

EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO UNA OPORTUNIDAD PARA DINAMIZAR EL TURISMO EN CUBA

Gastronomic tourism as an opportunity to enhance tourism in Cuba

Julia María Espinosa Manfugás¹
julia_espinosa@ftur.uh.cu
No. ORCID: 0000-0002-7453-0800

Beatriz Román Bendig²
bea_romani@ftur.uh.cu
No. ORCID:0000-0002-8853-9443

Laura Hernández Navarrete³
lmhernandez190@gmail.com

Emily Astigarrabía Mederos
emastimedede@gmail.com⁴

Universidad de La Habana
Cuba

Resumen

La gastronomía se ha convertido por derecho propio en un importante recurso para el turismo, de ahí la realización de la presente investigación, la cual tiene como objetivo determinar la factibilidad de desarrollar el turismo gastronómico en el destino Cuba. El estudio constó de cuatro fases y se realizó en los meses comprendido entre enero y marzo del año 2020. Se determinó la situación en que se encuentran las tradiciones culinarias del destino, a través de la entrevista a un grupo de expertos. Se analizó además la comercialización de las ofertas típicas del país, mediante la observación de las cartas menú de una muestra de restaurantes especializados en cocina cubana seleccionados a través del programa Sample Size Calculator y la demanda de los turistas en relación a la gastronomía típica del destino, por medio de una encuesta, validada a través del coeficiente alfa de Cronbach, y procesada por medio de la estadística descriptiva, el análisis factorial y la prueba de contingencia de Chi cuadrado. El número de encuestados se determinó por un muestreo no probabilístico. Por último, se identificaron los factores sobre los cuales accionar para desarrollar el turismo gastronómico en el destino, a través de la Matriz de Impactos Cruzados Multiplicación Aplicada para una Clasificación. Los resultados evidenciaron que en el destino se conservan vivas las tradiciones culinarias y existe voluntad de los organismos

¹ Facultad de Turismo. Doctora en Ciencias Alimentarias (PhD). Licenciada en Alimentos. Instituto de Farmacia y Alimentos Universidad de La Habana. Profesora titular e investigadora de la Facultad de Turismo.

² Facultad de Turismo. Universidad de La Habana. Cuba. Doctora en Ciencias Alimentarias (PhD). Licenciada en Alimentos. Instituto de Farmacia y Alimentos Universidad de La Habana. Docente e investigadora de la Facultad de Turismo.

³ EUDE Business School. Escuela de Negocios. España. Máster en Marketing digital. Universidad EUDE Business School. Madrid. España. Master en Gestión Turística y Licenciada en Turismo. Facultad de Turismo.

⁴ Comisión Gubernamental de la Bahía de La Habana. Cuba. Licenciada en Turismo. Facultad de Turismo. Universidad de La Habana. Cuba. Especialista de la Comisión Gubernamental de la Bahía de La Habana. Ministerio de Transporte.

involucrados de promover la cocina cubana como un recurso turístico. El patrimonio gastronómico de la nación es variado, sin embargo, la comercialización de las ofertas típicas es limitada. La gastronomía no constituye una motivación de viaje para los turistas, no obstante, la consideran un atractivo importante de la nación. Se concluye que es factible desarrollar el turismo gastronómico en el destino Cuba, pero antes deben solventarse una serie de debilidades que imposibilitan su inmediata implementación.

Palabras clave: Cocina cubana, gastronomía típica, tradiciones culinarias.

Abstract

Gastronomy has become in its own right an important resource for tourism. The main aim of this research is to determine the feasibility of developing gastronomic tourism in the destination of Cuba. The study consisted of four phases and was carried out in the months between January and March 2020. The situation of the destination's culinary traditions was determined through an interview with a group of experts. The commercialization of the typical offers of the country was also analyzed, by observing the menu cards of a sample of restaurants specialized in Cuban cuisine selected through the Sample Size Calculator program and the demand of tourists in relation to the typical gastronomy of the destination through a survey, validated through Cronbach's alpha coefficient, and processed through descriptive statistics, factor analysis and the Chi-square contingency test. The number of respondents was determined by non-probability sampling. Finally, the factors on which to act to develop gastronomic tourism in the destination were identified, through the Matrix of Crossed Impacts Multiplication Applied for a Classification. The results showed that the destination's culinary traditions are kept alive and there is a willingness of the organizations involved to promote Cuban cuisine as a tourist resource. The gastronomic heritage of the nation is varied, however, the commercialization of the typical offerings is limited. Gastronomy does not constitute a travel motivation for tourists, however, they consider it an important attraction of the nation. It is concluded that it is feasible to develop gastronomic tourism in the destination Cuba, but first a series of weaknesses must be solved that make its immediate implementation impossible.

Keywords: Cuban cuisine, typical gastronomy, culinary traditions.

Recepción: 04.01.2022

Aceptación: 18.05.2022

Cite este artículo como: Espinosa, J., Romaní, B., Hernández, L., Astigarrabía, E. (2021). El Turismo Gastronómico Como Una Oportunidad Para Dinamizar El Turismo En Cuba. *Revista Punto de Vista*, 12 (19), pp. 112-125.

1. INTRODUCCIÓN

La actividad turística en los últimos años ha ido inclinándose hacia un turismo más especializado y ha encontrado en el acervo cultural gastronómico una vía para la creación de nuevos productos, por cuanto engloba un conjunto de actividades de contenido cultural e histórico que le permiten al turista adquirir experiencias inolvidables del territorio visitado. En tal sentido, exponen Méndez (2015) y López-Guzmán y Sánchez (2012) que la gastronomía se ha convertido en uno de los factores clave tanto para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de los mismos, al surgir un segmento de mercado que no solo se alimenta para saciar su apetito fisiológico, sino además para obtener un placer hedónico y sensorial.

La relación cada vez más estrecha entre gastronomía y turismo (entremezclados con la cultura local) aparece como una simbiosis perfecta para que los visitantes puedan vivir y experimentar la diversidad cultural del país visitado y adquirir experiencias culinarias auténticas, propiciando de esta manera el surgimiento y progreso acelerado del turismo gastronómico, modalidad que contribuye al crecimiento económico de determinadas áreas geográficas, basado en el concepto de desarrollo sostenible (Hernández y Dancausa, 2018).

Lo expuesto, permite aseverar que el turismo gastronómico es considerado como una de las grandes apuestas para potenciar o consolidar destinos turísticos, que aporta riqueza y valor añadido a aquellas regiones que han sabido valorar su patrimonio gastronómico, sin embargo, todavía no se ha aprovechado el potencial de dicha modalidad como patrimonio cultural inmaterial en todos los destinos, afirmó el Secretario General de la Organización Mundial del Turismo, durante la cuarta edición del Foro Mundial de Turismo Gastronómico en 2018.

Cuba es un ejemplo de lo anterior, pues a pesar de los cambios constantes en el ámbito turístico en las últimas décadas y el aumento significativo de instalaciones hoteleras, gastronómicas y recreativas, con el consiguiente incremento de los recursos humanos y la elevación de su calificación profesional, al igual que un progresivo aumento en el número de visitantes, aún no ha potenciado la gastronomía como un producto turístico (Méndez, 2018). Se ha caracterizado por un turismo basado fundamentalmente en la modalidad de sol y playa, debido a que el país posee grandes potencialidades para el desenvolvimiento de la misma, lo que ha traído consigo que el destino se vea afectado por una marcada estacionalidad, que compromete la rentabilidad de las empresas del sector, por lo que, se considera imperante desarrollar dentro de las nuevas ofertas que permitan afianzar el turismo en la Isla, la modalidad de turismo gastronómico, sobre todo por la autenticidad de su cocina y por ser esta un referente más con personalidad propia dentro del panorama cultural del país y haberse declarado sus prácticas y saberes asociados, patrimonio inmaterial de la nación cubana en el año 2019.

Se trata entonces de un campo de amplio alcance que, aunque ha sido motivo de algunas investigaciones, merece la pena abordar, lo que justifica la realización del presente estudio que tiene como objetivo: determinar la factibilidad de desarrollar el turismo gastronómico en el destino Cuba.

2. MARCO TEÓRICO

En los últimos años se ha entendido el rol que juega la gastronomía como componente cultural de gran atractivo y se han desarrollado productos turísticos cuyo principal elemento es la gastronomía autóctona de cada región (Oliveira, 2011; Clemente, Hernández y Guzmán, 2014). De ahí el surgimiento del turismo gastronómico como una modalidad que genera importantes flujos de visitantes a nivel mundial.

Montecinos (2014) define el turismo gastronómico como:

...el flujo de personas que durante sus viajes realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial, en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

La Organización Mundial del Turismo (OMT, 2019) emitió una actualización de la definición de turismo gastronómico derivada de las experiencias actuales, definiéndolo como:

...un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.

Oliveira y Teixeira (2011) argumentan que el turismo gastronómico ha surgido junto con otros productos culturales para “saciar la sed” de los turistas del siglo actual, los que ya no se conforman con otros productos como el de sol y playa.

El carácter activo que asume el turista ante la mayoría de las actividades incluidas en esta modalidad es uno de los factores que están propiciando su éxito y propagación en el panorama turístico actual (Montecinos, 2016). Por lo que puede aseverarse que el turismo gastronómico está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio (Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center, 2019).

En Cuba, el turismo ha representado durante muchos años un fuerte contribuyente a la economía nacional. Esta actividad cuenta con gran atractivo, partiendo de los aspectos que caracterizan a la sociedad cubana: la hospitalidad popular y calidez del pueblo, excepcionales atractivos naturales, un patrimonio histórico autóctono, prolífica vida artística y cultural, y sobre todo la seguridad física para los turistas; los cuales contribuyen a satisfacer la necesidad de estos por conocer la idiosincrasia del país. De igual modo cuenta con una cultura culinaria muy versátil, digna de conocer y poder disfrutar como una experiencia única e irrepetible.

En consonancia con lo anterior, hoy la gastronomía cubana, como vocación cultural más que actividad comercial, amplía sus espacios sociales y poco a poco gana popularidad a nivel internacional, de ahí que destacados intelectuales de la nación han convocado a una concientización apremiante, encaminada a evitar que sean

desestimados y relegados al desuso los productos y formas de elaboración representativas de la cocina cubana tradicional, por influencia de conceptos erróneos y prácticas foráneas (Méndez, 2018).

Dado lo antes expuesto, Hernández (2018) afirma la necesidad de que la gastronomía se visualice como un atractivo turístico de la nación cubana, la cual tiene grandes potencialidades para desarrollar el turismo gastronómico, como una vía de diversificar el producto turístico del destino.

3. MÉTODO

La investigación realizada es aplicada, de tipo exploratoria-descriptiva y clasifica como mixta por la naturaleza de las variables analizadas y las fuentes de información empleadas. Se llevó a cabo en los meses comprendidos entre enero y marzo del año 2020, a partir del procedimiento metodológico que se detalla a continuación:

Fase 1. Escenario de las tradiciones culinarias del destino Cuba.

Con el fin de conocer la situación en que se encuentra el patrimonio culinario de la nación cubana, se le realizó una entrevista semi estructurada a once especialistas con más de 10 años de experiencia en actividades relacionadas con la gastronomía en cualquiera de sus ramas, con el objetivo de conocer sus criterios sobre la cocina cubana, su situación actual en los restaurantes del país y las posibilidades reales de desarrollar en Cuba la modalidad de turismo gastronómico. Se probó su condición de expertos a través de la prueba de experticia declarada por Cruz (2020), determinando el coeficiente de competencia (K), mediante el coeficiente de conocimiento (Kc) y de argumentación (Ka), empleando la fórmula siguiente: $K = \frac{1}{2} (Kc + Ka)$. Se seleccionaron para el estudio los que calificaron con un nivel de experticia medio o alto, tomando en consideración los valores que se reportan en la tabla 1.

| COEFICIENTE DE COMPETENCIA (K) | NIVEL DE EXPERTICIA |
|--------------------------------|---------------------|
| 1,00-0,81 | Alto |
| 0,80-0,51 | Medio |
| 0,50-0,00 | Bajo |

Tabla 1. Calificación del nivel de experticia. Fuente: Cruz (2020).

Fase 2. Comercialización de las ofertas típicas en los restaurantes de cocina cubana del destino Cuba.

Para conocer la comercialización de las ofertas típicas del destino, se tomó como referencia el inventario de platos originarios del país realizado por Hernández (2018). Se observaron a través de la página web enfocada a la promoción de restaurantes Alamesacuba.com, las cartas menú de una muestra de restaurantes especializados en cocina cubana, pertenecientes al sector no estatal, seleccionando este sector por representar el 79,2 % del total de restaurantes del país y el 68,3 % de los especializados en este tipo de cocina.

De los 507 restaurantes de cocina cubana del país se analizaron las cartas menú de 176, La muestra se seleccionó a partir del programa Sample size Calculator, con un nivel de confianza del 90 %, un error máximo de estimación de 0,05 y una probabilidad de ocurrencia de 0,5.

Fase 3. Análisis de la demanda de los turistas en relación a la gastronomía típica del destino.

Para cumplir con el objetivo propuesto en esta fase se aplicó una encuesta en forma de cuestionario, a turistas extranjeros que transitaban por las principales arterias de la provincia La Habana. Se escogió dicha provincia, por ser el destino turístico más visitado de Cuba y el lugar prominente en las llegadas de viajeros al país. Muchos de los turistas pasan por La Habana hacen alguna pernoctación, aunque no hagan su estancia principal en esta ciudad.

Se definió inicialmente a través de un muestreo aleatorio no probabilístico la cantidad de encuestados (220) cifra que se considera adecuada para estudios descriptivos cuando la población es infinita (mayor de 100,000) (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

El cuestionario permitió conocer mediante nueve preguntas en qué medida la gastronomía era motivación de viaje para los encuestados, el conocimiento que tenían de la cocina cubana y sus platos típicos antes de llegar a Cuba, qué criterios le merecían los restaurantes de cocina cubana, su nivel de satisfacción con las ofertas gastronómicas que se expenden en estas instalaciones y con la calidad del servicio de modo general y si consideraban que Cuba podía ser un destino gastronómico. Finalmente se solicitó información sobre su perfil socio demográfico. Atendiendo a que dicho cuestionario fue elaborado expresamente para los fines de la presente investigación, se evaluó su confiabilidad a través del coeficiente Alfa de Cronbach, índice de consistencia que toma valores entre 0 y 1 y que es aceptable cuando es mayor de 0,70 (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

Los resultados se procesaron por el programa SPSS (versión 24). Se determinó la frecuencia y porcentaje de respuestas emitidas por los encuestados para cada una de las preguntas de la encuesta (Espinosa, 2015). Además, dada las características de estos y su diversidad, se determinó la concordancia de sus respuestas mediante el análisis factorial, técnica que permite una reducción de la dimensionalidad de los datos, a partir de la correlación entre las variables. Previo a ello, fue necesario confirmar la existencia de dicha correlación mediante la prueba de esfericidad de Bartlett y la conveniencia del análisis a través del estadístico Kaiser-Meyer-Olkin (KMO), el cual debe arrojar un valor mayor de 0,7 (Lloret et al., 2014). En caso de encontrar heterogeneidad en las respuestas, se realizó la prueba de contingencia de Chi cuadrado para un nivel de confianza del 95 %, con el propósito de definir que pudiera estar provocando dicho comportamiento.

Fase 4: identificación de los factores que condicionan el desarrollo del turismo gastronómico en el destino Cuba.

Se realizó un análisis integral de todos los resultados obtenidos, para concretar los factores que están condicionando el desarrollo del turismo gastronómico en el destino Cuba, los que fueron analizados de manera cualitativa y relacionados según su dependencia y motricidad por medio de la Matriz de Impactos Cruzados Multiplicación Aplicada para una Clasificación (MICMAC), descrita por Ronda (2015), con el propósito de clasificarlos y representarlos en el gráfico correspondiente. La relación entre los factores se estableció a partir de la escala que se presenta en la tabla 2.

| RELACIÓN | CALIFICACIÓN |
|--------------|--------------|
| SIN RELACIÓN | 0 |
| BAJA | 1 |
| MEDIA | 2 |
| ALTA | 3 |

Tabla 2. Relación entre las variables. Fuente: Ronda (2015)

4. RESULTADOS

4.1 Fase 1. Escenario de las tradiciones culinarias del destino Cuba.

Como resultado de la prueba de experticia se seleccionaron todos los especialistas entrevistados, por tener un coeficiente de competencia mayor de 0,8, esto es un nivel de experticia alto.

Al indagar sobre la cocina cubana, la totalidad de los expertos coincidieron en que, siendo la cocina cubana auténtica y variada, no conserva su versatilidad, por cuanto no se mantiene una oferta considerable de platos autóctonos en ninguna de las regiones del país. Como causas que motivan esta situación e inciden de manera negativa refirieron, las condiciones laborales y la relación entre el esfuerzo de trabajo y el salario que percibe el personal de cocina y en menor medida el equipamiento, el cual no tiene la calidad requerida, pues se necesitan piezas de repuesto que no se consiguen, y los cocineros tienen que ejecutar inventivas y desarrollar la imaginación para realizar determinadas elaboraciones, actitud que pudiera incentivarse si existieran mecanismos efectivos de estimulación, elementos estos que según refiere Zubiri (2013) tributan de manera directa en la en la planificación del menú y en la satisfacción laboral de los trabajadores.

Agregaron como otros problemas, el desabastecimiento de alimentos por parte de los proveedores, y la falta de coordinación entre las instituciones responsable de fomentar la cocina cubana en el país y de darle prioridad a los productos que se requieren para potenciar su presencia en las instalaciones gastronómicas del país, el divorcio institucional en la formación de cocineros, pues si bien un porcentaje apreciable de estos tienen formación especializada y están debidamente capacitados, algunos tienen un conocimiento limitado sobre los platos típicos y tradicionales de la nación cubana.

De forma general reconocieron la falta de autonomía de las entidades estatales y elogiaron el papel desempeñado por el sector privado en la gestión de la restauración y en la buena imagen que le aportan a la cocina cubana, lo que ha sido reconocido por los clientes.

Todos los expertos manifestaron que el destino presenta grandes potencialidades para desarrollar la modalidad de turismo gastronómico, debido a su diversidad y a los placeres sensoriales de los diferentes platos que componen el recetario de la isla, así como la voluntad del Ministerio de Comercio Interior, órgano rector de la gastronomía en Cuba y del Ministerio de Turismo de reavivar el patrimonio culinario cubano. Destacaron el quehacer gastronómico de la provincia de La Habana, declarada en el marco de la Feria Internacional de Turismo en Madrid, en el año 2018, Capital Iberoamericana de la Coctelería y el hecho de ser la Cocina cubana, sus prácticas y saberes asociados Patrimonio Inmaterial de la nación cubana desde el año 2019.

4.2 Fase 2. Comercialización de las ofertas típicas en los restaurantes de cocina cubana del destino Cuba.

La observación a las cartas menú de los restaurantes de cocina cubana arrojó los resultados que se muestran en la figura 1. Se aprecia que de los 390 platos identificadas por Hernández (2018), únicamente se brindan 158, para un 41%. Los platos principales que son los más comercializados sólo alcanzan un 57 % y la situación de los postres es la más preocupante porque en la mayoría de los restaurantes lo que expende es helado y flan de leche y no los dulces caseros tradicionales. Merece la pena resaltar que este escenario es similar en todas las provincias del país.

Un elemento interesante es que el “casabe”, plato típico cubano heredado de los aborígenes, se encontró sólo en dos cartas menús y el “ajiaco”, considerado como el plato nacional, exclusivamente en el 23 % de estas.

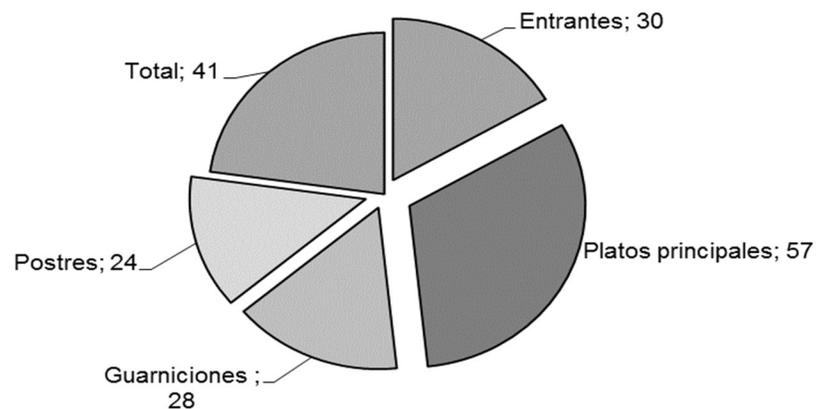


Figura 1. Porcentaje de ofertas típicas comercializadas en los restaurantes no estatales de cocina cubana. Fuente: Elaboración propia

4.3 Fase 3. Análisis de la demanda de los turistas en relación a la gastronomía típica del destino.

Al evaluar la confiabilidad del cuestionario, se encontró para el coeficiente Alfa de Cronbach un valor de 0,837, lo que indica que el cuestionario empleado tiene coherencia en su estructura y escala de medición, por tanto, se puede afirmar que resultó consistente y fiable.

Al caracterizar la muestra de encuestados, se evidenció que la mayoría se encontraban en el rango de edad de 40 a 59 años, para un 35,8 %, con un ligero predominio del sexo femenino (55,8 %), procedían de diversas nacionalidades principalmente canadienses españoles y mexicanos, con un tiempo de estancia en el destino entre siete y catorce días.

El 87,5 % alegó que era la primera vez que viajaba a Cuba y sólo el 2,5 % manifestó que la gastronomía había sido la estimulación para viajar al destino. Este resultado se corresponde con lo reportado por Mesa (2017) quien expresa que a pesar de ser la cocina cubana expresión de la cultura de la nación, sólo un número reducido de turistas la valoran como motivo de viaje, a no ser que tenga lugar un festival culinario u otro evento vinculado a dicha actividad. No obstante, el 69,4 % mostró interés por conocer el patrimonio cultural culinario del país.

El 53,3 % tenía referencia de la cocina cubana antes de llegar al destino, básicamente por la información que brindan los sitios de internet y los amigos y familiares. Un número reducido expuso que habían visitado en otros países restaurantes que expenden este tipo de comida, por lo que tenían expectativas a satisfacer. Las fuentes de información se exhiben en la tabla 3.

| FUENTES DE INFORMACIÓN | % |
|-----------------------------------|------|
| SITIOS DE INTERNET | 65,0 |
| AMIGOS Y FAMILIARES | 52,5 |
| AGENCIAS DE VIAJE | 14,2 |
| MATERIALES PUBLICITARIOS IMPRESOS | 14,2 |
| CENTRO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA | 0,8 |

Tabla 3. Fuentes de información sobre la cocina cubana. Fuente: Elaboración propia

La encuesta reveló que el 95,8 % de los encuestados había visitado algún restaurante de comida cubana durante su estancia en el destino, los más frecuentados fueron El Bar-Restaurante El Floridita y La Bodeguita del Medio, instalaciones insignias de Cuba y los restaurantes del sector no estatal, destacando dentro de estos los ubicados en el Centro Histórico de La Habana.

En la interrogante correspondiente al servicio recibido en los establecimientos de comida cubana visitados, el 90,4 % respondió que había sido satisfactorio, y elogiaron de manera general la amabilidad del personal de contacto, la ambientación e higiene de los locales, así como la animación con grupos musicales en vivo de música tradicional, la presentación y la calidad de la comida, aunque consideran que el contenido de grasa de algunas elaboraciones es excesivo. Las deficiencias más recurrentes emitidas por los clientes que se sintieron insatisfechos fueron: inadecuada relación calidad-precio, barreras lingüísticas con el personal del contacto, calidad y variedad de la oferta y problemas con las facturas.

Respecto a la pregunta de si consideraban que Cuba pudiese convertirse en un destino gastronómico, el 91,8 % estimó que era factible y enunciaron las fortalezas que se relacionan en la tabla 4, en cambio el 8,2 % de los encuestados estima que existen una serie de debilidades que no permiten que Cuba sea un destino gastronómico.

| FORTALEZAS | DEBILIDADES |
|---|--|
| Diversidad de instalaciones de restauración | Poca accesibilidad de los turistas a los productos tradicionales en los mercados del destino |
| Personal amable y profesional | Inexistencias de rutas gastronómicas |
| Ofertas de clases de coctelería, visita a fincas agrícolas y escuelas de cocina | Imposibilidad de adquirir materiales que contengan recetas de platos típicos cubanos |
| Existencia de museos vinculados a la gastronomía | Escasez de programas o recorridos gastronómicos |
| Interesante propuesta gastronómica | Promoción insuficiente sobre las actividades gastronómicas del destino |
| Seguridad del destino | Precios elevados |
| Hospitalidad de la población | Oferta limitada de bebidas y alimentos |
| Atractivos culturales que pueden integrarse con la gastronomía | |

Tabla 4. Criterios de los turistas sobre el desarrollo del turismo gastronómico en Cuba. Fuente: Elaboración propia

Dada la diferencia de criterios de los encuestados se realizó el análisis factorial, el cual fue factible porque el valor del Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) fue de 0,813, valor mayor de 0,70 y la prueba de esfericidad de Bartlett confirmó que existía correlación entre las variables analizadas para una significación ($p < 0,05$) (Tabla 5).

| MEDIDA KAISER - MEYER- OLKIN DE ADECUACIÓN DE MUESTREO | | 0,828 |
|--|---------------------------|---------|
| PRUEBA DE ESFERICIDAD DE BARTLETT | Aproximación Chi cuadrado | 703,261 |
| | gl | 55 |
| | Sig. | ,000 |

Tabla 5. Resultados de la prueba de KMO. Fuente: SPSS, versión 24.

La figura 2 muestra la distribución espacial de las respuestas, las que se agrupan en su mayoría en dos conglomerados diferentes, lo que conllevó a la realización de la prueba de contingencia de Chi cuadrado con el propósito de conocer si las características de los encuestados y las expectativas que pudieran tener los que conocían de la cocina cubana antes de arribar al país, pudieran ser la causa de la variabilidad encontrada al responder las preguntas de satisfacción con el servicio recibido en los restaurantes visitados y la posibilidad de que Cuba sea un destino gastronómico, la cual reveló que existe diferencia significativa para este último aspecto ($p < 0,05$), incidiendo en ello la edad y nacionalidad de los encuestados (Tabla 6).

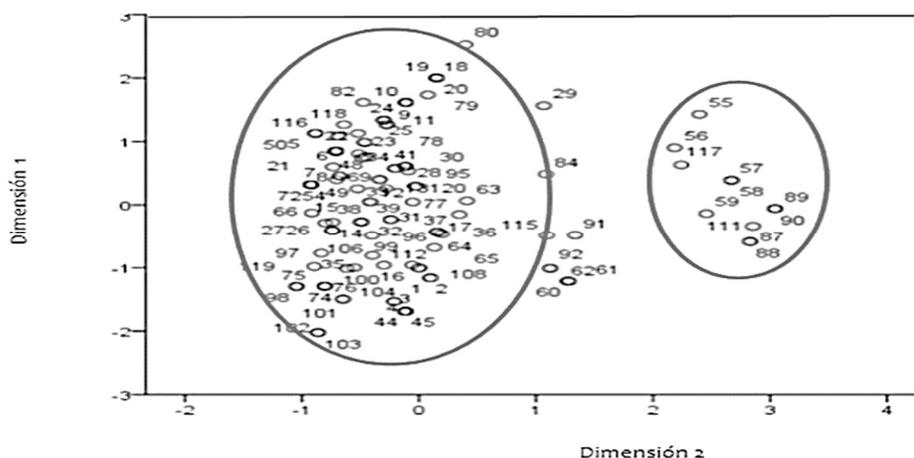


Figura 2. Representación espacial. Análisis factorial. Fuente: SPSS versión 24.

Al revisar las respuestas de los turistas se pudo constatar que las personas de mayor edad, con más experiencia de viaje y de lo que se debe encontrar en un destino en relación con la gastronomía y su comida ancestral y los mejicanos y polacos fueron los más exigentes en la evaluación, confirmándose el resultado de la prueba de contingencia de Chi cuadrado.

| VARIABLES ANALIZADAS | VALOR DE LA SIGNIFICACIÓN ASINTÓTICA CHI CUADRADO DE PEARSON | | | |
|---|--|------|------|--------------|
| | Nacionalidad | Sexo | Edad | Expectativas |
| SATISFACCIÓN CON EL SERVICIO | ,147 | ,535 | ,073 | ,683 |
| POSIBILIDAD DE DESARROLLAR TURISMO GASTRONÓMICO | ,033 | ,160 | ,013 | ,278 |

Tabla 6. Resultados de la prueba de contingencia de Chi cuadrado. Fuente: SPSS, versión 24.

4.4 Fase 4: identificación de los factores que condicionan el desarrollo del turismo gastronómico en el destino Cuba.

El análisis integral de todos los resultados permitió identificar 14 factores que de manera directa o indirecta están condicionando el desarrollo del turismo gastronómico en el destino Cuba.

1. Inestabilidad de abastecimiento por parte de los proveedores.
2. Condiciones laborales no apropiadas.
3. Bajo salario del personal de cocina.
4. Mecanismos de estimulación poco efectivos.
5. Conocimiento limitado del personal de cocina sobre los platos típicos de la nación cubana.
6. Equipamiento obsoleto.
7. Falta de autonomía en las entidades estatales.
8. Poca promoción y publicidad de la cocina cubana.
9. Descoordinación entre las instituciones responsable de revitalizar la cocina cubana.
10. Poca comercialización de los platos típicos y tradicionales de la cocina cubana.
11. Insuficientes actividades gastronómicas en el destino
12. Elaboraciones culinarias poco saludables. Alto contenido de grasas.
13. Limitada variedad de las ofertas típica y tradicional a nivel local.
14. inadecuada relación calidad-precio.

Al conformar la matriz de base estructural se constató que el grado de dependencia e influencia de los factores es variable (Figura 3), obteniendo la clasificación que se muestra en la tabla 7.

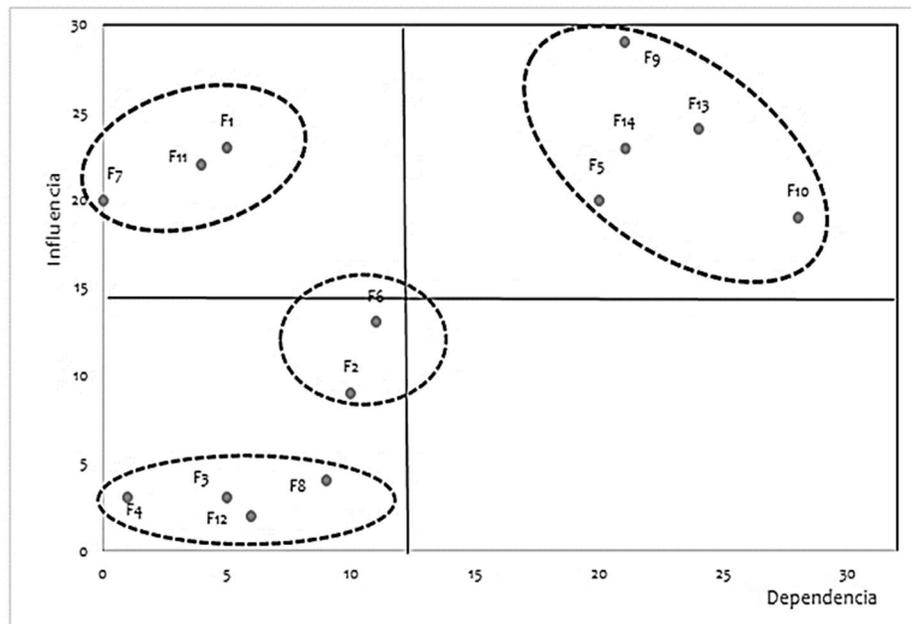


Figura 3. Plano de influencia y dependencia. Fuente: Elaboración propia

| FACTORES | CLASIFICACIÓN |
|-----------------------|---------------|
| F1, F7, F11 | Determinantes |
| F5, F9, F10, F13, F14 | Claves |
| F2, F6 | Reguladoras |
| F3, F4, F8, F12 | Autónomas |

Tabla 7. Clasificación de los factores identificados. Fuente: Elaboración propia

La estabilidad de los proveedores (F1) y la falta de autonomía en las entidades estatales (F7) y las Insuficientes actividades gastronómicas en el destino (F11), se consideran factores “determinantes”, por cuanto constituyen un freno para el desarrollo del turismo gastronómico en el destino Cuba.

El conocimiento limitado del personal de cocina sobre los platos típicos de la nación cubana (F5), la descoordinación entre las instituciones responsable de revitalizar la cocina cubana (F9), la poca comercialización de los platos típicos y tradicionales en los restaurantes del destino (F10), la limitada variedad de las ofertas típica y tradicional a nivel local (F13) y la inadecuada relación calidad-precio (F14), resultaron “claves” por su incidencia marcada en lograr que el patrimonio culinaria de la nación cubana se visualice como un atractivo turístico del destino.

Clasificaron “reguladores” las condiciones laborales no apropiada en la cocina (F2) y el equipamiento obsoleto (F6), los que resultan llaves de paso para garantizar la elaboración de las ofertas en el proceso culinario.

Cuatro factores resultaron “autóctonos”, estos son: Bajo salario del personal de cocina (F3), los mecanismos de estimulación no efectivos (F4), la poca promoción y publicidad de la cocina cubana (F8) y las elaboraciones culinarias poco saludables, con un alto contenido de grasas (F12), por tener menor influencia que las otras analizadas al ser factores que pueden regularse a más corto plazo, sin embargo, es preciso subrayar que esto no significa que carezcan de importancia, sino que, comparativamente, las estrategias que se tomen ofrecerán mejores frutos si se destinan a los factores situados en los grupos antes mencionados.

5. DISCUSIÓN Y CONCLUSIÓN

Los resultados obtenidos en relación con el escenario en que se encuentran las tradiciones culinarias del destino Cuba, ponen de manifiesto que a pesar de ser la cocina cubana un producto de transculturación, parte de la identidad cultural de la nación y rica en platos autóctonos que identifican lo típico de las diferentes provincias del país, no se explota a su máxima expresión y no constituye un atractivo turístico del destino. El análisis de las causas que originan esta situación permitirá tomar acciones encaminadas a la defensa del patrimonio culinario cubano y al mejoramiento continuo de sus productos e instalaciones, lo que posibilitará revertir la situación actual en relación con la poca presencia de platos típicos de la cocina cubana en los restaurantes del país.

Se evidenció que la comercialización de las ofertas típicas del país en los restaurantes no estatales de cocina cubana es baja, pero mostró un incremento en relación con los resultados obtenidos por Hernández (2018), sobre todo en el grupo de platos principales lo que evidencia que este sector está abogando por el rescate de la cocina cubana.

De la encuesta aplicada a los turistas se infiere que con independencia de las limitaciones existentes y planteadas anteriormente, y de no ser la gastronomía motivo de viaje para casi la totalidad de las personas que visitan el país, estas, una vez en el destino, si se muestran interesadas por conocer el patrimonio culinario de la nación, por lo que se hace necesario que las agencias de viajes y los centros de información turística, promuevan la cocina cubana en aras de hacerles llegar a los visitantes información sobre la gastronomía típica del destino.

Es evidente, entonces que, si se proyectan y se ponen en práctica estrategias de mejora teniendo en cuenta los factores identificados en el presente estudio, se puede desarrollar en el país la modalidad de turismo gastronómico.

A partir del análisis y discusión de los resultados obtenidos se arriba a las siguientes conclusiones.

1. Es factible desarrollar el turismo gastronómico en el destino Cuba, por cuanto se conservan vivas las tradiciones culinarias del país, existe voluntad de los organismos involucrados de promover la cocina cubana como un recurso turístico y para los turistas que lo visitan la gastronomía constituyen un atractivo, pero antes deben solventarse una serie de debilidades que imposibilitan su inmediata implementación.
2. La comercialización de las ofertas representativas del país en los restaurantes especializados en cocina cubana es limitada, ofertándose solo el 41 % del total. La situación más desfavorable se presenta en los postres.
3. La gastronomía no constituye un elemento motivacional de viaje para los turistas extranjeros que visitan el país, lo que en su mayoría no tienen referencia de la cocina cubana, no obstante, les motiva visitar los restaurantes especializados en este tipo de comida y estiman que Cuba puede ser un destino gastronómico, criterio en el que tiene una influencia significativa ($p < 0,05$) la edad y nacionalidad de los turistas.

El análisis integral de los resultados permitió identificar 14 factores que inciden en el desarrollo de turismo gastronómico en el destino Cuba, de ellos dos resultaron determinantes y cinco claves, al aplicar la Matriz de Impactos Cruzados Multiplicación Aplicada para una Clasificación (MICMAC), siendo los que deben priorizarse al establecer las estrategias de mejora.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Clemente, H., Hernández, J. M. y Guzmán, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. Monografía, 9, 817-833
- Cruz, J. (2020). Acercamiento al criterio de expertos en la investigación. Primer congreso de Ciencias Básicas Biométricas. Manzanillo: CIBAMANZ.
- Espinosa, J. M. (2015). Análisis sensorial. La Habana: Félix Varela.
- Hernández, L. (2018). Propuesta de estrategias para potenciar la cocina cubana como atractivo turístico del destino Cuba. (Tesis de Maestría). Facultad de Turismo. Universidad de La Habana. La Habana.

- Hernández, R. D. y Dancausa, G. (2018). Turismo gastronómico. La gastronomía tradicional de Córdoba (España). Estudio y perspectiva del Turismo, 27(2), 413-430.
- Hernández, R.; Fernández, C. y Baptista, M. P. (2014). Metodología de la investigación (6ta Ed.). D.F: McGraw Hill Interamericana de México, S.A.
- López-Guzmán, T., & Sánchez, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. PASOS Revista de Turismo y patrimonio cultural, 10 (5), 575-584.
- Lloret, S., Ferreres, A., Hernández, A. y Tomás, I. (2014). El análisis factorial exploratorio de los indicadores: una guía práctica, revisada y actualizada. Anales de Psicología, 30 (3), 1151-1169. Recuperado de <http://revistas.um.es>.
- Méndez, (2015). Excelencias Gourmet. Obtenido de TURISMO GASTRONÓMICO ¿en Cuba?: Recuperado de: <http://www.excelencias-gourmet.com>
- Méndez, J. (2018). La gastronomía: ¿modo de conocer a Cuba? Artechef, 8, 5-9.
- Mesa, L. (2017). Diseño de un instrumento para la determinación de las expectativas de los turistas sobre el servicio de alimentos y bebidas en el destino Cuba. (Tesis de grado). Facultad de Turismo, Universidad de La Habana. La Habana.
- Montecinos, A. (2014). Turismo Gastronómico Sostenible. Recuperado de:<http://www.boletin-turistico.com>
- Montecinos, A. (2016). Turismo Gastronómico Sostenible. Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos. D.F.: CEGAHO- Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. Revista Estudios y Perspectivas en Turismo, 20(1), 738-752.
- Oliveira, & Teixeira. (2011). La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. Estudios y Perspectivas en Turismo, 20 (1), 404- 424.
- Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. Madrid: OMT.
- Organización Mundial del Turismo. (2019). Definiciones de turismo de la OMT. Madrid: OMT.
- Ronda, G. A. (2015). El concepto de estrategia. La Habana: Ediciones Futuro.
- Zubiri, F. (2013). Satisfacción y motivación profesional. Anales del Sistema Sanitario de Navarra, 36(2), 193 -196.