

Notas de investigación

La gastronomía en el sistema turístico. Buscando nuevos productos, mejorando destinos. El caso de la isla de Fuerteventura

Salvador Melgar Ramírez*

Universidad de La Laguna (España)

Resumen: El objetivo general de esta investigación es analizar el papel que desempeña la gastronomía, entendida ésta como una condensación del patrimonio cultural tangible e intangible en el sistema turístico. Pretende definirse una propuesta general que permita abordar el estudio de la gastronomía profundizando en qué medida la implicación expresa del sector primario (agricultura, ganadería y pesca) en un contexto determinado por la necesidad de renovación y contención de costes, es determinante para el rejuvenecimiento del destino y cómo puede la unión de ambos sectores contribuir al desarrollo local. Los datos empíricos serán recogidos mediante la aplicación de cuestionarios, a hoteleros, trabajadores del sector primario y de la hostelería y a turistas, tanto extranjeros como nacionales y de ámbito interinsular en la isla de Fuerteventura. Por otro lado, se llevarán a cabo entrevistas semi-estructuradas y conversaciones informales, observación, observación participante e investigación participativa con los diferentes actores que forman parte del sistema turístico. Con la información obtenida se analizará la situación y la importancia que actualmente tiene la gastronomía en el destino.

Palabras clave: gastronomía, turismo, sector primario, desarrollo local, Fuerteventura

Abstract: The overall objective of this research is to analyze the role of gastronomy, understood as a condensation of the tangible and intangible cultural heritage in the tourism system. It aims to define a general proposal to study the gastronomy deepening in which context the primary sector (agriculture, livestock and fisheries) in a context determined by the need for renewal and cost containment, is crucial to the rejuvenation of destination and how their union can contribute to local development sectors. Empirical data will be collected through the use of hotel director's questionnaires, primary workers and tourists, foreign and domestic tourists that arrive on the island of Fuerteventura. On the other hand, will be conducted semi-structured interviews and informal conversations, observation, participant observation and participatory research with stakeholders as part of the tourism system. With the information obtained will be analyze the situation and the importance of the food currently on the target.

Key words: gastronomy, tourism, primary sector, local development, Fuerteventura

* Máster en Dirección y Planificación del Turismo por la Universidad de La Laguna. Becario del Campus de Excelencia y Doctorando en el Programa de Doctorado en Turismo en el Instituto Universitario de Ciencias Políticas y Sociales de la Universidad de La Laguna. E-mail: salvamelgar@gmail.com

Desde que empezó a estudiarse la relación existente entre turismo y gastronomía a finales de los años ochenta, el abordaje de dicha disciplina se ha realizado desde diferentes enfoques académicos; desde el económico, al antropológico, desde el sociológico, al psicológico, desde el histórico al sociocultural. Los estudios sobre turismo gastronómico no sólo se han centrado en intentar buscar qué relación ha existido y existe entre el turismo y la gastronomía o sobre el impacto económico que genera en el destino donde tiene lugar, sino también sobre aquellas motivaciones que hacen que un turista escoja un destino en particular basado en su gastronomía, sobre los factores culturales que lo rodean y en menor medida en estudiar cuál es y cuál puede ser la contribución de este nexo entre gastronomía y turismo al desarrollo de las comunidades locales, donde la comida local tiene un alto potencial para mejorar la sostenibilidad del destino y contribuir a la autenticidad a través de las experiencias vividas (no soy diferente, soy único) fortaleciendo la economía local a través de la incorporación al sistema turístico de todos los actores implicados en el proceso.

La oferta gastronómica se está convirtiendo en un elemento esencial para el enriquecimiento y contemplación de los destinos turísticos, a través de la búsqueda de nuevas experiencias por parte del turista y se convierte en uno de los principales elementos identificadores y diferenciadores de un lugar (Montoya, T, 2003), La gastronomía, entendida como el valor cultural que se concede a los alimentos o a la forma de prepararlos por su identificación con un territorio o grupo social (Calabuig y Ministrál, 1998), es uno de los elementos incorporados al concepto de patrimonio cultural y se configura como uno de los recursos turísticos más importantes en los últimos años gracias a la capacidad de satisfacer nuevas exigencias de consumo de la demanda de turismo cultural.

La incorporación de la gastronomía en el diseño de cualquier producto turístico de los destinos se hace necesaria en cuanto que los visitantes que escogen dicho destino para pasar sus vacaciones, tienen la necesidad diaria de alimentarse. La comida, a su vez, se configura como un elemento decisivo de la identidad humana, de los pueblos, de sus costumbres y como instrumento más eficaz de comunicar la cultura en general (Montanari, 2006). La gastronomía permite aproximarse a la cultura de un modo más vivencial y participativo, no estrictamente contemplativo (Armesto y Gómez, 2004:84-85), vincula a las personas con el territorio que visita.

1. Planteamiento del problema de investigación

Con la realización de la presente investigación pretende averiguarse el papel que desempeña la gastronomía, entendida ésta como una condensación del patrimonio cultural tangible e intangible, en el sistema turístico. Para ello, pretende definirse una propuesta general que permita abordar el estudio de la gastronomía desde una perspectiva holística partiendo de la consideración del turismo como un sistema abierto de procesos retroalimentados. Desde este aspecto, se tratará de problematizar en qué medida la implicación expresa del sector primario (agricultura, ganadería y pesca), en un contexto determinado por la necesidad de renovación y contención de costes, es determinante para el rejuvenecimiento del destino (con énfasis en la hotelería y la restauración). Se establecerá qué tipo de vinculaciones se están dando entre el binomio turismo y gastronomía y en qué medida la colaboración estrecha de ambos sectores productivos puede contribuir al desarrollo local y a la creación de empleo en la isla. La investigación no sólo se centrará en aquellas zonas con mayor aptitud para la recepción turística, sino también en aquellas áreas susceptibles de recibir visitantes y que en la actualidad están siendo poco promocionadas por parte de las entidades públicas. Se aprovechará la singularidad de la isla, su territorio, sus paisajes, su naturaleza y el hecho de que haya sido declarada por la UNESCO el 25 de mayo de 2009 como Reserva de la Biosfera.

Para poder realizar la investigación se han tenido en cuenta una batería de preguntas que serán contestadas a lo largo de todo el trabajo y que se enumeran a continuación:

- I. ¿Puede desarrollarse una planificación en torno al turismo gastronómico en cooperación con el conjunto de actores implicados en el proceso (hoteleros, restauradores, agricultores, ganaderos, pescadores, entidades públicas y población local), para promover fórmulas de re-activación de la economía del destino?
- II. ¿Qué acciones se han desarrollado y están desarrollándose en la actualidad por parte de las empresas públicas y privadas en torno a la gastronomía del destino? ¿Qué organizaciones son las responsables del desarrollo turístico? ¿Están involucrados en el fomento del turismo gastronómico?
- III. ¿Cuáles son las expectativas y qué información tienen los turistas que llegan a Fuerteventura acerca del turismo gastronómico? ¿Son estos turistas visitantes de

otros destinos gastronómicos españoles?
¿Cómo califican la gastronomía del destino?

- IV. ¿Cuál es la caracterización del turista gastronómico y qué tipo de gastronomía espera encontrar en los lugares que visita? ¿Qué actividades realiza?
- V. ¿Qué modelo de desarrollo turístico y qué tipo de estrategias deben desarrollarse con el objetivo de potenciar el turismo gastronómico, y hacer frente a los impactos positivos y negativos de dicha implementación?

2. Situación actual de la oferta gastronómica en Fuerteventura

Cuando se analiza la oferta gastronómica de un determinado destino, no sólo se trata de estudiar el número de restaurantes, bares o

cafeterías que posee, sino tienen que tenerse en cuenta otros muchos actores implicados en el proceso de producción, creación, comercialización y venta del producto. En este sentido, el sector primario será evaluado para ver cuáles son los beneficios económicos generados a través de la comercialización de productos locales en hoteles y restaurantes de la isla, así como el desarrollo de las políticas de empleo. Un análisis realizado sobre el empleo que generan en Fuerteventura los sectores primario y terciario (hostelería) durante 2002-2012 dio como resultado los datos de la Tabla 1.

Detallando los datos por sectores económicos de producción, destaca la mala situación, en cuanto a empleo se refiere, que ha vivido el sector primario en la isla, en el que las personas ocupadas en el año 2012 ascienden a 599, en tanto que el terciario, centrado en la hostelería, empleó a 10.678 personas en el mismo año.

Tabla 1. Total de empleos Fuerteventura. Sectores primario y terciario (hostelería), diciembre 2002-2012

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
SECTOR PRIMARIO	641	602	583	700	683	665	709	729	733	727	599
Agricultura y Ganadería	470	437	427	543	539	526	577	595	598	586	472
Pesca	171	165	156	157	144	139	132	134	135	141	127
SECTOR TERCIARIO	8.499	8.956	9.425	9.987	10.480	11.172	10.396	9.255	10.118	10.879	10.678
Hostelería	8.499	8.956	9.425	9.987	10.480	11.172	10.396	9.255	10.118	10.879	10.698
TOTAL	9.140	9.558	10.008	10.687	11.163	11.837	11.105	9.984	10.851	11.606	11.277

Fuente: ISTAC. Elaboración propia.

Tabla 2. Oferta de establecimientos hoteleros inventariados en la isla de Fuerteventura

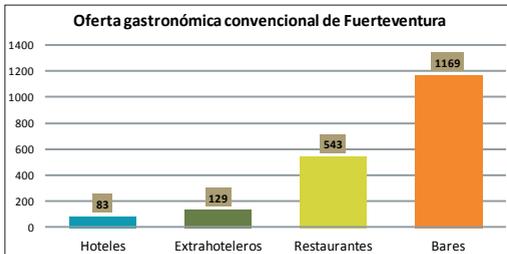
Categoría	TOTAL ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS						
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
1 estrella	6	6	5	5	5	5	0
2 estrellas	6	6	5	5	5	5	5
2 palmeras	3	3	3	3	3	3	3
3 estrellas	18	20	21	21	23	21	21
4 estrellas	26	33	35	37	39	43	45
5 estrellas	0	1	1	1	1	0	0
5 estrellas lujo	2	3	3	3	3	2	2
5 estrellas gran lujo	0	0	0	0	0	1	1
TOTAL	61	72	73	75	79	80	77

Fuente: Viceconsejería de Turismo del Gobierno de Canarias. Elaboración propia.

La planta hotelera de la isla de Fuerteventura, por otro lado, ha experimentado un crecimiento progresivo anual que se refleja en la Tabla 2. dividido por categoría alojativa.

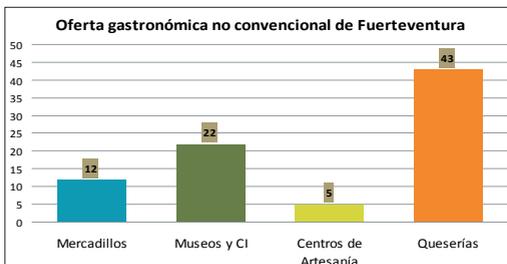
El inventario de la oferta gastronómica que ofrece la isla de Fuerteventura conformado por diferentes bienes y servicios puestos a disposición del visitante se ha dividido, por un lado en oferta gastronómica convencional, aquella que ofrece al turista directamente la comida elaborada y servida, de la oferta gastronómica no convencional, aquellos establecimientos, en torno a los cuales se puede desarrollar una actividad turística gastronómica, como por ejemplo rutas gastronómicas. Los datos analizados se muestran en los Gráfico 5 y Gráfico 6.

Gráfico 5. Oferta gastronómica convencional de Fuerteventura.



Fuente: Viceconsejería de Turismo del Gobierno de Canarias. Elaboración propia.

Gráfico 6. Oferta gastronómica no convencional de Fuerteventura



Fuente: Viceconsejería de turismo del Gobierno de Canarias, ISTAC. Elaboración propia

3. Hipótesis de la investigación

A partir de la literatura consultada y del planteamiento de investigación propuesto surgen las siguientes hipótesis que marcarán el desarrollo de la investigación.

3.1. Hipótesis principal

El turismo gastronómico fomenta la producción de productos locales y favorece la sostenibilidad del sistema turístico en un territorio dado, revitalizando la economía local mediante su comercialización a través de hoteles y restaurantes turísticos.

- H.1. El turismo gastronómico impulsa el sector primario pudiendo crear empleo en el destino donde se desarrolla.
- H.2. Los modelos de producción primaria adaptados al contexto socioecológico son respetuosos con el medioambiente.
- H.3. La difusión de la gastronomía local por parte de los hoteles y restaurantes turísticos del destino, no es la adecuada, si bien podría reconducirse según la escala de los productos del destino.
- H.4. La innovación introducida por empresarios locales en los productos de cuarta y quinta gama ofrecen al empresario de restauración y hoteles una oportunidad para ahorrar costes y aumenta la satisfacción
- H.5. Existe un turista gastronómico en la isla que demanda el consumo de productos locales.

4. Objetivos del estudio de la gastronomía en Fuerteventura

El problema de investigación referido implica la consecución de objetivos específicos que deben engarzarse para la resolución del objetivo general que marca la investigación.

4.1. Objetivo general

Analizar el papel que desempeña la gastronomía en el sistema turístico, atendiendo especialmente al desarrollo y posicionamiento del destino Fuerteventura. En este contexto se pretende profundizar en qué medida la implicación expresa del sector primario (agricultura, ganadería y pesca), en un contexto determinado por la necesidad de renovación y contención de costes, es determinante para el rejuvenecimiento del destino (con énfasis en la hotelería y la restauración), contribuyendo al desarrollo local.

4.2. Objetivos específicos:

- O.1. Crear un inventario gastronómico insular a fin de revalorizar materia prima

y productos, así como, dinamizar las economías locales a través del producto turismo gastronómico.

- O.2. Analizar la oferta turística y gastronómica asociada al caso de estudio.
- O.3. Definir la caracterización y tipología del turista según sus motivaciones y consumos gastronómicos.
- O.4. Identificar los patrones de producción local y los actuales canales de distribución y comercialización del sector primario local
- O.5. Elaborar un diagnóstico que permita potenciar los productos autóctonos y abastecer a los hoteles y restaurantes del caso de estudio.
- O.6. Diferenciar al caso de estudio como área gastronómica respecto de la región turística Canarias.

5. Metodología aplicada en la investigación

La investigación que se presenta, se enmarca en un territorio delimitado, concretamente en la isla de Fuerteventura que constituye la segunda en extensión del archipiélago canario con 1.664,32 km² y que está formado administrativamente por 6 municipios (La Oliva, Betancuria, Puerto del Rosario, Antigua, Tuineje y Pájara), siendo la capital de la isla Puerto del Rosario y cuenta, según datos del último padrón de habitantes con un total de 106.400 habitantes.

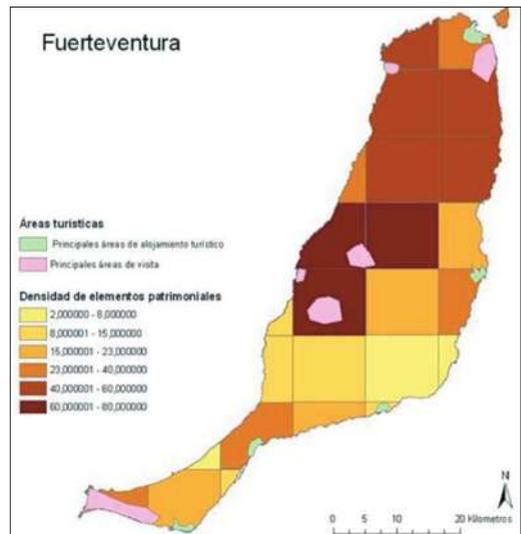
El presente estudio se incluye dentro de un trabajo más amplio que dará como resultado la consecución de una tesis doctoral. La población objeto de estudio en cuanto a hoteles se refiere estará constituida por todos los restaurantes tipo buffet y a la carta de establecimientos hoteleros de tres estrellas y superiores situados en el territorio de la isla de Fuerteventura, lo que representa un total de 69 establecimientos. Por otro lado, los restaurantes analizados serán aquellos situados tanto en las áreas turísticas como en aquellas susceptibles de serlo. Del total de establecimientos que tiene la isla bajo esta categoría (583) serán seleccionados un total de 183, con un error muestral del 6% y un nivel de confianza del 95%. En el apartado correspondiente al sector primario, se mantendrán diversas reuniones con los patrones de las tres cofradías de pescadores que hay en la isla de Fuerteventura así como con los propietarios de las 43 queserías y diversos representantes de la agricultura y la ganadería de la isla. Durante la investigación, se llevarán a cabo, también, reuniones con los representantes políticos encarga-

Imagen 1. Situación geográfica de la isla de Fuerteventura.



Fuente: GRAFCAN

Imagen 2. Áreas turísticas de Fuerteventura



Fuente: Alberto Jonay Rodríguez Darias

dos del área de turismo y del sector primario y terciario.

La recogida de datos se realizará durante el año 2013 y el año 2014 durante las fechas establecidas en el cronograma previsto que consta

de 4 oleadas abarcando las cuatro estaciones del año. Los cuestionarios serán entregados a los directores de los establecimientos turísticos y a sus empleados de manera directa, para ser cumplimentados durante los días habilitados para la recogida de la información según el cronograma previsto. Una vez analizadas las respuestas, se volverá a contactar con el director del hotel en caso de detectarse incoherencias o información incompleta.

El ámbito de análisis temporal para los cuestionarios dirigidos a los turistas será el propuesto anteriormente, y cuyo trabajo de campo se realizará de manera discontinua en las fechas programadas bajo el criterio de salida de vuelos del aeropuerto insular de Puerto del Rosario, cuestionarios a los turistas en el hotel en el momento del check-out y de los horarios estipulados por las dos compañías navieras. En este caso, la recogida de datos en barcos con pasajeros en línea regular, se llevará a cabo dentro de los propios buques bajo autorización previa del responsable de las compañías marítimas. La muestra seleccionada total del número de turistas a encuestar para el desarrollo de la investigación será de 1.066 turistas con un error muestral del 3% y un nivel de confianza del 95%.

Las técnicas de investigación aplicadas durante el desarrollo de la investigación y las consecuentes acciones que se llevarán a cabo serán:

- Análisis y recopilación de la bibliografía específica de los textos existentes acordes con el tema que se va a tratar.
- Recopilación de datos estadísticos socioeconómicos, sociodemográficos y socioecológicos de la isla de Fuerteventura a partir de las fuentes secundarias disponibles: ISTAC, INE, OBECAN, Cabildo de Fuerteventura, Viceconsejería de Turismo del Gobierno de Canarias y datos de los municipios de la isla.
- Realización de tareas de trabajo de campo, in situ, en la isla de Fuerteventura; donde se llevarán a cabo labores de:
 - Observación participante
 - Observación no participante. Ver Anexo 2.
 - Entrevistas semi-estructuradas registradas en diferentes medios de grabación a los diferentes actores implicados.
 - Encuestas a turistas internacionales, nacionales e interinsulares. Ver anexo 1.

- Normalización de los datos del trabajo de campo. Se llevará un diario de campo detallado de los hechos e impresiones de la investigación, así como la constatación detallada y sistemática en fichas de normalización y registro.
- Normalización de los materiales gráficos: elaboraciones cartográficas, fotografías de los hoteles y restaurantes analizados en la isla, dibujos emic/etic que apoyen la labor fotográfica con esquemas y simplificaciones, croquis y mapas de los espacios.
- Análisis de los resultados estadísticos y de trabajo de campo (datos cualitativos y cuantitativos).
- Digitalización y georeferenciación de toda la información recopilada (cuantitativa y cualitativa) y posterior tratamiento de la información procesada a través de distintos programas informáticos.

ANEXO 1

ENCUESTA SOBRE GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN

Clave _____ Vuelo/Barco _____ Fecha _____ Aeropuerto _____ Olla _____ País de destino _____ Idioma _____

P.1 Indique, por favor, cuál es el código postal de su lugar de residencia

01 Código postal _____

02 Otros _____
Especificar

A MOTIVO DEL VIAJE

P.2 ¿Cuál ha sido el motivo principal de su viaje a la isla de Fuerteventura?

01 Disfrutar de vacaciones

02 Viaje de negocios

03 Motivos familiares o amistades

04 Probar la gastronomía de la isla

05 Motivos relacionados con la salud

06 Otros motivos _____
Especificar

P.3 Indique tres aspectos por los que eligió la isla. Enumere de mayor a menor importancia

01 Clima

02 Playas

03 Calidad del entorno ambiental

04 Tranquilidad, descanso y relax

05 Oferta cultural

06 Oferta turismo activo (surf, senderismo, etc.)

07 Turismo de salud (spa, talasoterapia, etc.)

08 Actividades marinas (pesca, buceo, etc.)

09 Gastronomía y restauración

10 Precio

11 Otros motivos _____
Especificar

P.4 ¿Cómo conoció la isla de Fuerteventura? Indique sólo dos opciones

01 Conoció Fuerteventura por visitas anteriores

02 Lo vi en el folleto o catálogo del tour operador

03 Recomendación de amigos y/o familiares

04 Recomendación de la agencia de viajes

05 Información en prensa, revistas o televisión

06 Otros motivos _____

B VUELO A FUERTEVENTURA

P.5 Indique, a quién compró su vuelo a Fuerteventura

01 A un tour operador

02 A una agencia de viajes

03 A través de un portal de internet

04 A la compañía aérea directamente

05 Otros _____
Especificar

P.6 En este viaje, ¿ha viajado con alguna compañía de bajo coste (low-cost)?

01 Sí _____

¿cuál?

02 No

C FORMA DE CONTRATACIÓN DEL VIAJE

P.7 De sus vacaciones, ¿qué ha contratado desde su lugar de residencia?

01 Sólo vuelo

02 Vuelo y alojamiento

03 Vuelo, alojamiento y desayuno

04 Vuelo, alojamiento y media pensión

05 Vuelo, alojamiento y pensión completa

06 Vuelo, alojamiento y todo incluido

P.8 De sus vacaciones, ¿qué ha contratado en la isla de Fuerteventura directamente?

01 Sólo alojamiento

02 Alojamiento y desayuno

03 Alojamiento y media pensión

04 Alojamiento y pensión completa

05 Alojamiento y todo incluido

06 Otros _____
Especificar

D ALOJAMIENTO EN FUERTEVENTURA

P.9 Indique, por favor, el nombre del establecimiento y la localidad donde se alojó

01 Nombre _____

02 Localidad _____

P.10 ¿A quién reservó el alojamiento en Fuerteventura?

01 A un tour operador

02 A una agencia de viajes

03 A través de un portal de internet

04 A través del propio alojamiento

05 Otros _____
Especificar

P.11 ¿Cuántas noches ha pasado en Fuerteventura?

01 Número de noches _____

P.12 Indique el precio del alojamiento o paquete turístico

01 Moneda _____

02 Cantidad _____

P.13 Indique, el tipo y categoría del establecimiento en el que se ha alojado

Categoría 1ª 2ª 3ª 4ª 5ª 5ªGL

- 01 Hotel
- 02 Apartahotel
- 03 Apartamento
- 04 Alojamiento rural
- 05 Vivienda en propiedad
- 06 Vivienda de amigos y/o familiares
- 07 Otro tipo de alojamiento _____

Especificar

P.14 Si ha venido acompañado, ¿quiénes le acompañan en este viaje? Puede marcar varias opciones

- 01 Pareja
- 02 Hijos
- 03 Amigos
- 04 Otros familiares
- 05 Otros _____

Especificar

E GASTRONOMIA Y RESTAURACION

P.15 Durante sus vacaciones, ha comido/cenado fuera de su establecimiento alojativo?

- 01 Sí _____
- 02 No. → **Pase a las preguntas marcadas en rojo**

Especificar el número de veces

P.16 Respecto a las comidas y cenas que ha realizado en este viaje, ¿cómo hizo la reserva?

- 01 Reservé por teléfono
- 02 A través de la página web del restaurante
- 03 Formó parte del paquete turístico
- 04 Otro _____
- 05 No realicé ninguna reserva

Especificar

P.17 ¿Cómo conoció el restaurante donde comió/cenó?

- 01 Lo encontré mientras paseaba
- 02 Recomendación de amigos y/o familiares
- 03 Recomendación de un portal web
- 04 Recomendación del alojamiento donde se hospedó
- 05 Otro _____

Especificar

P.18 ¿Qué factor considera usted más importante a la hora de elegir un restaurante? Puede elegir tres opciones

- 01 Calidad de la comida
- 02 Servicio por parte de los camareros
- 03 El precio de la comida
- 04 Si tienen o no tienen menú del día
- 05 La ubicación del restaurante
- 06 Si ofertan gastronomía local
- 07 Si el restaurante está de moda
- 08 Otro factor _____

Especificar

P.19 Valore el nivel de importancia que usted le da a la carta de un restaurante cuando se encuentra de vacaciones. Siendo 1 nada y 5 mucho

- 01 Platos tradicionales de la zona _____ 1 2 3 4 5
- 02 Variedad de los platos en la carta _____ 1 2 3 4 5
- 03 Recomendaciones de la casa _____ 1 2 3 4 5
- 04 Presencia de vinos de la zona _____ 1 2 3 4 5
- 05 El precio de la comida y la bebida _____ 1 2 3 4 5
- 06 Otros _____ 1 2 3 4 5

Especificar

P.20 Indique, por favor, qué tipo de restaurantes ha visitado durante su estancia en la isla y cuántas veces lo ha hecho. Señale con un círculo

- 01 Cocina canaria _____ 1 2 3 4 5 +5
- 02 Cocina mediterránea _____ 1 2 3 4 5 +5
- 03 Cocina italiana _____ 1 2 3 4 5 +5
- 04 Cocina asiática _____ 1 2 3 4 5 +5
- 05 Cocina rápida _____ 1 2 3 4 5 +5
- 06 Cocina internacional _____ 1 2 3 4 5 +5
- 07 Otros _____ 1 2 3 4 5 +5

Especificar

P.21 De los siguientes platos, indique, por favor, cuál o cuáles conocía antes de llegar a la isla.

- 01 Sancocho de cheme o sama
- 02 Papas arrugadas con mojo
- 03 Conejo en salmorejo
- 04 Jarea de pescado
- 05 Carne de baifo embarrado al horno
- 06 Carne de cabra estofada
- 07 Cazuela de pescado con escaldón de gofio
- 08 Puchero canario
- 09 Queso majoreño
- 10 Otros _____

Especificar cuáles

- 11 No conocía nada de la gastronomía canaria

P.22 De los siguientes platos de la gastronomía canaria, indique, por favor, cuál o cuáles ha probado durante su estancia en la isla

- 01 Sancocho de cheme o sama
- 02 Papas arrugadas con mojo
- 03 Conejo en salmorejo
- 04 Jarea de pescado
- 05 Carne de baifo embarrado al horno
- 06 Carne de cabra estofada
- 07 Cazuela de pescado con escaldón de gofio
- 08 Puchero canario
- 09 Queso majoreño
- 10 Otros _____

Especificar cuáles

- 11 No he probado la gastronomía canaria

F SATISFACCION EXPERIENCIA GASTRONOMICA

P.23 Indique, por favor, su nivel de satisfacción, en los restaurantes que comió/cenó según la siguiente escala. **1-nada satisfecho, 2-poco satisfecho, 3-normal, 4-satisfecho y 5-muy satisfecho.** Señale con un círculo

- 01 Trato del personal que le atendió.....1 2 3 4 5
 02 Se prestó el servicio sin errores.....1 2 3 4 5
 03 El nivel de aseo y limpieza del personal.1 2 3 4 5
 04 Rapidez en servir la comida/bebida.....1 2 3 4 5
 05 Profesionalidad de los camareros.....1 2 3 4 5
 06 Decoración y ambiente.....1 2 3 4 5
 07 Limpieza del restaurante.....1 2 3 4 5
 08 En general los restaurantes eran.....1 2 3 4 5

P.24 Califique los siguientes aspectos en su alojamiento según la siguiente escala. **1- muy malo, 2-malo, 3-regular, 4-bueno, 5 muy bueno**

- 01 Calidad de la comida.....1 2 3 4 5
 02 Variedad de la comida.....1 2 3 4 5
 03 Presentación de la comida.....1 2 3 4 5
 04 Cantidad de comida.....1 2 3 4 5
 05 Buffet de desayuno.....1 2 3 4 5
 06 Buffet de almuerzo/cena.....1 2 3 4 5
 07 Servicio de los camareros.....1 2 3 4 5
 08 Los camareros hablaban mi idioma.....1 2 3 4 5
 09 Limpieza del restaurante.....1 2 3 4 5
 10 Había gastronomía canaria.....1 2 3 4 5
 11 Ambientación y decoración.....1 2 3 4 5
 12 Calidad de los vinos.....1 2 3 4 5
 13 Tiempo transcurrido en ser atendido.....1 2 3 4 5
 14 En general el restaurante era.....1 2 3 4 5

P.25 Indique, por favor, su nivel de satisfacción, según la siguiente escala. **1-nada satisfecho, 2-poco satisfecho, 3-normal, 4-satisfecho y 5-muy satisfecho.** Señale con un círculo

- 01 Calidad del mobiliario.....1 2 3 4 5
 02 Calidad de la mantelería.....1 2 3 4 5
 03 Calidad de la vajilla y cristalería.....1 2 3 4 5
 04 Accesibilidad al restaurante.....1 2 3 4 5

P.26 Indique, por favor, su nivel de satisfacción en la isla según la siguiente escala. **1-nada satisfecho, 2-poco satisfecho, 3-normal, 4-satisfecho y 5-muy satisfecho.** Señale con un círculo

- 01 Calidad de los restaurantes.....1 2 3 4 5
 02 Los ingredientes eran frescos.....1 2 3 4 5
 03 Oferta de gastronomía local.....1 2 3 4 5
 04 Oferta de restaurantes en la isla.....1 2 3 4 5
 05 Me gustó la gastronomía local.....1 2 3 4 5
 06 Relación calidad/precio.....1 2 3 4 5
 07 Califique la gastronomía de la isla.....1 2 3 4 5

P.27 ¿Recomendaría la isla de Fuerteventura para degustar buena gastronomía?

- 01 Sí
 02 No, ¿por qué?.....

G GASTO EN FUERTEVENTURA

P.28 Del total del gasto que ha realizado en la isla de Fuerteventura, indique, por favor, aproximadamente, qué porcentaje de ese gasto y cuánto dinero gastó en concepto de restaurantes y compra de alimentación?

- | | % | Dinero |
|---|-----|-------------|
| 01 <input type="checkbox"/> Restaurantes | [] | [] [] [] |
| 02 <input type="checkbox"/> Compras de alimentación | [] | [] [] [] |

H CARACTERISTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS

P.29 Sexo

- 01 Hombre
 02 Mujer

P.30 Edad

- 01 Años [] []

P.31 Indique, por favor, su nivel de estudios

- 01 Sin estudios
 02 Graduado escolar
 03 Bachillerato/FP
 04 Estudios universitarios medios
 05 Estudios universitarios superiores
 06 Estudios post universitarios (máster, doctorado)

P.32 Señale la casilla que mejor describa su ocupación

- 01 Estudiante o becario
 02 Empresario
 03 Autónomo o profesión liberal
 04 Funcionario o empleado a cargo alta dirección
 05 Funcionario o empleado cargo medio
 06 Funcionario o empleado de nivel auxiliar
 07 Otros trabajadores y obreros
 08 Trabajo doméstico no remunerado
 09 Jubilado o pensionista
 10 Desempleado

P.33 Indique, por favor, los ingresos anuales aproximados en su hogar

- 01 Menos de 5.000 €
 02 De 5.001 a 10.000 €
 03 De 10.001 a 20.000 €
 04 De 20.001 a 30.000 €
 05 De 30.001 a 60.000 €
 06 De 60.001 a 80.000 €
 07 Más de 80.001 €

Muchas gracias por su colaboración. Feliz viaje

ANEXO 2

BASE DE DATOS DE EVALUACIÓN DE RESTAURANTES TURÍSTICOS					
	FACTORES A ANALIZAR				
ER1	AMBIENTE				
ER1.1	Decoración	1	2	3	4 5
ER1.2	Mobiliario del restaurante	1	2	3	4 5
ER1.3	Iluminación del restaurante	1	2	3	4 5
ER1.4	Música ambiente del restaurante	1	2	3	4 5
ER1.5	Sonido ambiente del restaurante	1	2	3	4 5
ER1.6	Distribución de las mesas y las sillas	1	2	3	4 5
ER1.7	Zona de aparcamiento	1	2	3	4 5
ER1.8	Calidad de las mesas	1	2	3	4 5
ER1.9	Calidad de las sillas	1	2	3	4 5
ER1.10	Olor del restaurante	1	2	3	4 5
ER1.11	Situación del restaurante	1	2	3	4 5
ER1.12	Estado de la fachada del restaurante	1	2	3	4 5
ER1.13	Accesibilidad al restaurante	1	2	3	4 5
ER1.14	Accesibilidad dentro del restaurante	1	2	3	4 5
ER2	LIMPIEZA				
ER2.1	Limpieza general del restaurante	1	2	3	4 5
ER2.2	Calidad de la mantelería	1	2	3	4 5
ER2.3	Calidad de la vajilla	1	2	3	4 5
ER2.4	Calidad de la cubertería	1	2	3	4 5
ER2.5	Calidad de la cristalería	1	2	3	4 5
ER2.6	Calidad de las servilletas	1	2	3	4 5
ER2.7	Acondicionamiento de los baños	1	2	3	4 5
ER2.8	Limpieza de la cocina	1	2	3	4 5
ER2.9	Limpieza de los cocineros	1	2	3	4 5
ER2.10	Indumentaria de los camareros	1	2	3	4 5
ER3	SERVICIO				
ER3.1	Servicio de sala en general	1	2	3	4 5
ER3.2	Servicio de cocina en general	1	2	3	4 5
ER3.3	Acogida por parte de los camareros o maitre	1	2	3	4 5
ER3.4	Regularidad y constancia en el servicio	1	2	3	4 5
ER3.5	Detalles del restaurante con los clientes	1	2	3	4 5
ER3.6	Forma en la que habla el camarero o maitre	1	2	3	4 5
ER3.7	Forma de recibir a los clientes	1	2	3	4 5
ER3.8	Forma en la que dan la carta/menú al cliente	1	2	3	4 5
ER3.9	¿Sirven primero a las mujeres?	1	2	3	4 5
ER3.10	Tipo de servicio ofrecido (americana, inglesa, francesa, rusa)		2	3	4 5
ER3.11	¿Cómo sirven el pan? ¿Está a la izquierda del cliente?	1	2	3	4 5

ER3.12	¿Alguien recibe a los clientes?	1	2	3	4	5
ER3.13	Idiomas por parte de los camareros o maître	1	2	3	4	5
ER3.14	Servicio de agua por parte de los camareros	1	2	3	4	5
ER3.15	Servicio del vino	1	2	3	4	5
ER3.16	Servicio de la comida	1	2	3	4	5
ER3.17	Tiempo de espera para ser atendido	1	2	3	4	5
ER3.18	Conocimiento del vino	1	2	3	4	5
ER3.19	Conocimiento de la carta	1	2	3	4	5
ER3.20	Conocimiento del menú	1	2	3	4	5
ER3.21	Habilidad de los camareros o maître para explicar un plato	1	2	3	4	5
ER3.22	¿Sientan a los clientes en el restaurante?	1	2	3	4	5
ER3.23	Toma de la comanda por parte del camarero o maître	1	2	3	4	5
ER3.24	Disposición de los cubiertos	1	2	3	4	5
ER3.25	Disposición de las copas	1	2	3	4	5
ER3.26	Disposición de los platos	1	2	3	4	5
ER3.27	Entrega de la factura una vez pedida	1	2	3	4	5
ER3.28	Aceptan tarjetas de crédito	1	2	3	4	5
ER3.29	Las mesas tienen cubremanteles	1	2	3	4	5
ER3.30	Servicio de platos base en la mesa	1	2	3	4	5
ER4	COCINA					
ER4.1	Selección de los productos por parte del Chef	1	2	3	4	5
ER4.2	Dominio de los tiempos de cocción	1	2	3	4	5
ER4.3	Dominio de los sabores en el plato	1	2	3	4	5
ER4.4	Dominio de la armonía en los platos	1	2	3	4	5
ER4.5	Personalidad del cocinero plasmada en el plato	1	2	3	4	5
ER4.6	Armonía en el menú y/o carta del restaurante	1	2	3	4	5
ER4.7	Variedad de platos en la carta del restaurante	1	2	3	4	5
ER4.8	Estacionalidad en los productos de la carta/menú	1	2	3	4	5
ER4.9	Maridaje de los sabores de los platos	1	2	3	4	5
ER4.10	Rangos de tiempo entre plato y plato	1	2	3	4	5
ER4.11	Tiempo de espera para comer una vez sentado	1	2	3	4	5
ER4.12	Platos más destacados del restaurante	1	2	3	4	5
ER4.13	Dificultad en la elaboración de un plato	1	2	3	4	5
ER4.14	Dominio de los aliños	1	2	3	4	5
ER4.15	Dominio de los contrastes	1	2	3	4	5
ER4.16	Dominio de las texturas	1	2	3	4	5
ER5	COMIDA					
ER5.1	Productos locales o canarios en sus platos	1	2	3	4	5
ER5.2	Ingredientes frescos	1	2	3	4	5
ER5.3	Ingredientes de temporada	1	2	3	4	5
ER5.4	Preparación del plato	1	2	3	4	5

ER5.5	Ejecución del plato	1	2	3	4	5
ER5.6	Temperatura del plato	1	2	3	4	5
ER5.7	Temperatura de los ingredientes	1	2	3	4	5
ER5.8	Sabor de los elementos que conforman el plato	1	2	3	4	5
ER5.9	Sabor general del plato	1	2	3	4	5
ER5.10	Colores dentro del plato	1	2	3	4	5
ER5.11	Alturas de los componentes del plato	1	2	3	4	5
ER5.12	Guarniciones	1	2	3	4	5
ER5.13	Salsas	1	2	3	4	5
ER5.14	Limpieza del plato	1	2	3	4	5
ER5.15	Simplicidad del plato	1	2	3	4	5
ER5.16	Complejidad del plato	1	2	3	4	5
ER5.16	Calidad en el montaje del plato	1	2	3	4	5
ER5.17	Innovación en la presentación del plato	1	2	3	4	5
ER5.18	Calidad de la comida	1	2	3	4	5
ER5.19	Relación calidad-precio	1	2	3	4	5
	TOTAL					

Bibliografía

- Armesto, X. A. y Gómez, B.
2004 "Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat", *Cuadernos geográficos*, 34: 83-94.
- Calabuig, J. y Ministrál, M.
1998 *Manual de Geografía turística de España*, Madrid. Editorial Síntesis.
- Montanari, M.
2006 *La comida como cultura*, Gijón: Trea.
- Montoya, T.
2003 "La gastronomía tradicional en el turismo rural", en J.M. Martínez (ed.), *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería*, Almería, 159-161.

Recibido: 04/10/2012
Reenviado: 10/02/2013
Aceptado: 20/02/2013
Sometido a evaluación por pares anónimos