

***Fundamentación epistemológica de una carrera. El caso de Turismo, Hotelería y Gastronomía en la UCSG***

***Epistemological foundation of a career. The case of Tourism, Hospitality and Gastronomy at UCSG***

***Fundamento epistemológico de uma carreira. O caso do Turismo, Hotelaria e Gastronomia na UCSG***

<sup>1</sup>Carlos Viltre Calderón\*, ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4824-4330>

<sup>2</sup>Nancy Evangelista Ricardo Domínguez, ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0251-1862>

<sup>2</sup>Teresa Susana Knezevich Pilay, ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-4115-7847>

<sup>1</sup>Centro Latinoamericano de Estudios en Epistemología Pedagógica (CESPE), Cuba. [cespecorporativa@gmail.com](mailto:cespecorporativa@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidad Católica Santiago de Guayaquil (UCSG), Ecuador

**Resumen**

La creación de una nueva carrera, requiere de una fundamentación que no solo justifique su aceptación por el Consejo Universitario, como extensión del departamento o facultad encargada, sino que evidencia las principales líneas hacia donde deben dirigirse los programas y perfil profesional, declarar los objetivos de investigación como complemento del futuro desempeño profesional y con ello develar los núcleos disciplinares de la malla curricular. Actualmente más que una mera justificación, se requiere de una fundamentación epistemológica como estadio cualitativamente superior que oriente con eficiencia la creación de nuevas carreras, las que apunten a una concepción transdisciplinar e integradora, esto debido a la complejidad de los problemas profesionales que enfrenta la universidad y específicamente quienes se forman frente a la desafiante realidad laboral. En esta ocasión se presentan los resultados de la fundamentación epistemológica de la carrera propuesta para la UCSG: Turismo, Hotelería y Gastronomía en el año 2024.

**Palabras clave:** epistemología; carrera profesional; turismo; universidad; desarrollo del currículum.

**Resumo**

A criação de uma nova carreira exige uma fundamentação que não só justifique a sua aceitação pelo Conselho Universitário, como extensão do departamento ou faculdade responsável, mas também indique as principais linhas para as quais devem ser orientados os programas e o perfil profissional, declara os objetivos da investigação como complemento ao futuro desempenho profissional e, assim, revelar os núcleos disciplinares do currículo. Atualmente, mais do que uma mera justificativa, exige-se uma fundamentação epistemológica como etapa qualitativamente superior que oriente com eficiência a criação de novas carreiras, que visem uma concepção transdisciplinar e integradora, devido à complexidade dos problemas profissionais

**Abstract**

The creation of a new career requires a foundation that not only justifies its acceptance by the University Council, as an extension of the department or faculty in charge, but also shows the main lines towards which the programs and professional profile should be directed, declare the objectives of research as a complement to future professional performance and thereby reveal the disciplinary cores of the curriculum. Currently, more than a mere justification, an epistemological foundation is required as a qualitatively superior stage that efficiently guides the creation of new careers, which aim at a transdisciplinary and integrative conception, due to the complexity of the professional problems faced by the university and specifically those who are trained to face the challenging work reality. On this occasion, the results of the epistemological foundation of the degree proposed for the UCSG are presented: Tourism, Hospitality and Gastronomy in 2024.

**Key words:** epistemology; professional career; tourism; university; curriculum development.

*Fundamentación epistemológica de una carrera. El caso de Turismo, Hotelaría y Gastronomía en la UCSG/Epistemological foundation of a career. The case of Tourism, Hospitality and Gastronomy at UCSG/Fundamento epistemológico de uma carreira. O caso do Turismo, Hotelaria e Gastronomia na UCSG*

enfrentados pela universidade e, especificamente aqueles que são treinados para enfrentar a desafiadora realidade do trabalho. Nesta ocasião são apresentados os resultados da fundamentação epistemológica do curso proposto para a UCSG: Turismo, Hotelaria e Gastronomia ano de 2024.

**Palavras-chave:** epistemologia; carreira profissional; turismo; universidade; desenvolvimento curricular.

## **Introducción**

La epistemología es indudablemente un área que no solo tributa al nuevo conocimiento, sino que se encarga de estudiarlo, sistematizarlo y validarlo, al tener en cuenta sus componentes científicos, metodológicos y tecnológicos más efectivos. A decir de Çuhadaroglu, (2021), las creencias epistemológicas son supuestos básicos sobre el conocimiento. Dichos supuestos se consideran los medios característicos de conocimiento y aprendizaje de un individuo. Las creencias sobre el conocimiento y el saber que se tienen pertenecen al ámbito de la investigación sobre las creencias epistemológicas.

Por tanto, la epistemología viene a ser sin lugar a dudas un sustento indispensable para guiar los estudios científicos sobre las Ciencias Pedagógicas y de la Educación, donde encuentra lugar el diseño curricular. No obstante, en la universidad en la construcción de las carreras un tanto menosprecia la epistemología, se prefiere aterrizar en los componentes de tipo didáctico-metodológico, en las cuestiones científicas del área del conocimiento particular -contenido profesional de la carrera-, o de las metodológicas investigativas, como una extensión de la teoría del conocimiento. Cuestión que evidencia las creencias epistemológicas en esa dirección. No obstante, se detecta un interés renovado en la epistemología desde la teoría y práctica del diseño del currículo en algunos países latinoamericanos, como es el caso de Ecuador.

Ejemplo de ello está en investigaciones de Perdomo, (2014); quien desde la dirección del desarrollo curricular considera que: el rediseño de las carreras es la opción que la Universidad Pedagógica Nacional “Francisco Morazán” ha adoptado para continuar el proceso de mejoramiento académico. (p. 3) Por su parte Garrido, (2021); aborda la epistemología desde la necesidad de renovar la didáctica de la Sociología, al percibirla con un carácter epistemológico dual, en este sentido supone una epistemología de la práctica y una epistemología del conocimiento enseñado. (p. 1)

Y en el caso de Soto y Rodelo, (2021) que son del criterio que:

Los fundamentos epistemológicos del currículo alimentan los debates sobre la naturaleza del conocimiento, y son las fuentes de las cuales subyace la concreción del mismo. En primer lugar, para diseñar currículos basados en procesos investigativos coherentes con la naturaleza del enfoque curricular y con el tipo de educación que se privilegia al interior del currículo, se requiere un

recordatorio histórico rápido del surgimiento y la evolución de la interdisciplinariedad en el campo de la educación. (p. 1)

Independientemente de la percepción de una dirección de dirección curricular, una de la didáctica en el currículo y otra de la fundamentación epistemológica *per se*, todos coinciden en que los fundamentos epistemológicos deben ser base sustancial en el diseño de una carrera, su plan de estudios, que en coherencia con el perfil profesional hagan del egresado un sujeto pertinente y con competencias adecuadas para enfrentar los desafíos constantes del mundo laboral.

Es así como en el caso particular de la Universidad Católica Santiago de Guayaquil y específicamente en la Facultad de Economía y Empresa, se admite la necesidad de no solo realizar justificación de una carrera o programa, sino que se requiere de una fundamentación epistemológica que por una parte revele las esencias reales de este futuro profesional que se inserta en un mercado laboral cada vez más cambiante y complejo; a la vez que re-signifique los núcleos distintivos de sostenibilidad y actualidad del perfil profesional abocado a un enfoque cada vez más transdisciplinar y basado en la formación por competencias.

De esta forma es entendida la fundamentación epistemológica de una carrera, según Viltre, (2024a) como la distinción del conocimiento válido que orienta los núcleos de un currículo macro o micro, en coherencia con las posteriores metas formativas y que incluyen la enseñanza-aprendizaje, al revelar en cada contenido y malla curricular, las necesarias expresiones del profesional que se forma y le harán competente por: su actualización tecnológica, resiliencia profesional, creatividad dinámica y contextualización del contenido de la profesión.

Al sustentar la construcción de la carrera en esta perspectiva de la necesidad de una fundamentación epistemológica y bajo las premisas de los referentes ya citados, se asume la demanda de la Dirección de la Facultad para proponer los fundamentos epistemológicos que sustenten la misma, con caso particular de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

### **Materiales y métodos**

La construcción o diseño de la carrera objeto de estudio (Turismo, Hotelería y Gastronomía) con campo de acción en la fundamentación epistemológica de la misma, atemperado al contexto de la Facultad de Economía y Empresa en la Universidad Católica Santiago de Guayaquil de Ecuador, se atendió bajo la utilización de una metodología de investigación cuali-cuantitativa con mayor peso en un enfoque hermenéutico-dialéctico según presupuestos de la Metodología de la Investigación Educativa.

*Fundamentación epistemológica de una carrera. El caso de Turismo, Hotelaría y Gastronomía en la UCSG/Epistemological foundation of a career. The case of Tourism, Hospitality and Gastronomy at UCSG/Fundamento epistemológico de uma carreira. O caso do Turismo, Hotelaria e Gastronomia na UCSG*

En esta dirección la fuente primaria de obtención de información lo constituyó la revisión bibliográfica, unido al análisis documental, sustentado en el procedimiento heurístico-matemático Viltre-EA, (2024b), que permite un resultado de calidad basado en el estado del arte del resultado final.

Como fuentes secundarias se implementó una guía de encuesta analítica mediante formulario en línea aplicada a docentes de carreras afines para determinar sus percepciones sobre la fundamentación epistemológica en el diseño de la carrera, así como los contenidos indispensables en ese proceso; y una entrevista semi-estructurada aplicada de manera presencial a directivos de la facultad con experiencia en carreras afines o diseños de carreras con la misma finalidad.

## **Resultados y discusión**

Premisas de entendimiento de los conceptos orientadores en materia epistemológica de los contenidos de la carrera.

Turismo estado internacional

La Organización Mundial del Turismo es (UNWTO, por sus siglas en inglés), es el órgano que proyecta, regula y refuerza las políticas en torno a la actividad turística internacional. En este marco, se asume la definición general que proyectan sobre Turismo al ser entendida como: “la agrupación (en una misma ubicación) de productos y servicios, y de actividades y experiencias, en la cadena de valor del turismo; ya que supone ser parte de un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios”. (2023a, p. 3)

Desde hace un quinquenio la UNWTO, trabaja el Turismo como parte de las proyecciones de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, de ahí que:

(...) por medio de la meta 8.9 de los ODS de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible se describe de aquí a 2030, elaborar y poner en práctica políticas encaminadas a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales”. De la misma forma la meta 12.b de los ODS, expresa “elaborar y aplicar instrumentos para vigilar los efectos en el desarrollo sostenible, a fin de lograr un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales”, todo esto con el fin de aumentar los beneficios económicos de los países menos avanzados y apoyar además, el desarrollo de las actividades del turismo sostenible y creando conciencia de conservar y proteger el medio ambiente de sus territorios (UNWTO, 2024, p. 26).

Estas declaratorias se deben indudablemente a las perspectivas que enfrenta hoy el turismo, el cual continua con una fuerte dinámica de crecimiento, que depende de la velocidad del proceso de globalización, la aparición de nuevos destinos, la disminución de las distancias gracias a nuevos sistemas de transporte y telecomunicaciones. Sin embargo, entre los debates más fuertes hoy del turismo mundial están las “nuevas cuestiones sobre la sostenibilidad del turismo y los límites de su crecimiento, subrayando la imperiosa necesidad de equilibrar sus impactos económicos, sociales y ambientales” (Arrobas, et. al., 2020, p. 1)

De ahí, que el turismo en su taxonomía esté catalogado por una variedad de formas y modalidades entre las que se reconocen básicamente a nivel internacional: Turismo cultural, Turismo de negocios, Ecoturismo, Turismo gastronómico, Turismo rural o Agroturismo, Turismo costero, marítimo y de aguas interiores, Turismo de aventura, Turismo urbano o de ciudad, Turismo de salud, Turismo de montaña, Turismo de bienestar, Turismo educativo, Turismo médico o de bienestar, y Turismo deportivo. No obstante, en esta perspectiva el Turismo como concepto, se ha desdoblado y abierto en diferentes aristas de definiciones, ya que no solo es actividad o fenómeno, es parte de una maquinaria empresarial importante que ingresa millones de dólares anuales a los PIB de los países, y la mayoría se sustenta en la Hotelería asociada a la actividad, servicios y productos turísticos que se ofertan.

### Hotelería estado internacional

La Hotelería está definida como el sistema de alojamiento estándar que acoge en grandes o pequeñas instalaciones sea de: villa, Resort, Casa Rural, Todo Incluido, Apartamentos vacacionales, de Negocios, Boutique o de Lujo, que por excelencia aglutina la actividad turística. Recientemente en informe de cloudbeds.com se ha constatado que la Hotelería está alineada con seis grandes tendencias internacionales, que son:

- Tendencia a la remontada: en la que luego de la pandemia del COVID-19 la demanda de ocio y gestión turística ha sido tan fuerte que el sector de la Hotelería se sobrepone en parte más rápidos que otros sectores económicos, aun cuando no ocurre de la misma manera en todos los países,
- Los turistas que acogen a la Hotelería quieren más con menos debido a la inflación generalizada,
- Mantener la idea que lo importante no es el destino, sino las experiencias alcanzadas en cada viaje, y como tendencias internas en esta están las comidas memorables, el turismo musical y los viajes para zambullirse debido a los records de temperatura en los últimos dos años,
- Retroceso en la demanda de alquileres privados, debido a que la diferencia de precio con la Hotelería ya no es atractiva,

*Fundamentación epistemológica de una carrera. El caso de Turismo, Hotelería y Gastronomía en la UCSG/Epistemological foundation of a career. The case of Tourism, Hospitality and Gastronomy at UCSG/Fundamento epistemológico de uma carreira. O caso do Turismo, Hotelaria e Gastronomia na UCSG*

- Utilización de IA en el asesoramiento para la selección de Hoteles y Turismo, entre los que están los ChatBot: GPT, Gemini,
- Son más atractivas las tecnologías de gestión de hoteles y de gestión en el alojamiento, lo que supone la necesidad de una rápida adaptación a una Hotelería Tecnológica en la mayoría de sus productos y servicios turísticos en los Hoteles.

De esta forma se constata, que una empresa hotelera hoy en tránsito a nivel mundial hacia un modelo híbrido, tecnológico y experiencial, debe estar consciente mediante procesos de formación, capacitación, cualificación y superación de estos importantes cambios; lo que requiere de un movimiento formativo solo posiblemente gestionado desde la Universidad.

### Gastronomía estado internacional

Suelen llamarse a la gastronomía disciplina, ya que la consideran una materia autónoma y autosuficiente que integra un cuerpo de conocimientos y está dotada de fundamentos propios. Además, presenta prácticas institucionalizadas que pueden ser aprendidas por otros a través de un proceso de formación o capacitación con el fin último de ayudarlos a desarrollar saberes teóricos y habilidades prácticas para la preparación y presentación de los alimentos con todo lo que ello implica (selección, adquisición y combinación de ingredientes, aplicación de técnicas e instrumentos para su integración y cocimiento, diseño y montaje de platillos, las tecnologías adecuadas, sobre todo la IA, según Castillo, et. al., 2024).

López, (2013) establece que incluso debe denominarse disciplina académica (aunque no hace referencia explícita a la gastronomía, pero podría considerarse por extensión) porque es constituida institucionalmente, posee un objeto particular de estudio y un bagaje de conocimientos especializados sobre ese objeto, teorías y conceptos que lo organizan, lenguaje especializado y métodos específicos. Además, suele ser en las universidades o instituciones educativas donde se enseñan y aprenden distintas disciplinas a través de diversas prácticas y durante una progresiva trayectoria escolar. Asimismo, su legitimación puede darse a través de diversas publicaciones cuya autoría sea de personas con prestigio y reconocimiento en el campo de estudio que se trate.

En el caso de la gastronomía puede afirmarse, desde el punto de vista disciplinario, que su objeto de estudio es la relación que el hombre establece con los alimentos y por ello su investigación ha producido múltiples conocimientos especializados a partir de diversos campos y perspectivas: desde la medicina o la salud (alimentarse para vivir y nutrirse), de la historia (para conocer cómo han evolucionado las formas de alimentarse y de obtener la comida desde la prehistoria hasta nuestros días), o bien desde la antropología (cuyo interés radica en los símbolos y significados culturales de los alimentos), así como

desde la perspectiva económica (producción y abastecimiento de materias primas que constituyen el sustento de campesinos, granjeros, pescadores, cazadores, distribuidores, proveedores, entre otros).

Este objeto de estudio ha sido abordado desde el campo de la filosofía (para la reflexión y análisis de las múltiples facetas de los alimentos y cómo el hombre las percibe a partir de sabores, técnicas, lenguaje) de la física y la química (por la composición e incluso descomposición de los ingredientes, su estructura, aplicación de procesos y productos químicos) y desde la industria turística (vista como un servicio básico para el turista, pero también como un producto turístico, al conformar rutas turístico-gastronómicas o simplemente promover destinos gastronómicos que se han convertido en motivadores del desplazamiento).

La gastronomía actual se encuentra en momento clave para su historia, ya que día a día se reinventan y crean nuevos platillos, mejores conceptos, pero, por otro lado, se continua en la lucha por conservar la cocina tradicional al tiempo de que se busca crear nuevas tendencias gastronómicas, se lucha por otorgarle y dignificar a la cocina como patrimonio creando en los gustos de los comensales una brecha entre lo tradicional o lo innovador. (Mejía López, et. al., 2014)

Según estos mismos autores, (Mejía López, et. al., 2014), existen dos tipos de tendencias dentro de la gastronomía: las funcionales y las no funcionales

1. Las tendencias gastronómicas funcionales, son aquellas que se dan por la evolución de las técnicas en la cocina, la implementación de nuevos y mejores procesos, o el uso de ingredientes más efectivos y fáciles de conseguir y emplear; imponiéndose como una moda dentro de las cocinas.
2. Las tendencias gastronómicas no funcionales serán aquellas que se den por el gusto de los comensales, por las nuevas sensaciones que puedan provocar los alimentos en ellos, y por la inclinación hacia nuevos estilos en las formas de comer.

Los mercados gastronómicos actuales buscan la continua fluidez, presentando de manera constante “nuevos” productos, platillos novedosos y técnicas insólitas y originales, solo para marcar un supuesto estatus en el comensal, las tendencias se muestran como el futuro y las nuevas formas de preparar platillos van renovándose constantemente para continuar en la sintonía de novedad, siendo parte de un consumismo líquido, pues tales preparaciones y conceptos modernos propuestos en restaurantes y espacios gastronómicos son tan fugaces que no permiten si quiera consolidarse en los gustos de los comensales, quienes ante la novedad apresurada, cambian radicalmente sus gustos y preferencias para de cierto modo continuar a la vanguardia y seguir a la moda.

### Turismo Hotelería y Gastronomía en Ecuador. Contextualización del contenido de la carrera

La industria de Hotelería, el Turismo y la Gastronomía, se ha venido transformando debido a los cambios producidos en este sector en los últimos años. Estas modificaciones son producto de las tendencias del sector ante las demandas de un mercado, que requiere concepciones más personalizadas y flexibles del producto o servicio turístico. Ante esta situación, las empresas necesitan orientar y centrar su modelo de gestión de negocio en las necesidades de sus clientes para poder afrontar los cambios y los retos estratégicos que tienen planteados.

La Gastronomía es un factor cada vez más importante dentro del abanico de recursos turísticos de cualquier destino y el turismo gastronómico tiene un interés para todos los actores: gestores de turismo, intermediarios, productores y visitantes (Fusté-Forné, 2018).

La transformación que ha caracterizado al mercado turístico en las últimas décadas ha señalado la necesidad, por parte del mercado y de los viajeros, de categorizar las diferentes tipologías de turismo que el demandante puede encontrar en una localidad determinada (Aguirregotia y Fernández, 2017). La Gastronomía se presenta como importante elemento de producción del espacio y de construcción social (Mascarenhas y Gândara, 2010). Partiendo de este entendimiento, ha adquirido una gran importancia en los últimos años, convirtiéndose así en uno de los reclamos turísticos más atractivos para promocionar (Aguirregotia y Fernández, 2017); por ende, su valioso aporte para enriquecer las experiencias en los destinos turísticos, ya que el actual visitante busca interactuar de manera más eficiente con su entorno.

Por lo tanto, para optimizar la gestión turística y fortalecer la competitividad en el mercado, es fundamental contar con información de calidad sobre las actividades que se desarrollan y los actores involucrados. Esta información, convertida en conocimiento profundo del cliente, se acepta en un activo fuerte para las empresas del sector. En este sentido, resulta preciso dotarse de las herramientas tecnológicas y de Sistemas de Información más adecuados. Estas herramientas permitirán obtener información que sirve de apoyo a directivos y a empleados, con el objetivo de mejorar la gestión de la actividad de negocio y elevar la calidad del servicio al cliente.

En la actualidad, el turismo ecuatoriano se ha convertido en una industria híbrida que combina múltiples aspectos de la Sociedad de la Información con modalidades de servicios y productos, así como con los valores locales e identitarios. Aunque los productos básicos de esta industria siguen siendo los servicios físicos, también se producen a través de servicios informáticos. La integración entre los servicios físicos y los de información es uno de los principales desafíos de la industria turística.

La relación Turismo, Hotelería y Gastronomía deviene en que:

“aunque en la literatura se han usado términos tan diferentes como “turismo culinario”, “turismo gastronómico”, “gastro-turismo”, “enoturismo”, “turismo alimentario” y “turismo gourmet” para definirlo; el término ampliamente utilizado es “turismo gastronómico” y se define como “la búsqueda de una experiencia única de comer y beber. El turismo gastronómico se ha vuelto importante y se ha convertido en un componente de rápido crecimiento para el atractivo de varios destinos turísticos en los últimos años. Los deseos de los turistas de experimentar los gustos locales en los destinos han preparado el terreno para el desarrollo del turismo gastronómico”. (Sormaz, et. al., 2016, p. 726).

Ahora bien, pensando en la gastronomía como producto turístico, se debe tener en cuenta que hay turistas que “se alimentan” y otros que “viajan para comer” (García, et. al., 2023). Interesados por la comida ellos realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo o el recurso primario del destino visitado (Espinosa, et. al., 2023).

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), 1 de cada 11 empleos en Ecuador provienen del sector de la Hotelería y el Turismo, lo que representa 397,190 trabajadores, y el 5.6 % del total de empleos en el país (Camino, 2017). La industria no petrolera es la tercera fuente de ingresos del país.

En el contexto del auge que vive el sector turístico en Ecuador, y en consonancia con las tendencias internacionales, las empresas turísticas ecuatorianas, bajo la guía de expertos del sector público y privado, requieren de personal altamente calificado para ofrecer productos y servicios de calidad en diferentes áreas y sectores, incluyendo la educación. Los informes de Proyectos de IED en América Latina y el Caribe y El informe sobre inversiones turísticas de 2022, basado en los datos de fDi Markets de la ONU, y los Informes del Ministerio Del Turismo destacan la llegada de turistas a nivel mundial en los diferentes países. Sin embargo, el aumento del tráfico de pasajeros y la recuperación del turismo internacional no se ha traducido en una recuperación de las inversiones turísticas.

De allí, que la gestión de ese Turismo, que puede tener múltiples formas y modalidades de ejecución y comercialización, debe estar mediado por la formación profesional de aquellos que cualificados y con las debidas competencias profesionales puedan ejercer sus funciones para el logro de los objetivos empresariales y sociales de esta actividad.

El profesional del Turismo por ende debe estar preparado para prestar sus servicios profesionales con competencia en cualquiera de las modalidades de Turismo, hacer frente a un Turismo y Hotelería que se desarrolla en modalidad híbrida con carácter tecnológico, aparejado a las tendencias mundiales y que se

*Fundamentación epistemológica de una carrera. El caso de Turismo, Hotelería y Gastronomía en la UCSG/Epistemological foundation of a career. The case of Tourism, Hospitality and Gastronomy at UCSG/Fundamento epistemológico de uma carreira. O caso do Turismo, Hotelaria e Gastronomia na UCSG*

alinee con los ODS para el sector que integre las demandas de calidad internacional con la generación de ingresos por un producto en la cadena de valor turístico.

Visión de la carrera Hotelería, Turismo y Gastronomía a nivel internacional. Un análisis comparativo

En este contexto la formación del profesional adquiere a nivel general en la Educación Superior el denominativo de Licenciado/a. Sin embargo, puede reconocerse como Gerente, Director, o Gestor. No es lo más relevante, lo que si resulta importante es el denominativo e la carrera que en ocasiones cambia el elemento rector en orden y en otros solo asume uno de ellos como contenido del otro. Ejemplos a citar los siguientes:

- La Escuela Superior de Negocios Hoteleros (EHL) de Suiza, tiene la carrera de Gestión Hotelera, la que incluye en su diseño curricular materias del Turismo en dicha Licenciatura.
- La Universidad Americana de Paraguay, tiene la carrera de Licenciatura en Gestión de Turismo y Hotelería, lo cual demuestra el cambio de orden en los denominativos de la carrera que se fundamenta.

De esta manera se deja validada la idea primeramente que en la carrera se establecen como conceptos de relación de complementariedad la Hotelería y el Turismo, no obstante, el orden asumido es al concebir que el Turismo es más amplio y no requiere necesariamente de la gestión hotelera, pero la Hotelería se nutre fundamentalmente del Turismo. La carrera, sin embargo, con las características propias en cada país y lo anteriormente expuesto manifiesta características que son de valor y deben ser establecidas antes de lograr una fundamentación epistemológica de la presente. Entre ellas está en qué Facultad se gestiona la carrera, finalidad de la carrera, malla curricular, modelo formativo, líneas de investigación, fuentes de empleo por citar los elementos esenciales de valor. Ello se realiza en el análisis comparativo (tabla 1) de cinco universidades (Estados Unidos, Argentina, Cuba, Ecuador) de la región latinoamericana donde la actividad turística y hotelera es de importancia:

**Tabla 1.**  
*Análisis comparativo de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía sustentado en elementos esenciales de valor.*

Universidad	Facultad	Finalidad	Duración del currículum	Modelo formativo	Líneas de investigación	Fuentes de empleo
Universidad de Miami (Estados Unidos)	Escuela de Negocios Herbert de Miami	Formación del liderazgo en negocios	4 años	Competencias híbrido	Liderazgo, Gerencia, Negocios, Turismo, Hotelería	Gerente Internacional
George Mason University (Estados Unidos)	Facultad de Gerencia y Empresariales	Formación de Administrativos y gerentes para la gestión y el márketing	4 años	Competencias a distancia	Administración, Gerencia, Gestión, Destinos y Servicios Turísticos	Gerente Administrativo, Gestor de Eventos Turísticos, Agente de Viajes

Universidad Argentina de la Empresa (Argentina)	Hotel UADE	Escuela	Formación de conocimientos y habilidades	4 años	Objetivos y habilidades presencial	Comercialización, Planificación, Relaciones públicas, Promoción, Conducción y creación de agencias de viajes, Hotelería, Gastronomía, Transporte y Esparcimiento	Agente de Viaje, Tour operadores, Consultoría, Educación, Investigación, Aerolíneas, Hotelería, etc.
Universidad de Holguín (Cuba)	Facultad de Ciencias Económicas		Formación de conocimientos y habilidades	4 años	Objetivos y habilidades presencial y a distancia	Comercialización de destinos y productos turísticos Gestión de personas Políticas públicas en el desarrollo local Turismo sostenible Alianzas estratégicas Análisis territorial del turismo y planificación de destinos turísticos Gestión de procesos universitarios Perfeccionamiento de la empresa turística	Agencias de viajes, Tour operadores, Información turística, Alojamientos, Alimentos y bebidas, Transporte de pasajeros y renta de autos, Entidades de ocio, Entidades de comercio y logística de productos, Agencias publicitarias, Consultoría e Investigación turística
Universidad de San Francisco de Quito (Ecuador)	Facultad de Hotelería, Artes Culinarias y Turismo		Formación de empresarios y directivos de empresas y servicios	4 años	Disciplinar Presencial	Emprendimiento, Alimentos y Bebidas, Publicidad, Finanzas	Emprendimiento, Alimentos y Bebidas, Publicidad, Finanzas

La principal regularidad obtenida del análisis comparativo es que se observa un tiempo de cuatro años de estudios, con la búsqueda de un perfil profesional y ocupacional cada vez más amplio, donde se pondera la contradicción entre la formación por competencias y objetivos, a la vez que se diversifica las modalidades de estudio en un tránsito a la modalidad híbrida y a distancia.

### Caracterización epistemológica de la carrera Turismo, Hotelería y Gastronomía

La caracterización epistemológica de la carrera Turismo, Hotelería y Gastronomía en tanto ha sido sistematizada de manera comparativa se realiza la identificación, enunciación y determinación de los rasgos epistemológicos fundamentales que la tipifican. En este sentido, los estudios epistemológicos presentes en la profesión de Licenciatura en Turismo están enmarcados en saberes teóricos: En la Teoría General de Sistemas planteada por (Bertalanffy, 1989); el enfoque holístico, enfoque sistémico, pensamiento complejo, conductista, fenomenológico, economicista, sociológico (Páez, 2016); el enfoque multidimensional y teoría de la complejidad donde Marcano (2020) cita a Morin (2001).

*Fundamentación epistemológica de una carrera. El caso de Turismo, Hotelería y Gastronomía en la UCSG/Epistemological foundation of a career. The case of Tourism, Hospitality and Gastronomy at UCSG/Fundamento epistemológico de uma carreira. O caso do Turismo, Hotelaria e Gastronomia na UCSG*

Además, se constatan propuestas desde los modelos hermenéutico reflexivo, tecnicista (Páez, 2016). Así como las precisiones hechas por la UNWTO (2023b, 2024); y Boullón (2006), sobre demanda, oferta, espacio geográfico y mercado. Además, se empleó el modelo de desarrollo consciente de los recursos turísticos (turismo sostenible + turismo ético + experiencia transformadora de vida) declarado por el Ministerio de Turismo de Ecuador (MINTUR, 2020). Este es uno de los principales modelos epistemológicos que impactan en el turismo, porque utiliza de manera inteligente los espacios disponibles (destinos, servicios).

Estos estudios del turismo desde una perspectiva sistémica en cual se orienta la carrera no son nuevos. En 1976, Neil Lieper propone su sistema turístico de cinco elementos. Años más tardes, Acerenza (1986, p. 153), plantea que el turista es uno de estos cinco elementos pero que su naturaleza es dinámica, hay un elemento económico que es la industria productora de servicios turísticos, y otros tres elementos son geográficos: el espacio emisor, la ruta o espacio de tránsito y el espacio receptor: El sistema de Neil Lieper responde al paradigma de comprensión y planificación turística en el que la región de destino es importante en la medida en que satisface las necesidades y expectativas de recreación del turista.

Desde una perspectiva similar de orientación hacia el turista, Mill & Morrison (1985) proponen un modelo de sistema que incluye como elementos al mercadeo, la demanda, el viaje y el destino. Estos autores, tienen una visión del turismo como “industria”, donde una acción consciente sobre los subsistemas “mercadeo” y “destino” pueden aumentar las posibilidades de demanda y la toma decisión acerca de su viaje.

El investigador Roberto Boullón trabaja desde 1978 en la definición de un modelo con enfoque de planificación físico-territorial, para este autor el sistema turístico se inicia con la propuesta de la oferta y la demanda a partir del proceso de venta del producto turístico, que junto con la infraestructura forman la estructura de producción del sector” (Boullón, 2006, 32). Este modelo ofrece un punto de partida, pero es necesario ampliarlo para comprender la complejidad del sistema turístico y el enfoque de la planificación físico-territorial en el desarrollo sostenible del sector turístico.

Por otra parte, la Organización Mundial de Turismo reconoce que la naturaleza de la actividad turística es el resultado de interrelaciones de los factores que hay que considerar desde una óptica sistémica y propone un modelo de mercado con cuatro elementos: la oferta, la demanda, el espacio geográfico y los operadores. El funcionamiento se explica a partir del espacio geográfico lugar de encuentro de la demanda y la oferta, encuentro facilitado por los operadores turísticos considerados también promotores del turismo. En el espacio geográfico se sitúa también a la población residente, que en realidad no es considerada un elemento turístico.

En estudios recientes de forma más estructurada la teoría sistémica es comprendida por Molina, (2000, p. 36) se concibe al turismo como un sistema abierto relacionado con el medio ambiente con el que establece intercambios: el sistema importa insumos que al ser procesados emergen al entorno en forma de productos. El sistema turístico de Sergio Molina tiene un enfoque de destino y está integrado por 6 subsistemas: superestructura, demanda, atractivos, equipamiento, infraestructura y comunidad local, los que interactúan entre sí con el fin de alcanzar un objetivo común.

En tanto, la carrera fundamenta el enfoque sistémico, desde la pedagogía de los sistemas, ya que permite estudiar los fenómenos que conforman determinados procesos en continuo perfeccionamiento, así como su planificación y dirección. La organización del proceso docente-educativo vista desde el enfoque sistémico desarrolla un criterio lógico y pedagógico. El criterio lógico significa que el contenido mantiene una lógica interna propia y el criterio pedagógico indica que la lógica de cualquier rama del saber se adecua a la lógica del aprendizaje, en la que hay que distinguir la lógica de la asignatura y las interrelaciones que estas se puedan establecer en el campo interdisciplinario y multidisciplinario.

De esta forma la Teoría Sistémica del Aprendizaje y la Teoría de Sistemas Turísticos de Sergio Molina (2000) comparten una visión holística e interconectada de los fenómenos que analizan el mismo punto de vista. Ambas teorías destacan la importancia de las relaciones entre los componentes de un sistema y su entorno; estas teorías conciben los fenómenos como sistemas complejos compuestos por elementos que interactúan entre sí y con su entorno; reconocen que los cambios en un componente del sistema afectan a todos los demás, generando un efecto dominó, es decir existe interdependencia, ambos sistemas están en continuo cambio y evolución, y se adaptan a nuevas condiciones y necesidades.; los dos sistemas tienen objetivos servir a la sociedad para lograr un resultado la formación de un individuo.

En este sentido también se puede aplicar la Teoría Sistémica del Aprendizaje: en los procesos de aprendizaje individuales de los turistas durante su experiencia de viaje a un destino turístico ya que la práctica puede abarcar componentes cognitivos, emocionales, sociales y culturales. Por otra parte, el aprendizaje en empresas puede ser visto a través de un sistema de estrategias adaptado a las necesidades del mercado y de los turistas. Igualmente, el desarrollo turístico a nivel de destino turístico puede ser conceptualizado como un aprendizaje colectivo para gobiernos, empresas, comunidades locales, y turistas.

Por otro lado, la Teoría Sistémica del Aprendizaje complementa la Teoría de Sistemas Turísticos de Sergio Molina al propiciar un marco conceptual que permite analizar los seis procesos de aprendizaje que ocurren dentro de los subsistemas del sistema turístico. La Superestructura: puede ser un factor clave para fortalecer la superestructura turística, mejorando la capacidad de planificación, gestión y regulación

*Fundamentación epistemológica de una carrera. El caso de Turismo, Hotelería y Gastronomía en la UCSG/Epistemological foundation of a career. The case of Tourism, Hospitality and Gastronomy at UCSG/Fundamento epistemológico de uma carreira. O caso do Turismo, Hotelaria e Gastronomia na UCSG*

del sector. La Demanda: se vuelve un aprendizaje constantemente sobre los nuevos destinos, productos y experiencias turísticas. Los Atractivos turísticos: estos evolucionan según las preferencias de los turistas a través de procesos de aprendizaje e innovación.

El Equipamiento: la tecnología y la innovación son importantes en el aprendizaje y la mejora continua del equipamiento e instalaciones turísticas. La Infraestructura: se optimiza y se mejora a través de procesos de aprendizaje y gestión del conocimiento. La Comunidad local: es la más beneficiada a través de un aprendizaje continuo, capacitándose para participar en el desarrollo turístico de su entorno.

Estas dos teorías la Teoría Sistémica del Aprendizaje y la Teoría de Sistemas Turísticos de Sergio Molina ofrecen herramientas para comprender la complejidad del turismo y diseñar estrategias de desarrollo turístico sostenible. Al integrar perspectivas, donde se puede analizar el turismo como un sistema dinámico en constante aprendizaje, de procesos individuales, organizacionales y colectivos que son fundamentales para el éxito del sector turístico.

En la actualidad se realizan esfuerzos por establecer el turismo como ciencia, tanto es así que, en los últimos 30 años, los científicos del área de las ciencias sociales han buscado desarrollar un campo de estudio académico para el turismo, enfocado a esclarecer el corpus teórico y metodológico del turismo como ciencia. Investigadores latinoamericanos defienden el turismo como disciplina científica. Entre ellos:

- Luis Fernando Jiménez (1986), explora el potencial del enfoque de sistemas para la conceptualización y teoría del turismo y dice que el turismo necesita un enfoque interdisciplinario y crítico.
- Alexandre Panosso (2007), propone una aproximación a la epistemología del turismo desde la fenomenología.
- Rodrigues, Barreto, y Solla (2023), declaran un enfoque ético, sostenible y consciente, el que trasciende la visión económica tradicional.

Este enfoque, interdisciplinario, multidisciplinario, híbrido que incluye a las ciencias sociales permite estudiar los elementos que conforman determinados procesos que propician el perfeccionamiento, como la planificación y dirección. Y desde un punto de vista crítico genera nuevos significados y entendimientos sobre el turismo.

De ahí, la importancia de construir una comunidad científica y un cuerpo teórico que estudie el turismo como disciplina científica. Dirigido a enfoques epistemológicos más abiertos que permitan comprender la complejidad del turismo y su relación con aspectos sociales, culturales y ambientales.

Componentes epistemológicos asumidos

a) Componente filosófico:

El componente filosófico es una dimensión esencial, que como fuente de fundamentación del conocimiento científico que sustenta epistemológicamente la propuesta de la carrera de Hotelería y Turismo, aborda la necesidad de la formación de un profesional desde una perspectiva que integre en su gestión turística y hotelera los elementos planteados en la agenda de los ODS, como máxima expresión de la visión de desarrollo a la que se debe la empresa turística y hotelera.

En esa dimensión filosófica, la práctica de la profesión será ética, que respete las necesidades humanas, pero no en detrimento de la cultura originaria y la identidad nativa local, en respeto irrestricto al medioambiente y los ecosistemas, desde un biocentrismo que una al gestor y turista al centro del proceso en armonía con todos los componentes de valor del Turismo, para crear una experiencia que no genere contradicción con las cuestiones de esencia de los que gestionan dicha experiencia vital.

Este enfoque ético, genera por tanto un turismo sostenible y que en la formación del profesional deriva en un ejercicio consciente de todas las modalidades y formas de Turismo y gestión de Hotelería a las que pueda enfrentarse, para desempeñarlas con éxito, liderazgo y emprendimiento competente.

b) Componente pedagógico:

El componente pedagógico es una dimensión esencial, que como fuente de fundamentación del conocimiento científico que sustenta epistemológicamente la propuesta de la carrera de Hotelería y Turismo defiende la necesidad de una formación del profesional distribuida por competencias, desde una modalidad híbrida que implique acciones formativas desde lo presencial, lo virtual y a distancia, en aprovechamiento de las herramientas tecnológicas.

Se debe tener la visión de un profesional de perfil amplio, en el que las disciplinas se articulen en forma sistémica, con salida a diferentes ocupaciones y un ejercicio profesional competente, donde los objetivos serán al igual que la evaluación formativa, las habilidades articulantes con competencias de: gestión, investigación, emprendimiento, liderazgo, márketing y publicidad, comercialización de productos y destinos turísticos, por citar los ejemplos más importantes.

c) Componente didáctico

El componente didáctico es una dimensión esencial, que como fuente de fundamentación del conocimiento científico que sustenta epistemológicamente la propuesta de la carrera de Hotelería y Turismo Aprendizaje basado en proyectos, desde una esencia de aprendizaje significativo y colaborativo. De ahí que, el proceso de enseñanza-aprendizaje se realiza por disciplinas propias del perfil profesional, donde prima la vinculación profesional-académico-investigativa; de lo cual se deriva que la investigación

*Fundamentación epistemológica de una carrera. El caso de Turismo, Hotelería y Gastronomía en la UCSG/Epistemological foundation of a career. The case of Tourism, Hospitality and Gastronomy at UCSG/Fundamento epistemológico de uma carreira. O caso do Turismo, Hotelaria e Gastronomia na UCSG*

científica es parte del proceso de formación profesional donde el núcleo central es el proceso de enseñanza-aprendizaje disciplinar.

d) Componente curricular

El componente curricular es una dimensión esencial, que como fuente de fundamentación del conocimiento científico que sustenta epistemológicamente la propuesta de la carrera de Hotelería y Turismo, desde una perspectiva que va de lo interdisciplinar a lo transdisciplinar optativo especializado. Las disciplinas, como ya se ha establecido serán las de salida al perfil profesional y que se concretan en competencias del proceso formativo. La malla curricular por semestres y materias que componen las disciplinas.

El carácter transdisciplinar es esencial en los años terminales, para aportar un referente de continuidad de estudios hacia la superación en especialidades, maestrías o doctorados, para cumplir con parte del objeto social de la Universidad; pero además para dotar de nuevas herramientas y competencias que aporten un plus al egresado, ya que lo transdisciplinar desde la motivación profesional permitirá que el profesional en formación se incline por las formas o modalidades de gestión turística u hotelera de su elección, y que indudablemente será un complemento importante.

Por ejemplo, para quien opte por el Agroturismo o Turismo Rural, se le ofertaran cursos optativos de:

- Procesos agroproductivos
- Agricultura sostenible
- Herramientas para la gestión del desarrollo local en contextos rurales
- Rudimentos de flora y fauna silvestre
- Historia y cultura de zonas rurales

e) Componente profesional

El componente profesional es una dimensión esencial, que como fuente de fundamentación del conocimiento científico que sustenta epistemológicamente la propuesta de la carrera de Hotelería y Turismo híbrido, ligado al networking, la gestión tecnológica asistida por IA, con un carácter de desarrollo sostenible.

Enfoque teórico-metodológico declarado para la fundamentación de la carrera Turismo, Hotelería y Gastronomía

La Licenciatura en Turismo, Hotelería y Gastronomía desde una perspectiva sistémica, se fundamenta en los principios epistemológicos que reconocen la complejidad e interconexión de los fenómenos y procesos turísticos. Esta visión sistémica del turismo permite a los futuros profesionales comprender los elementos que interactúan en un sistema turístico y las relaciones que se establecen en él. De ahí que

para finalizar en el enfoque metodológico se articulen los siguientes principios epistemológicos para la carrera:

1. Pensamiento sistémico: lo concibe como un sistema complejo compuesto por subsistemas interdependientes por: los recursos turísticos, los actores involucrados (turistas, empresas, comunidades, gobiernos), los impactos económicos, socioculturales y ambientales, y el marco político y legal.
2. Enfoque sistémico: parte de lo general del sistema turístico, trascendiendo a los subsistemas sus interrelaciones por lo que presenta una visión fragmentada.
3. Multifacético: las perspectivas y los enfoques que existen sobre estudios del turismo, como: las disciplinas sociales, económicas, ambientales y de gestión.
4. Dinámico e interactivo: el sistema turístico evoluciona contantemente, producto a factores internos y externos. El futuro profesional debe estar preparado para comprender y adaptarse a estos cambios.
5. Soluciones sostenibles: Se promueve un desarrollo turístico sostenible que equilibre las dimensiones social, económica y ambiental. El futuro profesional debe contar con herramientas y conocimientos para contribuir a un turismo responsable y sostenible.

## **Conclusiones**

En consecuencia, la formación del futuro profesional de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, debe tener un enfoque transdisciplinar, donde se integre conocimientos de varias disciplinas para lograr una comprensión más amplia del turismo. En este sentido el desarrollo de habilidades sistémicas les posibilita analizar sistemas complejos, identificar interrelaciones, pensar de forma creativa y proponer soluciones. Además, el pensamiento crítico y reflexivo permite cuestionar, y evaluar críticamente. El trabajo colaborativo promueve el trabajo de temas complejos del turismo, y a buscar soluciones en conjunto. Se trabaja con el compromiso de sostenibilidad, al inculcar valores y principios éticos relacionados con el desarrollo turístico sostenible, como: la responsabilidad social, la protección del medio ambiente y la preservación cultural.

## **Referencias**

Acerenza (1986). *Conceptualización del turismo*. Trillas. <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/11/Conceptualizaci%C3%B3n-origen-y-evoluci%C3%B3n-del-turismo-de-Miguel-Acerenza-PDF.pdf>

*Fundamentación epistemológica de una carrera. El caso de Turismo, Hotelería y Gastronomía en la UCSG/Epistemological foundation of a career. The case of Tourism, Hospitality and Gastronomy at UCSG/Fundamento epistemológico de uma carreira. O caso do Turismo, Hotelaria e Gastronomia na UCSG*

- Aguirregotia, A., Fernández, M. D. (2017). La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 3(3), 25–48. <http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/68592>
- Arrobas, F., Ferreira, J., Brito-Henriques, E., Fernandes, A. (2020). Measuring tourism and environmental sciences students' attitudes towards sustainable tourism. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 27. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2020.100273>
- Bertalanffy, L. (1989). *Teoría General de Sistemas. Fundamentos, desarrollo, aplicaciones*. (Traducción de Juan Almela) Fondo de Cultura Económica, México. <https://fad.unsa.edu.pe/bancayseguros/wp-content/uploads/sites/4/2019/03/Teoria-General-de-los-Sistemas.pdf>
- Boullón, R. (2006). *Planificación del espacio turístico*. 4a ed. Trillas, México. <https://prepacihuatlan.sems.udg.mx/sites/default/files/planificaciondelespacioturistico robertocboullon.pdf>
- Camino, S. (2017). *Estudios sectoriales: alojamiento y servicios de comida*. <https://www.desdelcentro.org/estudios-sectoriales-alojamiento-servicios-comida/>
- Castillo Ortiz, I., Villar-Patiño, C., Guevara-Martínez, E. (2024). Solución de visión artificial para la adherencia uniforme en escuelas de gastronomía: un estudio de caso de inteligencia artificial. *Revista Internacional de Gastronomía y Ciencias de la Alimentación*, 37. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100997>
- Çuhadaroglu, A. (2021). The relationship between gender role attitudes and epistemological beliefs of university students. *European Journal of Education Studies*, 8(4). <https://oapub.org/edu/index.php/ejes/article/view/3698>
- Espinosa Manfugás, J.M., Romaní Bendig, B., Hernández Navarrete, L., Astigarrabía Mederos, E. (2023). El turismo gastronómico como una oportunidad para dinamizar el turismo en Cuba. *Punto de Vista*, 12(19). <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9020157.pdf>
- Fusté-Forné, F. (2018). La Gastronomía en el Marketing Turístico. *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos-ABET*, 7(3). 88–99. <https://doi.org/10.34019/2238-2925.2017.v7.3169>
- García-Carrión, B., Del Barrio-García, S., Muñoz-Leiva, F., Porcu, L. (2023) Efecto de la congruencia de los mensajes en las redes sociales y la cohorte generacional sobre la atención visual y el procesamiento de la información en el turismo culinario: un estudio de seguimiento ocular. *Revista*

*de Gestión Hotelera y Turística*, 55, 78-90.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1447677023000360>

Garrido, R. (2021). Fundamentación epistemológica de la relevancia disciplinar de la didáctica de la sociología. *Peldaños. Revista de Ciencias Sociales y Educación*, 2.  
<https://ojs.cfe.edu.uy/index.php/peld/article/view/993/646>

Jiménez Guzmán, Luís Fernando, 1986. *Teoría Turística: un enfoque integral del hecho social*. UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA (UEC). Bogotá. Colombia.

López, G. (2013). Prácticas disciplinares, prácticas escolares: qué son las disciplinas académicas y cómo se relacionan con la educación formal en las ciencias y en las humanidades. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, 18(57), 383-412. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-66662013000200004&script=sci\\_abstract](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-66662013000200004&script=sci_abstract)

Marcano Anés, I. (2020). Inter, multi, y transdisciplinariedad del turismo. *Telos: revista de Estudios Interdisciplinarios en Ciencias Sociales*, 22(3), 614-625.  
<https://www.redalyc.org/journal/993/99364425012/html/>

Mascarenhas, R., Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Revista Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(5). 776-791.  
<https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717609011.pdf>

Mejía López, L. S., Mejía Castillo, S. E., Bravo Rodríguez, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *CULINARIA*, 8, (27), 40.  
[http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias\\_gastronomicas.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf)

Mill, R., & Morrison, A., (1985). *The Tourism system: An introductory text*, Prentice Hall. New Jersey

MINTUR. (2020). *Plan Estratégico Institucional 2019-2021*. Ministerio de Turismo, Ecuador.  
<https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/PLAN-ESTRATEGICO-INSTITUCIONAL.pdf>

Molina, S. (2000). *Conceptualización del turismo*. Limusa.

Morin, E. (2001). *La cabeza bien puesta. Repensar la reforma reformar el pensamiento*. Nueva Visión.  
<https://edgarmorinmultiversidad.org/index.php/descarga-la-cabeza-bien-puesta.html>

Panosso, A. (2007). FILOSOFÍA DEL TURISMO. Una propuesta epistemológica. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16(4), 389-400. <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713898001.pdf>

*Fundamentación epistemológica de una carrera. El caso de Turismo, Hotelería y Gastronomía en la UCSG/Epistemological foundation of a career. The case of Tourism, Hospitality and Gastronomy at UCSG/Fundamento epistemológico de uma carreira. O caso do Turismo, Hotelaria e Gastronomia na UCSG*

Perdomo, C.R. (2014). Fundamentos epistemológicos para el rediseño de planes de estudio. *Colección Textos para el rediseño de las carreras*. Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán, Honduras. <https://www.cervantesvirtual.com/downloadPdf/fundamentos-epistemologicos-para-el-redisen-de-planes-de-estudio/>

Rodrigues Soares, J.R., Barreto Lopes, A., Solla Santos, X. (2023). Formación en turismo: Un enfoque ético, sostenible y consciente. *Revista Ciencias Pedagógicas e Innovación* 11(2), 131-140. <http://dx.doi.org/10.26423/rcpi.v11i2.722>

Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E. y Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, (39), 725–730. [https://doi.org/10.1016/s2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/s2212-5671(16)30286-6)

Soto Molina, J.E., Rodelo Molina, M.K. (2021). Fundamentos epistemológicos del currículo. *Amauta*, 18(35). <https://investigaciones.uniatlantico.edu.co/revistas/index.php/Amauta/article/view/2464>

UNWTO. (2024). *Glosario de términos del Turismo*. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%2C%20profesionales%20o%20de%20negocios>

UNWTO. (2023a). *UNWTO Tourism Definitions*. <http://www.unwto.org/global/publication/UNWTO-Tourism-definitions>

UNWTO. (2023b). *Informe sobre inversiones turísticas año 2022*. <http://www.unwto.org/es/inversiones/informe-inversiones-turisticas-2022>

Viltre Calderón, C. (2024a). La epistemología signada a la concepción de las ciencias pedagógicas y de la educación. El caso del currículum. [Conferencia Magistral de la Convención de Instituciones Educativas. *Noveno Congreso CESPE 2024*] Centro Latinoamericano de Estudios en Epistemología Pedagógica.

Viltre Calderón, C. (2024b). Matriz para la evaluación del Estado del Arte en las investigaciones educativas. Procedimiento heurístico-matemático Viltre-EA. *Varona*, 80. <http://revistas.ucpejv.edu.cu/index.php/rVar/article/view/2562>

### **Conflicto de intereses**

Los autores declaran que no existen conflictos de interés

### **Declaración de contribución de autoría**

Carlos Viltre Calderón: Conceptualización, Investigación, Supervisión, Validación, Redacción.

Nancy Evangelista Ricardo Domínguez: Curación de datos, Adquisición de fondos, Recursos, Validación

Teresa Susana Knezevich Pilay: Análisis formal, Metodología, Recursos, Software, Visualización