavista, Cuba la tesis “Plan de calidad para la mejora en restaurantes especializados del hotel Meliá Buenavista para su categorización The Level” con el objetivo de diseñar un plan de mejora para aquellos restaurantes entendidos del hotel Meliá Buenavista en oficio de los patrones determinados para la categoría The Level, con una metodología que sustenta la aplicación de disímiles métodos, así mismo se utilizó la inducción deducción, con un enfoque de sistema estructural con un nivel de criterio de expertos. La presente tesis es idónea para la investigación, ya que se busca brindar al público productos de servicios de calidad y para lograr ello se deben fijar estándares de calidad que permitan distinguir de otro; por ello, realizando el estudio a 3 restaurantes categorizados se manifiesta que es necesario cumplir con el manual de gestión y siendo un hotel de estrellas se busca que el restaurante este a la altura para brindar un buen servicio. Se concluye mencionando que la validación del plan de mejora para la certificación The Level en los restaurantes especializados del hotel Meliá Buenavista a criterio de expertos, aplicación contextual y manifiesta la viabilidad del supuesto para la búsqueda de soluciones aquellos problemas que da la investigación.

Vásquez (2009) redactó en Quito, la tesis “Instructivo para la categorización de establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes- cafeterías-fuentes de soda y bares”, con el objetivo de implementar un instructivo para categorizar la actividad turística de alimentos y bebidas que brindará información como guía nacional para impulsar, de manera efectiva, la prestación de servicios en beneficio del sector turístico Ecuatoriano. Ante ello se hace un estudio en Ecuador en establecimientos que expenden este tipo de alimentos, así mismo busca brindar información detallada sobre los trámites de procedimientos relativos que se llevarán a cabo para dicha clasificación y categorización de todos los establecimientos turísticos del Ecuador; por otro lado, especifica de qué manera se podría dar la categorización señalando entre 1 a 5 tenedores, de acuerdo a los criterios que lleguen a cumplir; por otra parte, esta investigación también servirá de manual para aquellos que necesiten tener conocimientos en cuanto a los requisitos que plantea el Ministerio de Turismo. La presente tesis es pertinente ante el proyecto de investigación, ya que trata sobre el estudio de un instructivo de categorización a establecimientos de alimentos, siendo oportuno para el proyecto de tesis que aborda la categorización de restaurantes. Se concluye señalando que en cualquier tipo de establecimientos de bebidas y alimentos es necesario contar con una organización rápida regida por procedimientos y normas adecuadas y, contar con políticas tanto internas como externas para el manejo, así mismo, que los precios de los platos a brindar deben ser de acuerdo a la categoría del establecimiento; es decir, que esta se distinga de acuerdo al lugar donde se ubique, la calidad del servicio y la comodidad de sus instalaciones.

2.1.2. Antecedentes nacionales

Ortiz (2020) redactó en Trujillo, Perú la tesis “Formalización empresarial y categorización turística de los hospedajes y restaurantes del distrito de Salaverry” con el objetivo de determinar el nivel de formalización en el año 2020, establecer las condiciones

óptimas de los restaurantes y hospedajes para desarrollar un turismo responsable. Por ello, en este estudio se utilizó las fichas que son establecidas por el reglamento de hospedajes y el reglamento de restaurantes, así mismo se trabajó las fichas del gobierno regional con el fin de determinar las condiciones y el nivel de cumplimiento en cuanto a los requisitos mínimos para el funcionamiento.

La presente tesis es pertinente con el proyecto de tesis, ya que trata sobre la categorización turística de establecimientos como hospedajes y restaurantes, teniendo en cuenta el reglamento DS 025-2004-Mincetur, el reglamento de categorización y calificación de restaurantes, y el DS.011-2019- Mincetur, que hace referencia sobre las condiciones mínimas para la categorización y calificación turística de restaurantes.

2.2 Bases teóricas

Decreto Supremo 011-2019-Mincetur

El decreto supremo está referido a la aprobación del reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, con el centro de establecer aquellas prácticas administrativas que sistematizan la categorización de los restaurantes. “El reglamento es de aplicación para los gobiernos regionales, la Municipalidad Metropolitana de Lima, y la persona titular del restaurante que solicite la categorización y la calificación de “Restaurante Turístico”, según corresponda. (Mincetur, 2019).

Categorización de restaurantes

La categorización de los restaurantes varía de acuerdo al servicio que brinde, el mobiliario, la infraestructura que presente, el diseño y contenido de la carta, la calidad en

cuanto al servicio y los productos de alimentos que brinde y finalmente a la cantidad de servicios que ofrezca los restaurantes. (Alarcón Morales, 2015).

Calificación

Es la asignación de puntos durante la evaluación y tiene como objetivo mejorar los resultados, con ello se trata de comunicar el logro obtenido de su aprendizaje llegando a corregir algunas observaciones y cotejos, este usualmente es asignado por puntajes de 00 como un mínimo y no teniendo máximos. (Ruiz Córdova, 2009)

Ineficacia

Se manifiesta en un contenido de inaplicabilidad de la norma laboral, para que se manifieste el cumplimiento de las normas se basa en el grado de una expresión de claridad y en la legalidad y en la legitimidad de su contenido, sabiendo que el interés que hay detrás de ello es distinto. (Albornoz Ramos & Paucar Muñoz, 2019)

Teoría de restaurantes

Es un ambiente en la cual se expende algún tipo de alimentos, en ella se busca la satisfacción del usuario, así mismo se percibe por los servicios prestados, ya que resulta de un conjunto de atributos, como la calidad, la variedad del menú, el tiempo de espera, entre otros puesto que estas son los atributos que compone la satisfacción de un cliente que determina si volverá o no.(Junior & Oliveira, 2019)

2.3 Definición de términos

1. **Categorización.** Un sistema de clasificación de la información basado en la percepción y el contexto. Este sistema toma en cuenta las características y la estructura de cada lugar, así como su diversidad y complejidad.
2. **Decreto.** Se denomina así a toda resolución que dicta una persona encargada de autoridad en ejercicio de las funciones o cuando es de su competencia, si se hace referencia dentro de la pirámide de Kensel sabremos decir que esta se encuentra por debajo de la constitución y la ley, pero dentro de su contenido señala de algo importante del cómo hace es de carácter imperativo y la validez se señala en el órgano del Estado del cual emana. (Soza, 2018, p. 132)
3. **Gastronomía.** Considerada arte que convierte placentera la necesidad de alimentarse, en el Perú y otros países es considerada un hecho cultural que a través de ello se muestra la realidad de la manera de alimentarse de un país, teniendo en cuenta los productos que se cultivan y está varía de país en país y esta es considerada parte de la costumbre y que acompaña cada fecha importante en cada uno de nosotros, entender que no solo es alimentarse o la preparación de esta, sino que vienen acompañado de un aspecto sanitario (Capano, 2012).
4. **Ineficacia.** Es la insolvencia para producir efecto deseado, y si lo analizamos teniendo en cuenta el Código Civil, sabremos decir que es la falta de idoneidad para producir sus propios efectos y esta puede ser por la falta de algunos elementos necesarios para llegar a cumplir con el objetivo buscado.
5. **Infraestructura.** Es el conjunto de estructuras de instalaciones, ingeniería y que constituye una larga vida útil y ante ello se produce aquella prestación de servicio con

fines sociales, considerando necesario para un desarrollo de fines productivos, personales o políticos (Rozas & Ricardo, 2004).

6. **Ley.** Es una regla jurídica general y abstracta, dictada por el legislador y aprobada por el Congreso de la República, con la finalidad de regular acciones de acuerdo con la justicia y el incumplimiento, de ello conlleva a una sanción que la misma norma lo establece, por ende, el cumplimiento de este debe ser de manera estricta dentro de los parámetros permitidos dentro de una sociedad.
7. **Restauración.** Es intervención humana para devolver la eficiencia a un producto, mobiliario u otro con una finalidad de presentar una buena calidad para desarrollar una actividad humana.(Belloc, 2022, p.100)
8. **Restaurante.** Establecimiento que expende bebidas y comidas al público de su entorno social, las cuales son preparadas en el mismo local por terceras personas denominadas chef o cocinero, producidas a través de cocinas ancestrales, cocinas eléctricas u otro artefacto necesario para la cocción de un alimento cumpliendo con lo establecido en la Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines, aprobada por el Ministerio de Salud (Mincetur, 2019).
9. **Servicio.** El servicio es un producto intangible, demanda la necesidad de poder cumplir con aquellas actividades con una finalidad de poder satisfacer las necesidades de los clientes, como una necesidad económica a cambio del servicio brindado.
10. **Tendencias gastronómicas.** Estas técnicas, desarrolladas en la vida cotidiana, pueden basarse en la atracción o tendencia hacia un producto u objeto específico. Mediante la aplicación de ciertos trucos, se logra una forma única de preparar y consumir alimentos, degustando con deleite su sabor. Cada platillo se convierte así en una creación distintiva, diferenciándose de otros con nombres similares. De este

modo, se produce un cambio que se adapta a la vida de la sociedad. (García et al., 2019, p.22)

11. **Turismo.** Todas las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares diferentes a su entorno habitual, en las que se encuentran en un tiempo no mayor a un año. En el siglo XIX fue clave de una conquista turística y desde ese punto diferentes personajes tienen su propia opinión de lo que viene a ser el turismo, por lo general esta se desarrolla fuera de su entorno habitual en los viajes que uno hace sin ninguna intención de lucrar.(Navarro, 2015)

.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 Tipo, nivel, método y diseño de la investigación

3.1.1. Tipo de investigación

Lozada (2014) considera que “La investigación aplicada tiene por objetivo la generación de conocimiento con aplicación directa y a mediano plazo en la sociedad o en el sector productivo” (p. 35).

Por ende, en la presente investigación se resolvió un determinado planteamiento contando con el conocimiento para su desarrollo.

3.1.2. Nivel de investigación

La presente investigación se ubica en un nivel descriptivo-explicativo, debido al incremento de restaurantes que faltan por ser categorizados para tener un servicio de calidad y medición de la ineficacia. La cambiante realidad exige una constante adaptación de las leyes, por lo que este estudio, al ser cimiento de investigaciones más profundas, permitirá abordar el problema desde una perspectiva general a una específica. Además, se formulan preguntas de carácter explicativo.

3.1.3. Diseño de investigación

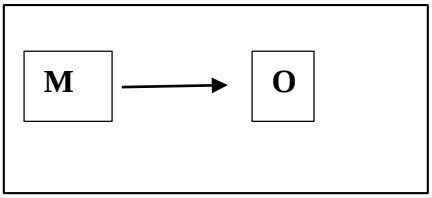
El presente proyecto de investigación se enmarca en un diseño descriptivo, utilizando un enfoque cualitativo de tipo aplicado, ya que se analizó las categorías de una manera profunda y en el tipo aplicado se va a utilizar bases teóricas que ya fueron descubiertas; así mismo, el diseño específico es inductivo deductivo, porque se va a coger un espacio pequeño en el caso de la investigación son aquellos restaurantes ya categorizados para poder encontrar la problemática y de esa manera extenderlo a nivel nacional, es por ello que se aplicó este tipo

de diseño ya que va de pequeño a grande, es de carácter fenomenológico, porque en la ciudad de Huanta es un fenómeno no muy usual, puesto que se cuenta con pocos restaurantes calificados es por ello que se busca analizar, ya sea para una obtención de un resultado positivo o negativo, hermenéutico porque se da la interpretación de un texto en este caso el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur.

Se desarrollará mediante el diagrama:

Ilustración 1

Ilustración del diseño de la investigación planteada de las categorías.



*Nota.*Imagen ilustrativa del diseño simple, planteada en la presente investigación. Fuente:Salinas (2023).

Donde :

M: Muestra

O: Observación de la muestra

3.2.Ámbito temporal y espacial

3.2.1. Ámbito temporal

La tesis se desarrolló durante los meses de julio a diciembre del 2023. Así mismo,la aplicación de la entrevista se realizó durante el mes de agosto.

3.2.2. Ámbito espacial

El ámbito espacial en la que se desarrolló la investigación es en la provincia de Huanta, distrito de Luricocha, teniendo en cuenta la ubicación de los restaurantes categorizados las cuales son objeto de entrevista, así como instituciones que están ubicados en la provincia de Huanta, como la Municipalidad Distrital de Huanta, docentes de la especialidad de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta, como también la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Ayacucho, por otro lado, también se tendrá la participación del Colegio de Licenciados en Turismo de Ayacucho.

3.3. Población, muestra y muestreo

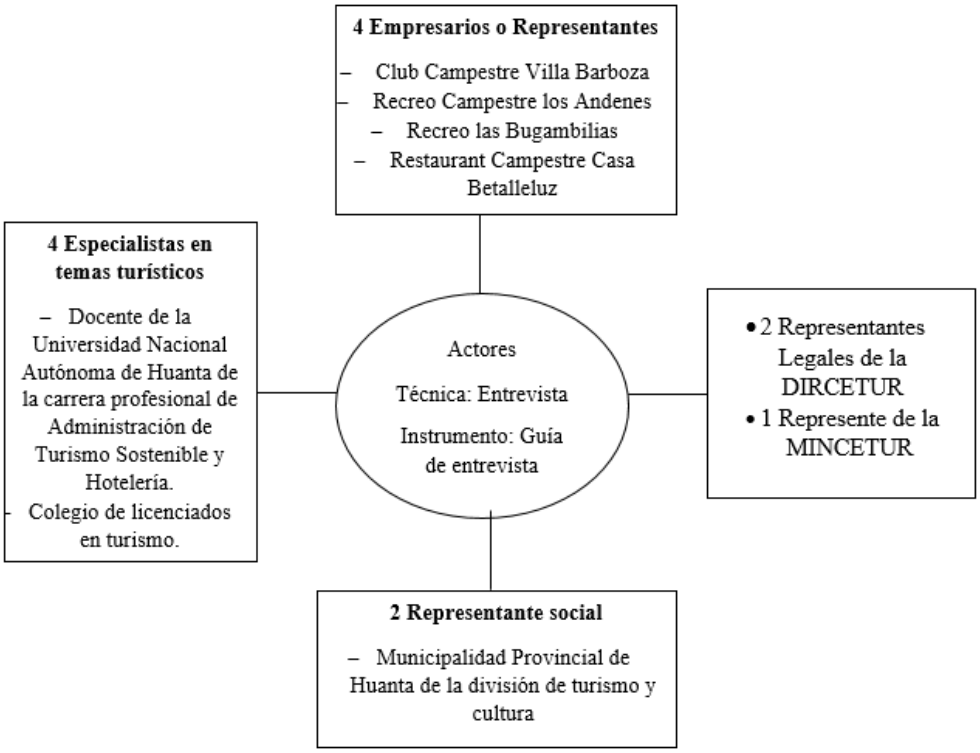
3.3.1. Población

En la presente investigación la población estuvo compuesta por los restaurantes categorizados de la provincia de Huanta, región de Ayacucho, así mismo se tuvo en cuenta un mapa de actores dentro de la investigación, con un total de 13 entrevistados. (Cubas, 2006) “permite identificar personas y organizaciones que se consideran importantes para la planeación e implementación de un proyecto” (p.12).

La población que se selecciona para esta tesis se determinó mediante un mapeo de actores, las cuales son profesionales y empresarios claves que están involucrados dentro de este rubro, el motivo por el que se eligió este método es porque nos facilita el manejo de información, así como el nivel de conocimiento sobre el tema muy aparte del interés en el tema; por ello se desarrolló una selección importante que está dada de la siguiente manera:

Ilustración 2

Gráfico 1. *Esquema de la investigación*



*Nota.*Imagen ilustrativa del mapeo de actores, planteada para la presente investigación. Fuente: Salinas (2023).

3.3.2. Muestra

En la investigación la muestra se determinó mediante el método no probabilístico, ya que esta nos permitirá seleccionar a los sujetos de la población, manejando criterios las cuales nos permitirán seleccionar buscando la representatividad de esta. (Hernandez Avila & Carpio, 2019)

La muestra estuvo comprendida por los restaurantes categorizados de la provincia de Huanta, así como representantes de entidades, los cuales son clave importante para este proyecto. Se analizará un total de 13 actores claves, considerando que será un total de 4 restaurantes categorizados, 4 especialistas en temas turísticos (docentes de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta, Colegio de licenciados en turismo), 2 representantes

sociales (Municipalidad Distrital de Huanta, del área de división de turismo y cultura) y 2 representantes legales de la Dircetur, 1 representante de la Mincetur.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Las técnicas para utilizar en esta investigación son análisis documental, entrevistas y guía de entrevista.

Técnica: Análisis documental, con ello se logrará recuperar y consultar información de distintas fuentes para la incorporación y consagración de los antecedentes de la investigación.

Instrumento: Ficha documental

Técnica: Entrevista, nos ayudará con la recolección de datos de una forma personalizada y oral.

Instrumento: Guía de entrevista, nos servirá de ayuda para llegar a estructurar nuestra entrevista en la investigación.

3.5. Métodos y técnicas para la presentación

Para el presente proyecto, el análisis documental se desarrolló bajo el procesamiento de gestores de referencia Mendeley, ya que permitió organizar la base de datos personales para la referencia bibliográfica y tener la facilidad de desarrollar una cita correcta en la investigación.

3.6. Análisis de datos

En el análisis de los resultados obtenidos de la información recopilada en la aplicación de la entrevista que consta de 16 preguntas es analizado por el procesamiento del software de ATLAS.Ti.24, este software permitió expresar en un sentido circular el análisis cualitativo. El muestreo teórico, como bien menciona San Martín Cantero (2014), posee características que lo convierten en una herramienta valiosa para la investigación cualitativa. Su capacidad para incorporar datos de manera sucesiva facilita un análisis constructivo de la teoría, permitiendo la impregnación de contenido en cada código y categoría.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Resultados descriptivos

Redes de codificación grupos y citas

Para la vigente investigación se organizó grupos, redes de codificación y citas en el software de AtlasTi.24, agrupándose estos de acuerdo con las dos categorías con las cuales se trabajó, de cada una de ellas en este primer caso para la categorización N°1 se tiene 4 subcategorías.

Gráfico 2. Redes de codificación, grupos y citas- Categorización de restaurantes

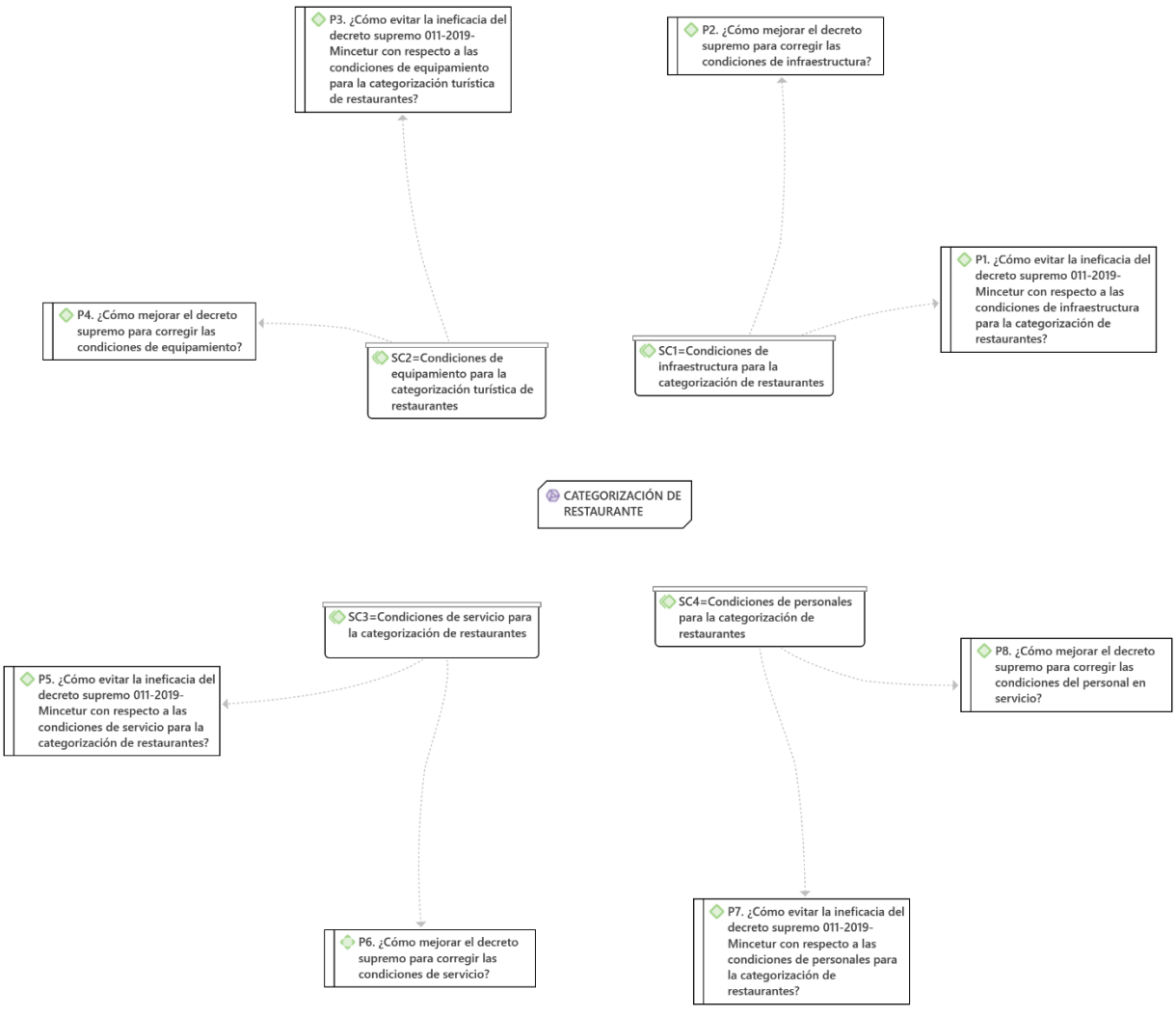
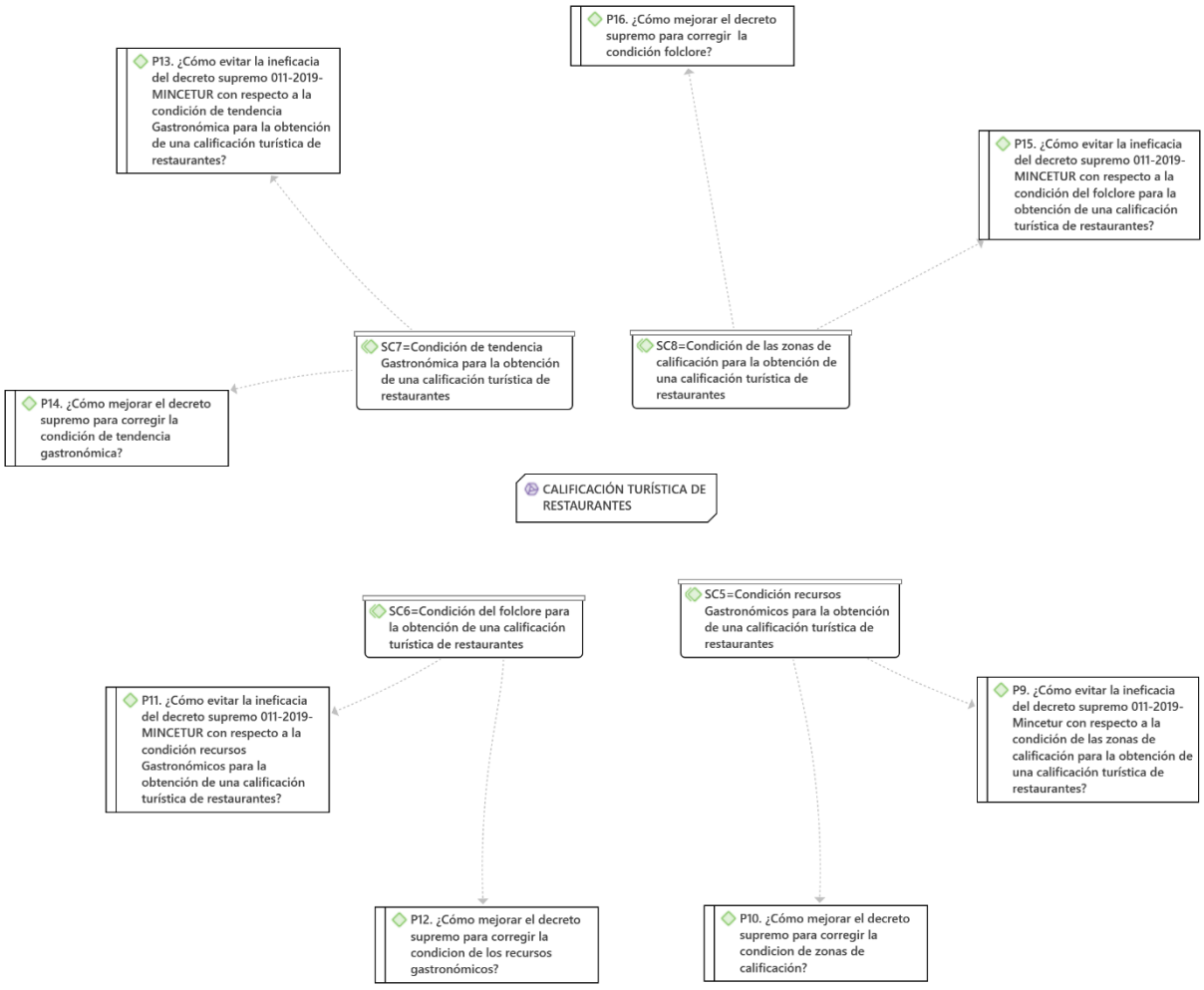


Gráfico 3. Redes de codificación, grupos y citas- Calificación turística de restaurantes



Nota. En este espacio se codifico las sub categoría y la relación que mantiene con cada ítem.

Del análisis realizado se determinaron 266 citas que fueron distribuidas de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 3. Citas por cada sub categoría

ID	Nombre	Citas	Creado
D1	Condicion de infraestructura para la categorizacion de restaurantes	42	21/03/2024 12:13
D2	Condicion de equipamiento para la categorizacion de restaurantes	26	22/03/2024 12:13
D3	Condicion de servicio para la categorizacion de restaurantes	51	23/03/2024 12:13
D4	Condicion de personales para la categorizacion de restaurantes	26	24/03/2024 12:13
D5	Condicion de zonas de calificion para la optencion de una calificacion turistica de restaurantes	26	25/03/2024 12:13
D6	Condicion de tendencia gastronomica para la optencion de una calificacion turistica de restaurantes	41	26/03/2024 12:13
D7	Condicion de recuros gastronomicos para la optencion de una calificacion turistica de restaurantes	26	27/03/2024 12:13
D8	Condicion de folclore para la optencion de una calificacion turistica de restaurantes	28	28/03/2024 12:13

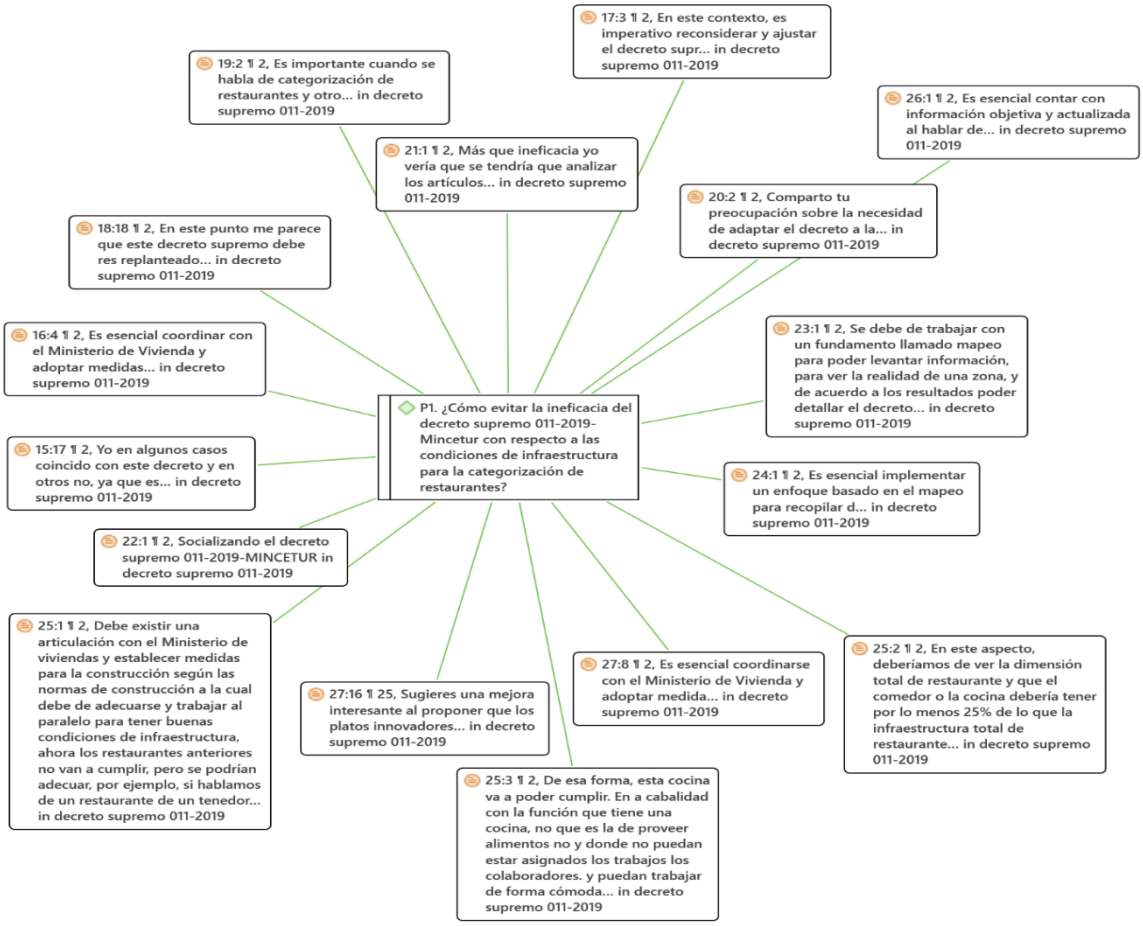
Nota. Del análisis desarrollado a base de las entrevistas de las sub categorías que en total hacen 8, teniendo en cuenta que se tiene 4 subcategorías de cada categoría, en la entrevista de la sub categoría de condición de infraestructura se obtuvieron 42 citas, en la condición de equipamiento se obtuvieron, 26 citas, en la condición del servicio se obtuvieron 51 citas, en la condición de personal se obtuvieron 26 citas, en la condición de zonas de calificación se obtuvieron 26 citas, en la condición de recursos gastronómicos se obtuvieron 41 citas, en la condición de tendencia gastronómica se obtuvieron 26 citas y en la condición de folclore se obtuvieron 28 citas.

Para la investigación se analizó cada subcategoría:

SC1= Condición de infraestructura

En esta subcategoría se plantearon 2 preguntas, cuyos resultados fueron de la siguiente manera:

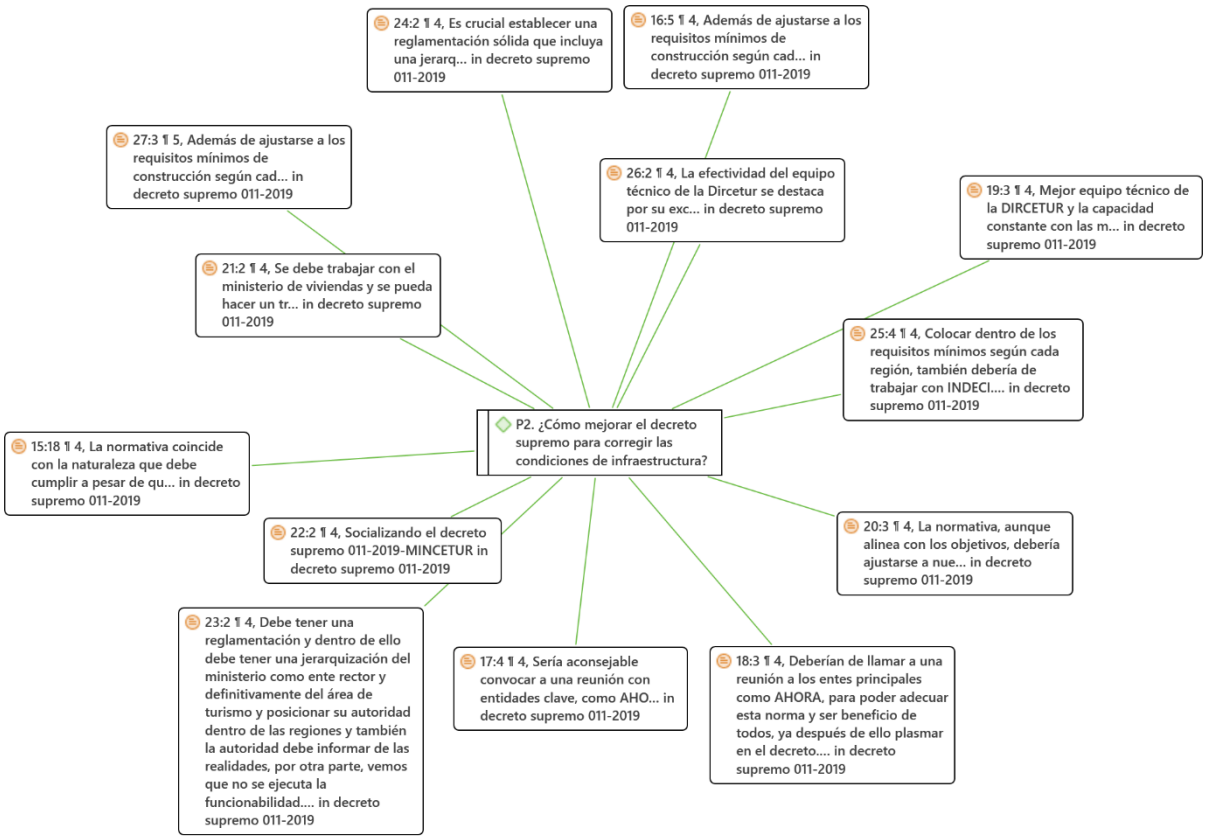
Gráfico 4. P1 *¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, con respecto a las condiciones de infraestructura para la categorización de restaurantes?*



Nota. En la pregunta 1. ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, con respecto a las condiciones de infraestructura para la categorización de restaurantes? Por la información brindada por los actores entrevistados, manifiestan que es esencial que se coordine con distintos instituciones como es el caso del Ministerio de vivienda, con la finalidad de establecer bases para la construcción de este tipo de infraestructura, considerando que una vez hecha la base será muy difícil adecuar a un decreto que manifiesta ciertas condiciones, muy aparte que una vez publicada el decreto supremo las entes correspondientes deberán de socializar con la comunidad de acuerdo a sus funciones, muy aparte que esta pueda ser interés de cada ciudadano, en esa misma celeridad trabajar con mayor objetividad y con los profesionales del área, esto ayudará que las condiciones básicas de infraestructura tengan una proyección de mayor categoría,

así mismo, la inclusión de rampas de acceso y otras medidas de accesibilidad para personas con discapacidad es fundamental para lograr una sociedad más inclusiva. Estas medidas deben ser consideradas desde el inicio de las categorizaciones como es el caso de un tenedor.

Gráfico 5. ***P2*** *¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones de infraestructura?*



Nota. De la pregunta 2 *¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, para corregir las condiciones de infraestructura?* Mucho se mencionó el trabajo en equipo entre diversas instituciones como el Ministerio de vivienda, Indeci, por otra parte, integrar mediante una mesa técnica juntamente con los profesionales y tener participación de las distintas regiones del Perú. Este decreto supremo se puede mejorar cumpliendo la estructura que establece el ministerio de viviendas, mejorando la capacidad de los agentes involucrados en la toma de decisiones, teniendo en cuenta que tendrán que ser profesionales del área, ya que ellos tendrán contacto directo con los empresarios,

especificar de forma detallada en primer ítem el decreto supremo luego de ello, describir la condición en la que se encuentra, es importante que la Dircetur tenga un grupo técnico la cual se dediquen a solo este rubro, así mismo creen alianzas con las municipalidades, para un mejor trabajo y control sobre el tema y que el decreto se cumpla estrictamente, por otra parte recomiendan que se ingresa el acceso para las personas con discapacidad y esta debe ser obligatorio para todas las categorizaciones. El estado debe socializar el decreto supremo para conocimiento de toda la sociedad mediante distintas entidades entendiendo que a futuro puedan constituir una empresa en el rubro de alimentos.

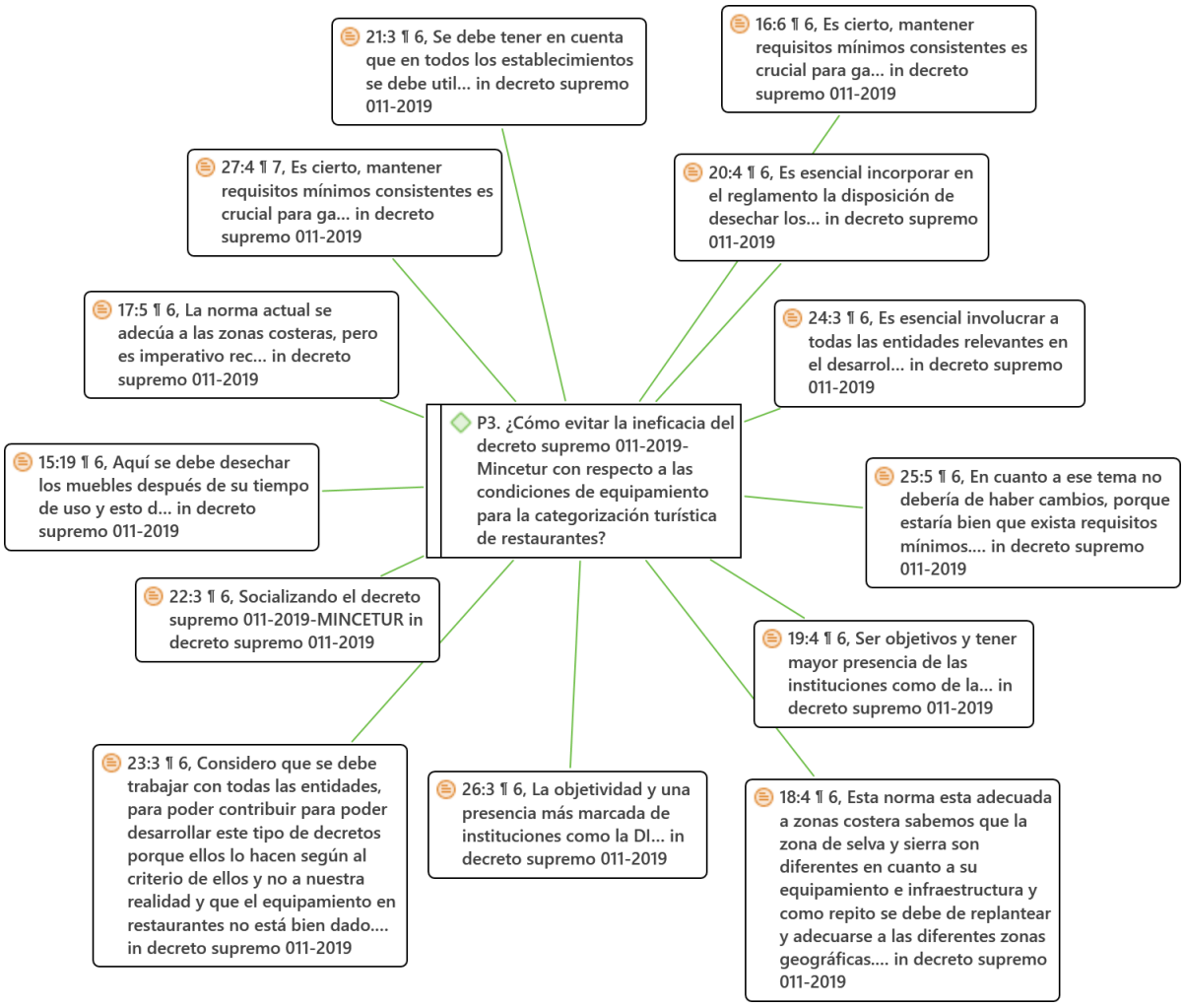
Las interrogantes se encuentran directamente relacionados al objetivo específico 1 que es describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en la infraestructura respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta determinando que:

- El Decreto Supremo incumple, se encuentra en desuso o es flexible.
- No existe un grupo de trabajo especialista (profesionales del área) para realizar este tipo de evaluaciones.
- Se produce por la falta de socialización entre instituciones.
- Falta de capacidad por parte de la Dircetur, para gestionar recursos económicos, debido a que manifiesta que no tienen presupuesto o el que asigno no es suficiente.
- La ausencia de un equipo multidisciplinar capacitado (Dircetur, Municipalidad Provincial de Huanta, Indeci, Universidad Nacional Autónoma de Huanta). La disponibilidad de la logística y el tiempo para un buen desenvolvimiento
- La integración del acceso a personas discapacitadas como una condición básica desde la categorización de un tenedor.
- La colaboración por parte de empresarios que quieran asistir a capacitaciones, charlas, mesa técnica, etc. e informar la disponibilidad de querer trabajar para que su negocio sea categorizado, y con ello ser parte de beneficios que se otorgan.

SC2= Condición de equipamiento para la categorización de restaurantes

En esta subcategoría se plantearon dos preguntas (interrogantes), cuyos resultados fueron los siguientes:

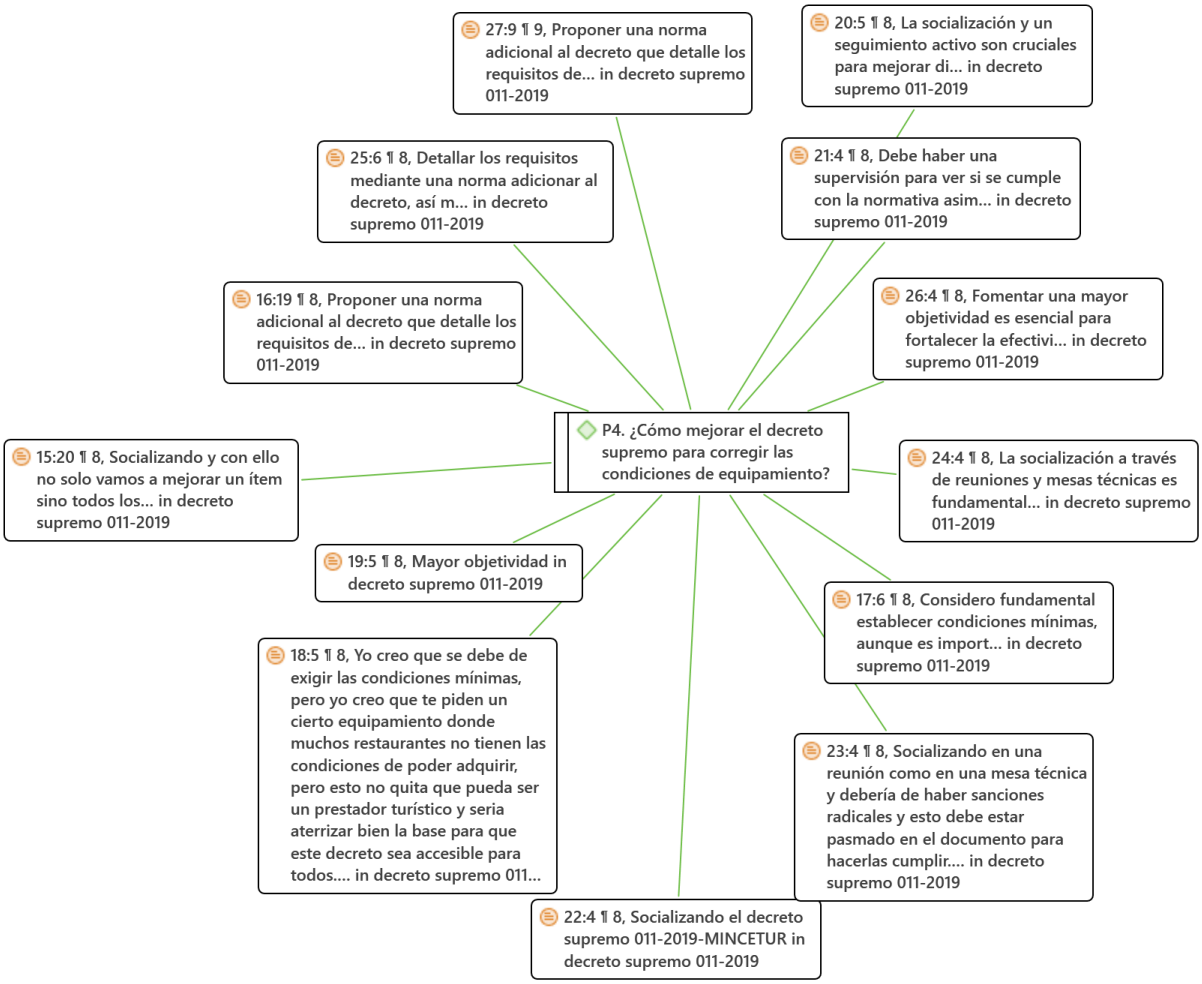
Gráfico 6 P3. *¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las condiciones de equipamiento para la categorización turística de restaurantes?*



Nota. *En la pregunta 3 ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las condiciones de equipamiento para la categorización turística de restaurantes?* Se habla mucho sobre la adecuación que se da el decreto supremo es más para la zona costera, entendiendo que en el Perú se tiene tres regiones, y los equipos que se pide como requisito básico son materiales inoxidables, pero una vez categorizada quien llega

a controlar que no hagan uso de otros materiales, así mismo, se debe de entender que cada material tiene una vida útil. Por otra parte, se haba de objetividad para desarrollar este tipo de evaluaciones a un restaurante, lo importante que es poder involucrar a distintas instituciones para trabajar y tener un control de esta. Es importante generar estrategias para el cumplimiento óptimo de las medidas, las inspecciones técnicas que se desarrollan deben ser elevadas por actas las cuales faciliten para una próxima intervención y quede antecedente.

Gráfico 7 P4. *¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019- Mincetur para corregir las condiciones de equipamiento?*



Nota. Con referencia a la interrogante P4 *¿Cómo mejorar el decreto supremo para corregir las condiciones de equipamiento para la categorización de restaurantes?* Es

importante generar un control la cual nos permita identificar con facilidad las falencias que en el pasado existió en dicho restaurante por otra parte nos permitirá poder exigir según a la categorización a la cual pertenezca por otra parte es menester hacer de conocimiento que una vez categorizado con el tiempo o según a la disponibilidad de crecer de la empresa podría seguir ascendiendo de categoría, para ello es importante socializar dicho decreto, por otra parte incentivar a mejorar sus equipamientos y la zona de prestación de alimentos considerando distintas áreas, será fundamental el lazo que se genere de institución a personería jurídica por un incremente turismo. Promover el emprendimiento en la sociedad y socializar, instruir con una idea de seguir creciendo.

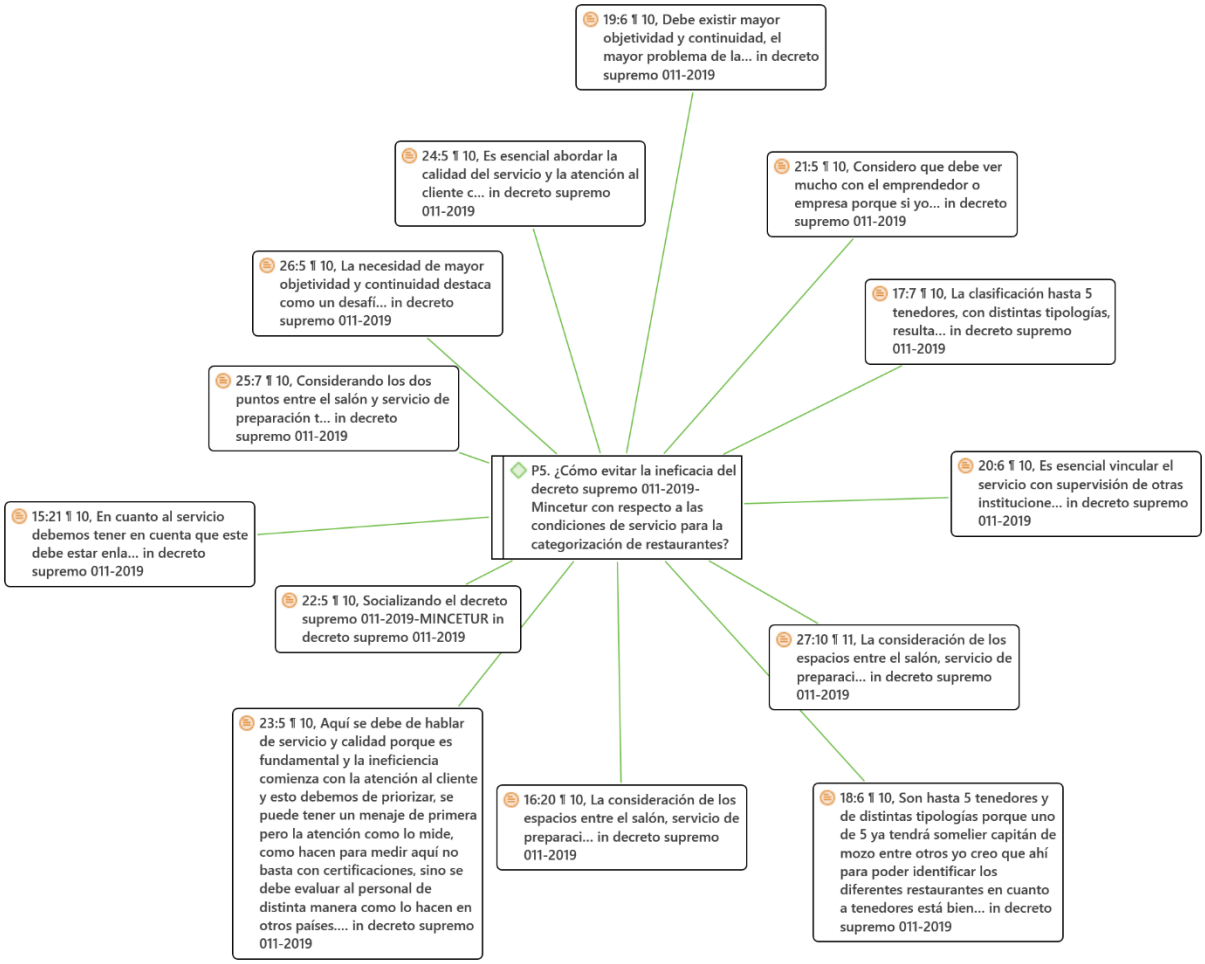
Las interrogantes están directamente relacionadas al objetivo específico dos que es describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el equipamiento respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta, determinando que:

- Debe existir un control del equipamiento que contenga cada restaurante, y esta debe de cambiarse una vez culminada su vida de utilidad.
- El decreto supremo presente está de acuerdo con la zona costera, y esta debería de realizar de acuerdo con la realidad de las zonas.
- La Dircetur no cuenta con profesionales del ámbito, por lo que existe ineficacia a la hora de evaluación.
- La ineficacia se produce al no realizar actas de los bienes que contengas los restaurantes, al no prohibir la disposición y el traslado de estos.
- Falta de presupuesto por el ente evaluadora, Dircetur, para generar estrategias para el cumplimiento óptimo de aplicación del decreto supremo.
- Contar con equipo multidisciplinario que pueda hacer un seguimiento de forma trimestral para ver la utilidad de los equipos que cuentan.
- Promover el crecimiento de las personerías jurídicas dedicados a este rubro, así mismo socializar el decreto supremo.

SC3= Condiciones de servicio para la categorización de restaurantes.

Para esta subcategoría se plantearon dos preguntas, la cuales se obtuvieron los siguientes resultados:

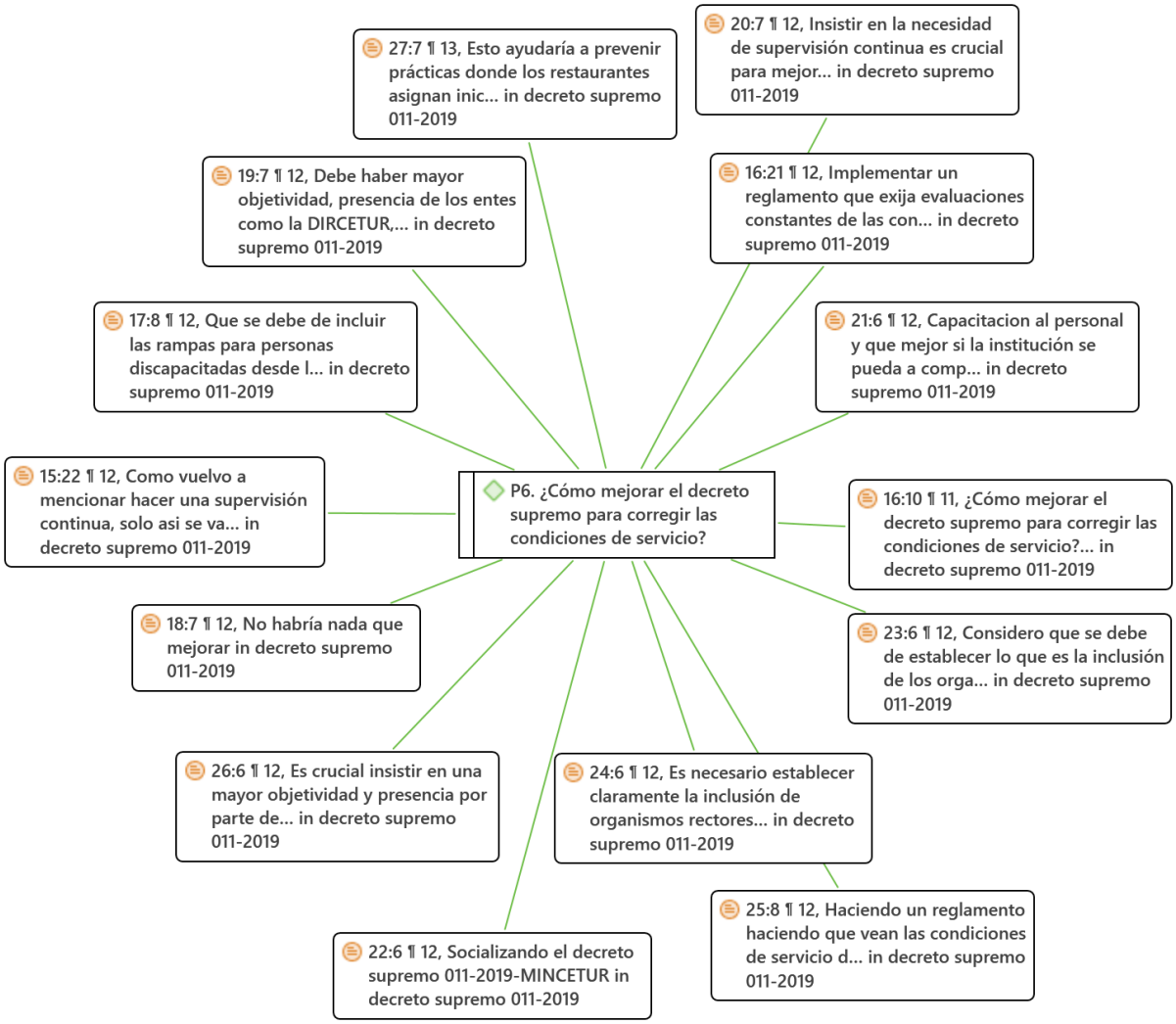
Gráfico 8 P5. *¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur con respecto a las condiciones de servicio para la categorización de restaurantes?*



Nota. *En el interrogante P5.* ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur con respecto a las condiciones de servicio para la categorización de restaurantes? *Los actores claves profesionales del sector turismo mencionan que el decreto supremo está en desuso, así mismo insisten que debe de haber mayor objetividad y continuidad al realizar este tipo de evaluaciones, es esencial abordar que la ineficacia inicia a partir de la atención al cliente, y es este punto donde uno se da cuenta que no existe el control por parte de las entidades*

ya que existe la dejadez una vez que estos se hayan categorizado, es así que se debe de vincular el servicio con la supervisión de otras instituciones, para facilitar la supervisión a cada una de ellas.

Gráfico 9. P6 *¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones de servicio?*



Nota. *Con respecto a la pregunta P6 ¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, para corregir las condiciones de servicio? Se señala lo siguiente que establecimientos de 4 o 5 tenedores, se espera un servicio óptimo, superando a aquellos sin categoría o de menor clasificación, es importante destacar que la categorización no excluye la posibilidad de que establecimientos sin clasificación ofrezcan un servicio de calidad, pero establecer estándares diferenciados ayuda a orientar las expectativas del cliente. Por otro lado, es importante*

establecer la inclusión de organismos rectores que coadyuven a la mejoría de un establecimiento, así mismo se insiste en la necesidad de supervisión y socializar el decreto.

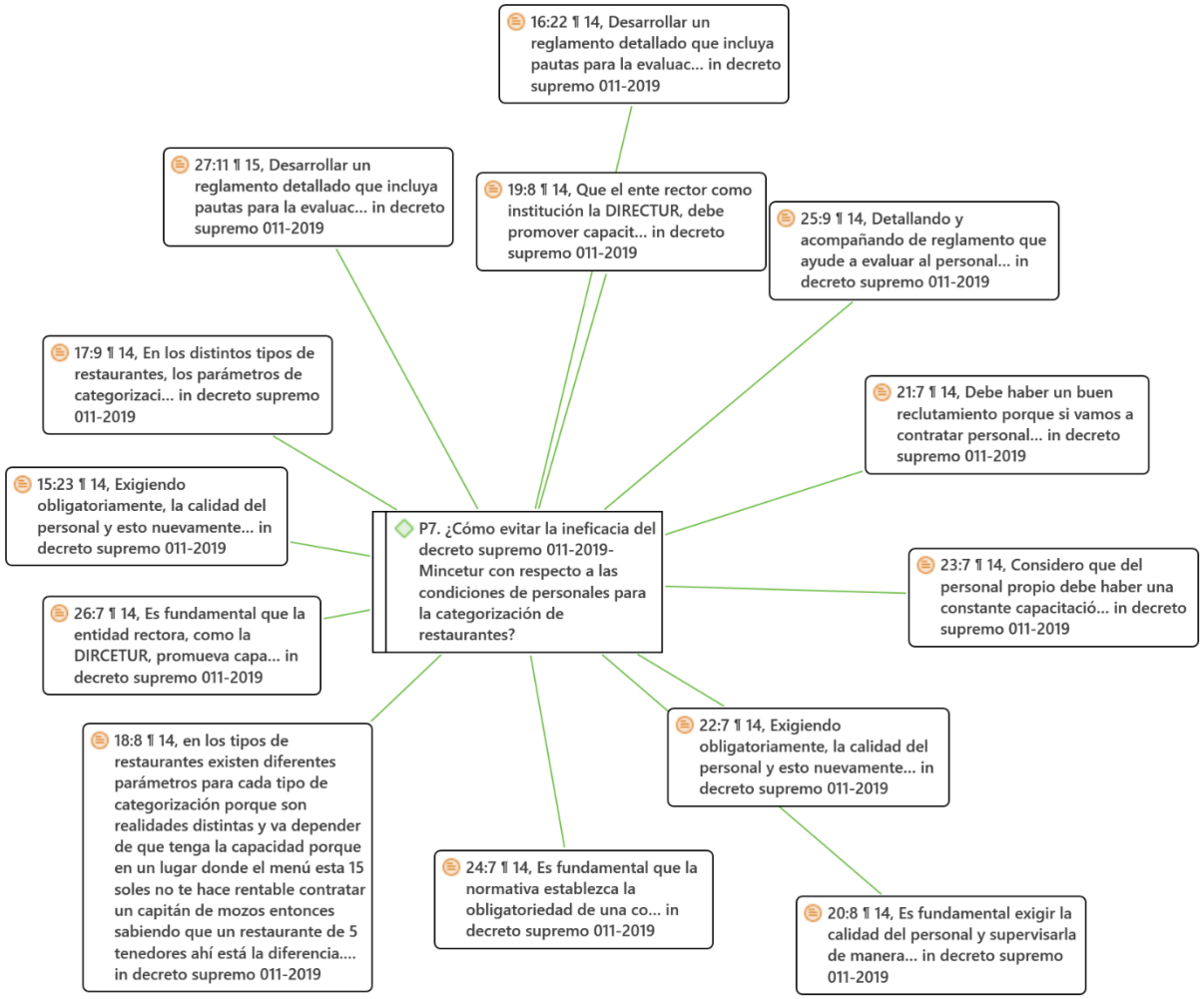
Las interrogantes desarrolladas están directamente relacionadas con el objetivo específico 3 que es describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en el servicio respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta la cual determina que:

- Los actores del sector turismo consideran que el decreto supremo está en desuso y no se aplica de manera objetiva.
- Se critica la falta de continuidad en las evaluaciones, lo que genera incertidumbre en el sector.
- La ineficacia en la atención al cliente es un problema grave que se debe abordar.
- No existe un control adecuado por parte de las entidades responsables de la evaluación.
- Existe dejadez una vez que los establecimientos se han categorizado.
- Se propone vincular la supervisión de los establecimientos de alimentos con la de otras instituciones, esto facilitaría la supervisión y el control de la calidad del servicio.
- Se debería revisar y actualizar el decreto supremo para adaptarlo a las necesidades actuales del sector.
- Es necesario mejorar la capacitación del personal responsable de las evaluaciones.
- Se deben establecer mecanismos de control más eficientes para garantizar la calidad del servicio.

SC4 = Condiciones de personales para la categorización de restaurantes

Dentro de esta subcategoría se trabajó con dos interrogantes, las cuales dieron los siguientes resultados:

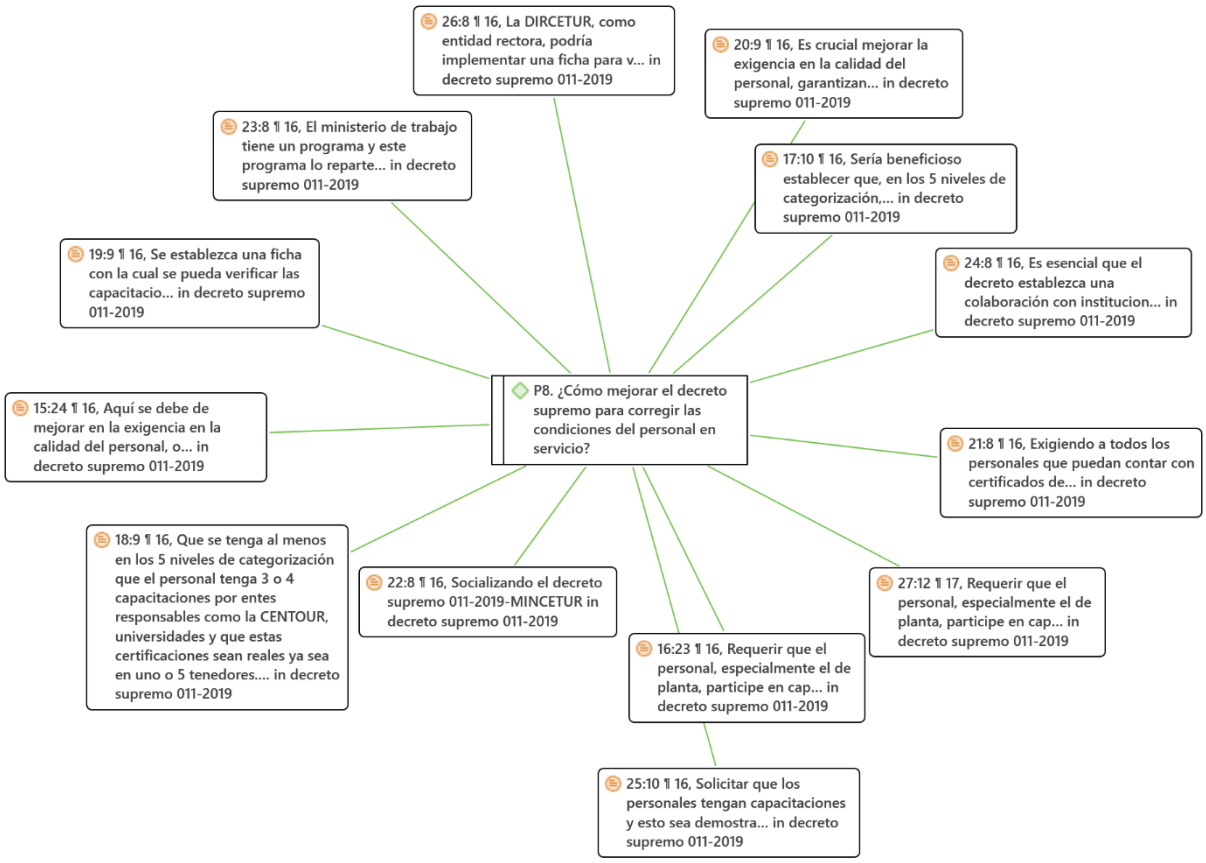
Gráfico 10.P7. *¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las condiciones de personal para la categorización de restaurantes?*



Nota. Con referencia a la pregunta P7 ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las condiciones de personal para la categorización de restaurantes? Se entiende que para evitar la ineficacia se debe de cumplir de manera correcta el decreto, por otro lado, se debe de contar con los profesionales adecuados para esta evaluación,

es importante el reclutamiento de personal de acuerdo con las necesidades, debe de existir pautas para la evaluación continua del personal, especialmente del personal de planta. Se debe de abordar criterios específicos, capacitación continua y estándares de desempeño para garantizar la consistencia en la calidad del servicio a lo largo del tiempo. Por otro lado, es importante que se involucre a distintas instituciones para realizar capacitaciones en distintos ámbitos. Finalmente es fundamental que, en la normativa, decreto se establezca la obligatoriedad de que los personales que laboran cuenten con distintos certificados y que se actualicen cada cierto tiempo garantizando el buen desenvolvimiento para el restaurante.

Gráfico 11 P8*.¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones del personal para la categorización de restaurantes?*



Nota. *En cuanto a la P8 ¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones del personal para la categorización de restaurantes?* Según las personas entrevistadas menciona que se establezca una ficha de evaluación y que este se encuentre como anexo dentro del decreto supremo, será

fundamental para aquellas personas que laboran dentro de este tipo de negocios, por otro lado, es importante darles a conocer que el Ministerio de trabajo cuenta con un programa que puedan facilitar las capacitaciones. Finalmente, es necesario también comprometer al emprendedor para poder desarrollar capacitaciones a su personal de trabajo, cada cierto tiempo, esto garantizará un mejor desempeño en su trabajo y motivará crecer profesionalmente, así como es importante contar con profesionales del área para garantizar la salubridad, manipulación de alimentos a los comensales.

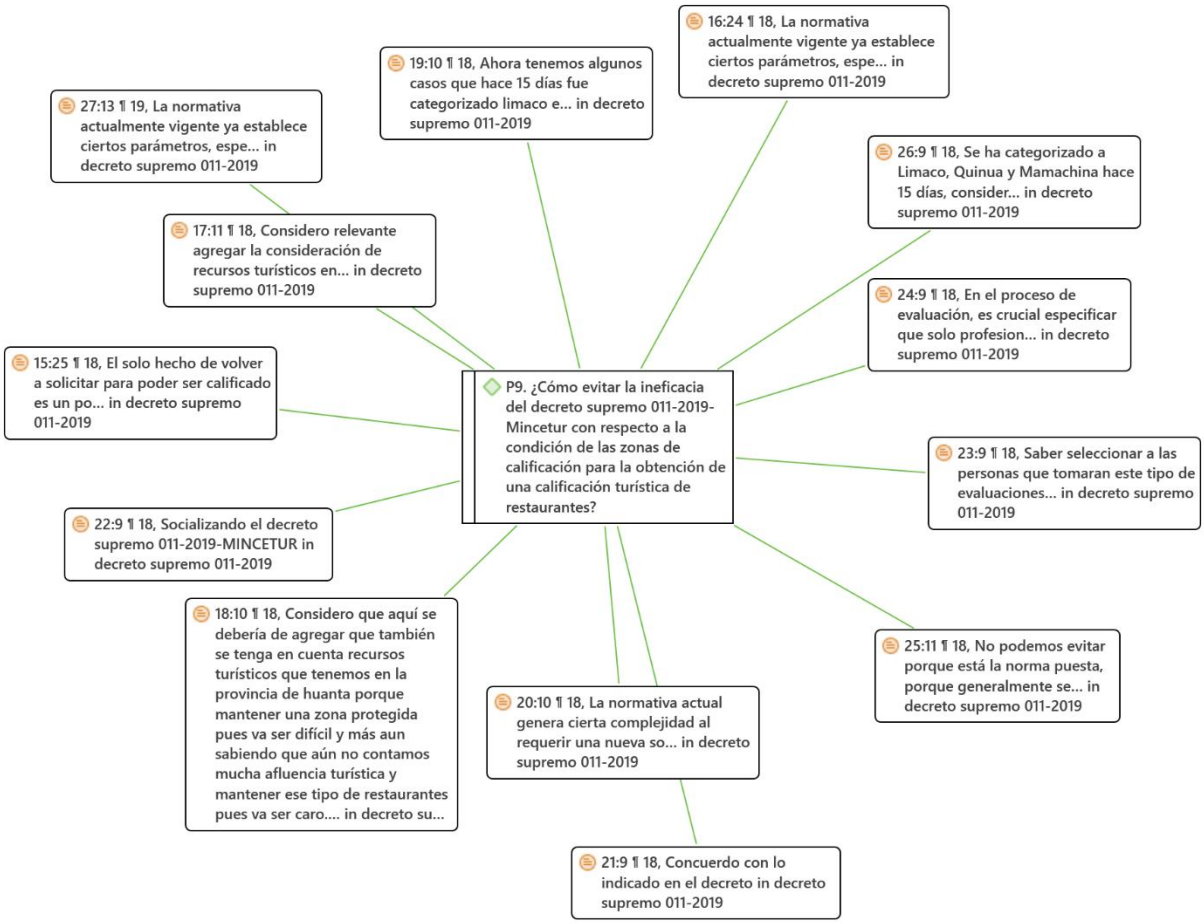
Las preguntas están directamente relacionadas al objetivo específico OE4 que es describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el personal respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta determinando que:

- Implementar una ficha de evaluación como anexo dentro del decreto supremo, esta ficha debe ser clara, precisa y fácil de usar.
- Debe incluir criterios que evalúen las competencias del personal, como: conocimientos en higiene y manipulación de alimentos, habilidades en atención al cliente y dominio de idiomas.
- Difundir el programa del Ministerio de Trabajo que facilita la capacitación del personal.
- Los emprendedores deben comprometerse a capacitar a su personal de forma regular, esto garantizará un mejor desempeño en el trabajo y motivará al personal a crecer profesionalmente.
- Contar con profesionales del área para garantizar la salubridad y la manipulación de alimentos.
- Implementar un sistema de control de calidad para asegurar que el personal cumpla con las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- La mejora de las condiciones del personal de los restaurantes es fundamental para mejorar la calidad del servicio y la competitividad del sector gastronómico en Perú.

***SC5= Condición de* las zonas de calificación para la obtención de una calificación turística de restaurantes**

En esta subcategoría se plantearon 2 preguntas, de las cuales los resultados son los siguientes:

Gráfico 12. P9. *¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a la condición de las zonas de calificación para la obtención de una calificación*

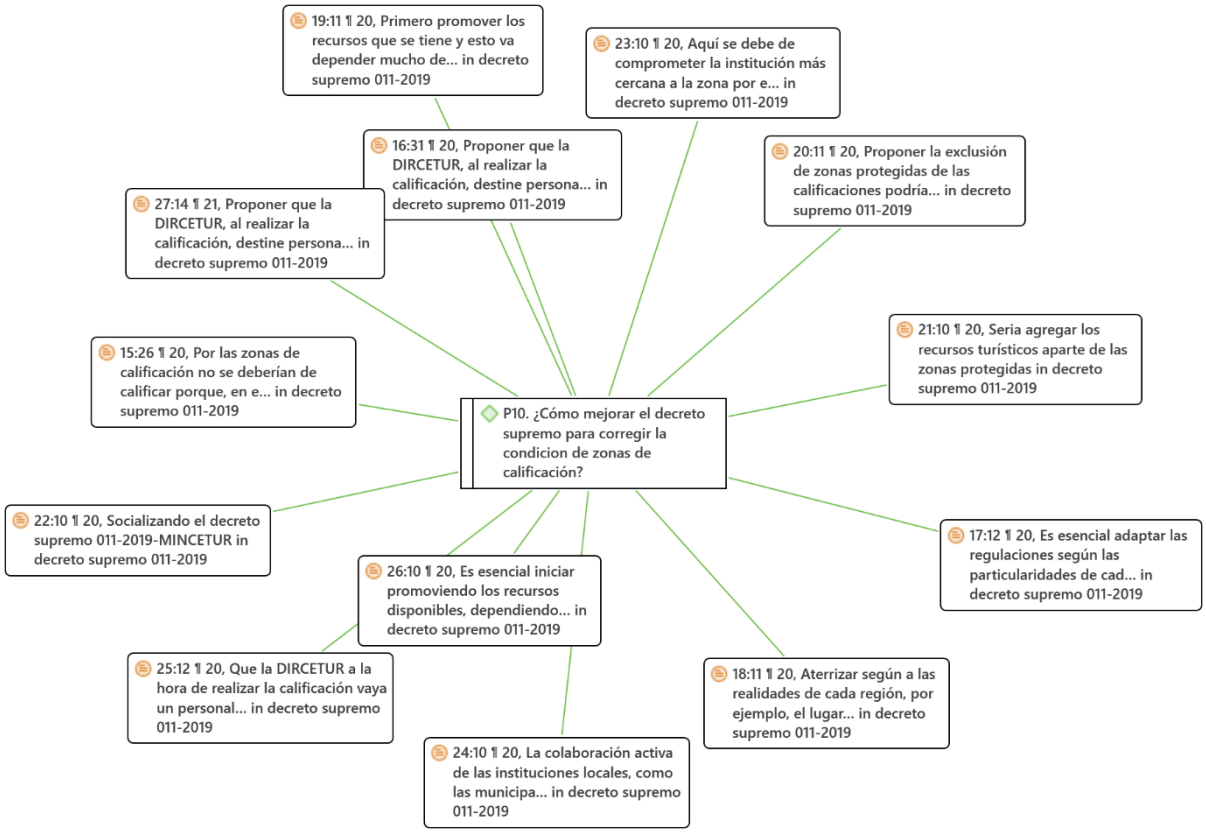


Nota. Con respecto a la interrogante P9 ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a la condición de las zonas de calificación para la obtención de una calificación turística de restaurantes? El decreto supremo se debe de desarrollar de acuerdo a las realidades, considerando que, en muchas regiones, no se cuenta con una zona que es otorgada por el sector cultura o se ubique en un inmueble declarado patrimonio cultural de

la nación como es requisito para calificarse por esta modalidad, con ello se genera cierta complejidad, pero se cuenta con recursos naturales las cuales las municipalidades deben de trabajar para que se puedan inventariar y que fuera bueno que otra opción de poder calificarse sea encontrarse al perímetro de un recurso inventariado, pero si no fuera el caso que se califique

Gráfico 13 P10 .¿*Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones de las zonas de calificación?*

por estas condiciones contamos con otras condiciones.



Nota. Con respecto a la interrogante P10 ¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, para corregir las condiciones de las zonas de calificación? Los actores claves mencionan que a la primera condición que señalan que debe ser otorgada por el sector cultura o se ubique en un inmueble declarado patrimonio cultural de la nación, se debe de considerar aquellos recursos naturales que se encuentran inventariadas, sabiendo que cada municipalidad por el área competente trabaja este ámbito, de esa manera se logrará promocionar y acreditar

un valor, por otro lado, es esencial adoptar las regulaciones según particularidades de cara región.

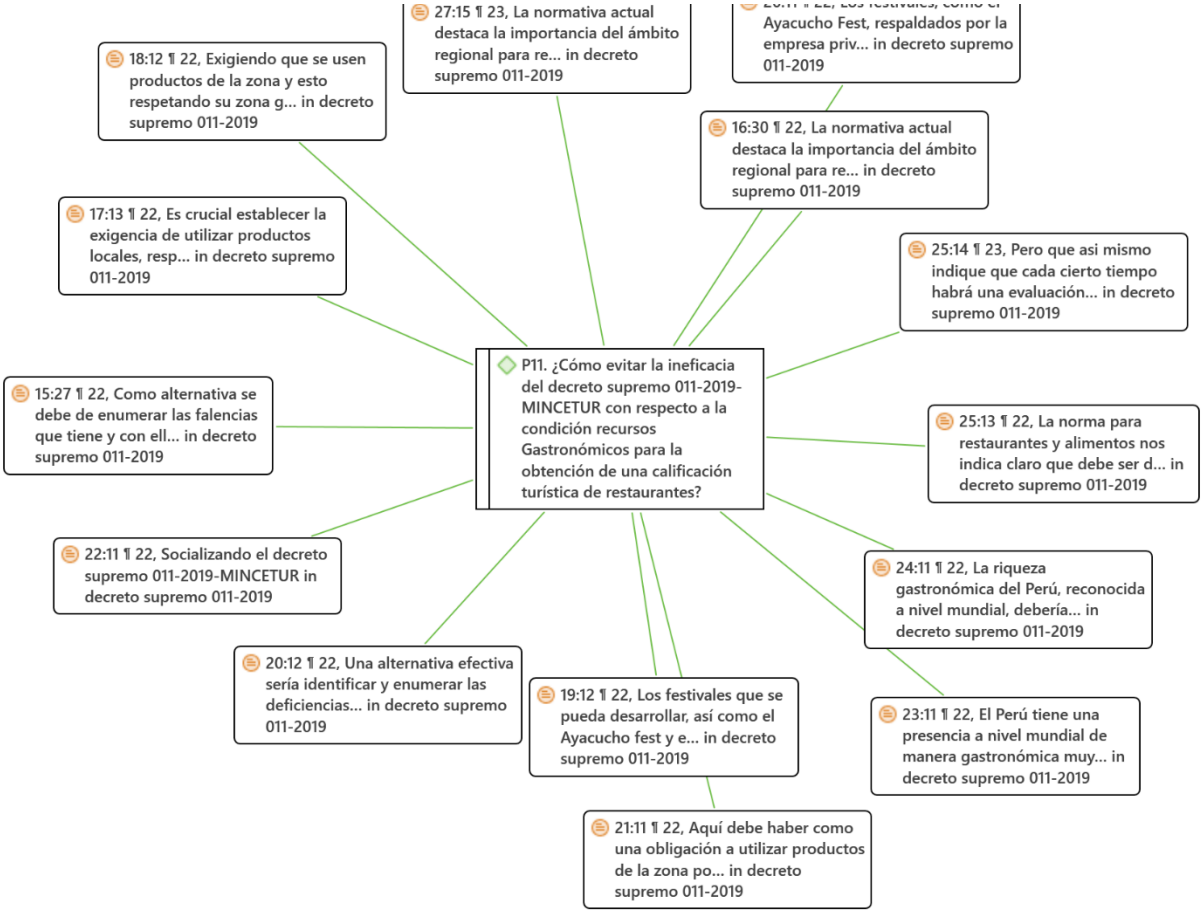
Las interrogantes están directamente relacionas al objetivo específico OE5. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las zonas de calificación respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta.

- El decreto supremo debe ser flexible y adaptable a las diferentes realidades de las regiones del Perú, no todas las regiones tienen zonas que puedan ser consideradas como patrimonio cultural de la nación.
- Se deben considerar otras opciones de calificación que sean accesibles a los restaurantes de todas las regiones.
- Se deben incorporar como opción de calificación los recursos naturales inventariados por las municipalidades, esto permitirá que los restaurantes ubicados en zonas con recursos naturales puedan obtener una calificación turística.
- Se debe trabajar en conjunto con las municipalidades para facilitar el inventario de recursos naturales.
- Se deben establecer regulaciones específicas para cada región, tomando en cuenta sus características particulares, la cual permitirá que la calificación turística sea más justa y equitativa para todos los restaurantes del país.
- La mejora del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur es fundamental para que la calificación turística sea más eficaz y equitativa para todos los restaurantes del Perú.

SC6= Condición recursos Gastronómicos para la obtención de una calificación turística de restaurante

En esta subcategoría se plantearon dos preguntas las cuales son:

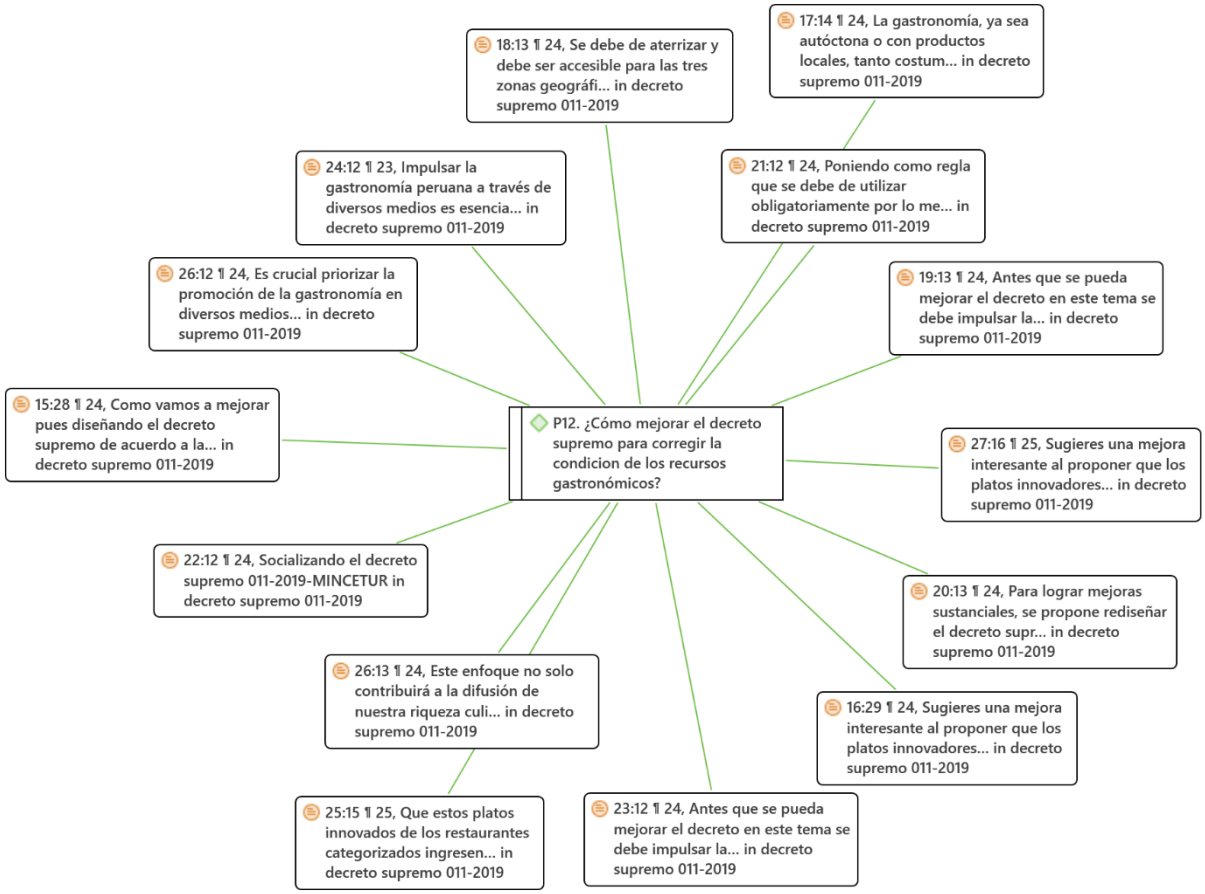
Gráfico 14. P11. *¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur con respecto a la condición recursos gastronómicos para la obtención de una calificación*



Nota. Con respecto al interrogante P11 ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur con respecto a la condición recursos gastronómicos para la obtención de una calificación turística de restaurantes? Los expertos mencionan que se debe tener en cuenta la norma de restaurantes y alimentos, sin embargo, se podría introducir una innovación, la cual se pueda proponer evaluaciones inopinadas periódicas que verifiquen el expendio de alimentos típicos, asegurándose de que sean preparados con productos regionales, sería un paso adicional para promover y mantener la autenticidad gastronómica local. Finalmente, se debe de promover utilizar productos de la zona porque de esa manera también podemos mejorar la economía y desarrollar un movimiento

económico, porque si bien cierto se tiene todos los productos a excepción de algunos que se podrían traer de otros lugares, pero lo básico considero que sí lo encontramos.

Gráfico 15 P12*.¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, para corregir las condiciones de recursos gastronómicos?*



Nota. Con respecto a la pregunta P12 ¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, para corregir las condiciones de recursos gastronómicos? Estableciendo como regla que se utilice productos de la zona por lo menos en un 20 % de todos los productos que se utilizan con la finalidad de generar movimiento económico en la región, impulsar la gastronomía por diversos medios, por ende, para lograr mejores resultados se propone rediseñar el decreto de acuerdo a la realidad de las regiones; por otra parte, es fundamental socializar el decreto y dar de conocimiento a los establecimientos que expenden alimentos para que tengan la oportunidad de calificarse como un restaurante turístico.

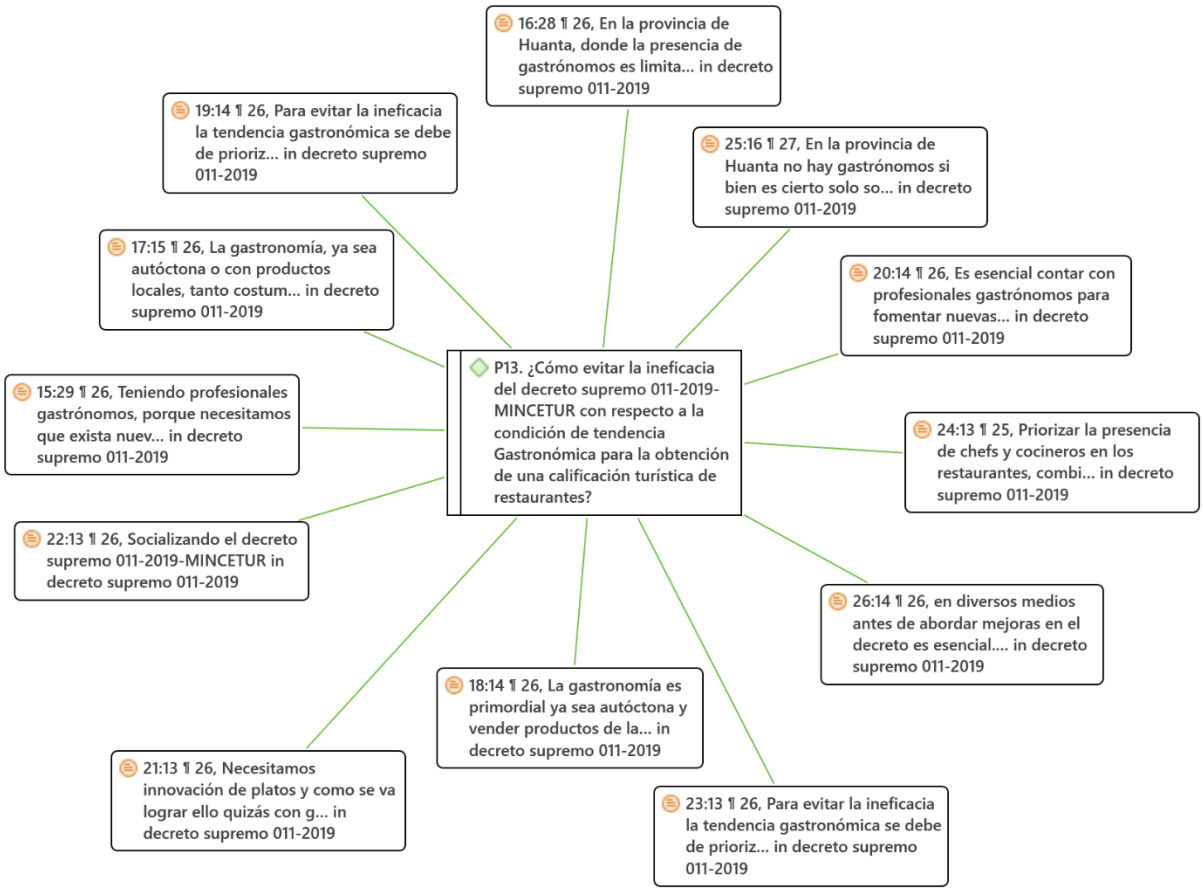
Estas preguntas están directamente relacionadas con el objetivo específico OE6. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en los recursos gastronómicos respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta la cual determina que:

- Es fundamental que los restaurantes cumplan con la norma de restaurantes y alimentos vigente en el Perú, la cual establece los requisitos mínimos de higiene, seguridad y calidad que deben cumplir los restaurantes.
- Implementar evaluaciones inopinadas periódicas para verificar el expendio de alimentos típicos, estas deben asegurar que los alimentos sean preparados con productos regionales, la cual permitirá promover y mantener la autenticidad gastronómica local.
- Establecer como regla que los restaurantes usen productos de la zona en al menos un 20% de sus insumos, esta medida generará movimiento económico en la región e impulsará la gastronomía local.
- Se debe considerar que algunos productos no se producen en todas las regiones, por lo que se debe permitir la excepción de algunos insumos.
- Rediseñar el decreto supremo para que se ajuste a la realidad de las diferentes regiones del Perú, esta debe ser flexible y adaptable a las necesidades de cada región.
- Socializar el Decreto Supremo y darlo a conocer a los establecimientos que expenden alimentos, es importante que los restaurantes conozcan los requisitos para obtener la calificación de restaurante turístico.
- La mejora del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur es fundamental para que la gastronomía peruana sea más competitiva, sostenible y auténtica.
- Es importante mencionar que la mejora del decreto supremo debe ser un proceso participativo que involucre a todos los actores del sector gastronómico.

SC7= Condición de tendencia Gastronómica para la obtención de una calificación turística de restaurantes

De la presente subcategoría se formularon dos interrogantes, las cuales dieron como resultados:

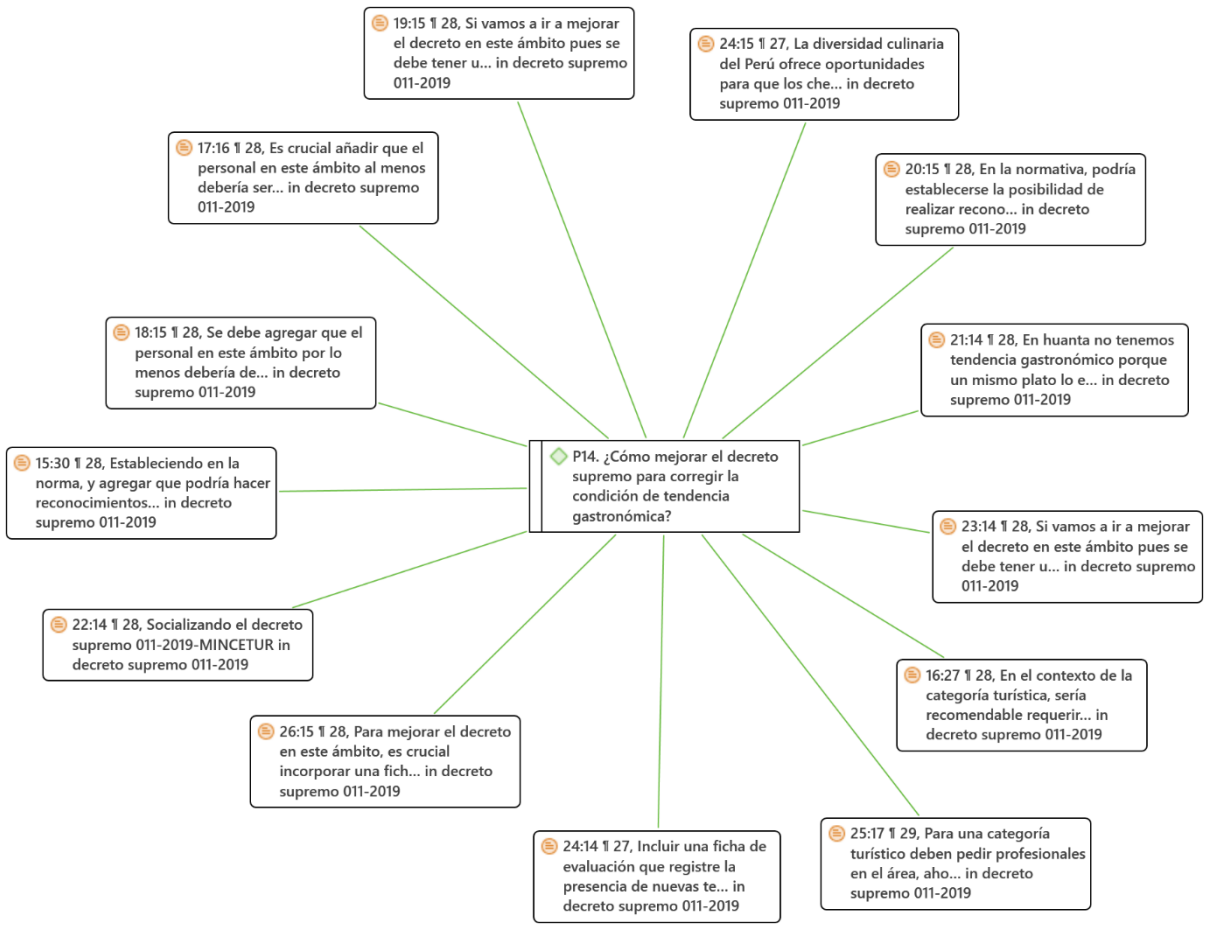
Gráfico 16 P13. *¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur con respecto a la condición de tendencia Gastronómica para la obtención de una calificación*



Nota. De la pregunta P13. ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a la condición de tendencia gastronómica para la obtención de una calificación turística de restaurantes? Se entiende que para obtener nuevas tendencias gastronómicas se necesita profesionales que garanticen que la combinación de distintos productos para la presentación de platos no afecte a los comensales, es fundamental que se creen nuevos platos con combinaciones, es por ello que una vez se califique el restaurante se debería

de promover a que estas a su vez creen platos y combinaciones las cuales se den cada cierto tiempo para garantizar que se incrementen platos netos a la carta de presentación. Es necesario realizar supervisiones inopinadas, para verificar que los platos de la carta de presentación se sigan ofreciendo.

Gráfico 17 P14. *¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir a las condiciones de tendencia gastronómica?*



Nota. Con referencia a la pregunta **P14.** ¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, para corregir a las condiciones de tendencia gastronómica? Muchos respondieron, que se debe de tener en cuenta que en cada establecimiento que se expendan alimentos se considere un profesional chef para garantizar que se generen mayores tendencias gastronómicas, los cuales tiene conocimiento de aquellas combinaciones que se pueden

desarrollar, por otra parte, una vez calificado el restaurante se debe de seguir generando nuevos platos considerando los recursos de cada zona, una mejor manera de promover aquellos platillos de los antepasados es que se vuelva a innovar de una manera distinta con la finalidad de recuperar aquellos platillos.

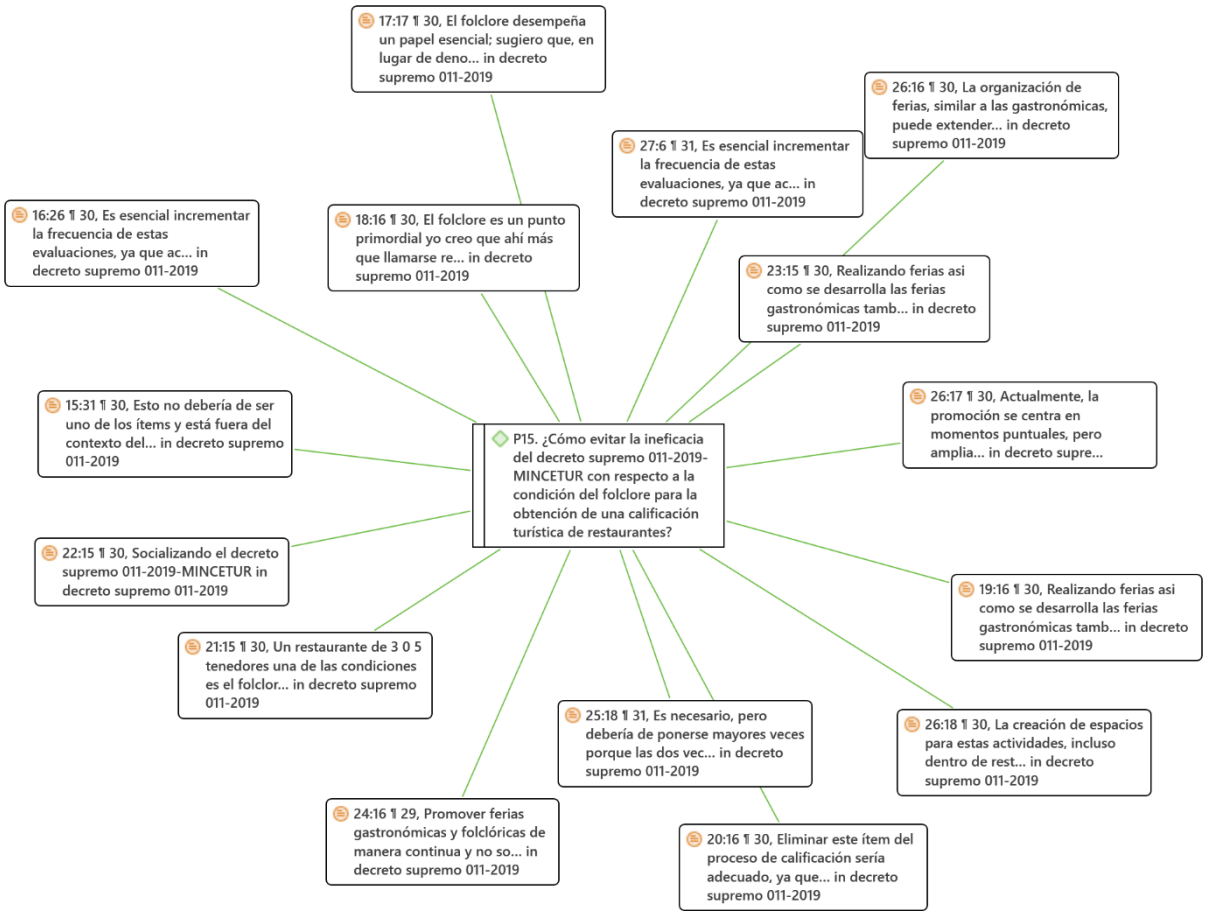
Las interrogantes están directamente relacionados al objetivo específico OE7. Describir cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las tendencias gastronómicas respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta las cuales se determina como:

- Realizar evaluaciones periódicas a los restaurantes para verificar que los platos con nuevas tendencias gastronómicas se sigan ofreciendo, cumplan con los criterios establecidos y se ajusten a la categoría obtenida.
- Adecuar los criterios de evaluación a las características, productos locales, tradiciones culinarias y recursos de cada región.
- La mejora del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur es fundamental para impulsar la innovación, la calidad y la seguridad alimentaria en la gastronomía peruana, así como para fortalecer el turismo culinario, la recuperación de la culinaria ancestral y la identidad cultural del país.
- La participación activa de todos los actores del sector gastronómico, incluyendo chefs, propietarios de restaurantes, autoridades, academia, consumidores y comunidades locales, es fundamental para lograr un proceso de evaluación eficaz, transparente y adaptado a la realidad de cada región.
- Se debe trabajar en conjunto para crear una sinergia entre la tendencia gastronómica, la seguridad alimentaria, la recuperación de la culinaria ancestral y el desarrollo sostenible del sector gastronómico peruano**.**

SC8= Condición del folclore para la obtención de una calificación turística de restaurantes

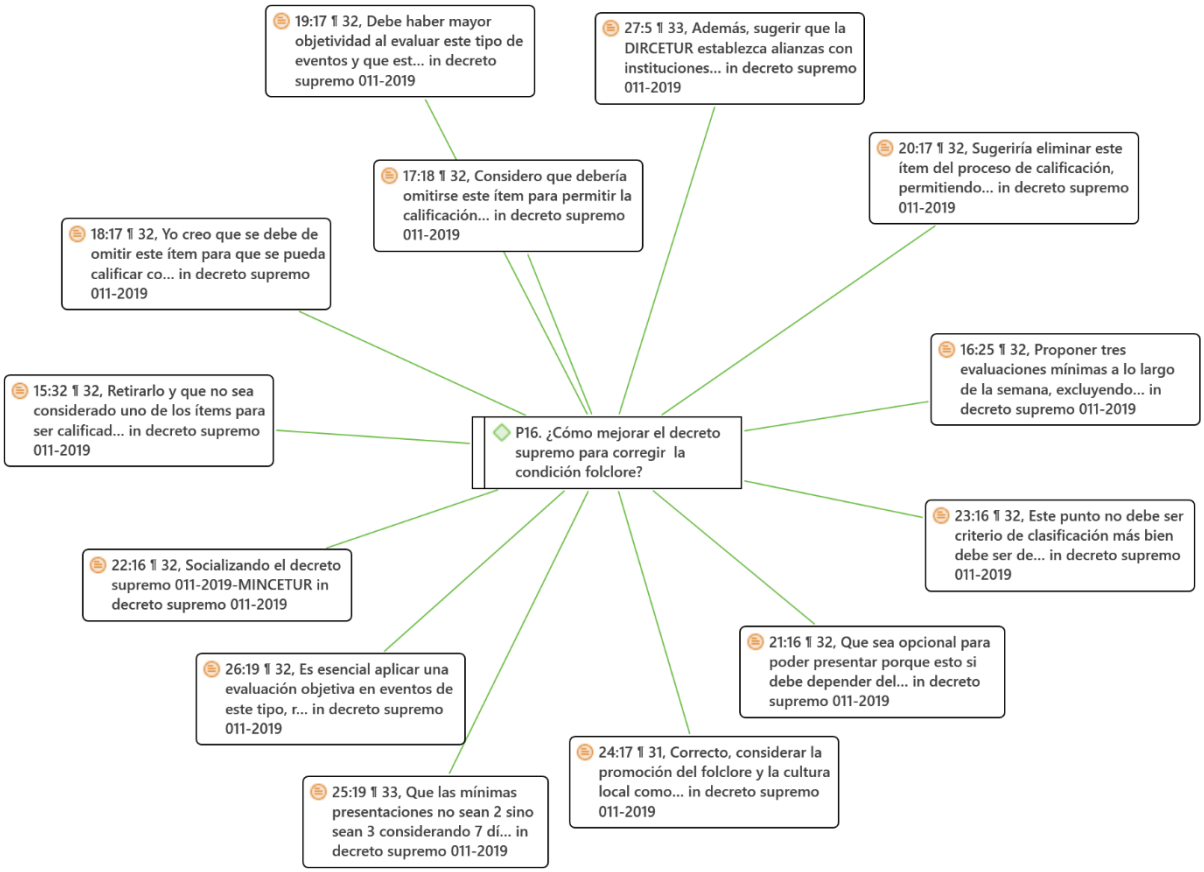
De la presente subcategoría se formularon dos interrogantes, las cuales dieron como resultados:

Gráfico 18 P15. *¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a la condición del folclore para la obtención de una calificación turística de*



Nota. Con respecto a la pregunta P15. ¿Cómo evitar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur con respecto a la condición del folclore para la obtención de una calificación turística de restaurantes? En este aspecto todos los entrevistados concuerdan que esta condición no deberá de ser aspecto para calificarse como restaurante turístico, porque ya se estaría perdiendo el turismo, pero no quita que es parte, pero solo por ello no se puede categorizar, o si lo pusieron con otras intenciones puedan especificarlo.

Gráfico 19 P16. *¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para corregir las condiciones de folclore para la obtención de una calificación turística de restaurantes?*



Nota. con respecto a la pregunta P16.¿Cómo mejorar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur, para corregir las condiciones de folclore para la obtención de una calificación turística de restaurantes? Es primordial saber que el ámbito turístico se considere como un tema completo considerando que unen distintas prestaciones de servicio, pero calificar un restaurante por la presentación de espectáculos de folclore nacional por lo menos dos veces a la semana en forma regular, se perdería la esencia de turismo, por ende, se debería de especificar como presentaciones de la región como forma de recuperar costumbres, tradiciones, es por ello que se debe de modificar el decreto supremo o en todo caso especificar de acuerdo a la zona.

Las preguntas están relacionadas directamente al objetivo específico OE8. Describir cómo se produce la ineficacia del decreto supremo 011-2019- Mincetur en el folclore respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta, la cual se determina que:

- Considerar el folclore como un elemento adicional que pueda ser valorado en la calificación de los restaurantes, no debe ser un requisito obligatorio, sino un factor que pueda sumar puntos.
- Se debe establecer una definición clara de lo que se entiende por "folclore" en el contexto de la calificación de restaurantes.
- Eliminar la condición del folclore como requisito para obtener la calificación de restaurante turístico.
- Esta condición no es relevante para la calidad del servicio gastronómico.
- Su eliminación no afectará el desarrollo del turismo en el Perú.
- La eliminación o modificación del requisito del folclore en el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur es un tema que debe ser debatido por todos los actores del sector turístico.
- Es importante encontrar una solución que sea justa para todos los restaurantes y que no afecte el desarrollo del turismo en el Perú.

Para la presente investigación es importante desarrollar un análisis de las palabras frecuentes resaltando dentro de ellas, “restaurante”, “decretar”, “condición”, “corregir”, “ineficacia”, “alto”, “mejorar”, “turístico” “personal”, “calificación”. Considerando se puede deducir que “El decreto se creó a causa de una necesidad que debe cumplir una función y lograr un objetivo que es de categorizar y calificar restaurantes”

En general, se puede deducir que los entrevistados hablaron mucho de decretar de la acción, no se habla del decreto, así mismo hablan de condición que deben cumplir los restaurantes y no de una ventaja que se le entrega, lo siguiente tenemos que es la palabra alto que en términos generales todo es demasiado alto para poder lograr el objetivo y eso impide que los restaurantes logren categorizarse. La ineficacia del decreto supremo para la calificación de restaurantes se debe a una serie de factores, como la falta de realismo en las condiciones, la imprecisión de los requisitos, la excesiva burocracia, la falta de apoyo a los restaurantes y la escasa promoción.

Gráfico 20 *Frecuencia de palabras de los entrevistados*

Nota. Del cálculo se menciona que la palabra que tiene mayor frecuencia se muestra de mayor tamaño, seguidamente de las otras que la rodean.

4.2. Discusión de resultados

En esta investigación se abarcó la descripción del porqué se produce la ineficacia, así mismo se debe de evitar ello, concluyendo que para ello del decreto supremo debe ser modificado, así mismo tener en cuenta que se realice de acuerdo a las realidades de cada región, por otra parte, se recomienda agregar algunos puntos a las condiciones básicas para optar la categoría de un tenedor, así mismo es fundamental socializar el decreto supremo a la sociedad civil, realizando convenios con distintas instituciones del sector turismo, municipalidades para el fácil control y supervisión permanente de los restaurantes.

Se coincide con el estudio que realiza Quintana et al. (2022) donde destaca la importancia de la categorización de los restaurantes para el desarrollo del sector gastronómico, donde se llega a la conclusión de que la ineficacia de las leyes o decreto que reglamentan este servicio está relacionada con el papel que las autoridades deben cumplir al implementar y fortalecer los sistemas de categorización de restaurantes, tomando en cuenta las características y necesidades de cada región.

Por su parte Bkri et al. (2021) en su artículo "Clasificación multietiqueta de restaurantes mediante máquina de vectores, soporte", proponen un sistema para clasificar restaurantes en Iraq utilizando inteligencia artificial. El sistema utiliza una máquina de vectores de soporte para clasificar los restaurantes en cuatro categorías: servicio de entrega agradable y ambiente con clase, servicio de entrega agradable, pero no ambiente con clase, no tiene servicio de entrega agradable, pero sí un ambiente con clase, no tiene servicio de entrega agradable y no ambiente con clase, la clasificación se basa en las características del restaurante, como el tipo de comida, el precio, la ubicación y las opiniones de los clientes. Los consumidores pueden calificar el restaurante después de su experiencia, lo que ayuda a generar un ranking confiable.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES

- La ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en la infraestructura respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta se produce porque es inflexible, incumple con la realidad actual o se encuentra en desuso, por otra parte, no existe un grupo de trabajo con profesionales del área para realizar evaluaciones de categorización, por tanto, es necesario un equipo multidisciplinario con experiencias y conocimientos en infraestructura, accesibilidad, turismo y seguridad para garantizar evaluaciones justas y precisas.
- La ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el equipamiento respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta es ocasionada a causa de una falta de control de renovación de los equipos, no existe un seguimiento adecuado por parte del ente, el decreto supremo no se ajusta a las necesidades y características específicas de la provincia de Huanta.

- La ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el servicio respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta se produce porque se considera que el decreto no se ajusta a la realidad actual, por tanto, se requiere una actualización según a las necesidades del mercado, así mismo, se critica la falta de prioridad en las evaluaciones, la cual genera incertidumbre en los restaurantes.
- La ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el personal respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta, se produce por distintas inconsistencias como no incluye una ficha de evaluación clara y precisa para el personal, lo que dificulta la evaluación objetiva de sus competencias, se requiere implementar una ficha de evaluación que valore las competencias del personal en higiene y manipulación de alimentos, atención al cliente y dominio de idiomas y la ausencia de un sistema de control.
- La ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las zonas de calificación respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta, se produce a causa de que no se adapta a las diferentes realidades de las regiones del Perú, lo que limita la posibilidad de que los restaurantes de zonas menos favorecidas obtengan una

calificación turística, se centra en la calificación de zonas como patrimonio cultural de la nación, lo que deja de lado otras opciones que podrían ser relevantes para la calificación turística de un restaurante y se debe de incorporar como opción de calificación los recursos naturales inventariados por las municipalidades, lo que permitiría a los restaurantes ubicados en zonas con recursos naturales obtener una calificación turística.

- La ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en los recursos gastronómicos respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta, se produce a falta de revisiones periódicas para verificar el expendio de alimentos típicos y asegurar que los alimentos sean preparados con productos regionales. Es importante mencionar que la mejora del decreto supremo debe ser un proceso participativo que involucre a todos los actores del sector gastronómico, incluyendo chefs, propietarios de restaurantes, autoridades, academia y consumidores.
- La ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las tendencias gastronómicas respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta, se debe a una serie de factores interrelacionados, incluyendo la falta de seguimiento y evaluación, la inadecuación a la realidad regional, las deficiencias en el decreto mismo, la participación limitada de los actores del sector y la insuficiente sinergia entre diferentes áreas.
- La ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el folclore respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta, se produce debido a una serie de factores donde se debe considerar que esta condición se encuentra a partir de tres tenedores; es decir, existe una contradicción en el decreto incluyendo la falta de claridad conceptual, la irrelevancia para la calidad del servicio, la dificultad de implementación y el impacto negativo en el desarrollo del turismo.

CAPÍTULO VI

RECOMENDACIONES

- Establecer un grupo de trabajo multidisciplinario para la evaluación de la categorización de restaurantes profesionales de turismo de las distintas instituciones de la región a la cual pertenece para realizar dicho trabajo, que podría estar conformado por la Municipalidad Provincial de Huanta, Dircetur, Colegio de Licenciados en Turismo, E.P. de Administración de Turismo Sostenible y Hotelería de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta, y otras instituciones afines.
- Establecer un sistema de control y seguimiento para la renovación de equipos en restaurantes, esta debe ser precisada dentro del decreto supremo, para luego ser ejecutado por un profesional afín del tema, que podría ser propuesto por la Dircetur.
- Actualizar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para adaptarlo a las necesidades actuales del mercado, realizado por el Ministerio y aprobado por el presidente, para luego ser publicado en el diario oficial El peruano.
- Desarrollar e implementar una ficha de evaluación clara y precisa para el personal de restaurantes, el cual podría ser desarrollado por el Ministerio en coordinación con la Municipalidad Provincial de Huanta, Dircetur, Colegio de Licenciados en Turismo, E.P. de Administración de Turismo Sostenible y Hotelería de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta, y otras instituciones afines.
- Adaptar el Decreto Supremo 011-2019-Mincetur para considerar las diferentes realidades de las regiones del Perú, pues no todas las regiones cuentan con áreas protegidas para poder ser calificadas con la determinación turística, realizada por el Ministerio.
- Establecer un sistema de revisiones periódicas para verificar el expendio de alimentos típicos y la utilización de productos regionales en los restaurantes, esto podrá ser desarrollado por el equipo técnico.
- Implementar una estrategia integral para abordar la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en las tendencias gastronómicas, esta podría ser sugerencia del equipo técnico que será conformado por la Municipalidad Provincial de Huanta, Dircetur, Colegio de Licenciados en Turismo, E.P. de Administración de Turismo Sostenible y Hotelería de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta, y otras instituciones afines.

- Revisar y perfeccionar la incorporación del folclore en la categorización de restaurantes y considerar el folclore como un elemento adicional que pueda ser valorado en la calificación, no como un requisito obligatorio.

CAPÍTULO VI

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alarcón Morales, J. M. (2015). *Estudio de posicionamiento y sugerencias para un plan de promoción y de publicidad para el sector de restaurantes de lujo de la ciudad de cuenca* [Universidad del AZUAY]. http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/5132

Albornoz Ramos, L. A., & Paucar Muñoz, P. M. (2019). *Ineficacia de la Ley N° 29944 Derecho a los Beneficios Sociales en docentes Contratados y Nombrados de la Ugel Satipo, 2019.* [universidad Peruana los Andes]. https://repositorio.upla.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12848/2729/TESIS INEFICACIA DE LA 29944 DERECHO A LOS BENEFICIOS SOCIALES EN DOCENTES CONTRATADOS Y NOMBRADOS DE LA UGEL SATIPO 2019. %281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Belloc, H. (2022). Restauración de la propiedad. *Ediciones Olejnik*, 100. https://www.torrossa.com/it/resources/an/5595011

Bkri, N., Zubidi, A., Alnajjar, A., & Qahtan, E. (2021). Multi label restaurant classification using support vector machine. *Periodicals of Engineering and Natural Sciences*, *9*, 10. http://pen.ius.edu.ba/index.php/pen/article/view/1876

Capano, A. D. (2012). *Los Sabores de la Literatura: Un Recorrido Culinario*. 21. file:///C:/Users/HP/Downloads/Dialnet-LosSaboresDeLaLiteratura-6069102 (1).pdf

Cubas, D. (2006). *Mapeo de actores sociales:VIH y violencia contra las mujeres*. http://www.oas.org/es/cim/docs/mapeohon[final].pdf

De León Rodriguez, Y., Candelario Lee, Y., & Gómez Hernández, L. (2017). *Plan de Calidad para la Mejora en restaurantes especializados del Hotel Meliá Buenavista para su categorización The Level* [Plan de Calidad para la Mejora en restaurantes especializados del Hotel Meliá Buenavista para su categorización The Level]. https://dspace.uclv.edu.cu/bitstream/handle/123456789/12784/Ponencia CICE 2017 Yordanys Yaneidy Layli.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Hernandez Avila, C., & Carpio, N. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *Alerta*, *2*, 4. https://camjol.info/index.php/alerta/article/download/7535/7746

Junior, F. D. J. M., & Oliveira, J. R. de. (2019). *Avaliação do nível de satisfação dos clientes de um restaurante por meio da Teoria de Resposta ao Item Restaurant satisfaction level assessment by Item Response Theory*. https://scholar.archive.org/work/vl5ffjymhnctlkyiujm7mu6etm/access/wayback/https://periodicos.ufsm.br/cienciaenatura/article/download/39781/pdf.

Lozada, J. (2014). *Investigacion aplicada:Definición,Propiedad Intelectual e Industria*. *3*, 47–50. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6163749

Medina, M. F., & Zans, E. A. (2019). *2019_Flores-Medina (1)*.

MINCETUR. (2019). El Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes. *Decreto Supremo Que Aprueba El Reglamento Para La Categorización y Calificación Turística de Restaurantes*, 1. https://busquedas.elperuano.pe/download/url/decreto-supremo-que-aprueba-el-reglamento-para-la-categoriza-decreto-supremo-n-011-2019-mincetur-1830161-1

Navarro, D. (2015). *Recursos turísticos y atractivos turísticos: Conceptualización, claSificación y valoración* (p. 25). https://www.redalyc.org/pdf/398/39838701014.pdf

Ortiz Gutierrez, J. L. (2020). *formalización empresarial y categorización Túristica de los Hospedajes y Restaurantes del Distrito de Salaverry,2020.* [Univeridad César Vallejo]. https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/49235

Quintana Lombeida, M. D., & Solano Solano, C. E. (2022). El aspecto técnico culinario en la categorización de los restaurantes y el comportamineto de los consumidores en Nueva Loja,Ecuador. *TURISMO Y PATRIMONIO*, 15. https://doi.org/10.24265/turpatrim.2022.n19.08

Rozas, P., & Ricardo, S. (2004). *Desarrollo de infraestructura y crecimiento económico: revisión conceptual*. 75. https://www.cepal.org/sites/default/files/publication/files/6441/S048642_es.pdf

Ruiz Córdova, C. (2009). *Evaluación vs calificación* (p. 10).

Soza, M. G. (2018). LA PIRÁMIDE DE KELSEN O JERARQUÍA NORMATIVA EN LA NUEVA CPE Y EL NUEVO DERECHO AUTONÓMICO. *REVISTA JURÍDICA DERECHO*, *Volumen 9*, 148. http://www.scielo.org.bo/pdf/rjd/v7n9/v7n9_a08.pdf

Vásquez Brito, G. D. (2009). *Instructivo para la categorizacion de Establecimientos de alimentos y bebidas:Restaurantes- Cafeterias-Fuentes de soda y Bares* [Instituto Tecnológico de Hotelería y Turismo]. http://45.184.226.39/bitstream/123456789/323/1/CATEGORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS.pdf

Virginia Guadalupe García Echevarría Ana María Miranda Zavala, I. C. E. (2019). Factores que influyen en la decisión de compra del consumidor de los Food Trucks. *Redalyc.Org*, *8*, 100. https://www.redalyc.org/journal/6379/637968304007/html/

CAPÍTULO VII

ANEXOS

7.1. Validación de instrumento

Ilustración 1

Ficha de validación aprobada por el experto Nº 1 en el año 2023.

CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a):

Mg. MARIA GUADALUPE VALIENTE CAMPOS

Docente de la Universidad Nacional de Cañete

guadalupevalientec@gmail.com

Presente

Asunto: **VALIDACION DE INSTRUMENTOS A TRAVES DE JUICIO DE EXPERTO.**

Me es grato dirigirme a usted para expresarle un cordial saludo y a su vez, hacer de conocimiento que, siendo egresada de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta de la escuela profesional de Administración de Turismo Sostenible y Hotelería, requiero validar los instrumentos la cual me permitirá recopilar la información que es necesaria para desarrollar la investigación.

El título de mi proyecto de investigación es; **"Ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR en la categorización y calificación de restaurantes turísticos de la provincia de Huanta, Perú."** Y sabiendo que es importante contar con la aprobación de docentes especializados para la aplicación de los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted.

Adjunto:

- Carta de Presentación
- Matriz de operacionalización de variable
- Matriz de consistencia
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos

Agradezco su buena disposición y consideración por colaborar con el buen desarrollo personal.

Atentamente.

Rosmery Salinas Ayala

D.N.I. 70607706

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO

FORMATO PARA VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUECES EXPERTOS

Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento que hace parte de la investigación **"INEFICACIA DEL DECRETO SUPREMO 011-2019- MINCETUR EN LA CATEGORIZACIÓN Y CALIFICACIÓN DE RESTAURANTES TURISTICOS DE LA PROVINCIA DE HUANTA, PERÚ".** La evaluación de los instrumentos es importante para lograr la validez y que los resultados obtenidos a partir de estos sean utilizados. Agradezco su valiosa colaboración.

De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda:

CATEGORIA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta.	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. Los ítems no son suficientes para medir la sub categoría. 2. Los ítems miden algún aspecto de la sub categoría, pero no corresponden de la categoría total. 3. Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la sub categoría completamente. 4. Los ítems son suficientes.
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem no es claro. 2. El ítem requiere muchas modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de las mismas. 3. Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos de los ítems. 4. El ítem es claro tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está indicando.	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem no tiene relación lógica con la categoría. 2. El ítem tiene una relación tangencial con la categoría. 3. El ítem tiene una relación moderada con la categoría que está midiendo. 4. El ítem se encuentra completamente relacionado con la categoría que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectado la medición de la categoría. 2. El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide este. 3. El ítem es relativamente importante. 4. El ítem es relevante y debe ser incluido.

Categoría / Indicadores	Ítem	Suficiencia	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones
C1= Categorización de un restaurante **C1.SC 1= infraestructura** **C1.SC2 = equipamiento** **C1.SC3 = Servicio** **C1.SC4 = Personales**	1,2,3,4,5,6,7,8	4	4	4	4	ninguna
C2=Calificación de Restaurantes turísticos **C2.SC1 = Zonas de Calificación** **C2.SC2=Recursos Gastronómicos** **C2SC3=Tendencia Gastronómica** **C2SC4 = Folclore**	9,10,11,12,13,14,15,16	4	4	4	4	ninguna

ASPECTOS GENERALES			
Aspecto	**Si**	**No**	**Observación**
El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para responder la entrevista.	X		
Los ítems permiten el logro de objetivo de la investigación.	X		
Los ítems están distribuidos en forma lógica y secuencial.	X		
El número de ítems es suficiente para recoger la información. En caso de ser negativa su respuesta, sugiera los ítems a añadir.	X		
CONSIDERACIONES FINALES (Favor agregar observaciones que han sido consideradas en este formato)			

VALIDEZ				
Aplicable	X	No aplicable	Aplicable atendiendo a las observaciones	
Instrumento Validado por: Indicar título profesional y grados académicos	Mg. Maria Guadalupe Valiente Campos LIc. En turismo y Hotelería Mg. Marketing Turistico y Hotelero			

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por: VALIENTE CAMPOS DE VEREAU Maria Guadalupe FAU 20491363402 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 07/03/2023 10:01:22-0500

Ilustración 2

Ficha de validación aprobada por el experto Nº2 en el año 2023.

CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a):

MG. SANTUSA ACERO CÁCERES

Docente de la Universidad Nacional del Altiplano Puno

zalyacero@gmail.com

Presente

Asunto: **VALIDACION DE INSTRUMENTOS A TRAVES DE JUICIO DE EXPERTO.**

Me es grato dirigirme a usted para expresarle un cordial saludo y a su vez, hacer de conocimiento que, siendo egresada de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta de la escuela profesional de Administración de Turismo Sostenible y Hotelería, requiero validar los instrumentos la cual me permitirá recopilar la información que es necesaria para desarrollar la investigación.

El título de mi proyecto de investigación es; **"Ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR en la categorización y calificación de restaurantes turísticos de la provincia de Huanta, Perú."** Y sabiendo que es importante contar con la aprobación de docentes especializados para la aplicación de los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted.

Adjunto:

- Carta de Presentación
- Matriz de operacionalización de variable
- Matriz de consistencia
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos

Agradezco su buena disposición y consideración por colaborar con el buen desarrollo personal.

Atentamente.

Rosmery Salinas Ayala

D.N.I. 70607706

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO

FORMATO PARA VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUECES EXPERTOS

Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento que hace parte de la investigación **"INEFICACIA DEL DECRETO SUPREMO 011-2019- MINCETUR EN LA CATEGORIZACIÓN Y CALIFICACIÓN DE RESTAURANTES TURISTICOS DE LA PROVINCIA DE HUANTA, PERÚ".** La evaluación de los instrumentos es importante para lograr la validez y que los resultados obtenidos a partir de estos sean utilizados. Agradezco su valiosa colaboración.

De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda:

CATEGORIA	CALIFICACIÓN	INDICADOR
SUFICIENCIA Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta.	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. Los ítems no son suficientes para medir la sub categoría. 2. Los ítems miden algún aspecto de la sub categoría, pero no corresponden de la categoría total. 3. Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la sub categoría completamente. 4. Los ítems son suficientes.
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem no es claro. 2. El ítem requiere muchas modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de las mismas. 3. Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos de los ítems. 4. El ítem es claro tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está indicando.	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem no tiene relación lógica con la categoría. 2. El ítem tiene una relación tangencial con la categoría. 3. El ítem tiene una relación moderada con la categoría que está midiendo. 4. El ítem se encuentra completamente relacionado con la categoría que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio. 2. Nivel bajo 3. Nivel moderado 4. Nivel alto	1. El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectado la medición de la categoría. 2. El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide este. 3. El ítem es relativamente importante. 4. El ítem es relevante y debe ser incluido.

Categoría / Indicadores	Ítem	Suficiencia	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones
C1= Categorización de un restaurante **C1.SC 1= infraestructura** **C1.SC2 = equipamiento** **C1.SC3 = Servicio** **C1.SC4 = Personales**	1,2,3,4,5,6,7,8	4	4	4	4	ninguno
C2=Calificación de Restaurantes turísticos **C2.SC1 = Zonas de Calificación** **C2.SC2=Recursos Gastronómicos** **C2SC3=Tendencia Gastronómica** **C2SC4 = Folclore**	9,10,11,12,13,14,15,16	4	4	4	4	ninguno

ASPECTOS GENERALES			
Aspecto	**Si**	**No**	**Observación**
El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para responder la entrevista.	X		
Los ítems permiten el logro de objetivo de la investigación.	X		
Los ítems están distribuidos en forma lógica y secuencial.	X		
El número de ítems es suficiente para recoger la información. En caso de ser negativa su respuesta, sugiera los ítems a añadir.	X		
CONSIDERACIONES FINALES (Favor agregar observaciones que han sido consideradas en este formato)			

VALIDEZ				
Aplicable	X	No aplicable	Aplicable atendiendo a las observaciones	
Instrumento Validado por: Indicar título profesional y grados académicos	Mg. Santusa Acero Cáceres Mg. En turismo y Hotelería Mención: Gestión de negocios y administración turística Lic. En turismo			
Teléfono	969929218			
Correo Electrónico				

Ilustración 3

Ficha de validación aprobada por el experto Nº3 en el año 2023.

CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a):

Mg. OLIVERA VILLEGAS, RICHARD

Coordinador de la Defensoría del Pueblo de Huanta

rolivera@unah.edu.pe

Presente

Asunto: **VALIDACION DE INSTRUMENTOS A TRAVES DE JUICIO DE EXPERTO.**

Me es grato dirigirme a usted para expresarle un cordial saludo y a su vez, hacer de conocimiento que, siendo egresada de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta de la escuela profesional de Administración de Turismo Sostenible y Hotelería, requiero validar los instrumentos la cual me permitirá recopilar la información que es necesaria para desarrollar la investigación.

El título de mi proyecto de investigación es; **"Ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR en la categorización y calificación de restaurantes turísticos de la provincia de Huanta, Perú."** Y sabiendo que es importante contar con la aprobación de docentes especializados para la aplicación de los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted.

Adjunto:

- Carta de Presentación
- Matriz de operacionalización de variable
- Matriz de consistencia
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos

Agradezco su buena disposición y consideración por colaborar con el buen desarrollo personal.

Atentamente.

Rosmery Salinas Ayala

D.N.I. 70607706

Defensoría del Pueblo
Richard Olivera Villegas
Defensoría del Pueblo
Coordinador del Módulo de Atención Defensorial de Huanta

Categoría / Indicadores	Ítem	Suficiencia	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones
C1= Categorización de un restaurante C1.SC 1= infraestructura C1.SC2 = equipamiento C1.SC3 = Servicio C1.SC4 = Personales	1,2,3,4,5,6,7,8	4	4	4	4	
C2=Calificación de Restaurantes turísticos C2.SC1 = Zonas de Calificación C2.SC2=Recursos Gastronómicos C2SC3=Tendencia Gastronómica C2SC4 = Folclore	9,10,11,12,13,14,15,16	4	4	4	4	

ASPECTOS GENERALES			
Aspecto	Si	No	Observación
El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para responder la entrevista.	X		
Los ítems permiten el logro de objetivo de la investigación.	X		
Los ítems están distribuidos en forma lógica y secuencial.	X		
El número de ítems es suficiente para recoger la información. En caso de ser negativa su respuesta, sugiera los ítems a añadir.	X		
CONSIDERACIONES FINALES (Favor agregar observaciones que han sido consideradas en este formato)			

VALIDEZ					
Aplicable	X	No aplicable		Aplicable atendiendo a las observaciones	

Instrumento Validado por: Indicar título profesional y grados académicos	Abogado Magister Richard Olivera Villegas
Teléfono	945 11 7665
Correo Electrónico	abogadolivera69@gmail.com

Defensoría del Pueblo
Richard Olivera Villegas
Defensoría del Pueblo
Coordinador del Módulo de Atención
Defensorial de Huanta

Guía de entrevista

"Ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR en la categorización y calificación de restaurantes turísticos de la provincia de Huanta, Perú"

1.1. Estimados colaboradores, yo Rosmery Salinas Ayala egresada de la UNAH estoy realizando una investigación acerca de la "Ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR en la categorización y calificación de restaurantes turísticos de la provincia de Huanta, Perú, con el objetivo de describir como se produce la ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR en la Categorización y calificación de restaurantes turísticos de la provincia de Huanta, se solicita responder con la mayor sinceridad posible, la información que usted pueda brindar será tratada con la mayor confidencialidad. Para cualquier consulta por favor comuníquese al número 917923574.

De acuerdo con los criterios éticos de investigación se otorgarán las medidas para garantizar aspectos tales como: confidencialidad de los datos personales, uso que se realice de los resultados de estudio con fines de investigación y/o publicación científica. Ud. goza de la autonomía suficiente para retirarse u oponerse pudiendo hacerlo cuando lo estime conveniente y sin necesidad de justificación alguna. La participación de esta investigación no tendrá devolución escrita, ni pago monetario ni otro tipo.

Declaro dar mi consentimiento para participar en la entrevista que a continuación se desarrolla con fines de investigación. Si ☐ No ☐

Datos Generales

Correo electrónico

_____

Universidad de procedencia

_____

Carrera profesional

_____

Género

☐ Femenino
☐ Masculino

Edad

☐ De 15 a 18 años
☐ De 19 a 22 años
☐ De 23 a 26 años
☐ De 27 a más años

¿Cuenta con algún emprendimiento?

☐ No

7.2. Matriz de consistencia

Título: Ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en la categorización y calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta, Perú.

Problema	**Objetivo**	**Categorías y Subcategorías**	**Me**
General: ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en la Categorización y calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta? Específicos:	Describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en la Categorización y calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta.	**C1= Categorización de Restaurantes** **C2= Calificación turística de Restaurantes** **C1. SC1 = infraestructura**	**Tip** Tip fun Niv **Dis**
¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en la infraestructura respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta?	Describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en la infraestructura respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta.	**C1.SC2 = equipamiento** **C1.SC3 = Servicio**	Inv Car Enf
¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en el equipamiento respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta?	Describir como se produce la ineficacia del decreto supremo 011-2019- Mincetur en el equipamiento respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta.	**C1.SC4 = Personales** **C2.SC1 = Zonas de Calificación**	No **Pob** acto sigu
¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el servicio respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta?	Describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en el servicio respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta.	**C2.SC2=Recursos Gastronómicos** **C2.SC3=Tendencia Gastronómica**	(1) rest Los Bet (2)
¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el personal respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta?	Describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019-Mincetur en los personales respecto a la categorización de un restaurante de la provincia de Huanta.	**C2.SC4 = Folclore**	(1) (do
¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las zonas de calificación respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta?			

¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en los recursos gastronómicos respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta? ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las tendencias gastronómicas respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta? ¿Cómo se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el folclore respecto a la calificación de restaurantes turísticos de la provincia de Huanta?	Describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las zonas de calificación respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta. Describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en los recursos gastronómicos respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta. Describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en las tendencias gastronómicas respecto a la calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta. Describir como se produce la ineficacia del Decreto Supremo 011-2019- Mincetur en el folclore respecto a la calificación de restaurantes turísticos de la provincia de Huanta.		lice Tur Mu **Car** **Téc** Ent **Ins** Guí

7.3. Guía de Entrevista

Anexo 04 Guía de Entrevista

Guía de entrevista
"Ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR en la categorización y calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta, Perú"

Estimados colaboradores, yo Rosmery Salinas Ayala bachiller de la UNAH estoy realizando una investigación acerca de la "Ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR en la categorización y calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta, Perú, con el objetivo de describir como se produce la ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR en la Categorización y calificación turística de restaurantes de la provincia de Huanta, se solicita responder con la mayor sinceridad posible, la información que usted pueda brindar será tratada con la mayor confidencialidad y mencionarle que esta entrevista será grabada con fines de referencia.
Para cualquier consulta por favor comuníquese al número 917923574.
De acuerdo con los criterios éticos de investigación se otorgarán las medidas para garantizar aspectos tales como: confidencialidad de los datos personales, uso que se realice de los resultados de estudio con fines de investigación y/o publicación científica. Ud. goza de la autonomía suficiente para retirarse u oponerse pudiendo hacerlo cuando lo estime conveniente y sin necesidad de justificación alguna. La participación de esta investigación no tendrá devolución escrita, ni pago monetario ni otro tipo.

Declaro dar mi consentimiento para participar en la entrevista que a continuación se desarrolla con fines de investigación. ☐ Si ☐ No

Datos Generales

Correo electrónico

Apellidos y nombre

Empresa y cargo la cual desempeña

Género

☐ Femenino
☐ Masculino

Rosmery Salinas Ayala
Cel:917923574
Correo: rsalinasayala0612@gmail.com

1. . ¿Cómo evitar la ineficacia del decreto supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las condiciones de infraestructura para la categorización de restaurantes?

   ……
   ……

2. ¿Cómo mejorar el decreto supremo para corregir las condiciones de infraestructura?

   ……
   ……

3. ¿Cómo evitar la ineficacia del decreto supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las condiciones de equipamiento para la categorización turística de restaurantes?

   ……
   ……

4. ¿Cómo mejorar el decreto supremo para corregir las condiciones de equipamiento?

   ……
   ……

5. ¿Cómo evitar la ineficacia del decreto supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las condiciones de servicio para la categorización de restaurantes

   ……
   ……

6. ¿Cómo mejorar el decreto supremo para corregir las condiciones de servicio?

   ……
   ……

7. ¿Cómo evitar la ineficacia del decreto supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las condiciones de personales para la categorización de restaurantes?

   ……
   ……

8. ¿Cómo mejorar el decreto supremo para corregir las condiciones del personal en servicio?

   ……

9. ¿Cómo evitar la ineficacia del decreto supremo 011-2019-Mincetur con respecto a las zonas de calificación para la obtención de una calificación turística de restaurantes?

Rosmery Salinas Ayala
Cel:917923574
Correo: rsalinasayala0612@gmail.com

10. ¿Cómo mejorar el decreto supremo para corregir las zonas de calificación?

.....

.....

11. ¿Cómo evitar la ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR con respecto a recursos Gastronómicos para la obtención de una calificación como restaurante turístico?

.....

.....

12. ¿Cómo mejorar el decreto supremo para corregir los recursos gastronómicos?

.....

.....

13. ¿Cómo evitar la ineficacia del decreto supremo 011-2019- MINCETUR con respecto a tendencia Gastronómica para la obtención de una calificación como restaurante turístico?

.....

.....

14. ¿Cómo mejorar el decreto supremo para corregir la tendencia gastronómica?

.....

.....

15. ¿Cómo evitar la ineficacia del decreto supremo 011-2019-MINCETUR con respecto al folclore para la obtención de una calificación como restaurante turístico?

.....

.....

16. ¿Cómo mejorar el decreto supremo para corregir el folclore?

.....

.....

Rosmery Salinas Ayala
Cel:917923574
Correo: rsalinasayala0612@gmail.com

7.4. Decreto Supremo 011-2019-MINCETUR

Que, mediante Resolución Ministerial N° 0283-2019-MINAGRI se aprobó la lista sectorial de documentos de Política Nacional bajo la rectoría o conducción del Ministerio de Agricultura y Riego, referidas a: i) Política Nacional Agraria, ii) Política y Estrategia Nacional de Recursos Hídricos, iii) Política Nacional Forestal y de Fauna Silvestre, iv) Estrategia Nacional de Agricultura Familiar 2015-2021 y v) Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013 – 2021; a través de su artículo 2 , dispuso integrar en los documentos de política nacional, la Estrategia Nacional de Desarrollo de Camélidos; los lineamientos de Política y Estrategia Nacional de Riego 2015-2025; el Plan Nacional de Desarrollo Ganadero 2017-2027, la Estrategia Nacional para reducir el Tráfico Ilegal de Fauna Silvestre en el Perú 2017-2027 y su Plan de Acción 2017-2022; el Plan AGRO JOVEN; el Plan de Prevención y/o Mitigación por los efectos adversos del Fenómeno del Niño para el Sector Agrario, período 2012-2021; el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015 – 2021 y la Estrategia de la Plataforma de Servicios Agrarios del Sector Agricultura y Riego (hasta el 2021);

Que, igualmente, por Resolución Ministerial N° 0360-2019-MINAGRI, se formaliza el proceso de desarrollo de las etapas y pasos de elaboración de la Políticas Nacionales del Ministerio de Agricultura y Riego, y se crea el Grupo de Trabajo de naturaleza temporal, para desarrollar el proceso de actualización de las políticas nacionales del Sector Agricultura y Riego, con el objetivo de que se coordine de manera concertada la participación de los actores durante el proceso para el desarrollo de las etapas y pasos de elaboración de las Políticas Nacionales del Sector Agricultura y Riego;

Que, mediante Memorando N° 0284-2019-MINAGRI-DVPA/DGPA-DIPNA, la Dirección General de Políticas Agrarias, en relación al artículo 2 de la Resolución Ministerial N° 0283-2019-MINAGRI, manifiesta la necesidad de precisar la vigencia de los instrumentos de planificación o gestión que no formen parte del listado sectorial de documentos de política nacional bajo rectoría o conducción del Ministerio de Agricultura y Riego aprobado;

Que, mediante el Informe N° 193-2019-MINAGRI-SG/OGPP-OPLA, acompañado al Memorando de Vistos, la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto ha acogido la propuesta de la Dirección General de Políticas Agrarias señalada en el considerando anterior; e igualmente, propone la modificación del artículo 3 y del segundo párrafo del artículo 4 de la Resolución Ministerial N° 0360-2019-MINAGRI, en el primer caso, porque incluye en el Grupo de Trabajo a oficinas de asesoramiento y de apoyo que no realizarán participación permanente, y en el segundo, porque no considera la participación de entidades públicas y privadas; razón por la que propone la nueva conformación del Grupo de Trabajo;

De conformidad con la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; el Decreto Legislativo Nº 997, modificado por la Ley N° 30048, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura y Riego; su Reglamento de Organización y Funciones aprobado por Decreto Supremo Nº 008-2014-MINAGRI, y sus modificatorias;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Precisar para todos sus efectos que los instrumentos de planificación y gestión señalados en el artículo 2 de la Resolución Ministerial N° 0283-2019-MINAGRI, y otros de rectoría o conducción del Sector Agrario mantienen su vigencia en tanto no culmine el proceso de actualización de las Políticas Nacionales del Sector Agricultura y Riego, conforme al marco normativo vigente. En cuanto, a las políticas que se encuentren en proceso de elaboración o por elaborar, deberán adecuarse a lo establecido en el Reglamento que regula las Políticas Nacionales, aprobado por Decreto Supremo N° 029-2018-PCM y a la Guía de Políticas Nacionales aprobada por el Centro Nacional de Planeamiento Estratégico - CEPLAN.

Artículo 2.- Modificar el artículo 3 y el segundo párrafo del artículo 4 de la Resolución Ministerial N° 0360-2019-MINAGRI, en los términos siguientes:

"Artículo 3.- Conformación del Grupo de Trabajo:

El Grupo de Trabajo está conformado de la siguiente manera:

a) Ministro(a) de Agricultura y Riego o su representante quien asumirá la Presidencia.

b) Viceministro(a) de Políticas Agrarias o su representante.

c) Viceministro(a) de Desarrollo e Infraestructura Agraria y Riego o su representante.

d) Director(a) General de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto o su representante, quien ejerce la Secretaría Técnica.

e) Director(a) de la Oficina de Planeamiento de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto o su representante.

f) Director(a) General de la Dirección General de Políticas Agrarias o su representante.

g) Director(a) General de la Dirección General de Seguimiento y Evaluación de Políticas o su representante.

h) Director(a) General de la Dirección General de Articulación Intergubernamental o su representante o su representante.

i) Director(a) General de la Dirección General de Agrícola o su representante.

j) Director(a) General de la Dirección General de Ganadería o su representante.

k) Director(a) General de la Dirección General de Saneamiento de la Propiedad Agraria y Catastro Rural o su representante.

l) Director(a) General de la Dirección General de Asuntos Ambientales Agrarios o su representante.

m) Director(a) General de la Dirección General de Infraestructura Agraria y Riego o su representante.

Los miembros integrantes del Grupo de Trabajo acreditarán a su representante mediante comunicación escrita a el/la Secretario/a Técnico/a del Grupo de Trabajo, en un plazo de tres (03) días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente de la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial El Peruano."

"Artículo 4.-

(…)

Para el desarrollo de sus funciones, el Grupo de Trabajo convocará a través de la Secretaría Técnica, según las políticas a tratar, la participación, colaboración, opinión y aportes de los Órganos de Asesoramiento, de Apoyo, de Línea, los Programas, los Proyectos Especiales, Organismos Públicos Adscritos y las Unidades Ejecutoras del Sector Agricultura, así como de entidades públicas y/o privadas, los gobiernos regionales y/o locales a través de un representante técnico debidamente acreditado mediante comunicación escrita, a fin de que coadyuven al desarrollo y cumplimiento del objetivo del grupo de trabajo; asimismo, podrá solicitar el acompañamiento del Centro Nacional de Planeamiento Estratégico (CEPLAN), en los casos que se requiera su participación".

Artículo 3.- Notificar la presente Resolución Ministerial a los miembros del Grupo de Trabajo; y, disponer su publicación en el Portal Institucional del Ministerio de Agricultura y Riego (www.gob.pe/minagri) y en el Portal del Estado Peruano (www.peru.gob.pe), el mismo día de su publicación en el diario oficial El Peruano.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JORGE LUIS MONTENEGRO CHAVESTA
Ministro de Agricultura y Riego

1830139-1

COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO

Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes

DECRETO SUPREMO
N° 011-2019-MINCETUR

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, señala que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR, es el ente rector en materia de comercio exterior y turismo, y tiene entre sus funciones, establecer el marco normativo para el desarrollo de las actividades turísticas, supervisando el cumplimiento de la normatividad emitida en el ámbito de su competencia;

Que, la Ley N° 29408, Ley General de Turismo, establece en su artículo 27, que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo reglamenta en cada caso, a través de Decretos Supremos, los requisitos, obligaciones y responsabilidades específicas que deben cumplir los prestadores de servicios turísticos, dentro de los cuales, de conformidad con el Anexo 1 de dicha Ley, se encuentra los prestadores que brindan el servicio turístico de restaurantes;

Que, la Ley N° 30802, Ley que establece condiciones para el ingreso de niñas, niños y adolescentes a establecimientos de hospedaje a fin de garantizar su protección e integridad, establece en su Segunda Disposición Complementaria Final, que los representantes de los prestadores de servicios turísticos, obligatoriamente deberán firmar el Código de Conducta contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes (ESNNA) en el ámbito de turismo;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR se aprobó el Reglamento de Restaurantes, el mismo que contiene disposiciones para la categorización, calificación, operación y supervisión del funcionamiento de los restaurantes; así como las funciones de los órganos competentes en dicha materia;

Que, desde la expedición del Reglamento de Restaurante se han producido cambios en la legislación relativa a la simplificación administrativa, motivo por el cual surge la necesidad de adecuar el referido reglamento a la nueva normativa, especialmente a la contenida en el Texto Único Ordenado (TUO) de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS; el Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa; y el Decreto Legislativo N° 1310, Decreto Legislativo que aprueba medidas adicionales de simplificación administrativa y establece el Análisis de Calidad Regulatoria de las disposiciones normativas de alcance general, que establezcan procedimientos administrativos;

Que, en consecuencia, es preciso aprobar un Reglamento que se adecúe a las normas antes mencionadas en el considerando anterior, con la finalidad de promover las actividades turísticas y el desarrollo turístico del país;

De conformidad con el numeral 8 del artículo 118 de la Constitución Política del Perú; la Ley Nº 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; la Ley Nº 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo; la Ley Nº 29408, Ley General de Turismo y el Reglamento de Organización y Funciones del MINCETUR, aprobado por Decreto Supremo Nº 005-2002;

DECRETA:

Artículo 1.- Aprobación del Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes

Apruébese el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, que consta de ocho (8) capítulos, veintinueve (29) artículos, veinticuatro (24) disposiciones complementarias finales, cuatro (4) disposiciones complementarias transitorias y seis (6) anexos.

Artículo 2.- Aprobación de Formatos

Autorícese al Viceministerio de Turismo a aprobar los formatos señalados en el presente Reglamento.

Artículo 3.- Derogación

Deróguese el Reglamento de Restaurantes, aprobado por Decreto Supremo Nº 025-2004-MINCETUR, así como sus modificatorias.

Artículo 4.- Vigencia

El presente Decreto Supremo entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

Artículo 5.- Refrendo

El presente Decreto Supremo es refrendado por el Ministro de Comercio Exterior y Turismo.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veintidós días del mes de noviembre del año dos mil diecinueve.

MARTÍN ALBERTO VIZCARRA CORNEJO
Presidente de la República

EDGAR M. VÁSQUEZ VELA
Ministro de Comercio Exterior y Turismo

REGLAMENTO PARA LA CATEGORIZACIÓN Y LA CALIFICACIÓN TURÍSTICA DE RESTAURANTES

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Objeto

El presente reglamento tiene por objeto establecer las disposiciones administrativas que regulan la categorización de los restaurantes, así como su calificación de "Restaurante Turístico"; y las funciones del órgano competente en dicha materia.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

El presente reglamento es de aplicación para la Municipalidad Metropolitana de Lima, los gobiernos regionales y la persona titular del restaurante que solicite u ostente la categorización y la calificación de "Restaurante Turístico", según corresponda.

Artículo 3.- Categorización y la calificación

3.1 La persona titular del restaurante puede solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, su categorización de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, debiendo cumplir para tal efecto con las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal, establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda.

3.2 La persona titular del restaurante tiene la facultad de solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, la calificación de "Restaurante Turístico", de manera simultánea o posterior a la categorización, debiendo cumplir para tal efecto, además de las condiciones mínimas a las que se refiere el numeral anterior, con las disposiciones contenidas en el Capítulo IV del presente reglamento.

Artículo 4.- Definiciones y referencias

Para los efectos del presente reglamento, se tiene en consideración las siguientes definiciones y referencias:

4.1 Definiciones:

a) Almacén de Frío: Espacio donde se almacenan alimentos perecibles que requieren condiciones de refrigeración o congelación, a fin de mantener una adecuada preservación.

b) Almacén de Productos Secos: Espacio donde se almacenan alimentos no perecibles debidamente rotulados, teniendo en cuenta la vida útil del producto.

c) Bar: Ambiente del restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.

d) Barman: Persona encargada de atender a los usuarios en el bar.

e) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas: Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

f) Buen estado: Aquellos elementos que se conservan en buenas condiciones y continúan siendo funcionales.

g) Calificación: Identificación de "Restaurante Turístico" que ostenta el restaurante de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, por las condiciones particulares de su ubicación, recursos gastronómicos que ofrece, tendencia gastronómica que desarrolla y servicios complementarios brindados, entre otras.

h) Categoría: Rango uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, a fin de diferenciar las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que ofrecen los restaurantes.

i) Cava de vinos: Habitación, espacio o ambiente climatizado y empleado para el almacenamiento de vinos. Cumple con los siguientes requisitos: luz tenue, ausencia de vibraciones y temperatura entre 5 °C y 18 °C. Estos requisitos deben ser cumplidos en caso que el sistema de almacenamiento de vinos conste de equipos.

j) Certificado: Documento que da cuenta de la categoría y en su caso de la calificación de "Restaurante turístico".

k) Chef: Persona encargada de comandar y/o dirigir la cocina, siendo su presencia obligatoria en el restaurante de cuatro (4) y cinco (5) tenedores. En caso de ausencia, sus funciones son asumidas por el jefe de cocina.

l) Cocina central: Estructura implementada para elaborar alimentos y bebidas, con la capacidad de poder distribuirlos a más de un restaurante.

m) Cocinero o cocinera: Persona que se encarga de elaborar y manipular los alimentos en la cocina.

n) Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados: Directorio publicado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, que comprende a los prestadores de servicios que realizan actividades turísticas que son materia de calificación, clasificación, categorización, certificación o cualquier otro proceso de evaluación similar a cargo del órgano competente en materia turística.

o) Espectáculos de folclore: Conjunto de bailes típicos de una o varias regiones del Perú, que ofrece el restaurante calificado como "Restaurante Turístico" por lo menos dos veces a la semana en forma regular.

p) Jefe de cocina: Persona que dirige la cocina y se responsabiliza de su buen funcionamiento. Puede desempeñar la función del chef, durante su ausencia.

q) Maitre: Persona encargada de supervisar el servicio y funcionamiento del comedor, de recibir y atender a los usuarios, así como de cuidar la buena presentación de los platos.

r) Mozo o azafata: Persona responsable de atender a los usuarios en un comedor u otras áreas destinadas al servicio de alimentos y bebidas.

s) Muestras culturales: Conjunto de cerámicas, esculturas, artesanías, pinturas, trajes típicos u otras muestras afines, representativas de la cultura del Perú, que difunde el restaurante calificado como "Restaurante Turístico" permanentemente. No se considera muestra cultural a afiches decorativos.

t) Persona titular del restaurante: Persona natural o jurídica que ofrece la prestación del servicio, es la responsable y conductor del restaurante.

u) Recepción: Ambiente diferenciado del área de comedor, en el que se gestionan las reservas y se recibe a los usuarios.

v) Recursos gastronómicos: Conjunto de alimentos y bebidas tradicionales, propios de una o varias regiones del Perú, que ofrece el restaurante calificado como "Restaurante Turístico" como su principal oferta gastronómica en forma permanente.

w) Restaurante: Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, producida por terceros y/o a través de cocinas centrales, cumpliendo con lo establecido en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines aprobada por el Ministerio de Salud.

x) Técnicas culinarias ancestrales: Forma de preparar y cocinar los alimentos considerando los aspectos técnicos, históricos y/o culinarios de las culturas prehispánicas del Perú; las cuales son empleadas y acreditadas por el restaurante calificado como "Restaurante Turístico". Deben formar parte de la oferta gastronómica en forma permanente.

y) Tendencias gastronómicas de vanguardia: Ideas o corrientes gastronómicas que se orientan hacia una forma innovadora de preparar y cocinar los alimentos, así como por la particularidad de los ingredientes y productos utilizados; las cuales son empleadas y acreditadas por el restaurante calificado como "Restaurante Turístico". Deben formar parte de la oferta gastronómica en forma permanente.

z) Usuario: Persona que concurre al restaurante para consumir comidas y bebidas expendidas en el mismo local.

4.2 Referencias:

a) CALTUR: Se entiende que está referida al Plan Nacional de Calidad Turística del Perú.

b) Código de Conducta contra la ESNNA: Se entiende que está referida al Código de Conducta contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes en el ámbito del turismo para prestadores de servicios turísticos, elaborado por el MINCETUR, cuya suscripción se acredita con la firma de la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria, aprobada por el MINCETUR.

c) Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria: Se entiende que está referida a la "Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria del Código de Conducta Contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes (ESNNA) en el ámbito del turismo para Prestadores de Servicios Turísticos" aprobada por el MINCETUR.

d) ESNNA: Se entiende que está referida a la explotación sexual de niñas, niñas y adolescentes.

e) INDECOPI: Se entiende que está referida al Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual.

f) Ley N° 28868: Se entiende que está referida a la Ley Nº 28868, Ley que faculta al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo a tipificar infracciones por vía reglamentaria en materia de prestación de servicios turísticos y la calificación de establecimientos de hospedaje y establece las sanciones aplicables.

g) Ley N° 29408: Se entiende que está referida a la Ley N° 29408, Ley General de Turismo y su modificatoria.

h) Ley N° 30802: Se entiende que está referida a Ley N° 30802, Ley que establece condiciones para el ingreso de niñas, niños y adolescentes a establecimientos de hospedaje a fin de garantizar su protección e integridad.

i) MINCETUR: Se entiende que está referido al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

j) Reglamento de la Ley N° 28868: Se entiende que está referida al Reglamento de la Ley que faculta al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo a tipificar infracciones por vía reglamentaria en materia de prestación de servicios turísticos y la calificación de establecimientos de hospedaje y establece las sanciones aplicables, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2007-MINCETUR y sus modificatorias.

k) Reglamento de la Ley N° 29408: Se entiende que está referida al Reglamento de la Ley General de Turismo, aprobado por Decreto Supremo N° 003-2010-MINCETUR.

l) TUO de la Ley N° 27444: Se entiende que está referida al Texto Único Ordenado de la Ley Nº 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

CAPÍTULO II

ÓRGANO COMPETENTE

Artículo 5.- Órgano Competente

El órgano competente para la aplicación del presente reglamento son las Direcciones Regionales de Comercio Exterior y Turismo de los gobiernos regionales o la que haga sus veces, dentro de su circunscripción territorial y ámbito de su competencia administrativa; y, en caso de la Municipalidad Metropolitana de Lima, el órgano que ésta designe para tal efecto.

Artículo 6.- Funciones del órgano competente

Corresponde al órgano competente las siguientes funciones:

a) Expedir el certificado al restaurante que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda.

b) Aplicar las excepciones establecidas para la categorización de restaurantes.

c) Otorgar la calificación de "Restaurante Turístico".

d) Llevar y mantener actualizada la información del restaurante categorizado y en su caso el que cuente con la calificación de "Restaurante Turístico", en el Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados, utilizando el sistema establecido por el MINCETUR.

e) Efectuar la fiscalización del cumplimiento de las disposiciones del presente reglamento y aplicar las sanciones que correspondan por su incumplimiento.

f) Promover el desarrollo de acciones de fiscalización coordinadas con los gobiernos locales y otras entidades competentes, con el fin de verificar el cumplimiento de las disposiciones del presente reglamento, conforme lo establece el TUO de la Ley N° 27444.

g) Resolver los recursos administrativos de reconsideración que se interpongan contra los actos administrativos originados por la aplicación del presente reglamento.

h) Difundir las disposiciones del presente reglamento, así como otras normas aplicables al restaurante categorizado y calificado, según corresponda, en coordinación y con el apoyo de los gobiernos locales y las asociaciones representativas del Sector Turismo.

i) Coordinar y desarrollar acciones conjuntas con los gobiernos locales para el intercambio de información sobre autorizaciones, permisos y otros que sean necesarios para hacer cumplir las disposiciones del presente reglamento.

j) Impulsar el desarrollo de actividades, programas y proyectos orientados a promover la competitividad y calidad en la prestación del servicio de restaurante categorizado y calificado, según corresponda, considerando los objetivos y estrategias establecidas por el MINCETUR, a través del CALTUR, en coordinación con las asociaciones representativas nacionales, regionales y los gobiernos locales.

k) Hacer entrega del Código de Conducta contra la ESNNA y de la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria del mencionado Código a la persona titular del restaurante, para su suscripción, en el marco de lo establecido en la Ley N° 30802.

l) Coordinar con otras instituciones públicas o privadas las acciones necesarias para el cumplimiento del presente reglamento.

m) Difundir conjuntamente con las asociaciones representativas del Sector Turismo las ventajas que deriven del proceso de formalización.

n) Promover la aplicación de programas y proyectos orientados a la implementación de la certificación de competencias laborales, de conformidad con el marco legal vigente.

o) Ejercer las demás atribuciones que establece el presente reglamento y las disposiciones legales vigentes.

CAPÍTULO III

CATEGORIZACIÓN DE RESTAURANTES

Artículo 7.- Categorización de restaurantes

7.1 La persona titular del restaurante que opte voluntariamente por obtener la categoría de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, de manera previa al inicio de sus actividades, debe estar inscrita en el Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.) y solicitar al órgano competente la expedición del certificado respectivo, para lo cual debe cumplir con las condiciones mínimas establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda.

7.2 El formato del certificado es aprobado por el Viceministerio de Turismo.

Artículo 8.- Solicitud para la obtención del certificado

La persona titular del restaurante que opte por solicitar el certificado, debe presentar ante el órgano competente una solicitud consignando la información señalada en el artículo 124 de del TUO de la Ley N° 27444, así como el número de recibo y la fecha de pago del derecho de trámite.

Artículo 9.- Procedimiento para el otorgamiento del certificado

9.1 Recibida la solicitud, el personal del órgano competente realiza una visita al restaurante, a efectos de verificar el cumplimiento de las condiciones mínimas exigidas para la categoría solicitada, cuyos resultados deben ser objeto de un informe técnico fundamentado.

9.2 El plazo máximo para la atención de la solicitud y expedición del certificado, es de treinta (30) días hábiles.

9.3 El certificado tiene vigencia indeterminada, siempre que el restaurante mantenga el cumplimiento de las condiciones mínimas que sustentaron su expedición.

Artículo 10.- Excepciones aplicables en el procedimiento de categorización

10.1 El órgano competente puede aplicar excepciones al cumplimiento de las condiciones mínimas de infraestructura y equipamiento en el procedimiento de categorización al restaurante que funcione en inmueble declarado patrimonio cultural de la nación o que se ubique en zona con calificación especial del Sector Cultura; o que funcione en un Área Natural Protegida, calificada como tal por el SERNANP, para cuyo efecto la persona titular del restaurante debe indicar en su solicitud para la obtención del certificado, el tipo y número de documento emitido por la entidad competente según el caso, que declare la imposibilidad física y/o técnica de cumplir con la o las condiciones mínimas referidas.

10.2 Cuando el solicitante en forma previa a la presentación de la solicitud de certificado, verifique que no cumple con una o algunas de las condiciones mínimas de infraestructura y/o equipamiento, y no se encuentre en la posibilidad de aplicar alguna de las excepciones señaladas en el numeral 10.1 del presente artículo, puede ser exceptuado por el órgano competente. Para tal efecto, debe presentar a dicho órgano una solicitud de aplicación de excepción, en forma previa a la solicitud para la obtención del certificado, señalando expresamente en forma fehaciente y sustentada las razones técnicas que impiden el cumplimiento de las citadas condiciones.

Cuando la solicitud de excepción corresponda a condiciones mínimas de infraestructura, el solicitante debe adjuntar un informe técnico emitido por un arquitecto o ingeniero civil colegiado, que señale expresamente en forma fehaciente y sustentada las razones por las cuales la implementación de las condiciones mínimas de infraestructura pone en riesgo las condiciones estructurales y de seguridad de la edificación.

Esta excepción resulta aplicable únicamente para el restaurante edificado o en funcionamiento antes de la entrada en vigencia del presente reglamento, así como en el caso de edificaciones no construidas con fines de la prestación del servicio de restaurante, adecuadas para prestar el servicio de restaurante, y que no estén en la posibilidad de aplicar alguna de las excepciones señaladas en el numeral 10.1 del presente artículo.

La persona titular del restaurante que solicite la aplicación de la excepción establecida en el presente numeral debe cumplir en forma obligatoria las disposiciones sobre el funcionamiento, ubicación, instalaciones, equipos, servicios, utensilios, procesos, personal y otros, regulados por el Ministerio de Salud.

Artículo 11.- Derecho a exhibir, promocionar y difundir la categoría

11.1 La exhibición, promoción, difusión de las categorías de uno (1) a cinco (5) tenedores, sólo puede efectuarse si se cuenta con el certificado vigente, expedido por el órgano competente.

CAPÍTULO IV

CALIFICACIÓN DE "RESTAURANTE TURÍSTICO"

Artículo 12.- Calificación de "Restaurante Turístico"

La calificación de "Restaurante Turístico", puede ser solicitada en forma simultánea a la solicitud de categorización, o en fecha posterior. Para tal efecto se debe acreditar que el restaurante cumple con alguna de las condiciones siguientes:

a) Se ubique en una zona de calificación especial otorgada por el Sector Cultura.
b) Se ubique en un área natural protegida por el Estado.
c) Se ubique en un inmueble declarado Patrimonio Cultural de la Nación que permita brindar el servicio de restaurante.
d) Se dedique principalmente a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del Perú en forma permanente, que incluya especialidades, platos y bebidas típicas.
e) Desarrolle tendencias gastronómicas de vanguardia y/o que en la preparación de los alimentos procure el rescate de técnicas culinarias ancestrales del Perú.
f) Difunda muestras culturales del Perú de manera permanente, como parte de la decoración del restaurante o en una sala especialmente acondicionada para tal fin.
g) Ofrezca espectáculos de folclore nacional por lo menos dos veces a la semana en forma regular.

Artículo 13.- Garantía de atención mínima de restaurante de cinco tenedores calificado como "Restaurante Turístico"

El restaurante de cinco (5) tenedores que cuente con la calificación de "Restaurante Turístico", debe contar y mantener la infraestructura, equipamiento, servicios y personal para garantizar la atención de por lo menos cuarenta (40) usuarios.

Artículo 14.- Solicitud de calificación de "Restaurante Turístico"

14.1 Cuando la persona titular del restaurante solicite la calificación de "Restaurante Turístico" de manera simultánea a la categorización, debe expresarlo en la solicitud a que se refiere el artículo 8 e indicar el cumplimiento de al menos una de las condiciones establecidas en el artículo 12 del presente reglamento.

14.2 Cuando la persona titular del restaurante solicite la calificación de "Restaurante Turístico", con fecha posterior a la expedición del certificado, debe presentar ante el órgano competente una solicitud consignando la información señalada en el artículo 124 del TUO de la Ley N° 27444, en la cual debe indicar en detalle, el cumplimiento de al menos una de las condiciones establecidas en el artículo 12 del presente Reglamento, así como el número de recibo y la fecha de pago del derecho de trámite de la solicitud de calificación.

Artículo 15.- Procedimiento para la obtención del certificado con la calificación de "Restaurante Turístico"

15.1 Recibida la solicitud señalada en el artículo anterior, el personal del órgano competente realiza una visita al restaurante, a efectos de verificar el cumplimiento de al menos una de las condiciones exigidas en el artículo 12 del presente reglamento, para cuyo efecto puede realizar las siguientes acciones:

a) Solicitar el documento emitido por la entidad competente, que dé cuenta de la ubicación del restaurante en una zona de calificación especial otorgada por el Sector Cultura, en un área natural protegida por el Estado o en un inmueble declarado Patrimonio Cultural de la Nación, cuando corresponda.
b) Solicitar la carta de platos y bebidas, y en el caso de restaurante cuatro o cinco tenedores también la carta de licores y/o vinos, a fin de verificar que el restaurante se dedica a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del Perú o desarrolla tendencias gastronómicas de vanguardia y/o que en la preparación de los alimentos procura el rescate de técnicas culinarias ancestrales del Perú; según sea el caso.
c) Solicitar información al personal encargado de la preparación de los alimentos y bebidas, acerca de los insumos a utilizar, así como las técnicas a implementar, a fin de verificar que el restaurante se dedica a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del Perú o desarrolla tendencias gastronómicas de vanguardia y/o que en la preparación de los alimentos procura el rescate de técnicas culinarias ancestrales del Perú; según sea el caso.
d) Verificar que el restaurante difunda cerámicas, esculturas, artesanías, pinturas, trajes típicos u otras muestras afines, representativas de la cultura del Perú, de manera permanente, como parte de la decoración del restaurante; o en su defecto cuente con una sala especialmente acondicionada para tal fin.
e) Verificar que el restaurante cuenta con un espacio destinado a brindar espectáculos de folclore nacional, así como solicitar la programación de los espectáculos a ofrecer y/o una copia del contrato de prestación de tales servicios.

15.2 El plazo máximo para la atención de la solicitud de certificado con la calificación de "Restaurante Turístico", es de treinta (30) días hábiles.

15.3 El certificado con la calificación de "Restaurante Turístico", tiene vigencia indeterminada, siempre que el restaurante mantenga además del cumplimiento de las condiciones de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que sustentaron su expedición, el cumplimiento de alguna de las condiciones exigidas en el artículo 12 del presente reglamento.

Artículo 16.- Certificado con la calificación de "Restaurante Turístico"

16.1 Cuando la persona titular del restaurante solicite la calificación en forma simultánea a la categorización, la calificación de "Restaurante Turístico" consta en el certificado respectivo, según formato aprobado por el Viceministerio de Turismo.

16.2 Cuando la persona titular del restaurante solicite la calificación de "Restaurante Turístico", con fecha posterior a la expedición del certificado, se emite un nuevo certificado a efectos de incorporar la calificación.

Artículo 17.- Derecho a exhibir, promocionar, difundir la calificación de "Restaurante Turístico" y placa indicativa

17.1 La exhibición, promoción, difusión de la calificación de "Restaurante Turístico", sólo puede efectuarse si se cuenta con el correspondiente certificado vigente, que incluya dicha calificación.

17.2 El restaurante categorizado y calificado, según corresponda, debe exhibir, en un lugar visible a la entrada del restaurante, el certificado referido en el literal j) del numeral 4.1 del artículo 4 presente reglamento.

17.3 El restaurante categorizado y calificado, según corresponda, debe exhibir una placa indicativa que dé cuenta de la categorización y calificación otorgada por el órgano competente, la cual debe mostrarse en un lugar visible en el exterior del establecimiento y cumplir con la forma y características establecidas en el Anexo VI del presente reglamento.

Artículo 18.- Alcance de la categorización y la calificación

La categorización y cuando corresponda la calificación de "Restaurante Turístico", recae sobre la infraestructura, equipamiento y servicios del restaurante, independientemente de la persona titular a cuyo favor se haya otorgado el certificado correspondiente.

CAPÍTULO V

CAMBIO DE LA PERSONA TITULAR DEL RESTAURANTE

Artículo 19.- Cambio de la persona titular

19.1 En caso de cambio de la persona titular, el restaurante mantiene la categorización, y cuando corresponda la calificación de "Restaurante Turístico", otorgadas por el órgano competente.

19.2 Si la nueva persona titular decide seguir ostentando la categorización y, en su caso, la calificación de "Restaurante Turístico", debe solicitar al órgano competente la emisión del certificado respectivo a su nombre, siempre que cumpla las condiciones que sustentaron la expedición del mismo. Para tal efecto debe presentar una solicitud consignando la información señalada en el artículo 124 del TUO de la Ley N° 27444, adjuntando una declaración jurada dando cuenta del cambio de persona titular, según el formato aprobado por el Viceministerio de Turismo.

Artículo 20.- Expedición del certificado a nombre de la nueva persona titular

20.1 La solicitud presentada conforme a lo establecido en el artículo precedente, es de aprobación automática.
20.2 El órgano competente, en el plazo de cinco (5) días hábiles, expide el certificado a nombre de la nueva persona titular.
20.3 El nuevo certificado refiere como pie de página, el número del certificado anterior, así como la fecha de expedición del mismo.

CAPÍTULO VI

MANTENIMIENTO DE CONDICIONES Y OTRAS OBLIGACIONES DE LOS RESTAURANTES CATEGORIZADOS Y CALIFICADOS

Artículo 21.- Mantenimiento de condiciones de la infraestructura, equipamiento, servicio y personal

21.1 El restaurante que cuente con el certificado, debe mantener las condiciones de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que dieron lugar al mismo.
21.2 Adicionalmente, cuando el certificado incluya la calificación de "Restaurante Turístico", debe mantener las condiciones que dieron lugar al otorgamiento de dicha calificación.
21.3 Todas las instalaciones del restaurante deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene permanentemente.

Artículo 22.- Ampliaciones o modificaciones de infraestructura

Las ampliaciones o modificaciones de infraestructura del restaurante que cuente con el certificado, deben cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el presente reglamento; sin perjuicio de las autorizaciones para la edificación y funcionamiento de su establecimiento otorgadas por el gobierno local competente.

Artículo 23.- Obligaciones de la persona titular del restaurante

23.1 La persona titular del restaurante, durante la prestación de sus servicios, debe cumplir las obligaciones contenidas en la Ley N° 29408 y su reglamento, normas de seguridad, salubridad y todas aquellas de carácter general aprobadas por autoridad competente que regulen la operación del restaurante, en lo que le sea aplicable.
23.2 Adicionalmente, la persona titular del restaurante debe cumplir las siguientes obligaciones:

a) No promover e impedir la explotación sexual de niñas, niños y adolescentes en su restaurante.
b) Denunciar ante la autoridad competente todo hecho vinculado con la explotación sexual infantil y cualquier otro ilícito penal del cual tomen conocimiento en el desarrollo de su actividad.
c) Suscribir el Código de Conducta contra la ESNNA elaborado por el MINCETUR mediante la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria.
d) Informar a sus clientes sobre la existencia de las normas que sancionan penalmente las conductas vinculadas a la ESNNA así como las que sancionan el hecho de tener relaciones sexuales con menores de edad, sin perjuicio de otras medidas que puedan adoptar con el mismo fin.

Artículo 24.- Obligación de suscripción del Código de Conducta contra la ESNNA

24.1 La persona titular del restaurante debe suscribir el Código de Conducta contra la ESNNA elaborado por el MINCETUR mediante la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria.
24.2 El órgano competente debe remitir mediante comunicación escrita dirigida a la persona titular del restaurante, dentro del plazo de cinco (05) días de otorgado el certificado, dos (02) juegos originales del Código de Conducta contra la ESNNA y de la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria, para su suscripción.
24.3 La persona titular del restaurante, en el plazo de dos (02) días hábiles de recibido los documentos señalados en numeral 24.2 del presente artículo, debe presentar un (01) juego original suscrito ante el órgano competente.

Artículo 25.- Suspensión de actividades

25.1 En el caso de suspensión de actividades, la persona titular del restaurante que cuente con el certificado, debe comunicar este hecho al órgano competente, por escrito, en un plazo no mayor de quince (15) días calendario contados a partir de la fecha de la ocurrencia de la referida suspensión o culminación.
El escrito presentado debe de indicar de manera expresa el o los motivos que originan la suspensión de actividades y el tiempo de su duración, el cual no debe exceder de 90 (noventa) días calendario.
25.2 En el caso de necesidad de ampliación de la suspensión de actividades, la persona titular del restaurante puede solicitarla, por única vez, hasta por 90 (noventa) días calendario adicionales.
25.3 En el caso del cese de suspensión de actividades, la persona titular del restaurante debe comunicar este hecho al órgano competente, por escrito, en un plazo no mayor a quince (15) días calendario, contados a partir de la fecha de ocurrencia del referido cese.
25.4 Una vez culminada la suspensión de actividades, el restaurante debe mantener las condiciones mínimas exigidas para la categorización o calificación de "Restaurante Turístico".

Artículo 26.- Actualización de las condiciones y la información para la vigencia del certificado

26.1 La persona titular del restaurante está obligada a comunicar cualquier modificación de las condiciones de infraestructura, equipamiento o servicios que dieron lugar a la expedición del certificado, así como la información contenida en el mismo, en un plazo no mayor a quince (15) días calendario, contado a partir de la fecha en la que se produce la modificación.
26.2 El órgano competente, de ser el caso, en el plazo de cinco (5) días hábiles, expide un nuevo certificado.
26.3 En caso que la persona titular del restaurante pretenda modificar la categoría y la calificación de "Restaurante Turístico", debe solicitar un nuevo certificado, para cuyo efecto debe cumplir con lo dispuesto en el capítulo III y en el capítulo IV del presente reglamento, según corresponda.

CAPÍTULO VII

DIRECTORIO NACIONAL DE PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS CALIFICADOS

Artículo 27.- Inclusión del restaurante categorizado y calificado como "Restaurante Turístico" en el Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados

27.1 El Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados, comprende la información del restaurante que ostente el certificado y en su caso de calificación de "Restaurante Turístico". Dicho directorio consigna lo siguiente:

a) Nombre completo, razón social o denominación, según corresponda.
b) Número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
c) Nombre comercial.
d) Dirección del restaurante.
e) Número de certificado.
f) Fecha de expedición del certificado.
g) Categoría.
h) Calificación de "Restaurante Turístico", de ser el caso.
i) Condición o condiciones que dieron lugar a la calificación de "Restaurante Turístico", de ser el caso.
j) Especialidad gastronómica.
k) Asociación de Turismo a la que pertenece, de ser el caso.
l) Calificación de calidad, sostenibilidad u otro reconocimiento especial que ostenta con referencia a su período de vigencia, de ser el caso.
m) Teléfono.
n) Correo electrónico, de ser el caso.
o) Página web, de ser el caso.
p) Cuenta en las redes sociales, de ser el caso.
q) Servicios complementarios, de ser el caso.

27.2 El contenido del Directorio se actualiza mediante la información que la persona titular del restaurante está obligada a comunicar al órgano competente.

Artículo 28.- Difusión del Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados
El Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados, es difundido por el órgano competente y por el MINCETUR, a nivel nacional e internacional, a través de medios adecuados tales como páginas web, aplicaciones móviles, redes sociales, boletines, publicaciones u otros similares.

CAPÍTULO VIII

ASOCIACIONES REPRESENTATIVAS DEL SECTOR TURISMO

Artículo 29.- Rol de las asociaciones representativas del sector turismo
Las asociaciones representativas del sector turismo de ámbito nacional y regional formalmente constituidas, procuran promover acciones que faciliten la formalización del servicio de restaurante; asimismo colaboran con los órganos competentes en el desarrollo de acciones que coadyuven a la aplicación de las disposiciones del presente reglamento, con prioridad de las siguientes:

a) Difusión de las disposiciones contenidas en el presente reglamento.
b) Facilitar información relevante para lograr una mayor eficiencia en las acciones de fiscalización y, cuando corresponda, asistir en las mismas en calidad de veedores.
c) Promocionar la categorización y calificación de restaurantes según corresponda, que cumplan las condiciones mínimas exigidas.
d) Otras acciones que sean necesarias para la mejor aplicación y cumplimiento del presente reglamento.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA.- Calificación del procedimiento
Todos los procedimientos establecidos en el presente reglamento son de evaluación previa, sujetos a silencio positivo de conformidad con lo establecido en el TUO de la Ley N° 27444, salvo el procedimiento establecido en el artículo 20 que es de aprobación automática.

SEGUNDA.- Aplicación supletoria
En todo lo no establecido en el presente reglamento, resulta aplicable el TUO de la Ley N° 27444, la Ley N° 29408 y su Reglamento, y el Código Civil.

TERCERA.- Acciones de fiscalización
El órgano competente realiza acciones de fiscalización con o sin previa notificación al restaurante categorizado y calificado como "Restaurante Turístico" cuando corresponda, con el objeto de verificar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente reglamento. Dichas acciones se realizan conforme a las normas establecidas en el TUO de la Ley N° 27444.

CUARTA.- Actividades de evaluación y verificación
El órgano competente de conformidad con lo establecido en el TUO de la Ley N° 27444, puede tercerizar las actividades de evaluación y verificación del cumplimiento de las condiciones mínimas establecidas, vinculadas a los procedimientos administrativos de categorización y calificación de restaurantes, cuando corresponda; así como la actividad fiscalizadora del cumplimiento de las condiciones mínimas establecidas en el presente reglamento.

QUINTA.- Encargo de gestión de la actividad fiscalizadora
El órgano competente, conforme a lo previsto en el TUO de la Ley N° 27444, puede celebrar, por razones de eficacia y economía, convenios de encargos de gestión con los gobiernos locales para realizar la fiscalización del cumplimiento de las condiciones mínimas establecidas en el presente reglamento.

SEXTA.- Solicitud de la calificación de "Restaurante Turístico" del restaurante con certificado de categorización y/o calificación vigente
El restaurante que cuente con el certificado de categorización y/o calificación expedido por el órgano competente vigente, antes de la entrada en vigencia del presente reglamento, solicite la calificación de "Restaurante Turístico", debe cumplir con las disposiciones del Capítulo IV del presente reglamento. El nuevo certificado que expida el órgano competente debe considerar la categorización vigente e incorporar la calificación de "Restaurante Turístico"; debe referir, como pie de página, el número del certificado anterior, así como la fecha de expedición del mismo.

SÉTIMA.- Cumplimiento de disposiciones reguladas por el Ministerio de Salud
Las disposiciones sobre el funcionamiento, ubicación, instalaciones, equipos, servicios, utensilios, procesos, personal y otros, regulados por el Ministerio de Salud, deben ser cumplidas en forma obligatoria por todos los restaurantes que cuenten con el certificado. La verificación de su cumplimiento está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

OCTAVA.- Cumplimiento de disposiciones reguladas por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento
Las disposiciones sobre las condiciones de habitabilidad, funcionalidad, componentes y dotación de servicios, regulados por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, establecidas en el Reglamento Nacional de Edificaciones, deben ser cumplidas en forma obligatoria por todos los restaurantes que cuenten con el certificado.

NOVENA.- Cumplimiento de disposiciones sobre seguridad y accesibilidad para personas con discapacidad
El restaurante debe cumplir con las disposiciones sobre seguridad y accesibilidad para personas con discapacidad contenidas en la Ley General de la Persona con Discapacidad, Ley Nº 29973, su reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 002-2014-MIMP, y en el Reglamento Nacional de Edificaciones, aprobado por Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA.

DÉCIMA. - Cumplimiento de disposiciones sobre protección al consumidor
El restaurante debe cumplir con las disposiciones referidas al Libro de Reclamaciones, lista de precios y todas aquellas establecidas en el Código de Protección y Defensa del Consumidor. La verificación de su cumplimiento está a cargo del INDECOPI, o de la entidad que haga sus veces.

DÉCIMO PRIMERA.- Cumplimiento de autorizaciones de los gobiernos locales

El otorgamiento del certificado no exime a la persona titular del restaurante a solicitar las autorizaciones para la edificación y funcionamiento de sus establecimientos, otorgadas por el gobierno local competente.

DÉCIMO SEGUNDA.- Cumplimiento de disposiciones sobre intermediación y operación de otros servicios turísticos

El restaurante que pretenda desarrollar actividades de intermediación u operación de otros servicios turísticos, puede constituirse o contratar a una agencia de viajes y turismo; las cuales deben cumplir, en ambos casos, con las disposiciones señaladas en el Reglamento de agencias de viajes y turismo y otras normas aplicables de acuerdo a la naturaleza de los servicios que ofrece, y que esté inscrita en el Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados.

DÉCIMO TERCERA.- Cumplimiento de disposiciones sobre materia ambiental

El restaurante debe cumplir con las disposiciones referidas a materia ambiental aplicable a prestadores de servicios turísticos expedidas por el MINCETUR.

DÉCIMO CUARTA.- Obligación de denunciar la explotación sexual

La persona titular del restaurante debe denunciar ante la autoridad competente, todo hecho vinculado con la explotación sexual de niños, niñas y adolescentes y cualquier otro ilícito penal del cual tomen conocimiento en el desarrollo de su actividad, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 30802.

DÉCIMO QUINTA.- Relaciones de coordinación

Respecto a la aplicación del presente reglamento, el MINCETUR dentro del ejercicio de su autonomía y competencias, mantiene relaciones de coordinación, cooperación y apoyo mutuo, en forma permanente y continua con los gobiernos regionales y locales.

DÉCIMO SEXTA. - Mejora continua en la prestación de los servicios turísticos

El MINCETUR, el órgano competente y los gobiernos locales, en el marco de sus respectivas competencias, pueden establecer acciones que promuevan la mejora continua de la prestación de los servicios turísticos y su distinción en el mercado del restaurante que cuente con el certificado vigente.

DÉCIMO SÉTIMA.- Eliminación de Barreras Burocráticas

El MINCETUR, como ente rector en materia de turismo, está facultado a interponer acciones ante la Comisión de Eliminación de Barreras Burocráticas del INDECOPI, de conformidad con lo previsto en el Decreto Legislativo Nº 1256, cuando tome conocimiento de la existencia de casos en que las municipalidades solicitan requisitos o costos prohibidos o establezcan disposiciones municipales que restringen la construcción, funcionamiento u operación del restaurante objeto del presente reglamento, que no se derive del cumplimiento de un mandato previsto en ley o norma con rango de ley o a requerimiento de la autoridad jurisdiccional competente.

DÉCIMO OCTAVA.- Infracciones y sanciones relacionadas con las normas de protección al consumidor, represión de conductas anticompetitivas y de publicidad

Las infracciones y sanciones relacionadas con las normas de protección al consumidor y represión de conductas anticompetitivas, se someten a lo dispuesto en la Ley N° 29571 que aprueba el Código de Protección y Defensa del Consumidor, y Decreto Legislativo Nº 1034, Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas, respectivamente, por lo que son atendidas y resueltas por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI.

También son atendidas y resueltas por dicha entidad, las infracciones y sanciones relacionadas con las normas que reprimen la competencia desleal entre los agentes económicos que concurren en el mercado.

De igual forma, las infracciones y sanciones relacionadas con las Normas de Publicidad, se someten a lo dispuesto en el Decreto Legislativo Nº 1044, que aprueba la Ley de Represión de la Competencia Desleal, por lo que son atendidas y resueltas por la Comisión de Fiscalización de la Competencia Desleal del INDECOPI.

DÉCIMO NOVENA.- Acciones en caso de incumplimiento

Cuando el órgano competente verifique el incumplimiento de normas de higiene; salubridad; seguridad; habitabilidad; seguridad y accesibilidad para discapacitados; protección al consumidor; autorizaciones de los gobiernos locales; explotación sexual de niños, niñas y adolescentes; y actividad de explotación de juegos de casino y máquinas tragamonedas; debe comunicarlo a la autoridad competente en cada materia, para el inicio del procedimiento administrativo correspondiente.

VIGÉSIMA.- Disposiciones del Decreto Supremo N° 006-2013-PCM

La persona titular del restaurante que solicite el certificado debe observar las disposiciones del Decreto Supremo N° 006-2013-PCM, que aprueba la relación de autorizaciones sectoriales de las entidades del Poder Ejecutivo, que deben ser exigidas como requisito previo para el otorgamiento de la licencia de funcionamiento, de acuerdo al Texto Único Ordenado de la Ley Nº 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento y los Formatos de Declaración Jurada, aprobado por Decreto Supremo N° 046-2017-PCM.

VIGÉSIMO PRIMERA.- Obligación de comunicar las acciones efectuadas en el marco de lo dispuesto por la Ley N° 30802

Los órganos competentes deben remitir a la Comisión de Comercio Exterior y Turismo del Congreso de la República, al Ministerio Público y al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año, un informe sobre las acciones efectuadas en sus respectivas regiones en el marco de los dispuesto por la Ley N° 30802.

VIGÉSIMO SEGUNDA.- Efectos de cancelación de la autorización sectorial

La cancelación de los certificados que den cuenta de la categoría, y en su caso de la calificación de "Restaurante turístico", será comunicada a la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria, así como a la municipalidad correspondiente para que en un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de recibida la comunicación proceda a la cancelación de la licencia de funcionamiento otorgada, conforme a lo señalado en el artículo 5 de la Ley N° 30802.

VIGÉSIMO TERCERA.- Plazo para la suscripción del Código de Conducta contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes en el ámbito del turismo para prestadores de servicios turísticos

El restaurante que se encuentre operando a la entrada en vigencia del presente reglamento, debe suscribir el Código de Conducta contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes (ESNNA) en el ámbito del turismo para prestadores de servicios turísticos, referido en la Segunda Disposición Complementaria Final de la Ley N° 30802, hasta el 31 de diciembre de 2019, mediante la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria aprobada por el MINCETUR.

VIGÉSIMO CUARTA.- Infracciones y sanciones aplicables

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en un plazo de noventa (90) días posteriores a la entrada en vigencia del presente reglamento, tipifica las infracciones en las que incurra el restaurante por el incumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente reglamento, y establece las sanciones aplicables.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

PRIMERA.- Vigencia indeterminada de los certificados

El restaurante que cuenten con el certificado de categorización y/o calificación expedido por el órgano competente, vigente, antes de la entrada en vigencia del presente reglamento, mantienen dicha categorización y/o calificación, siempre que mantengan las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que sustentaron la misma al momento de la expedición del certificado vigente.

SEGUNDA.- Aplicación normativa de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines

El restaurante que se encuentre en funcionamiento a la fecha de promulgación del presente reglamento, que optó por no categorizarse o calificarse y cumplió con presentar la declaración jurada ante el órgano competente, se regula por las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines expedida por el Ministerio de Salud y demás normas complementarias. La verificación de su cumplimiento está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

TERCERA.- Evaluación de condiciones y procedimientos

Las solicitudes de categorización y calificación en trámite a la dación del presente reglamento son evaluadas de acuerdo a las condiciones y procedimientos establecidos en el Reglamento de Restaurantes aprobado por Decreto Supremo Nº 025-2004-MINCETUR o por el presente reglamento, en lo que resulte más conveniente para el administrado.

CUARTA.- Órgano competente en Lima Metropolitana

Las funciones establecidas en el artículo 6 del presente reglamento son ejercidas por la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico o la que haga sus veces en el MINCETUR, en Lima Metropolitana, hasta que la Municipalidad Metropolitana de Lima cumpla con los requisitos y procedimientos para la transferencia de funciones en materia de turismo, de conformidad con las normas sobre descentralización vigentes.

ANEXO I

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE UN TENEDOR (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.
Ascensor:
Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.

B. **Condiciones mínimas de equipamiento**

Generales:
Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
En el comedor:
Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.
Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.
Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos
Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Dispensadores con jabón líquido o similar.
Dotados permanentemente de papel higiénico.

Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Medios higiénicos para secarse las manos.
Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.
Servicios higiénicos para el personal:
Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).
Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:
Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos.
Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en el comedor:
Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.
Mozo o azafata permanentemente uniformados.
El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

ANEXO II

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE DOS TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.
Ascensor:
Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
En el comedor:
Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.
Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos
Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Dispensadores con jabón líquido o similar.
Dotados permanentemente de papel higiénico.
Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Medios higiénicos para secarse las manos.
Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.
Servicios higiénicos para el personal:
Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).
Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:
Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos.
Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.
Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:
Servicio de Valet Parking uniformado (3)
Para atención en el comedor:
Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.
Mozo o azafata permanentemente uniformados.
El uniforme del mozo debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

ANEXO III

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE TRES TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.
Ascensor:
Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Piso cubierto con material antideslizante.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante. Contarán con agua fría y caliente.
Contar con casilleros independientes dependiendo del número de empleados.
Almacén de frío y Almacenes de productos secos:
Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Sistema de ventilación con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado total.

Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
Decorado y ambientado de acuerdo al estilo del establecimiento.
En el comedor:
Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.
Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.
Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos
Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Dispensadores con jabón líquido o similar.
Dotados permanentemente de papel higiénico.
Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Medios higiénicos para secarse las manos.
Las puertas deben ser lisas, de fácil limpieza y deben tener cierre automático.
Servicios higiénicos para el personal:
Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).
Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:
Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos.
Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.
Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:
Servicio de Valet Parking uniformado (3).
Para atención en el comedor:
Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.
Mozo o azafata permanentemente uniformados.
El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero o cocinera: con experiencia (4) mínima de un año y con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

(4) La experiencia será acreditada mediante certificado, constancia o declaración jurada suscrita por el propietario, operador, administrador o representante legal del establecimiento.

ANEXO IV

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE CUATRO TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal y de servicio. El ingreso principal debe ser independiente del ingreso de servicio.
Recepción:
Obligatoria.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el comensal.
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.
Ascensor:
Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Bar:
Obligatorio, diferenciado de los ambientes del comedor.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Ubicada en una zona de fácil acceso al comedor y al área de almacén de frío y almacén de productos secos. Si se ubicara en un nivel diferente al del comedor se deberá establecer una comunicación rápida y funcional, debiendo contar como mínimo con un montacarga.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente.
Piso cubierto con material antideslizante.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Comedor, vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante. Contarán con agua fría y caliente.
Contar con casilleros independientes dependiendo del número de empleados.
Almacén de equipos y utensilios de limpieza y mantenimiento:
Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.
Almacén de frío y Almacenes de productos secos:
Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Sistema de ventilación con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado total.
Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
Decorado y ambientado de acuerdo al estilo del establecimiento.
En el comedor:
Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con manteles y servilletas de tela en buen estado de conservación e higiene.
Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento. Serán de uso exclusivo para alimentos.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.
Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos
Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Dispensadores con jabón líquido o similar.
Dotados permanentemente de papel higiénico.
Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Medios higiénicos para secarse las manos.
Las puertas deben ser lisas, de fácil limpieza y deben tener cierre automático.
Servicios higiénicos para el personal:
Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos que indique los ingredientes de los platos y bebidas que se ofrecen.
Carta de licores y/o de vinos.
Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.
Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:
Permanentemente uniformado y con identificación visible.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
Servicio de Valet Parking uniformado (3).
Para atención en la recepción:
Personal con experiencia (4) mínima de un año.
Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
Para atención en el comedor:
Mozo o azafata: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, con conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Mozo o azafata permanentemente uniformados.

El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Para atención en el bar:
Barman.
Con experiencia (4) mínima de un año.
Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero o cocinera: con experiencia (4) mínima de dos años y con capacitación en manipulación de alimentos.
Chef: con experiencia (4) mínima de dos años y con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero o cocinera y chef permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero o cocinera y del chef debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Vigilancia y capacitación del personal:
Contar e implementar un programa para el control médico periódico del personal encargado de manipular alimentos (6).
Contar e implementar un programa para vigilar el cumplimiento de condiciones de higiene y hábitos del personal encargado de manipular alimentos (6).
Implementar acciones de capacitación sanitaria semestral para el personal encargado de manipular alimentos (6).
Contar e implementar un programa de higiene y saneamiento que incluya procedimientos de limpieza y desinfección (6).
Contar e implementar un plan de autocontrol sanitario sustentado en las bases del Sistema HACCP a cargo de un Equipo de Autocontrol Sanitario (6).

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

(4) La experiencia será acreditada mediante certificado, constancia o declaración jurada suscrita por el propietario, operador, administrador o representante legal del establecimiento.

(5) El conocimiento del idioma extranjero será acreditado mediante certificado o constancia que acredite el dominio a nivel intermedio, como mínimo.

(6) Considerando las disposiciones de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines expedida por el Ministerio de Salud.

ANEXO V

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE CINCO TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal y de servicio. El ingreso principal debe ser independiente del ingreso de servicio.
Recepción:
Obligatoria.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el comensal.
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.
Ascensor:
Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Bar:
Obligatorio, diferenciado de los ambientes del comedor.
Cava de vinos:
Obligatoria.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Ubicada en una zona de fácil acceso al comedor y al área de almacén de frío y almacén de productos secos. Si se ubicara en un nivel diferente al del comedor se deberá establecer una comunicación rápida y funcional, debiendo contar como mínimo con un montacarga.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente.
Piso cubierto con material antideslizante.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Comedor, vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante. Contarán con agua fría y caliente.
Contar con casilleros independientes dependiendo del número de empleados.
Almacén de equipos y utensilios de limpieza y mantenimiento:
Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.
Almacén de frío y Almacenes de productos secos:
Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Sistema de ventilación con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado total.

Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
Decorado y ambientado de acuerdo al estilo del establecimiento.
En el comedor:
Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con manteles y servilletas de tela en buen estado de conservación e higiene.
Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento. Serán de uso exclusivo para alimentos.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.
Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos
Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Dispensadores con jabón líquido o similar.
Dotados permanentemente de papel higiénico.
Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Medios higiénicos para secarse las manos.
Las puertas deben ser lisas, de fácil limpieza y deben tener cierre automático.
Servicios higiénicos para el personal:
Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos que indique los ingredientes de los platos y bebidas que se ofrecen.
Carta de licores y/o de vinos.
Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.
Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:
Permanentemente uniformado y con identificación visible.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
Servicio de Valet Parking uniformado (3).
Para atención en la recepción:
Personal con experiencia (4) mínima de dos años.
Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
Para atención en el comedor:
Mozo o azafata: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, con conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Maitre: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, con conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Mozo o azafata y maitre permanentemente uniformados.
El uniforme del mozo o azafata y del maitre debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Para atención en el bar:
Barman.
Con experiencia (4) mínima de un año.
Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero o cocinera: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos.
Chef: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos.
Jefe de cocina: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero o cocinera, chef y jefe de cocina permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero o cocinera, del chef y del jefe de cocina debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Para limpieza permanente de servicios higiénicos de uso público:
Obligatorio.
Vigilancia y capacitación del personal:
Contar e implementar un programa para el control médico periódico del personal encargado de manipular alimentos (6).
Contar e implementar un programa para vigilar el cumplimiento de condiciones de higiene y hábitos del personal encargado de manipular alimentos (6).
Implementar por lo menos tres veces al año acciones de capacitación sanitaria para el personal encargado de manipular alimentos (6).
Contar e implementar un programa de higiene y saneamiento que incluya procedimientos de limpieza y desinfección (6).
Contar e implementar un plan de autocontrol sanitario sustentado en las bases del Sistema HACCP a cargo de un Equipo de Autocontrol Sanitario (6).

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

(4) La experiencia será acreditada mediante certificado, constancia o declaración jurada suscrita por el propietario, operador, administrador o representante legal del establecimiento.

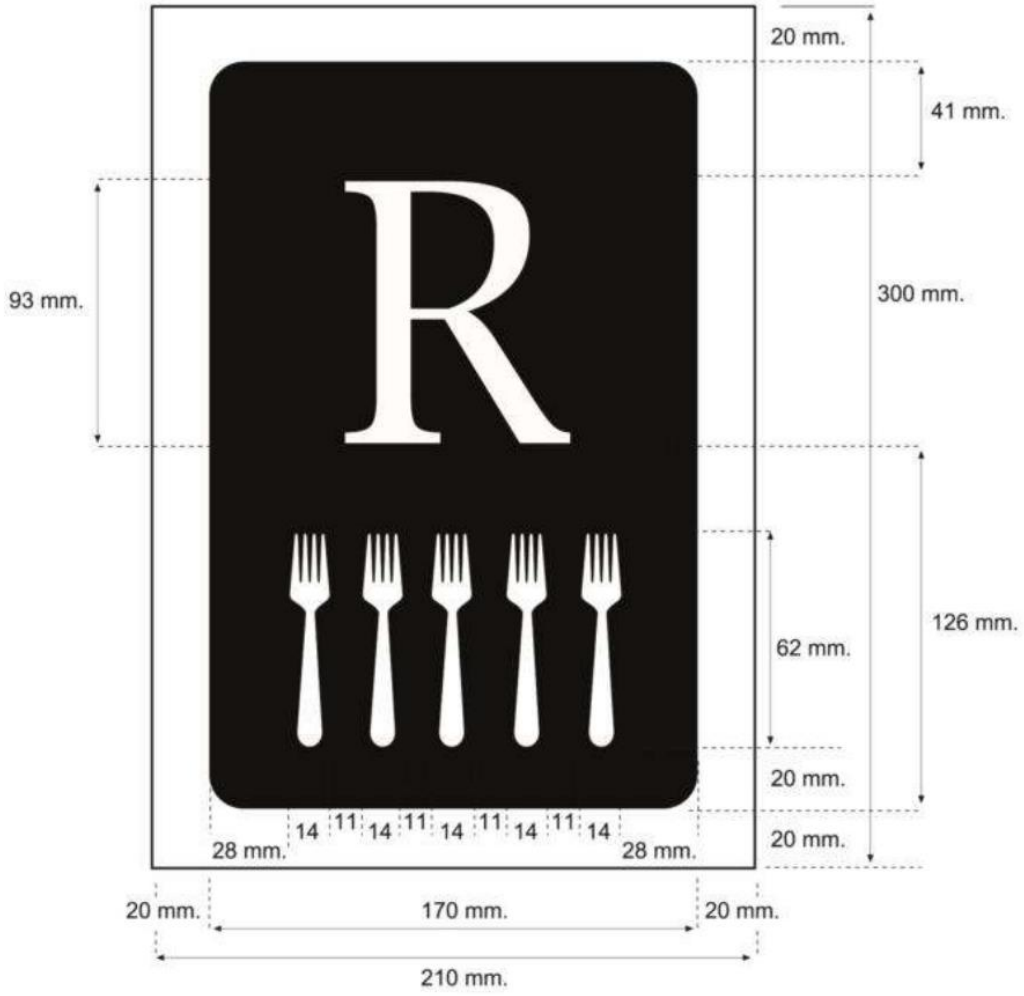
(5) El conocimiento del idioma extranjero será acreditado mediante certificado o constancia que acredite el dominio a nivel intermedio, como mínimo.

(6) Considerando las disposiciones de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines expedida por el Ministerio de Salud.

ANEXO VI

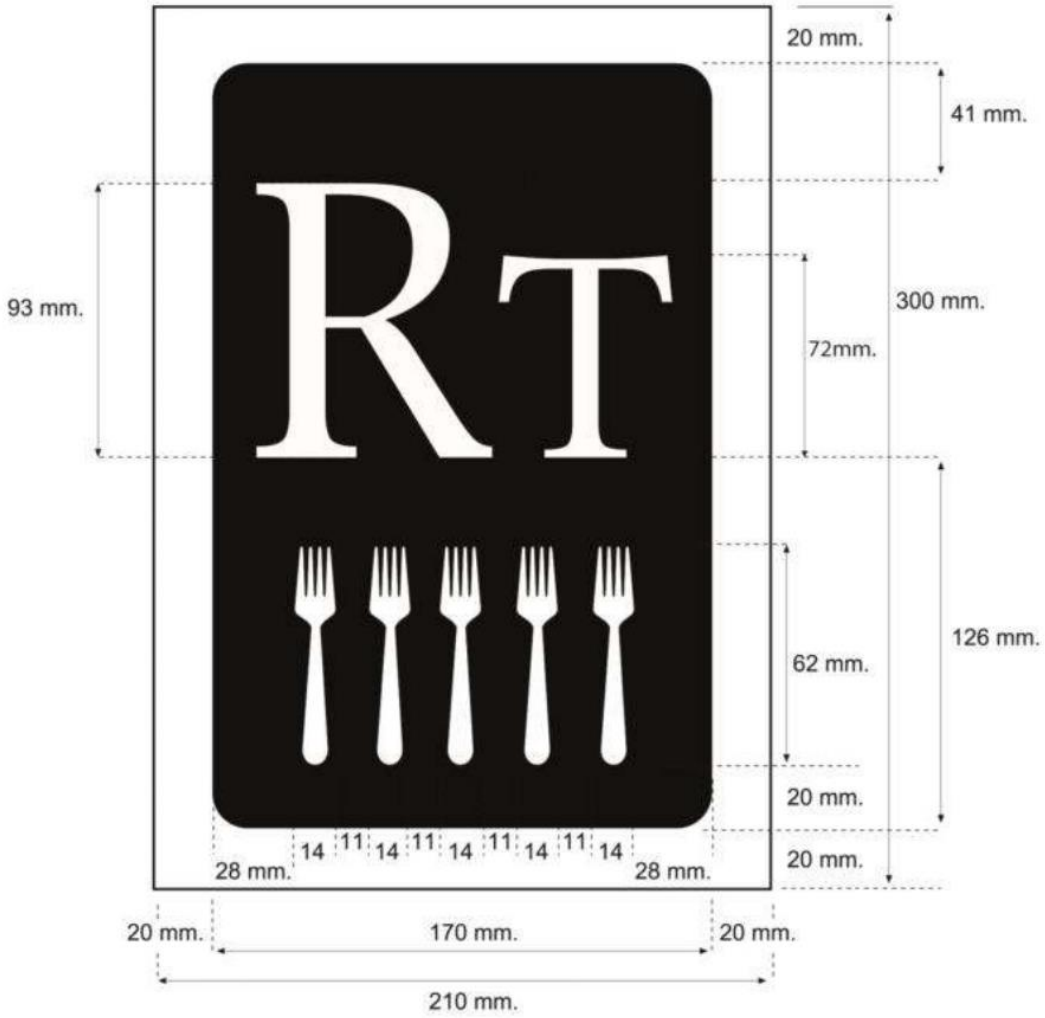
FORMA Y CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA INDICATIVA PARA RESTAURANTES CATEGORIZADOS Y CALIFICADOS SEGÚN CORRESPONDA

RESTAURANTE CATEGORIZADO



Formato: 210 mm. x 300 mm.
Colores: blanco, dorado o negro; para letras, tenedores y marco
Tipografía: NewYork
En todos los casos, la ubicación de los tenedores deberá estar centrada.
El número de los tenedores debe corresponder a la categoría otorgada.

RESTAURANTE CATEGORIZADO Y CALIFICADO



Formato: 210 mm. x 300 mm.
Colores: blanco, dorado o negro; para letras, tenedores y marco
Tipografía: NewYork
En todos los casos, la ubicación de los tenedores deberá estar centrada
El número de los tenedores debe corresponder a la categoría otorgada.

1830161-1