

Congreso Iberoamericano  
**IBERGECYT'25**

# **PROPUESTA DE REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN DE LA ECONOMÍA CIRCULAR EN LA RESTAURACIÓN TURÍSTICA DEL DESTINO LA HABANA**

**Autores: Dr.C. Beatriz Romaní Bendig  
Lic. Sandra Ginarte López  
Dr.C Julia Ma. Espinosa Manfugás  
Lic. Luisa Pérez Cabelleira  
Lic. María del Pilar Route**

**La Habana, 2025**



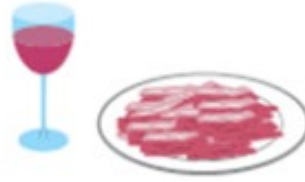
Transporte



Alojamiento



Compras



A+B

## LA RESTAURACIÓN CONSTITUYE UN ESLABÓN DE GRAN IMPORTANCIA DENTRO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA



1

Uno  
de los elementos que  
mayores  
ingresos reporta.



2

Potencia  
la autenticidad de las  
culturas de  
los países



3

Componente  
diferenciador en  
función de su calidad

## RESTAURACIÓN

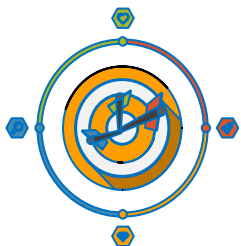
- En las actividades relacionadas con la restauración se generan grandes cantidades de residuos (Torán, 2017; Martínez y López, 2020; Silva y Torres, 2021).
- Poco conocimiento sobre la aplicación de la EC en este sector (Pérez, 2018).
- Cada día más muchos restaurantes a nivel mundial reconocen la EC como una filosofía para mejorar su gestión (Ellen MacArthur Foundation, 2019; López, 2024).



La OMT defiende la necesidad de emplear la EC en el sector de la restauración para promover la sostenibilidad y reducir el impacto ambiental (OMT, 2021).

**ECONOMIA  
CIRCULAR**

## Objetivo general



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

# Procedimiento de Trabajo



**Etapa 1.** Definición de la base teórica conceptual de la investigación

- **Revisión bibliográfica** (turismo, sostenibilidad, Economía Circular, restauración, requisito)
- **Secuencia histórico-lógica y análisis-síntesis** de la información adquirida

**Etapa 2.** Caracterización general de la Economía Circular en el destino La Habana

- Revisión documental**
- Proyecto Internacional de Asistencia Técnica para la Economía Circular en Cuba, organizado por la Dirección de Ciencia, Tecnología e Innovación del CITMA.
  - Propuesta de estrategia de transición a la Economía Circular del Mintur.

**Entrevista** a especialistas de calidad y operaciones de alimentos y bebidas del MINTUR

**Etapa 3.** Diagnosticar la aplicación de la Economía Circular en la restauración turística de La Habana

- **Encuestas (cuestionario)** a especialistas de calidad y operaciones de alimentos y bebidas (OSDES hoteleras, Palmares, Mincin, y juntas directivas de las Asociaciones Culinaria, de Cantineros y de Sommeliers de Cuba)

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

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,804	17

**Etapa 4.** Elaboración de la propuesta de requisitos.

- **Revisión de literatura especializada** (normas de economía circular y otros documentos)

**Etapa 5.** Validación de la propuesta de requisitos.

- **Selección de expertos** (prueba de experticia reportada por Ramírez y Toledo (2005).
- **Validación de la propuesta de requisitos** (mediante el método ANOCHI desarrollado por Araujo (2009))

---

## **PRINCIPALES RESULTADOS**

# Resultados de la Entrevista

Le confieren una elevada importancia a la EC.

Se pudo constatar además, la existencia de una estrategia, para la transición hacia una EC en el Mintur, pero no está implementada hasta el momento

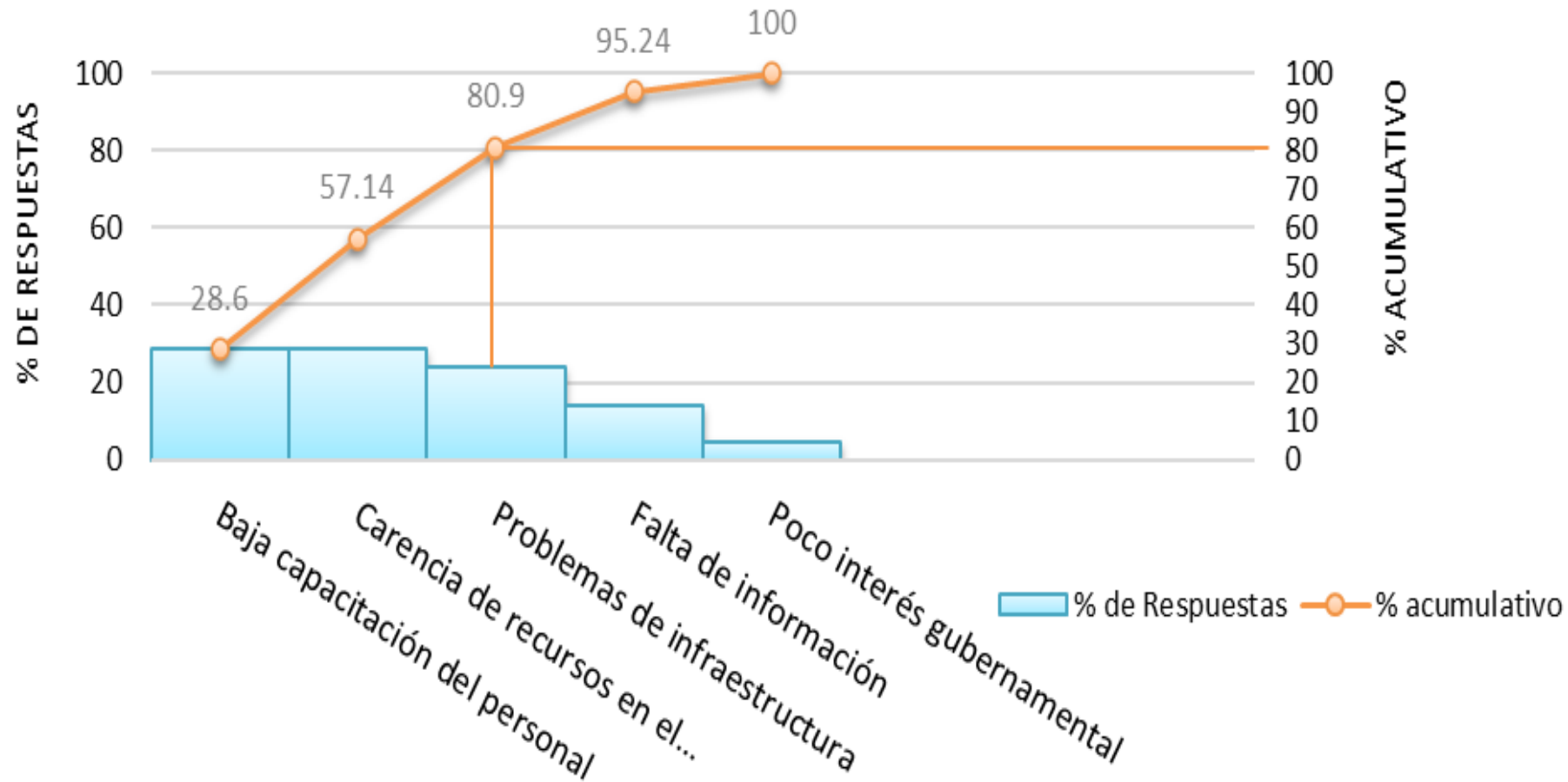
Resaltan que la EC es aplicable a las entidades, en este caso a los restaurantes turísticos, lo cual permite, aprovechar los recursos al máximo.

La totalidad expresa que aunque existe un marco regulatorio y legal relacionado con la EC, de manera general su conocimiento es aún incipiente.

Incumplimiento de las prácticas sostenibles en los restaurantes turísticos.

Consideran que para implementar la EC es imprescindible la capacitación del personal, la sensibilización, la necesidad de tecnología y la solvencia económica, etc.

# Resultados de la Entrevista



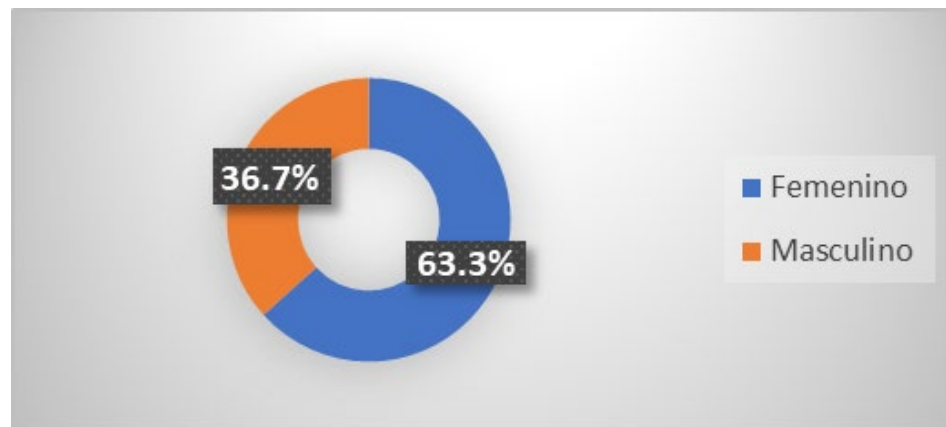
## Retos Vitales (acumulan el 80%)

- Baja capacitación del personal
  - Carencia de recursos en el destino
- Problemas de infraestructura

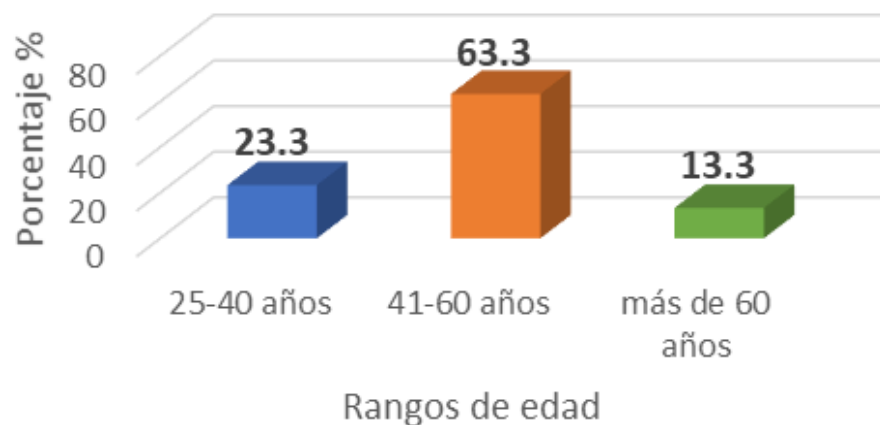
**Diagrama de Pareto. Retos de los restaurantes turísticos para la implementar la Economía Circular**



# Resultados de la aplicación de la encuesta (cuestionario)



**Distribución porcentual del sexo de los encuestados**



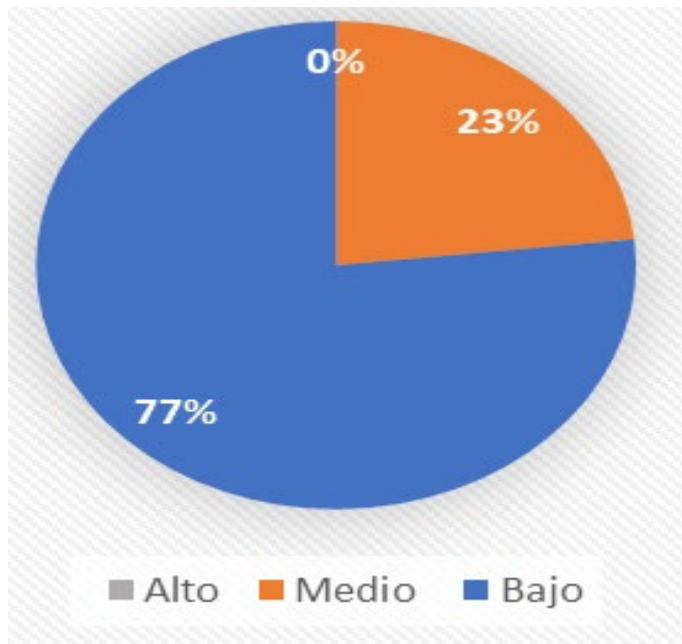
**Edad de los encuestados**

## Cargo/Profesión de los encuestados

Cargo	Frecuencia
Especialista de Calidad	8
Especialista de Operaciones de A+B	13
Académico	3
Chef de cocina	3
Presidente de la Asociación Culinaria	1
Presidente de la Asociación de Cantineros	1
Presidente de la Asociación de Sommeliers	1

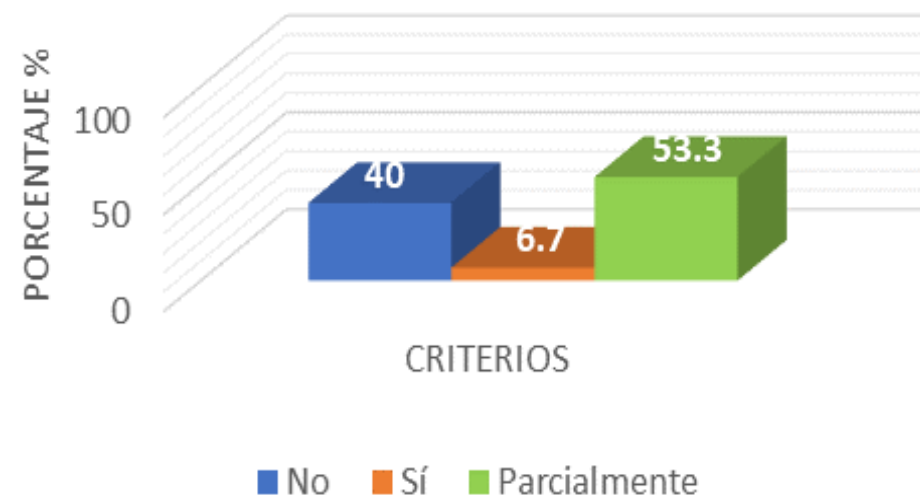


# Resultados de la aplicación de la encuesta (cuestionario)



## Conocimiento sobre la Economía Circular de los encuestados

- ✓ La mayoría de los encuestados, antes de emitir sus criterios, debían preguntar 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.

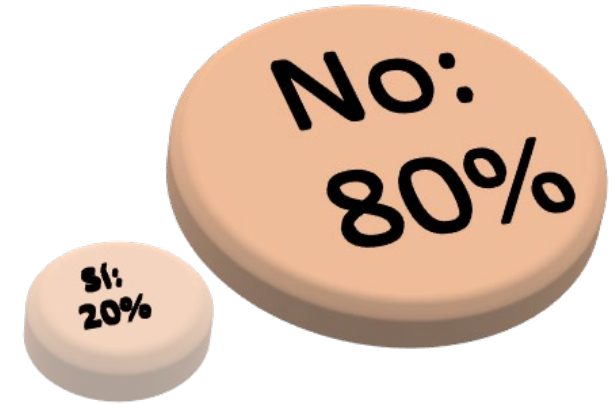


## Consideración de los encuestados sobre si los restaurantes turísticos de La Habana son sostenibles

- ✓ Los restaurantes dentro de los hoteles administrados por cadenas extranjeras, presentan una estrategia de sostenibilidad encaminada hacia la EC, y buscan vías de solución a las trabas existentes en el país.
- ✓ No siendo así en la mayoría de los restaurantes extrahoteleros.

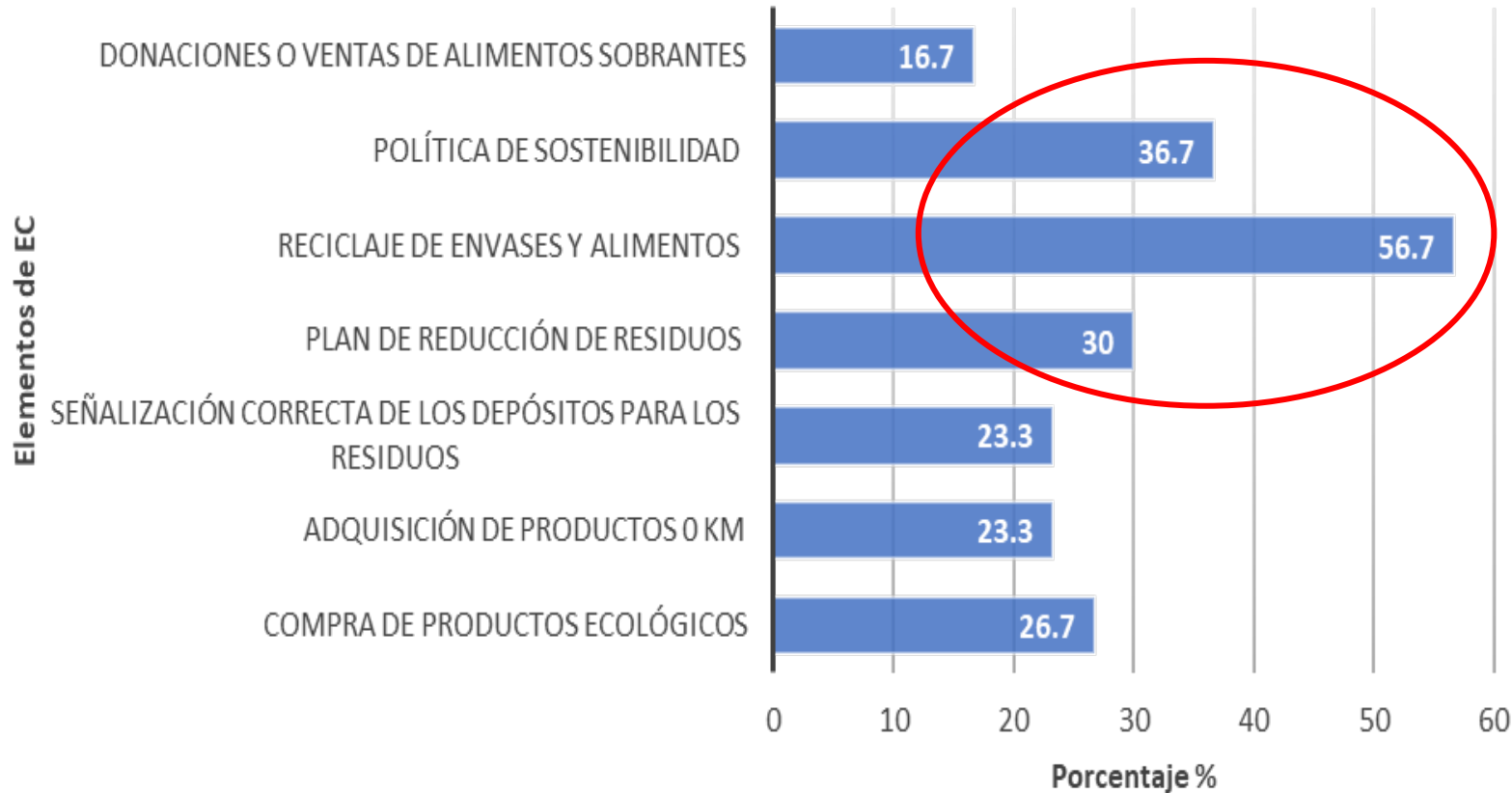
# Resultados de la aplicación de la encuesta (cuestionario)

## Respuestas sobre que restaurantes implementan la Economía Circular en La Habana



- ✓ El restaurante Floridita realiza algunas acciones relacionadas con la sostenibilidad, pero no es considerado un restaurante sostenible.
- ✓ El restaurante El Fabio, si bien se propuso su apertura como restaurante sostenible hace algunos años atrás, no fue factible, porque no estaban las condiciones creadas.
- ✓ Los restaurantes pertenecientes a hoteles del Grupo Iberostar se encuentran dentro de un nuevo movimiento llamado “Wave of Change” (Ola de Cambio), que tiene integrada la Economía Circular.

# Resultados de la aplicación de la encuesta (cuestionario)

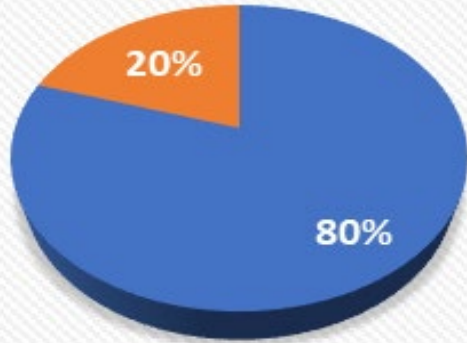


- ✓ Las prácticas que fueron declaradas con mayores porcentajes son el reciclaje de envases y alimentos, disponer de una política de sostenibilidad en la instalación, y tener un plan de reducción de los residuos.

**Elementos de Economía Circular que se cumplen en los restaurantes turísticos**



# Resultados de la aplicación de la encuesta (cuestionario)

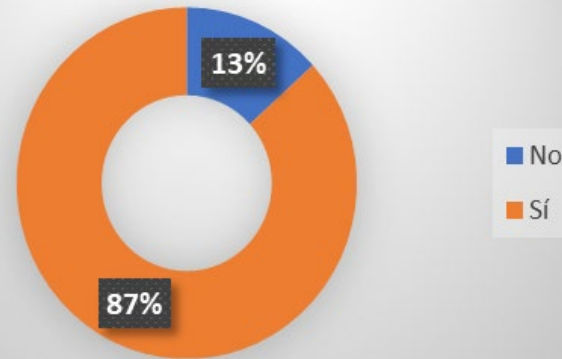


■ No ■ Sí

## Consideraciones sobre la capacitación del personal

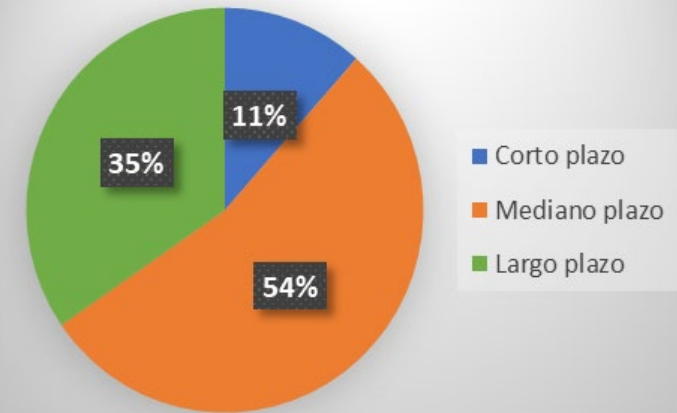
Elemento de vital importancia y considerado uno de los aspectos fundamentales para la implementación de la EC en los restaurantes turísticos.

- La mayoría considera que existen las potencialidades suficientes para poder implementar la EC.
- De ellos la mayoría respondió que sería a mediano plazo



■ No  
■ Sí

## Criterios sobre las potencialidades para implementar la Economía Circular



■ Corto plazo  
■ Mediano plazo  
■ Largo plazo

## Plazo de implementación de la Economía Circular en los restaurantes turísticos

# Resultados de la aplicación de la encuesta (cuestionario)



**El 53.3 % de los encuestados respondió que la principal barrera era los problemas de infraestructura y carencia de insumos necesarios, lo cual está en correspondencia con uno de los retos vitales obtenidos en el diagrama de Pareto.**

## Barreras para la implementación de la Economía Circular



# Propuesta de requisitos

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





## Menús sostenibles

- Se utilizarán ingredientes locales y de temporada, priorizando la compra de alimentos producidos en la región y en la época del año correspondiente.
- Se promocionarán ofertas vegetarianas, veganas y flexivegetarianas, fomentando así una alimentación más saludable y reduciendo el impacto ambiental.
- Se ofrecerán porciones adecuadas en la presentación de las diferentes ofertas del restaurante para minimizar el desperdicio de alimentos.
- Se dispondrán de recipientes ecológicos para ofrecer a los clientes y así evitar el despilfarro alimentario en los platos.
- El excedente de alimentos en cocina se utilizará en nuevas preparaciones o se donarán a comedores obreros o casas de asistencia social.





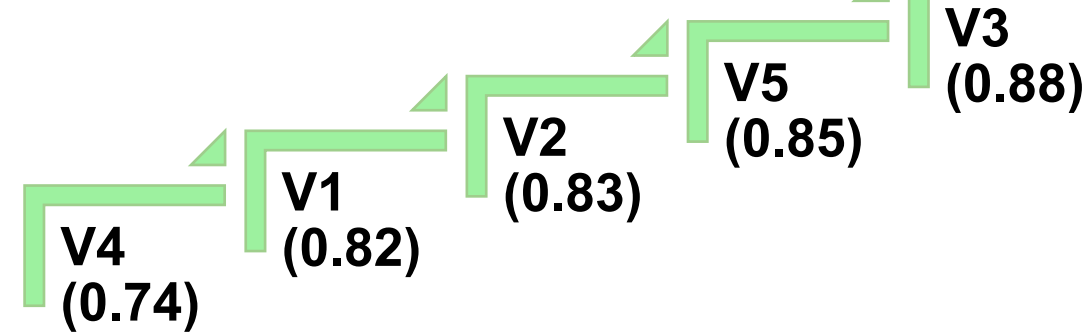
# Validación de los requisitos

## Resultados de la aplicación del método ANOCHI

Expertos	Variables					Media
	Consistencia teórica	Pertinencia	Coherencia metodológica	Factibilidad de aplicación	Importancia de los resultados	
E1	5	5	4	5	5	4.80
E2	4	4	4	4	4	4.00
E3	5	5	4	3	5	4.40
E4	5	5	5	5	5	5.00
E5	4	4	4	3	4	3.80
E6	4	4	4	3	5	4.00
E7	4	5	4	4	5	4.40
E8	5	5	4	4	5	4.60
E9	5	5	5	4	5	4.80
E10	4	4	4	4	4	4.00
Media						4.38

Media: 4.38

### Método ANOCHI



Elevada concordancia entre los expertos **0.82**

Validez y fiabilidad de los requisitos de Economía Circular

#### Interpretación (Araujo, 2009)

Muy baja o insuficiente..... menor 0,20  
Débil o bajo..... entre 0,21 y 0,40  
Moderada o regular..... entre 0,41 y 0,60  
Aceptable o buena..... entre 0,61 y 0,80  
Elevada o muy buena..... mayor de 0,80

## Conclusiones

1

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.

2

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.

3

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.

## Conclusiones

4

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.

5

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.

6

Se elaboró la propuesta de 78 requisitos para la aplicación de la Economía Circular en la restauración turística del destino La Habana, los cuales se agrupan en 10 apartados.

Congreso Iberoamericano  
**IBERGECYT'25**

# **PROPUESTA DE REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN DE LA ECONOMÍA CIRCULAR EN LA RESTAURACIÓN TURÍSTICA DEL DESTINO LA HABANA**

**Autores: Dr.C. Beatriz Romaní Bendig  
Lic. Sandra Ginarte López  
Dr.C Julia Ma. Espinosa Manfugás  
Lic. Luisa Pérez Cabelleira  
Lic. María del Pilar Route**

**La Habana, 2025**