

Los alimentos ecológicos, los preferidos de los turistas del siglo XXI

Livia Fernández Pérez*, Yaiko Baquez Mirabal** y Asela Matamoros Traba*

* Escuela de Altos Estudios de Hotelería y de Turismo

** Marina Puerto Sol, Cayo Largo del Sur

RESUMEN

En el contexto del Programa Nacional de Educación Ambiental para el Desarrollo Sostenible del Turismo que conduce la Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo para la capacitación y formación de directivos y trabajadores, Formatur, se concibió un estudio para conocer las preferencias de los turistas por los alimentos ecológicos, naturales y los convencionales. La encuesta aplicada al 30 % de los turistas alojados en el 30% de los hoteles 3, 4 y 5 estrellas de Horizontes, Habaguanex, Gran Caribe y Cubanacán en Ciudad de La Habana mostró las preferencias por los alimentos ecológicos, biológicos u orgánicos, independientemente del género, edad, país de procedencia y estrellas del hotel.

Palabras clave: alimentos ecológicos, educación ambiental, desarrollo sostenible turismo

ABSTRACT

Within the frame of the Environmental Education Nacional Program for the Sustainable Development of Tourism, led by the School of Higher Studies in Hotel Management and Tourism (EAEHT) and intended of the education and training of employees and personnel in managerial positions, a research has been conceived and consequently conducted to find out about tourists' preferences toward ecological, natural food in comparison to conventional ones. The results of survey applied to the 30 % of the tourists staying in the 30% of the 3, 4 y 5 star city hotels belonging to Horizontes, Habaguanex, Gran Caribe y Cubanacán hotel groups showed tourist's higher preferences toward ecological, biological and organic food regardless gender, age, country or hotel staring.

Key words: ecological food, environmental education, sustainable development, tourism, hospitably

INTRODUCCIÓN

El turismo, uno de los primeros sectores de la economía mundial, tiene una importancia cada vez más reconocida como motor impulsor de la protección de los recursos naturales, históricos y culturales sobre las bases del desarrollo sostenible.

En los últimos años, ha ido ganando terreno la idea de que la agricultura industrial, aunque permite un notable aumento de la productividad, trae consigo grandes riesgos ecológicos, ya que da origen a la acumulación de sustancias tóxicas en el medio ambiente como resultado de la aplicación masiva de pesticidas, plaguicidas y abonos inorgánicos. Estos tóxicos se introducen en las cadenas tróficas y en los alimentos, provocan una drástica reducción de la abundancia de la microfauna y comprometen la salud humana, ya que muchos de ellos no se degradan en el medio ambiente y se mantienen activos durante años. A estos alimentos se les conoce hoy en día como convencionales.

A raíz de esta problemática, en los últimos tiempos han surgido diversas tendencias de producción de alimentos que respetan el medio ambiente, dentro de los cuales se destacan los métodos naturales y los métodos ecológicos u orgánicos:

- Un producto natural o silvestre es el que se obtiene respetando los ritmos naturales en plantaciones donde no se aplican insumos químicos. El productor no realiza prácticas de mejoramiento de cultivos, solo recolecta los frutos.

- Un producto ecológico u orgánico es aquel que no contiene ningún contaminante. Las técnicas empleadas para su producción no generan contaminación al medio ambiente, pues durante el proceso productivo, los agroquímicos se sustituyen por elementos orgánicos, se utilizan prácticas para evitar la erosión del suelo, mejorar su fertilidad y se emplea el manejo integrado de plagas y enfermedades.

Una de las necesidades de los visitantes a satisfacer y que ocupa un lugar de vital importancia para el turismo lo constituye sin lugar a dudas la alimentación, mucho más aún si la misma puede realizarse con alimentos ecológicos, biológicos u orgánicos.

Considerando estas tendencias es el objetivo del presente conocer las preferencias de los turistas por los alimentos ecológicos, naturales y convencionales así como el conocimiento de los elaboradores sobre estos alimentos.

MATERIALES Y MÉTODOS

Para el desarrollo del presente trabajo se aplicaron las encuestas que a continuación se presentan, con las características de ser encuestas semiestructuradas, de preguntas abiertas y cerradas para aplicar a partir de entrevista personal a los visitantes de diferentes países y evaluar las preferencias de los mismos por los alimentos convencionales, ecológicos, biológicos u orgánicos y naturales.

MODELO I

Encuesta: "Alimentación sana para un futuro más seguro"
País _____ Sexo _____ Edad _____
Profesión _____

Estimado visitante:

En nuestra intención de ofertar servicios inocuos al medio ambiente, queremos tener en cuenta su opinión en relación a la alimentación. Existen varias formas de denominar los alimentos de acuerdo a la forma en que son obtenidos:

1. Alimentos convencionales: Obtenidos de la agricultura, ganadería e industria convencional. Tienen restos de fertilizantes, colorantes, etc.

2. Alimentos naturales: Obtenidos respetando los ciclos naturales. El hombre no interviene en su crecimiento. Son silvestres.

3. Alimentos orgánicos o ecológicos: No contienen ningún contaminante. Son certificados y no se permite el uso de insumos químicos. Respeto máximo al medio ambiente.

A continuación, le solicitamos que responda las siguientes preguntas:

1. ¿Qué tipo de alimentos preferiría consumir?
Convencionales _____ Ecológicos u orgánicos _____
Naturales _____

2. Entre las razones por las que usted elige un destino turístico "X" están: el mar, los deportes, la salud, etc. La inclusión de ofertas de alimentos ecológicos y orgánicos le animarían también a seleccionar este lugar como destino?
Sí _____ No _____ Quizás _____

Muchas Gracias

MODELO II

Encuesta: "Alimentación sana para un futuro más seguro"
(para el personal culinario)
Instalación _____ Cadena _____
Cargo _____ Sexo _____ Edad _____

¿Es graduado de Escuelas del Sistema Formatur? _____

Con el objetivo de introducir una nueva oferta de alimentos denominados orgánicos o ecológicos, realizamos la siguiente encuesta:

1. Existen varias formas de denominar los alimentos de acuerdo a la forma en que son obtenidos:

- Alimentos convencionales: Obtenidos de la agricultura, ganadería e industria convencional. Tienen restos de fertilizantes, colorantes, etc. _____

- Alimentos naturales: Obtenidos respetando los ciclos naturales. El hombre no interviene en su crecimiento. Son silvestres. _____

- Alimentos orgánicos o ecológicos: No contienen ningún contaminante. Son certificados y no se permite el uso de insumos químicos. Respeto máximo al medio ambiente. _____

a) Señale con X cuál de ellos usted conoce:

2. A continuación, de la siguiente lista de alimentos señale cuáles son los más solicitados por los turistas:

Leche y productos lácteos:

Helados _____ Leche _____ Queso _____
Yogurt _____ Mantequilla _____ Crema de Leche _____

Carnes y sus derivados:

Res _____ Carnero _____ Cerdo _____
Pollo _____ Conejo _____ Faisán _____
Jamón _____ Chorizos _____ Salami _____

Frutas:

Aguacate _____ Fresa _____ Limón _____ Piña _____
Frutabomba _____ Coco _____ Plátano _____ Manzana _____
Uva _____ Batidos de frutas _____ Guayaba _____
Jugos de Frutas _____ Melón _____ Naranja _____
Toronja _____ Mandarina _____ Mango _____ Pera _____

Vegetales:

Brócolis _____ Espinaca _____ Col _____
Lechuga _____ Cebolla _____ Apio _____
Tomate _____ Alcaparra _____ Espárrago _____
Aceituna _____ Zanahoria _____ Pepino _____
Pimientos _____ Coliflor _____ Petit Pois _____ Berenjena _____
Hongos _____ Legumbres _____ Alcachofa _____
Berza _____ Berro _____ Habichuela _____ Nabo _____

Pescados y mariscos:

Langosta _____ Camarones _____ Ostiones _____
Almejas _____ Pargo _____ Caviar _____
Langostino _____ Cangrejo _____ Jaiba _____
Cherna _____ Serrucho _____ Salmón _____
Aguja _____

Bebidas:

Vino Blanco _____ Vino Tinto _____
Cervezas _____ Ron y añejos _____
Cognac _____ Champagne _____

Cereales:

Arroz _____ Cereales del desayuno _____

Otros alimentos:

Papa _____ Malanga _____ Yuca _____
Panes _____ Dulces _____ Calabaza _____

3. Además de los alimentos anteriores, ¿hay algún otro que sea solicitado con frecuencia por los turistas?. Por favor, escríbalos

4. Algún turista le ha solicitado platos pertenecientes a esta gama de alimentos ecológicos/orgánicos?

Con poca frecuencia _____ Con mucha frecuencia _____
 Nunca _____

Muchas Gracias

Se aplicaron las encuestas al 30 % de los turistas (574) y trabajadores del área de restauración (71) que se encontraban físicamente ese día en el 30 % de las instalaciones hoteleras seleccionadas en Ciudad de La Habana (Tabla I).

Los datos se procesaron a través del Programa de Computación EXCEL, previa obtención de las frecuencias de cada respuesta o dimensión de la variable medida.

RESULTADOS

Los alimentos más solicitados por los turistas resultaron ser las frutas y los vegetales (Tabla II). Los resultados muestran que la mayoría de los turistas encuestados prefieren el consumo de alimentos ecológicos u orgánicos, y en segundo lugar el consumo de éstos combinados con los alimentos naturales, es decir, prefieren los alimentos que menos riesgos signifiquen para su salud y la del planeta tierra independientemente del sexo, edad, país de procedencia, categoría del hotel como puede concluirse de las figuras 1 hasta la 5, y que existe un marcado rechazo por el consumo de alimentos convencionales, a causa de la poca seguridad que ofrecen éstos para la salud.

El estudio de mercado realizado muestra (Tabla III) que los turistas prefieren los destinos donde es posible encontrar ofertas de alimentos ecológicos.

Igualmente fue evaluado el personal relacionado con la elaboración y servicio de los alimentos en las instalaciones hoteleras acerca del conocimiento que los mismos poseen sobre los diferentes tipos de alimentos. Se puede apreciar en la tabla IV que el 100 % de los entrevistados manifestó conocer los alimentos convencionales, pues con estos trabajan a diario en sus instalaciones, el 78.5 % conocía los alimentos naturales y solo el 54.28 % los alimentos ecológicos u orgánicos.

Este desconocimiento por parte del personal de las instalaciones de restauración acerca de los alimentos ecológicos, así como la carencia de ellos en el mercado a la hora de adquirirlos como materia prima para la elaboración de las preparaciones culinarias en las áreas de restauración impide dar una respuesta adecuada a su solicitud a pesar de la frecuencia con que son demandados (Tabla V).

TABLA I

Instalaciones seleccionadas para realizar el estudio.

Cadena Hotelera	# de Instalaciones Ciudad Habana	# de Instalaciones a evaluar	Instalaciones seleccionadas
Gran Caribe	12	4	Inglaterra, Riviera, Plaza, Sevilla
Horizontes	18	6	Capri, Colina, Vedado, Deauville, Villa Panamericana, Villa Mégano
Cubanacan	8	3	Meliá Cohiba, Bello Caribe, Chateau Miramar
Habaguanex, S. A.	3	1	Ambos Mundos

TABLA II

Alimentos más solicitados por los turistas.

Grupo de alimentos	% (Valor medio)
Frutas	73,68
Vegetales	72,79
Leche y productos lácteos	71,18
Pescados y mariscos	70,52
Cereales	66,67
Infusiones	64,28
Carnes y sus derivados	52,46

CONCLUSIONES

- La mayoría de los turistas prefieren los alimentos ecológicos, biológicos u orgánicos y naturales, independientemente de la edad, sexo, poder adquisitivo o del país de procedencia. Los alimentos convencionales son cada día menos aceptados.
- El estudio fundamenta la necesidad de ofertar alimentos ecológicos en las instalaciones de restauración para satisfacer las demandas de los turistas desde el punto de vista de sus preferencias alimentarias, preparar a los recursos humanos para brindar estos servicios y de crear las condiciones materiales que garanticen la posibilidad de ofertarlo.

TABLA III

Percepción de las solicitudes de alimentos ecológicos/orgánicos por el personal que los elabora.

Respuestas	Número de solicitudes
Nunca total	6
Poca frecuencia	25
Mucha frecuencia	40
Total	71

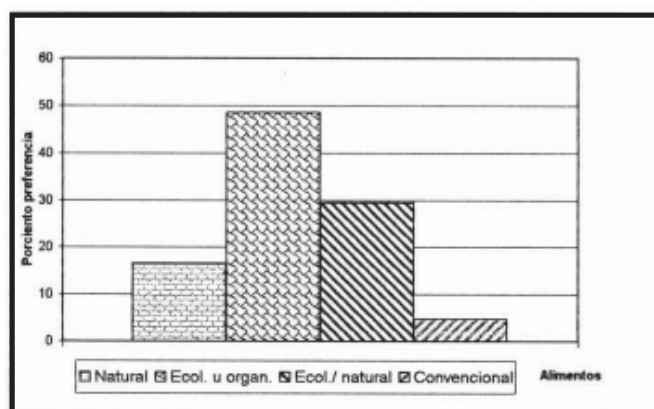


Fig. 1. Preferencia de los turistas por los tipos de alimentos.

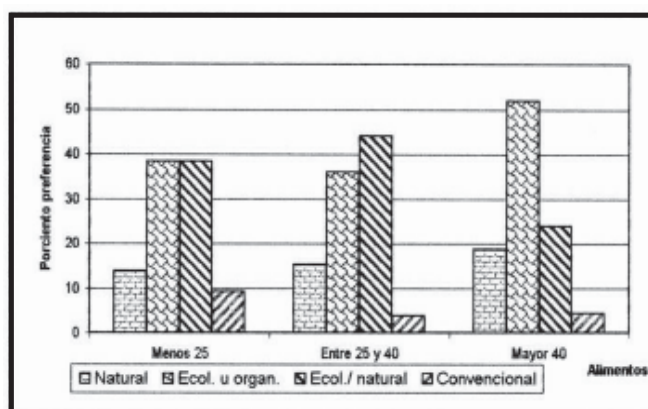


Fig. 2. Preferencia de los turistas (según la edad) por los tipos de alimentos.

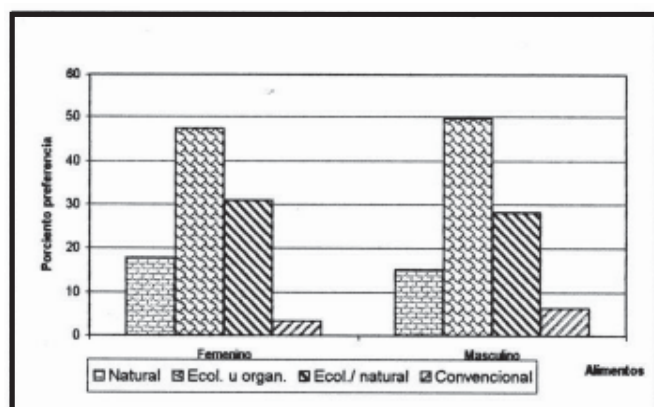


Fig. 3. Preferencia de los turistas (según el sexo) por los tipos de alimentos.

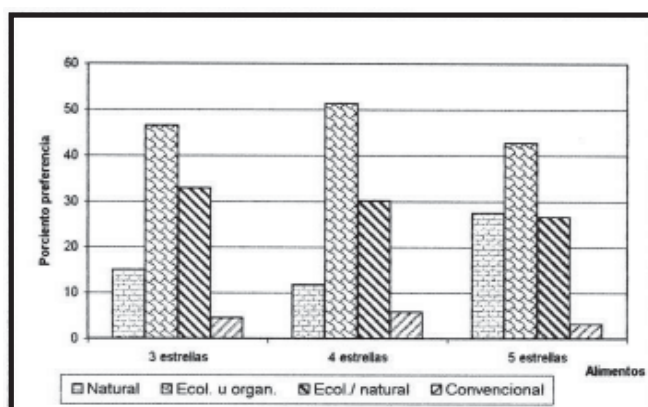


Fig. 4. Preferencia de los turistas por los tipos de alimentos (según la categoría del Hotel).

TABLA IV

Turistas que incluyen en las razones por las que seleccionan un destino turístico ofertas de alimentos ecológicos.

Respuestas	No de turistas
Sí	333
No	81
Quizás	160
	Total 574

La tenencia en cuenta de la realización de ofertas de alimentos más sanos eleva nuestra competencia y la calidad del servicio porque los tiempos están cambiando..... Y como nuestros antepasados, que emigraban a través de las llanuras barridas por el viento, nosotros también estamos emigrando, en nuestras mentes, de un mundo que aparentaba no tener límites, a uno que de pronto parece pequeño y frágil y al que todos queremos pertenecer y no abandonar.

TABLA V

Resultados de las encuestas realizadas a los cocineros

Alimentos que los conocen	Número de elaboradores
Naturales	56
Ecológicos/Orgánicos	39
Convencionales	71

BIBLIOGRAFÍA

Baqués Y. 1998. Evaluación de la posibilidad de introducir alimentos orgánicos como una vía del desarrollo sostenible del turismo. Trabajo de Diploma Universidad de La Habana, Facultad de Farmacia y Alimentos, Ciudad de La Habana,
 Fernández L, Baqués Y, Matamoros A. 1999. Turismo y Alimentación Ecológica, Editorial Balcón, Ciudad de La Habana.

Recibido: 27 de agosto de 2003.
Dirección de los autores: * Escuela de Altos Estudios de Hotelería y de Turismo, Prado esquina Trocadero, CP 10100, La Habana Vieja, Ciudad de la Habana, Cuba. ** Marina Puerto Sol, Cayo Largo del Sur, Municipio Especial Isla de la Juventud.