

Experiencias en la enseñanza de la cultura alimentaria en el sector turístico en Cuba

Experiences in the teaching of food culture in the tourism sector in Cuba

Beatriz Romaní Bendig^{1*} <https://orcid.org/0000-0002-8853-9443>

Julia Maria Espinosa Manfugás¹ <https://orcid.org/0000-0002-7453-0800>

Marcia Leyte Villavicencio¹ <https://orcid.org/0009-0003-0136-9942>

¹Facultad de Turismo. Universidad de La Habana. Cuba.

*Autor para la correspondencia: bea_romani@ftur.uh.cu

RESUMEN

Este trabajo tuvo como objetivo valorar las experiencias educativas de la enseñanza de la cultura alimentaria en el sector turístico, en diferentes ámbitos educativos. Para esto se realizó una revisión documental, se aplicaron entrevistas y una encuesta de satisfacción. La confiabilidad del cuestionario se determinó a partir del alfa de Cronbach. Se realizó un análisis prospectivo con la utilización de la Matriz de Impactos Cruzados Multiplicación Aplicada para una Clasificación. Se obtuvo como resultado que se han desarrollado cursos relacionados con esta temática en las empresas turísticas a través de programas de pregrado y postgrado en los Centros de Capacitación y Escuela Ramal del Mintur; así como en la Universidad de La Habana. El análisis integral de los resultados permitió identificar que la fortaleza ética y profesional de los profesores, la sensibilización del profesional del turismo y la satisfacción de los estudiantes son consideradas variables claves para este proceso, mientras que la pertinencia social resultó determinante.

Palabras clave: Alimentación, Cultura, Educación, Saludable, Sostenible

ABSTRACT

This work aimed to assess the educational experiences of teaching food culture in the tourism sector, in different educational settings. For this, a documentary review was carried out, interviews and a satisfaction survey were applied. The reliability of the questionnaire was determined from Cronbach's alpha. A prospective analysis was

carried out with the use of the Applied Multiplication Cross Impact Matrix for a Classification. The result was that courses related to this topic have been developed in tourism companies through undergraduate and graduate programs in the Mintur Branch Training Centers and School; as well as at the University of Havana. The comprehensive analysis of the results allowed us to identify that the ethical and professional strength of the teachers, the awareness of the tourism professional and the satisfaction of the students are considered key variables for this process, while social relevance was decisive.

Keywords: *Food, Culture, Education, Healthy, Sustainable.*

Recibido: 5/2/2023

Aceptado: 5/5/2023

INTRODUCCIÓN

El turismo constituye uno de los principales sectores impulsores de la economía mundial. Durante las seis últimas décadas, y específicamente hasta el año 2019, experimentó una continua expansión y diversificación. Sin embargo, la aparición de la pandemia de la Covid-19 marcó una caída sin precedentes. Por su parte, expertos del tema prevén nuevamente el alcance de sus niveles antes del año 2023, siendo uno de los primeros sectores económicos en recuperarse (Organización Mundial de Turismo [OMT], 2020).

Dentro del sector turístico, la actividad de restauración constituye un eslabón de gran importancia no sólo por su función social y fisiológica, sino también porque es una de las que mayores ingresos reporta dentro de este sector. Según Iñaki (2012) la gastronomía responde a valores clásicos que se asocian a las nuevas tendencias en el turismo, respeto a la cultura y a la tradición, vida saludable, autenticidad, sostenibilidad y experiencia.

La alimentación constituye un elemento fundamental y determinante en la calidad de vida de los seres humanos. Hoy día gracias a la abundante evidencia científica con la que se cuenta no existe duda alguna en cuanto a la relación directa que existe entre los hábitos alimentarios de los individuos y la salud. Igualmente la forma en que nos alimentamos es una expresión cultural de la sociedad (Romaní, 2010 b).

Por otra parte el turista es cada vez más experimentado y consciente de lo que desea, se inclina a comer de una manera más sana, natural y equilibrada, buscando la armonía de sabores, colores, texturas, sin descuidar lo referido a la inocuidad de los alimentos y a los aspectos dietéticos por lo que esto implica para la salud.

Es interesante como Fields (2002) define dentro de las motivaciones gastronómicas las físicas, culturales, interpersonales y de status y prestigio, así mismo destaca que las necesidades físicas también están relacionadas con la salud, pues algunas personas por motivos de salud intentan cambiar sus hábitos alimentarios, refiriendo que por ejemplo la dieta mediterránea, característica de Grecia, Italia y España, son muy tenidas en cuenta por los turistas que se interesan por la salud.

Según Ansón (2017) las tendencias actuales de la restauración deberán contemplar la política de “las cuatro eses” para de esta forma tener una explosión de ideas y sabores en la cocina del futuro sin dejar pasar por alto aspectos tan importantes como son la salud, el bienestar de los comensales, el medio ambiente y la supresión del hambre. Esta política consiste en ser:

- Saludable (sin afectar aspectos nutricionales con los avances científicos)
- Solidaria (con el fin de combatir el hambre)
- Sostenible (respetuosa con el medioambiente y que atienda al factor de proximidad)
- Satisfactoria (comer bien es un regalo del que debemos disfrutar al máximo)

Las tendencias deberán consolidarse hacia la innovación, tanto en materia de productos como en packaging o utensilios y herramientas de cocina, que serán cada vez garantes de mayor calidad. El cliente y el consumidor serán más responsables a la hora de comer, se asistirá a la explosión de la “cocina de la libertad”, tanto para un cocinero que de artesano se convierte en artista, como para el comensal, que elige su manera de acceder a la buena mesa. Y en muchos casos quiere que le sorprendan, porque es uno de los alicientes de los grandes restaurantes, que tienen mucho de espectáculo y fascinan desde el punto de vista de la ambientación y el diseño (Ansón, 2017).

Por su parte, Balanzino (2022) asegura que, en 2022, el reto estuvo en conjugar placer gastronómico con una actitud de cuidado hacia el propio cuerpo, el entorno inmediato y el planeta. La apuesta por lo saludable, sostenible y respetuoso con la naturaleza convive con la tecnologización y es un camino sin retorno.

Según varios autores Loscertales, (2016); Blanco (2018); Pérez (2019), la salud es fundamental en las formas de consumo y esta es la razón por la que los alimentos

verdes, productores, envases ecológicos y el aprovechamiento al máximo de los alimentos marquen las tendencias gastronómicas de los últimos años.

Sin embargo la aplicación de los conceptos de la nutrición, la dietética, y la cultura alimentaria de manera general al diseño de las cartas en los restaurantes; así como la visión de estos como herramientas para promover salud dentro del sector turístico en Cuba es todavía insuficiente (Carmona, 2018). El papel de la restauración turística como promotor de una alimentación saludable y de la mejora de la calidad de vida del turista, constituye aún una asignatura pendiente para el desarrollo del sector.

En tal sentido, para que el profesional del turismo vinculado a esta esfera de actuación pueda gestionar exitosamente estos aspectos es imprescindible, entonces, la capacitación y la educación alimentaria y nutricional como eslabón primordial para la sensibilización y concientización del capital humano.

Desde esta perspectiva el propósito del presente estudio es valorar las experiencias educativas de la enseñanza de la cultura alimentaria en el sector turístico en Cuba.

METODOLOGÍA

El presente estudio es de tipo descriptivo no experimental y de corte transversal. Se utilizaron métodos teóricos y empíricos. Se circunscribió al territorio de La Habana y abarcó a los centros educacionales que forman a los futuros profesionales del sector del turismo. A continuación se describe el procedimiento desarrollado, el cual constó de tres etapas:

Etapa 1. Se realizó una entrevista semiestructurada a los especialistas de alimentos y bebidas del Ministerio de Turismo y de las Organizaciones Superiores de Dirección Empresarial (OSDE) del sector, con el objetivo de conocer la percepción sobre este tema de aquellos profesionales que desde el punto de vista metodológico rectorean la actividad a nivel nacional. Fueron entrevistados también especialistas del mundo académico para conocer de qué manera están presentes estas materias en los respectivos procesos docentes, información que se complementó a través de una revisión documental que incluyó, documentos relacionados con los planes de estudio de las escuelas de capacitación del Ministerio del Turismo y de la Universidad de La Habana (Facultad de Turismo e Instituto Farmacia – Alimentos).

Etapa 2. Para la evaluación de la satisfacción de los cursistas con el proceso docente educativo en estos cursos se aplicó una encuesta de satisfacción, la cual es una

adaptación de la reportada en la Ficha de proceso 08-02, que forma parte del procedimiento de retroalimentación del sistema de gestión de la calidad (SGC) del Centro de Capacitación del Mintur, La Habana, Artemisa y Mayabeque. El cuestionario está conformado por 1 pregunta que evalúa 13 indicadores, y es de escala tipo Likert de cinco puntos, dónde:

5 puntos	Excelente
4 puntos	Buena
3 puntos	Aceptable
2 puntos	Regular
1 punto	Mal

Se parte del hecho de que mientras la evaluación sea más cercana a 5, mejor se evalúa el proceso docente. El valor de referencia para declarar satisfacción es $\geq 95\%$ de evaluaciones de buena y excelente.

Para la selección de la muestra se tomó en cuenta los estudiantes que participaron en las dos ediciones del curso de postgrado sobre “Cultura Alimentaria y Turismo” que se impartió en la Facultad de Turismo de la Universidad de La Habana, dentro del programa de la Maestría de Gestión Turística, así como las tres ediciones del curso optativo titulado “Programación de Menús Saludables en Restaurantes”, de la carrera de Licenciatura en Turismo; estos cursos se desarrollaron en el año 2022 y el primer cuatrimestre del presente año. Se realizó un muestreo probabilístico con un 95 % del nivel de confianza, un 10 % de margen de error y un 0.5 de probabilidad de ocurrencia. Para la determinación de la muestra se utilizó el Sample Size Calculator (2007). La muestra quedó conformada por 46 cursistas.

Para la determinación de la confiabilidad del cuestionario se aplicó el estadístico de Alpha de Cronbach, que sirve para comprobar si el instrumento que se está evaluando es fiable y consistente. Su interpretación responde a que, cuanto más cercano se encuentra el índice al valor de 1, mejor es la fiabilidad. Se consideró lo propuesto por George y Mallery (2003) quienes sugieren que, si:

	> 0.9 es excelente
	> 0.8 es bueno
Coefficiente alfa	> 0.7 es aceptable
	> 0.6 es cuestionable
	> 0.5 es pobre
	< 0.5 es inaceptable

Los datos fueron procesados a partir del cálculo de porcentajes, utilizando el paquete estadístico “Statiscal Package for the Social Science” (SPSS) versión 22.0.

Etapas 3. A través del Análisis de la Matriz de Impactos Cruzados Multiplicación Aplicada para una Clasificación (MICMAC), descrita por Ronda (2015), se realizó un análisis integral de los resultados obtenidos de los instrumentos aplicados, lo que permitió puntualizar en el comportamiento de los factores que están condicionando la enseñanza de la cultura alimentaria en el sector turístico en la muestra estudiada.

Esta matriz se desarrolla con la aplicación de tres fases fundamentales, descritas por Arango y Cuevas (2014):

Fase 1. Listado de las variables

Fase 2. Descripción de relaciones entre las variables

Fase 3: Identificación de las variables clave con el MICMAC

Para determinar cuáles son las variables se aplicó el método hipotético – deductivo. Asimismo, para la descripción de relaciones entre las variables y la realización de la tabla que conforma la matriz, a cada pareja de variables se le realizó la siguiente pregunta: ¿Existe una relación de influencia directa entre la variable i y la variable j? Si es que no, se anota 0, en el caso contrario se comprueba si esta relación de influencia directa es, débil (1), mediana (2) o fuerte (3) (Arango y Cuevas, 2014).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Resultados de la entrevista a las especialistas de alimentos y bebidas del Ministerio de Turismo, de los Grupos hoteleros del sector y académicos

Como resultado de la entrevista realizada a los especialistas (14), se pudo constatar que la totalidad de ellos opinan que la enseñanza de las temáticas relacionadas con alimentación saludable es pertinente y fundamental para enfrentar exitosamente los retos que impone en la actualidad los servicios de restauración turística y su expresión en el contexto social. Expresaron que dentro de los componentes básicos para el fortalecimiento de una cultura de alimentación saludable en los profesionales del turismo se encuentran la capacitación la que se pone de manifiesto a través de la impartición de cursos, talleres, diplomados, etc.

Plantean que estos se han desarrollado en las otrora escuelas pertenecientes al sistema FORMATUR, actuales centros de capacitación turística del país a través de la

Formación Piramidal Modular o las diversas figuras del postgrado, ya sea como postgrados independientes o formando parte de Diplomados o Especialidades.

En el caso de los programas de Formación, plantearon que a lo largo de los años los contenidos y horas clases de estas materias han sufrido variaciones. En los programas F-14, que son los que se encuentran vigentes en el momento actual, está disminuida la representación de estos contenidos, de hecho no aparecen como asignaturas “per se” sino formando parte de otros temas.

En el caso de la Universidad de la Habana, en la Facultad de Turismo estas temáticas están insertadas en el pregrado la asignatura de Gestión de Restauración y en una optativa titulada Programación de Menú Saludables en Restaurantes; y en un curso de postgrado se imparte Cultura Alimentaria y Turismo, como asignatura optativa que forma parte del currículo de la maestría de Gestión Turística.

Mientras que en el Instituto Farmacia – Alimentos (IFAL) estas materias están insertadas en el pregrado, a través de un tema dentro de la asignatura “Alimentación y cultura”, que se imparte en 1er año de la carrera y en 4to año en las asignaturas “Ciencia y tecnología de cocina” y “Gestión de alimentos y bebidas”. Dentro de la figura de postgrado estos temas están representados en la Especialidad de Gestión de los Servicios de Alimentos y Bebidas.

Se destacó además la fortaleza ética y profesional de los profesores encargados de desarrollar el proceso docente educativo de estas temáticas y las alianzas entre los centros de estudio cuando resulta.

La tabla 1 ilustra los cursos concernientes a las materias de cultura alimentaria en el turismo, que se imparten en planteles educacionales donde se forman a los futuros profesionales del sector, evidenciándose la presencia en todos sus niveles.

Se pudo conocer que la estrategia docente se ha caracterizado por impartir cada tema sobre la base de la explicación de los conceptos, procedimientos y metodologías, amparados en la base normativa y legal correspondiente; a través de conferencias, clases prácticas, estudios de casos y trabajo en grupos.

Tabla 1. Relación de cursos concernientes a las materias de cultura alimentaria en el turismo en diversos centros

Centro de estudio	Asignaturas/Cursos
Facultad de Turismo.	Gestión de Restauración
Universidad de La Habana	Programación de Menú Saludables en Restaurantes.

Postgrado Cultura Alimentaria y Turismo

Instituto Farmacia – Alimentos. Universidad de La Habana	Alimentación y cultura Ciencia y tecnología de cocina Gestión de alimentos y bebidas Especialidad de Gestión de los Servicios de Alimentos y Bebidas
Escuela Ramal del Turismo	Presencia de estos contenidos en la Formación Piramidal Modular de la especialidad de Cocina y Servicio Gastronómico
Centro de Capacitación del Mintur, La Habana, Artemisa y Mayabeque	Presencia de estos contenidos en la Formación Piramidal Modular de la especialidad de Cocina y Servicio Gastronómico Diplomado de Periodismo Gastronómico, Nutricional y Enológico Diplomado de Gastronomía Molecular Postgrado de Calidad Alimentaria

Fuente: Planes y programas de estudios (Facultad de Turismo e IFAL) y planes de estudio de las escuelas de capacitación del Mintur

Los entrevistados concuerdan en la visión de los restaurantes como un espacio para la defensa de la identidad de los destinos, pero consideran que aun esto no es valorado en toda su magnitud por la totalidad de los especialistas, por lo que consideran que es necesario continuar sensibilizando a los profesionales en la necesidad de implementar medidas encaminadas a potenciar ofertas típicas de la gastronomía regional desde una perspectiva saludable.

Con respecto a la necesidad de garantizar una oferta saludable en los restaurantes, expresaron que estos pueden ser espacios para la promoción de un patrón alimentario saludable, sin embargo, dentro del sector turístico cubano las labores han ido encaminadas fundamentalmente a la implementación de acciones de capacitación y educación, investigaciones con fines académicos y sensibilización de los Chefs sobre la necesidad de proponer menús saludables que tengan en cuenta aspectos nutricionales y dietéticos que inciden en la calidad de vida de las personas, pero aún queda mucho por lograr, en cuanto a las habilidades y competencias desarrolladas en este espacio. Estos aspectos han llegado a convertirse actualmente en el mundo, en una herramienta de

gestión para los restaurantes, incluso a nivel internacional ha surgido el llamado “Marketing Nutricional”.

Igualmente consideraron que es posible llegar a obtener un equilibrio entre salud y sabor e incidir en la modificación de comportamientos alimentarios, lo cual tiene que ver con el valor cultural, social y nutricional de los alimentos, pero aunque se cuenta con estos cimientos es aún una tarea pendiente la oferta de cartas con la información nutricional y de alérgenos de las elaboraciones culinaria, la estilización de platos de la cocina tradicional cubana y la propuesta de menús equilibrados desde el punto de vista nutricional, o sea que se cumpla con el porcentaje de energía que deben aportar los macronutrientes, plantearon que quizás la intervención de asesores técnicos en la materia podría contribuir a este propósito y que no sólo se maneje la perspectiva cualitativa en las ofertas. Mencionan además la necesidad de crear distintivos para restaurantes saludables, en aras de motivar las buenas prácticas del sector en este sentido.

RESULTADOS DE LA SATISFACCIÓN DE LOS CURSISTAS CON EL PROCESO DOCENTE EDUCATIVO

En la tabla 2 se presentan los resultados del coeficiente Alfa de Cronbach aplicado al cuestionario. El valor obtenido es de 0.887, por lo que se considera que es bueno. Esto corrobora que el cuestionario es coherente en su estructura y escala de medición, y por tanto los resultados de la medición de la satisfacción de los cursistas son consistentes y confiables.

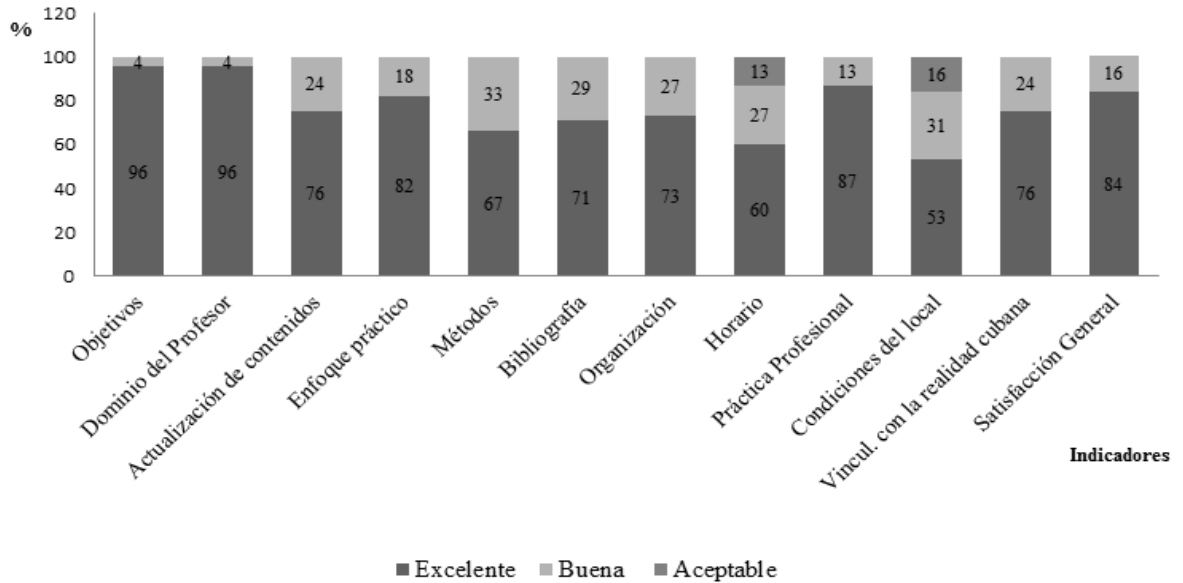
Tabla 2. Resultados del coeficiente α de Cronbach de los cuestionarios propuestos.

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,887	12

Fuente SPSS versión 22.0

La preocupación por la calidad de los servicios se presenta actualmente en todos los ámbitos del sistema educativo. La figura 1 muestra el comportamiento de la satisfacción de los cursistas con el proceso docente desarrollado.

Figura 1. Satisfacción de los cursistas con el proceso docente



Fuente: Elaborado por los autores

Como se puede observar todos los indicadores alcanzaron una satisfacción $\geq 95\%$, valor de referencia establecido, lo cual evidencia que existe una elevada satisfacción con los cursos impartidos en la muestra estudiada. Con excepción de los indicadores horario del curso y condiciones de los locales, donde un 13 % y un 16 %, respectivamente emitieron criterios de aceptabilidad, todos los demás fueron evaluados de bien y excelente. Vale destacar los valores obtenidos en la categoría de excelente de las variables dominio del contenido por parte del profesor, declaración de objetivos, la orientación de la teoría a la práctica profesional, así como la satisfacción general de los cursistas.

Dentro los comentarios emitidos en la pregunta abierta referida a las sugerencias para la mejora, los que más destacan es lo interesante del curso, lo valioso de los contenidos impartidos, el dominio de los profesores, así como incluir la asignatura en el currículo básico de la carrera de Turismo.

Análisis de la Matriz de Impactos Cruzados Multiplicación Aplicada para una Clasificación (MICMAC)

Los resultados obtenidos a partir de los instrumentos aplicados anteriormente, permitieron determinar el comportamiento de los factores que inciden en la enseñanza de la cultura alimentaria en el sector. Los mismos se enumeran en la Tabla 3.

Tabla 3. Factores que inciden en la enseñanza de la cultura alimentaria

Factores

F1	Pertinencia social (PS)
F2	Capacitación de los profesionales del turismo (CP)
F3	Fortaleza ética y profesional de los profesores (FEPP)
F4	Sensibilización del profesional del turismo (SPT)
F5	Planes y programas actualizados (PPA)
F6	Base normativa y legal (BNL)
F7	Desarrollo de habilidades y competencias (DHC)
F8	Presencia de la temática en currículos de diferentes niveles (PCDN)
F9	Alianza de las partes interesadas (API)
F1	Satisfacción del estudiante (SE)
0	

Fuente: Elaborado por los autores

Estos factores se insertaron en una matriz de doble entrada y se analizaron teniendo en cuenta el grado de influencia y dependencia que tienen unos sobre otros. (Arango y Cuevas, 2014).

En la interpretación del análisis estructural confluyen dos conceptos: motricidad y dependencia. La motricidad es el impacto que una variable ejerce sobre las demás. Mientras que la dependencia se define como la subordinación de una variable con respecto a las restantes (Marrero, 2021).

Estos conceptos se aplican a los factores anteriores y, a partir de los resultados de la matriz, se representan en la **Figura 2**.

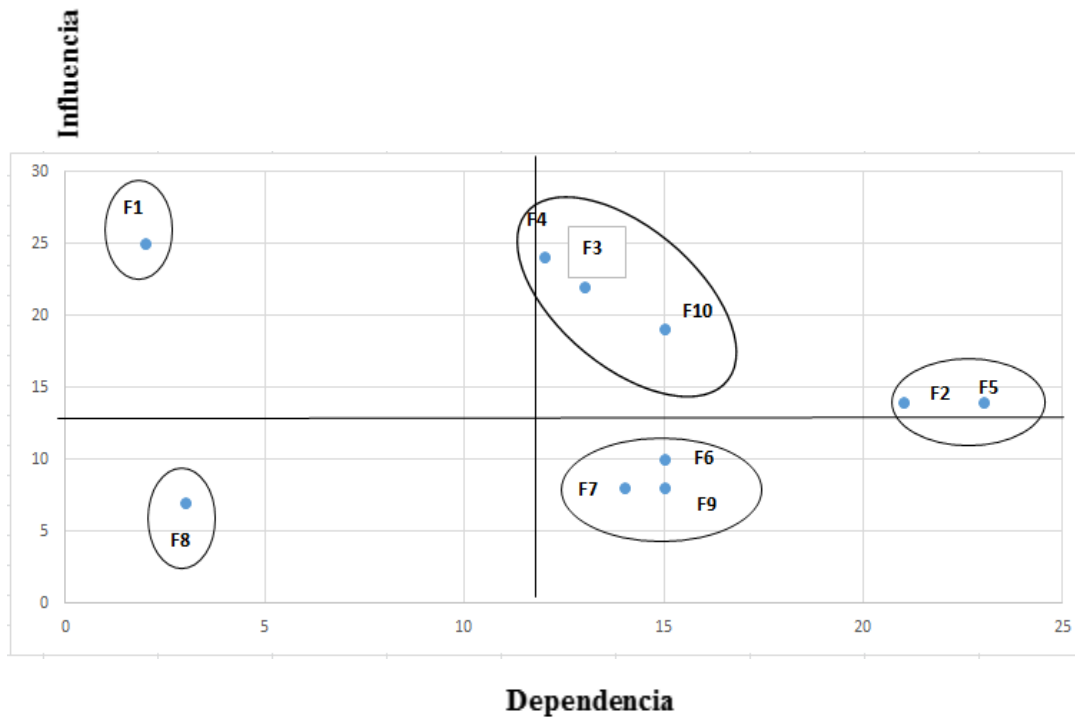


Figura 2. Plano de influencia y dependencia de los factores

Fuente: Elaborado por los autores

El análisis MICMAC provee una matriz y un gráfico nombrado plano de influencia y dependencia de las variables del sistema de estudio y las categoriza en: variables de entorno, variables reguladoras, palancas secundarias, variables objetivo, variables clave, variables resultado, variables autónomas y variables determinantes, de acuerdo con (Godet, 2007). La tabla 4 muestra los factores analizados con sus correspondientes clasificaciones.

Tabla 4. Clasificación de los factores según su posición en el gráfico

Factores	Clasificación
F1	Determinantes
F3, F4, F10	Claves
F2, F5	Objetivos
F6, F7, F9	Palancas secundarias
F8	Autónomas

Fuente: Elaborado por los autores

Según Arango y Cuevas (2014) los resultados obtenidos brindan una gran variedad de información y posibilidad de análisis, que permiten reflexionar respecto a la funcionalidad del sistema. Las variables que se encuentran en la zona superior izquierda del plano de influencia y dependencia, son consideradas variables determinantes ya que

según su evolución a lo largo del periodo de estudio se convierten en frenos o motores del sistema. En este cuadrante se encuentra el factor “Pertinencia social”.

La fortaleza ética y profesional de los profesores, la sensibilización del profesional del turismo y la satisfacción de los estudiantes son consideradas variables claves ya que se encuentran en la zona superior derecha del plano, también nombradas variables reto del sistema; son muy motrices y muy dependientes, perturban el funcionamiento normal del sistema.

La capacitación de los profesionales del turismo y los planes y programas actualizados, representan factores objetivos, los que se ubican en la parte central a la derecha en el plano de influencia y dependencia; estos son muy dependiente y medianamente motriz, en ellas se puede influir para que su evolución sea aquella que se desea.

La base normativa y legal, el desarrollo de habilidades y competencias, así como la alianza de las partes interesadas se clasifican como palancas secundarias. Se identifica como factor autónomo la “presencia de la temática en currículos de diferentes niveles”. Este se ubica próximo al origen, por lo que es poco influyente y dependiente; no es determinante para el futuro del sistema. Este tipo de variable se encuentra al margen del comportamiento del sistema en general.

CONSIDERACIONES FINALES

- Se evidenció la pertinencia social de la enseñanza de la cultura y se han desarrollado cursos aplicados a las empresas turísticas en programas de post y pregrado en los Centros de Capacitación y Escuela Ramal del Mintur; y en la Universidad de La Habana (Facultad de Turismo e Instituto Farmacia – Alimentos). Estos se insertan en dos diplomados, una especialidad, un programa de maestría, y dos planes de estudios de pregrado así como en dos especialidades de la Formación Piramidal Modular.
- Los restaurantes promueven no sólo aspectos culturales de los destinos, sino también pueden contribuir a conformar hábitos saludables de consumo de alimentos.
- Se demostró que la satisfacción de los estudiantes en los cursos evaluados es elevada y muestra los mejores resultados en los indicadores dominio del contenido por parte del profesor, declaración de objetivos, la orientación de la teoría a la práctica profesional, así como la satisfacción general del curso.

- A pesar de que existe una toma de conciencia creciente por parte de los restauradores y profesionales del sector en general sobre la necesidad de brindar una oferta saludable en los restaurantes y que la nutrición y la dietética son herramientas imprescindibles para su gestión, aún no se logra materializar este propósito en los restaurantes del destino.
- El análisis integral de los resultados permitió identificar 10 factores que inciden en el proceso de enseñanza de la cultura alimentaria en el sector turístico, de ellos uno es determinante, tres son claves, dos objetivos y uno se clasificó como autónomo.
- El reto de la elevación de la enseñanza de la cultura alimentaria en el turismo no se podrá afrontar satisfactoriamente sin la capacitación sistemática y permanente, la base normativa y legal que la ampara, la excelencia del conocimiento científico aplicado, la ética del profesorado y la perspectiva de la concientización de los profesionales del ramo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ansón R. (2017). Informe sobre tendencias e innovación en gastronomía y hostelería, QualityFry, pp 4-6. Recuperado de <http://www.revistahosteleria.com/.pdf>
- Arango, X. y Cuevas, Y. (2014). Método de análisis estructural: Matriz de Impactos Cruzados Multiplicación Aplicada a una Clasificación (MICMAC). Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Balanzino, M. (2022). Tendencias gastronómicas para 2022. *The Gourmet Journal*. <https://www.google.com/amp/s/www.thegourmetjournal.com>
- Blanco, L. (2018). Tendencias gastronómicas para el 2018. Recuperado de <https://www.rionegro.com.ar/yo-como/tendencias-gastronomicas>.
- Carmona, H. R. (2018). Valoración de los restaurantes del sector turístico como promotores de una alimentación saludable en el destino La Habana. (Tesis de Licenciatura). Universidad de La Habana, La Habana.
- Fields, K.(2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational gactors. In Hjalager, A. M, Richards, G. (edits.) *Tourism and Gastronomy*, Routledge, London. 2002.
- George, D., y Mallery, P. (2003). *SPSS for Windows step by step: A simple guide and reference*. 11.0.

- Godet, M. (2007). *Prospectiva Estratégica: problemas y métodos*. Cuaderno de LIPSOR. Recuperado en Agosto 2011 de: <http://www.prospektiker.es/prospectiva/caja-herramientas-2007.pdf>
- Iñaki, G. (2012). *Tendencias y Claves de Éxito del Turismo Gastronómico*. I Simposio de Gastronomía y Turismo.
- Loscertales, I. (2016). *Seis tendencias gastronómicas para 2016*. Recuperado de <http://www.gastronomistas.com>.
- Marrero (2021). *Propuesta de acciones para elevar la participación del sector turístico en los Modelos de Excelencia de la Calidad de la República de Cuba*. (Tesis de Licenciatura). Universidad de La Habana, La Habana.
- Organización Mundial de Turismo (OMT). (2020). *Covid-19 y el sector turístico. El turismo antes de la pandemia*. <https://www.unwto.org/es/covid-19-y-sector-turistico-2020>
- Pérez, J. (2019). *Tendencias gastronómicas para 2019: la revolución del consumidor consciente*. Recuperado de <https://www.gastroactitud.com>
- Romaní, B. (a) (2010). *Aspectos Básicos sobre Nutrición y Alimentación. Publicación Monotemática*. Registro CENDA.1200-2010. ISSN 1727-1568.
- Ronda, G. A. (2015). *El concepto estrategia*. Ediciones Futuros. update (4th ed.). Boston: Allyn & Bacon

Declaración de conflicto de interés

Los autores declaran que no existen conflictos de interés.

Contribución de los autores al artículo

Los autores del artículo han contribuido de igual manera en el documento presentado.