

Propuesta de requisitos para la aplicación de la economía circular en la restauración turística del destino La Habana

Proposal of requirements for the application of the Circular Economy in the tourist restoration of the Havana destination

- ¹ Beatriz Romaní Bendig  <https://orcid.org/0000-0002-8853-9443>
Universidad de La Habana, Facultad de Turismo, La Habana, Cuba.
bea_romani@ftur.uh.cu
- ² Sandra Ginarte López 
Licenciatura en Turismo, La Habana, Cuba.
- ³ Julia Ma. Espinosa Manfugás  <https://orcid.org/0000-0002-7453-0800>
Universidad de La Habana, Facultad de Turismo, La Habana, Cuba.
julia_espinosa@ftur.uh.cu
- ⁴ Luisa Pérez Cabelleira 
Ministerio de Turismo, La Habana, Cuba.
- ⁵ María del Pilar Route 
Ministerio de Turismo, La Habana, Cuba.



Artículo de Investigación Científica y Tecnológica

Enviado: 15/04/2024

Revisado: 18/05/2024

Aceptado: 09/06/2024

Publicado: 05/07/2024

DOI: <https://doi.org/10.33262/ct.v3i3.45>

Cítese: Romaní Bendig, B., Ginarte López, S., Espinosa Manfugás, J. M., Pérez Cabelleira, L., & Route, M. del P. (2024). Propuesta de requisitos para la aplicación de la economía circular en la restauración turística del destino La Habana. *Ciencia & Turismo*, 3(3), 6-28. <https://doi.org/10.33262/ct.v3i3.45>



CIENCIA & TURISMO, es una revista multidisciplinaria, trimestral, que se publicará en soporte electrónico tiene como misión contribuir a la formación de profesionales competentes con visión humanística y crítica que sean capaces de exponer sus resultados investigativos y científicos en la misma medida que se promueva mediante su intervención cambios positivos en la sociedad.

La revista es editada por la Editorial Ciencia Digital (Editorial de prestigio registrada en la Cámara Ecuatoriana de Libro con No de Afiliación 663) www.celibro.org.ec

**Palabras****claves:**

Sostenibilidad,
Economía
Circular,
requisitos,
restaurantes
turísticos

Keywords:

Sustainability,
Circular
Economy,
requirements,
tourist
restaurants

Resumen

La presente investigación tuvo como objetivo proponer requisitos para la aplicación de la economía circular en la restauración turística del destino La Habana. Para el cumplimiento de este objetivo, fueron empleados métodos de investigación teóricos, empíricos y estadísticos. Se realizó una entrevista semiestructurada a los especialistas de calidad y operaciones de alimentos y bebidas del Ministerio de Turismo, y además, se aplicó un cuestionario a los especialistas de calidad y operaciones de alimentos y bebidas de las OSDES Hoteleras, Empresa Extrahotelera Palmares, Ministerio de Comercio Interior (Mincin), así como a los presidentes de la Asociación Culinaria de Cuba, la Asociación de Cantineros de Cuba y la Asociación de Sommeliers de Cuba. Se llevó a cabo una revisión de literatura especializada y normativas establecidas sobre esta temática. El procesamiento de los datos implicó el cálculo de frecuencias absolutas y relativas, el cálculo del índice del Alfa de Cronbach, así como la realización del Diagrama de Pareto. La validación de la propuesta se realizó por un grupo de expertos, a través del método de ANOCHI. Los resultados de la investigación permitieron constatar que los retos vitales para la aplicación de la Economía Circular en restaurantes turísticos del destino La Habana son: la baja capacitación del personal, la falta de recursos en el destino y la carencia de infraestructura necesaria. Se elaboró y validó la propuesta requisitos, la cual fue estructurada en requisitos generales y específicos, los que incluyen un total de 14 apartados.

Abstract

The objective of this research was to propose requirements for the application of the circular economy in the tourist catering of the Havana destination. To achieve this objective, theoretical, empirical and statistical research methods were used. A semi-structured interview was carried out with the food and beverage quality and operations specialists of the Ministry of Tourism, and in addition, a questionnaire was applied to the food and beverage quality and operations specialists of the OSDES Hoteleras, Empresa Extrahotelera Palmares, Ministry of Internal Trade

(Mincin), as well as the presidents of the Culinary Association of Cuba, the Association of Bartenders of Cuba and the Association of Sommeliers of Cuba. A review of specialized literature and established regulations on this topic was carried out. Data processing involved the calculation of absolute and relative frequencies, the calculation of the Cronbach's Alpha index, as well as the creation of the Pareto Diagram. The validation of the proposal was carried out by a group of experts, through the ANOCHI method. The results of the research made it possible to confirm that the vital challenges for the application of the Circular Economy in tourist restaurants in the Havana destination are: the low training of staff, the lack of resources in the destination and the lack of necessary infrastructure. The requirements proposal was developed and validated, which was structured into general and specific requirements, which include a total of 14 sections.

1. Introducción

El turismo sostenible busca minimizar el daño sobre el medioambiente y maximizar a su vez los beneficios económicos, siendo así un puente de respeto y conservación del patrimonio ecológico entre los turistas y el destino (Barrera y Bahamondes, 2012). La OMT señala que el turismo sostenible atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras, y al mismo tiempo, protege y fomenta las oportunidades para el futuro (Cardoso, 2006).

Paralelamente a lo anterior, la sociedad, las empresas y los gobiernos han abordado la sostenibilidad como un objetivo con diferentes modelos industriales y desde una perspectiva lineal. Debido a esto, es fundamental transitar hacia un nuevo modelo productivo, con el objetivo de disminuir la presión sobre el medioambiente, capaz de generar desarrollo económico y social (Marrero et al., 2019).

Cabe destacar que uno de los Objetivos de Desarrollo del Milenio es justamente Garantizar la sostenibilidad del medioambiente, siendo una de sus metas la de integrar los principios del desarrollo sostenible en las políticas y programas de los países, a fin de revertir la pérdida de los recursos ambientales (Robles, 2006).

Precisamente, la Economía Circular parte de la necesidad real y actual de abandonar un modelo económico lineal asumido por una sociedad que prácticamente ha agotado todos

los recursos necesarios, con el objetivo de satisfacer las expectativas futuras de un planeta cada vez más débil: el planeta tierra (Marrero et al., 2019).

De acuerdo con Rosado (2022), la economía circular es un ciclo de desarrollo y reutilización de recursos disponibles, que se fundamenta en el reciclaje y expansión de los mismos, apostando por la generación de energías renovables. Dentro de las medidas medioambientales, se muestra como renovador y de valorización de residuos para su posterior reciclaje, con el consecuente uso sustentable de los recursos naturales, a la par que genera mayores beneficios.

La Organización Mundial del Turismo (OMT) defiende la necesidad de emplear la economía circular para la innovación y hacer del turismo una actividad más sostenible (Agudelo, 2022). En este sentido la OMT estableció una serie de prioridades con los objetivos clásicos de la política turística en el escenario de la pandemia de la Covid-19, donde dentro de la innovación y sostenibilidad como la nueva normalidad, se propuso acelerar la transición a una economía circular en la cadena de valor del turismo (OMT, 2020b) citado en Velasco et al. (2020).

Por su parte, los servicios de restauración van más allá de la simple demanda alimentaria. Este sector comienza desde una satisfacción más funcional hasta llegar a la alta gastronomía, en el que se tiene un espacio de convivencia donde cada restaurante visitado es una nueva experiencia (Díaz, 2009).

Es importante destacar también aspectos preocupantes como son los residuos que se generan en las actividades relacionadas con la restauración, por ejemplo, los embalajes de alimentos. Un envasado óptimo utiliza material biológico, y una vez finalizado su uso, se le proporciona una “segunda vida” mediante el proceso de reciclaje, con la finalidad de recuperar su valor. Para reducir el impacto ambiental que tiene transportar y producir alimentos, pueden aplicarse nuevas tecnologías que aumenten la eficiencia energética. La Economía Circular en este caso, promueve alternativas a la propiedad y propone establecer contratos de arrendamiento con los proveedores de electrodomésticos para incentivar una larga vida útil del producto y una retirada circular una vez finalizado su uso (Torán, 2017).

En Cuba se hace imprescindible proyectar una estrategia futura que ponga en práctica la economía circular. El país presenta sectores muy importantes en su modelo económico de desarrollo, que tienen las potencialidades suficientes para implementar la Economía Circular, como es el caso del turismo (Piloto y Ruíz, 2022). Se hace necesaria su aplicación, sobre todo, en el sector de la restauración, pues como se mencionó anteriormente, el mismo es generador de grandes cantidades de residuos de alimentos y plásticos, que contribuyen al cambio climático.

Si bien existen en Cuba restaurantes ecológicos que implementan un movimiento de alimentación sostenible (Slow Food), impulsando el desarrollo de actividades responsables con el medio ambiente y el cultivo orgánico, como lo es la Finca Vista Hermosa, La China, y El Rosal, en La Habana, así como la Finca del Medio en Sancti Spíritus (Pérez, 2018); el conocimiento sobre los beneficios que traería la implementación de la economía circular a los restaurantes es ínfimo en gran parte de estas instalaciones, tanto del sector estatal como no estatal.

Dada esta situación la Dirección de Calidad y Operaciones del Ministerio de Turismo (Mintur) en Cuba, solicitó el desarrollo de la presente investigación, con el objetivo de proponer requisitos para la aplicación de la economía circular en la restauración turística del destino La Habana.,

2. Metodología de Trabajo

Con la finalidad de cumplir con los objetivos de la presente investigación, se desarrolló el siguiente procedimiento de trabajo que consta de cinco etapas, las cuales se describen a continuación.

Etapa 1: Caracterización de la Economía Circular en el destino La Habana

Con el objetivo de caracterizar la Economía Circular en el destino La Habana se realizó una revisión documental y se aplicaron entrevistas. En el primer caso se revisó el documento “Proyecto Internacional de Asistencia Técnica para la Economía Circular en Cuba, organizado por la Dirección de Ciencia, Tecnología e Innovación del CITMA” (CITMA, 2021); se revisaron además documentos emitidos por el Mintur relacionados con esta temática, como lo es la Propuesta de Estrategia de Transición a la Economía Circular.

Se realizó, además, una entrevista semiestructurada a 6 especialistas, de la dirección de calidad y operaciones del Mintur en La Habana y los especialistas principales de alimentos y bebidas. En ella se abordaron tópicos relacionados con las condiciones actuales de la economía circular en las instalaciones de restauración turística, la capacitación de los trabajadores en relación a esta temática, las condiciones actuales de infraestructura de las entidades, así como la visión que tienen estas entidades en relación a la misma.

Etapa 2: Diagnóstico de la aplicación de la Economía Circular en la restauración turística de La Habana

- Encuestas: Para conocer el estado de aplicación de la Economía Circular en el destino La Habana, se aplicó una encuesta a un grupo de especialistas de calidad y operaciones de alimentos y bebidas de las OSDES hoteleras (Cubanacán, Gran Caribe, Islazul y

Gaviota), de la Empresa Extrahotelera Palmares y del Mincin, así como a los presidentes de la Asociación Culinaria de Cuba, de la Asociación de Cantineros de Cuba y de la Asociación de Sommeliers de Cuba, en La Habana. El muestreo realizado fue de tipo probabilístico con un 95 % del nivel de confianza y un margen de error del 9 % Considerando como población a la totalidad de los especialistas que se encontraban activos en el momento.

Tabla 1

Ficha técnica sobre la aplicación del cuestionario dirigido a los especialistas

Ficha técnica	
Población	38
Tamaño muestral	30
Nivel de confianza	95 %
Error muestral	9 %
Probabilidad de ocurrencia	0.5

Fuente: Sample Size Calculator (2020)

El procesamiento de los datos se realizó mediante la estadística descriptiva, a partir del cálculo de frecuencias (absoluta, relativa y porcentaje acumulado). Se utilizó el método de comparación múltiple Wald Test para determinar la diferencia significativa entre los resultados obtenidos en relación a los aspectos de la Economía Circular que se cumplen en los restaurantes turísticos, con un nivel de confianza del 95 %. Se comprobó la confiabilidad del cuestionario a partir del coeficiente Alfa de Cronbach, índice de consistencia interna que toma valores entre 0 y 1. Para su interpretación se consideró lo reportado por (George y Mallery, 2003), quienes sugieren las recomendaciones siguientes para evaluar los coeficientes de alfa de Cronbach:

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

Etapas 3: Elaboración de la propuesta de requisitos

Con el fin de realizar la propuesta de requisitos para la aplicación de la economía circular en la restauración turística en La Habana, se realizó la revisión de la literatura especializada que incluye normas de economía circular y otros documentos.

- Revisión de literatura especializada: Se consultaron los documentos propuestos por Ferrer (2022) y Jara (2022), así como las normativas establecidas, con el objetivo de obtener información sobre los requisitos que las entidades de restauración deben cumplir para aplicar la economía circular. Se realizó una revisión del documento “Guía para la aplicación de la Economía Circular en el sector turístico de España”, la cual hace un repaso por la importancia que ha adquirido la economía circular para la economía en general, y para el sector turístico, en particular (Segittur, 2022).

Se consultó además el sitio web Ola de Cambio de Iberostar, donde se resalta que el Grupo Iberostar cuenta con su propia Agenda 2030 que se desglosa en 3 vertientes básicas: economía circular, consumo responsable de pescado y marisco y salud costera, siendo la tecnología la principal impulsora de este movimiento “Wave of Change”. Resaltan además a la Economía Circular como el centro de la estrategia, creando un departamento de 3R (reducir, reutilizar, reciclar), encargado de mejorar la separación del residuo en origen, asegurando el adecuado tratamiento de los residuos y definiendo auditorías periódicas que lo respalden.

Así también, se estudió el documento “Proyecto de economía circular. Experiencias y buenas prácticas de sostenibilidad en la Empresa “CEPIL” de Ciego de Ávila”, donde se realiza una caracterización de las prácticas de reutilización y revalorización de tecnología y producción no conforme, desde un proyecto de economía circular para la sostenibilidad, así como los resultados que ha traído su aplicación, cumpliendo de esta forma con las políticas y demandas de perfeccionamiento del sector estatal para la actualización del modelo económico y social cubano (Espinosa y Fernández, 2023).

Etapas 4: Validación de la propuesta de requisitos

- Selección de expertos: Se utilizaron los expertos reportados por Romaní (2020), así como otros seleccionados puntualmente con vistas a la realización de esta investigación.

Los criterios para la selección de los miembros fueron la competencia profesional, y vinculación laboral con la temática, contar con más de 10 años de experiencia en el sector del turismo, y la voluntariedad para emitir sus criterios (Reyes, 2022). Los posibles expertos a seleccionar están vinculados desde sus áreas de desempeño a las actividades relacionadas con la Economía Circular en el turismo. Se consideraron a especialistas de calidad y operaciones de alimentos y bebidas del Mintur, del grupo hotelero Gran Caribe, de Iberostar, así como posibles expertos pertenecientes al área académica (Facultad de Turismo de la Universidad de La Habana y Formatur-Escuela Ramal del Turismo).

A estos se le aplicó un test de experticia reportado por Ramírez y Toledo (2005). La fórmula usada para determinar el coeficiente de competencia (K) fue: $K = \frac{1}{2} (K_c + K_a)$.

Donde K_c es el coeficiente de conocimiento y K_a es el coeficiente de argumentación. Para determinar el coeficiente de competencia de cada integrante se tuvo en cuenta lo siguiente: coeficiente de competencia alto ($0,8 < K < 1$), coeficiente de competencia medio ($0,5 < K < 0,8$) y coeficiente de competencia bajo ($K < 0,5$).

- Método ANOCHI:

Para validar los requisitos propuestos se utilizó el método ANOCHI desarrollado por Araujo (2009) citado en Romaní (2020). Este método permite llevar a cabo estudios de confiabilidad al evaluar el grado de acuerdo entre n jueces (un grupo de expertos), al valorar k objetos, elementos o variables, los cuales reciben un valor en un rango numérico. De este modo, ANOCHI es un índice de la concordancia del acuerdo efectivo mostrado en los datos en relación con el máximo acuerdo posible (perfecto). Su valor se expresa en un rango de 0 a 1, significando 1 el valor de la concordancia perfecta y el valor 0 ausencia total de concordancia.

A cada experto se le presentó un informe con los requisitos propuestos; así como una planilla evaluativa que contempla los criterios con respecto a los cuales deben valorarla en una escala de tipo Likert de cinco puntos (Araujo, 2009) citado en Romaní (2020).

Para la interpretación del valor del índice ANOCHI, se utilizó la escala propuesta por Araujo (2009).

- a) Muy baja o insuficiente..... menor 0.2
- b) Débil o bajo..... entre 0.21 y 0.40
- c) Moderada o regular..... entre 0.41 y 0.60
- d) Aceptable o buena..... entre 0.61 y 0.80
- e) Elevada o muy buena..... mayor de 0.80

3. Resultados y Discusión

Resultados de la caracterización de la Economía Circular en el destino La Habana

A partir de la revisión documental, se pudo conocer que el Mintur cuenta con un documento que consiste en una Propuesta de Estrategia de Transición a la Economía Circular del Ministerio de Turismo, y se encuentra en fase de aprobación. El mismo, expresa que la transformación del modelo económico hacia una economía circular puede generar un importante impulso al turismo ya que saca partido a todos los activos de un destino, aprovechando y convirtiendo los flujos energéticos y de residuos en materia prima para el crecimiento, y también puede contribuir a aumentar el valor de la propuesta turística. Es imperativo educar a la ciudadanía en aquellos comportamientos que se alinean con el desarrollo de la circularidad, incluyendo a los turistas que, en su

condición de residentes temporales, también juegan un papel relevante en la separación de residuos, la recuperación de los mismos, lo que debe facilitarse a través de programas apoyados por las empresas y las administraciones públicas.

Este documento contempla una primera etapa preparatoria para dicha transición (2022-2023), una segunda etapa (2024-2026) de implementación de la transición, y una tercera etapa (2024-2030) de evaluación y seguimiento; proponiendo en cada una, acciones estratégicas, resultados esperados, indicadores y plazo para su cumplimiento.

Esta estrategia parte también de las acciones para cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 12 (Producción y consumo responsables) y 13 (Acción por el clima). De igual forma, está correspondencia con los elementos que fueron considerados en la estrategia nacional y a consecuencia de la crisis generada por la Covid-19, la cual ofrece la oportunidad de reconstruir el sector del turismo con modelos más sostenibles, innovadores e inclusivos, transformar la relación del turismo con la naturaleza, el clima, la economía y la sociedad, reorientar la estrategia y las alianzas de los destinos, y renovar la confianza de los consumidores situando en el centro de estos modelos a las personas, la cultura, el estilo de vida, el paisaje, el medioambiente. Se sitúa la sostenibilidad como eje de la recuperación y reconstrucción del sector turístico, y resignificar el papel del turismo en la sociedad contemporánea. Según Mintur (2023), esta estrategia propone 5 fases: Diagnóstico, Planificación, Diseño, Implantación y Mejora.

Derivado de la entrevista se evidenció que existe el criterio de que, a pesar de la situación que atravesó el país durante la pandemia de la Covid-19 y la escasez de recursos, se ha notado un ascenso paulatino en cuanto a la creatividad de los restaurantes y los directivos, así como la innovación, con ofertas más diversificadas y buena relación calidad/precio; caracterizada además por un pleno desarrollo y con muchas potencialidades para su crecimiento.

Al hacer referencia al concepto de Economía Circular, la totalidad de los entrevistados coincidió que la misma guarda estrecha relación con la sostenibilidad y el desarrollo económico. La importancia que le confieren a la Economía Circular es crucial, pues la destacan como la vía principal para un planeta más limpio y libre de contaminación, garantizando la calidad de vida de los seres humanos. Realizan especial énfasis sobre la utilidad de la adquisición de productos 0 kilómetro, debido a que esto facilita contar con alimentos más frescos, con mayores atributos sensoriales y mayor valor biológico. Resaltan a su vez, que la economía circular es aplicable a las entidades, en este caso a los restaurantes turísticos, pues permite aminorar los costos de producción, aprovechando al máximo los recursos, e incrementar el nivel de vida de los trabajadores y de la población.

En cuanto a las prácticas sostenibles de la economía circular en los restaurantes, los especialistas expresan que existe un incumplimiento de las mismas, pues si bien algunos incorporan ciertas prácticas en beneficio del medio ambiente, lo realizan de forma espontánea.

La gran mayoría de los entrevistados expresa el criterio de que la propia escasez de productos que existe en el país, ha generado la necesidad de utilizar al máximo los recursos, pues es marcado el desconocimiento sobre la temática y sus beneficios, así como la falta de capacitación de los trabajadores, de los recursos y la infraestructura.

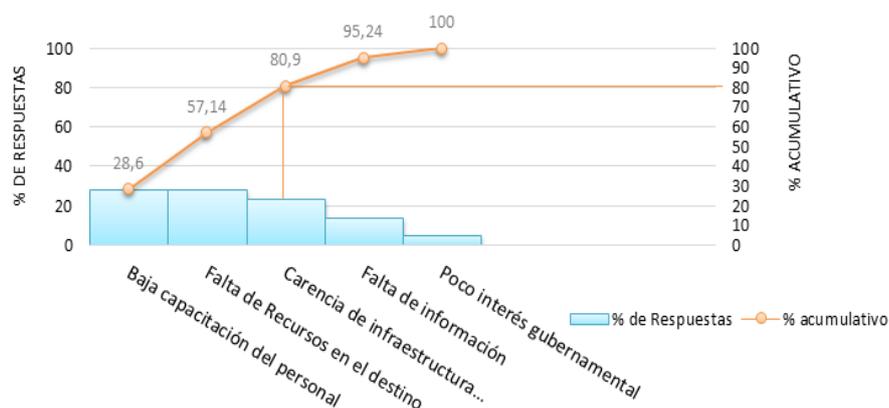
Para implementar la economía circular los entrevistados consideraron la necesidad de realizar una capacitación del personal, así como sensibilizar a los trabajadores en cuanto a los beneficios que conlleva la aplicación de la misma, la reducción de los gastos, los cuales se traducen en mayores ganancias y mayor compromiso con el medio ambiente. Asimismo, el apoyo logístico constituye un pilar fundamental, sobre todo por parte de los gobiernos y de las de las diferentes instituciones interesadas.

Manifestaron, además, que la capacitación de los trabajadores está prevista realizarla, tanto a directivos, cuadros, mandos como trabajadores del propio sector, a partir de la Estrategia de Transición a la Economía Circular del Ministerio de Turismo, donde también se le concede gran importancia a los productores nacionales y la mutua colaboración, maximizando el flujo circular de los materiales y el encadenamiento productivo. También, resaltan la necesidad de presentar tecnología avanzada con el objetivo de eliminar los envases de un solo uso, y por tanto disponer de solvencia económica para adquirir y renovar esa tecnología, elemento que se dificulta en el país debido a su poca disponibilidad.

La Figura 1 muestra las opiniones de los entrevistados con respecto a los retos que presentan los restaurantes turísticos para poder implementar la Economía Circular.

Figura 1

Diagrama de Pareto. Retos de los restaurantes turísticos para la implementar la Economía Circular



Como se puede observar en el Diagrama de Pareto, de los 5 planteamientos realizados 3 de ellos acumulan el 80,9 %, resultando vitales la baja capacitación del personal, la falta de recursos en el destino y la carencia de infraestructura necesaria.

Al expresar su criterio sobre los resultados que conlleva la aplicación de la Economía Circular en los restaurantes turísticos de la capital, la mayoría de los entrevistados coincidió en que generaría mayores ganancias económicas, debido a la disminución de los costos mediante un mayor aprovechamiento de los recursos disponibles, así como estimularía la competitividad y la innovación, la sostenibilidad ambiental y la calidad gastronómica; y a largo plazo implicaría una disminución paulatina del daño al ecosistema, y una mejor preparación y crecimiento profesional para los trabajadores y actores involucrados.

Resultados del diagnóstico de la aplicación de la Economía Circular en la restauración turística de La Habana

Resultados de la aplicación de la encuesta

Al determinar el coeficiente Alfa de Cronbach (Tabla 2) se obtuvo un valor de 0.804 (mayor de 0.8), por tanto, la confiabilidad es buena según el criterio de George y Mallery (2003). De esta forma se evidencia la fiabilidad y la consistencia interna del cuestionario.

Tabla 2

Estadístico de fiabilidad Alfa de Cronbach

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,804	17

La encuesta (cuestionario) fue realizado a un total de 30 especialistas, distribuidos en 9 organismos y organizaciones, de ellas 4 OSDES hoteleras (Gran Caribe, Cubanacán, Islazul y Gaviota), Empresa Extrahotelera Palmares, Ministerio de Comercio Interior (Mincin) y 3 Asociaciones Cubanas (Cantineros, Sommeliers y Culinaria).

Del total de encuestados la mayor representatividad la obtuvo el sexo femenino, con un 63.3 %, siendo el sexo masculino el 36.7 %.

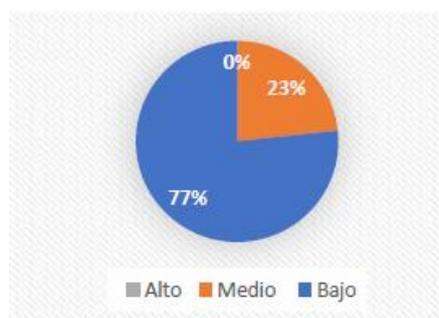
En cuanto a la edad de los encuestados, cabe resaltar que más de la mitad (63.3 %) se encuentra en el rango de los 41-60 años; seguido de los que presentan 25-40 años (23.3 %), y de más de 60 años de edad, que solo representan el (13.3 %).

Los especialistas encuestados ocupaban cargos de especialista de calidad (26.7 %), especialista de operaciones (43.3 %), presidente de la Asociación Culinaria de Cuba (3.3 %), presidente de la Asociación de Cantineros de Cuba (3.3 %), presidente de la Asociación de Sommeliers de Cuba (3.3 %), y especialista de A+B (20 %).

La Figura 2 muestra el grado de conocimiento que presentan los especialistas respecto a la Economía Circular.

Figura 2

Conocimiento de los encuestados sobre la Economía Circular



Como se observa, un 77 % de conocimiento bajo respecto a la temática de la investigación, mientras que solo una minoría de los encuestados (23 %), declaran tener un conocimiento medio. Cabe destacar que ninguno respondió a la categoría de respuesta de “nivel alto”. En este caso se debe señalar que la mayoría de los encuestados, antes de emitir sus criterios, preguntaban sobre qué era Economía Circular para poder responder a cabalidad la encuesta; demostrando poco dominio del término, a pesar de que éste no es un concepto nuevo.

En cuanto a la consideración de los encuestados sobre si los restaurantes turísticos de La Habana eran sostenibles, cabe destacar que cada especialista respondió desde sus experiencias laborales y personales, resultando que el 53.3 % de los encuestados respondió que los restaurantes turísticos eran sostenibles parcialmente. Vale la pena aclarar que, en opinión de los encuestados, los restaurantes ubicados dentro de los hoteles administrados por cadenas extranjeras, presentan una estrategia de sostenibilidad, la cual va encaminada hacia la Economía Circular; a pesar de que existan en el país fallas en cuanto al reciclaje de los envases, reducción de los residuos, estos buscan vías de solución a dichas problemáticas; no siendo así en la mayoría de los restaurantes extrahoteleros.

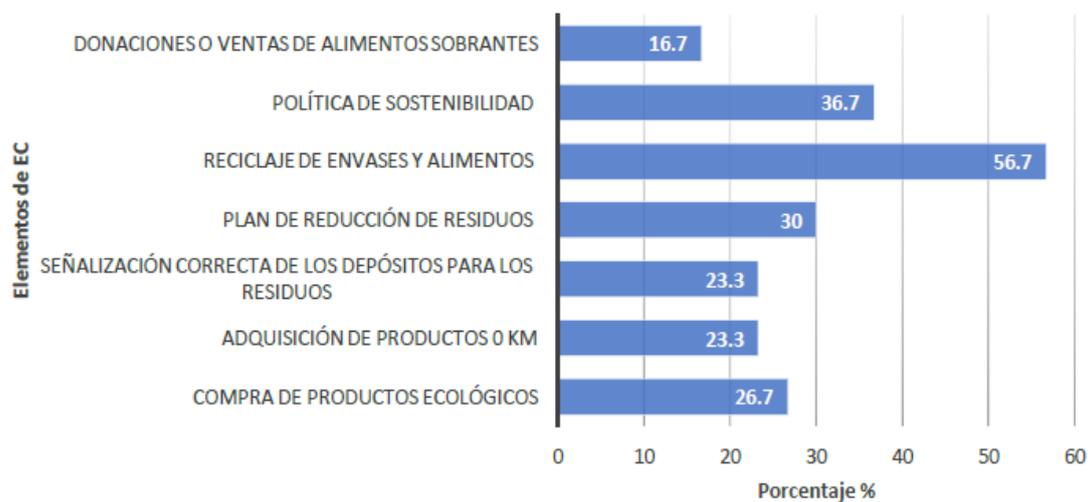
En cuanto a la mención de los restaurantes de hoteles pertenecientes a la cadena Iberostar, se pudo conocer que se encuentran dentro de un nuevo movimiento llamado “Wave of Change” (Ola de Cambio), que tiene integrada la Economía Circular, donde trazan, además de otras acciones, una hoja de ruta para dejar de generar desechos en el

año 2025, y convertirse en una empresa neutra en emisiones de carbono para el 2023, siendo el turismo responsable y la protección de los océanos, la columna vertebral de este proyecto. Estas acciones ya se han comenzado a materializar, dentro de las cuales, por supuesto, también se incluyen los restaurantes de los propios hoteles (Iberostar, 2022).

La Figura 3 presenta los criterios de los encuestados en relación a los elementos de Economía Circular que se cumplen en los restaurantes turísticos de la capital. Como se puede observar, las prácticas que fueron declaradas con mayores porcentajes por los encuestados como que se cumplen, son el reciclaje de envases y alimentos (56.7 %), disponer de una política de sostenibilidad en la instalación (36.7 %), y tener un plan de reducción de los residuos (30 %), seguido de la compra de productos ecológicos (26.7 %), la señalización correcta de los depósitos para separar los residuos y la adquisición de productos 0 km (ambos con un 23.3 %), y por último las donaciones o ventas de alimentos sobrantes (16.7 %).

Figura 3

Elementos de Economía Circular que se cumplen en los restaurantes turísticos



Para conocer si existían diferencias significativas entre los elementos de la Economía Circular que se cumplen en los restaurantes turísticos del destino, se realizó la prueba de Wald Test. Como se aprecia en la tabla 6 no existe diferencia significativa ($p < 0,05$) entre ellos, con excepción del reciclaje de envases y alimentos y presentar una política de sostenibilidad.

Tabla 3

Resultados del Wald Test

Elementos de Economía Circular	%	Signif.
Reciclaje de envases y alimentos	56.7	a
Política de sostenibilidad	36.7	ab
Plan de reducción de residuos	30	b
Compra de productos ecológicos	26.7	b
Señalización correcta de los depósitos para separar los residuos	23.3	b
Adquisición de productos 0 km	23.3	b
Donaciones o ventas de alimentos sobrantes	16.7	b

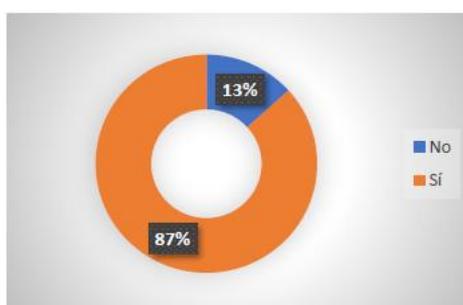
Letras iguales indican que no existe diferencia significativa para $p < 0,05$

Al referirse a la capacitación del personal sobre Economía Circular, el 80 % de los encuestados considera que ésta no se realiza, mientras un 20 % de los encuestados que respondió que sí. Este elemento es de vital importancia y se considera como uno de los aspectos fundamentales para la implementación de la Economía Circular en los restaurantes turísticos. De ahí que cumplimentar las acciones para la transición hacia la Economía Circular que contemplan la capacitación a los RRHH del sector Mintur sea determinante.

La Figura 4 evidencia que la mayoría de los encuestados (87 %), considera que existen las potencialidades suficientes para poder implementar la Economía Circular en los restaurantes turísticos del destino La Habana; de ellos, el 54 % de los encuestados respondió que dicha implementación se podría realizar a mediano plazo, mientras que un 35 % consideró que sería a largo plazo, y solo el 11 % expresó que sería a corto plazo.

Figura 4

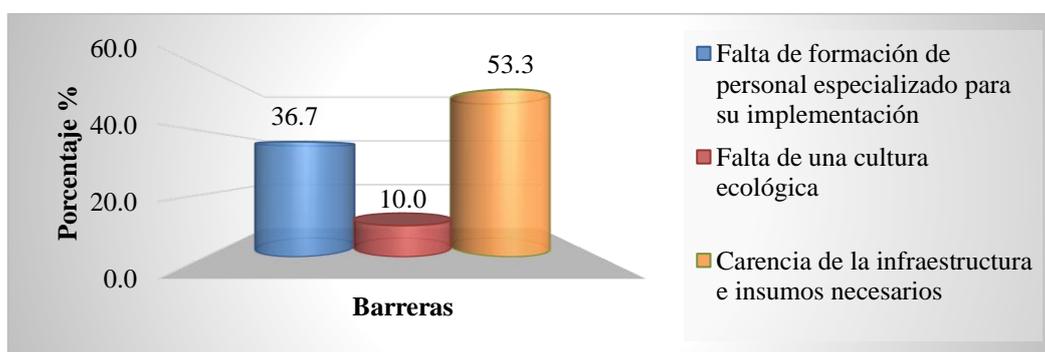
Criterios sobre la existencia de las potencialidades para implementar la Economía Circular



Los resultados acerca de la principal barrera existente en el destino para la aplicación de la Economía Circular en los restaurantes turísticos se presentan en la Figura 5. Como se puede observar el 53.3 % de los encuestados respondió que la principal barrera era la carencia de infraestructura e insumos necesarios, lo cual está en correspondencia con uno de los retos vitales obtenidos en el diagrama de Pareto. Para un 36.7 % de los encuestados, la falta de formación de personal especializado es la principal barrera para la implementación de la economía circular, y solo el 10 % que considera que es la falta de una cultura ecológica.

Figura 5

Principal barrera para la implementación de la Economía Circular



3.3 Propuesta de requisitos para la aplicación de la Economía Circular en los restaurantes turísticos del destino La Habana

La Tabla 4 muestra como quedó estructurada la propuesta de requisitos, la cual fue agrupada en requisitos generales y específicos, los que incluyen un total de 10 apartados; 4 de estos apartados perteneces a los requisitos generales y 6 a los requisitos específicos. Cada uno de ellos agrupa un conjunto de requisitos para un total de 78, estándares que deben cumplirse para garantizar la economía circular en restaurantes.

Tabla 4

Requisitos generales y específicos.

Requisitos	
Generales	Específicos
Apartados	
1. Compromiso de la dirección	1. Menús sostenibles
2. Sensibilización y capacitación del personal	2. Reducción del consumo de agua
3. Reducción de los residuos	3. Red de intercambio
4. Compras sostenibles	4. Tecnologías de monitoreo

5. Envases y embalajes reciclables

6. Reducción del consumo energético

A continuación, se especifican los requisitos generales para la aplicación de la Economía Circular en la restauración turística del destino La Habana.

GENERALES**1. Compromiso de la dirección**

- Las metas establecidas por la dirección en relación a la economía circular serán claras y medibles, con el objetivo de reducir la pérdida y desperdicio de alimentos, y la huella de carbono asociada a la producción y el transporte de los mismos.
- Se aplicará en el establecimiento la Ley de soberanía alimentaria y seguridad alimentaria y nutricional, velando periódicamente su cumplimiento.
- Se fomentará la colaboración con otros restaurantes y organizaciones del sector para compartir buenas prácticas y promover la economía circular en el sector de la restauración.
- Se impulsará la participación activa del personal en la implementación de medidas de economía circular.
- La dirección deberá establecer políticas de compra responsables, priorizando proveedores y productos con certificaciones ambientales reconocidas.
- Los esfuerzos y logros en materia de economía circular se comunicarán de forma transparente, tanto internamente a empleados, como externamente a los clientes y la comunidad, con el objetivo de inspirar a adoptar prácticas sostenibles y lograr un mayor reconocimiento en el mercado.
- El monitoreo y medición del progreso hacia la implementación de la economía circular será constante, utilizando indicadores claves de desempeño y estableciendo metas realistas.

2. Sensibilización y capacitación del personal

- El personal debe poseer un conocimiento básico sobre los principios de economía circular y sus conceptos, como la reducción, reutilización, reciclaje y recuperación de recursos.
- El personal presentará habilidades para identificar oportunidades e implementar prácticas de economía circular, como el reciclaje de materiales o la reutilización de envases.
- Estará familiarizado con las mejores prácticas de gestión de residuos, como separar adecuadamente los materiales reciclables y compostables, y minimizar la pérdida y el desperdicio de alimentos.

- Tendrán conocimiento sobre las políticas y regulaciones locales, regionales y nacionales que guarden relación con la economía circular, asegurando de que la instalación cumpla con los requisitos legales.
- El personal estará capacitado para comunicar de manera efectiva a los clientes, los beneficios de las prácticas de economía circular en la entidad.
- De igual forma, tendrá conocimiento sobre tecnologías y soluciones innovadoras que pueden ayudar a implementar estas prácticas sostenibles.
- El personal estará dispuesto a adaptarse y aprender nuevas prácticas a medida que surjan diferentes enfoques, dado que la economía circular es un concepto en constante evolución.
- Se impartirán formaciones especializadas de sostenibilidad para todo el personal de la entidad (limpieza, alimentación, mantenimiento, entre otros).
- El personal deberá tener pleno conocimiento sobre el funcionamiento y configuración de los equipos y utensilios que se emplean en cocina, evitando fallos y desperdicio de recursos.
- Se definirá una persona de la entidad como responsable de la sostenibilidad, con el objetivo de velar por el debido cumplimiento de las prácticas que se implementen de economía circular.
- El personal encargado de las redes sociales del restaurante establecerá una comunicación constante con los clientes sobre los beneficios y acciones implementadas de la economía circular.

3. Reducción de los residuos

- Cada espacio del restaurante estará adaptado con depósitos separadores, teniendo en cuenta la necesidad de cada espacio (barra, cocina, zona de emplatado)
- Los depósitos para los residuos se señalarán correctamente con la finalidad de su correcto reciclaje y reutilización.
- Los residuos orgánicos que se generen en el establecimiento se compostarán para su posterior utilización en los huertos cercanos y también podrán ser utilizados para la alimentación animal.
- El aceite usado en cocina se entregará a alguna empresa que lo recicle en forma de biodiesel o jabón.
- Se calculará la huella de carbono del establecimiento y en consonancia se elaborará un plan de reducción de emisiones.
- Se dispondrá de bandejas, cajas y otros envases reutilizables para que los proveedores de productos como pescado, verduras, entre otros, puedan entregarlos sin generar residuos.
- Los residuos generados se controlarán y medirán constantemente, y se aplicarán planes de reducción de los mismos.

4. Compras sostenibles

- Se colaborará con productores locales, estableciendo alianzas con aquellos que compartan los valores de la economía circular.
- La cantidad de compra de alimentos ecológicos aumentará en dichos restaurantes.
- Algunos alimentos que se utilicen en cocina se deberán cultivar en un huerto propio.
- Las áreas de preparación de alimentos estarán dotadas con envases para recoger los restos que serán reutilizados posteriormente en otras recetas.
- Se evitarán todos los envases para llevar (take-away) que contengan plástico de un sólo uso.
- La compra de productos de limpieza será en envases ecológicos de gran formato, minimizando de esta forma el uso de plásticos.
- Los criterios de compra estarán basados en el desarrollo sostenible, con respecto a los componentes, el origen y fuente de los textiles (material, procedencia, certificados).
- Se tendrá un amplio conocimiento sobre los proveedores antes de realizar la compra, evaluando y seleccionando aquellos que cumplan con prácticas sostenibles en la producción y distribución de los alimentos.

3.4 Validación de los requisitos

Selección de los expertos

El grupo de expertos quedó conformado por un total de 10 miembros; fueron seleccionados sólo aquellos que obtuvieron un coeficiente de competencia (K) alto comprendido en el rango de $0,8 < K < 1$.

Validación. Método ANOCHI

Los resultados de la validación de los requisitos propuestos evidencian que entre los expertos existe una elevada concordancia (0.82), alcanzando una puntuación media de todas las variables de 4,38, lo que respalda la fiabilidad de los requisitos mínimos de accesibilidad propuestos. La variable “Coherencia metodológica” alcanzó la mayor concordancia entre los expertos con un valor de 0.88, seguida de la “Importancia de los resultados” con un índice de concordancia de 0.85, mientras que “Pertinencia” y “Consistencia teórica” obtuvieron un nivel de coincidencia de 0.83 y 0.82 respectivamente. En el caso de la “Factibilidad de aplicación”, obtuvo una puntuación aceptable de 0.74; este resultado puede deberse a que algunos especialistas consideran que existen barreras que pueden limitar la aplicación de la Economía Circular en los restaurantes turísticos, como son problemas con la infraestructura y la carencia de recursos en el destino.

4. Conclusiones

- Se comprobó que, existe un marco regulatorio y legal en el país relacionado con la Economía Circular, pero de manera general su conocimiento en el sector es aún incipiente.
- La Estrategia para la Transición hacia una Economía Circular del Ministerio de Turismo, es uno de los pilares fundamentales para su desarrollo, siendo la sensibilización y capacitación de los recursos humanos factores claves para su avance.
- Se evidenció que existe un incumplimiento de las prácticas sostenibles de la Economía Circular en los restaurantes turísticos de La Habana, siendo el reciclaje de envases y alimentos, y disponer de una política de sostenibilidad actividades que sí se realizan en beneficio del medio ambiente.
- Se demostró que no están creadas las condiciones para la aplicación de la Economía Circular en la restauración turística del destino La Habana, pero sí existen las potencialidades suficientes para ello, objetivo que puede lograrse a mediano plazo.
- Los retos vitales para la aplicación de la Economía Circular en los restaurantes turísticos del destino La Habana, son la baja capacitación del personal, la carencia de recursos en el destino y los problemas de infraestructura.
- Se elaboró la propuesta de requisitos para la aplicación de la Economía Circular en la restauración turística del destino La Habana, la cual fue estructurada en requisitos generales y específicos, los cuales incluyen un total de 10 apartados, comprobándose su validez y fiabilidad.

5. Conflicto de intereses

Los autores declaran que no existe conflicto de intereses.

6. Declaración de contribución de los autores

Todos autores contribuyeron significativamente en la elaboración del artículo.

7. Costos de financiamiento

La presente investigación fue financiada en su totalidad con fondos propios de los autores.

8. Bibliografía

- Agudelo, Y. E. (2022). *Hospedaje rural basado en la economía circular. Propuesta de un Emprendimiento en el Municipio de Rionegro, Antioquia*.
<https://hdl.handle.net/10495/29152>
- Araujo, J. A. (2009). *Propuesta metodológica para realizar planeación estratégica creativa*. (Tesis de doctorado). Universidad de La Habana. La Habana. Cuba.
- Barrera, C., y Bahamondes, R. (2012). Turismo Sostenible: Importancia en el cuidado del medio ambiente. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo-RIAT*, 8(1), 50-56. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4052116>
- Cardoso, C. (2006). Turismo Sostenible: una revisión conceptual aplicada. *El periplo sustentable*, (11), 5-21. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193420679001>
- CITMA. (2021). *Diagnóstico de la Economía Circular en Cuba*.
<https://www.citma.gob.cu/diagnostico-economia-circular-en-cuba/>
- Díaz, J. I. (2009). La restauración moderna. *Distribución y consumo*, 19(103), 42-49.
https://www.mercasa.es/wp-content/uploads/2022/10/pag_042-049_restauracion-diaz.pdf
- Espinosa, V., y Fernández, Y. (2023) Proyecto de economía circular. Experiencias y buenas prácticas de sostenibilidad en la Empresa “CEPIL” de Ciego de Ávila. *Revista Cubana De Finanzas Y Precios*, 7(1), 46-58.
<http://www.mfp.gob.cu/revista/index.php/>
- Ferrer, J. (2022). *Proyecto Economía Circular España*.
https://catedraeconomicircular.tecnocampus.cat/wp-content/uploads/sites/_vF.pdf
- George, D., y Mallery, P. (2003). *SPSS for Windows step by step: A simple guide and reference*. 11.0 update (4thed.). Boston: Allyn & Bacon.
- Iberostar. (2022). *Memoria de sostenibilidad: Resumen ejecutivo*.
https://grupoiberostar.com/downloads/AF_esp_resumen_ejecutivo_MS_2022.pdf
- Jara, M. A. (2022). *Turismo y Economía Circular. El necesario alineamiento entre oferta y demanda y una necesidad ambiental*. (Tesis de maestría). Universidad Autónoma de Madrid. España.
<https://www.researchgate.net/publication/358106290>

- Marrero, F., Gómez, M., Acosta, I., y Espinosa, J. U. (2019). *Economía Circular como contribución a la sostenibilidad en el destino turístico Cayos de Villa Clara*. <https://dspace.uclv.edu.cu/handle/123456789/12043>
- Mintur. (2023). *Propuesta de Estrategia para la Transición hacia una Economía Circular*. La Habana, Cuba.
- Pérez, A. (2018). ¡Fincas Slow! El nuevo proyecto de Slow Food Cuba. <https://www.slowfood.com/es/fincas-slow-el-nuevo-proyecto-de-slow-food-cuba/>
- Piloto, R. O. y Ruiz, V. (2022). Análisis de los desafíos para la implementación de un modelo de economía circular en Cuba. *Observatorio de las Ciencias Sociales en Iberoamérica, ISSN, 2660-5554*. <https://www.eumed.net/es/revistas/ocsi/ocsi-enero-22/modelo-economia>
- Ramírez, L. y Toledo A. (2005). *Algunas consideraciones acerca del método de evaluación utilizando el criterio de expertos*. Recuperado de <http://www.ilustrados.com>
- Reyes, N. (2022). *Propuesta de requisitos mínimos de accesibilidad para los complejos comerciales de la Empresa Comercial Caracol S.A en La Habana*. (Tesis de grado). Facultad de Turismo. Universidad de La Habana. Cuba.
- Robles, M. (2006). Objetivos de desarrollo del milenio. *Humanismo y trabajo social*. <https://hdl.handle.net/10612/1467>
- Romaní, B. (2020). *Metodología para la evaluación de la calidad de los servicios de alimentos y bebidas en las instalaciones hoteleras del Ministerio de Turismo del destino Cuba*. (Tesis doctoral). Instituto de Farmacia y Alimentos. Universidad de La Habana. Cuba.
- Rosado, J. R. (2022). *Economía circular: diseño de un proceso de recolección y reciclaje del aceite quemado de cocina domiciliario y de restaurantes para la ciudad de Guayaquil* (Doctoral dissertation). Facultad de Ingeniería Industrial. Universidad de Guayaquil. Ecuador. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/61115>
- Segittur. (2022). *Guía para la aplicación de la Economía Circular en el sector turístico en España*. <https://innoecotur.webs.upv.es/project/guia-para-la-aplicacion-de-la-economia-circular-en-el-sector-turistico-en-espana-segittur/>
- Torán, A. (2017). *Economía Circular y Turismo: importancia creciente y buenas prácticas en el marco de Baleares*.

https://dspace.uib.es/xmlui/bitstream/handle/11201/148515/GECO_2018_022.pdf

Velasco, M., Simacas, C. M., y Hernández, M. R. (2020). Políticas turísticas ante una pandemia. *Turismo pos-Covid-19, reflexiones, retos y oportunidades* (pp. 131-146). Universidad Complutense de Madrid.

<https://doi.org/10.25145/b.Turismopos-COVID-19.2020>

El artículo que se publica es de exclusiva responsabilidad de los autores y no necesariamente reflejan el pensamiento de la **Revista Ciencia & Turismo**.



El artículo queda en propiedad de la revista y, por tanto, su publicación parcial y/o total en otro medio tiene que ser autorizado por el director de la **Revista Ciencia & Turismo**.

