

ISBN-978-959-257-320-8

**EL ENFOQUE SOCIAL DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA
EN LA INVESTIGACIÓN DEL TURISMO EN VARADERO.**

Aspectos de su desarrollo.

Volumen I

Compilación: Dra. Marianela Morales Calatayud.

Cienfuegos, 2011

Tabla de contenido

Introducción.....	1
Cultura en Ciencia y Tecnología: retos actuales del desarrollo en la formación técnico - profesional para el turismo. MSc. María Elena Díaz Díaz.	2
La educación CTS en el proceso de formación del Licenciado en Turismo. MSc. Elena de la Caridad Acosta Cuéllar y Dra. Noemí Rizo Rabelo.	3
Proceso de transformación socio- técnico en la localidad de Varadero (1883-1958),su perspectiva CTS. MSc. Teresa Iglesias Oduardo.	4
Procedimiento Metodológico para la evaluación de las Competencias Emocionales en las camareras del hotel Mar del Sur (Varadero). MSc. Melba Luisa González Camejo y MSc. Junior ALbelo Ménendez	5
Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en el Restaurante Arcoiris del Hotel Turquino de la Escuela de Hotelería y Turismo de Varadero. Su perspectiva social. MSc. Rubén Rodríguez Suárez; Dr. Héctor Matos Rodríguez y MSc. Ivette Martell González	6
La cocina Mediterránea en Varadero. Una exploración de su dimensión social. MSc. Elizabeth Manrique Rionda y MSc. Milton González Zayas.....	7

“La imagen de la ciencia y la tecnología para el contexto cubano tiene que ser políticamente comprometida, éticamente viable y socialmente asimilable, y debe desterrar en el pensamiento común la idea, según la cual, más ciencia y más tecnología es más desarrollo social”.

*Marianela de la C. Morales Calatayud y Noemí Rizo Rabelo.
“Imágenes CTS, de la tradición al cambio en la educación ingenieril universitaria”.*

Presentación:

La presente monografía pone a disposición del lector una selección de trabajos que forman parte de los proyectos de investigación del programa de Maestría en Estudios sociales de la ciencia y la tecnología, desarrollado por la Cátedra Ciencia – Tecnología – Sociedad e Innovación (CTS+I) de la Universidad de Cienfuegos, en la Escuela de Hotelería y Turismo “José Smith Comas” de Varadero (EHTV), Matanzas. Persigue el objetivo de socializar los resultados alcanzados mediante la intervención educativa del ámbito del turismo, desde un enfoque CTS.

Los Estudios CTS constituyen en Cuba un eslabón esencial para el desarrollo de las ciencias sociales, como parte del creciente proceso de reflexión teórica que se plantea sobre la relevancia de la ciencia y la tecnología, así como de su naturaleza social (Morales y Rizo, 2004:76). Explora un medio donde no ha sido común este tipo de abordaje y nos deja planteadas múltiples cuestiones conceptuales y prácticas que merecen futuros desarrollos.

La compilación presenta la selección de 7 trabajos con una bibliografía actualizada y una propuesta de análisis que coloca la interpretación social en el centro de la comprensión de los procesos investigativos que se realizan alrededor de una diversidad interesante de aspectos ligados a la actividad turística en Varadero.

Tomando en consideración el carácter de los temas se ha organizado de la siguiente manera:

Cultura en Ciencia y Tecnología: retos actuales en la formación técnico-profesional para el desarrollo del turismo; La educación CTS en el proceso de formación del Licenciado en Turismo; Proceso de transformación socio- técnico en la localidad de Varadero (1883-1958), su perspectiva CTS; Procedimiento Metodológico para la evaluación de las Competencias Emocionales en las camareras del hotel Mar del Sur; Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en el Restaurante Arcoiris del Hotel Turquino de la Escuela de Hotelería y Turismo de Varadero. Su perspectiva social y La cocina Mediterránea en Varadero, una exploración de su dimensión social.

.

Título: Cultura en Ciencia y Tecnología: retos actuales retos actuales del desarrollo en la formación técnico - profesional para el turismo.

Autora: María Elena Díaz Díaz.

Cátedra CTS - Universidad de Cienfuegos/ EHTV.

Resumen:

El presente trabajo se basa en la aplicación de un sistema de tareas docentes, con enfoque CTS, empleadas en el desarrollo del Programa de Cultura e Identidad Nacional, para la formación del perfil de graduación de cocinero integral en la EHTV, mediante el empleo de la modalidad de añadidos temáticos como estrategia de acercamiento al perfil concebido. En el trabajo se define como objetivo valorar el impacto de la aplicación del sistema, a partir de la proposición de los aspectos que refuerzan la comprensión del carácter tecnológico de la cocina y la naturaleza socio cultural de los aspectos ligados al uso de los recursos naturales en esta práctica.

Desarrollo:

La humanidad en el curso de su historia ha creado un conjunto de valores espirituales y materiales que se manifiestan a través de la instrucción, la ciencia, la literatura, el arte, la moral, la filosofía y otros espacios de la creación humana. Ese conjunto de valores es una forma de expresión de la cultura, que abarca todas las dimensiones de la actividad práctica, incluyendo la ciencia y la tecnología.

Como la cultura configura nuestras formas de ver el mundo, cada vez se extiende más la idea de recurrir a lo cultural en busca de energía y de inspiración. Por eso la comprensión actual de la ciencia y la tecnología se refiere cada vez más a sus nexos con la sociedad.

I. Enfoque teórico CTS.

Para Marx Kröber, citado por Núñez Jover (2003:37), la ciencia constituye una forma específica de la actividad social dirigida a la producción, distribución y aplicación de los conocimientos acerca de las leyes objetivas de la naturaleza y la sociedad, se presenta como una institución social que funciona como sistema organizado, a cuya estructura y desarrollo se encuentran estrechamente vinculadas la economía y la política de una sociedad determinada. El fenómeno tecnológico concebido como una práctica social, no oculta los elementos culturales de la sociedad al transmitir valores e ideas por medio de la actividad creadora.

La comprensión de la dimensión social de la ciencia y la tecnología es la pretensión de los estudios CTS, que centra la atención tanto en sus antecedentes como de sus consecuencias, ya sea de tipo ambiental como las de naturaleza social o política. Estos moldean las transformaciones tecno-científicas, y su repercusión en el campo de la ética o el espacio de la cultura. (López Cerezo 2006)

Es conocido que uno de los aspectos que distinguió al pasado siglo XX frente a otros momentos históricos, ha sido la radical transformación de las condiciones de vida de las personas propiciada por la multiplicidad de conocimientos y tecnologías que

continúan su expansión en este siglo XXI, haciendo cada vez más dependiente la vida, de los elementos tecnológicos.

Se ha producido un gran avance en la interrelación de la ciencia, la tecnología y las ciencias sociales, ya que co-existiendo con ellas, están la pobreza y la desigualdad crecientes en el mundo marcadamente asimétrico, la degradación del medio, la falta de creatividad en la solución de los diversos problemas, especialmente lo relacionado con la paz y el desarrollo sostenible.

Se necesita acudir a profundos cambios en la comprensión y la actitud de los seres humanos, por lo que se considera que la educación en aspectos de la cultura, es el elemento clave para abordar éste y otros muchos problemas, pues aparte de su valor intrínseco, la diversidad cultural amplía considerablemente la gama de soluciones posibles. Constituye además, una reserva de conocimientos y experiencias sobre formas útiles y adecuadas de hacer las cosas.

Cuando se hable de patrimonio cultural en estos tiempos, se hace referencia a aspectos intangibles y dinámicos como las tradiciones pasadas y presentes, que se convierten en potencialidades con las que hay que contar y que establecen una profunda relación con la realidad socio-económica y de la que también forman parte la ciencia y la tecnología como manifestaciones culturales.

En la época contemporánea el turismo ha entrado como un elemento económico fuerte, por su masividad y efectos socio-culturales, como ejercicio comunicativo entre personas y pueblos.

El haber asumido al turismo como actividad esencial para el desarrollo nacional, ese patrimonio cultural no se encuentra aislado del contexto socio-económico, sino íntimamente relacionado con él, poniéndolo en plena utilización como recurso propio del desarrollo sostenible y endógeno. La cocina es por lo tanto, un elemento patrimonial, encarnación de pasado y presente, contribuyente de la formación de una identidad propia, de singularidad y autenticidad.

En los últimos años se definen las influencias más potentes de la actividad turística en la cultura, por un lado, por los problemas que se confrontan entre la identidad y la modernidad, alterada en muchas regiones especialmente subdesarrolladas, por las falsas concepciones de mostrar modelos extranjerizados, reflejo de las influencias y arraigos de siglos de imposición de modelos exógenos, socavando lo que hay de verdadero de sus manifestaciones, que es en definitiva lo que no conoce el turista y lo que verdaderamente busca.

Es muy difícil para muchos de estos países, expresar su autenticidad cultural, dominadas por influencias extranjerizantes y desnaturalizadoras tendentes a manifestaciones evidentes y sutiles, dadas por la globalización capitalista que las universaliza, poniendo en peligro constante, la autenticidad cultural de los países en cada región. América Latina y el Caribe han entrado tarde a cada una de las revoluciones tecnológicas, quedándose rezagada en las etapas del desarrollo económico, que hoy día requiere de estrategias que permitan entrar en la etapa del crecimiento, impulsada por las renovaciones

Para la región caribeña es vital la integración, como arma estratégica que permita aprovechar las oportunidades regionales, demandando profesionalidad, formación y desarrollo de los recursos humanos, añadir valor a los productos nacionales, incluyendo los productos culturales y avanzar en tecnologías e información, de todo lo cual, no queda exento el sector turístico.

En los tiempos modernos se interpretan las formas de insertar a la actividad turística, la autenticidad nacional. Con la definida capacidad que existe en Cuba de que pueden interactuar todas las manifestaciones culturales entre ellas el diseño, la ambientación de los nuevos hoteles y el rediseño de los tradicionales, la exaltación de las costumbres y las comidas cubanas, se ha diseñado y se trabaja en la concienciación en cuestiones socio-culturales y medio-ambientales.

Con la misión de preparar al hombre para enfrentar los retos de la vida actual, la educación plantea un problema no resuelto todavía en la práctica para cumplir con su misión, que es reeducar a las nuevas generaciones en el complejo escenario del contexto actual. Se considera inadmisibile que la educación de nuestros futuros empleados, continúe sin intentar mostrar cómo la ciencia y la tecnología están

unidas a la historia de la humanidad, sus tradiciones y valores, comprender la integración de la Ciencia, la Tecnología y la Sociedad como fenómenos que afectan a nuestras vidas, tanto ahora como en el futuro y la incidencia directa que tienen en su oficio.

La política educacional y cultural ha asumido la formación turística, que es evidentemente especializada y tiene en su aspiración la formación de conocimientos y habilidades tecnológicas y culturales que habiliten convenientemente a los empleados, para el desempeño laboral en las diferentes áreas de los servicios turísticos, de los cuales la cocina forma parte. Por la incidencia de la ciencia y la tecnología en todos los espacios, se concibe su tratamiento en la concepción cultural de la actividad culinaria, tomando en cuenta que su razón es eminentemente social y está relacionada en el contexto económico-productivo. Por esa razón es mayor su valor, al moverse en el ámbito de generación de recursos económicos y culturales.

Se ha planteado que "...El espacio de la competencia laboral está referida especialmente a las interpersonales y el sector de los servicios se ha convertido en el mayor empleador, con la expansión de la actividad turística en la región, desplazando a la agricultura y a otros sectores productivos". (Brunner, 2000)

Esta transformación se ha convertido en una expresiva demanda social por "una buena educación" y por la renovación de las estructuras educativas, especialmente en los sectores de servicios como el turismo, poniendo de relieve la emergencia de enfoques didácticos que superen las formas tradicionales de enseñar y la aplicación y desarrollo de tecnologías comunicativas para el empleo de metodologías novedosas.

Entre las condicionantes consideradas para asumir el análisis inicial, está la posibilidad de explorar la estructura de los programas de formación técnico profesional de este sector, a fin de valorar la posibilidad de mejorar la capacidad de intervención de los factores culturales y sociales en su implementación.

Un caso particular en este propósito los constituye el Programa de Cultura Cubana vigente, que refleja un enfoque muy general en sus temas, sin que se aprecie un acercamiento a la **manifestación cultural** que simboliza la cocina cubana y su rica y variada transformación. Las Orientaciones Metodológicas sugieren la posibilidad de ajustar su tratamiento según la especialidad, pero no establece formas de hacerlo.

Por su parte el Programa de Tecnología de la Cocina Cubana enfoca los aspectos culturales, de forma breve como reseña específica, para introducir las técnicas de confección de cada elaboración de platos.

En ninguno se hace referencias a la percepción de la ciencia y la tecnología como elementos culturales y de incidencia en la cocina cubana.

Es nuestro criterio que existe vestigio de tradicionalidad en su concepción. En este análisis donde se evidencia la tradicionalidad en la concepción de los Programas, se toma en consideración que en los enfoques CTS se identifican varias tradiciones, dependiendo de cómo se entienda la contextualización social de la ciencia y la tecnología.

La tradición cubana inscrita como de origen europeo se ha venido desarrollando de forma independiente y ha asimilado el enfoque culturoológico y contextual. El proyecto social cubano es nutrido y enriquecido por la tradición marxista sobre ciencia y en los momentos actuales, se va aproximando a la inserción de una cultura de pueblo, de un movimiento social académico que le permita comprender desde la interpretación humanista, el significado social de la ciencia y la tecnología, aunque distante aún de comprometer a todos los actores en su orientación CTS, mostrando vestigios de incidencia dual de culturas. La evidencia de estar incorporadas a la cultura y al pensamiento social, genera una percepción de valor, constituyendo su más importante cualidad, por estar condicionadas por las particularidades económicas, políticas y culturales del país.

A pesar de marcados puntos de contacto con la tradición de origen europeo y siguiendo a su vez algunas líneas características de la interpretación latinoamericana, ha venido desarrollándose de modo independiente. (Morales y Rizo, 2004:76).

En todos los niveles educativos es factible la aplicación de propuestas en enfoque CTS, por lo que no queda exento el proceso de formación para el empleo en este sector turístico, sino que se amplía con la necesidad de imbricarse en las líneas educativas con acercamiento a propuestas CTS, mucho más valioso cuando tan de cerca está este tipo de formación, a los proyectos económicos que inciden inexorablemente en otras esferas de la sociedad cubana y que marca pautas para elevar la cultura política, económica, ambiental, ética, estética, de los empleados.

La formación para el empleo en el sector turístico cubano al igual que otros sistemas formativos, tiene su esencia, particularidades y tendencias que se vinculan a su objetivo fundamental: lograr la competencia laboral.

En el sector turístico tiene además, un rasgo distintivo: el tiempo esencialmente dinámico y acelerado que se destina a la habilitación de los estudiantes para obtener los requerimientos técnicos y culturales exigidos para el empleo.

De las regularidades más significativas del proceso de formación en especialidades técnicas se encuentra el logro de la relación: obrero competente/ profesión.

En esta relación los elementos *formación integral para la competencia y asimilación de la profesión u oficio*, están en unidad dialéctica, pues de acuerdo al ritmo del desarrollo socio-económico existente, la misma profesión u oficio exige cada vez mayor competencia, acorde al desarrollo tecnológico de la empresa.

En la pedagogía apropiada de este proceso educativo de formación técnica, se refuerza la necesaria atención a los principios esenciales que están establecidos para su efectividad:

- 1) La unión del carácter cultural con el técnico-profesional, para lograr la integridad de la formación,
- 2) El carácter social y económico-productivo en la preparación para el empleo,
- 3) Carácter diferenciador y diversificado del futuro empleado, ubicada en la concepción del empleado del área de cocina con sus potencialidades para lograr transformaciones, considerado como individuo capaz por sus conocimientos del oficio, de saber cuándo, dónde y cómo incidir en los cambios.
- 4) Carácter integrador escuela / hotel / comunidad local,

- 5) Carácter protagónico del futuro empleado en el grupo formativo y en el colectivo laboral, que sintetiza el protagonismo del estudiante en dos colectivos: el estudiantil y el laboral.

La especialidad de Elaboración de Alimentos y dentro de ella el perfil de Cocinero Integral, ha sido concebida tomando en cuenta que es un área de acelerada asimilación de tecnologías de avanzada, que está diseñada para dar respuesta a la producción de alimentos con altas exigencias de calidad, en la elaboración, presentación y ajuste a las costumbres y tendencias alimentarias del turista internacional, de distintas regiones del Mundo.

Además, si se toma en cuenta que esta especialidad es de incidencia marcada por el manejo de considerables recursos puestos a disposición de los servicios a prestar, puede deducirse que en la coyuntura actual de crisis económica y la derivada escasez, la dimensión ética tiene implicación directa en la actuación consciente del personal empleado, tanto en el medio laboral como en los espacios sociales, por lo que propiciar espacio a los debates éticos, es un elemento importantísimo para incidir en las manifestaciones y actitudes de los futuros empleados.

II. Resultados

A partir de haber seleccionado de la población total de estudiantes de la especialidad de Elaboración de Alimentos el 60 % como muestra, se ha diagnosticado previamente el estado de los conocimientos sobre la cultura culinaria de que son portadores los estudiantes, fue empleada la selección de la muestra con la aplicación de encuestas, cuyos resultados evidencian la escasa percepción de la ciencia y la tecnología como manifestaciones culturales, así como escasos conocimientos de sobre las condiciones socio-históricas en que ha evolucionado la cocina cubana.

Tomando en cuenta que las tareas docentes son "(...) aquellas actividades que se orientan para que el alumno las realice en clases o fuera de ésta, implicando la búsqueda y adquisición de conocimientos, el desarrollo de habilidades y la formación integral de su personalidad" (Silvestre, 2000, p. 35).

Tomando en cuenta también que en las tendencias modernas se han demostrado las ventajas de hacer que las tareas de aprendizaje se planteen como problemas en vez

de como ejercicios, para que tiendan a promover una actuación modelada a su contexto, en su esencia se deben encaminar a plantear las tareas, no con un formato académico, sino ubicadas en los contextos de actuación laboral, fomentando la cooperación entre los estudiantes en la realización de la tarea incentivando la discusión y los puntos de vista diversos, proporcionando a los estudiantes la información que precisen durante el proceso de solución, enfocada más a hacer preguntas y fomentar en los estudiantes el hábito de preguntarse, que a darles las respuestas.

Se desarrollan diversas acciones previamente orientadas, como: contactos directos con miembros de las comunidades locales co mini-encuestas, sobre las costumbres alimentarias y confección de platos típicos, registro de datos para elaborar resúmenes, expresando opiniones, criterios y puntos de vistas, realización de visitas a centros vinculados a la actividad culinaria (ofertas de comidas, tanto de la red turística como de empresas de la localidad, realizando sencillas investigaciones de campo, desarrollo de visitas e intercambio con especialistas de las redes sociales con incidencia en la localidad: (de la Asociación Culinaria de la localidad, de los especialistas de "Aguas Varadero" (I.N.R.H.), de los centros culturales de promoción ARTEX., de Ediciones Cubanas, la búsqueda y profundización en materiales digitalizados y se les enfrenta a estudio de casos, que se emplean como una vía de trabajo que favorece las reflexiones de los grupos de estudiantes frente a las situaciones que se presentan en la práctica laboral. Sirven para desarrollar en los alumnos la capacidad de análisis y entrenarlos en cómo hacer propuestas de mejoras en contexto concreto de acción.

En el espacio de la educación CTS, se proponen tres maneras de introducir CTS: CTS como añadido curricular, CTS como añadido de materias y Ciencia y Tecnología a través de CTS. (López-Cerezo, 1998: 7). De las modalidades que se emplean a nivel mundial recogida en la literatura especializada y propuesta por los expertos, se utiliza la modalidad de CTS como añadido temático o de injerto. Esta modalidad de injerto CTS aplicada a contenidos de Cultura e Identidad, se concibe como vía de ampliar la visión de los estudiantes acerca de las implicaciones de la ciencia y la

técnica, ser más conscientes de su reconocimiento como manifestación presente en su vida cotidiana, vinculada a su espacio laboral y social.

Se hace el análisis de los ejes básicos desde los contenidos de la asignatura: Ciencia y su imagen, Ciencia y Tecnología/ Medio Ambiente, Ciencia, Tecnología y Ética; esta última con la perspectiva de: Vinculación medio-ambiente / tecnologías y Relación tecnologías/ áreas de cocina / resultados económicos de la empresa.

Un elemento que incide en el acercamiento al conocimiento evolutivo de la cocina y la incidencia científico-tecnológica en ella, son los textos de contenidos y que se hallan muy dispersos y en numerosas fuentes no todas al alcance de los estudiantes, por lo que ha sido necesario el trabajo de selección y compilación de textos para facilitarlo.

Haber realizado esta incorporación de añadidos temáticos CTS a través de tareas docentes, evidenció el mejoramiento cualitativo de conocimientos en los alumnos, demostrado con los resultados alcanzados por el grupo experimental Cocina 17, tomando como punto de referencia el grupo muestra Cocina 20 y cuyos resultados son notablemente diferentes, habiendo sido sometidos al mismo diagnóstico final.

Los elementos más potenciados en la propuesta de tareas CTS radican en:

- La evolución histórica de las técnicas culinarias
- Connotación económico-social que ha tenido la cocina en cada etapa histórica.
- Incidencia de la tecnología en los cambios que han acompañado a la actividad culinaria en cada etapa histórica.
- La vigencia cultural que asume la cocina como parte del producto turístico, con la adopción del turismo como alternativa de desarrollo local y las problemáticas en su comportamiento, visto como impacto.

Conclusiones:

La relevancia en la actividad culinaria de la ciencia y la tecnología, sobrepasa los marcos de su comprensión lineal, pues enriquece la percepción cultural en diversas dimensiones, que van más allá de aprender a confeccionar recetas de alimentos, sino que se destina a alimentar la concepción y percepción cultural histórica, política, económica, ética, ambiental y estética, que componen la variedad cultural cubana, reflejada en sus diversas dimensiones.

Bibliografía:

Acevedo, J.A. (2001 a) Cambiando la práctica docente en la enseñanza de las ciencias a través de CTS. En línea en: Sala de Lecturas CTS + I de la OEI. Disponible en: <http://www.campus-oei.org/salactsi/acevedo2.htm> (consultado: mayo 2009).

Acevedo, J.A., Manassero, M.A. y Vázquez, A.. (2002 a) El movimiento Ciencia, Tecnología y Sociedad y la enseñanza de las ciencias. En Sala de Lecturas CTS + I de la OEI. (Versión en castellano del capítulo I del libro: "Evaluación de temas de ciencia, tecnología y sociedad"). Palma de Mallorca. Consejería de Educación y Cultura del Gobierno de Islas Baleares. Disponible en: <http://www.campusoei.org/salactsi/acevedo13.htm>

Cabot, E. F. (2008) "Temporada turística bajo recesión económica" Revista Cubana de Investigaciones Turísticas "RETOS" Nro. 3. UMCC. Matanzas.
Canfux, G. y Merbot, E. (s.a.) Características fundamentales del proceso pedagógico en los jóvenes-adultos. En: Metodología para la educación de jóvenes y adultos. Epig.VI.

Carrera, X (2000.) El profesorado de Educación Técnica: una aproximación al perfil profesional. Revista Pensamiento Educativo, Nro. 25. Pontificia Universidad Católica de Chile.

Escribano. S. (1999) Cómo desarrollar Competencias En: Dudas más frecuentes y modalidades de desarrollo. Revista de Capital Humano Oct-99 No 126.

CONPEHT (2002) "La formación para el turismo y el Modelo Educativo Cubano". IISimposio Internacional de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería y Turismo. Ciudad de La Habana, 15-18 mayo 2002.

López-Cerezo, J.A. (1999) Innovación Tecnológica, innovación social y estudios CTS en Cuba. Página Web de la OEI, p.14.

López-Cerezo, J,A. Riesgos del desarrollo y del subdesarrollo. Metas 2021. En: Foro Iberoamericano del Conocimiento. Conferencia Iberoamericana de Ministros de Educación. Disponible en: <http://www.oei.es/metas2021/expertos14.htm>

Morales, M. y Rizo, N. (1999) " Enfoques de interpretación de la ciencia y la tecnología : las tradiciones de estudio". En: Ciencia, Tecnología y Sociedad. Colectivo de Autores. GEST. La Habana.

Núñez, J. Jorge: (2007) "La ciencia y la tecnología como procesos sociales". Lo que la educación científica no debería olvidar". Ed. Félix Varela. La Habana.

Silvestre L., Oramas, M. y Zilberstein-Toruncha, J. (2002) " Hacia una didáctica desarrolladora". Editorial Pueblo y Educación. Ciudad de La Habana.

Soler-Grillo, O. (2004) "El turismo en Cuba: economía y estrategia socio-política". Edición Balcón. La Habana. Tomo 1.

UNESCO (1998) Informe Mundial sobre Cultura. Clarín Digital. (s.l.) Revista del Empresario Cubano. Disponible en: <http://www.betsime.disaic.cu/secciones/etc-nd-03.htm> (consultado ene/09).

Vaccarezza, L.S. (s.a.) CTS ante la Educación. En Revista Iberoamericana de Educación. OEI. Nro. 18. Disponible en: <http://www.rieoei.org/oeivirt/rie18a01.htm>. (consultado : 9-marzo-09)

Título: La educación CTS en el proceso de formación del Licenciado en Turismo.

Autores: Lic. Elena de la Caridad Acosta Cuéllar

Dra. Noemí Rizo Rabelo.

Resumen:

La educación constituye un proceso social complejo e histórico concreto, en el que tiene lugar la transmisión y apropiación de la herencia cultural acumulada por el ser humano. La universidad, como institución social, contribuye a preservar, desarrollar y promover la cultura, a la vez que le corresponde el privilegio de la integralidad en la acción educativa, tal y como demandan estos tiempos. La educación CTS tiene múltiples objetivos y puede realizarse de diversas formas. La sociedad contemporánea, impregnada de ciencia y tecnología, necesita que los profesionales manejen saberes científicos y técnicos que permitan responder a necesidades cotidianas, sean éstas personales, laborales, culturales, lúdicas o para la participación democrática. El presente trabajo aborda las concepciones que sobre el nexo ciencia, tecnología y sociedad tienen lugar en el proceso de formación del profesional de la carrera Licenciatura en Turismo. Se presenta un programa de educación CTS (optativo) para dicha carrera fundamentado en el estudio y análisis del actual Plan de Estudios D. La propuesta significa un cambio en la actividad docente-educativa, y por primera vez profundiza en la adecuación del enfoque CTS en dicha especialidad, para la formación del profesional del turismo en la Educación Superior en Cuba.

Desarrollo:

I. La educación superior desde el enfoque CTS.

La educación constituye un proceso social complejo e histórico concreto, en el que tiene lugar la transmisión y apropiación de la herencia cultural acumulada por el ser humano. En este contexto, el aprendizaje representa el mecanismo a través del cual el sujeto se apropia de los contenidos y las formas del conocimiento que son transmitidas en la interacción con otras personas.

Educación, aprendizaje y desarrollo son procesos que poseen una relativa independencia y singularidad propia, pero que se integran al mismo tiempo en la vida humana, conformando una unidad dialéctica.

En cierto sentido, la educación se ve obligada a proporcionar la guía, la conducción de un mundo complejo y en perpetua agitación, y al mismo tiempo, el camino para poder transitar por él. Aprender a aprender y a crecer a lo largo de toda la vida en el seno de una sociedad educadora

El encargo de la educación ha de ser el de crear desarrollo, a partir de la adquisición de aprendizajes específicos por parte de los educandos. Pero la educación se convierte en promotora del desarrollo solamente cuando es capaz de conducir a las personas más allá de los niveles alcanzados en un momento determinado de su vida y propicia la realización de aprendizajes que superen las metas ya logradas.

Se reconoce entonces, siguiendo a Vigotsky, que una educación desarrolladora es la que conduce al desarrollo, va delante del mismo – guiando, orientando, estimulando –. Es también aquella que tiene en cuenta el desarrollo actual para ampliar continuamente los límites de la zona de desarrollo próximo o potencial, y por lo tanto, los progresivos niveles de desarrollo del sujeto. (Vigotsky, 1979:94)

La educación desarrolladora promueve y potencia aprendizajes desarrolladores.

“Pensemos un momento en las muchas clases de aprendizaje que tienen lugar en el curso de la vida. Aprendemos a andar, a hablar, a bailar; a recordar hechos, a interpretar números y recitar poemas. Aprendemos lo que conviene comer, lo que se debe tomar, lo que es preciso evitar... Se adoptan religiones, creencias, ideologías. Se forman preferencias, prejuicios, modos de comportamiento. Aprendemos conceptos, significados y hábitos nuevos; también aprendemos lenguas extranjeras.

Aprendemos a conocer signos, claves y símbolos. Adquirimos gradualmente nuestros rasgos y orientaciones de la personalidad y desarrollamos una conciencia personal guiadora y una filosofía más o menos completa. Incluso aprendemos a aprender” (Allport, 1968:2).

Un aprendizaje desarrollador es aquel que garantiza en el individuo la apropiación activa y creadora del saber, propiciando el desarrollo de su auto-perfeccionamiento constante, de su autonomía y autodeterminación, en íntima conexión con los necesarios procesos de socialización, compromiso y responsabilidad social, es decir influyen y determinan una profesión y un profesional competente, distintivo y recurrente.

El encargo actual de la educación debe estar encaminado, entre otros requerimientos, en la necesidad de redefinir y extender sus misiones, con el fin de preparar a las nuevas generaciones para enfrentar con éxito la nueva realidad histórica

“La complejidad de la educación superior en la región, desde ahora y hacia su futuro, se revela en una serie de tendencias históricas y emergentes, en su heterogeneidad, en su desigualdad, pero sobre todo en el papel que pueden asumir las universidades públicas y algunas muy destacadas instituciones de educación superior, para construir un nuevo escenario que coadyuven al mejoramiento sustancial de los niveles de vida para sus poblaciones, y brinde la posibilidad de un mayor bienestar e igualdad desde la ciencia, la educación y la cultura”. (Didrikson, 2008)

El perfeccionamiento de la educación superior en el mundo actual atraviesa obligatoriamente por el perfeccionamiento de sus procesos sustantivos, a saber docencia, investigación y extensión.

Se trata de una discusión esencial, se dice, porque las transformaciones educativas son una exigencia, en buena medida, del actual desarrollo científico- tecnológico. Se trata, además, de una discusión urgente, pues el sistema educativo se caracteriza por una fuerte inercia que dificulta su adaptación a una realidad cambiante, y esa inercia puede resultar particularmente grave en un momento en el que las transformaciones científico-tecnológicas han adquirido una aceleración que está modificando profunda y permanentemente nuestras vidas (Ramonet, 1997).

La educación para todos y, más precisamente, la alfabetización científica para todos, se ha convertido, en opinión general, en una exigencia urgente. No es extraño, por ello, que se haya llegado a establecer analogía entre la alfabetización básica iniciada el siglo pasado y el actual movimiento de alfabetización científica y tecnológica (Fourez, 1997).

Parece, entonces, que sí hay razones para un serio esfuerzo de revisión del papel de la educación en el desarrollo actual. Una primera idea gira en torno a la necesidad de abrir los currículos a las transformaciones científico- tecnológicas. Se preconiza dicha apertura como algo que puede revolucionar profunda y positivamente la educación, contribuyendo a incrementar su utilidad, el interés de los estudiantes, entre otras razones. Este impulso recuerda bastante al que llevaron a científicos y educadores, en el primer tercio del siglo XX, a reclamar la introducción de la educación científica en la cultura general. Así, en 1926, el gran científico francés Paul Langevin escribía:

«En reconocimiento del papel jugado por la ciencia en la liberación de los espíritus y en la afirmación de los Derechos del Hombre, el movimiento revolucionario hace un esfuerzo considerable para introducir la enseñanza de las ciencias en la cultura general...» (Gil, 2009:2)

Las palabras de Langevin y de otros autores, indican por una parte, que las ciencias estaban prácticamente ausentes de los planes de estudio hasta hace relativamente poco y, por otra, el alto valor educativo atribuido a su estudio, derivado del impacto de las ciencias sobre el pensamiento y la vida de las personas. Reconoce que la historia de las ciencias ha sido solidaria con el movimiento revolucionario en su lucha contra el dogmatismo y por avanzar en el progreso. (Gil, 2009)

La Universidad tiene una importante responsabilidad en la modificación y conformación de los paradigmas que determinan las políticas científico- tecnológicas, sus procesos de innovación y gestión, y la asimilación de nuevas visiones de la realidad, al desarrollar conocimientos, actitudes, validar y enriquecer los currículos que conforman los programas de estudios que permiten superar la tradicional diferenciación entre el pensamiento humanista y el científico - técnico.

Con relación a lo anterior en el documento sobre "Políticas para el Cambio y el Desarrollo de la Educación Superior" (Material impreso del Ministerio de Educación

Superior, 2009) se expresan las tendencias de la educación superior a escala mundial, se proponen principios esenciales para la Universidad, que deben regirla atendiendo a las transformaciones contemporáneas en este planeta en que las transformaciones son cada vez más aceleradas y peligrosas para la propia existencia humana.

La educación CTS es entendida como la reforma curricular, tanto en contenidos curriculares como en metodologías y técnicas didácticas. Organización/elaboración mediante un enfoque CTS de los contenidos y las técnicas didácticas en la enseñanza de la ciencia, la tecnología o los problemas sociales relacionados con ellas (González García, López Cerezo y Luján López, 1996).

Otros autores la consideran como la renovación de las estructuras y contenidos educativos de acuerdo con una nueva visión de la ciencia y la tecnología en el contexto social (Cutcliffe, 1990); (Medina y Sanmartín, 1990); (Waks, 1990); (Solbes y Vilches, 1992); (Cutcliffe y Mitcham, 1994, 1996); (Membiela, 1995); (Gordillo et al, 1999); (Carpena y Lopesino, 2001).

Los estudios CTS buscan comprender la dimensión social de la ciencia y la tecnología, tanto desde el punto de vista de sus antecedentes sociales como de sus consecuencias sociales y ambientales, es decir, tanto por lo que atañe a los factores de naturaleza social, política o económica que modulan el cambio científico-tecnológico, como lo que concierne a las repercusiones éticas, ambientales o culturales de ese cambio. (Cerezo, 1998: 6).

Los enfoques relativos a los estudios de la ciencia y la tecnología son recientes y se expresan como aproximaciones que desbordan el plano gnoseológico, epistemológico y metodológico de la ciencia.

En este sentido, dentro de los enfoques CTS es posible identificar cuatro tradiciones, dependiendo de cómo se entienda la contextualización social de la ciencia y la tecnología, entre las que se encuentra: la europea y norteamericana, la europea-socialista, la latinoamericana y la cubana, según Morales y Rizo citando a Núñez (2004:69).

La tradición cubana inscrita dentro de la de origen europeo se ha venido desarrollando de forma independiente y ha asimilado el enfoque culturoológico y

contextual en su intento por entender las verdaderas determinaciones de la ciencia y la tecnología. En estos momentos se encuentra próxima a insertar en la cultura de su pueblo, un movimiento social académico que le permita comprender desde una interpretación humanista, el significado social de la ciencia y la tecnología. Pero aún está alejada de comprometer a todos los actores sociales en su orientación CTS por padecer el síndrome de las dos culturas. (Morales y Rizo, 2004:76).

En Cuba el proyecto de desarrollo social se nutre y se enriquece al mismo tiempo de la tradición marxista, incorporada a la cultura y pensamiento social, que ha generado una percepción del valor de la ciencia y la tecnología, con una significación en la solución de la problemática social que le da sentido, al establecer los nexos con las variables económicas y políticas. Su funcionamiento se distingue por la integración, colaboración y participación pública en actividades de discusión interdisciplinar y crítica desde una perspectiva social.

El avance de estos estudios en nuestro país tiene como consecuencias la comprensión del fenómeno científico y tecnológico como proceso social que debe ser comprendido sólo en contexto, con sus propias determinaciones culturales, económicas y sociales, dentro de la trama de circunstancias sociales que le dan sentido.

El estado actual de estos estudios descansa fundamentalmente en dos puntos: uno al entender el tratamiento de la dimensión social de la actividad científico-tecnológica a partir de las condiciones en que se desarrolla, se difunde y aplica la ciencia y la tecnología y otro, no consecuentemente desarrollado, que se basa en la evaluación de los problemas ambientales y éticos, al determinar las condiciones y las consecuencias sociales de su desenvolvimiento. Es criterio de la autora que para esta investigación es la tradición de pensamiento que se asume.

Es un campo de conocimientos integrados que analiza la combinación de la ciencia y la tecnología y la sociedad como formas de la actividad humana, que afectan a nuestras propias vidas, tanto ahora como en el futuro. Su aparición refleja el hecho que la educación de hoy demanda mayor integración de la disciplinas y de las divisiones del aprendizaje.

Desde sus inicios estos estudios se desarrollaron en tres direcciones fundamentales:

1. La relacionadas con el campo de la investigación para reflexionar en el orden académico, sobre la visión tradicional de la ciencia y la tecnología, al promover una contextualización de la actividad científica.
2. La dirigida a las políticas públicas para defender la regulación social de la ciencia y la tecnología y promover así, los mecanismos democráticos que permitan facilitar la apertura de los procesos de toma de decisiones concerniente a políticas tecnológicas.
3. Y la dirigida a la educación para mostrar una nueva imagen de la ciencia y la tecnología que permita la aparición de programas y materiales CTS. (Cerezo, 1998:7).

Los que han sido resumidos por él a través de unas pocas palabras, decisiva para la función que las SUM deben desarrollar, cuando expresa que "No solo es importante tener conocimientos científicos, técnicos para resolver con la propia capacidad un problema dado, es preciso "saber quién sabe" y acudir a esa fuente. Esa capacidad es esencial para el desarrollo. (Cerezo, 1998:7,8).

II. La Licenciatura en Turismo: Caracterización de la Carrera

El objetivo central de la carrera es formar un profesional con preparación integral, de gran sensibilidad revolucionaria y altos valores de humanismo y solidaridad, de manera tal que le permitan gestionar servicios de excelencia, eficaces y eficientes que, como productos turísticos, se desarrollan en las actividades del turismo, los viajes y la hospitalidad.

El conocimiento integral del turismo a escala nacional e internacional permitirá realizar un trabajo profesional en áreas claves del sector, realizando estudios y aplicando técnicas y experiencias internacionalmente aceptadas. Igualmente estos conocimientos pudieran aplicarlos a su entorno inmediato de clientes, proveedores, competidores específicos y otros, permitiéndole comprender y ejecutar la política nacional, a partir del conocimiento de las tendencias globales del sector del turismo, la evolución de los mercados internacionales y otros aspectos de notable influencia a nivel nacional e internacional.

En su concepción general el Plan de Estudios de la Licenciatura en Turismo hace énfasis en objetivos y contenidos no atendidos directamente por otras carreras

existentes en el país, mostrando su especificidad en relación con ellas y ofreciendo así la relativa independencia de la misma y son expresión del perfeccionamiento en la Educación Superior

Los estudiantes, trabajadores vinculados al turismo en el caso que nos ocupa, procedentes de distintas empresas e instituciones del MINTUR, que ingresan en la carrera lo hacen por pruebas de ingreso. Primeramente fue muy selectivo, dirigida principalmente a cuadros, funcionarios y directivos del turismo, en todos los casos es de obligatoriedad poseer nivel medio superior (12 grado o su equivalente).

En los inicios los estudiantes pre-seleccionados cursaban un propedéutico donde recibían clases de las asignaturas Matemática, Español y Política e Ideología de la Revolución Cubana, antes de someterse a las pruebas de ingreso de dichas asignaturas de obligatoriedad su aprobación.

La carrera Licenciatura en Turismo en marzo de 2003, se inauguró en la modalidad de Enseñanza a Distancia Asistida (EDA), Plan de estudio C, bajo los auspicios del MINTUR y de su sistema FORMATUR, desarrollándose en 12 provincias, Los primeros trabajadores del sector turístico se gradúan e el año 2007.

En junio de 2006, la Comisión Nacional de Carrera, a solicitud del MES, propuso el plan de estudios para 1º Año (en versión D) para lograr el comienzo del curso 2006 – 2007 con un nuevo diseño. El plan aprobado fue modificado también al iniciarse el curso semi presencial para trabajadores de alojamientos hospitalarios (en Ciudad de La Habana solamente), puesto que se incluyeron materias de tipo propedéuticas que el MES indicó incluir, como parte de la Estrategia de Permanencia en la Educación Superior.

A partir del curso 2008-2009 la carrera en el Municipio de Varadero, aunque se mantiene en su Sede de FORMATUR (Escuela de Hotelería y Turismo (EHTV)), pasa a la entonces SUM “Carlos de la Torre Huerta” de dicho municipio, manteniéndose su subordinación a la Universidad de Matanzas “Camilo Cienfuegos, vinculada al Departamento de Ingeniería – Economía, de dicho Centro de Estudio Superior (CES), así se mantiene actualmente en este curso 2009 -2010.

Cuenta con un claustro que una parte son trabajadores a tiempo completo pertenecientes a la Universidad de Matanzas y la SUM de Varadero, contando

además con profesores a tiempo parcial que en su mayoría son profesores de la EHTV, todos categorizados y homologados por la Universidad Central.

En el estudio realizado en el curso 2008-2009 la carrera la cursan un total de 297 estudiantes, todos vinculados de una manera u otra al sector turístico. Se desglosa del siguiente modo:

AÑO	MATRICULA	AÑO	MATRICULA
PRIMERO	42	CUARTO	67
SEGUNDO	43	QUINTO	80
TERCERO	65	TOTAL	297

Fuente: Elaboración propia

El 53% de su composición son mujeres y el 47 % hombres

II. Resultados.

Con el objetivo de definir las bases que sustentan la estrategia, las etapas que la conforman y los núcleos temáticos y de contenidos CTS se organizó un grupo integrado por 2 miembros del consejo de carrera nacional (Turismo) y profesores de la Escuela de Hotelería y Turismo y de la Sede Universitaria Municipal de Varadero vinculados a dicha carrera, especialistas en la enseñanza de los temas CTS, ciencias pedagógicas y algunos invitados.

Estas reuniones de trabajo funcionaron como grupos de trabajo creativo.

Inicialmente se trabajó en grupo con todos los miembros anteriormente mencionados, los cuales emitieron ideas sobre cada tema de interés.

El trabajo creativo en grupo estuvo dirigido en tres direcciones fundamentales:

1. Presentación y debate de los lineamientos generales del Plan de estudios D de la carrera Licenciatura en Turismo vigente para la carrera.
2. Capacitación acerca de la temática de investigación y sesiones de discusión sobre cada tema de interés.
3. Selección y conformación del grupo de expertos, previa identificación de su nivel cognoscitivo y características científicas y académicas.

Estas sesiones de trabajo permitieron obtener un listado de tópicos relevantes acerca de las bases, etapas y núcleos temáticos y de contenidos que contribuyeron a la elaboración del Programa optativo de educación CTS para la carrera.

En la obtención de los mismos se trabajó en tres momentos fundamentales:

1: Trabajo creativo en grupo. Representa el momento generativo- transformacional de las opiniones y juicios de los miembros del grupo. Su objetivo es conformar el listado de las respuestas a las interrogantes planteadas por la situación o el problema.

Aquí el trabajo realizado no fue anónimo, pues el objetivo fundamental era la presentación de criterios iniciales y se busca el consenso. El proceso de actuación del grupo de trabajo creativo es “cara a cara”, sin embargo para la comunicación de opiniones y juicios en el grupo se emplea el lenguaje escrito.

2: Valoración relativa del listado de opiniones. Se tiene el listado de los participantes. Las propuestas fueron procesadas, seleccionándose las que se ajustaban a los objetivos planteados. Se sintetizó el listado, eliminándose las repeticiones, agrupando las ideas comunes e integrándose las propuestas que fueran semejantes. En este momento se produce una consolidación de valoraciones por parte de la autora atendiendo a las diferentes opiniones presentadas.

3: Procesamiento cualitativo de los resultados. Se analiza e interpreta la información proveniente de las valoraciones. Esta actividad es exógena a las sesiones del grupo de trabajo creativo. El trabajo posterior con los expertos ya seleccionados es totalmente anónimo, a distancia.

Hoy se aprecia que la premura de todo comienzo, unido a los cambios en los sistemas funcionales del sector turístico cubano, la propia prioridad a las actividades del Turismo y los retos del vertiginoso siglo XXI, del que ya ha transcurrido casi una década, plantea nuevos retos a la carrera, entre ellos la atención a la Educación en Ciencia Tecnología y Sociedad (CTS)

En el Plan de Estudio D de la carrera Licenciatura en Turismo, modalidad semi presencial. (Anexo 2, pág. 5 .6) aparece un resumen, no exclusivo ni ordenado, como señala el propio documento emitido y aprobado por el Ministerio de Educación

Superior y el Ministerio del Turismo plantea los nuevos retos a la carrera, teniendo en consideración lo expresado en el párrafo anterior.:

El Plan de estudio D de la carrera Licenciatura en Turismo tiene sus primeras proyecciones en el año 2004, es valorado en el año 2006 y finalmente aprobado el proyecto en julio de 2007, bajo los principios y formato en sus dos modalidades: presencial (para estudiantes en cursos diurnos) y semi presencial (para trabajadores vinculados con el turismo y la hospitalidad, independientemente de la entidad a que estén subordinados laboralmente), este último objeto de estudio de esta investigación para el cual se propone el programa optativo de educación CTS.

El Plan de estudios de esta carrera en la modalidad semipresencial se ha estructurado en 6 años académicos, con dos semestres cada uno.

El primer año comienza con cuatro asignaturas, de las cuales tres son de carácter general y se imparten con el objetivo de afianzar los conocimientos que han adquirido los estudiantes en la enseñanza precedente, sobre Historia Universal, Matemática Básica y Español, dado las diversas fuentes de ingresos que matriculan en la modalidad semipresencial. La cuarta asignatura introduce a los estudiantes en la carrera y los familiariza con las especificidades del Turismo y la Hospitalidad. En los primeros encuentros de la misma, se aprovecha para ofrecer una presentación de los métodos de “Enseñanza Aprendizaje”, con el propósito de que los alumnos adquieran elementos generales, sobre cómo estudiar, y afrontar el tipo de enseñanza que caracteriza a la clase-encuentro, forma empleada en este tipo de modalidad.

La necesidad de abarcar un conjunto de actividades tan amplias (del turismo, los viajes y la hospitalidad) al mismo tiempo que habiendo utilizado las mejores experiencias formativas (tanto nacionales como internacionales) y la alta carga práctica de la carrera son los factores que han indicado la conveniencia de seguir la formación en ciclos o espiral, donde un conocimiento es presentado en un nivel inicial de profundidad y, posteriormente, es ampliado y complementado con las técnicas, métodos y procedimientos que forman parte de las habilidades y los valores. Especialmente, se utiliza la disciplina integradora y, dentro de ella, el componente laboral – investigativo para garantizar el logro de aprehensión de las competencias profesionales por parte de los futuros egresados.

En resumen, la estructura del currículo base se comprende mejor al diseñar una matriz de doble entrada: por las filas, se ubican los tipos o niveles formativos (formación básica, formación básica específica y formación para el ejercicio de la profesión); por las columnas, las cuestiones generales, los aspectos de familiarización, de turismo y viajes y, finalmente, las entidades del turismo, los viajes y la hospitalidad. En el contenido de la matriz, se agrupan las asignaturas, según su posición combinada, como se muestra en el Anexo 2 pág.15.

En su concepción general el Plan de Estudios de la carrera hace énfasis en objetivos y contenidos no atendidos directamente por otras carreras existentes en el país, mostrando su especificidad en relación con ellas y ofreciendo así la relativa independencia de la misma.

Entre los elementos fundamentales que caracterizan esta carrera (Ver Anexo 2, p.7-8), se señala entre ellos:

- La inclusión de un número de asignaturas electivas que permitirán al estudiante seleccionar y definir el complemento de su formación profesional, acorde a sus intereses culturales y profesionales.

Se considera por la autora que este último aspecto da posibilidad y cobertura de enmendar su propia carencia e incluir la propuesta de programa optativo de educación CTS, objetivo de esta investigación

Debe ser destacado que en la preparación del nuevo plan de estudios se tuvo en cuenta la tendencia y experiencia acumulada en diferentes países con amplio desarrollo del turismo y la hospitalidad, así como de la educación superior en estas materias. En su concepción general hace énfasis en objetivos y contenidos no atendidos directamente por otras carreras existentes en el país, mostrando su especificidad en relación con ellas y ofreciendo así la relativa independencia de la misma.

- Las disciplinas y asignaturas del Plan de Estudios aparecen relacionadas y caracterizadas por año de estudio en el Anexo 2, en las p.p 28 a la 40 aparecen los descriptores de las disciplinas y la síntesis temática por asignaturas en las que se incluyen las propias y optativas.

La Estrategia Educativa de Formación del Profesional de la Carrera de Turismo y Hospitalidad para el curso académico 2007-2008 aparece en las pp. 41 -45 de dicho anexo, así como la misión de la carrera y los aspectos esenciales del proceso docente educativo, y sus dos dimensiones estratégicas:

Considerando los aspectos anteriores se justifica la necesaria introducción de estudios CTS en la carrera con una mayor intensidad, que capacite y prepare al estudiante y luego al egresado y hacer realidad la relación dialéctica entre teoría y práctica, principio que se fundamenta en la dependencia que tiene la educación de las relaciones económicas, políticas y sociales de la sociedad en cuestión, en la necesidad que tiene ésta de que sus hombres no se apropien solamente de un sistema de conocimientos, sino que puedan aplicarlos para resolver las demandas sociales.

Para valorar la presencia de los nexos entre ciencia, tecnología y sociedad en el proceso de enseñanza-aprendizaje del plan de estudios D de la carrera Licenciatura en Turismo se realiza el análisis del modelo del profesional, de los programas que conforman el plan de estudios, de las asignaturas y de las bibliografías básica de las mismas..

En el contexto cubano, y en la enseñanza superior en particular, los cursos CTS se plasman en la materia Problemas Sociales de la Ciencia y la Tecnología (PSCT) que en la carrera Licenciatura en Turismo no está incluido en ninguno de los planes de estudio (anteriores y actuales)

Con el objetivo de definir las bases que sustentan la estrategia, las etapas que la conforman y los núcleos temáticos y de contenidos CTS se organizó un grupo integrado por 2 miembros del consejo de carrera nacional (Turismo) y profesores de la Escuela de Hotelería y Turismo y de la Sede Universitaria Municipal de Varadero vinculados a dicha carrera, especialistas en la enseñanza de los temas CTS, ciencias pedagógicas y algunos invitados.

Estas reuniones de trabajo funcionaron como grupos de trabajo creativo.

Inicialmente se trabajó en grupo con todos los miembros anteriormente mencionados, los cuales emitieron ideas sobre cada tema de interés.

El grupo seleccionado son todos profesores universitarios de la carrera Licenciatura en Turismo y otras disciplinas de la SUM y de la Escuela de Hotelería y Turismo "José Smith Comas" de Varadero (EHTV)- FORMATUR, 2 son miembros de la comisión nacional de carrera, todos son miembros del Consejo Científico Asesor de la EHTV, 1 es Presidente del Comité Académico de dicha escuela, 2 son integrantes del proyecto Sabana – Camagüey, 1 doctor en ciencias y 8 son master de distintas especialidades, entre ellas vinculadas al sector turístico, 6 son hombres y 3 mujeres y todos que por su condición profesional, investigaciones y publicaciones realizadas, categoría científica y docente, responsabilidad que desempeña y conocimiento relevante del tema en investigación cumplen los requisitos para ser considerados como tal.

Esta estructuración constituye el resultado del proceso de intercambio realizado en el grupo de trabajo creativo, en particular con los profesores de la carrera y del análisis de los documentos de la misma. Para su conformación se tuvo en cuenta el perfil del profesional del turismo y de los sesgos que en cuanto al tema de educación CTS tiene el currículo del actual plan de estudio de la carrera, los conocimientos y la experiencia de los contenidos recibidos por la autora en la Maestría de Estudios Sociales de la Ciencia y la Tecnología (CTS), así como programas vigentes en la enseñanza universitaria en otras carreras como por ejemplo el de Problemas Sociales de la Ciencia y la Tecnología y el estudio del sistema de conocimientos de las diferentes asignaturas de la carrera,

La asignatura aborda aspectos generales relacionados con la educación CTS y su aplicación al sector turístico. La misma ofrece un sistema de conocimientos y habilidades que permiten a los estudiantes diseñar estrategias empresariales para la mejora continua, en correspondencia con las nuevas tendencias del desarrollo científico-tecnológico, estrechamente vinculados a las condiciones sociales, culturales y económicas a nivel internacional y en particular en el ámbito nacional.

La asignatura: Educación CTS para el profesional del Turismo se complementa, enriquece y se vincula de manera directa con otras disciplinas del plan de estudio de la Licenciatura en Turismo. Aporta a los educandos, elementos teóricos y herramientas de trabajo fundamentales para su desempeño profesional.

Programa:

I.1.1 - OBJETIVOS GENERALES:

- ✓ Dotar a los estudiantes de la carrera de un sistema de conocimientos fundamentales de educación CTS que le permitan una mayor pertinencia, saberes, calidad, eficiencia y eficacia en su desempeño.
- ✓ Preparar al profesional del turismo para asumir una función crítica frente a las decisiones que le afecta directa e indirectamente en su radio de acción laboral y personal., es decir, que facilite el ejercicio democrático de su acción como ciudadano.
- ✓ Proporcionar al profesional del turismo de información útil y relevante para enfrentar desafíos básicos de la contemporaneidad.
- ✓ Argumentar el significado de la atención a la educación en ciencia, tecnología y sociedad en la materialización práctica de los fundamentos de la Nueva Universidad Cubana y su misión.

EDUCATIVOS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- Formar capacidades que contribuyan al desarrollo de aptitudes para la Educación CTS.
- Desarrollar habilidades que permitan aplicar, de forma creativa y con un enfoque integrador, los conceptos y métodos más adecuados de la Educación CTS.
- Valorar los sustentos teóricos, metodológicos y prácticos que fortalecen el vínculo de los enfoques CTS-Turismo.
- Asimilen una concepción integral de educación CTS como componente en la gestión empresarial y de sus manifestaciones en el turismo en Cuba, con vistas a contribuir activa y conscientemente al buen funcionamiento de las entidades turísticas y a la satisfacción de las expectativas de los clientes.

INSTRUCTIVOS

Que los estudiantes sean capaces de:

- Adquirir una cultura general de educación CTS y saber interpretar las particularidades de su empleo en el sector turístico.

- Aplicar y evaluar la Educación CTS en la gestión profesional y personal, tanto en la Empresa como en la vida personal.
- Dominar los conceptos y fundamentos básicos de la Educación CTS y su importancia para la Empresa turística.
- Establecer los fundamentos teórico-metodológicos de la gestión CTS - Turismo.
- Analizar mediante casos de estudio la aplicación del programa de estudio a las empresas turísticas.
- Evaluar el desarrollo de los productos turísticos con perspectiva CTS.
- Valorar la trascendencia de la educación CTS para el sector turístico y la vida personal.
- Apremiar la importancia de hacer valer los principios de la educación CTS en entidades turísticas y contribuir a su implementación.

- **CONTENIDOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA**

Sistema de Conocimientos:

Introducción a los Estudios CTS. Educación CTS. ¿Qué es CTS? Tendencias de los Estudios CTS Problemas y Tradiciones. La tradición europea de los Estudios CTS. La tradición norteamericana, latinoamericana y cubana de los Estudios CTS. CTS. Su significado en el siglo XXI. CTS – Turismo. Vinculación CTS – Turismo. La Ciencia y la Tecnología en Cuba. Retos y perspectivas. Política Científico– Tecnológica y la estrategia de desarrollo económico- social en Cuba. Riesgos e innovación tecnológica. Riesgos y responsabilidades en la empresa. Campo laboral en el que se desempeña el profesional del turismo. La gestión del conocimiento El nuevo paradigma tecnoeconómico y su impacto en las relaciones económicas internacionales. La empresa. Riesgos y oportunidades. Manejo Integrado de Zonas Costeras (MIZC). Aspectos esenciales para el profesional del turismo. El enfoque CTS para lograr un Manejo Integrado de las Zonas Costeras (MIZC) efectivo. Evolución histórica del concepto. Elementos que caracterizan el enfoque. La integración. Principios, metas, objetivos y actores sociales que lo integran. El papel de la ciencia en el proceso de MIZC: Herramientas científicas. Situación del MIZC en Cuba. La zona costera como totalidad ambiental. Significación social y ecológica de

la zona costera. Elementos que caracterizan el enfoque. Relación sociedad-ecosistemas costeros. Comunidad de enfoques CTS-MIZC. Dimensiones comunes. Educación para la participación en la toma de decisiones desde la comunidad de enfoques. La integración de actores sociales claves. Conclusiones.

La asignatura contribuye a la formación integral de los estudiantes, posibilita que los mismos adquieran una conciencia de educación CTS acorde con los principios y necesidades de la sociedad cubana y reflexionen sobre la urgencia de preservar el medio ambiente, los recursos que disponemos y la especie humana. Le permite desarrollar valores tales como, la ética, honestidad, y sentido de pertenencia, colaboración y de responsabilidad con el presente para garantizar el futuro. Además le da posibilidad de crear hábitos de organización personal, y de trabajo en equipo elementos importantes que deben caracterizar a un Licenciado en Turismo.

Se presenta el actual plan de estudio (D) de la carrera Licenciatura en Turismo y el análisis y caracterización del mismo, lo cual evidencia y justifica el problema científico y los objetivos de esta investigación.

En la revisión y análisis de documentos, plan de estudio, bibliografía, entre otros, se aprecia que el currículo del profesional de Licenciatura en Turismo sigue la estructura y lógica disciplinar donde el conocimiento científico se transmite y funciona como saberes establecidos y la educación científico tecnológica que subyace en el proceso de formación profesional de este tipo de profesional; es tradicional, centrada principalmente en la formación y desarrollo de habilidades científicas a partir de la aplicación del método científico.

Los métodos utilizados y declarados, permitieron obtener las bases, las etapas, los núcleos temáticos y de contenidos que conforman el programa que se diseñó.

En el capítulo se presentan los resultados obtenidos a partir de la validación realizada por los expertos seleccionados, sobre esta base se justifica, fundamenta y proyecta el programa optativo para desarrollar la educación CTS en la carrera Licenciatura en Turismo.

Conclusiones:

1. La educación CTS es un campo del conocimiento de vital importancia en la formación del profesional, necesidad impuesta al currículo de la carrera de Licenciatura en Turismo que desde perspectivas amplias, flexibles y una concepción integradora y con enfoque interdisciplinario debe contribuir a formarlos en función del desarrollo contemporáneo, que demanda profesionales actualizados, creativos y portadores, no sólo, de conocimientos de la especialidad, sino de habilidades y capacidades para tomar decisiones y asumir responsabilidades sociales.
 - El programa optativo de educación CTS para la carrera de Licenciatura en Turismo tiene como fundamentos didácticos la relación de la carrera con su entorno social; la integración de los componentes del proceso docente- educativo sobre la base de la actividad y la comunicación; las bases que posibilitan el enfoque interdisciplinario, la enseñanza del conocimiento de forma integral y los métodos, formas y medios con carácter participativo; las etapas, pasos y un sistema de acciones interrelacionados entre sí.
2. El análisis de los resultados a partir de la aplicación de los métodos utilizados en la investigación constató: la necesidad de formar en el estudiante de la Licenciatura en Turismo de la Sede Universitaria Municipal "Carlos de la Torre Huerta" de Varadero una concepción integral de la ciencia, la tecnología y la sociedad, mediante los núcleos temáticos y de contenidos que integran los temas del programa optativo de educación CTS que se presenta validado por el grupo de expertos, el trabajo de estos en su dimensión teórico- metodológica que se propone, reconocen el valor que la educación CTS tiene en la concepción integral desarrolladora en el proceso de formación del Licenciado en Turismo.

Bibliografía:

1. ALBORNOZ, M. Política Científica y Tecnológica Una visión desde América Latina En Revista CTS+I. <http://www.campus-oei.org/revistactsi/numero1/albornoz.htm> 2001.
2. AROCENA, R; SUTZ, J. “La transformación de la Universidad Latinoamericana mirada desde una perspectiva CTS”, Ciencia, Tecnología, Sociedad y Cultura en el cambio de Siglo, Biblioteca Nueva, Madrid. 2001:
3. BOMBINO, L.: Los problemas globales y las Metas del Milenio: Dimensiones éticas y humanistas. En Pensar Ciencia, Tecnología y Sociedad. 2007
4. CASTRO RUZ, FIDEL Tabloide Especial No. 1, Cambio Climático. Editado por Juventud Rebelde. .Combinado de periódicos Granma. 2010
5. DECLARACIÓN DE BUDAPEST. Declaración sobre la ciencia y el uso del saber científico”. La ciencia para el siglo XXI: una nueva visión y un marco para la acción, Editorial Academia, La Habana, 2000.
6. DECLARACIÓN DE SANTO DOMINGO, la ciencia para el siglo XXI: una nueva visión y un marco para la acción, Editorial Academia, La Habana, 2000.
7. GALLOPÍN, G, FUNTOWICZ, S, O’CONNOR, M., RAVETZ, J.: “Una ciencia para el siglo XXI: del contrato social al núcleo científico”: Revista Internacional de Ciencias Sociales, UNESCO, no. 168, junio. 2001
8. GARCÍA, E El papel del Che en el desarrollo científico y tecnológico de Cuba. Introducción al libro Ernesto Che Guevara. Ciencia, tecnología y sociedad 1959-1964, Editorial Academia, La Habana, 2003.
9. GONZÁLEZ GARCÍA, M., J.A. LÓPEZ CERREZO Y J.L. LUJÁN (1996): Ciencia, Tecnología y Sociedad: una introducción al estudio social de la ciencia y la tecnología, Madrid, Tecnos.
- 10.— (eds.) (1997): Ciencia, Tecnología y Sociedad: una introducción al estudio social de la ciencia y la tecnología, Barcelona, Ariel.
- 11.KATZ, J. “Reformas estructurales y comportamiento tecnológico: reflexiones en torno a las fuentes y naturaleza del cambio tecnológico en

- América Latina en los años noventa". En: Serie Reformas Económicas, CEPAL. 2001
12. LAGE, A: "La ciencia y la cultura: las raíces culturales de la productividad". 2001
 13. LÓPEZ CERREZO, J.: Ciencia, Tecnología y Sociedad: el estado de la cuestión en Europa y Estados Unidos. Revista Iberoamericana de Educación. Número 18. 1999
 14. MORALES CALATAYUD, MARIANELA Ciencia, Tecnología y Sociedad (CTS), Introducción a su estudio. Cátedra CTS +I Universidad de Cienfuegos. Notas de clase. Maestría estudios CTS. (notas de clase y materiales impresos)
 15. MORALES CALATAYUD, MARIANELA (2007) conferencia. "La universidad y el modo contexto - céntrico de generación de conocimientos" emitida Maestría CTS EHTV. (notas de clase y Power Point)
 16. MORALES CALATAYUD M, RIZO RABELO N. Imágenes CTS de la tradición al cambio en la educación ingenieril universitaria. SalaCTS+I. Disponible en: <http://www.campus-oei.org/salactsi/calatayud.htm>
 17. _____, (1998): La educación CTS en Cuba. Perspectivas frente al nuevo milenio. En: Díaz, Caballero, José; et. al. Tecnología y Sociedad. Editorial "Félix Varela", La Habana, parte 1, p. 1-51.
 18. _____, (1999): Enfoques de interpretación de la ciencia y la tecnología: las tradiciones de estudio. En: Díaz, Caballero, José; et. al. Tecnología y Sociedad. Editorial "Félix Varela", La Habana, parte 1 - 2, p. 1-76.
 19. NUÑEZ JOVER J, LÓPEZ CERREZO J.A. (2001) Innovación tecnológica, innovación social y estudios CTS en Cuba. En: Ibarra A, López Cerrezo JA (Eds). Desafíos y Tensiones actuales en Ciencia, Tecnología y Sociedad. Biblioteca Nueva, S.L., Madrid.
 20. _____.: La ciencia y la tecnología como procesos sociales. Lo que la educación científica no debería olvidar. Premio de la Academia de Ciencias 2000 Editorial Félix Varela. La Habana 2007. 245

p.Segunda Edición ISBN 978-959-07-0468-0 y en
<http://www.oei.es/salactsi/nunez01.htm>

21. _____ (1994) "Ciencia, Tecnología y Sociedad".
En'. Problemas sociales de la Ciencia y la Tecnología. GESOCYT. La
Habana. Editorial Félix Varela, PP. 83-96.
22. NÚÑEZ JOVER, JORGE. La Ciencia y la Tecnología como procesos
sociales. Editorial Félix Varela 2007. ISBN 978-959-07-0468-0

Título: Proceso de transformación socio- técnico en la localidad de Varadero (1883-1958), su perspectiva CTS.

Autor: MSc.Teresa Iglesias Oduardo.

Resumen:

La ciencia, la tecnología y la sociedad son tres conceptos de gran actualidad en el ámbito de trabajo académico y de la investigación. Nuestro tiempo es el de la ciencia y la tecnología. Nunca antes se ha estado tan pendiente del avance de los conocimientos. CTS es un enfoque o perspectiva que caracteriza en él al conjunto de estudios sobre las determinaciones y consecuencias de la ciencia y la tecnología, por lo que presta atención a los factores sociales en la explicación de su desarrollo. Analizar el modo en que los contextos sociales fueron determinantes en la aparición y desarrollo de las ciencias y las tecnologías, estudiar las propias actividades de los científicos desmontándolas del aura casi mágica que les confería la supuesta utilización rigurosa del llamado método científico, analizar la vida en el laboratorio con enfoques similares a los que se utilizan para estudiar otros fenómenos sociales, son algunas de las formas de investigación características de este enfoque. El trabajo que se presenta parte de la utilización de algunos de estos referentes en la interpretación de un hecho cultural e histórico: la transformación de la localidad de Varadero en el período 1883-1958.

Desarrollo:

Para las concepciones tradicionales, la ciencia es una empresa humana de carácter exclusivamente cognoscitivo y, por tanto, la reflexión sobre ella debe ser únicamente una aproximación epistemológica de segundo grado que muestre su lógica interna, así como los principios metodológicos y formales que explican su desarrollo y progreso.

Los elementos prácticos relacionados con los contextos sociales y con los valores predominantes en la sociedad, que arrojan una nueva luz en la comprensión del desarrollo de las disciplinas que no eran tomados en cuenta en aquellas concepciones, que adquieren gran protagonismo en el cambio social y, por tanto, constituyen aspectos del Enfoque CTS que supera esas visiones tradicionales.

Analizar el modo en que los contextos sociales han sido determinantes en la aparición y desarrollo de los resultados científicos y los artefactos tecnológicos, son algunas de las formas de investigación características de esta nueva consideración de la ciencia y la tecnología propia de los estudios CTS.

Ello ha permitido que, frente al monopolio de la filosofía de la ciencia tradicional, en la comprensión del hecho científico, hayan aparecido enfoques multidisciplinarios en los que la actividad científica y tecnológica es analizada también desde la Filosofía, la Historia, la Sociología, la Economía, la Ética, la Gestión, entre otras..

De esta manera, los estudios CTS tienen una importante dimensión teórica, aunque su planteamiento es diferencial respecto a otros, los enfoques de la ciencia, la tecnología y la sociedad, pues insisten en la totalidad de esas interrelaciones como movimiento social de carácter eminentemente práctico.

El cuidado de la salud, el desarrollo de las comunicaciones y el transporte, las oportunidades para la cultura y el ocio son algunos ejemplos de las mejoras en la forma de vida de muchas personas que ha supuesto el desarrollo de la ciencia y la tecnología. Y es un elemento que debemos tener en cuenta para hablar de desarrollo social.

En Cuba, existe percepción ético-política del trabajo científico, que incluye la clara concepción de que éste se realiza, por encima de todo, para satisfacer las necesidades y urgencias del desarrollo social y de la ciudadanía. El desarrollo de la ciencia y la tecnología no están al margen de los contextos históricos y

sociales, tampoco la educación tecno- científica puede realizarse aisladamente de esos contextos y por eso adquieren relevancia en la enseñanza de la educación desde esta perspectiva interdisciplinaria.

También respecto a la ciencia y la tecnología se hace imprescindible la participación pública en la evaluación y control de las mismas, lo que posibilita transmitir conocimientos que favorezcan y permitan solucionar la dificultad y la comprensión nítida del aprendizaje social por parte de los ciudadanos, para enfrentar todo lo que provoca el fenómeno tecno científico, y su relación con la sociedad, que lo produce y sobre la que, a su vez, tiene tan importantes efectos.

Estos procesos de aprendizaje se manifiestan en todas las dimensiones (lo global, lo nacional, lo regional, lo local, lo institucional, entre otros) en las que vive el ser humano, contribuyendo a la formación general del ciudadano, quien debe tener un papel importante en el contacto con las diversas realidades científicas y tecnológicas de los distintos entornos en los que interactúa, del mismo tiempo que la formación superior, también siguiendo esta perspectiva, se puede concebir como la especialización para el logro de una verdadera cultura tecno-científica.

De modo que los Estudios CTS también se desarrollan en forma de análisis o estudios de casos de los procesos socio técnicos en esas distintas dimensiones y, bueno es decirlo, aún no alcanzan en nuestro medio toda la relevancia que requieren.

Tales estudios y su correcta y sistemática socialización (mediante la educación, los medios de comunicación, etc.) permiten potenciar la presencia de la ciencia y la tecnología en la formación y actuación de los ciudadanos. Estas dos ideas anteriormente planteadas (investigar y socializar) son rectoras de la investigación que contiene esta Tesis, pues con sus resultados puede contribuir a que los diferentes actores sociales de un municipio como Varadero (y más allá, en la región Cárdenas y la provincia de Matanzas) alcancen una cultura social del conocimiento del desarrollo socio- técnico de la localidad para enfrentar las necesidades y transformaciones que el propio desarrollo impone, La Tesis responde a la necesidad de estudiar el proceso de transformación socio- técnico en la localidad de Varadero (1883-1958) desde una perspectiva CTS, como una buena vía para impactar la cultura, presente la idea de que el

buen conocimiento del pasado permite la mejor proyección práctica hacia el presente y futuro.

Como antecedentes importantes de este trabajo investigativo tenemos desde el punto de vista teórico (la concepción sobre la historia social de las ciencias de J. D. Bernal, presente en un estudio como Historia Social de la Ciencia, 1986) e histórico (contenido en la investigación acerca del proceso de transformación social experimentado en la localidad de Varadero durante el transcurso de la Colonia, la Intervención norteamericana y la Seudo república, que aparecen recogidos en el libro Varadero de caserío a Centro Turístico. (1883- 1958)”, de la propia autora.

La investigación que antecede a esta tesis ha sido presentada en varios eventos que posibilitan la validación de ese contenido, debemos decir que en su carácter de informe parcial de investigación -período 1883-1920, fue considerada por el Grupo de Investigación y Desarrollo de la Dirección Provincial de Cultura en Matanzas, Resultado Científico con carácter parcial. Además recibió una mención en la Jornada Científica Provincial de Investigación y fue presentada con éxito en el evento Atenas 2002. En el 2003 recibió premio como resultado concluido en la Jornada Científica Provincial de Investigación y propuesta al Premio Anual Nacional de Investigación del Ministerio de Cultura, recibiendo la categoría de Resultado Relevante del Fórum de Ciencia y Técnica de la Escuela de Hotelería y Turismo de Varadero. En el año 2008 fue publicado el contenido de la investigación por la Editora Matanzas, presentándose en la Feria del Libro de ese año, siendo el libro más vendido en esa actividad por lo que se propuso para el Premio a la Crítica en esa ocasión. Durante el Concurso de Historia del Turismo efectuado el pasado 2009, el resultado de esa investigación obtuvo el premio que se otorgara al efecto. El contenido de la investigación que antecede a esta tesis ha servido ya de fuente de consulta a periodistas, investigadores, profesores, guías de turismo y estudiantes de la provincia y del país.

A partir del conjunto de consideraciones que se han revisado, es posible plantearse un conjunto de ideas guías (ideas fuerzas) que orientan el análisis de la realidad de transformación socio técnica de una localidad específica, teniendo presente las siguientes premisas.

1-. Los estudios de Historia Social de la Ciencia y la Tecnología, toman distancia de los análisis descriptivos y descontextualizados sobre estos fenómenos, son aquellos en los que a la par que se revelan los procesos de sucesión de teorías o de construcción de artefactos, también se investiguen y muestren los procesos de acción y reacción entre ciencia- tecnología- sociedad en cada momento histórico. Esto se relaciona con la concepción del desarrollo que constituye el punto de partida.

2-. Crecimiento económico no es igual a desarrollo., puede haber crecimiento con ausencia de desarrollo porque el crecimiento está desigualmente distribuido, y puede haber desarrollo con ausencia de crecimiento porque una práctica distributiva que tienda a la eliminación de la desigualdad en condiciones de ausencia de explotación puede entenderse como cualidad de desarrollo.

3-. Desarrollo no es un término mensurable de manera absoluta, puede expresarse en términos de niveles de desarrollo que encierran una relatividad por el contexto en que se realiza y analiza, bien en el tiempo, o en la dimensión geoespacial.

4-. El desarrollo es un fenómeno social e histórico, porque su contenido es social, en tanto fenómeno, que por su forma, expresiones y percepciones, se manifiesta en una dimensión espacio temporal determinada, que es reflejada por la conciencia y cultura de la sociedad. La dimensión tecnológica ocupa un espacio importante en cualquier estrategia de desarrollo y como parte de la misma tienen que ser valorados los procesos de transferencia y cambios en la tecnología que contribuyen a configurar distintas etapas en el proceso de desarrollo.

5-. Desarrollo se refiere a niveles en el avance ascendente del individuo social, genéricamente considerado como ente humano, pero analizado en el conjunto de sus relaciones sociales, de ahí que siempre sea necesario fijar la dimensión del desarrollo con que se trabaja, ya sea en lo internacional, lo regional, lo nacional o lo local.

La integralidad de los fundamentos teóricos que se han abordado. permite, en principio, desde un enfoque CTS, mayores precisiones respecto al desarrollo social y técnico (tecnológico) de la comunidad de Varadero, donde como se apreciará, a lo largo de diferentes etapas (estudiadas con el prisma del análisis

histórico social), se combinan factores sociales y técnicos en sus interinfluencias para configurar el ascendente papel de esta localidad y su desarrollo en el panorama económico, social y cultural de la provincia matancera y en sentido más amplio de la nación cubana.

Para lograr conocer y poder esclarecer de qué manera Varadero se transforma socialmente a través de su historia, se hace necesario estudiar, desde una perspectiva CTS, cómo esta localidad logra concentrar la atención de los turistas y visitantes nacionales e internacionales desde el período colonial hasta el neocolonial, lo que contribuirá a la transformación de este lugar.

Para analizar este proceso de transformación que ocurre en Varadero se ha realizado una periodización, teniendo en cuenta tres etapas. En cada una de ellas se observan un conjunto de factores de carácter socioeconómicos, culturales y tecnológicos que hacen posible su diferenciación.

En cuanto al aspecto socio técnico, las actividades económicas y sociales de la primera etapa se sustentaron en técnicas de carácter artesanal; ya en la segunda etapa, la incidencia de relaciones económicas y culturales desde Estados Unidos permite hablar de procesos de transferencia de tecnologías y determinados cambios tecnológicos que influyen en toda la vida de la localidad; en la tercera etapa, hay un proceso de transformación socio técnica más integral que incluye desde las edificaciones hasta las carreteras y puentes, a partir de intereses más definidos de utilización de la localidad con fines turísticos por el capital estadounidense.

Las etapas y sus elementos fundamentales son los siguientes:

Primera etapa: Varadero entre 1883 y 1900. Se enmarca en esta etapa puesto que los orígenes de la localidad se producen como caserío en 1883, evolucionando con un grupo de transformaciones que concluyen en 1900, ya finalizada la Guerra de 1895 cuando se comienzan a dar los primeros pasos de desarrollo social con la penetración del capital norteamericano. Aparece así el interés de los norteamericanos en asentarse y utilizar a Varadero como lugar de veraneo pues aparecen las primeras noticias acerca de la existencia de visitantes en la Península de Hicacos que se remontan a la década del cuarenta del siglo XIX

Segunda etapa: Desarrollo turístico de Varadero entre 1900 y 1920. Esta etapa no fue significativa para la conversión del caserío, aspecto que está

estrechamente relacionado con el insuficiente desarrollo de la zona durante la primera década del siglo XX, aunque es en aquellos momentos, que comienzan las primeras acciones de promoción de la localidad como lugar preferido para hacer turismo teniendo en cuenta las condiciones climáticas de Varadero y sus bellezas naturales.

Tercera etapa: Proceso de conversión de Varadero en un centro turístico de relevancia nacional e internacional entre 1920 y 1958. Entre las décadas del veinte al cincuenta del siglo XX, se inicia y consolida el proceso de conversión de Varadero en centro turístico ya que en esa etapa ocurren las principales transformaciones sociales de la localidad gracias al interés de los norteamericanos de convertir a Varadero en la playa preferida por ellos, lo que contribuye al logro de la introducción de nuevas tecnologías y avances de la ciencia que conllevan el desarrollo de la localidad de Varadero desde el punto de vista social.

Estos son los argumentos que justifican la periodización elaborada para explicar el proceso de transformación social de la localidad de Varadero desde una perspectiva CTS.

Esto nos permite plantear que:

1-La periodización que se hace, tiene como objetivo esclarecer y delimitar las diversas transformaciones sociales que ocurren en Varadero, a través de su historia, a partir de los cambios científicos y tecnológicos que se manifiestan como consecuencia de las transferencias y cambios tecnológicos ocurridos en esta localidad.

2-Los orígenes de Varadero como Caserío se encuentran en los intentos de varios vecinos cardenenses de fundar un lugar de veraneo, sobre la base de las atracciones naturales del sitio.

3-Durante la primera década del siglo XX se manifiesta una falta de promoción del balneario y una escasez de visitantes, motivado por la situación política, social y económica del país que se resuelve a través de la promoción y divulgación del balneario en Cuba y el extranjero.

4-Los años 50 del Siglo XX muestran un sólido trabajo de propaganda e inversiones de cubanos y extranjeros, e incluso de entidades estatales y el gobierno local y nacional para consolidar a Varadero como centro turístico de

renombre nacional e internacional. Este aspecto se fundamenta a partir de la presencia de transferencias tecnológicas básicamente.

Conclusiones Generales.

1- Los Estudios Ciencia- Tecnología- Sociedad constituyen un importante campo interdisciplinario que deviene en importante instrumento orientador para los estudios sobre los procesos de transformación socio técnica de las localidades. El desarrollo como fenómeno histórico-social es reflejado por la conciencia y cultura de la sociedad, y en el período que nos ocupa (Varadero, 1883-1958) responde predominantemente a los intereses de la clase que gradualmente se va apoderando del poder económico y político, a la par que va asumiendo una proyección antinacional (la burguesía).

3- Las mayores manifestaciones de transferencia y cambios en la tecnología de estos procesos de transformación socio técnica se muestran en la Ingeniería Civil que se evidencia en las construcciones ejecutadas en Varadero en la década del 50 del Siglo XX, entre las que se destacan: la construcción de la Vía Blanca, Carretera Cárdenas- Varadero, construcción del Puente Bascular, Muelle para Yates, así como avenidas, calles y autopista.

4- Los fenómenos de cambios tecnológicos también se valoran desde el punto de vista de la Arquitectura, que se pueden apreciar a través de los diferentes estilos constructivos que se desarrollan en esta localidad. Se pueden mencionar: Casas Bungaló, (traída del Sur de Estados Unidos), construcciones de cantería y madera (donde el techo es de vigas con lozas revestida con tejas criollas), y el estilo Modernista (donde se introducen las puertas y ventanas de cristal).

5- Aunque Varadero se convierte en el transcurso de las cinco primeras décadas del Siglo XX en un Centro Turístico de renombre nacional e internacional, sus ganancias no repercuten en la economía nacional (no obstante los vaticinios de muchos conocedores del tema) pues en su mayoría iban a parar a manos de particulares y compañías extranjeras y cubanas.

Bibliografía

- Ander-EGG (1986)-.Metodología y Práctica del Desarrollo de localidades Buenos aires Editorial Humanistas. p137
- Alonso A, y Ursún N (1996) .Para comprender Ciencia, Tecnología y Sociedad. Estrella. EVD
- Barnes B, (1985).Sobre ciencia. Barcelona Latour.4p.
- Becerra F A y Pino Alonso J R, (2005) Evolución del concepto de desarrollo e implicaciones en el ámbito territorial: experiencia desde Cuba. Economía, Sociedad y Territorio. México. Toluca.
- Bell Lara José, (1999). Cambios mundiales y perspectivas de la revolución cubana La Habana Editorial Ciencias Sociales.
- _____, (2004) Política y economía en las perspectivas de desarrollo de Cuba. VI encuentro internacional de estudios políticos Universidad de la Habana.
- Bernal, J. D (1986)-. Historia Social de la Ciencia .La ciencia en la historia. La Habana, tomo I. Editorial Ciencias Sociales y La ciencia en nuestro tiempo tomo II.
- Blas Roca, Torras Jacinto y Rodríguez C R (1961) Los fundamentos del Socialismo en Cuba. .La Habana. Ediciones Populares.
- Castro, D-B, Fidel (2002): Cuba, Amanecer del Milenio. Tercer Mundo. Ciencia, Sociedad t Tecnología .La Habana, Editorial Científico Técnica 2eds, 171p.
- Colectivo de Autores, (1990): Historia Local del Municipio de Varadero”, Varadero, (Inédito).
- Comisión Sur (1991): Desafíos para el Sur. Fondo Cultural Económico. México. (s.e). Cutcliffe, S (1990) Tomado del libro de Núñez, J: La Ciencia y la Tecnología, 9p. pp. 23-24
- Dagnino, R, (1996) Innovación y desarrollo social: un desafío latinoamericano de actualización en gestión tecnológica CITMA .La Habana.
- Figaredo y Núñez (2009)-. “CTS en contexto”. En: Pensar Ciencia, Tecnología y Sociedad. La Habana. Editorial Félix Varela.

- Fuller (1992) STS as Social Movement on the Purpose of Graduate Programs Science, Technology and Society, 91, pp 1-5.
- García Palacios .E M. et .Al (2001): Ciencia, Tecnología y Sociedad .Una aproximación conceptual .Cuadernos Iberoamericanos. OEI Madrid 168 pp.
- González García, M, López Cerezo, J A y Luján, J L (1996)- .Ciencia, Tecnología y Sociedad, una introducción al estudio social de la Ciencia y la Tecnología Tecnos. Madrid.
- _____-_____, (1997): Ciencia, Tecnología Sociedad, lecturas seleccionadas. Barcelona. Ariel.
- Guzón, A (2006). Potencialidades de los municipios cubanos para el desarrollo local. Documentos sobre desarrollo local. En: CD del Ier Seminario MES sobre Universidad y Desarrollo Local. (s. e).
- Ironzo, JM, (1995) .Socología de la ciencia y la tecnología. Madrid
- Láge, A (2009)-. Propiedad y expropiación en la economía del conocimiento. En: Pensar Ciencia, Tecnología y Sociedad. La Habana. Editorial Félix Varela
- Lage, D (2009): A la economía del conocimiento y el Socialismo II Reflexiones a partir del Proyecto de desarrollo territorial. Revista Cuba Socialista.33 p21.
- Latour, B (1987): Ciencia en Acción, Barcelona, Labor 1992.
- López Cerezo, JA y Luján López, JL, (1989). El artefacto de la inteligencia, Barcelona. Antropos.
- López Cerezo, JA (1997): Ciencia, Tecnología y Sociedad: Crítica académica y Enseñanza críticas signos, teoría y práctica de la educación, Barcelona, 20 p.
- López, J, A y Luján, J, L (2000): Ciencia y política del riesgo. Editorial Alcanza. 213p.
- Marx C y Engels F, (1966).La Ideología Alemana. La Habana. .Edición Revolucionaria
- Martínez Pérez T de J y Cruz García J de la C. Conflicto, negociación y mediación: Una perspectiva estratégica en los programas de desarrollo local Facultad de Humanidades Universidad de Cienfuegos.

- Méndez Sanz y López Cerezo, J A (1996): Participación pública en política científica y tecnológica.
- Mikulski, S.R. (1980) Estado actual y problemas teóricos de la historia de las ciencias naturales, en: Problemas del mundo contemporáneas, no 49, Academia de Ciencias de la URSS.
- Morales, M. Rizo.N (2001): Los públicos de la Ciencia, Tecnología y Sociedad (CTS) en Desafíos y Tensiones actuales en Ciencia, Tecnología y Sociedad .Ibarra, A y López Cerezo, J.A .eds. .Biblioteca Nueva, Madrid pp261-274.
- Núñez, J (2007)-. La ciencia y la tecnología como procesos sociales: lo que la educación científica no debería olvidar. La Haba Editorial Félix Varela
- Núñez, 2007; Lage, (2009): La gestión del conocimiento, la ciencia, la tecnología y la innovación. La habana, Editora Félix Varela .26p
- Núñez y Figaredo, F, (2009): Ciencia y cultura del desarrollo social. Fórum Estudiantil, Universidad de Camagüey.
- Pacey, A (1990)-. Cultura de la tecnología. Fondo de Cultura Económica. Ciudad México, 20- 27p.
- PNUD (1996)-.Investigación sobre el desarrollo humano en Cuba. Caguayo. La Habana.
- Rodríguez C R (1956) Las bases del desarrollo económico de Cuba. Editora Pueblo y Educación. La Habana.16- 1718
- _____ (1983) Letra con Filo, Tomo II. La Habana. Ciencias Sociales19p-.p
- San Martín, J y otros (1992): Estudios sobre sociedad y tecnología, Barcelona, Anthropos.
- UNESCO Montevideo (1999): Declaración de Santo Domingo: La ciencia para el siglo XXI .una nueva visión y un marco de acción. Santo Domingo República Dominicana. 10-12 marzo.
- Vaccarezza, L, S (s. a): Ciencia, Tecnología y Sociedad .El estado de la cuestión en América Latina. Argentina Universidad Nacional de Quilones.

Título: Procedimiento Metodológico para la evaluación de las Competencias Emocionales en las camareras del hotel Mar del Sur de Varadero.

Autores: Melba Luisa González Camejo

MSc. Junior ALbelo Ménendez

Resumen

La gestión por competencias es uno de los enfoques más novedosos y revolucionarios dentro de la gestión de los recursos humanos de la empresa moderna, y dentro de este, resulta de mayor relevancia aún la perspectiva de las competencias laborales y emocionales. Este estudio parte del precepto de que las competencias emocionales son mejores predictoras del éxito que las competencias con mayor peso cognitivo, a pesar de que todavía no se toma en cuenta esta situación con el rigor que amerita. El trabajo que se presenta a continuación tiene como objetivo la aplicación de un modelo jerárquico y un procedimiento metodológico para la evaluación de las competencias emocionales claves en los trabajadores del turismo, con un enfoque multiatributo donde se ha tenido en cuenta la viabilidad de la consideración social de la ciencia como un enfoque emergente en la gestión de recursos humanos. Entre los resultados relevantes de la investigación se destacan la aplicación del modelo y el procedimiento antes mencionado, el cual culmina con la determinación de un índice global de competencias laborales para cada uno de los puestos estudiados, y que sirve de referencia para el desarrollo de los procesos de reclutamiento, selección, evaluación y capacitación de camareras de hoteles.

Desarrollo:

Los tiempos de la contemporaneidad se han caracterizado por la aparición de profundos cambios en todas las facetas de la vida económica, política y social, que han atrapado con singular fuerza el desarrollo de las organizaciones.

Cada día las empresas han entendido mejor la necesidad de prevalecer en el mercado generando ventajas competitivas. Inicialmente se creaban estas a partir del acceso a la materia prima, los recursos financieros, los precios, la comercialización; pero definitivamente se comprendió que las ventajas competitivas deben crearse sobre la base de activos intangibles, que son elementos realmente difíciles de copiar; o sea, en el conocimiento, la capacidad intelectual, la capacidad de innovación, la calidad del servicio; en fin, en el valor de los recursos humanos.

En los momentos actuales del desarrollo de la actividad turística en Cuba, la preparación de profesionales para la higiene, mantenimiento y confort cobra un importante papel para ejecutar actividades de limpieza con garantía de éxito en áreas estratégicas de las instalaciones hoteleras, surgiendo la necesidad de alcanzar un alto nivel competitivo dentro del sector, instrumentando para ello el desarrollo de conocimientos, habilidades, valores, y motivaciones que den cada vez mejor respuesta a los problemas y retos de su actuación profesional, de esta forma serán capaces de satisfacer las nuevas exigencias que en el Alojamiento hotelero van teniendo lugar.

- Poseer creatividad e independencia para su actuación profesional, de forma tal que le permita el éxito de su misión.

En este sentido el sector turístico cubano se ha visto algo rezagado en la implementación del enfoque de competencias, aún muy distante de lo concebido por los países líderes de este negocio en el mundo, cuyas transformaciones se caracterizan por su velocidad, novedad, profundidad y amplitud, lo cual hace que su gestión demande actitud proclive al cambio, flexibilidad, asunción de riesgos, visión de futuro, innovación constante, y trabajo creativo en equipo.

Las estadísticas internacionales reflejan que más del 70% de las organizaciones cambian cuando están en una situación crítica, al borde del colapso, y entonces siguen mecánicamente a los que consideran que están en punta. Esto implica que un elevado porcentaje fracase. Aproximadamente el

20% de las organizaciones cambia exactamente cuando encuentra una oportunidad que se lo indique, pero tampoco por un examen consecuente de las interrelaciones de la organización–entorno. Lamentablemente sólo un 10% de las entidades cambian por convicción, porque saben

que no hay otra alternativa. Consideran que sólo montarse en la locomotora del cambio puede traer un futuro de éxito y progreso, poniendo a la organización en una posición de ventaja competitiva.¹

Este tema y la investigación que desarrolla es un problema CTS, por la importancia e impacto que pueden tener factores psicosociales en las competencias emocionales de las camareras que se forman en la escuela de Hotelería y Turismo y luego comienzan a demostrar los conocimientos adquiridos en las instalaciones donde resulten ubicadas para su desempeño y con ello contribuir al éxito de su profesión, la cual garantiza, de manera colectiva, todo el proceso de limpieza, confort y seguridad de los clientes para que repitan su visita.

El trabajo comunitario integrado para la actuación profesional de las camareras siempre debe buscar la satisfacción de sus clientes. Los estudios y enfoques CTS suponen, como afirma C. Mitchan, un esfuerzo por infundir a esta sociedad tecnocientífica, un conocimiento más profundo de la ciencia y la tecnología en la que se apoya, a fin de que los ciudadanos de este nuevo orden sean capaces de ser partícipes activos e inteligentes respecto a las tomas de decisiones que afectan a su vida. Por lo tanto la integración en el trabajo comunitario visto como una comunidad profesional es de vital importancia, de ahí que se establezcan normas y procedimientos comunes para la actuación profesional de las camareras a partir de las competencias demostradas, sin dejar de pensar que cada instancia de trabajo comunitario debe enriquecer estos objetivos de acuerdo con las necesidades, carencias, fortalezas y realidades del lugar.

El Objetivo General que se pretende alcanzar es:

Aplicar un modelo jerárquico y un procedimiento metodológico para la evaluación de las competencias emocionales de las camareras que laboran en el Hotel Mar del Sur, con un enfoque multiatributo.

¹ Acosta, Alberto Jorge. *Recursos Humanos en empresas de turismo y hostelería*. Editorial Prestice Hall. Masdríd, España, 2002.

Este primer capítulo presenta cómo los estudios sobre ciencia, tecnología y sociedad (CTS), constituyen hoy un vigoroso campo de trabajo, donde se trata de entender el fenómeno científico-tecnológico en un contexto social, viéndolo desde su interior con un profundo carácter crítico y multidisciplinario. Se abordan las competencias laborales según los diferentes autores que han estudiado el tema, haciendo especial énfasis en la novedosa teoría de la inteligencia emocional y las competencias a ella asociadas, para luego centrar la atención en cómo se ha planteado el análisis de las competencias en el sector al que pertenece la organización escogida para este estudio, desde un enfoque CTS.

El presente estudio consideró más significativo dirigir la investigación hacia las competencias emocionales, debido a que estas son mejor predictoras del desempeño exitoso. Con esto no se pretende negar la importancia del conocimiento y la experiencia, pero es conocido que los requerimientos incluidos en los Perfiles de Puestos de Trabajo centran básicamente su atención en ellos. Por eso se estimó oportuno proveer de otros recursos que permitan a las entidades reclutar, seleccionar, evaluar y capacitar al personal con una mayor perspectiva de excelencia.

El abordaje de las competencias emocionales reviste especial importancia en las empresas pertenecientes al sector de los servicios, pues el carácter relacional de las funciones que desempeñan los trabajadores de este sector con el cliente requiere de comportamientos que sólo pueden garantizarse con efectividad en personas emocionalmente competentes.

En el caso de la industria turística cubana, el trabajo con los recursos humanos dista mucho aún de lo requerido para poder competir con empresas reconocidas internacionalmente, y a pesar de la elevada capacitación que reciben los trabajadores del turismo en Cuba, se encuentran con cierta regularidad actitudes y comportamientos que no concuerdan con los estándares de servicio proyectados para la “industria sin humo”.

Es imprescindible que el movimiento por el perfeccionamiento empresarial cubano revise este tema, pues a pesar de que se han hecho algunos estudios, aunque aún aislados, sobre competencias laborales en el sector turístico, estos no encuentran salida práctica.

La presente investigación pretende reforzar aún más, la importancia de concretar el abordaje de las competencias laborales en la empresa turística cubana, en especial, las relacionadas con la esfera emocional, desde una perspectiva CTS.

No se encontró alusión a estudios para medir las competencias emocionales en el sector turístico, menos aún en el Hotel Mar del Sur, el cual constituye el campo de acción del presente trabajo.

Sin lugar a dudas, lo más popular en Internet acerca de la inteligencia emocional son los tests para la automedición de competencias emocionales que prácticamente a diario aparecen publicados. Estos se dirigen, fundamentalmente, a la medición del desarrollo de las competencias emocionales en la vida privada de los individuos. La mayoría de los cuestionarios que se incluyen en esta categoría se presentan más como un artículo comercial que como un instrumento de medición científica. Aquí abundan los tests encargados de predecir la satisfacción en las relaciones de pareja y en el matrimonio, enfocados bajo títulos como: “Conoce tu inteligencia emocional”, “¿Qué tan inteligente soy?”, “¿Qué se necesita para ser feliz?”, entre otros ganchos mercantiles.

Por supuesto que aparecen referencias a tests de medida de la inteligencia emocional que gozan de considerable prestigio.

Aunque la revisión bibliográfica no aportó datos acerca de la aplicación de alguna metodología para el estudio específico de las competencias emocionales en el turismo, sí encontramos dos trabajos recientes que presentan un modelo y un procedimiento para la evaluación de competencias laborales en empresas turísticas del balneario de Varadero; uno referido a las competencias laborales básicas de los profesionales universitarios que laboraban en la Cadena Horizontes Hoteles (Pigueira, 2002), y el otro a las competencias laborales básicas de los profesionales universitarios de la Agencia CUBANACAN Viajes y de la Agencia Transportista VERACUBA (Prado, 2003).

La revisión de los modelos y procedimientos presentados en estos trabajos constituyó una referencia muy útil para la presente investigación. A continuación se presentan cada uno de estos modelos (Ver anexo1). A partir de este modelo, elaboramos otro que incluye los mismos aspectos contemplados

en los cinco primeros niveles del modelo de Pigueira, especificando mejor la segmentación de la muestra en los niveles VI y VII. (Ver anexo2)

– Selección de expertos.

Una vez determinado el campo de acción del presente trabajo (camareras del Hotel Mar del Sur), se procede a la selección de los expertos que ayudarán a determinar las competencias emocionales claves para el desempeño exitoso de las camareras en el Hotel Mar del Sur. Estos deben ser personas reconocidas como cabalmente conocedoras de las características psico-comportamentales requeridas para las ocupantes de los referidos puestos de trabajo en el hotel Mar del Sur, así como tener información acerca del tema de las competencias laborales. Además, deben destacarse por su disposición para participar, su capacidad de análisis, pensamiento lógico, sentido autocrítico, y experiencia no menor de 3 años en el ejercicio de la actividad.

Se realiza una descripción de las características esenciales de la Cadena Islazul, destacándose su importancia dentro de todo el sistema turístico y a continuación aparece una caracterización general de la entidad donde se insertó la realización de esta investigación.

Seguidamente se presentan los resultados de la aplicación de las diferentes técnicas e instrumentos que permitieron la validación del modelo y el procedimiento metodológico para la evaluación de las competencias emocionales propuestas en el capítulo anterior, en las camareras del hotel Mar del Sur, lo cual permitió la obtención de un Índice Global de Competencias Emocionales de este puesto laboral analizado,

El cálculo de estos índices constituye un punto de referencia para la evaluación y capacitación del personal que hoy ocupa este puesto de trabajo estudiado, pero además permitirá establecer una importante restricción para los procesos de reclutamiento y selección de personal.

Caracterización de la Cadena Hotelera Islazul SA.

Se crea el 1^{ro} de Agosto de 1994 como Cadena de Turismo bajo el nombre Islazul S.A. donde Rafael Sed Pérez fue el primer presidente de dicha Cadena.

El objetivo social sería la administración, promoción y comercialización de las instalaciones hoteleras propias o de terceros bajo distintas modalidades y marcas, la prestación de servicios de alojamiento, gastronómicos, comerciales, recreativos, además servicios turísticos y de apoyo en las instalaciones

hoteleras, centros extrahoteleros para los que serían dirigidos todos estos servicios preferentemente al turismo nacional. Además actuar como intermediaria a través de una agencia empleadora, en la contratación de servicio de recepción, control y solución de la fuerza de trabajo, con motivo de la reestructuración de las instalaciones turísticas.

El 30 de agosto de 1994 se crea la División Islazul Varadero y la agencia empleadora con igual nombre. En ese entonces integrada por Unidades de la Red Extrahotelera:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| - Restaurante Mediterráneo. | - Latino |
| - Pizzería Capri | - Castillito |
| - Parque de Diversiones | - Mocambo |
| - Coppelia | - Centro de Elaboración |
| - Unidad de Kioscos | - Almacén Central |

En un inicio la MLC era subsidiada anualmente en igual moneda y la mayoría de los productos para la venta eran adquiridos en Moneda Nacional.

A la vez se empieza un proceso de remodelación y reparación de la Red extrahotelera con vista a la observación de moneda libremente convertible y poder ir mejorando la atención al turismo nacional en nuestros hoteles, se asumieron en ese entonces determinaciones como ir disminuyendo el subsidio.

En la actualidad la Cadena Islazul solamente presta servicios como Empresa Hotelera, pasando las Unidades de la Red Extrahotelera a la Cadena Palmares. Estructuralmente cuenta con el siguiente Grupo de Explotación.

La organización, considerada hoy empresa y bajo el nombre de Islazul, contiene un total de 10 instalaciones turísticas, incluida Villa Artística, que por su nombre nos damos cuenta de su objeto social. Las nueve instalaciones restantes son: Hotel Canimao con 160 habitaciones, Hotel Oasis con 172 habitaciones, Hotel Acuazul con 266 habitaciones, Villa La Mar con 264 habitaciones, Hotel Mar del Sur con 366 habitaciones, Hotel Herradura con 75 habitaciones, Hotel Los Delfines con 103 habitaciones, Hotel Pulman-Dos Mares con 50 habitaciones y Villa Bellosol con 244 habitaciones en casas independientes. En estas 10 instalaciones se concentran las 2129 habitaciones que conforman la red de instalaciones de la empresa.

Hotel Mar del Sur.

Hotel Mar del Sur se localiza en el polo turístico de Varadero, es una instalación del Grupo Hotelero Islazul, la cual se encuentra ubicada a 200 metros de la playa, en calle 30 y 3ra Avenida, Varadero, municipio especial, de la provincia de Matanzas

La construcción donde se encuentra enclavado el hotel comenzó a finales de los años 50. En 1961 se nombró Centro de Adiestramiento de la Brigada de Alfabetización “Conrado Benítez”, una vez culminado la campaña de Alfabetización se convierte en la Escuela Formadora de Maestro “Roberto Coco Peredo”.

En 1972 la instalación comenzó a funcionar como hotel para la estimulación de trabajadores por el plan de la Central de trabajadores de Cuba (CTC), incorporándose entonces a la Antigua Empresa Turística de Varadero. En 1986, se remozan dos edificaciones y se dedican al turismo internacional, se reconoce oficialmente como *aparthotel* “Granma” y es cuando comienza su comercialización.

En 1993, después de un remozamiento general, se destina la instalación, por primera vez, a la prestación de servicio al turismo internacional. El 1 de agosto de 1994, con la formación de las diferentes cadenas hoteleras se integra a la cadena hotelera “Horizontes Hoteles” con categoría de comercialización de 2 estrellas, absorbiendo el turismo de mayor emisión al país (clase media baja).

En la actualidad del Hotel Mar del Sur mantiene la tipología de *aparthotel* y administración cubana. Cuenta con un total de 366 habitaciones, distribuidas en 48 apartamentos de 2 habitaciones, 98 apartamentos de 1 habitación y 172 habitaciones turísticas. Todas las habitaciones están dotadas de comodidades tales como: climatización, televisión por cable, servicio de agua fría y caliente y teléfono.

Se encuentra prácticamente en el centro de la ciudad de Varadero. Colinda al extremo derecho con la Empresa Importadora y Comercializadora del Turismo (ITH), con la Empresa de Servicios Turísticos de Ambientación y Decoración (EMPRESTUR S.A.), al extremo izquierdo de la Autopista, al frente con Villa “La Mar”. También en el entorno se encuentran los restaurantes “El Aljibe”, “La Vicaria”, perteneciente al Grupo Extrahotelero Palmares. y “El Melaito”; los hoteles “Los Delfines”, “Herradura” perteneciente todos a la cadena Islazul, además con otras entidades como el Banco Financiero Internacional, Banco de

Crédito y Comercio, Correos de Cuba, Empresa de Telecomunicaciones Cubanas S.A. (ETECSA) y la agencia de viajes CUBATUR.

Los precios de hospedaje y gastronomía de los turistas que acceden por paquete, son elaborados por la Casa Matriz en coordinación con la instalación.

Los precios se encuentran entre, 21 y 24 CUC por persona.

En el momento de concertar los contratos con los *tour* operadores, los precios de la gastronomía opcional se fijan manteniendo la cuota de ganancia establecida por la cadena. Con respecto al *Rack* o precio de las habitaciones por noche se puede decir que los mismos se dividen en cuatro tipos fundamentales y que sus precios oscilan en dependencia de la temporada turística, como se puede apreciar en la tabla.

Este hotel posee contratación con más de 192 agencias extranjeras y cubanas y operaciones con 30 terceros, operando con todo tipo de planes alimenticios para el turismo de familia, turismo de tercera edad, grupos de jóvenes o turismo individual.

Esta entidad a pesar de no estar caracterizada por un excelente servicio en todas sus áreas, posee una confortable red gastronómica y servicios complementarios que pueden garantizar la satisfacción de las más variadas exigencias.

La actividad de servicio gastronómico está sustentada por una red de bares, cafeterías, y restaurantes tipo bufé, los cuales están apoyados por una cocina central, donde se ofertan platos de la cocina cubana e internacional.

Restaurante “El Atlántico”.

Se encuentra ubicado en la parte posterior izquierda del hotel, frente al bloque 18. Cuenta con una capacidad de 155 plazas en su interior y una terraza adicional, con capacidad de 28 plazas. Para la prestación del servicio se apoya de mesas frías, mesas calientes y mesas neutras, aparadores, dispensadores de jugos, fabricante de jugo natural de naranja, plancha *grillet*, tostadora de pan, termos, soperas y un terminal enlazado al sistema *interhotel*. Presta servicio en los diferentes horarios:

Desayuno 7:30 a.m. a 10:30 a.m.

Almuerzo 12:30 p.m. a 2:30 p.m.

Comida 6:00 pm a 9:30 pm.

Como fuerza de trabajo emplea un Jefe de Salón, dos Capitanes “B” de servicio, un Cantinero “B”, ocho Dependientes gastronómicos. La modalidad de servicio utilizado es bufé y la recogida se realiza a la francesa.

Snack Bar “Crucero”

Se encuentra ubicado en el área de la piscina.

Cuenta con una capacidad de 200 plazas. Para la prestación del servicio se apoya de frisen, heladeras, exhibidores, cafetera, fabricante de hielo, plancha *grillet*, hornos, freidora, licuadora, fogón de gas, estantes, refrigerador y un terminal enlazado al sistema *Interhotel*. Presta servicio de 10:00 a.m. a 11:00 p.m.

Como fuerza de trabajo emplea dos Chequeadores “B”, dos Dependientes Gastronómicos “B”, un Cocinero “B”. y un Lunchero “A”. La modalidad de tipo de servicio a la carta, utilizando recogida a la americana.

Lobby Bar “El Coral”

Se encuentra en el extremo del lobby. Cuenta con una capacidad de 20 plazas.

Para la prestación del servicio se apoya de frisen, cafetera, fabricante de hielo, plancha *grillet*, estantes, licuadora, refrigerador y un terminal enlazado al sistema *Interhotel*, entre otros equipos.

Presta servicio las 24 horas.

Emplea como fuerza de trabajo: cuatro Cajeros chequeadores “B”

El tipo de servicio utilizado es modalidad a la carta, con recogida a la americana.

Bar “El Náutico”

Se encuentra en calle 30 y línea de playa. Cuenta con una capacidad de 20 plazas. Para la prestación del servicio, se apoya de frisen, fabricante de hielo, licuadora, estantes, refrigerador. Presta servicio de 10:00 a m a 5:00 p.m.

Emplea como fuerza de trabajo cuatro Cajeros chequeadores “A”, El tipo de servicio utilizado es a la americana, con modalidad a la carta.

Bar “Ranchón Playa”

Se encuentra en calle 30 y línea de playa. Se utiliza toda el área de playa que tiene en su frente, Para la prestación del servicio se apoya de *frisen*, *frabricador* de hielo, plancha *grillet*, estantes, dispensador de cerveza.

Presta servicio de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., empleando como fuerza de trabajo un Cajero chequeador “B”. Es un bar. Todo incluido

Bar El Flamboyán

Se encuentra ubicado en el área central del hotel. Cuenta con una capacidad de 40 plazas, es un bar todo incluido. Para la prestación de servicio se apoya fabricante de hielo, de líquidos dispensados y coctelería. Presta servicio en un horario de 10: 00 a.m. a 10: 00 p.m. La fuerza de trabajo que emplea es de dos dependientes gastronómicos "B". Es un bar Todo incluido

La comercialización del hotel esta a cargo de la Cadena Islazul y está orientada hacia el mercado internacional, teniendo como principales países emisores los correspondientes a Alemania, Canadá, México, Checoslovaquia y Rusia

La alta cifra de turistas nacionales que han sido acogidos por la instalación se debe a la asignación por la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (ANAP) y vanguardias nacionales (CTC) como el plan de estimulación a cuadros.

La selección del personal responde a las regulaciones establecidas por el Ministerio de Trabajo con respecto a la entrada de trabajadores al sistema turístico. La misma se realiza a través de la Organización Territorial del Trabajo (OTET).

La estructura organizativa del hotel tiene como máximo responsable al director, el cual se encarga de planificar, organizar, dirigir, coordinar y controlar, para asegurar el desarrollo eficaz, eficiente y con calidad de las actividades comerciales, de servicio y económicas que se realizan, elevando el posicionamiento y la imagen del hotel en el mercado, favoreciendo el mejor clima de relaciones internas y externas, apoyándose en un trabajo de equipo, todo esto, de acuerdo con la política establecida por la cadena.

El subdirector es el encargado de desarrollar la buena gestión operacional de la instalación, de forma tal, que contribuya al logro de una elevada calidad y eficiencia en los servicios.

Las diferentes áreas que conforman la instalación poseen un jefe que responden, ante el mando superior, por el buen funcionamiento de sus departamentos.

Conclusiones

Dando respuesta a los objetivos trazados se arribó a las siguientes conclusiones:

- 1- La gestión por competencias resulta una de las perspectivas más novedosas aplicadas a nivel mundial dentro de la gestión de los recursos humanos, lo cual ha hecho que en los últimos tiempos aparezcan múltiples investigadores interesados en su estudio. Esto ha repercutido en la aparición de muy variados enfoques acerca de las competencias laborales, en correspondencia con el modelo teórico al que se adscriba su autor, aunque coincidiendo en que las competencias laborales constituyen las capacidades personales que determinan el exitoso desempeño en un puesto de trabajo.
- 2- La aplicación de un modelo y un procedimiento metodológico para la evaluación de las competencias emocionales de las camareras del Hotel Mar del Sur constituye un aporte desde el punto de vista teórico-práctico para la elevación de la calidad de la gestión de los recursos humanos en el sector turístico en Varadero.
- 3- La aplicación del modelo y el procedimiento ha permitido la contestación de las preguntas científicas y el cumplimiento del objetivo general y los específicos propuestos. Además, constituye una vía de comprobación de la factibilidad de la investigación desarrollada y, muy en particular, ha permitido realizar un análisis más integral en la evaluación de los recursos humanos y específicamente del área de camareras del Hotel Mar del Sur.
- 4- El estudio de la Ciencia-Tecnología y Sociedad constituye una importante fuente del conocimiento para la transformación conductual y emocional de las camareras durante la prestación de sus servicios, lo cual repercutirá en el éxito de su misión, desde una concepción integral de su desarrollo profesional.

Bibliografía

1. Acosta, Alberto Jorge. *Recursos Humanos en empresas de turismo y hostelería*/Jorge Acosta Alberto- España: Editorial Prestice Hall, 2002-296p
2. Alonso, A.; Ayestarán, I., y Ursuan, N., Para comprender Ciencia, Tecnología y Sociedad, Estella, EVD, 1996. 25p
3. Badaracco, Horacio A. *Inteligencia Emocional, bosquejo de la operación conjunta de mente y pasión en el individuo y la empresa* [en línea]. Disponible en: <http://www.adca.org.ar> consultado el 4-3-2009
4. Barrios, Edgar. *Competencias laborales, tema clave para la identificación en el INTECAP*. Boletín Cinterfor № 149, Mayo-Agosto 2000.
5. Casas Fernández, Gerardo. *La Inteligencia Emocional*. Conferencia en la Escuela de Trabajo Social. Costa Rica, 2002
6. Chan, Nélida. *Circuitos turísticos: Programación y Cotización*. Centro de Información y Documentación Turística./Nélida Chan. p 25-39. 1999.
7. CONOCER. *Análisis ocupacional y funcional del trabajo*. Documento de Trabajo para IBERFOP. México. Febrero, 1998.
8. Cortese, Abel. *Inteligencia emocional en la empresa y el trabajo* [en línea]. Disponible en: www.inteligencia-emocional.org/articulos/competenciasemocionales.htm consultado el 3-9-2010.
9. Cruz Muñoz, P. *La gestión por competencias: una nueva herramienta en la planificación estratégica del recurso humano*. Trabajo de Titulación presentado para optar por el título de Administrador de Empresas. Universidad de Antofagasta, 2001.
10. Cuba, Comité Estatal de Trabajo y Seguridad Social. *Resolución Ministerial 21 de 1999*.
11. Cuestas Santos, Armando. *Gestión de Competencias*./Armando Cuesta Santos, La Habana: Editorial Academia.-Cuba, 2001.

12. Ducci, María Angélica. *El enfoque de competencia laboral en la perspectiva internacional. Formación basada en competencia laboral*. Cinterfor/OIT. Montevideo, Uruguay, 1997. [en línea]. Disponible en: <http://www.ilo.org/public/spanish/region/ampro/cinterfor/temas/complab/xxxx/esp/i.htm> consultado el 25-11-2009
13. Enebral Fernández, José. *Medida de la inteligencia emocional de las personas y de las organizaciones* [en línea]. Disponible en: <http://robertexto.miarroba.com> Consultado el 3-5-2007.
14. Figaredo y Núñez (2009)-. "CTS en contexto". En: Pensar Ciencia, Tecnología y Sociedad. La Habana. Editorial Félix Varela.
15. Goleman, Daniel. *La inteligencia emocional*. Javier Vergara Editor S.A. Buenos Aires, Argentina, 1996.
16. González García, M, López Cerezo, J A y Lujan, J L. Ciencia, Tecnología y Sociedad, una introducción al estudio social de la Ciencia y la Tecnología Tecnos. Madrid- (1996)
17. González García, M.; López Cerezo, J.A., y Luján, J.L.: (eds.) Ciencia, Tecnología y Sociedad: lecturas seleccionadas, Barcelona, Ariel, 1997.
18. Haya, Carlos. *La gestión por competencias* [en línea]. Disponible en: www.carloshaya.net/recursoshumanos/files/manuales/gc.doc consultado el 6-2-2009.
19. Hernández, Raquel. *La aplicación de la inteligencia emocional en el ámbito laboral* [en línea]. Disponible en: www.vivenciaytalento.com/La_aplicaci%C3%B3n_de_la.440.0.html consultado el 6-9-2010.
20. Hué García, Carlos. *Una experiencia de formación de competencias emocionales del profesorado universitario*. Universidad de Zaragoza [en línea]. Disponible en: http://www.unizar.es/eees/innovacion06/COMUNIC_PUBLI/BLOQUE_II/CAP_II_8.pdf consultado el 5-7-2010.
21. Lattmann, Charles y García, Santiago. *Management de los Recursos Humanos en la Empresa.*/ Charles Lattmann y Santiago García-España :Ediciones Díaz de Santos, 1992.

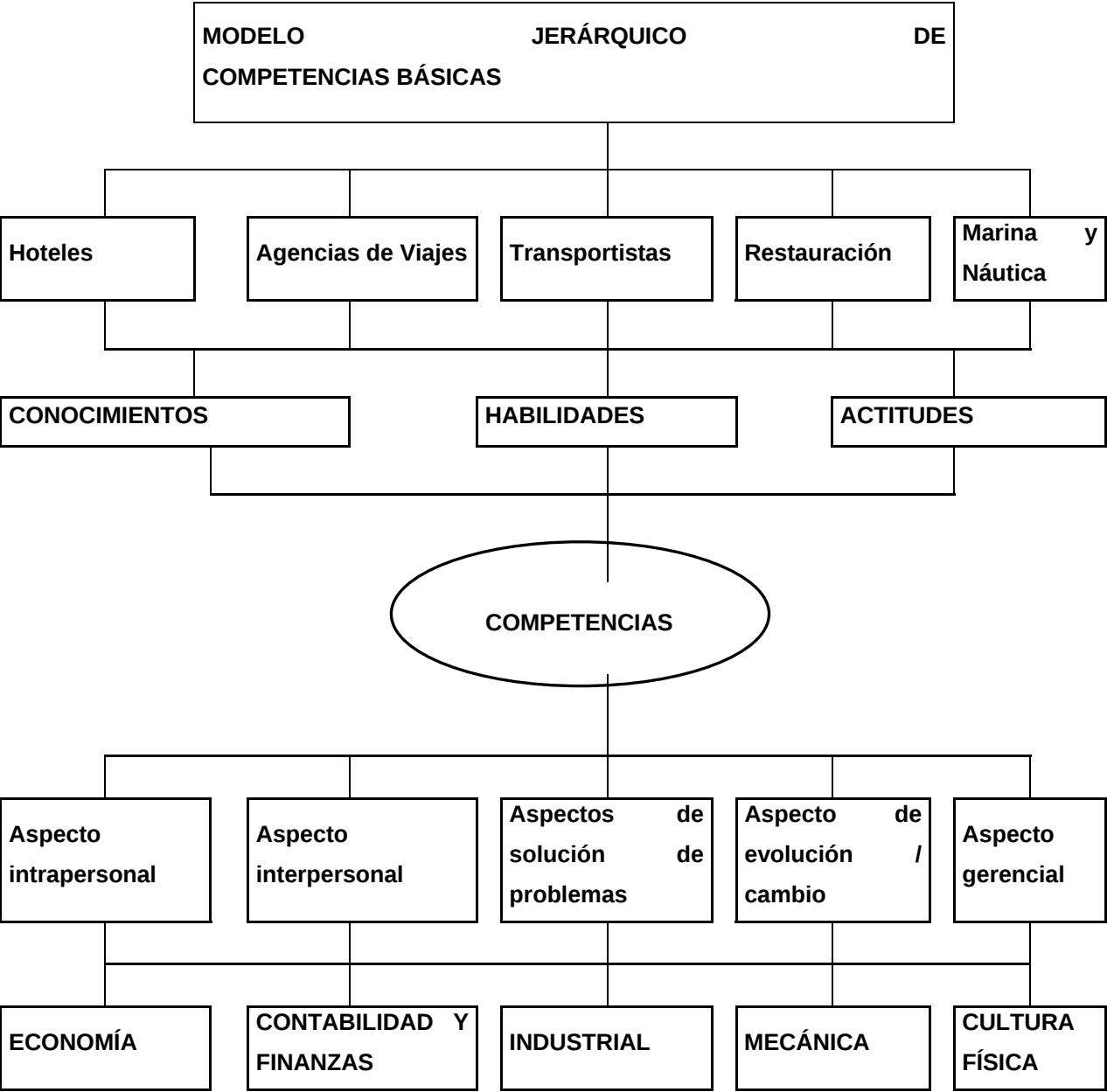
22. Llorente, Jorge. *Introducción a las competencias: ¿Por qué son “lo que hay que tener”?* Revista Capital Humano Nº 122. España, Mayo 1999.
23. López Cerezo, JA): *Ciencia, Tecnología y Sociedad: Crítica académica y Enseñanza críticas signos, teoría y práctica de la educación*,/JA López Cerezo- Barcelona, 1997 20 p.
24. Lorenzo García, Raquel. *Gestión de Competencias y alto rendimiento*. Evento de Gestión de Conocimientos de Recursos Humanos. CITMA, 2003.
25. Medina, César Armando. *Inteligencia emocional* [en línea]. Disponible en: www.Monografias.com consultado el 6-6-2010.
26. Méndez Sanz, J.A. y López Cerezo, J.A.: “Participación pública en política científica y tecnológica”, en: Alonso et al. (1996).
27. Metens, Leonard. *Competencia laboral: sistemas, surgimiento y modelos*./Leonard Metens- Uruguay: Cinterfor. Montevideo, 1997.
28. Monzó Sánchez, Joaquín. *El negociador y la inteligencia emocional* [en línea]. Disponible en: <http://www.gestiopolis.com/canales/gerencial/articulos/30/regyle.htm> consultado el 27-5-2010.
29. Morales, M. Rizo.N (2001): Los públicos de la Ciencia, Tecnología y Sociedad (CTS) en Desafíos y Tensiones actuales en Ciencia, Tecnología y Sociedad .Ibarra, A y López Cerezo, J.A .eds. .Biblioteca Nueva, Madrid p261-272.
30. Novik, Marta y Gallart, María A. *Competitividad, redes productivas y competencias laborales* [en línea]. Disponible en: <http://www.no.org/public/spanish/region/anipro/cinterfor/publ/novick/index.htm>
31. Núñez, J. La ciencia y la tecnología como procesos sociales: lo que la educación científica no debería olvidar./J Núñez -La Habana: Editorial Félix Varela, 2007
32. Núñez, Jorge, Ciencia y cultura en el cambio de siglo a propósito de C.P: snow.

33. Padilla González, I. y López Barrio, C. *La aplicación de las competencias emocionales* [en línea]. Disponible en: http://www.die.upm.es/cursos/CEDG_Bolonia_Presentacion_06.pdf consultado el 28-5-2010.
34. Pérez La O, Julio. *El enfoque de competencias en la Gestión del Desempeño Laboral de los Recursos Humanos Calificados*. Dirección de Postgrado del Ministerio de Educación Superior, La Habana, 1999.
35. Pigueira Domínguez, Rider. *La Gestión de Recursos Humanos: Evaluación de Competencias Básicas de Profesionales Universitarios en el Sector Turístico*./Rider Pigueira Domínguez- Cuba: Tesis en opción al título de Master en Dirección. Universidad de Matanzas. Facultad Industrial–Economía, , 2002.
36. Pozueta, Fernando. *Daniel Goleman: la inteligencia emocional en la práctica* [en línea]. Disponible en: www.Gestiopolis.com Consultado el 21-4-2009.
37. Prado Torres, Lisbet. *Estudio de las competencias básicas de los profesionales universitarios en el sector turístico*./Lisbet Prado Torres- Trabajo de Diploma. Universidad de Matanzas. Facultad Industrial – Economía, 2003.
38. Prats Bernardi, Luis. *Inteligencia emocional: el uso inteligente de las emociones*./Luis Prats Bernardi- En Capital Humano. España Nº 137, octubre 2000.
39. Quintanilla, M, A.: *Tecnología: un enfoque filosófico*, Madrid, Fundesco, 1988.9p
40. Reyes de Mejía, Clara. *Medición y desarrollo. El universo de las competencias* [en línea]. Disponible en: www.uch.edu.ar/rrhh/Recursos%20Humanos%20/Gestion%20por%200Competencias consultado el 19-7-2008.
41. Secretaría de Turismo. *Bases del Agente de Viajes*. México. Editorial Limusa., 1998.
42. Simmons Steve y Simons John. *Cómo medir la Inteligencia Emocional*. España. Editorial EDAF, 1998.

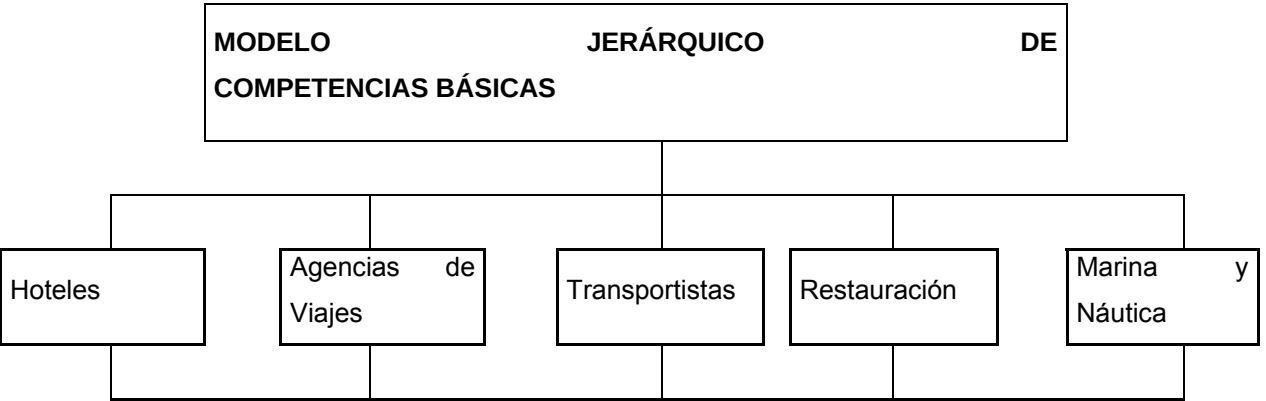
43. Sotillo, Ricardo. *Inteligencia emocional en la práctica: resumen* [en línea]. Disponible en: www.capitalemocional.com/articulos/iemo.html consultado el 18-5-2009.
44. Ziman, J. (1984): *Introducción al estudio de las ciencias*, Barcelona, Ariel, 1986 10p.

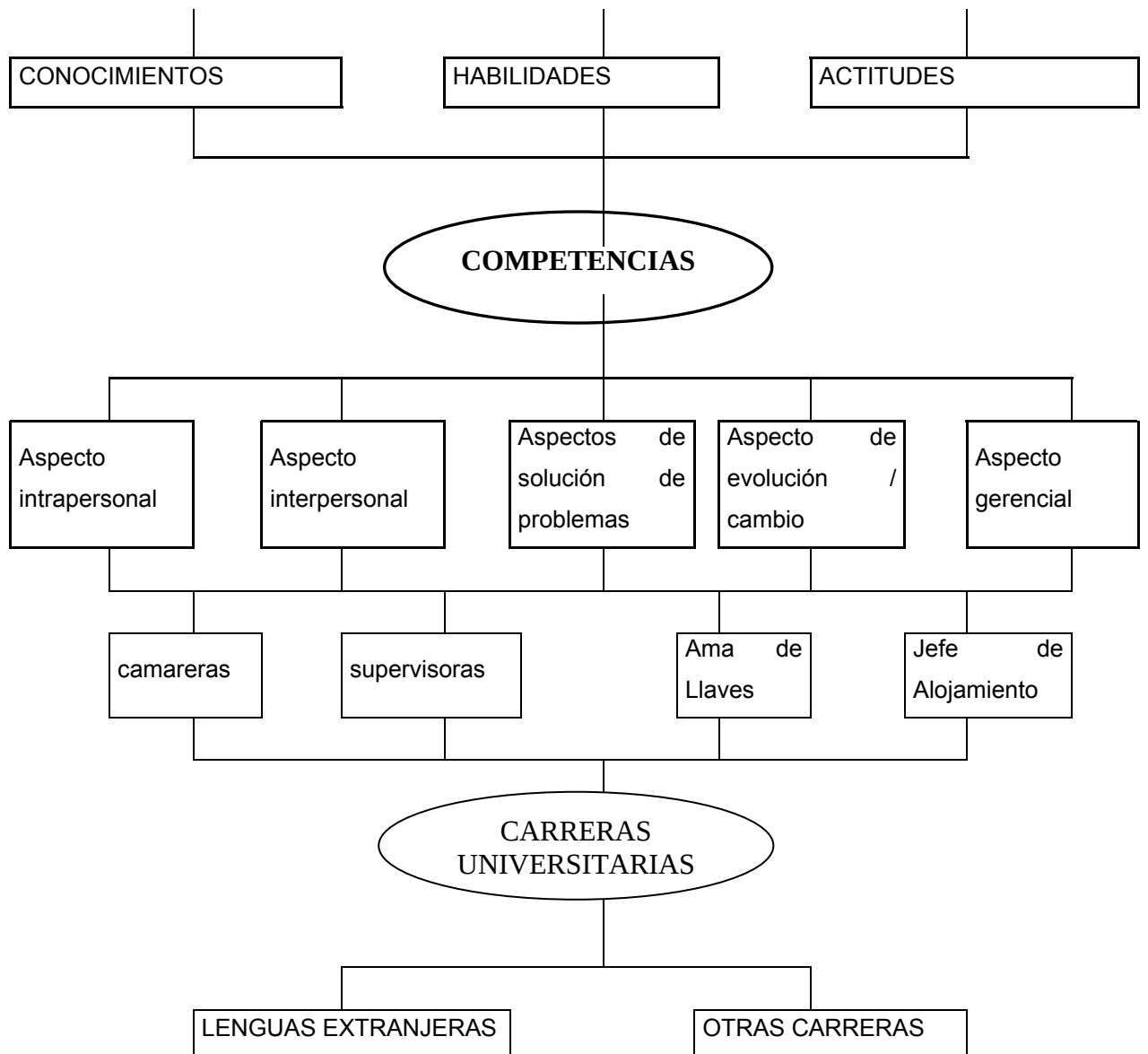
Anexos:

Anexo1



Anexo2





Fuente: Tintorer- Cuetara 2004

Título: Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en el Restaurante Arcoiris del Hotel Turquino de la Escuela de Hotelería y Turismo de Varadero. Su perspectiva social.

Autores: Ing. Rubén Rodríguez Suárez

Dr. Héctor Matos Rodríguez

MSc. Ivette Martell González

Resumen

El control de la calidad en los procesos de preparación de alimentos constituye un espacio donde convergen hoy la tecnología y la ciencia, mediante la optimización de los instrumentos de análisis de la cadena de producción en la prestación de servicios al turismo. Para asegurar la higiene de los alimentos se han creado nuevos métodos que garanticen su inocuidad con el propósito de ofrecer un servicio a la altura de las exigencias del cliente y prevenir enfermedades transmitidas por los mismos. El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) ha adquirido gran importancia en estos tiempos en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos. De ahí surge la necesidad de efectuar este trabajo en el Restaurante Arcoiris del Hotel Escuela Turquino, el que tiene como objetivo fundamental evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Elaboración en la Cocina del mismo. Este trabajo permitió conocer el estado sanitario del área de elaboración de alimentos, explorar los factores sociales de su manejo y establecer las acciones correctivas para disminuir las deficiencias detectadas, para finalmente crear las bases de la aplicación práctica en el futuro del sistema APPCC.

Desarrollo:

I. Teorizaron sobre los estudios de CTS.

Los estudios de "ciencia, tecnología y sociedad" (CTS) constituyen un campo de trabajo en humanidades y ciencias sociales con una creciente implantación a nivel internacional. Se trata aquí de entender el fenómeno científico-tecnológico en su contexto social, tanto en relación con sus condicionantes sociales como en lo que concierne a sus consecuencias sociales y ambientales. Los mismos no están exentos de algunas tensiones internas que han acompañado a su proceso de consolidación institucional, y han sido alimentadas por las llamadas "guerras de la ciencia". Dichas tensiones han dado lugar a una cierta polarización de la comunidad CTS entre las llamadas "alta" y "baja iglesia", entre un norte académico y un sur activista, a menudo coincidentes con el norte y sur geográficos.

La expresión "sociedad del riesgo", el objeto del libro comentado –la ciencia y política del riesgo- José A. López Cerezo, José Luís Luján (2000), comenzó a interesar a sectores académicos hasta entonces bastante alejados de análisis, evaluación y gestión de riesgos. Entre los juristas, la gestión de riesgos había sido materia obligada en derecho del seguro, pero no ocupaba el lugar central que se le atribuye hoy: como escriben los autores del libro, "[l]os ámbitos de acción, antes regulados por una tradición vinculante, ahora constituyen problemas de decisión y atribución de responsabilidad" (pág. 21). El libro de los profesores López Cerezo y Luján ofrece al jurista un marco excelente para el análisis de los riesgos y de sus consecuencias jurídicas.

La sociedad del riesgo incrementa el ámbito de influencia del derecho de la responsabilidad –civil, penal, administrativa- de forma muy notable. Para realizar un consecuente estudio, análisis y evaluación del riesgo se debe tener presente los enfoques siguientes:

- **Enfoque técnico del riesgo: probabilidad y magnitud del daño:** es el más tradicional, pero sigue siendo el más básico. Bajo su ángulo, **el riesgo es el producto de la probabilidad del daño por su magnitud:** El punto de vista técnico es propio de economistas e ingenieros y a nadie se le ocurriría dejarlo de lado, se trata así de un enfoque necesario, pero insuficiente. El enfoque técnico del riesgo, añaden, tiene

limitaciones derivadas de que “no se ha conseguido desarrollar una medida unitaria (unidimensional o universal) y no problemática que dé cuenta de los distintos tipos de daño, pues su conversión en unidades monetarias u otro tipo de unidad económica produce resultados arbitrarios bien conocidos.

Una limitación adicional al enfoque técnico es, según López Luján y Cerezo, es que éste no tiene en cuenta el grado de distribución del daño entre una población dada.

- ***El enfoque psicológico del riesgo:*** La percepción individual del riesgo está distorsionada por serias disonancias cognitivas. Ello obliga a tener en cuenta, además del **enfoque** técnico, otro estrictamente **psicológico** que dé razón de los mismos en las actitudes ante el riesgo que generan reacciones inapropiadas -insuficientes o excesivas- para evaluarlos o prevenirlos.
- ***El enfoque sociológico del riesgo:*** “En las antípodas del enfoque técnico” escriben López Cerezo y Luján, “encontramos el sociológico” (pág. 72) o, casi mejor dicho, socio-cultural: el riesgo entendido como una pura y simple **construcción cultural**. Se trata de una “noción de riesgo” que “no se basa en evidencia empírica o en razones prácticas, sino que está construida culturalmente, de modo que, en cada contexto social, se destacan unos riesgos y se ignoran otros”. La reconducción del riesgo a un mero constructor cultural corroe la distinción entre riesgo objetivo –técnico- y subjetivo –psicológico-: no existiría ningún observador neutral cuyo discurso sobre el riesgo pudiera considerarse como privilegiado a la hora de analizar o evaluar riesgos.

Los criterios de evaluación de los riesgos están libres de problemas. Desde el punto de vista teórico, el riesgo puede ser definido atendiendo a dos elementos, **daño y probabilidad**. Sin embargo, como es obvio, esta definición depende de manera fundamental de la posibilidad de determinar adecuadamente ambos valores. Y ocurre que en ambos casos se dan dificultades verdaderamente difíciles de salvar para lograr dicha determinación, la determinación de la magnitud del daño esperado depende fundamentalmente de factores de carácter axiológico y político.

En lo relativo a los criterios de **gestión de riesgos** (los criterios para determinar las opciones de intervención —aquí, jurídico-penal— en el curso causal potencialmente arriesgado), por no resultar reiterativo, sólo merece la pena destacar el hecho de que las decisiones sobre gestión de riesgos se ven sujetas a las mismas dificultades que se soportan en cualquier decisión adoptada:

a) En condiciones de incertidumbre, cuando no de total ignorancia (casi nunca es posible determinar exactamente las consecuencias de adoptar uno u otro curso de acción en relación con un riesgo).

b) Adoptada mediante decisión colectiva (con todos los problemas que ello conlleva, a la hora de establecer escalas de valoración coherentes y generalmente aceptables acerca de las opciones de acción).

c) En condiciones de interacción estratégica. Todas estas restricciones limitan, desde luego, las posibilidades de llevar a cabo una determinación no problemática de las opciones de gestión de riesgos.

La evaluación del impacto social, puede ser muy útil en una empresa, posibilita el análisis, seguimiento y gestión de las consecuencias sociales de políticas, programas y proyectos. Dichas consecuencias pueden ser positivas o negativas, intencionadas o no, directas o indirectas; pueden ser efectos a corto plazo o cambios a largo plazo. Además de contribuir a explicar cómo cambiará una acción propuesta la vida de las personas en las comunidades e indica cómo otras alternativas podrías, mitigar los cambios perjudiciales o promover los riesgos.

El desarrollo científico y tecnológico es una de los factores más influyentes sobre la sociedad contemporánea. La globalización mundial, polarizadora de la riqueza y el poder, sería impensable sin el avance de las fuerzas productivas que la ciencia y la tecnología han hecho posibles (Núñez Jover, 1999) Hoy en día los estudios CTS constituyen una importante área de trabajo en investigación académica, política pública y educación. En este campo se trata de entender los aspectos sociales del fenómeno científico y tecnológico, tanto en lo que respecta a sus condicionantes sociales como en lo que atañe a sus consecuencias sociales y ambientales. Su enfoque general es de carácter crítico (respecto a las visiones clásicas de ciencia y tecnología donde sus

dimensiones sociales son ocultadas) e interdisciplinar, donde concurren disciplinas como la Filosofía, la Historia, la Sociología de la Ciencia y la Tecnología, entre otras.

El trabajo que en Cuba se desarrolla en el campo CTS transcurre en condiciones específicas que determinan sus orientaciones teóricas y prácticas. Durante las últimas cuatro décadas el desarrollo de la cultura, la educación y la ciencia ha constituido una prioridad fundamental del estado cubano. Esto se ha expresado no sólo en avances significativos en estos campos sino también en una cierta mentalidad y estructura de valores entre los profesionales, en particular los vinculados al campo científico - técnico, donde el sentido de responsabilidad social se haya ampliamente extendido. Existe una percepción ético política del trabajo científico que incluye la clara concepción de que el mismo se realiza, sobre todo, para satisfacer las necesidades del desarrollo social y la satisfacción de las necesidades de los ciudadanos. Esa percepción es compartida por los actores involucrados en los procesos científico tecnológicos y de innovación y tiene sus raíces en las transformaciones sociales que el país ha vivido y la ideología revolucionaria que lo ha conducido (Núñez Jover, 1999)

La educación en CTS persigue precisamente cultivar ese sentido de responsabilidad social de los sectores vinculados al desarrollo científico tecnológico y la innovación. En Cuba no sólo hay conciencia del enorme desafío científico y tecnológico que enfrenta el mundo subdesarrollado sino que se vienen promoviendo estrategias en los campos de la economía, la educación y la política científica y tecnológica que intentan ofrecer respuestas efectivas a ese desafío. Todo eso, desde luego, necesita de marcos conceptuales renovados entre los cuales los enfoques CTS pueden ser de utilidad.

El enfoque CTS considera que la ciencia, la tecnología y la sociedad son elementos en continua interacción. En esta investigación se aprecia la interacción de la actividad científica y tecnológica en el ámbito de la gestión de inocuidad de los alimentos, con múltiples aspectos de lo social en la gestión de la restauración, como campo de actividad. En el ámbito del sector de la restauración los consumidores de estos tiempos son cada vez más exigentes y van a la búsqueda de productos con características organolépticas y estéticas

que satisfagan sus expectativas y que ofrezcan confianza y seguridad. Las empresas están obligadas a implicar sistemas más eficaces que enfatizan la prevención de fallas, garanticen la participación del personal en el análisis y solución de los problemas y conciben el mejoramiento continuo de la calidad. Con este propósito se introdujo en la Industria Alimentaria a nivel mundial el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) que según la Comisión del CODEX Alimentarius, órgano auxiliar de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación, reconoce la importancia de la aplicación del mismo como la guía para identificar riesgos específicos y medidas preventivas que garanticen la seguridad de los alimentos y el método de preferencia utilizado para controlar la inocuidad de los mismos.

Asimismo el enfoque CTS exige considerar la relación de la seguridad alimentaria como fenómeno, con los problemas de carácter global, que preocupan hoy a la humanidad, entre los que se encuentran “la salud y la enfermedad”. La creciente aceptación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), alrededor del mundo por la industria, los gobiernos y los consumidores, además de su compatibilidad con sistemas de aseguramiento de la calidad hace que en el siglo XXI sea el instrumento más utilizado en el aseguramiento de la inocuidad de alimentos. En Cuba se aspira a ofrecer servicios competitivos en cuanto a calidad e higiene en la restauración, por lo que desde hace algunos años se trabaja en la implementación de este sistema, sus principios y las buenas prácticas de elaboración de alimentos (Martell, 2005)

Desde una óptica CTS, la aplicación del Sistema APPCC para garantizar la inocuidad de los alimentos que se ofertan en el Restaurante Arcoiris del Hotel Turquino, se emprende como un proceso de transferencia tecnológica, pues la tecnología no es más que una forma de la experiencia y del saber organizado, y este Sistema de Calidad Sanitaria puede ser aplicado a otros restaurantes y hoteles tanto del polo turístico de Varadero como de otras entidades afines del país, teniendo en cuenta la prioridad en su implementación por parte de las autoridades competentes.

II. Caracterización de La Escuela de Hotelería y Turismo de Varadero y el Hotel Escuela Turquino.

EL Restaurante Arcoiris ubicado en Hotel Escuela Turquino perteneciente a la Escuela de Hotelería y Turismo de Varadero. Se seleccionó esta instalación con el propósito de realizar el estudio de la evaluación del cumplimiento de las buenas prácticas de elaboración de alimentos en las áreas que ofertan alimentos y bebidas, para así garantizar alimentos inocuos y ofrecer un servicio seguro y de óptima calidad para sus clientes, con el objetivo de obtener la Licencia Sanitaria y contribuir a una posterior implantación gradual del Sistema APPCC.

Rasgo distintivo del sector turístico cubano es la alta calificación y competencia de los trabajadores empleados en las entidades e instalaciones turísticas, que ya al cierre del 2007, representaban más del 9% de la fuerza laboral del país y cuyo número en Varadero al cierre del 2007, ascendía a la cifra 23 379. (Modelo One Mintur, Dic.2007) Para la formación y la superación continua de los trabajadores del sector turístico en correspondencia con los estándares internacionales vigentes de calidad, eficacia y con los valores del modelo social cubano, se ha creado el Sistema Nacional de Formación para el Turismo (FORMATUR).

La Escuela de Hotelería y Turismo de Varadero (EHTV) es la mayor de las 18 escuelas que el sistema Formatur administra a nivel del país y tiene más de 27 años de experiencia.

Procedimiento metodológico seguido en la aplicación del sistema APPCC

El proceso de investigación se desarrolló en las fases siguientes:

1. Identificación de la situación problemática, la fundamentación del problema científico a resolver y el diseño general de la investigación.
2. Revisión y análisis de la literatura especializada sobre la aplicación del sistema APPCC a escala internacional y en Cuba.
3. Diagnóstico del estado sanitario de la áreas de elaboración de alimentos mediante el cumplimiento de la buenas prácticas de manipulación y las normas sobre los procedimientos de operaciones sanitarias, e implementar un trabajo de capacitación que garantice el conocimiento de todo lo anteriormente expuesto.
4. Integración, adecuación e implementación de herramientas para potenciar la aplicación del sistema de APPCC en el área seleccionada. Para la realización de este trabajo se trazó como metodología la descrita en el convenio Minsap -

Mintur, 2003 y entre las técnicas y herramientas que se utilizaron, se destacan las siguientes:

- Guías del Minsap -Mintur, 2003 para la inspección sanitaria de restaurantes del Grupo de Atención al Turismo.
- Observación directa, entrevistas personales y aplicación de encuestas a manipuladores de alimentos, directivos, personal de almacén y otras personas relacionadas con las diversas áreas de alimentos y bebidas
- Procesamiento y análisis de las encuestas utilizando el paquete estadístico SSPS versión 14.0.
- Diseño de los diagramas de flujo para determinar los Puntos Críticos de Control de los platos que componen el menú que se oferta en el restaurante objeto de estudio.

III. Resultados:

La evaluación de las condiciones higiénicas de las diferentes áreas de la cocina o restaurantes fue realizada a través de la guía para la evaluación sanitaria a restaurantes, del grupo de atención al turismo del Minsap –Mintur como resultado de la aplicación de la guía de inspección es que la misma se encuentra muy alejada de ser un centro de restauración cero riesgo, pues sacando los totales por inspección y puntos vitales, se obtuvo una puntuación total de 62 puntos en la primera inspección con 12 puntos vitales, la presencia de estos últimos invalida la obtención de la Licencia Sanitaria. Las deficiencias detectadas con sus posibles soluciones fueron debatidas con el Consejo de Dirección de la instalación a modo de darle solución con cierto carácter prioritario, con vista a garantizar a los clientes alimentos saludables y seguros.

En el área existe tanque de recogida de residuos con pedal donde se recogen los residuos orgánicos e inorgánicos juntos. Estas deficiencias pueden traer como consecuencia la presencia de vectores y muchos de ellos son portadores de microorganismos patógenos lo que supone un peligro potencial para la salud del cliente. Tomando como base lo anterior a la instalación se le recomendó comprar otro tanque para almacenar de forma diferenciada los residuos para limitar la presencia de vectores.

El piso del área de cocina posee grietas y zonas estropeadas lo que puede traer consigo una proliferación de diferentes microorganismos que limita la realización de la correcta limpieza y desinfección del mismo, ya que en las grietas de las baldosas rotas se pueden acumular restos de los alimentos que caen al piso, así como polvo y tierra arrastrada por los trabajadores a la instalación en sus zapatos; por lo que se recomendó sustituir el piso de estas áreas. Como estrategia es necesario dar cumplimiento al Plan de Limpieza y Desinfección como vía de solución a la limpieza del piso de la cocina.

En caso del techo, al no poseer falso techo, no se permite una fácil limpieza y desinfección, pues se encuentran instalaciones eléctricas; dictándose como medida colocar un falso techo en estas áreas. Se encontró además que los elementos de iluminación no están protegidos, lo que puede provocar una caída de los mismos en los alimentos y en los manipuladores.

Las puertas de la cocina no son autocerrables, todo esto constituye una vía de fácil acceso a los vectores. Para la higienización de las puertas con sus picaportes es necesario cumplir con el Programa de Limpieza y Desinfección.

Existe una sola cámara de refrigeración y otra de congelación que se encuentran limpias y ordenadas y dentro de lo posible se garantiza la separación física de los alimentos, pero los alimentos crudos y elaborados se almacenan juntos. Esto impide que no pueda realizarse la conservación adecuada de los mismos, por lo que podría ocurrir contaminación cruzada con la consecuente afectación de la salud de los consumidores, además durante la recepción no se toma la temperatura a la llegada de las materias primas por no contar con termómetros para realizar este registro y en las cámaras de almacenamiento central los productos no están ordenadas de acuerdo con los tipos de alimentos por déficit de capacidad para ello, tampoco se controla la temperatura por no disponerse de termómetros para realizar su medición. Se recomendó el cumplimiento del Plan de limpieza y desinfección con el objetivo de evitar un peligro potencial.

Se cumple el principio de “marcha hacia delante” en la salida de los alimentos elaborados y retorno de los mismos, porque como parte del diagnóstico de higiene realizado a la instalación se separaron las puertas de salida y retorno de productos de la cocina al salón.

Una vía de contaminación cruzada a los platos elaborados en la instalación, es a través de las superficies de trabajo mal higienizadas, por lo que se ha trabajado en el cumplimiento del programa de limpieza y desinfección, además de realizar actividades educativas a los manipuladores.

Los Vegetales y el huevo no reciben un tratamiento de desinfección y debido a su procedencia pueden aportar gran cantidad y variedad de gérmenes, por lo tanto, es recomendable utilizar hipoclorito de sodio, izodin o argencin, que son los desinfectantes que existen en el mercado, y aplicar las dosis recomendadas en sus instrucciones.

Servicio a la carta tiene como característica de la de ofrecer cierta seguridad al cliente ya que al ser pedido un plato, el mismo se elabora en el momento y es servido al cliente inmediatamente, evitando que el alimento se exponga a temperatura no adecuada dentro de la zona de peligro (5-65) °C y esto no impide que pueda contaminarse de forma cruzada con otros agentes, por lo que las actividades educativas desarrolladas en el puesto de trabajo permitieron identificar los principales peligros.

De forma general, los manipuladores de alimentos de la instalación no cumplen con todos los requisitos sanitarios generales que se recogen en la NC 38-03-01:1986, ni la instalación les brinda las condiciones óptimas para una adecuada higiene, pudiendo ser el manipulador una de las principales vías de contaminación del alimento. Como vía para resolver este problema se realizó un programa de capacitación con actividades educativas, desarrolladas fundamentalmente en el puesto de trabajo para potenciar métodos activos de participación por parte de los manipuladores y el equipo de gerencia.

La evaluación del estado sanitario del área de elaboración del Restaurante Arcoiris demostró que existen problemas higiénicos sanitarios que impiden el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación, lo que permitió establecer acciones correctivas para disminuir las deficiencias detectadas.

La aplicación de la encuesta basada en factores psicosociales que inciden en el ambiente laboral constituye un aporte novedoso de esta tesis, favoreciendo evaluar las condiciones en que los trabajadores asumen la introducción del Sistema de APPCC, por lo que el proceso de cocina debe encaminarse hacia la incorporación de nuevas y mejores tecnologías, asociadas al tema, el perfeccionamiento de las relaciones de cooperación de todo el personal

vinculado con el cumplimiento de las buenas prácticas, la sistematicidad en los entrenamientos a todos los trabajadores y la implicación de los directivos, como colaboradores de estas prácticas, en estrecha vinculación con la sistematicidad de las formas de control y estimulación, como vías para garantizar la efectividad de las acciones, relacionadas con el cumplimiento en el trabajo de los procedimientos establecidos.

Las estrategias propuestas en conjunto con el Programa de Capacitación utilizado, coadyuvaron a la ampliación de los conocimientos sobre higiene así como modificar hábitos y actitudes de los manipuladores y alcanzar índices significativos en la política de inocuidad del hotel.

La descripción del producto y la verificación del diagrama de flujo ayudaron a identificar los peligros físicos, químicos y biológicos asociados en la elaboración de las preparaciones culinarias, determinar los Puntos Críticos de Control y realizar la metodología para la aplicación del Sistema de APPCC en este restaurante.

Los resultados de la aplicación de esta metodología, que permitió el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Elaboración, a través de la realización de acciones correctivas para eliminar las deficiencias detectadas y la formación de adecuados hábitos higiénicos en los manipuladores, demuestra la factibilidad del proyecto, constituyendo un punto de referencia válido para su extensión al resto de las áreas, posibilitando el aumento de la calidad higiénica del producto, lo que valida la hipótesis formulada.

Conclusiones

Al término de esta investigación:

1. Se dispuso una plataforma de conocimientos para la implementación exitosa del Sistema APPCC con enfoque CTS en la instalación objeto de estudio.
2. Se evalúa la influencia del Sistema de APPCC en el mejoramiento de las prácticas de manipulación del profesional en el área de elaboración de alimentos.
3. Se muestra, que la aplicación del Sistema APPCC en el restaurante objeto de estudio, contribuye a asegurar la inocuidad de los alimentos que se elaboran, y a mejorar la competencia de los estudiantes en formación, para su futuro desempeño profesional en las áreas de elaboración de los alimentos en las instalaciones turísticas.
- 4 Se lleva a cabo del diagnóstico del estado sanitario del área de elaboración del Restaurante Arcoiris demostrándose que existen problemas higiénicos sanitarios que impiden el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación, lo que permitió establecer acciones correctivas a través de la capacitación realizada para disminuir las deficiencias detectadas.
5. El proceso de cocina debe encaminarse hacia la incorporación de nuevas y mejores tecnologías, asociadas al tema, el perfeccionamiento de las relaciones de cooperación de todo el personal vinculado con el cumplimiento de las buenas prácticas, la sistematicidad en los entrenamientos a todos los trabajadores y la implicación de los directivos, como colaboradores de estas prácticas, en estrecha vinculación con la sistematicidad de las formas de control y estimulación, como vías para garantizar la efectividad de las acciones, relacionadas con el cumplimiento en el trabajo de los procedimientos establecidos.

Bibliografía:

1. Agazzi (1996) Impacto del desarrollo Científico Tecnológico en la formación de profesionales de la salud en el nuevo modelo pedagógico.
2. Álvarez de Zayas, C M(1997). La Escuela en la Vida. Software, C.H. Ayús Reyes, Ramfis (2000). "Cultura y tecnología: un campo emergente", *Perfiles. Revista de la División Académica de Ciencias Sociales y Humanidades de la UJAT*; Agosto de 2000; pp. 34-41. UJAT. México.
3. Baraldi, O. (2002). Las Buenas Prácticas de Elaboración en Restauración Colectiva. Argentina. Disponible en: <http://rosario.com.ar/agronoticias/archivos/index.htm>
4. Barragan, C.(1987). Hotelería. Instituto Politécnico Nacional de México
5. Bauman,H. (1990). HACCP: Concept, development, and application. *Food Technology*, 44(5): 1.
6. Bernal (1986) Impacto del desarrollo Científico Tecnológico en la formación de profesionales de la salud en el nuevo modelo pedagógico.
7. 8. Caballero, A. y otros. (2000). Buenas Prácticas en la Manipulación de los Alimentos. Instituto Nacional de Higiene y Epidemiología. Cuba.
8. Codex Alimentarius (2000). Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Zaragoza, España.
9. Codex. (2000). Directrices para la aplicación del Sistema HACCP. España, 5- 10p.
10. Davenport Th y otros, (1998). Working knowledge. How Organisation Manage WhatTthey Know. Harvard Business School Press. Boston. Massachussets.
11. 13. Deming, W. E. (1989). Calidad, productividad y competitividad: la salida de la crisis. Ediciones Díaz de Santos, S.A., España.
- 1- 14. Dirección de Alimentación(Marzo, 2003). *Enfermedades Trasmittidas por Alimentos*. Dirección Provincial de Desarrollo, Promoción Industrial. Argentina. Disponible en: <http://www.maa.gba.gov.ar/alimentacion/i.htm>.
- 2- 15. Estudios Filosóficos y Sociales de la Ciencia y la Tecnología publicado por: Instituto de Investigaciones Filosóficas. Circuito Mario de la Cueva s/n, Ciudad de la Investigación en Humanidades, Ciudad

- Universitaria, México, D.F. Obtenido de la URL: <http://www.oei.es/salactsi/index.html>. Consultado 20- Nov.-2009)
- 3- 16. 17. Feldman, P. (2002). Buenas Prácticas de Manufacturas, BPM: Guía de Aplicación. Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria S.A.G.P. y A. Disponible en: <http://www.sagpya.mecon.gov.ar15>
 - 4- 18. Ferreiro, A. (1999). Manual de Calidad. Higiene e Inocuidad de los Alimentos en el sector turismo. Santo Domingo, República Dominicana, 62-64p.
 - 5- Folgar, O. F. (Febrero 2000). GMP-HACCP. Buenas Prácticas de Manufactura. Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos. Edición Machi. Buenos Aires_Bogota_Caracas_México, DF.
 - 6- García Palacios .E M. et .Al (2001): Ciencia, Tecnología y Sociedad .Una aproximación conceptual .Cuadernos Iberoamericanos. OEI Madrid 168 pp.
 - 7- González García, M, López Cerezo, J A y Lujan, J L (1996)- .Ciencia, Tecnología y Sociedad, una introducción al estudio social de la Ciencia y la Tecnología Tecnos. Madrid.
 - 8- González González, William. (2009). Factores de Riesgos Psicosociales.
 - 9- Informe de Balance del Departamento de Elaboración de Alimentos de EHTV (2009).
 - 10-Jordano, R (1998). Implantación del sistema ARICPC/HACCP en precocinados congelados. Revista alimentaria # 291, Páginas 39 - 58, ISSN 033 – 5755. España.
 - 11-Jurán, M (1993). Manual de control de la Calidad. Jurán Institute. 4ta Edición E.E.U.U.
 - 12-Leonard Barton, D. (1995): *Wellsprings of Knowledge: Building and Sustaining the Sources of Innovation*. Harvard Business School Press.
 - 13-López, J, A y Luján, J, L (2000): Ciencia y política del riesgo. Editorial Alcanza. 213p.
 - 14-Marín, E. (2002). Educación Sanitaria a los manipuladores en restauración. Revista Cubana de Farmacia y Nutrición.
 - 15-Martell González Ivette. (2004). Apuntes para un Libro de Texto de Ciencia de los Alimentos. E.H.T de Varadero.

- 16-Martell González Ivette. (2004). Informe de Evaluación del Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Elaboración en el Hotel Meliá Varadero.
- 17-Minsap /Mintur. (2003) Orientaciones básicas para el diseño y aplicación del programa de limpieza y desinfección en las instalaciones turísticas. Ciudad de La Habana, Cuba, 1-2p.
- 18-Murano, E. (1998). Sistema de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP). Centro de Seguridad de Alimentos. Universidad de Texas.
- 19-NC 136:2002. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y directrices para su aplicación.
- 20-Núñez, 2007; Láge, (2009): La gestión del conocimiento, la ciencia, la tecnología y la innovación. La habana, Editora Félix Varela .26p
- 21-Rodríguez M. (2003). Evaluación de la política de inocuidad en la mesa buffet del desayuno de una instalación hotelera. Ciudad de la Habana. Cuba.
- 22-Rodríguez Y. (2004). Buenas Prácticas de Elaboración de Alimentos. Eslabón inicial en la cadena de calidad sanitaria en un restaurante de Ciudad de la Habana. Ciudad de La Habana. Cuba.
- 23-Seven, M. (2003).Manual de Higiene Alimentaria para profesores de Hotelería. Fundación de Hotelería de Valencia (FEHVP). Engloba comunicación.
- 24- Sluguer, M. F. (2002). Enfermedades los alimentos. Nutrición.
- 25-Sosa Medina, Joel. (2009). Diseño del Sistema de APPCC perteneciente al Hotel Sandals Royal Hicacos. SPA.
- 26-Watson, D(2005). Revisiones sobre Ciencia y Tecnología de los alimentos.
- 27-Volumen 1.' Higiene y Seguridad Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Londres.

Título: La cocina Mediterránea en Varadero. Una exploración de su dimensión social.

Autores: MSc. Elizabeth Manrique Rionda

MSc. Milton González Zayas

Resumen

La ausencia de la Cocina Mediterránea en la oferta extrahotelera de Varadero constituye un asunto de relevancia cultural que se conecta con las dimensiones técnicas y organizativas de la práctica culinaria en el polo de referencia. El trabajo que se presenta analiza el proceso de transferencia de la Cocina Mediterránea a la restauración extrahotelera del Polo Turístico de Varadero y es resultado de un proceso de investigación desarrollado en la Sucursal Palmares - Matanzas, del Ministerio de Turismo en esta localidad. Al término de este trabajo, se obtuvieron resultados que permitieron la evaluación del estado de la cocina en la restauración extrahotelera del Polo, lo que supuso la comprensión de la perspectiva de los gestores, de los clientes, y el análisis de características presentes en la oferta actual. Como parte de esta evaluación, se identifica el grado de presencia de la Cocina Mediterránea en la oferta y se caracteriza el perfil sociodemográfico de los administradores de la muestra de restaurantes extrahoteleros, considerada en el estudio, la contribución de los gestores de la restauración extrahotelera y su participación responsable y en el proceso de incremento de la presencia de la Cocina Mediterránea a partir de un Programa de Educación/Capacitación que parte de la comprensión de la cocina como una práctica tecnológica y culturalmente soportada.

Desarrollo:

Varadero es el principal polo turístico del país que ha visto en los últimos años, multiplicados sustancialmente todos sus indicadores de operación. Es uno de los destinos más reconocidos en el Caribe, que rebasó el millón de visitantes por primera vez en la historia, en el pasado año 2008. En el contexto del crecimiento acelerado de la planta hotelera en Varadero, no se ha sucedido en correspondencia, un crecimiento del sector extrahotelero y de apoyo en cuanto a nuevas capacidades, renovación y/o reconceptualización de las capacidades existentes. De esta manera se contribuye a la pérdida de atracción del destino y se niega la posibilidad de que el entramado de empresas que pertenecen y/o se relacionan con el sector del turismo, funcionen como un clúster.

Dentro del sector extrahotelero particularmente a la zaga marcha la restauración en Varadero, cuya situación está impactada negativamente por un conjunto de factores, entre los que se encuentran:

- El desfase en la inversión destinada a la ampliación y renovación de la oferta de restauración extrahotelera en Varadero². Así en el período 1999–2006, la cantidad de hoteles en Varadero se incrementó en un 50.0 %, mientras que el índice de plazas de restauración extrahotelera por habitación que en 1996 era de 0,9, se redujo en el 2004 hasta a 0,2. Por otra parte, la Sucursal Palmares Matanzas en Varadero se destaca por su ineficiente labor en la ejecución de sus procesos inversionistas, con solo un 15.0% de ejecución de la previsión del actual año.³
- La concentración de la oferta en los sectores de Varadero, de menor prestancia en cuanto a calidad y cuota de participación de la planta hotelera en el número de habitaciones, en los ingresos y en las utilidades⁴.

² Tomado de la Intervención del Delegado del Ministro de Turismo en Varadero en el “1er Evento Internacional Todo Incluido y Comercialización de los Destinos de Sol y Playa”, Noviembre 2006, Hotel Brisas del Caribe.

³ Marrero Cruz, Manuel (Ministro de Turismo de la República de Cuba), Octubre 16 de 2010.

⁴ Según el Plan de Desarrollo de Varadero hasta el 2020 existen 7 sectores: Oasis, Kawama - Bellamar, Varadero histórico, Internacional, Las Américas, Los Taínos e Hicacos.

- La falta de variedad y actualidad en la oferta de restauración extrahotelera en Varadero, siendo omnipresentes y casi exclusivas en la mayoría de los establecimientos de la Región:
 - o las ofertas de pollo, cerdo y pescado de masa blanca,
 - o los estilos “criollo” o “chino” o “italiano”.
- Los riesgos de daños al consumidor ante la inobservancia de normas y requisitos que aseguren la inocuidad de los alimentos que oferta la restauración extrahotelera en Varadero.
- La percepción de los visitantes de Varadero, que sitúan a la variedad y calidad en la oferta de la restauración extrahotelera, como una de las principales carencias de la Región⁵.
- La generalización del sistema de operación Todo Incluido en la hotelería de la Región, lo que ha contribuido a la pérdida de valor de la oferta gastronómica extrahotelera, ante la irrupción de hoteles, que disponen de servicios la superan, en cuanto a estándares, tecnología y perfil de la oferta.
- La falta de variedad y actualidad en la oferta de restauración extrahotelera en Varadero, siendo omnipresentes y casi exclusivas en la mayoría de los establecimientos de la Región:
 - o las ofertas de pollo, cerdo y pescado de masa blanca,
 - o los estilos “criollo” o “chino” o “italiano”.
- Los riesgos de daños al consumidor ante la inobservancia de normas y requisitos que aseguren la inocuidad de los alimentos que oferta la restauración extrahotelera en Varadero.
- La percepción de los visitantes de Varadero, que sitúan a la variedad y calidad en la oferta de la restauración extrahotelera, como una de las principales carencias de la Región⁶.
- La generalización del sistema de operación Todo Incluido en la hotelería de la Región, lo que ha contribuido a la pérdida de valor de la oferta gastronómica extrahotelera, ante la irrupción de hoteles, que disponen de

⁵ Tomado de los resultados de la evaluación de la calidad en el Destino, que hace la Oficina de Información Turística (INFOTUR).

⁶ Tomado de los resultados de la evaluación de la calidad en el Destino, que hace la Oficina de Información Turística (INFOTUR).

servicios la superan, en cuanto a estándares, tecnología y perfil de la oferta. Europea.

- La cocina mediterránea ha sido propuesta a la UNESCO, para ser declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, El reconocimiento de ella como Patrimonio Cultural supuso, entre otros impactos positivos, un impulso adicional importante al prestigio internacional y a la promoción de esta cocina.

La cocina mediterránea es mucho más que un modelo alimentario, es un elemento que caracteriza el acervo de los pueblos mediterráneos, en lo cultural e histórico, social, artístico, paisajístico, económico y gastronómico. Esta cocina puede definirse como el conjunto de hábitos alimenticios, ingredientes y maneras de preparación gastronómica, que proceden de los países que tienen como frontera al Mar Mediterráneo.

El boom de la cocina mediterránea no puede atribuirse a un éxito de la mercadotecnia, ya que en su base están los atributos que la distinguen, entre los que se encuentran que la misma:

- Propone la normalidad.
- No es una cocina para enfermos, como puedan pensar algunos.
- Es un buen sistema de alimentación muy saludable y que se puede emplear a diario.
- Es una manera o estilo de comer, que busca la prevención de las conocidas como enfermedades del mundo moderno, al actuar de modo favorable sobre el organismo humano.
- No supone un gran sacrificio ni para quien guisa, ni para quien la come.
- Lo único que pide es que se mantenga un control sobre lo que comemos, para dosificarlo correctamente, sin que con ello se prescinda del placer de la comida.

En Varadero, Se destaca negativamente la ausencia de la cocina mediterránea, ya que en esta región turística:

- No existe ningún restaurante intra u extrahotelero que se anuncie como especializado en cocina mediterránea.
- No es frecuente la tematización mediterránea en la oferta de los restaurantes buffet de los hoteles, al menos un día a la semana.

- No es habitual la señalización en las cartas menús de los restaurantes de una sección dedicada a los platos típicos de esta Cocina.
- No se ofertan en las cartas menús los platos típicos de esta Cocina, como sugerencias del Chef.
- No se promueve el conocimiento de la cocina mediterránea a través de las diferentes modalidades⁷ de formación/capacitación del Sistema de Enseñanza Profesional para el Turismo - FORMATUR, con lo que se priva de argumentos a los decidores en materia de gestión turística para incidir en el incremento de la presencia de esta .en el Polo.turístico de Varadero.

La historia de los estudios sobre cocina enseña que este fenómeno debe abordarse desde una perspectiva de carácter más cultural, pues el énfasis exclusivo en los aspectos sociales, o en la nutrición, ha producido resultados decepcionantes.

Abordar la cocina desde una perspectiva cultural, equivale al estudio de la selección de alimentos, su cocción, su presentación y de los modales ante la mesa –y todo lo que esto enseña sobre creencias médicas y religiosas, sobre la estética y, de un modo más general, sobre la cultura y la estructura de las diferentes sociedades.

La cocina se ha convertido hoy día en objeto de interés para numerosos especialistas desde campos tan diversos como la Medicina, Nutrición, Dietética, Tecnología de los alimentos, Economía, Psicología, Historia, Sociología, Agronomía, Biología, Ecología⁸ y, sobre todo, desde la Antropología tanto biológica como social, ya que la alimentación, aparte de constituir una necesidad fisiológica y asociarse con el estado de salud física y mental, es un proceso central en la estructuración o desestructuración del orden económico y social.

La cocina es un arte comparable a la pintura, a la escultura, a la arquitectura, a la música, a la poesía, al teatro

⁷ Formación básica para el empleo, formación de mandos, formación postgraduada.

⁸ La alimentación es también es un acto ecológico - ya que cómo comemos y lo qué comemos determina en gran medida el uso que hacemos del mundo , afirma Pollán, M. (2007).

El arte culinario tiene especificidades propias de las cocinas de las diferentes regiones del mundo y de las diferentes épocas, siendo posible precisar la cronología de las transformaciones.

En resumen, la escala de valores gastronómicos de una región, de un pueblo, de una clase social o de un individuo depende, como ya se ha expuesto, tanto de un conjunto de razones socioculturales, como de razones naturales y económicas.

Las cocinas regionales las componen preparados cuyos ingredientes, formas de preparación o de consumo, pueden no ser de origen local, pero que son reconocidos como propios y emblemáticos de una cultura culinaria.

En el intento de definir la esencia de una cocina regional y sus características básicas algunos elementos son indiscutibles. Entre ellos hay que considerar: su antigüedad, su definida localización geográfica y su relación con otros aspectos de la cultura.

En cualquier región, la cocina es un verdadero patrimonio apreciado para propios y extraños a través de restaurantes nacionales más o menos fieles a la tradición y restaurantes en otros países.

La cocina regional como patrimonio es:

- Inestable que varía con el tiempo las modas y los gustos imposible de congelar en fórmulas definitivas y de confiar en manos de cocineros que no siempre están en grado de administrarlo.
- Inmaterial como otras formas de arte - música o baile, pero aún más elusivo porque las recetas y los sabores dependen de circunstancias no reproducibles en su entereza.

Una de las cocinas regionales que más agentes proscriptores tiene en la actualidad es la Cocina Mediterránea.

En la cocina mediterránea se dan los elementos, que permiten distinguirla como una cocina regional, a saber: su antigüedad, su definida localización geográfica y su relación con otros aspectos de la cultura.

La cocina mediterránea constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente.

El Mar Mediterráneo (del latín, *medius terra*) es un mar “entre tierras”, al que abren tres continentes: Europa, Asia y África.

Actualmente la UNESCO reconoce a la Cocina Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Recibir tan alto grado de patrimonialización, favorecerá a la Cocina Mediterránea, como recurso de gran valor, y contribuirá a perpetuar su transmisión como una especificidad considerada propia e identificativa de los pueblos mediterráneos, lo que contribuirá a que se sigan viendo, por un lado, idénticos a sí mismos, y por el otro, diferentes en relación a otros pueblos.

Las ventajas de la dieta mediterránea se encuentran en:

- La respuesta apropiada que da a un problema global: el creciente interés por la salud, la gastronomía y la actividad social, al reducir los riesgos asociados a las enfermedades más comunes, a los llamados trastornos de la conducta alimentaria, que no son sino serios disturbios en la ingesta, como restricción de alimentos, episodios de apetito voraz (atracones), excesiva preocupación por la figura corporal y/o por el peso.

La perspectiva CTS defiende la consideración de que debe existir las relaciones entre ciencia y sociedad, que podrían ser resumidas en el llamado silogismo CTS⁹:

El desarrollo científico-tecnológico es un proceso social, conformado por factores culturales, políticos y económicos, además de epistémicos.

El cambio científico-tecnológico es un factor determinante y principal que contribuye a modelar nuestras formas de vida y ordenamiento institucional.

.Por tanto, deberíamos promover la evaluación y control social del desarrollo científico-tecnológico, lo cual significa construir las bases educativas para una participación social formada, así como, crear los mecanismos institucionales para hacer posible tal participación y esto se logra a través de un enfoque CTS.

Además el enfoque CTS, exige considerar la relación de la cocina mediterránea como fenómeno, con los problemas de carácter global, que preocupan hoy a la humanidad, entre los que se encuentran “la salud y la enfermedad”.

⁹ Según afirman reconocidos autores, entre ellos José Antonio López Cerezo en su obra “Ciencia, Tecnología y Sociedad: una aproximación conceptual, publicada en el 2001 por la Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI).

Las dos causas principales de muerte prematura, son las enfermedades cardiovasculares y las enfermedades carenciales, ambas están ligadas estrechamente con la cocina y la mesa. Las primeras aquejan a las poblaciones donde hay exceso de comida y las segundas, a aquellas cuyos habitantes desconocen, si tendrán para comer al día siguiente.

En pocas palabras, el enfoque CTS para el estudio de la cocina mediterránea en la intención de incrementar su presencia en la restauración extrahotelera de la Región Turística de Varadero, significa asumir la complejidad, multicausalidad y multidimensionalidad de los impactos de este fenómeno.

Caracterizar a la Cocina Mediterránea, como un patrimonio construido social e históricamente por los pueblos de esta región, es un objetivo fundamental que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que permite ser recreado y transformado localmente.

A manera de conclusión podemos decir que:

Se hace necesario tener en cuenta el enfoque CTS para el estudio del fenómeno de la cocina mediterránea, asumiendo que su introducción en Varadero es un proceso de transferencia tecnológica, para el que, a priori, se identifican y citan argumentos a favor.

Es importante diseñar e implementar una campaña de bien público a favor de comportamientos responsables en materia de dieta y nutrición, teniendo como argumentos los impactos positivos que se derivan para la salud humana.

Concienciar sobre la insuficiencia de cambio en la gestión de la restauración extrahotelera del destino Varadero, favoreciendo la diversidad y calidad de la oferta y la consideración de las mejores prácticas y tendencias internacionales en la materia que se expone (la cocina Mediterránea)

Conclusiones:

- Los resultados de la evaluación del estado de la restauración extrahotelera en Varadero, lo que supuso:
 - o Listar las fuentes de información disponibles, empleadas en el análisis secundario y la manera en que estas tributaron a los propósitos del estudio.
 - o Caracterizar sociodemográficamente al universo de restaurantes de la Sucursal Palmares Matanzas, a los administradores de la muestra de restaurantes seleccionados, obteniendo que el perfil de los mismos corresponde al de un hombre blanco de 47 años, que tiene vencido o superado el nivel de escolaridad medio superior y que acumula 15 años de experiencia en los servicios, 13.5 años en los servicios gastronómicos, 4 años en el Grupo Palmares, 3.3 años en la instalación y 12.9 años en la actividad de dirección, a la muestra de clientes externos, a la que se aplica una encuesta para evaluar el estado de la restauración extrahotelera en el Polo Turístico de Varadero.
- Los resultados de la evaluación del estado actual y sugerencias para el incremento de la presencia de la Cocina Mediterránea en el Polo Turístico de Varadero lo que supuso:
 - o Presentar y comentar los resultados de las entrevistas en profundidad a actores relacionados con la restauración, a saber:
 - Clientes, Informantes claves, y Proveedores de servicios de restauración.
 - o Presentar y comentar los resultados del despliegue de una agenda de trabajo, concebida para un grupo nominal, en la que se realizó una aproximación a la validación de contenido y fiabilidad de las herramientas empleadas, al tiempo que se formuló una serie de sugerencias válidas para asegurar el éxito en la transferencia tecnológica de esta cocina regional a Varadero.

Bibliografía

- Beltrán Martínez, Antonio. Comer y Beber en Aragón / Antonio Beltrán Martínez.--Aragón: Editorial Ibercaja, 1995.-- 25p.
- Bianchini F. Wine and resveratrol: mechanisms of cancer prevention ? / F. Bianchini, H. Vainio, J. Eur. -- Cancer Prev. --p. 17-25. -- Año12:,No.4, 2003
- Bioguided isolation and identification of the nonvolatile antioxidants compounds from fennel (Foeniculum vulgare Mill.) waste. / I. Parejo... [et al.]. --J Agric Food Chem.—Año 52, No. 7, 2004.
- Bravo L. Polyphenols. Chemistry, dietary sources, metabolism, and nutritional significance. / Polyphenol Bravol. --- P.7-33. -- Nutr Rev. -- Año 56, No.31, 2003.
- Briante R. Antioxidante properties of low molecular weight phenols present in the Mediterranean Diet. / R. Briante, F. Febbraio, N. Nucci. -- P.75-81. -- J Agric Food Chem. -- Año 51, No. 69, 2003.
- Castells, M. El Reconocimiento Internacional de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial: Oportunidades para el Turismo Gastronómico Balear. Tomado de: [http: www.gestioncultural.org/boletin/2008/bgc17-MCastells.pdf](http://www.gestioncultural.org/boletin/2008/bgc17-MCastells.pdf), en el (Boletín Gestión Cultural Nº 17: Gestión del Patrimonio Inmaterial), Septiembre de 2008.
- Castro Ruz, R. Discurso en la clausura del IV Período Ordinario de Sesiones de la Asamblea Nacional del Poder Popular./ R. Castro Ruz,. --p.2. --En Granma. -- La Habana, 2 .21 de Diciembre de 2009.
- Ciencia, Tecnología y Sociedad: una aproximación conceptua / López Cerezo, Antonio... [et.al.].-- [s.l.]: Editorial Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI), 2001.-- 165p.
- Jiménez, José, M. Aspectos de la eficiencia en la transferencia de tecnología. Tomado de: <http://www.madrimasd.org>, 16 de octubre de 2003.

- López Cerezo, José A. Los entornos de la innovación. Revista Iberoamericana de Ciencia Tecnología y Sociedad. (Buenos Aires). Vol. 1 (002): pp. 189-193, abril de 2004.
- Marrero Cruz, Manuel (Ministro de Turismo de la República de Cuba). Discurso en las conclusiones de la visita de trabajo para evaluar el estado de Varadero de cara a la temporada alta 2010/2011. Octubre 16 de 2010, Sala de Convenciones de Plaza América en Varadero. Documento clasificado 1866 de la Oficina del Ministro
- Montanari, Massimo, El mundo en la cocina / Massimo Montanari.-- Madrid: Editorial Paidós Diagonales, 2003.-- 32p.

Anexo No. 1: Las características y los nutrientes de la dieta mediterránea.

Fuente: Elaboración propia, a partir de la consulta y compilación de materiales diversos.

En la conferencia internacional sobre Dieta Mediterránea que tuvo lugar en el Royal Collage of. Physicians de Londres en enero del 2000 se llegó a la conclusión de que la dieta mediterránea tradicional tiene efectos positivos para la salud, concretamente en la prevención de enfermedades cardiovasculares, cáncer y diabetes.

Pirámide de alimentos en la Dieta Mediterránea.



El modelo alimentario mediterráneo se puede resumir en las siguientes características:

- 1- Utilizar el aceite de oliva como principal grasa de adición.
- 2- Consumir alimentos vegetales en abundancia: frutas, verduras, legumbres y frutos secos.
- 3- El pan y los alimentos procedentes de cereales (pasta, arroz y sus productos integrales) deberían formar parte de la alimentación diaria.
- 4- Consumir diariamente productos lácteos, principalmente yogurt y quesos.
- 5- Consumir pescados azules en abundancia y huevos con moderación.
- 6- La fruta fresca habría de ser los postres habituales y, ocasionalmente dulces, pasteles y postres lácteos.

- 7- El agua es la bebida por excelencia en el Mediterráneo.
- 8- Realizar actividad física todos los días, ya que es tan importante como comer adecuadamente.
- 9- Consumir vino tinto, una copa al día es placer y salud.
- 10-Consumo de chocolate amargo y sin leche.

