



UNAPEC
UNIVERSIDAD APEC

DECANATO DE TURISMO

Título:

***“LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS EN EL
DESARROLLO TURÍSTICO DOMINICANO”***

Sustentantes:

Elainney Mabel Novas Escalante	2012- 0001
María Esther Reinoso Villar	2012-1883
Kimberly Amanda Mancebo Villar	2015-1224

Asesora:

Elesi Sánchez de Bucarelli M.E.S.

**Monografía para optar por el título de Licenciatura de Administración
Turística y Hotelera Mención: Marketing y Gestión Turística y
Gestión de Servicios y Banquetes**

Santo Domingo, Distrito Nacional

República Dominicana

Julio, 2019

Título:

***“LAS NUEVAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS
EN EL DESARROLLO TURÍSTICO
DOMINICANO”***

ÍNDICE

DEDICATORIAS	i
AGRADECIMIENTOS	iv
RESUMEN	vii
INTRODUCCIÓN	1

CAPÍTULO. GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS GASTRONOMICAS

1.1 Las tendencias gastronómicas.....	4
1.1.1 Conceptos de gastronomía y tendencias gastronómicas.....	4
1.1.2 Origen y evolución de las tendencias gastronómicas	4
1.1.3 Incidencia de la gastronomía en el desarrollo turístico en la República Dominicana	7
1.2 Restaurantes de Santo Domingo	9
1.2.1 Antecedentes de la presencia de las tendencias gastronómicas en los restaurantes de Santo Domingo.....	9
1.2.2 Principales restaurantes de Santo Domingo.....	10
1.3 Diagnóstico de las tendencias gastronómicas en los restaurantes de Santo Domingo	13
1.3.1 Situación actual que representan las tendencias gastronómicas en los restaurantes de Santo Domingo.....	13

CAPÍTULO II. ASPECTOS METODOLÓGICOS

2.1 Tipos de investigación	17
2.2 Métodos de investigación	17
2.3 Población	18
2.4 Muestra	19
2.4.1 Tamaño de muestra.....	19

2.4.2 Tipo de muestra19

2.5 Técnicas e instrumentos para la recolección de información.....19

CAPÍTULO III. PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

3.1 Presentación de los resultados de las entrevistas.21

3.2 Análisis de los resultados.....28

CONCLUSION.....29

RECOMENDACIONES.....30

BIBLIOGRAFÍA31

ANEXOS.-

DEDICATORIAS

A Dios todo poderoso, por su amor incondicional, por darme la fortaleza y la constancia que me permiten alcanzar esta meta y vencer las adversidades de la vida, por darme salud y bendición día a día.

A mis padres y mi hija, que son las grandes rocas y pilares de mi vida, modelo de virtudes, fuente de principios y valores, ejemplo de constancia y perseverancia.

Elainney Novas

Este trabajo se lo dedico a Dios y a mis Padres por el deseo de superación y amor que me brindan cada día en que han sabido guiar mi vida por el sendero de la verdad a fin de poder honrar familia con los conocimientos adquiridos, brindándome el futuro de su esfuerzo y sacrificio por ofrecerme un mañana a mi mejor.

María Esther Reinoso Villar

A Dios por haberme dado la oportunidad de llegar a esta etapa, por llenarme de bendiciones y salud cada día, por su misericordia, paz, serenidad y amor brindado a cada uno de los momentos de mi vida y además por colocar cuidadosamente a cada una de las personas que han influido y han servido de soporte en este camino.

A mis padres, Amado y Milqueya, por el apoyo incondicional brindado durante este viaje, por los valores que tengo como persona, por el infinito amor y por haberme guiado por el camino del bien. Gracias Infinitas.

A mis hermanos, Yamilca, Patricia y Ángel Alfonso, por su ayuda e interés mostrado en el camino de esta carrera. A mi sobrina Valerie, por brindarme paz y amor sin condición.

Muchas Gracias, este logro es sin duda de ustedes. Los amo con el alma.

Kinverly Amanda Mancebo Villar

AGRADECIMIENTOS

A Dios, porque me ha provisto de salud, voluntad y fuerzas para perseverar en mi esfuerzo.

A mis padres, por su apoyo incondicional y amor con el que me educaron.

A mi hija, hermanos y familiares, por ser fuentes de amor y comprensión en todo momento.

A nuestra asesora Elesi Sánchez Noboa, por ser nuestra guía y tutora, por brindarnos su tiempo y dedicación a lo largo de ese camino rumbo al cumplimiento de nuestros objetivos.

A mis compañeras, Kinverly Mancebo y María Esther por ser parte de este trabajo y porque conjuntamente pudimos lograr nuestro objetivo.

A la Universidad Apec, por forjar en sus estudiantes el cumplimiento de su misión formativa, brindándonos docentes de calidad, y que nos apoyan a lo largo de la investigación.

Elainney Novas

A Dios, Agradezco por bendecirme en todo momento y permitirme llegar al término de este proyecto

A mi familia, Gracias por su sostén, confianza y compromiso recibido durante el transcurso de mi educación superior

A mi asesor de monografía: Lda. Elesi Sánchez de Bucarelli, gracias por su confianza, apoyo y tiempo dedicado en este trabajo

A mis compañeros de monografía: Elainney Novas & Kinverly Mancebo gracias por su compromiso y apoyo en todo momento.

A mis profesores de UNAPEC, gracias por todos los conocimientos adquiridos durante la carrera.

María Esther Reinoso Villar

Agradezco a Dios por ser lo primero en mi vida, a mis padres, mis hermanos, mi sobrina y demás familiares.

A mis compañeras de monográfico Elaine y María Esther por haberme acompañado en este proceso de trabajo y dedicación.

A la profesora Elesi Sánchez por haber trabajado de la mano con nosotras y tener la paciencia y sabiduría para guiarnos en este camino.

A Elvis Frías por siempre estar dispuesto a cualquier requerimiento de mi parte, por su comprensión y apoyo ante situaciones de intranquilidad. A Lisbeth Herrera por su empatía y compañerismo durante esta carrera. A ambos les doy las gracias por formar parte de mi vida.

Kinverly Amanda Mancebo Villar

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se plasmó con el objetivo de evaluar el impacto que han tenido las nuevas tendencias gastronómicas en el desarrollo turístico dominicano. Asimismo, investigamos las nuevas tendencias gastronómicas en el desarrollo turístico dominicano, su situación actual en los restaurantes de Santo Domingo e identificamos las nuevas tendencias de mayor presencia en los restaurantes objeto de estudio.

Se realizó una entrevista a los gerentes de los restaurantes de Santo Domingo basada en preguntas cerradas, las cuales nos sirvieron como instrumento para lograr el objetivo de la investigación, haciendo énfasis en los 10 mejores restaurantes de la ciudad de Santo Domingo según la Academia de Gastronomía Dominicana. Recopilamos informaciones de estos restaurantes, logrando cumplir los objetivos de la investigación en la cual se concluyó que las nuevas tendencias gastronómicas son importantes para el desarrollo turístico dominicano, más sin embargo no es algo esencial para dicho desarrollo.

Palabras Claves: Gastronomía, Tendencias Gastronómicas, Restaurantes y Desarrollo Turístico

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ha cambiado la forma en la que las personas ven la comida, gracias a la evolución a la que ésta se ha visto sometida en los últimos años por lo que cada día surgen nuevas tendencias gastronómicas.

En nuestro país el turismo es la fuente principal de ingresos ya que anualmente llegan millones de turistas, esto conlleva a que el país se reinvente cada vez más lo que provoca que abran nuevos restaurantes con propuestas gastronómicas diferentes a las que estamos acostumbrados.

Sabemos que nuestro producto turístico está catalogado como uno de los mejores del mundo, pero nuestra gastronomía no es tan famosa del todo. Por esto, muchos empresarios y chefs dominicanos tienen el interés de implementar negocios gastronómicos con el concepto de gastronomía dominicana - fusionada para que nuestra gastronomía forme parte importante de nuestro producto turístico.

Este trabajo de investigación, tiene el propósito de evaluar el impacto que han tenido las nuevas tendencias gastronómicas en el desarrollo turístico dominicano. Asimismo, investigar las nuevas tendencias gastronómicas en el desarrollo turístico dominicano, diagnosticar la situación actual de las tendencias en los restaurantes de Santo Domingo e identificar las nuevas tendencias de mayor presencia en los restaurantes objeto de estudio.

La importancia de esta investigación está fundamentada en la evaluación de las tendencias gastronómicas de Santo Domingo, busca diagnosticar nuevos comportamientos en el mercado para de esta forma poder desarrollar nuevas ofertas y por ende mejorar las existentes.

Esta investigación tiene como justificación que el turismo dominicano cuenta con una amplia gama de productos turísticos dentro de los cuales podemos encontrar la gastronomía y sus diferentes vertientes o tendencias. Se estudiará más a fondo la implementación de las nuevas tendencias gastronómicas en los restaurantes de santo domingo, a través de instrumentos donde contendrán y se detallarán los elementos más importantes del estudio el cual se buscará conocer el impacto que han tenido las tendencias gastronómicas en el desarrollo del turismo dominicano en santo domingo y la implementación de mejoras en los restaurantes de la capital.

Este trabajo está estructurado de la siguiente manera, en el capítulo 1 se tratan los aspectos teóricos relacionados con la gastronomía y las tendencias gastronómicas, así como también los restaurantes que ofertan esas tendencias. El capítulo 2, habla de los aspectos metodológicos, relación con los tipos de métodos y técnicas de investigación, así mismo como a quién está dirigido el estudio. El capítulo 3, trata de la presentación y análisis de los resultados obtenidos en el trabajo. Finalmente, las conclusiones y recomendaciones en que culminó dicha investigación.

**CAPÍTULO I. GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS
GASTRONOMICAS.**

1.1 Las Tendencias Gastronómicas.

1.1.1 Conceptos de Gastronomía y Tendencias Gastronómica.

Gastronomía, etimológicamente proveniente del griego "gastros", que significa estómago, y "gnomos" ley o conocimiento, para referirse no tanto como pareciera surgir del origen de la palabra a llenar el estómago, sino que el objetivo de la gastronomía es crear platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos del gusto, la vista el olfato, comparar las comidas de distintos lugares, ver cómo se originaron, los aportes nutricionales de cada ingrediente y sus posibilidades de combinación"(LOPEZ, 2011)

Tendencias Gastronómicas, "Las tendencias son un muestrario de lo último en moda gastronómica, nuevos insumos, técnicas" (Vejlgaard, 2008). Para ponerla a prueba los cocineros pueden producir series cortas de las nuevas propuestas, dándolas a conocer a ciertos grupos, analizan si serán para la demás población y al comprobarlo las ponen en venta y se define el rumbo de los nuevos platillos y conceptos gastronómicos.

1.1.2 Origen y evolución de las Tendencias Gastronómicas.

La historia de la gastronomía se remonta al momento en el que aparece el hombre en la tierra. Los gastrónomos inician su estudio formal a través del descubrimiento de evidencia sobre la forma de vida del hombre prehistórico y aspectos como la geografía, los rasgos físicos, los rasgos biológicos y las estructuras socioculturales que permiten entender los patrones alimentarios existen (Bobe, 1999). La gastronomía, como hoy la conocemos, comienza a escribirse con las aportaciones de estudios antropológicos que evidencian cambios importantes en el régimen alimentario del periodo arcaico, como el

descubrimiento y uso del fuego, el perfeccionamiento de la caza, la domesticación de animales, y el inicio de la agricultura.

La historia de la relación entre el hombre y los alimentos es extensa, al igual que la forma en la que el término gastronomía es conceptualizado. En su forma más simple, la gastronomía se deriva de la palabra griega *gastros*, que significa estómago y de la palabra *nomos* que se refiere al conocimiento o regulación (Zahari et al, 2009).

La gastronomía actual se encuentra en un momento clave para su historia, ya que día a día se reinventan y crean nuevos platillos, mejores conceptos, pero por otro lado se continúa en la lucha por conservar la cocina tradicional al tiempo 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. La evolución de las tendencias gastronómicas comienza con la "*Nouvelle Cuisine*", esta fue la primera gran evolución gastronómica, surgió en Francia en los años 70, donde los chefs eran fieles a la escuela de *Escoffier*, conocido como el Padre de la Gastronomía. Fue un movimiento donde lo más importante era la cocina y la presentación de la comida en el plato. Este nuevo estilo, que fue una creación a partir de la *cuisine classique* francesa, se basó en platos más livianos y delicados, sin salsas pesadas ni vegetales cocidos en exceso, y le dio una gran importancia a la presentación de las comidas.

El término *Nouvelle Cuisine* fue inventado por los críticos gastronómicos Henri Gault y Christian Millau. Esta se hizo popular a finales de los 1970s y 1980s.

Por otro lado, en Estados Unidos se origina el movimiento "*Cocina Fusión*", debido a la mezcla de culturas que cohabitan en una misma región. Este movimiento no era nuevo, ya que es posible rastrear sus orígenes hasta la civilización egipcia y griega, cuando buscaban nuevas especias para sus cocinas.

En marzo de 1969 el físico inglés Nicholas Kurti de la Universidad de Oxford llevó a cabo una conferencia titulada "El físico en la cocina". Después de años de experimentos y estudios en conjunto con el químico francés Hervé This, en el año 1988 vio nacer una nueva ciencia, la "*Gastronomía molecular*"

Tiempo más tarde, en las décadas de los 80 y 90 surgió un movimiento en España liderado por los chefs Mari Arzak y Ferrán Adrià utilizando productos de alta calidad y tecnología para lograr una revolución culinaria, que transformaría el placer de la buena cocina en un lujo para todos los sentidos. Ferrán Adrià, en su restaurante El Bulli en 1994 originó un movimiento de "Destrucción", publicado posteriormente en su libro *Secretos del Bulli* en 1998. Este distinto aproximamiento gastronómico consistía en utilizar y respetar los platillos transformando las texturas de sus ingredientes en forma y temperatura, manteniendo o potencializando los sabores.

Cinco años después, este visionario cambió de rumbo proponiendo un nuevo movimiento, llamado "Reconstrucción" intuyendo el papel de cocina de la ciencia de la cocina y explicando que si en "el siglo XX la cocina se basaba en la química, para el siglo XXI sería en la física". De este modo, surgió el rehacer de los alimentos.

En la actualidad la gastronomía no ha dejado de reinventarse. Nos encontramos ante el surgimiento de un nuevo movimiento, el de "uso de equipos especializados en la cocina", el cual pretende lograr óptimos resultados, reduciendo los tiempos de preparación.

1.1.3 Incidencia de las tendencias gastronómicas en el desarrollo turístico en la República Dominicana.

La República Dominicana está decidida a explotar su oferta gastronómica como atractivo para el turismo. Sin embargo, para lograr este objetivo existen algunos retos puntuales que el país debe superar.

De acuerdo con el profesor Alfonso Rocha, convertir la gastronomía en un atractivo turístico implica homogeneizar los platos, es decir concretamente cuales son los sabores icónicos y los que interesa dar a conocer al mundo.

"El reto es que vendo como gastronomía dominicana, como le hago para que el turista que venga traiga una idea de que es lo quisiera comer como platillos tradicionales, originales. Hay que definir los platos que reflejan la identidad que se quiere vender, para esto la homogeneización es esencial", indicó Rocha en el marco "Foro gastronómico dominicano: Hacia el posicionamiento estratégico de la gastronomía dominicana", realizado por la fundación Sabores Dominicanos.

Manifestó que luego de este viene el proceso de dar a conocer lo que se tiene, lo que se ofrece, para que los turistas tengan claro lo que puede encontrar en este país, y por supuesto lograr que lleven una buena impresión, que digan "qué rico comí y propaguen esa impresión.

Además, para que la gastronomía como aliciente del turismo tenga éxito son muchos los factores que tienen que intervenir, uno de ellos es el engranaje de todos los sectores que intervienen (Gobierno, empresas privadas y todos los ciudadanos en general).

Otro aspecto fundamental, explicó Rocha, es garantizar servicios con los más altos estándares de calidad a los turistas. Pero en la comida la calidad tiene que estar "default" en casa ingrediente, en la preparación, en el manejo higiénico de los alimentos, para que los consumidores se sientan completamente seguros de que lo que comerán no perjudica su salud, concluyó el experto Alonso Rocha. (Rocha, 2016)

La ciudad de Santo Domingo fue declarada "Capital de la Cultura gastronómica del Caribe durante el 2017, lo que traerá grandes beneficios para el país en materia de avances en el turismo y permitirá mercadear la marca país, utilizando la gastronomía como uno de sus ejes centrales.

Así se lo comunicó al presidente Danilo Medina la Academia Dominicana de Gastronomía, a través de una comisión que le visitó a su despacho, integrada por su presidente, Luis Ros, quien estuvo acompañado por Enrique de Marchena, Simón Suárez y el director del Departamento Nacional de Investigaciones (DNI), Sigfrido Pared Pérez.

El presidente de la Asociación de Hoteles de Santo Domingo (AHSD), Roberto Henríquez, destacó la apuesta de la ciudad por la gastronomía, ya que cuenta con una clara tendencia hacia la calidad, variedad y la cocina moderna.

Dijo que este segmento del turismo ha generado un creciente número de eventos en la ciudad que le ha valido el título de: Capital Gastronómica del Caribe por tercer año consecutivo.

Además, indicó, en el marco del DATE 2019, que parte esencial de la estrategia turística para la capital, es la captación del segmento de reuniones, incentivos, congresos y eventos (MICE)

“Santo Domingo posee muy variados y diferentes establecimientos donde se disfruta buena comida y en cualquier esquina, locales y turistas tienen varias opciones de donde escoger para su deleite culinario”, Agregó.

1.2. Restaurantes con tendencias gastronómicas de Santo Domingo.

1.2.1 Antecedentes de la presencia de las tendencias gastronómicas en los restaurantes de Santo Domingo

El principio de la gastronomía dominicana era el resultado de la mezcla de la cultura indígena, española y africana, pero a lo largo de la transformación de nuestra sociedad, fuimos adquiriendo importantes hechos por otras culturas que enriquecieron la cocina dominicana, así surgieron nuevos platos que hoy constituyen la rica comida dominicana.

A mitad de la década de los 60 la intervención norteamericana de 1965 al país influye en nuestros hábitos alimenticios, pues se empezaron a sustituir productos naturales por otros sintéticos.

En los años 60 llegan diversos restaurantes de Pizzas, los cuales se convirtieron en el lugar de recreación de los sábados de algunas familias, como Pizzarelli, La Pizzeria Cangrejo, entre otras.

Para la década de los 80 llegan revolucionarias comidas chatarras o rápidas en su mayoría franquicias de compañías americanas. Una de las pioneras fue Wendy's, así como también McDonald's, Burger King, Tacos Bell, Pizza Hut, entre otras. Al ver la popularidad de estos centros de comida, aparece un restaurante dominicano de comida rápida llamado Pollos Victoria, especializados en el pollo frito. Pollos Victorina llega a las clases populares convirtiéndose en la comida favorita de muchos.

En los años noventa en el país comenzaron a implantarse restaurantes italianos, españoles, chinos, entre otros.

1.2.2. Principales restaurantes de Santo Domingo.

La República Dominicana cuenta con una amplia variedad de restaurantes que ofertan a sus comensales diversos platos de una gastronomía que, con el transcurrir de los años va posicionándose como una de las mejores de la región. La ciudad de Santo Domingo ha sido seleccionada como la Capital Gastronómica del Caribe en dos ocasiones.

Para reconocer dicha variedad, y con la finalidad de marcar referentes de calidad basados en la experiencia integral de los comensales más exigentes, la Academia Dominicana de Gastronomía (ADG) realizó por primera vez en República Dominicana la ceremonia de premiación de los "10 mejores restaurantes de Santo Domingo 2018"

Restaurante La Cassina

La Cassina, abre sus puertas en septiembre de 2012, ofreciendo un menú Mediterráneo, donde su chef, Rafael Planelles, diseña platos tanto memorables como exquisitos.

En la cara podrá encontrar platos clásicos como Steak Tartar, Linguini al Gachio, Chillo a la sal, Risotto Porcini, entre otros.

La decoración es sobria, elegante y clásica. Cuenta con una terraza-jardín iluminada con muchos bombillos de luz amarilla, creando un ambiente cálido y fresco. El salón principal tiene la magia del techo corredizo que permite la entrada de luz natural y aire. Dentro de los espacios, hay un salón privado con capacidad de 30 personas disponibles para reuniones de negocios o celebraciones íntimas con la comodidad del servicio de un restaurante e intimidad del comedor de una casa. Con todas estas fabulosas características propias, además de ser parte de la familia SBG Group. El resultado es un restaurante exclusivo de primerísima calidad, con un buen ambiente y excelente servicio.

Sophia's Bar & Grill

Ubicado en el centro de la ciudad, SBG Santo Domingo es un restaurante de exquisita decoración, atmósfera cosmopolita y cocina de vanguardia donde el respeto por el producto es la prioridad. Comprometidos con la creatividad y el buen gusto, el restaurante ofrece un menú tradicional internacional cargado de combinaciones e ingredientes innovadores.

Joaquín Renovales, chef y alma tras los fogones del grupo, le podrá sorprender deliciosamente con platos que no están en el menú, es famoso por eso.

Restaurante Don Pepe

El restaurante Don Pepe ambienta a su clientela con alto respeto de particularidad, el espacio está pensado para recibir grupos profesionales que puedan tratar un tema contractual, al tiempo de una excelente paella, del mar o de carne, y seleccionar su vino bajo el consejo de adiestrado de un avisado sommelier, con la libertad de que usted mismo se deslice en la vinera frontal y por su pasillo para que el cliente tenga la opción de escoger su propio vino.

Definitivamente, este es un restaurante a nivel de los de gran categoría en el mundo, ganador de premios nacionales e internacionales por muchos años.

Restaurante Pat'e Palo

Pat'e Palo es un restaurante ubicado en el corazón de la Ciudad Colonial de Santo Domingo. Su menú presenta un carácter internacional, refleja en gran medida la creatividad de su chef corporativo Saverio Stassi y sus vivencias adquiridas a través de sus viajes y continuos entrenamientos. Con una tendencia a la comida mediterránea sin limitaciones.

El restaurante brinda una experiencia única, que combina el uso de materia prima de calidad y productos frescos de temporada.

Restaurante Nipau

Nipau abrió sus puertas en el 2012, su chef el uruguayo Nicolás Frigerio siempre está de buen humor, a pesar de estar muy ocupado. Rara vez está fuera de la cocina de Nipau.

Bottega Fratelli

Bottega Fratelli abrió sus puertas en 2014, con una cocina italiana contemporánea, una fusión entre lo clásico y lo moderno, bajo los estándares de calidad, buen gusto y el legado generacional de la familia Bonarelli.

Las instalaciones del restaurante caracterizadas por un ambiente familiar, es ideal para reuniones empresariales, y un compartir con amigos.

Cuenta con tres áreas e incluye un gran salón principal, una terraza climatizada con horno de leña hechos por pizzeros profesionales italianos y un salón privado con capacidad para 70 personas, ideal para reuniones de negocios o cocteles empresariales, así como también eventos privados.

1.3. Diagnóstico de las tendencias gastronómicas en los restaurantes de Santo Domingo.

1.3.1. Situación actual que presentan las tendencias gastronómicas en los restaurantes de Santo Domingo.

Conociendo ya lo que son las tendencias gastronómicas podemos dar inicio a las tendencias gastronómicas en santo domingo las cuales han causado un gran impacto en el aumento de los consumidores gracias a propuestas llamativas que hacen que el dominicano y el extranjero sientan la necesidad de salir a comer a un lugar en específico.

Una de las principales tendencias gastronómicas en los restaurantes de Santo Domingo es la comida saludable, vegana y vegetariana, ya sea por salud, por ética o por sostenibilidad medioambiental, cada vez son más las personas que adoptan este estilo de vida lo cual hace que haya más restaurantes de comida saludable para satisfacer las necesidades y exigencias de estas personas. Podemos citar algunos restaurantes en Santo Domingo con esta tendencia como son "Vita Healthy and Fit", "Fresh Cafe" y "Papaupa".

Otra tendencia gastronómica que podemos encontrar en los restaurantes de Santo Domingo es apostar por lo local, es decir, utilizar productos producidos en nuestro país. "Las granjas locales, los productores pequeños, la comida hecha en casa como valor agregado, son los elementos más buscados por los foodies. Más allá de exposiciones improbables y concepciones artísticas, lo doméstico y lo honesto son promesas de valor para lugares especializados en comidas caseras o con propias huertas y también para emprendedores que buscan darle lo más fresco posible al consumidor, sin tantos pasos de por medio." Tal es el caso de "Casa Barista & Co" que utiliza café de Polo, Barahona, así como también el caso de "Greenbow" que utilizan vegetales producidos en Rancho Arriba, San José de Ocoa.

A pesar de que estas 2 tendencias han crecido vertiginosamente no se pueden comparar con el crecimiento de la cocina de autor. Aunque es una tendencia un tanto vieja, es imposible no mencionarla, ya que en Santo Domingo son muchos los restaurantes que encontraremos con esta tendencia. La cocina de autor no es más que "La expresión del gusto personal de un chef que rompe con los esquemas tradicionales y reinterpreta los sabores, dando un toque personal y distinto; es decir, firma sus platos con un estilo propio modificando los sabores tradicionales y esperados".

Es esto lo que ha hecho el chef Joel Reyes en su restaurante "FoodInc" uno de los más aclamados en nuestra ciudad capital por su estilo de emplatado es abundante (algo que nos gusta mucho a los dominicanos) además a esto se suma el carisma del chef y su promoción en las redes sociales que han sido de gran éxito para este restaurante. (Pérez, 2013)

Finalmente, pero no menos importante, también podemos encontrar nuevas tendencias en lo que son los postres. Los Naked Cakes es una tendencia que va en auge en nuestro país ya que las personas buscan una decoración más sutil y rústica a la hora de hacer sus celebraciones a lo que podemos agregar el uso de flores "Las flores antes se usaban para decorar: ahora son parte de una corriente donde las plantas van más allá de aromatizar o de ornamentar. Pueden cocinar claveles, crisantemos, dientes de león, hibiscos, caléndulas, rosas, violetas e incluso capullos y pétalos de girasol. Se pueden usar para ensaladas, también para postres e incluso para helados y pizzas"

CAPÍTULO II. ASPECTOS METODOLÓGICOS.

2.1 Tipo de investigación.

La presente investigación será de carácter descriptivo “exposición narrativa, numérica y/o gráfica, bien detallada y exhaustiva de la realidad que se estudia” (Kumar, R. 2014) ya que este tipo de investigación nos permite llevar a cabo un análisis profundo y detallado de los aspectos actuales de gastronomía dominicana. Haciendo énfasis en características específicas del mercado nacional.

Por otra parte, será de forma documental “es una técnica que consiste en la selección y recopilación de información por medio de la lectura y crítica de documentos y materiales bibliográficos” (Baray, 2006), ya que la misma nos permite desarrollar un marco teórico el cual demostrará cuáles son los semblantes más relevantes, con relación a las tendencias mercado, producto y servicio ofertado.

2.2 Métodos de investigación.

Dentro de los métodos a implementar tenemos el inductivo y estadístico debido a que este nos permite:

- **Método Inductivo** “Mediante este método se observa, estudia y conoce las características genéricas o comunes que se reflejan en un conjunto de realidades para elaborar una propuesta o ley científica de índole general” (Kumar, R. 2014)

A través de este método recopilaremos resultados particulares de la situación actual que presenta en campo de desarrollo de la gastronomía dominicana, generando así posibles respuestas a

interrogantes actuales. Donde se dará a conocer las preferencias y gustos gastronómicos del mercado local.

- **Método Estadístico**

“La Estadística es la ciencia cuyo objetivo es reunir una información cuantitativa concerniente a individuos, grupos, series de hechos, etc. y deducir de ello gracias al análisis de estos datos unos significados precisos o unas previsiones para el futuro” (Ruiz, 2004). Se ha de implementar este tipo de método debido a que este nos permite obtener datos cuantitativos sobre información concerniente al planteamiento de estudio.

2.3 Población

La población está dirigida a los restaurantes dentro del Top 10 de los mejores restaurantes en Santo Domingo premiados por la Academia Dominicana de Gastronomía y sus respectivos gerentes o personas a cargo.

La Academia de Gastronomía Dominicana realizó en abril del presente año una premiación a los 10 Mejores restaurantes de la ciudad de Santo Domingo, los cuales tomaremos en cuenta como muestra total en la investigación para la aplicación de las técnicas de investigación.

La población de estos 10 restaurantes la citamos a continuación:

1. Restaurante La Cassina
2. Sophia's Bar & Grill
3. Restaurante Don Pepe
4. Pat'e Palo
5. Trattoria Angiolino

6. Nipau
7. Bottega Fratelli
8. Shibuya Ichiban
9. Samurai Restaurant
10. ILBacareto

2.4 Muestra

El muestreo se hará por medio de un muestreo no probabilístico, este será por cuotas definidas, por variables de control y por conveniencia. Se tomará el 90% de todos los restaurantes del Top 10 de mejores restaurantes de Santo Domingo y sus respectivos gerentes. Ésta está representada en 9 gerentes de los restaurantes.

2.5 Técnicas e Instrumentos para la recolección de información

La técnica a utilizar es la entrevista en la que se recopilarán datos por medio de preguntas que nos ayudarán a obtener los resultados. Se emplea como instrumento un cuestionario con preguntas cerradas.

CAPÍTULO III PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

3.1 Presentación de los resultados de las entrevistas.

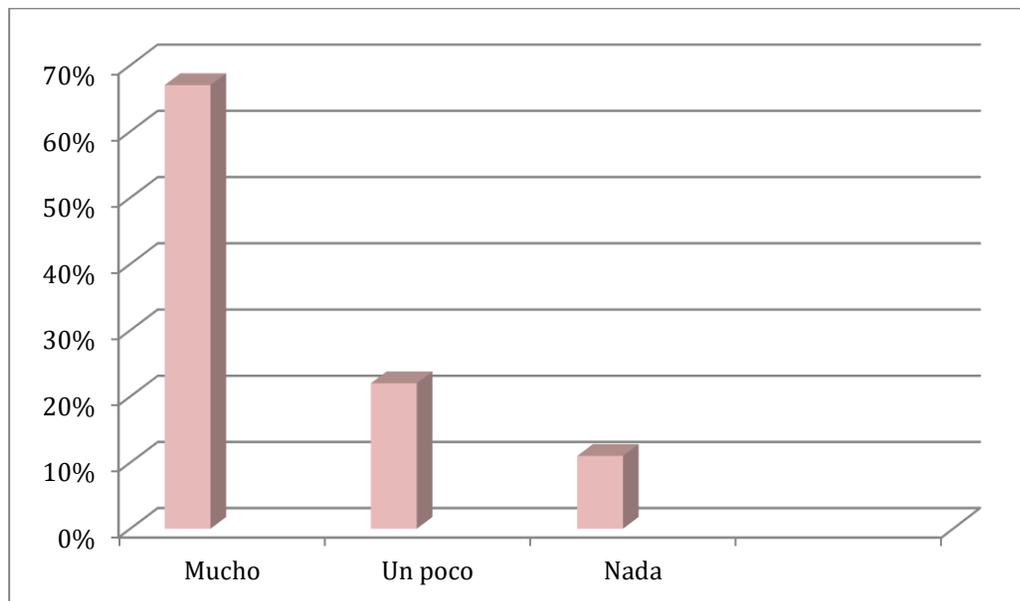
Pregunta 1. ¿Qué tanto conoce sobre las nuevas tendencias gastronómicas?

Tabla No.01

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	6	67%
Un poco	2	22%
Nada	1	11%
Total	9	100%

Fuente: Entrevista aplicada a los gerentes.

Gráfico No.01



Fuente: Tabla 01

Según los datos arrojados. El 67% de los gerentes y personal a cargo conocen mucho sobre las Nuevas Tendencias Gastronómicas, el 22% de las personas conocen un poco, mientras que el 11% no conocen nada.

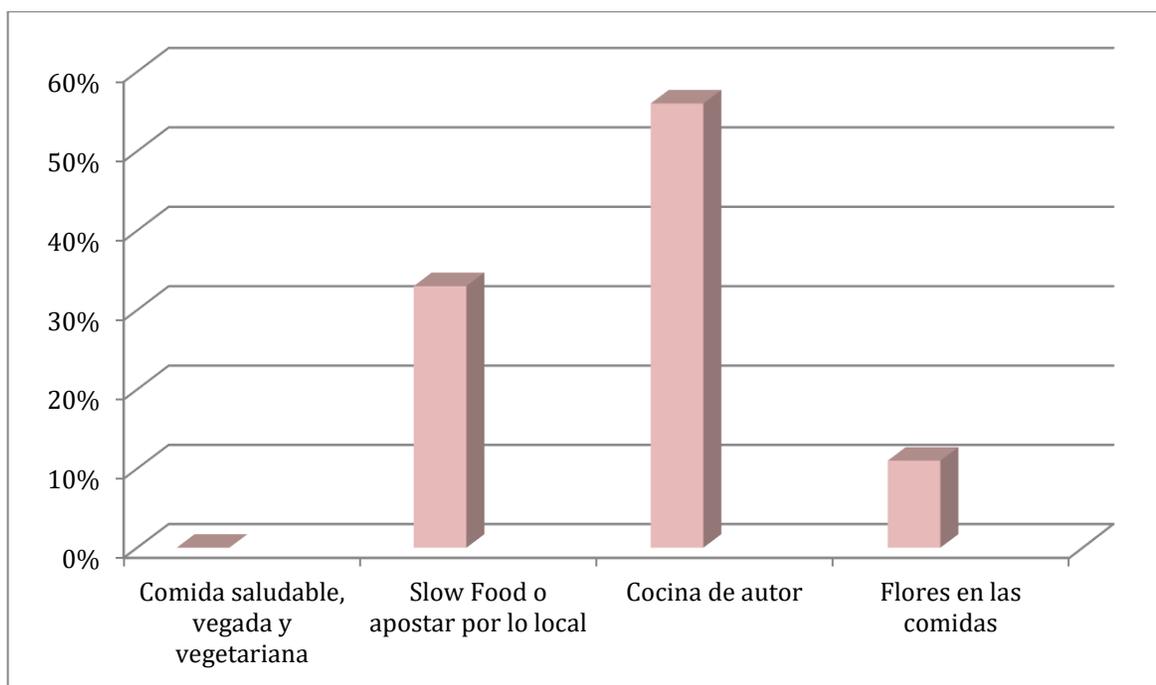
Pregunta 2. De las siguientes nuevas tendencias gastronómicas, ¿Cuál es la más utilizada en su restaurante?

Tabla No. 02

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Comida Saludable, Vegana y Vegetariana	0	0%
Slow Food o Apostar por lo Local	3	33%
Cocina de Autor	5	56%
Flores en las Comidas	1	11%
Total	9	100%

Fuente: Entrevista aplicada a los gerentes.

Grafico No.02



Fuente: Tabla No.02.

Según la proyección el 58% de los entrevistados emplean la cocina de autor, más sin embargo un el 33% de los entrevistado utilizan más el Slow Food y el 11% utiliza la tendencia Flores en la comida.

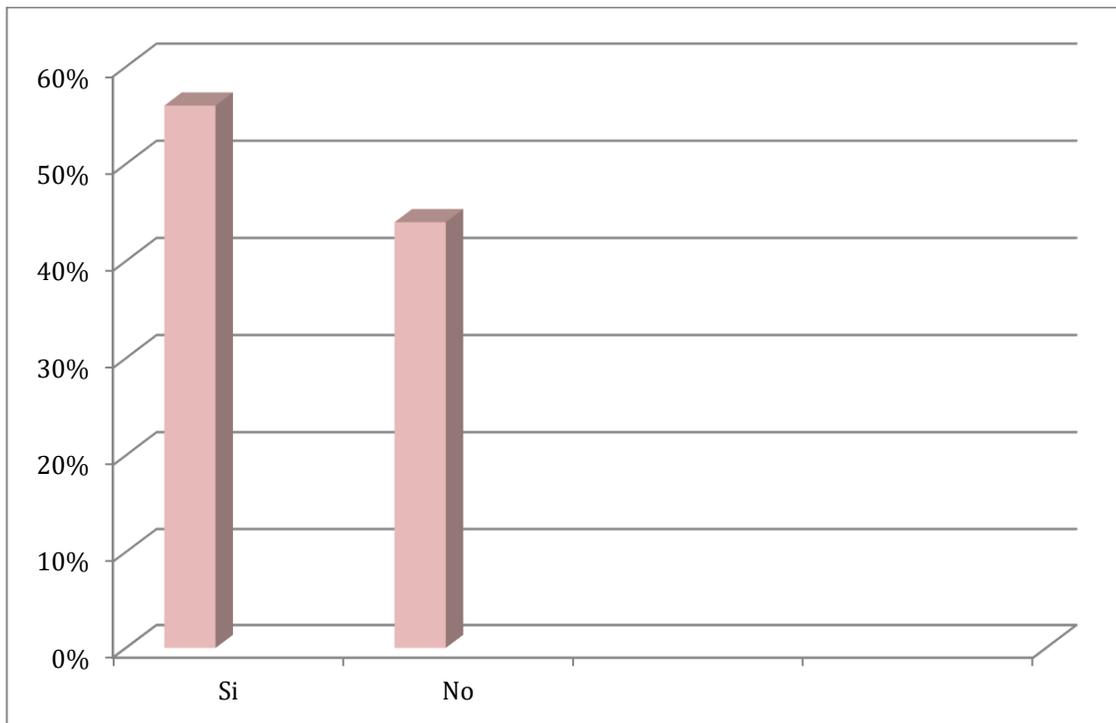
Pregunta 3. ¿Considera importante la implementación de estas nuevas tendencias gastronómicas en su restaurante?

Tabla No. 03

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	5	56%
No	4	44%
Total	9	100%

Fuente: Entrevista aplicada a los gerentes.

Grafico No.03



Fuente: Tabla No.03

Resultados: 56% considera importante la implementación de las nuevas tendencias gastronómicas, mientras que el 44% no considera importante la implementación de las nuevas tendencias gastronómicas.

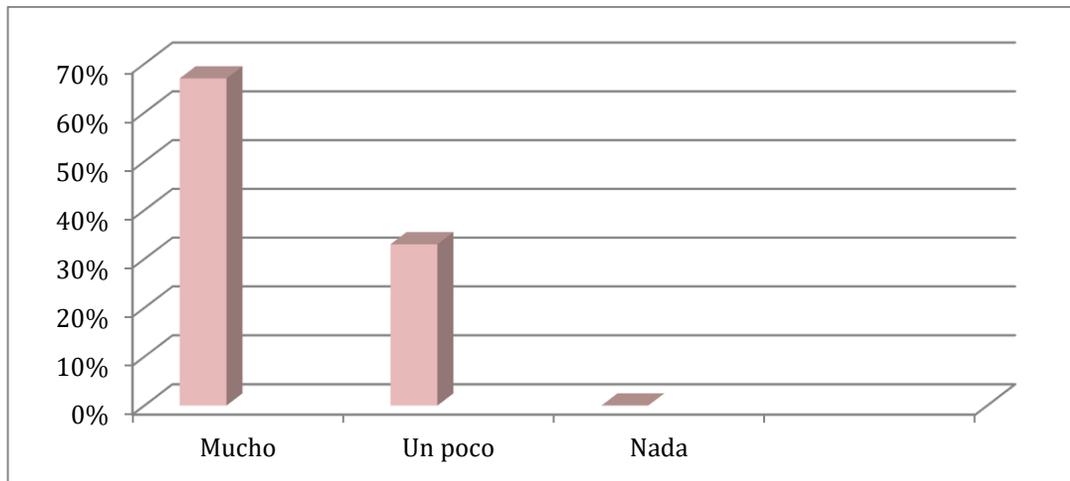
Pregunta 4. ¿Cuánto cree usted que la implementación de estas nuevas tendencias gastronómicas contribuye con el desarrollo turístico dominicano?

Tabla No.04

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	6	67%
Un poco	3	33%
Nada	0	0%
Total	9	100%

Fuente: Entrevista aplicada a los gerentes.

Grafico No.04



Fuente: Tabla No.04

Resultados: Según la cantidad de contribución al desarrollo turístico dominicano por parte de las nuevas tendencias gastronómicas, el 67% de los gerentes consideran que contribuye mucho, el 33% de las gerentes consideran que contribuye un poco, mientras que el 0% considera que no contribuye nada.

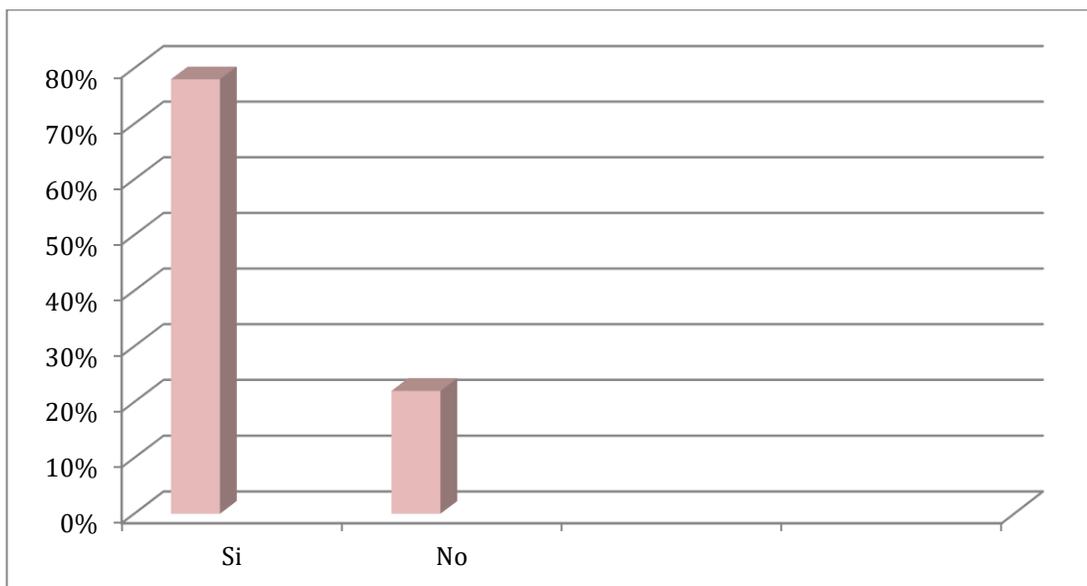
Pregunta 5. ¿Cree usted que el uso de estas nuevas tendencias gastronómicas ha aumentado los consumidores en su restaurante?

Tabla No. 05

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	7	78%
No	2	22%
Total	9	100%

Fuente: Entrevista aplicada a los gerentes.

Grafico No.05



Fuente: Tabla No.05

Resultados:

El 78% de los entrevistados consideran que ha habido un aumento en el uso de las nuevas tendencias gastronómicas. El 22% de los entrevistados considera que no ha aumentado su implementación

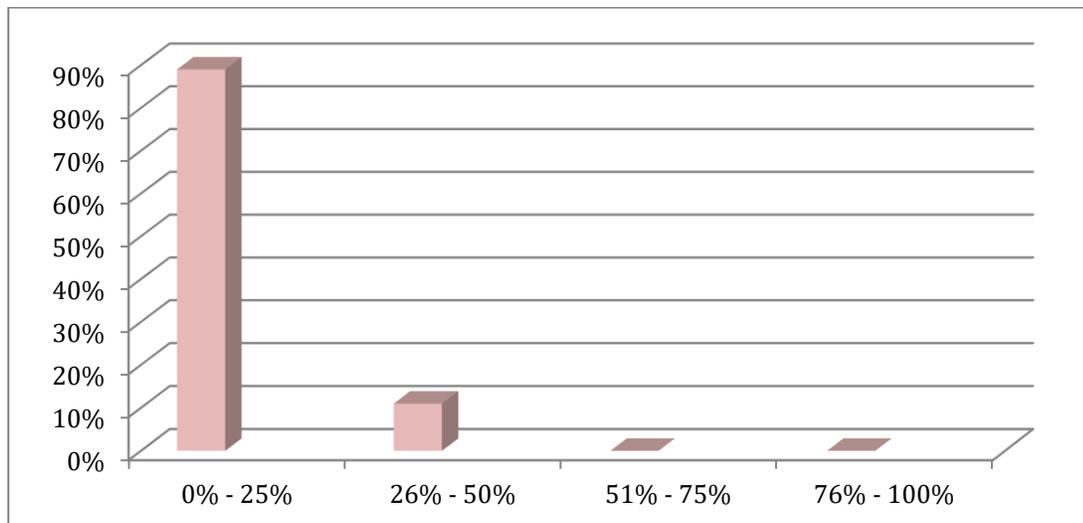
Pregunta 6. ¿Qué porcentaje de platos de su menú contienen estas nuevas tendencias gastronómicas?

Tabla No.06

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
0% - 25%	8	89%
26% - 50%	1	11%
51% - 75%	0	0%
76% - 100%	0	0%
Total	9	100%

Fuente: Entrevista aplicada a los gerentes

Grafico No.06



Fuente: Tabla No.06

Resultados: El por ochenta y nueve cientos (89%) de los entrevistados respondieron que en su menú la aplicación de tendencias nuevas gastronómicas está en un veinticinco por ciento (25%); mientras que un once por ciento (11%) respondió que implementa su huso a un veintiséis por ciento (26%) a un cincuenta por ciento (50%) en su menú.

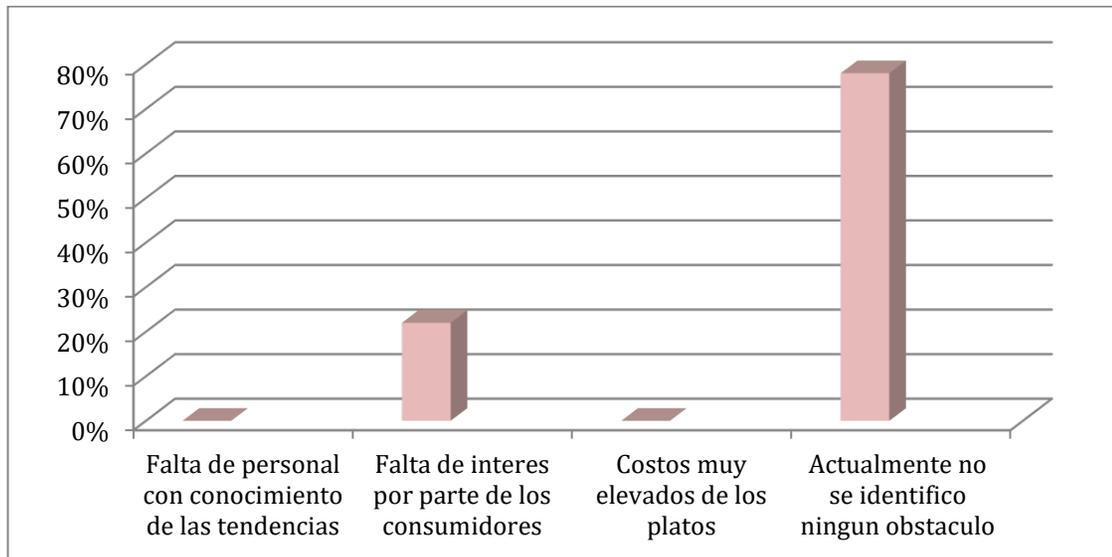
Pregunta 7. ¿Cuál obstáculo es el que considera más problemático a la hora del uso de las nuevas tendencias gastronómicas en los platos de su menú?

Tabla No.07

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Falta de personal con conocimiento de las tendencias	0	0%
Falta de interés por parte de los consumidores	2	22%
Costos muy elevados de los platos	0	0%
Actualmente no se identificó ningún obstáculo	7	78%
Total	9	100%

Fuente: Entrevista aplicada a los gerentes

Grafico No.07



Fuente: Tabla No.07

Respuesta: Según los obstáculos más problemáticos a la hora de utilizar las nuevas tendencias gastronómicas, son la falta de interés por parte de los comensales la cual representa un veintidós por ciento (22%) de la población la cual no es considerada una gran barrera para su desarrollo.

3.2 Análisis de los resultados.

Al realizar la presente entrevista a los gerentes y personal los diez de los mejores restaurantes de Santo Domingo según la Academia Dominicana de Gastronomía para evaluar la implementación de las Nuevas Tendencias Gastronómicas:

Pudimos identificar los siguientes resultados.

La tendencia gastronómica más implementada en la restauración en Santo Domingo es la Cocina de autor con 56%, mientras que tendencias tales como Slow Food (33%) y Flores en la Comida (11%) presentan una participación mínima en el mercado nacional. No obstante, muestran que su introducción en ámbito gastronómico ha tenido aceptación por los chef y comensales.

Por otra parte, se identificó que el porcentaje de restaurantes que implementan nuevas tendencias gastronomía al 25% es una población de 89% lo cual indica que es muy bajo debido a que el de los restaurantes en Santo Domingo no hacen gran uso de la innovación sí que se aferran a lo seguro y clásico como por ejemplo la Cocina de autor.

Dentro de las principales barreras que presenta la introducción de nuevas tendencias gastronómicas en el mercado local tenemos: Falta de interés por parte de los consumidores.

Los restaurantes en Santo Domingo prestan un amplio conocimiento del tema tendencias en la gastronomía.

Además, se identificó que la implementación de nuevas tendencias gastronómica en el ámbito de restauración y turismo impacta directamente en su desarrollo.

CONCLUSIONES

Al finalizar la presente investigación, se deben resaltar algunos aspectos que son necesarios abordar de manera concluyente. En términos generales se logró el objetivo más importante que fue evaluar el impacto que han tenido las nuevas tendencias gastronómicas en el desarrollo turístico dominicano. Se identificó una de la principal tendencia gastronómica implementada en los restaurantes de santo domingo que es la Cocina de autor conjunto a otras tendencias que van en proceso de desarrollo a nivel nacional dentro de las que se destacan Slow Food, Flores en las comidas y comida saludable, vegana y vegetariana;

Cada vez más los gerentes A&B presentan interés por insertar a su menú nuevas tendencias gastronómicas debido a que la preferencia de los comensales se ha visto influenciada por la fusión de sabores, la versatilidad y lo saludable

Al concluir este proyecto, se logró dar respuesta a los objetivos perseguidos en el mismo, a través de los datos recolectados de manera interna y externa sobre el top 10 de los mejores restaurantes de santo domingo del 2019.

Mediante estos datos se determinó que las nuevas tendencias gastronómicas son importantes para el desarrollo turístico dominicano, mas sin embargo no es algo esencial para dicho desarrollo. Finalmente, se llegó a la conclusión que la nueva tendencia gastronómica más utilizada actualmente es la cocina de autor y además es la más solicitada por los clientes a la hora de elegir dónde comer ya que a través de esta tendencia vemos más allá de una simple comida, vemos la pasión y el toque personal añadido por el chef.

RECOMENDACIONES

Se les recomienda a los restaurantes de Santo Domingo implementar:

- Un plan de mejora en el uso de nuevas tendencias gastronómicas para de esta forma contribuir al desarrollo del turismo Domingo y al crecimiento de la oferta culinaria.
- Introducción de nuevas tendencias gastronómicas para aportar mayor diversidad culinaria; y de esta forma captar el interés por el comensal sobre el producto ofertado.
- Nombrar en su menú el tipo de tendencia gastronómica que implementan en sus platillos. Con el propósito de documentar al comensal sobre el producto.
- Crear un directorio de restaurantes físico y virtual donde se engloban los diferentes centros de comida por el tipo de tendencia gastronómica que ofertan.
- Fomentar la gastronomía moderna a través de ferias donde se dé a conocer la gran variedad de platillos en los cuales se implementaron los diferentes tipos de tendencias en el mercado local e internacional las cuales repercuten a nivel mundial.

BIBLIOGRAFÍA

Baray, H. L. (2006). Introducción la Metodología Investigación

Bello, G. (2019) *¿Qué comeremos en 2019?* (3 de enero del 2019)

Coppola, M. (2016). *La importancia de la gastronomía en la experiencia turística.* (15 de noviembre del 2016)

De León, V. (2017) *RD es “Capital de la Cultura Gastronómica del Caribe” en el 2017* (21 de febrero del 2017)

<http://taste.do/que-comeremos-en-2019-estas-son-las-tendencias-gastronomicas-para-este-nuevo-ano/>

<https://listindiario.com/economia/2016/04/19/416039/gastronomia-es-un-buen-ingrediente-para-turismo>

<https://www.entornoturistico.com/la-importancia-de-las-tendencias-en-el-turismo/>

Lancheros, L. (2018) *5 tendencias de “comida democrática”* (8 de octubre del 2018)

Leal, M. (2015). *Turismo Gastronómico: Impulsor del comercio de Proximidad.* España: UOC

Mejía, L., Mejía, S. y Bravo, M. (2014) *Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador.* México: Culinaria

Pereyra, E (2017). *La gastronomía dominicana, alquimia de tres culturas.* (28 septiembre 2017)

Research Method, A. J. (2014). *El Método de la Investigación.* Estados Unidos: International Journal of Good Conscience.

- Resecar Method, A. J. (diciembre 2014). *El Método de la Investigación. Estados Unidos: International Journal of Good Conscience.*
- Reyes, A., Guerra, E. y Quintero, J. (2017) *Educación en Gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo.* México.
- Rocha, A. (2016) *Los retos de RD para convertir su gastronomía en un atractivo turístico.* (19 de abril 2016)
- Ruiz Muñoz, D. (2004). *Manual de Estadística.* Sevilla, España
- Víctor Pérez Castaño. 2013, *Cocina Creativa o de Autor,* editorial paraninfo, España)

A N E X O S

Anexo No. 1 Instrumentos para la Entrevista

Somos estudiantes de la carrera Administración Turística y Hotelera de la universidad APEC, (UNAPEC). Estamos realizando nuestro trabajo de grado, “Las Nuevas Tendencias Gastronómicas en el Desarrollo Turístico Dominicano” cortésmente les pido que me colaboren con su participación en la siguiente entrevista ya que su opinión es de suma importancia para el desarrollo de nuestra investigación. Agradecemos que cortésmente nos respondas las siguientes preguntas. Gracias

Entrevista aplicada a los gerentes y personal a cargo del top 10 de los mejores restaurantes de Santo Domingo según la Academia Dominicana de Gastronomía para evaluar la implementación de las Nuevas Tendencias Gastronómicas:

Pregunta 1. ¿Qué tanto conoce sobre las nuevas tendencias gastronómicas?

- a) Mucho
- b) Un Poco
- c) Nada

Pregunta 2. De las siguientes nuevas tendencias gastronómicas, ¿Cuál es la más utilizada en su restaurante?

- a) Comida saludable, vegana y vegetariana
- b) Slow Food o apostar por lo local
- c) Cocina de autor
- d) Flores en las comidas

Pregunta 3. ¿Considera importante la implementación de estas nuevas tendencias gastronómicas en su restaurante?

- a) Si
- b) No

Pregunta 4. ¿Cuánto cree usted que la implementación de estas nuevas tendencias gastronómicas contribuye con el desarrollo turístico dominicano?

- a) Mucho
- b) Un Poco
- c) Nada

Pregunta 5. ¿Cree usted que el uso de estas nuevas tendencias gastronómicas ha aumentado los consumidores en su restaurante?

- a) Si
- b) No

Pregunta 6. ¿Qué porcentaje de platos de su menú contienen estas nuevas tendencias gastronómicas?

- a) 0% - 25%
- b) 26% - 50%
- c) 51% - 75%
- d) 76% - 100%

Pregunta 7. ¿Cuál obstáculo es el que considera más problemático a la hora del uso de las nuevas tendencias gastronómicas en los platos de su menú?

- a) Falta de Personal con Conocimiento de las tendencias
- b) Falta de interés por parte de los consumidores
- c) Costos muy elevados de los platos
- d) Actualmente no se Identificó ningún obstáculo

ANEXO #2

Anexo No. 2 Top 10 de los mejores restaurantes de Santo Domingo según la Academia Dominicana de Gastronomía

1. Restaurante La Cassina



2. Sophia's Bar & Grill



3. Restaurante Don Pepe



4. Pat'e Palo



5. Bottega Fratelli



6. Shibuya Ichiban



7. Samurai Restaurant

SAMURAI



8. IL Bacareto



IL BAGARETO
OSTERIA CON CUCINA



9. Trattoria Angiolino

RISTORANTE TRATTORIA
ANGIOLINO



10. Nipau


nipau
Restaurant



PÁGINA DE ANTIPLAGIO

Dustball Plagiarism Report

Score: 100%

emplea como instrumento un cuestionario con preguntas cerradas OK
exposiciones improbables y concepciones artísticas, lo doméstico y lo honesto OK
into aproximamiento gastronómico consistía en utilizar y respetar los platillos OK
bilamos informaciones de estos restaurantes, logrando cumplir los objetivos de OK
década de los 80 llegan revolucionarias comidas chatarras o rápidas OK
noventa en el país comenzaron a implantarse restaurantes italianos, españoles. OK
tación actual que representan las tendencias gastronómicas en los restaurantes OK
Podemos citar algunos restaurantes en santo domingo con esta tendencia OK
instalaciones del restaurante caracterizadas por un ambiente familiar, es ideal OK
"Santo Domingo posee muy variados y diferentes establecimientos donde se OK
principales tendencias gastronómicas en los restaurantes de santo domingo es OK
mente, las conclusiones y recomendaciones en que culminó dicha investigación OK
pesar de que estas 2 tendencias han crecido vertiginosamente no OK
través de este método recopilaremos resultados particulares de la situación OK
no, investigamos las nuevas tendencias gastronómicas en el desarrollo turístico OK
Gastronomía, Tendencias Gastronómicas, Restaurantes y Desarrollo Turístico OK
tuación actual que presentan las tendencias gastronómicas en los restaurantes OK
s realizando nuestro trabajo de grado, Las Nuevas Tendencias Gastronómicas OK
ofesores de UNAPEC, gracias por todos los conocimientos adquiridos durante OK
Elvis Frias por siempre estar dispuesto a cualquier requerimiento de OK



© 2002-2019 The Plagiarism Checker
<http://www.dustball.com/cs/plagiarism.checker>