

# 27

Fecha de presentación: marzo, 2024  
Fecha de aceptación: agosto, 2024  
Fecha de publicación: septiembre, 2024

## ESTUDIO COMPARADO

DE LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA EN CUBA Y LATINOAMÉRICA

### **A COMPARATIVE STUDY OF GASTRONOMY TEACHING IN CUBA AND LATIN-AMERICAN**

Silvia Teresita Aguirre Pérez <sup>1</sup>\*

E-mail: [silvitayelizabeth@gmail.com](mailto:silvitayelizabeth@gmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4803-3875>

Elena García Ramó -López <sup>1</sup>

E-mail: [elenagr@ehth.tur.cu](mailto:elenagr@ehth.tur.cu)

ORCID: <https://orcid.org/0009-0003-0707-9241>

<sup>1</sup> Centro de Capacitación del Mintur La Habana, Artemisa y Mayabeque. Cuba.

\*Autor para correspondencia

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Aguirre Pérez., S. T., y Ramó -López., E. G. (2024). Estudio comparado de la formación gastronómica en Cuba y Latinoamérica. *Universidad y Sociedad* 16(5), 259-267.

#### RESUMEN

Este artículo es el resultado de una investigación realizada en el Centro de Capacitación del Mintur de La Habana en colaboración con el Instituto Central de Ciencias Pedagógicas de Cuba, como parte de una tesis doctoral, referida al estudio comparado de la formación gastronómica en el contexto latinoamericano. Permitió determinar las principales regularidades en la formación de la disciplina gastronómica, al establecer semejanzas, diferencias y tendencias que pueden ser aprovechadas por todos los actores implicados para el perfeccionamiento de este tipo de enseñanza en los diferentes contextos. Se elaboró un informe conclusivo con carácter proyectivo que permite argumentar desde la ciencia la necesidad e importancia de la formación de los recursos humanos vinculados a esta disciplina. El informe fue validado por prestigiosos especialistas y contiene recomendaciones para el perfeccionamiento continuo de la formación gastronómica que se realiza en los Centros de Capacitación del Turismo cubano y se proyecten nuevas políticas en función del objetivo propuesto. El estudio constituye una experiencia poco explorada dentro de la investigación científica pedagógica cubana, que puede abrir nuevos cauces para reformar dicho proceso, además de facilitar la aplicación de programas de formación gastronómica, perfeccionar los ya existentes y proponer estrategias con un mayor grado de relación y compromiso con las necesidades educativas del sector turístico cubano en este tipo de enseñanza.

**Palabras clave:** Formación gastronómica, Estudio comparado, Regularidades

#### ABSTRACT

This article is the result of research conducted at the MINTUR Training Center in Havana in collaboration with the Central Institute of Pedagogical Sciences of Cuba, as part of a doctoral thesis, referring to the comparative study of gastronomic training in the Latin American context. It allowed determining the main regularities in the formation of the gastronomic discipline, by establishing similarities, differences and trends that can be used by all the actors involved for the improvement of this type of teaching in different contexts. A conclusive report was elaborated with a projective character that allows arguing from science the need and importance of the training of human resources linked to this discipline. Prestigious specialists validated the report. It contains recommendations for the continuous improvement of the gastronomic training carried out in the Cuban Tourism training centers for new policies to be projected based on the proposed objective. The study constitutes a little explored experience within Cuban pedagogical scientific research, which can open new paths to reform the process, in addition to facilitating the application of gastronomic training programs, improving existing ones and proposing strategies with a higher degree of commitment to the educational needs of the Cuban tourism sector in this type of teaching.

**Keywords:** Gastronomic training; Comparative method; Trends; Improvement

## INTRODUCCIÓN

El desarrollo turístico de la región de Latinoamérica signada por un entorno altamente competitivo y el protagonismo logrado por la gastronomía como una de sus actividades fundamentales, ha impulsado a gobiernos y entidades educativas a profundizar en el estudio de la formación gastronómica (FG).

El diagnóstico fáctico perceptual, resultado de la revisión bibliográfica que se realiza y la experiencia práctica e investigativa, respaldada por más de 27 años de trabajo de los autores, en la formación y capacitación gastronómica de los recursos humanos del turismo cubano, la diversidad de programas que se implementan en diferentes países del continente latinoamericano y la escasa sistematización de investigaciones científicas que reflexionen sobre la formación profesional, aún más escasa la referida a la formación gastronómica desde la academia, así como la observación participativa de los autores, ponen al descubierto la existencia de diferencias significativas en la enseñanza de esta disciplina, en Cuba y Latinoamérica, motivándola a investigar sobre el tema y conduciéndola a plantear como problema científico: ¿Qué recomendaciones, a partir de las tendencias y regularidades identificadas derivadas del estudio comparado se deben aprovechar para el perfeccionamiento de la formación gastronómica que se realiza en los Centros de Capacitación del Mintur de Cuba (CCM)?

Analizar cómo se lleva a cabo la FG en el continente Latinoamericano, desde una perspectiva comparada, constituye una experiencia poco explorada dentro de la investigación científico pedagógica cubana, que puede abrir nuevos cauces para perfeccionar dicho proceso, además de facilitar la aplicación de programas de formación gastronómica, perfeccionar los ya existentes y proponer estrategias con un mayor grado de relación y compromiso con las necesidades educativas del sector turístico cubano en este tipo de enseñanza. Por esta razón el objetivo de esta investigación es: determinar las principales regularidades existentes en la formación gastronómica mediante un estudio comparado que contribuya al perfeccionamiento de la formación gastronómica en los Centros de Capacitación del Mintur de Cuba (CCM).

Este trabajo investigativo se inscribe dentro de la estrategia de desarrollo de superación postgraduada del Centro de Capacitación del MINTUR, La Habana, Artemisa y Mayabeque (CCM-HAM), en colaboración con el Instituto Central de Ciencias Pedagógicas de Cuba (ICCP), para la formación doctoral del claustro y da respuesta a la línea de investigación formación continuada del ICCP, además de cumplir los objetivos estratégicos para el desarrollo sostenible del turismo en Cuba, propuestos en la Agenda 2030, centrado en el método comparado. Se toma como

referencia al CCM-HAM y tres centros de formación pertenecientes a tres países de América Latina, (México, Perú y Argentina), países con una amplia trayectoria a nivel regional por su desempeño en este tipo de formación.

### **El turismo y la gastronomía como fuentes del desarrollo de los países.**

El auge del turismo en el mundo y el desarrollo de la planta hotelera ha favorecido la creación de un importante número de plazas en el área gastronómica, a esto se suma el aumento de la demanda de estos servicios y la necesidad de certificar a los recursos humanos encargados de laborar en estas áreas, razón que justifica la preocupación de empresarios y académicos por crear y desarrollar centros académicos de formación gastronómica, que garanticen el egreso de profesionales competentes capaces de satisfacer las necesidades de los clientes, con altos estándares de calidad.

Desde esta óptica, la gastronomía, al formar parte del sector de servicios, en estrecha vinculación con la actividad de turismo, pertenece en términos económicos al sector terciario y representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades, de contenido cultural e histórico, capaces de distraer al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial (Ortega et al., 2012, p.412).

Hoy se habla de “gastronomía molecular”, disciplina que surge a finales de la década de los años 90 del siglo XX, donde se aplican principios científicos de la física y la química, en la preparación de los alimentos. El término surge en 1988, vinculado al científico francés Hervé This y el físico húngaro Nicholas Kurti, como resultado de la fusión entre el arte y la ciencia. Su objetivo es crear nuevas variantes y texturas y sabores a partir del análisis químico físico de los procesos a los que serán sometidos los alimentos.

Por otra parte la utilización de las tecnologías de la informática y la comunicación, hoy ocupan un lugar de preferencia en esta disciplina, desde la creación de robots para realizar tanto la elaboración de alimentos, como el servicio de estos, cartas menús participativas a través dispositivos móviles, tabletas, pantallas interactivas, hasta la utilización de aplicaciones y programas informáticos, para dar a conocer las ofertas, realizar reservaciones y cobros de servicios en línea, entre otras.

### **Conceptualización de gastronomía y posturas formativas de la disciplina gastronómica**

En 1825, Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor del primer tratado de gastronomía, titulado, Fisiología del Gusto, expresa: “la gastronomía se refiere a la relación del hombre con su entorno, tomando como fundamento la

alimentación, mientras que el arte culinario o la culinaria, es una forma de expresión artística, creativa, novedosa, recursiva e inventiva de preparar los alimentos” (Brillat - Savarin, 2010, p.6).

De acuerdo a la Organización Mundial de Turismo (OMT), “gastronomía es mucho más que cocinar. Refleja el patrimonio cultural, la tradición y el sentido de comunidad de cada pueblo y es una forma de fomentar el entendimiento entre diferentes culturas, de acercar a las personas y sus tradiciones” (OMT, 2019, p.1).

Al referirse a la gastronomía Bahls et al. (2019), plantean, “es una evolución de la culinaria y está compuesta por 5 dimensiones esenciales: (1) Artístico-creativa; (2) Científico-técnica; (3) Cultural-social; (4) Hedónica-experimental; y (5) Alimentario-fisiológica” (p. 326).

Por su parte Montecinos (2016) la definen como:

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad (p. 1).

De acuerdo a las definiciones antes referidas la autora asume la expresada por Montecinos (2016), por su integralidad y contemporaneidad, además de ajustarse al contexto cubano.

La gastronomía es considerada por la UNESCO como parte del patrimonio cultural intangible de cada uno de los grupos sociales que la desarrollan, revela la historia, costumbres y hábitos de los pueblos y de sus habitantes (Espinosa et al., 2019, p.53).

Para realizar esta investigación, fue necesario aclarar la discrepancia existente en la literatura, entre los términos gastronomía y culinaria, debido a la marcada tendencia que existe por parte de algunos autores de abordarlos como iguales, cuando en realidad son diferentes, a pesar de su estrecha vinculación. Sobre este particular, (Gómez, 2017), plantea:

Para construir una postura pedagógica y una aclaración frente a la enseñanza y profesionalización de la gastronomía, es indispensable aclarar que, disciplina gastronómica, se enfoca en comprender el entorno de la alimentación humana e implica un cuerpo de conocimientos más amplio que el del arte culinario, podría afirmarse entonces que el arte culinario necesita de la disciplina gastronómica y de sus contenidos teóricos para poder consolidarse como otro campo o rama de conocimiento entre el saber gastronómico a partir de un enfoque artístico (p.29).

Esta lógica de pensamiento, es apoyada por (Bahls et al., 2019) los que expresan, “hay una gran inmadurez

conceptual de los términos gastronomía y culinaria. Así, el abordaje de la gastronomía, tanto en la educación como en la gestión, es confuso” (p.314).

Además, consideran a la gastronomía como un concepto contemporáneo, consecuencia de la evolución de los hábitos alimentarios de los seres humanos, el término “gastronomía”, es referenciado por primera vez en la literatura a mediados del siglo XIX, no así el de culinaria, que desde hace aproximadamente 200 ya aparecía en la bibliografía (p.314).

### **Posturas formativas de la disciplina gastronómica**

La gastronomía como disciplina ha sido concebida desde su reflexión formativa, específicamente como una capacitación para el trabajo de carácter técnica y tecnológica, a pesar de que actualmente algunos programas de gastronomía han adquirido la condición de profesional, lo que conlleva a una complementariedad de nuevos contenidos; sin embargo, en la incorporación de estos nuevos contenidos, ha sido poco lo que se ha abordado en la reflexión pedagógica de la enseñanza de la gastronomía (Gómez, 2017, p.27).

A modo de conclusión, Cartay (2019) precisa:

La gastronomía es, pues, una disciplina en formación. Se nutre de los aportes de muchas otras disciplinas académicas, para constituir un corpus de conocimiento que se relaciona con la interacción de los alimentos con la salud humana, así como con la manera de cómo el ser humano se concibe a sí mismo y a su alimentación (p.40).

En la actualidad países como México, Perú, Argentina y Cuba, exhiben un notable desarrollo tanto en cantidad como en la variedad de centros y programas encaminados a la formación profesional gastronómica.

### **La educación comparada en el análisis de la formación gastronómica**

Refiere Nohlen (2020), que la ventaja del método comparado reside en que éste le brinda mucha libertad al investigador para el desarrollo de un diseño propio de investigación en adecuación a la situación específica, quien debe aprender a dominar el juego entre concordancia y diferencia (p. 54).

Por su parte Málaga (2016) al referirse a la importancia de la investigación comparada, apuntan:

El uso del método comparado en educación como, una opción de búsqueda teórica, epistémica, metodológica y, por supuesto, interdisciplinaria, en un contexto histórico determinado posibilita definir una agenda de investigación fructífera, abierta tanto a problemas teóricos como de explicación de la variedad de fenómenos educativos de contextos culturales diversos (p.46).

En actualidad se aprecian numerosos avances en el campo teórico de la Educación Comparada e Internacional que matizan, amplían y, en definitiva, desbordan las etapas comparativas del método clásico propuesto por Bereday (1964) y Hilker (1968) que son: descripción, interpretación, yuxtaposición y comparación. No obstante, el reconocimiento de estas cuatro etapas básicas en el método comparado goza de cierta aceptación entre los comparatistas de la educación (Caballero et al., 2016, pp. 39-56).

Para llevar a vías de hecho un estudio comparado además de seleccionar la metodología o modelo, que se adecue a los propósitos a alcanzar, es indispensable analizar los soportes teóricos y la importancia de la determinación de los criterios de comparación a utilizar, en correspondencia con el objeto de la investigación.

Referido a este particular Rodríguez (2012) señala que:

Todo proceso de comparación científica debe contar indispensablemente con un sistema de criterios de comparación con indicadores que deben reflejar los aspectos cuantitativos o cualitativos o ambos al mismo tiempo, los cuales deben determinar las características comunes y/o diferentes que tienen los dos programas o más que se compare, los que permitirán ordenar y establecer la relación entre las variables, las dimensiones y los indicadores referentes al objeto de estudio, y facilitan al investigador identificar las particularidades, que se realiza entre los centros educativos de los países comparados (pp.62-63).

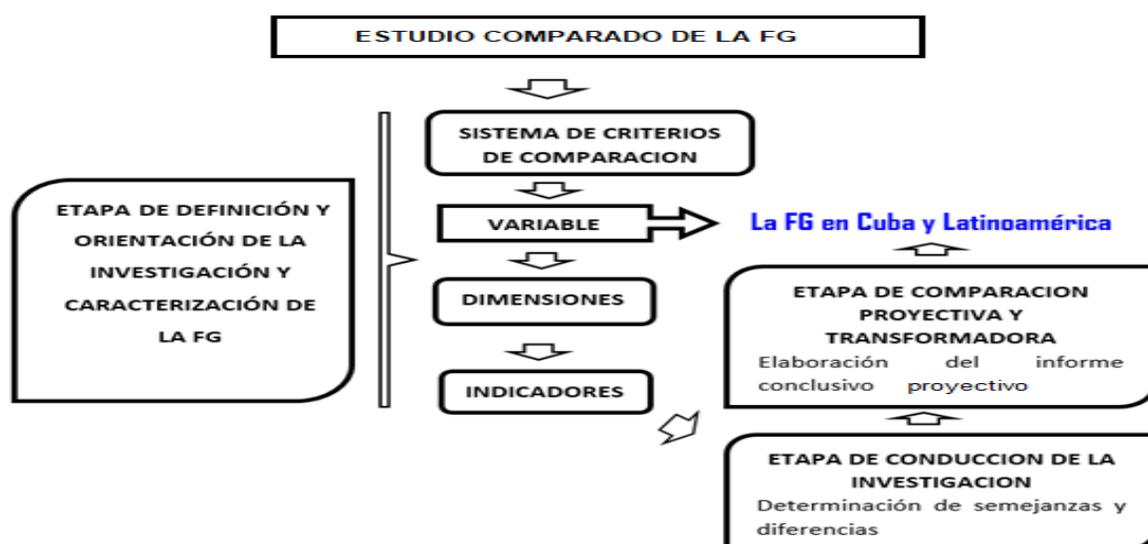
A modo de resumen se puede expresar que el dimensionamiento de la FG en la región de Latinoamérica, en términos de cobertura, la duración diversa de sus programas de estudio y la dispersión institucional de su oferta, hace que sea difícil contar con datos estrictamente comparativos entre países.

## MATERIALES Y MÉTODOS

El diseño de la investigación es descriptivo y exploratorio, estructurado en tres etapas para desarrollar el proceso de comparación de la FG en el contexto Latinoamericano. Figura 1.

Se realizan exploraciones teóricas con enfoque cualitativo - interpretativo e inductivo, sobre la base de la concepción dialéctico-materialista asumida por la autora, que toma como base los postulados de la Educación Comparada, en particular la concepción teórico-metodológica de estudios comparados en educación, propuesta por Massón (2005), además de un conjunto de métodos y técnicas propios de la investigación científica de los niveles teórico, empírico y estadístico matemático.

Fig 1. Etapas del estudio comparado.



Fuente: elaboración propia, adaptado de Rodríguez, 2012.

El tipo de estudio es sincrónico, acotado al período 2009 – 2022, en correspondencia con el incremento de entidades educativas vinculadas a la FG en la región latinoamericana, y la creación de FORMATUR, como entidad reguladora del proceso docente de los CCM.

La investigación se clasifica de segundo nivel por ser un problema educativo que se manifiesta en uno o varios países. Para ello se realiza un informe conclusivo con carácter proyectivo, donde se articulan recomendaciones derivadas de los resultados del estudio comparado, con el propósito de contribuir al perfeccionamiento del proceso docente educativo de esta disciplina en Cuba y particularmente en los CCM, que además puedan ser aprovechadas por todos los implicados.

El carácter de la comparación es explicativo porque se trata de indagar en las diferentes causas de las semejanzas y de las diferencias con el objetivo de poder brindar sugerencias mediante el informe conclusivo proyectivo que tributen al perfeccionamiento de la formación gastronómica en los CCM de Cuba.

La población la constituyeron cuatro países de Latinoamérica (Cuba, México, Perú y Argentina) y la muestra cuatro centros de FG de los países comparados: (Centro de Capacitación del Mintur La Habana (CCM-HAM), Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM), Centro de Formación para el Turismo de Perú (CENFOTUR) y la Universidad Nacional Entre Ríos de Argentina (UNER). Para la selección de los países se toman como referencia a aquellos que, dentro del continente latinoamericano, exhiben un mayor desarrollo, en la cantidad de centros formadores de esta disciplina que gozan de gran reputación regional e internacional, además de ser referentes por el desarrollo y reconocimiento logrado por sus gastronomías, distinguidos con avales, premios y certificaciones de organizaciones internacionales de gran prestigio como la OMT, la UNESCO y los “World Travel Awards” (Premios Mundiales del Viaje), por solo citar algunos.

Por su parte la selección de la muestra estuvo determinada por la existencia de abundante bibliografía a consultar con información oficial y fidedigna que de ellos se obtuvieron por diferentes vías y la variedad de carreras de FG que poseen, lo que enriqueció el estudio, y permitió contrastar el proceso formativo en planteles pertenecientes a diferentes sistemas de gestión (pública y Privada), que responden a diferentes niveles de enseñanza (media superior y superior), en correspondencia con el objetivo propuesto.

Para llevar a cabo esta investigación, se asumió la concepción teórico-metodológica para la realización de estudios comparados en educación de Massón (2005). En esta propuesta, se determinó como variable: la FG en Cuba y Latinoamérica. El sistema de criterios de comparación que se utilizó se estableció a partir de la operacionalización de los criterios propuestos por Rodríguez (2012), por considerar que se ajustan a los propósitos de la investigación, los que facilitaron la selección y creación de un grupo de indicadores de carácter flexible, contextualizados y adecuados a las particularidades del objeto de la investigación y el escenario de trabajo de la autora, lo que resultó en cuatro dimensiones y 28 indicadores. Ver figura 2.

Fig 2. Criterios de comparación.



Fuente: elaboración propia, adaptado de Rodríguez, 2012.

Durante la primera etapa se procede a la orientación de la investigación y la caracterización del proceso de FG que se realiza en los países seleccionados, ya en la segunda etapa se describen, interpretan y yuxtaponen todas las manifestaciones sobre el proceso de FG que se realiza en Cuba y Latinoamérica y se determinan las regularidades, las similitudes y las diferencias. Por su parte en la tercera etapa se realiza la comparación y la elaboración del informe conclusivo con carácter proyectivo y transformador que sirve de plataforma para el perfeccionamiento de la FG que se realiza en los CCM de Cuba.

El informe conclusivo-proyectivo se somete al criterio de especialistas a quienes se les aplica un cuestionario de entrevista semiestructurada que contiene las sugerencias elaboradas derivadas del resultado de la comparación, para la valoración de su pertinencia (importancia y valor social para el perfeccionamiento de la FG que se realiza en los CCM) y su factibilidad (posibilidad de utilizado por los actores y agentes decisores de las políticas educativas para contribuir al perfeccionamiento del proceso formativo de esta disciplina. Para medir el grado de confiabilidad y la validez del instrumento aplicado se utilizó el Coeficiente Alfa de Conbrach, su resultado fue de 0.73, el que de acuerdo a la interpretación de (Oviedo y Campos, 2005), tiene una confiabilidad y una consistencia aceptable, al encontrarse en el rango 0.73 - 0.90 y procede su aplicación.

Se consideraron especialistas a aquellos profesionales, con 15 o más años de experiencia, en el desempeño de funciones vinculadas a la docencia o al trabajo, con resultados importantes en la producción científica de la temática que aquí se analiza, capaces de ofrecer un veredicto teórico confiable vinculado a la disciplina gastronómica como tema fundamental de la investigación que se realiza.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El análisis del proceso de FG mediante el estudio comparado y la utilización de dimensiones e indicadores, permite identificar semejanzas, diferencias y regularidades entre los cuatro países que conforman el estudio, las que a continuación se describen.

### Semejanzas

Se puede apreciar que todos los centros se encuentran localizados en las capitales de los países (sus principales polos turísticos), son muy demandados y desarrollan programas que aportan al desarrollo local. En todos los casos los egresados de esta disciplina gozan de altos

niveles de empleabilidad y existe voluntad de los gobiernos (refrendadas en las constituciones y las políticas educativas establecidas) de priorizar la formación para el empleo y en particular la FG.

En todos los planteles educativos, la enseñanza es escolarizada; la modalidad que prevalece es presencial, la administración del plan de estudios es flexible y el enfoque utilizado es la formación por competencias. Además, existen nueve asignaturas comunes en los planes de estudio comparados: idioma inglés; práctico laboral, cocina, coctelería, tecnología gastronómica, enología y maridaje, valores y ética profesional, cultura y gestión gastronómica.

### Diferencias

Los centros comparados se ubican en países con diferente desarrollo turístico; en estos existe una dualidad de gestión (pública y privada). Solo en Cuba, los gastos incurridos en esta formación son asumidos en su totalidad por el estado, no así en Argentina y México, que, aunque existe financiamiento estatal, no contemplan aspectos como: pago de matrículas, transporte, material escolar o alimentación, y en Perú, no recibe financiamiento estatal al ser privado.

Otra diferencia radica en que en los países estudiados, a diferencia de Cuba, la FG es asumida por centros de enseñanza superior y los programas de estudio poseen una amplia diversidad referente a sus perfiles de egreso, por ejemplo en el caso de México, Perú y Argentina, existe un marcado énfasis en la preparación para asumir la administración de organizaciones gastronómicas, mientras que en los CCM, se encaminan a desarrollar las competencias que exige el puesto de trabajo en que se desempeña el egresado, de acuerdo al nivel aprobado.

Otros elementos diferenciadores lo constituye la titulación otorgada que es muy diversa, la duración del ciclo formativo (entre 20 meses y cinco años), así como los planes de estudios, los que difieren en cantidad y contenidos (en México, Perú y Argentina) predominan contenidos vinculados a la especialidad culinaria y en menor medida a los servicios gastronómicos, desde la conceptualización previamente establecida, no así en Cuba, donde los contenidos que predominan se vinculan a los servicios gastronómicos.

Excepto los CCM, en los centros comparados existen programas de intercambios académicos y laborales con entidades internacionales para estudiantes y profesores, asimismo esta formación es certificada por diferentes

organizaciones regionales e internacionales, las que además ofrecen pasantías y becas.

### Regularidades

Como regularidad, a nivel mundial, en Latinoamérica y específicamente en los tres países objetos de la comparación con Cuba, la formación gastronómica se realiza principalmente en centros de nivel superior, quienes han creado una amplia diversidad de programas que garantizan la continuidad de estudios de postgrados (diplomas, maestrías, especializaciones y doctorados).

Por su parte en el continente latinoamericano se aprecia una fuerte voluntad de los gobiernos para desarrollar la FG, debido a su relación directa con el sector turístico, el que constituye uno de los renglones económicos priorizado de sus economías.

En cuanto a inversión y desarrollo, a nivel regional se observa una marcada proliferación de centros privados que realizan este tipo de formación, tanto en la creación de nuevos centros como en la mejora de la infraestructura y la formación en la empresa, lo que es beneficioso para ambos agentes, escuelas y empresarios en términos de productividad e ingresos, con especial énfasis en el desarrollo del capital humano, innovación y desarrollo tecnológico.

También se aprecia un notable incremento de la colaboración entre los centros de estudio y las empresas y con organismos y entidades internacionales, en materia de intercambios académicos y productivos. Así como, un palpable interés por mantener y/o lograr certificaciones de organizaciones de prestigio internacional que avalen sus procesos formativos y la no disposición de financiamiento estatal para la gestión los centros de titularidad privada, los que generalmente son patrocinados por asociaciones nacionales e internacionales, mediante alianzas de cooperación que establecen.

La determinación de las semejanzas, las diferencias, las manifestaciones causales y las regularidades en el desarrollo de la FG durante el periodo entre 2009 y 2023, facilita los argumentos para la elaboración del informe conclusivo con carácter proyectivo, para la toma de decisiones pertinentes, las que contribuyen a concretar el objetivo declarado. Sin embargo, el estudio de los diferentes contextos, permite afirmar que las sugerencias van dirigidas fundamentalmente al contexto cubano. En primera instancia se dirigen a la dirección de la Escuela Ramal de Turismo y la del propio CCM, en segundo lugar, al Ministerio de Turismo de Cuba (MINTUR) y a los

organismos decisores en materia de políticas educativas del país Ministerio de Educación (MINED) y Ministerio de Educación Superior (MES), estas recomendaciones son:

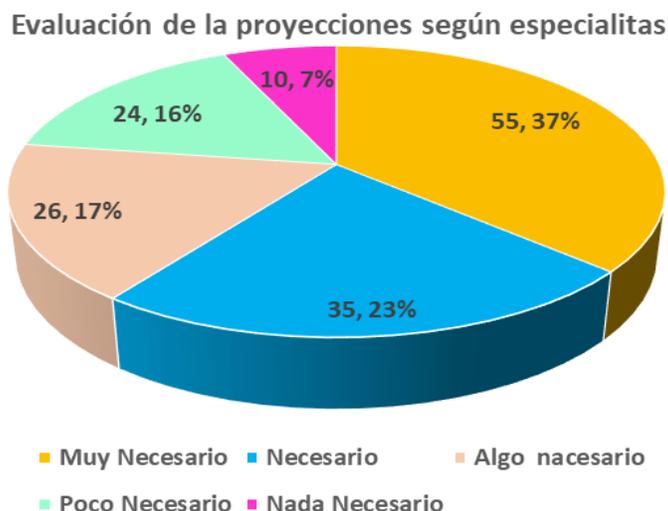
1. Incrementar la producción científica teórico-metodológica en la FG vs culinaria y la complementariedad de nuevos contenidos, a partir de los resultados del proceso de validación de la comparación.
2. Revisar y actualizar los planes de estudio y los contenidos que actualmente se imparten en la FG que se realiza en los CCM, en correspondencia con el resultado del estudio comparado.
3. Concientizar a los organismos correspondientes de la necesidad de mejorar la infraestructura (fundamentalmente los laboratorios especializados), de los centros involucrados en la formación de esta disciplina en correspondencia al nivel de los estándares internacionales.
4. Incrementar la firma de convenios para la realización de programas de intercambios académicos y prácticas laborales para estudiantes y profesores, con instituciones internacionales que permitan la formación de profesionales actualizados y competentes.
5. Recomendar a los organismos decisores que trazan e implementan políticas educativas en Cuba, valoren la necesidad, pertinencia y la factibilidad de crear una carrera superior para la FG, así como, a mediano plazo, la continuidad de estudios en el nivel de post grado, mediante la reapertura de la Especialidad "Gestión de los Servicios de Alimentos y Bebidas" para los profesionales de la disciplina gastronómica y que ambas sean asumidas por la Facultad de Turismo de la Universidad de La Habana en colaboración con especialistas de las empresas y profesores de los CCM.
6. Estrechar la colaboración entre los CCM y la UH, para la creación tanto de la carrera de nivel superior de gastronomía, así como la continuidad de estudios de esta disciplina.
7. Certificar la calidad del proceso de formación gastronómica que se realiza en los CCM a nivel internacional.

### Validación del informe por los especialistas

De forma general, los especialistas, confirman la pertinencia y factibilidad del informe conclusivo-proyectivo. La categoría alcanzada, según la mediana, fue de Muy

necesario, ver figura3. Las proyecciones expresadas en el informe conclusivo, fueron evaluadas por los especialistas de muy necesarias en un 55,3%.

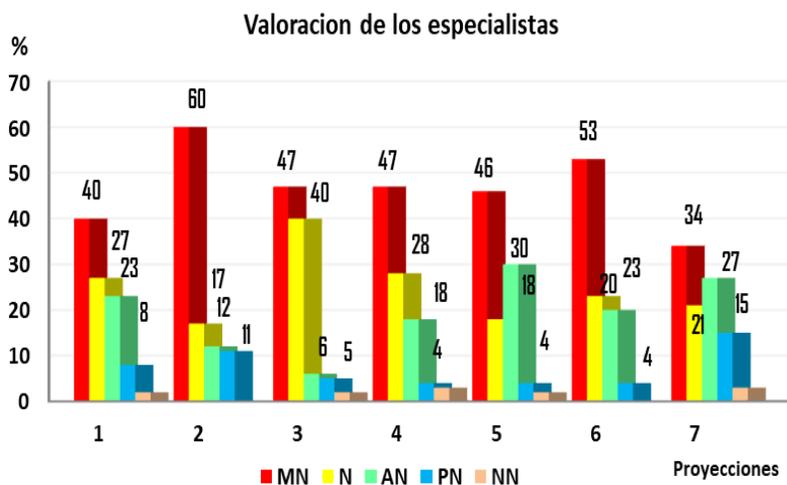
Fig 3. Valoración de los especialistas del informe.



Fuente: elaboración propia.

Las proyecciones mejor evaluadas resultan la 2, 3, 4, 5 y 6, como se muestra en la figura 4.

Fig 4. Evaluación de las proyecciones por los especialistas.



Fuente: elaboración propia.

A continuación, se resume los principales argumentos esgrimidos por los especialistas en la valoración de las proyecciones consideradas como muy necesarias:

1. Confirman la pertinencia y factibilidad del informe conclusivo proyectivo que se realiza.

2. Consideran la existencia de potencialidades para que los estudios comparados que se realicen a los programas de formación gastronómica contribuyan a los postulados de la educación comparada, permitiéndole ampliar su objeto de estudio.
3. Reconocen la importancia de la determinación del sistema de criterios de comparación, la clasificación y caracterización del estudio.
4. Destacan la importancia del componente metodológico-procesal y opinan que mediante la aplicación de las etapas que lo estructuran, es factible realizar el estudio comparado de manera objetiva, histórica, contextual y proyectiva.

## CONCLUSIONES

Se considera que la sistematización que se realiza de los referentes teóricos metodológicos permite analizar la FG en Cuba y en Latinoamérica, de igual manera la selección de la metodología y la operacionalización de los criterios de comparación es aplicable al contexto comparado y facilita la determinación de las semejanzas, diferencias y regularidades del proceso de este tipo de formación y poder conocer las fases y los aspectos que lo caracterizan, con el fin de proponer una transformación positiva mediante el conocimiento teórico y metodológico que se logra con el estudio a los programas de formación gastronómica que se utilizan en los CCM de Cuba. El informe conclusivo con carácter proyectivo elaborado, así como su validación por especialistas a partir de las regularidades observadas, demuestra su pertinencia y propone recomendaciones que de implementarse contribuyen al perfeccionamiento de la formación gastronómica que se realiza en los CCM y en Cuba.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312-330. [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322019000200004&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322019000200004&script=sci_arttext)
- Brillat-Savarin, J. A. (2010). *Fisiología del gusto o Meditaciones de gastronomía trascendental: obra teórica, histórica ya la orden del día dedicada a los gastrónomos parisienses*. Maxtor.
- Caballero, A., Manso, J., Matarranz, M., y Valle, J. M. (2016). Investigación en Educación Comparada: Pistas para investigadores noveles. *Revista Latinoamericana de Educación Comparada: RELEC*, 7(9), 39-56. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6559980>
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 25 (49). <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199263233003/>
- Espinosa, J. M., Romaní, B., Martínez, E., y Rodríguez, L. (2019). La Gastronomía como Atractivo Turístico del Destino Cuba. Potencialidades para su Desarrollo en la Provincia La Habana. *Rosa dos Ventos*, 11 (1). <https://www.redalyc.org/journal/4735/473559029005/html/>.
- Gómez, M. M. (2017) Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano y colombiano: Retos y posibilidades. *ESPIRAL. Revista de Docencia e Investigación*, 7 (1). <http://dx.doi.org/10.15332/erdi.v7i1.1777>
- Massón Cruz, R. M. (2005). Concepción teórico-metodológica para realizar estudios comparados en educación en la época actual. *La Habana, La Habana, Cuba: Instituto Superior Pedagógico " Enrique José Varona*.
- Montecinos, A. (2016). *Definición: Gastronomía*. <https://cegaho.wordpress.com/2016/12/01/definicion-gastronomia>
- Malaga Villegas, S. G. (2016). Educación comparada Internacional y nacional. *Perfiles educativos*, 38(152), 220-224. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0185-26982016000200220&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0185-26982016000200220&script=sci_arttext)
- Nohlen, D. (2013). *Ciencia política comparada: el enfoque histórico-empírico*. Granada: Editorial Universidad de Granada. <https://editorial.ugr.es/media/ugr/files/sample-138136.pdf>
- Organización Mundial del Turismo. *Definiciones de gastronomía de la OMT*. <https://www.unwto.org/es/gastronomia/>
- OMT (2019). *Desarrollo del talento humano para la mejora de la competitividad de los destinos. El caso de Perú*. <https://doi.org/10.18111/9789284420766/>
- Ortega, F. J., Sánchez, J. M., & Hernández, J. M. (2012). La gastronomía "de alta gama, de lujo o de calidad" como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura. *Caja Extremadura Foundation, Cáceres*.
- Oviedo, C.H., y Campos, A. (2005). Aproximación al uso del coeficiente alfa de Cronbach. *Revista Colombiana de Psiquiatría*. 34 (4). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=80634409>
- Rodríguez, E. (2012). *Los criterios de comparación para realizar estudios comparados en la educación no formal de adultos: Compendio de trabajos de postgrado de la educación de adultos*. Editorial Pueblo y Educación.