



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Escuela Politécnica Superior de Gandia

La importancia de la seguridad alimentaria en la  
experiencia turística china en España

Trabajo Fin de Grado

Grado en Turismo

AUTOR/A: Li, Yida

Tutor/a: Osorio Acosta, Estefania

CURSO ACADÉMICO: 2022/2023

## **RESUMEN**

La seguridad alimentaria es uno de los aspectos más importantes de la experiencia de viaje. Teniendo en consideración este aspecto, el objetivo será investigar la percepción de los turistas chinos que visitan España en cuanto a la seguridad alimentaria. La idea es descubrir qué factores influyen en su percepción y cómo afecta esto a su experiencia turística en España. Se trata de un tema de gran relevancia en la actualidad, ya que la seguridad alimentaria es un factor clave para garantizar una buena experiencia turística y, por tanto, para el desarrollo del sector turístico.

En cuanto a la metodología de la investigación, se realizará una encuesta con entrevistas a turistas chinos que visiten España y entrevistas con participantes seleccionados para preguntas específicas. El ámbito de estudio será los turistas chinos que visitan España, ya que se trata de uno de los mercados turísticos más importantes para España. Se incluirán preguntas sobre las percepciones de los turistas chinos sobre la seguridad alimentaria en España, su aceptación de la cocina española y su nivel de expectativas respecto a las normas españolas de seguridad alimentaria, etc.

## **PALABRAS CLAVE ESPAÑOL**

Seguridad alimentaria, experiencia de viaje, percepciones, turistas chinos, desarrollo.

## **ABSTRACT**

Food safety is one of the most important aspects of the travel experience. Taking this aspect into consideration, the objective will be to investigate the perception of Chinese tourists visiting Spain regarding food safety. The idea is to discover what factors influence their perception and how this affects their tourist experience in Spain. This is an issue of great relevance today, as food safety is a key factor in ensuring a good tourist experience and, therefore, for the development of the tourism sector.

As for the research methodology, a survey will be conducted with interviews with Chinese tourists visiting Spain and interviews with selected participants for specific questions. The scope of the study will be Chinese tourists visiting Spain, as this is one of the most important tourism markets for Spain. It will include questions on Chinese tourists' perceptions of food safety in Spain, their acceptance of Spanish cuisine and their level of expectations regarding Spanish food safety standards, etc.

## **KEY WORDS**

Food security, travel experience, perceptions, Chinese tourists, development.

# Índice

1. Introducción .....	4
2. Objetivo del estudio .....	5
2.1 Objetivo Principal .....	5
2.2 Objetivos secundarios .....	5
2.3 Estructura del TFG .....	5
2.4 Agradecimientos, logros y limitaciones .....	7
3. Marco teórico .....	8
3.1 Definición de seguridad alimentaria.....	8
3.2 Importancia directa de la seguridad alimentaria en la salud .....	9
3.3 Preocupación mundial por la cadena alimentaria y su impacto en el medioambiente.....	11
3.4 El impacto de la seguridad alimentaria en el turismo .....	12
3.5 El sistema regulador de la seguridad alimentaria en Europa .....	16
3.6 El sistema regulador de la seguridad alimentaria en China .....	18
3.6.1 Antecedentes de la regulación y del control gubernamental.....	18
3.6.2 Hacia la modernización de la gobernanza: la seguridad alimentaria en China en la nueva era (2012-presente).....	21
4. Cultura alimentaria y experiencia turística.....	24
4.1 Panorama general del turismo chino en España y perspectivas de crecimiento	24
4.2 La Cultura alimentaria en España frente a las necesidades de los turistas chinos .....	26
4.2.1 Cultura alimentaria china .....	26
4.2.2 Cultura alimentaria española .....	27
4.2.3 La respuesta española a la cultura gastronómica china .....	27
5. Metodología de la investigación .....	29
5.1 Diseño de la investigación .....	29
5.2 Recogida de datos .....	29
5.3 Muestreo .....	30
5.4 Ética y limitaciones .....	30
6. Resultados de la investigación.....	31
6.1 Viajar en busca de elementos culturales .....	31
6.2 La cultura china de los viajes y la comida.....	32
6.3 Experiencia gastronómica en España .....	34

6.4 La cultura es una barrera para participar en la comida española.....	36
6.5 Motivaciones para comer comida española.....	37
6.6 Comer comida rápida en el extranjero.....	37
6.7 Motivos para visitar España.....	39
6.8 Recomendaciones.....	41
7. Conclusiones.....	42
8. Bibliografía.....	44
<b>9. Anexo 1 relación del TFG con los objetivos de desarrollo sostenible.....</b>	<b>49</b>
<b>10. Anexo 2 Encuesta sobre "Seguridad Alimentaria y Experiencia del Turista Chino en España"</b>	

## Índice de Figuras, Gráficos y Tablas

<b>Tabla 1.</b> Cambios en el sistema de seguridad alimentaria (higiene) (1979-2011).....	21
<b>Tabla 2.</b> Source (Statista, 2023).....	24
<b>Tabla 3.</b> Encuesta para turistas chinos.....	40
<b>Gráfico 1.</b> Países europeos más visitados por los chinos (Jongkid & Pang, 2023).....	25
<b>Ilustración 1.</b> Entrevista con el participante D en la plataforma de redes sociales Douyin. Fuente: (Douyin, 2023).....	31
<b>Ilustración 2.</b> Entrevista con el participante M en la plataforma de redes sociales-Xiao hongshu. Fuente: (Xiao hongshu, 2023). .....	33
<b>Ilustración 3.</b> Entrevista con el participante L en la plataforma de redes social Wechat. Fuente: (Wechat, 2023). .....	34
<b>Ilustración 4.</b> Entrevista con el participante B en la plataforma de redes sociales Douyin. Fuente: (Douyin, 2023).....	35
<b>Ilustración 5.</b> Entrevista con el participante A en la plataforma de redes sociales-Xiao hongshu. Fuente: (Xiao hongshu, 2023). .....	36
<b>Ilustración 6.</b> Entrevista con el participante C en la plataforma de redes social Wechat. Fuente: (Wechat, 2023). .....	37
<b>Ilustración 7.</b> Entrevista con el participante E en la plataforma de redes sociales Douyin. Fuente: (Douyin, 2023).....	38
<b>Ilustración 8.</b> Entrevista con el participante G en la plataforma de redes sociales-Xiao hongshu. Fuente: (Xiao hongshu, 2023). .....	39

## 1. Introducción

El turismo chino ha crecido rápidamente en los últimos años y se ha convertido en un importante mercado turístico para España. Según FRONTUR (IGNACIO, 2022), 700.000 turistas chinos llegaron a España en 2019.

En 2016 se produjo un importante vuelco en la conectividad aérea entre España y China, pasando de dos rutas directas en 2015 a nueve en 2019. Antes de que la pandemia del COVID-19 provocara interrupciones en los vuelos, el número de ciudades chinas con vuelos directos a España ascendía a seis: Pekín, Shanghái, Hong Kong, Shenzhen, Hangzhou y Chengdu, con un total de 36 vuelos semanales en temporada alta y 32 en temporada baja.

Y es que el aumento de los vuelos directos entre España y China ha propiciado que muchos turistas chinos puedan viajar a España, un fenómeno cada vez más habitual en los últimos años y que ha hecho que cada vez más turistas chinos salgan del país de forma independiente y se alejen de la tendencia de viajar en grupo. Este fenómeno ha propiciado la aparición de turistas experimentados que demandan una oferta turística más diversificada. Frente a la imagen tradicional del turista chino, existe un nuevo segmento de demanda:

Los Millennials, jóvenes de clase media alta, que están revolucionando el turismo emisor en China y cuyo peso seguirá aumentando en los próximos años. Los productos turísticos más demandados por los viajeros chinos que viajan a Europa son entonces: arte y cultura, compras, gastronomía y visitas a ciudades. En Europa, el producto sol y playa no es muy demandado por los viajeros chinos. Así pues, la mayor afluencia de turistas chinos ha hecho necesario comprender y satisfacer sus necesidades específicas, siendo la seguridad alimentaria uno de los aspectos más importantes para los turistas chinos.

La seguridad alimentaria es uno de los aspectos más importantes de la experiencia del viaje, ya que casi todos los turistas quieren disfrutar de alimentos seguros y de buena calidad durante su viaje. Los intercambios turísticos entre China y España suponen la exposición a diferentes culturas alimentarias, diferentes normativas y diferentes prácticas en lo que respecta a la seguridad alimentaria. Comprender y abordar estos aspectos es esencial para garantizar una experiencia de viaje satisfactoria y evitar posibles riesgos para la salud de los visitantes.

## 2. Objetivo del estudio

### 2.1 Objetivo Principal

El objetivo del estudio es explorar la importancia de la seguridad alimentaria en la experiencia turística española de los turistas chinos. El objetivo principal del estudio se centra en los problemas de seguridad alimentaria a los que se enfrentan los turistas chinos durante sus viajes a España y el impacto que estos problemas pueden tener en su experiencia y satisfacción de viaje.

### 2.2 Objetivos secundarios

- Estudiar la definición de seguridad alimentaria e indicar los problemas de seguridad alimentaria.
- Comparar las diferencias de cultura alimentaria entre Oriente y Occidente.
- Evaluar el impacto de la seguridad alimentaria en la industria turística española.
- Investigar las percepciones y necesidades de los turistas en materia de seguridad alimentaria.

### 2.3 Estructura del TFG

La estructura de este trabajo consta de tres partes. La primera parte se utiliza para establecer los fundamentos teóricos y los antecedentes de esta investigación, incluyendo las definiciones de seguridad alimentaria, su importancia, las preocupaciones globales sobre la seguridad alimentaria, el impacto de la seguridad alimentaria en el turismo y los sistemas reguladores de la seguridad alimentaria en Europa y China.

A continuación, la segunda parte se utiliza para presentar los antecedentes y las perspectivas de crecimiento de los turistas chinos que viajan a España, así como para comparar las culturas alimentarias china y española, incluyendo la demanda y la respuesta. Esta sección se centra en la comparación de las diferencias culturales entre China y España.

La tercera parte es la sección sobre la metodología de la investigación y las conclusiones de los resultados de la investigación; la sección de metodología de la investigación de esta parte describe la metodología y el diseño del estudio, incluida la recogida de datos, el muestreo, el análisis de datos y las consideraciones y limitaciones éticas. Para llevar a cabo la encuesta, se contactó con los encuestados a través de llamadas personales en las redes sociales, así como en mensajes privados personales, y en última instancia, con el fin de presentar los resultados específicos del estudio, los aspectos de la encuesta incluyeron, entre otros, los relativos a los elementos culturales, la cultura alimentaria, la experiencia alimentaria, la motivación para el consumo y la satisfacción. La encuesta se realizó en diferentes plataformas de medios sociales de China, y los datos se analizaron mediante WeChat y Excel.

Por último, el contenido de este trabajo sobre la relación entre los " La importancia de la seguridad alimentaria en la experiencia turística china en España " y el desarrollo sostenible puede consultarse en el Anexo1.

## 2.4 Agradecimientos, logros y limitaciones

### **Logros del estudio:**

Este Trabajo Final de Grado pretende mejorar la comprensión de las cuestiones de seguridad alimentaria en la experiencia turística de los turistas chinos en España. La seguridad alimentaria es uno de los factores que no se pueden ignorar en las relaciones turísticas con China si se pretende que este mercado continúe creciendo. También se espera que este estudio proporcione información valiosa a los lectores interesados en garantizar el buen funcionamiento de las actividades turísticas.

Por último, este estudio pretende proporcionar una comprensión más profunda de los problemas de seguridad alimentaria de los turistas chinos durante sus viajes a España y espera contribuir a la promoción de los intercambios y la cooperación turística entre China y España.

### **Limitaciones del estudio:**

El trabajo presenta algunas limitaciones, como es la selección del tamaño de la muestra, la tasa de respuesta al cuestionario, etc. Además, las cuestiones de seguridad alimentaria pueden verse afectadas por otros factores como las barreras lingüísticas, las diferencias culturales y los conocimientos de los turistas sobre seguridad alimentaria o incluso sus propias preferencias.

### **Agradecimientos:**

Doy las gracias a todos los turistas chinos que participaron en la encuesta y las entrevistas, y cuyos valiosos comentarios y opiniones desempeñaron un papel fundamental en este trabajo. Los nombres reales de los participantes no pueden revelarse por cuestiones de protección jurídica en Internet en China. (Consejo de Estado de China, 2018). Además, hay que dar las gracias a las autoridades españolas competentes y a los operadores turísticos por proporcionar apoyo y datos en sus páginas web oficiales que aportaron información útil para el desarrollo del estudio.



## 3. Marco teórico

### 3.1 Definición de seguridad alimentaria

Según la definición de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (IICA, 2009), la inocuidad de los alimentos (food safety) es "Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana"

De acuerdo con la atención de la gente a la seguridad alimentaria y la reacción en la sociedad, la salud alimentaria es una de las cuestiones que más preocupa sociedad actual. Con el crecimiento de la población, la complejidad de la cadena de suministro de alimentos y la aceleración del comercio globalizado, garantizar la seguridad alimentaria es vital para la salud y la calidad de vida de las personas. esa trata de una cuestión de desarrollo económico nacional, estabilidad social y bienestar de las personas. Por tanto, la gestión y el control integrados de la seguridad alimentaria se han convertido en una tarea política y de gestión importante para la sociedad actual.

#### **Seguridad higiénica de los alimentos**

La seguridad higiénica de los alimentos significa garantizar que los alimentos cumplen las normas de higiene durante su producción, transformación, almacenamiento, transporte, venta y consumo, que están libres de sustancias nocivas y microorganismos patógenos y que no pueden causar intoxicaciones alimentarias o enfermedades infecciosas. La seguridad higiénica de los alimentos debe basarse en un sistema científico de pruebas, control y evaluación para garantizar que los alimentos cumplen los requisitos de las leyes y reglamentos nacionales y locales pertinentes. La selección de las materias primas alimentarias, la limpieza de las instalaciones de producción, el control de los procesos y la formación del personal en materia de concienciación sobre la higiene son fundamentales para garantizar la seguridad higiénica de los alimentos.

#### **Calidad y seguridad de los alimentos**

La seguridad de la calidad de los alimentos se refiere al proceso de producción, procesamiento, almacenamiento, transporte, venta y consumo para que la composición nutricional de los alimentos permanezca intacta, tenga buen sabor, no se deteriore ni contamine y cumpla los requisitos de las normas nacionales y locales pertinentes. La calidad y la seguridad de los alimentos se refieren al valor nutricional, el sabor, el aspecto y la textura de los alimentos para garantizar que los consumidores reciban alimentos de alta calidad. La gestión de la seguridad alimentaria requiere el desarrollo y la aplicación de normas y especificaciones estrictas, la supervisión de la calidad y la realización de pruebas alimentarias para garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos.

## **Seguridad de la producción alimentaria**

La seguridad de la producción de alimentos se refiere al uso de técnicas de producción científicas y medidas de gestión para garantizar la seguridad de la cadena de producción de alimentos durante el proceso de producción de alimentos. La seguridad de la producción alimentaria incluye muchos aspectos, desde la selección de las materias primas alimentarias hasta el control de la tecnología de procesamiento, el mantenimiento y la limpieza de los equipos de producción y la supervisión del proceso de producción. La seguridad alimentaria se garantiza mediante una planificación racional del proceso de producción, una mayor formación, una mayor concienciación sobre la seguridad alimentaria y el establecimiento de un sistema de gestión de la calidad que garantice que los alimentos no se contaminan ni se estropean durante el proceso de producción.

## **Seguridad de la distribución de alimentos**

La seguridad de la circulación de los alimentos significa que los alimentos se transportan, almacenan y venden de acuerdo con las normas de higiene y calidad para evitar su deterioro, contaminación y adulteración. La seguridad de la circulación de los alimentos implica la gestión de la logística, la cadena de frío y el almacenamiento para garantizar la seguridad de los alimentos en circulación. Establecer un sistema sólido de cadena de frío, reforzar la supervisión y la inspección de la circulación de los alimentos y establecer un sistema sólido de trazabilidad de los alimentos son medidas importantes para garantizar la seguridad de la circulación de los alimentos.

## **Seguridad de los consumidores de alimentos**

La seguridad alimentaria implica que los consumidores dispongan de información veraz y fiable sobre el origen, los métodos de producción y transformación y los ingredientes alimentarios a la hora de comprar, preparar y consumir alimentos, y que no se vean afectados negativamente por problemas de salud causados por los alimentos al consumirlos. La seguridad de los consumidores de alimentos implica la veracidad y exactitud del etiquetado de los alimentos, la legalidad de la publicidad alimentaria y la seguridad en el uso de los alimentos. Reforzar la protección de los derechos e intereses de los consumidores de alimentos, mejorar la reglamentación del etiquetado y la publicidad de los alimentos y llevar a cabo actividades de publicidad y educación en materia de seguridad alimentaria son medios importantes para garantizar la seguridad de los consumidores de alimentos.

## **3.2 Importancia directa de la seguridad alimentaria en la salud**

Como se ha dicho anteriormente, la inocuidad de los alimentos (food safety) es "Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana". La seguridad alimentaria es también un campo interdisciplinar especializado en garantizar la higiene y seguridad de los alimentos durante su

procesamiento, almacenamiento y distribución, reduciendo el riesgo de enfermedades y previniendo intoxicaciones alimentarias.

Por tanto, la seguridad alimentaria está siempre relacionada con la salud de las personas, la seguridad de sus vidas y la economía.

Sin embargo, el sistema de suministro de alimentos se construye principalmente en torno a la solución del problema del suministro de alimentos, y no se preocupa lo suficiente por la calidad y la seguridad de los alimentos.

En China existe una grave falta de adaptabilidad en la industria alimentaria en cuanto a la gestión de la calidad y la seguridad en el suministro de materias primas, el entorno de producción, la transformación, el envasado, el almacenamiento y el transporte, y la venta. Al igual que en otros países del mundo, en la actualidad, las intoxicaciones alimentarias y las enfermedades de origen alimentario causadas por microorganismos patógenos y otros factores tóxicos y nocivos constituyen la amenaza más evidente para la calidad y la seguridad de los alimentos en China. Especialmente en los últimos años, algunas empresas hacen caso omiso de las leyes nacionales, sólo con fines de lucro, en la producción y procesamiento de alimentos no de acuerdo con la producción estándar, cortando esquinas, adulteración, falsificación de lo real, el abuso de aditivos, materias primas no alimentarias, mohoso y el deterioro de las materias primas de procesamiento de alimentos, lo que resulta en la calidad de los alimentos importantes y accidentes de seguridad se han producido en repetidas ocasiones, también en Europa.

Por ejemplo, en 2011, el estado alemán de Baja Sajonia fue expuesto a nivel internacional debido a que se detectó sustancias tóxicas en la alimentación animal por lo que miles de granjas fueron cerradas. La toxina fue alimento de pollos y cerdos, lo que resultó en huevos contaminados, pollo y cerdo, y los productos en cuestión se habían exportado al Reino Unido, la República Checa, los Países Bajos y otros países.

En 2013, millones de consumidores de toda Europa se enteraron de que la carne de vacuno y de cerdo que compraban era en realidad carne de caballo, y el escándalo solo fue a mayores después de que la policía la encontrara en hamburguesas de vacuno.

En junio de 2017, se produjo un momento de pánico cuando los huevos importados de los Países Bajos estaban contaminados con la sustancia insecticida fipronil. Los huevos contaminados aparecieron por primera vez en Bélgica, pero el país no informó al público cuando se descubrió el problema, lo que provocó que los huevos problemáticos llegaran al mercado.

En el incidente de alimentos infantiles masivos infectados con salmonela en agosto de 2017 en Francia, se confirmó que 35 bebés con una edad media de cuatro meses habían sido infectados con salmonela en Francia, y las investigaciones confirmaron que los bebés habían consumido alimentos producidos por una fábrica del Grupo Lactalis en el noroeste de Francia antes de desarrollar los síntomas. (sina, 2018)

Incidentes como éste han puesto directamente en peligro la salud y la seguridad de la población y han asestado un duro golpe a la psicología consumista del público en general. La gente se ha vuelto muy escéptica con respecto a los alimentos, y la cuestión

de la calidad y seguridad de los alimentos se ha convertido en un tema candente que tiene un fuerte reflejo en la sociedad.

Por lo tanto, la calidad y seguridad de los alimentos afecta a miles de hogares y es el requisito más básico para la supervivencia de las personas; sin garantía de calidad y seguridad de los alimentos, no hay garantía para la salud y seguridad de la vida de las personas, y no se puede hablar de una sociedad armoniosa.

Con estos retos, los productores y manipuladores de alimentos tienen una mayor responsabilidad a la hora de garantizar la seguridad alimentaria. Debido a la velocidad y el alcance de la distribución de productos, es probable que los incidentes localizados se extiendan rápidamente hasta convertirse en emergencias mundiales. La última década ha sido testigo de una sucesión de graves brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en todos los continentes del mundo, a menudo amplificadas por el comercio mundial.

Por ejemplo, el brote de 2017/18 de carne lista para el consumo contaminada con *Listeria monocytogenes* en Sudáfrica provocó 1.060 casos de listeriosis y 216 muertes. El incidente también dio lugar a la exportación de productos contaminados a otros 15 países de África, lo que exigió la cooperación internacional en medidas de gestión de riesgos.

La seguridad alimentaria no es sólo una cuestión de salud individual, sino también de salud pública mundial. Los alimentos inseguros amenazan a todo el mundo, especialmente a los lactantes y niños pequeños, las mujeres embarazadas, los ancianos y las personas con enfermedades preexistentes. Cada año, 220 millones de niños sufren enfermedades diarreicas y 96.000 mueren a consecuencia de ellas. Los alimentos insalubres desencadenan un círculo vicioso de diarrea y malnutrición, amenazando el estado nutricional de las poblaciones más vulnerables.

La mayoría de los países están trabajando para desarrollar un programa de seguridad alimentaria que mejore la salud de la población y reduzca la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Esto se debe a que el 30% de la población de los países industrializados padece enfermedades transmitidas por los alimentos, lo que supone unos 76 millones de casos (Bondi et al., 2014). El objetivo del programa de seguridad alimentaria es garantizar que los alimentos se preparen, almacenen y sirvan de forma coherente con las prácticas de salud pública aceptadas y detener la distribución de los alimentos considerados no aptos para el consumo humano. A nivel internacional, la Organización Mundial de la Alimentación (OMC) ha hecho obligatorio para los Estados miembros el cumplimiento de las directrices internacionales sobre normas alimentarias para el comercio exterior.

### 3.3 Preocupación mundial por la cadena alimentaria y su impacto en el medioambiente

En la actual ola de globalización y urbanización, la seguridad alimentaria se ha convertido en una preocupación común. Con los cambios en los hábitos de consumo y el aumento de los viajes, cada vez más personas optan por comprar y consumir alimentos en lugares públicos. La globalización ha traído consigo una mayor variedad

de opciones alimentarias, lo que hace que la cadena mundial de suministro de alimentos sea cada vez más compleja y larga.

La seguridad alimentaria se está convirtiendo en una preocupación importante debido a la necesidad de maximizar los beneficios para la salud pública y la necesidad de proteger el medio ambiente.

El tema de la seguridad alimentaria ha atraído la atención debido a la naturaleza global de las cadenas de suministro de alimentos y la necesidad de reducir el desperdicio de alimentos (Kasza et al., 2019). La definición básica de la seguridad alimentaria se refiere a las medidas y prácticas adoptadas para garantizar la protección de los alimentos y asegurar que no haya introducción, crecimiento o supervivencia de agentes microbianos y químicos tóxicos (Uyttendaele et al., 2016). Aunque las pruebas de las enfermedades transmitidas por los alimentos siguen siendo limitadas, lo que se sabe actualmente es que los países de ingresos bajos y medios pueden estar expuestos a enfermedades transmitidas por los alimentos debido al consumo de alimentos frescos y perecederos como el ganado y el pescado (Grace, 2015). Por lo tanto, los patógenos bacterianos y los residuos de plaguicidas son algunos de los agentes microbianos y químicos tóxicos que pueden introducirse en los alimentos y que suscitan preocupación por la seguridad alimentaria.

El turismo, como una de las industrias emergentes verdes y sostenibles, está recibiendo cada vez más atención de todo el mundo. La proporción de la economía turística en el valor total de la producción económica nacional también aumenta rápidamente año tras año. Entre ellos, la seguridad alimentaria no sólo está relacionada con la salud y la vida de los turistas, sino también con el desarrollo de la economía turística regional y nacional. Hacer un buen trabajo en la gestión de la seguridad alimentaria tiene un significado positivo y una orientación de opinión pública para fortalecer la economía turística, y también recibe la atención de la sociedad, los medios de comunicación y el público.

### 3.4 El impacto de la seguridad alimentaria en el turismo

La comida se valora mucho como parte de la experiencia turística, ya que influye en la toma de decisiones del turista con respecto al viaje (Henderson, 2009). Los turistas también harán sus evaluaciones a posteriori basándose en su experiencia gastronómica. El servicio de comidas es, por tanto, un aspecto crítico, ya que afecta a la elección del destino y a la experiencia general que vive el turista durante sus vacaciones. Por lo tanto, la seguridad alimentaria se convierte en un factor importante del turista durante la planificación del viaje y la elección del destino (Lee et al., 2019).

La industria del turismo es muy amplia y es responsabilidad de las empresas turísticas participar en actividades de marketing para aumentar la atracción de turistas a su destino. Los operadores turísticos y los agentes de viajes tienen que destacar las opciones gastronómicas vacacionales, ya que estos factores se atribuyen a la elección del destino y el alojamiento por parte de los turistas (Henderson, 2009).

Es probable que las distintas empresas turísticas ofrezcan servicios como el catering y la venta de refrescos. El desarrollo de una política alimentaria que explique claramente cómo se manipulan los alimentos y las bebidas puede contribuir a mejorar

la seguridad alimentaria incluso en las iniciativas de marketing. Las empresas turísticas pueden aprovechar la imagen del destino y utilizar estos temas en su marketing. Por ejemplo, Francia e Italia se asocian tradicionalmente con la buena mesa.

Cuando los turistas viajan a nuevas zonas, la alimentación se convierte en una preocupación importante. Sin embargo, estudios recientes demuestran que los alimentos consumidos por los turistas son la principal causa de enfermedad durante las vacaciones (Bondi et al., 2014). Incidencias como la diarrea del viajero están muy extendidas en algunos destinos, lo que ha llevado a la Organización Mundial de la Salud (OMS) a organizar conferencias para destacar la importancia de la seguridad alimentaria durante los viajes. Es probable que los viajeros eviten las zonas con alto riesgo de contaminación alimentaria.

Por el contrario, la comida es el principal lugar de atracción para los turistas que planean visitar algunos países (Bondi et al., 2014). En la mayoría de los casos, los turistas evitan los hoteles de cuatro o cinco estrellas que tienen altos estándares de calidad alimentaria y optan por la comida callejera que es culturalmente atractiva, barata, pero con mayores riesgos de contagio.

A pesar de la visión más amplia de la industria turística como formal y más organizada, existe un aumento de los vendedores ambulantes de comida que suelen vender sus productos alimenticios en las playas y calles famosas (Henderson et al., 2012). También es habitual que estas empresas contraten a los hoteles establecidos para organizar festivales gastronómicos con el fin de celebrar la comida local. También es más probable que los agricultores atraigan a los turistas vendiendo sus productos frescos, que se presentan como ecológicos. Desgraciadamente, la mayoría de estos vendedores no están regulados y se le pasa por alto debido a su carácter informal, y lo más probable es que no cuenten con una política de higiene. Una política sanitaria o higiénica debería ser clara para afirmar a los turistas que todas las prácticas y pasos de la cadena alimentaria son higiénicos.

A medida que sigan aumentando los viajes en todo el mundo, tanto en destinos establecidos como emergentes, aumentará la necesidad de una concienciación continua sobre la gestión proactiva de la seguridad alimentaria para obtener una opinión favorable de los consumidores. A los turistas les preocupa la seguridad alimentaria, ya que se ven muy afectados cuando contraen enfermedades transmitidas por los alimentos. Por lo tanto, cuestiones como la higiene de los alimentos y las prácticas alimentarias higiénicas deben estar a la vanguardia de cualquier empresa que ofrezca servicios alimentarios a los viajeros de todo el mundo.

Pero el significado del concepto de seguridad alimentaria varía en función del contexto. Por ejemplo, en los países con mayor cultura gastronómica, como España e Italia, la seguridad alimentaria sigue siendo un tema de actualidad (Bertacchini, 2012). En el pasado, el significado de la seguridad alimentaria era diferente y se refería a la falta de disponibilidad de alimentos en las cantidades deseadas, especialmente después de la Segunda Guerra Mundial. La cuestión de la seguridad alimentaria, que sigue estando muy extendida en los países en desarrollo, se acentuó debido a la necesidad de resolver los problemas relacionados con la escasez de alimentos en la mayoría de las familias. La definición tal cual no menciona las implicaciones absolutas sobre la salud humana. En este contexto de estudio, la seguridad alimentaria significa seguridad

alimentaria saludable o alimentos seguros, lo que significa la capacidad de los alimentos ingeridos de no causar ningún riesgo para la salud de quienes los consumen.

Hay un viejo dicho en China que dice que "la comida es lo más importante para la gente, y la seguridad alimentaria es lo primero para la gente". La seguridad alimentaria es una cuestión que no puede ignorarse en la vida de las personas y tiene un impacto importante en la vida y la salud de las personas. En la industria del turismo, la restauración es otro eslabón muy importante, por lo que debemos comprender la importancia de la seguridad alimentaria y su conexión intrínseca con la economía del turismo, y adoptar las medidas de control adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible de la economía del turismo.

Las empresas turísticas deben saber que tienen la responsabilidad compartida de garantizar que sus alimentos sean seguros para sus consumidores. El enfoque "de la granja a la mesa" es uno de los enfoques integrados que aborda la responsabilidad compartida en materia de seguridad alimentaria (Rajić et al., 2007). Por ejemplo, una empresa turística podría contratar a un higienista de hotel, cuya función debería ser únicamente la de supervisar la manipulación de los alimentos, promover la seguridad del agua y ofrecer educación y formación a los empleados. Además, las empresas turísticas deben vigilar e identificar sistemáticamente los patógenos emergentes y las infecciones que han aumentado recientemente.

Además, deben tomarse medidas eficaces para asesorar a los turistas sobre las precauciones médicas que deben tomar antes de viajar.

Hay muchas empresas turísticas en Europa, como hoteles, restaurantes y atracciones turísticas, que tienen importantes responsabilidades en materia de seguridad alimentaria. En el caso de los hoteles, por ejemplo, ofrecen desayunos, buffets, servicios de restauración, etc. Los hoteles tienen que asegurarse de que los alimentos que sirven cumplen las normas sanitarias para evitar la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias. El personal de los hoteles debe recibir formación sobre seguridad alimentaria, conocer los requisitos de manipulación e higiene de los alimentos y llevar a cabo una limpieza periódica de los almacenes y las instalaciones. Los hoteles también deben mantener registros adecuados de seguridad alimentaria para dejar constancia del origen y la fecha de producción de los alimentos, de modo que puedan rastrearse cuando sea necesario. (Unión Europea, 2004).

### **Impacto en los turistas**

La alimentación y el turismo son dos elementos que guardan una estrecha relación. La comida desempeña el papel de sustento físico y un turista tiene que consumir algún tipo de alimento mientras viaja (Henderson, 2009). Los alimentos ofrecen diferentes beneficios a los viajeros, como placer, entretenimiento y, en ocasiones, tienen una finalidad social. Por ejemplo, los turistas pueden observar los hábitos alimenticios de los lugareños para hacerse una idea de su modo de vida y para apreciar que existen diferencias entre las culturas y las personas con las que entran en contacto (Henderson, 2007). La mayoría de los turistas incluso van un paso más allá y se comprometen a probar y aprender sobre la comida, lo que da lugar al turismo gastronómico (Kim et al., 2017). Aunque algunos turistas tengan una actitud informal hacia la comida, tienen que decidir dónde y cuándo comer e incluso experimentar con

las comidas locales. La experiencia gastronómica de los turistas determina así las percepciones y la satisfacción. Por ello, la mala calidad del servicio y de los alimentos preocupa especialmente a los turistas, ya que los fallos de calidad tienen repercusiones negativas en la salud de los turistas y pueden dañar la reputación del destino.

Uno de los acuerdos comunes entre los académicos y los agentes de la industria turística es que viajar enfermo es algo habitual, así como enfermarse en el transcurso del viaje. Cuando las personas viajan a destinos desconocidos, el riesgo de problemas de salud y seguridad es aún mayor (De Andrade et al., 2020).

La diarrea del viajero se ha destacado como la dolencia sanitaria más común (Sanders et al., 2019). En algunos casos, otros síntomas como la intoxicación gastrointestinal o alimentaria se han clasificado como algunas de las enfermedades transmitidas por los alimentos (MacLaurin, 2001).

Por lo tanto, la salud del turista sigue siendo un factor silencioso pero importante en el servicio al cliente. En la actualidad, el sector turístico está experimentando un rápido crecimiento, por lo que la seguridad alimentaria debe ser una prioridad para todos los agentes del sector.

### **Impacto en la industria alimentaria**

La seguridad alimentaria en relación con el turismo ha dado lugar a la introducción de conceptos como el de comida industrial o productos elaborados. Por comida industrial se entiende un conjunto bien diferenciado de alimentos básicos con múltiples principios de sabor, técnicas de preparación y normas de consumo bien definidas, así como una cadena de suministro bien trazada para llevar los alimentos del campo al tenedor (Hall, 2019).

Los alimentos etiquetados como productos elaborados tienen elementos tales como de dónde proviene el alimento, cómo se prepara, incluidas las tecnologías y técnicas, cómo se presenta y cómo se consume. Los diferentes ingredientes y sabores utilizados en estos alimentos, cómo se recibe a los comensales son elementos de la comida que afectan a la seguridad alimentaria y a la experiencia turística. La comida local puede ser el principal punto de atracción de los turistas, de ahí la necesidad de determinar cómo puede calificarse de segura.

### **Impacto en la economía turística**

A diferencia de otros elementos de la industria turística, la seguridad alimentaria es un problema grave que puede estallar y extenderse fácilmente en un corto período de tiempo, y seguirá supurando durante mucho tiempo, con la cobertura de los medios y la atención que se le sigue prestando, lo que puede tener un profundo impacto en la economía turística de la región.

Por ejemplo, el 16 de octubre de 2019, como resultado de un brote de listeriosis en la Comunidad Autónoma de Andalucía, hasta esa fecha se habían notificado más de 200 casos de la enfermedad, la mayoría de ellos en Sevilla, con tres muertes, dos abortos espontáneos y tres mortinatos. El incidente de seguridad alimentaria atrajo una amplia atención local y cobertura mediática, lo que suscitó preocupación por la



seguridad alimentaria en España entre los turistas que viajaban por el país en aquel momento. Los turistas pueden desconfiar de la elección de alimentos en hoteles, restaurantes o mercados locales, temiendo la amenaza de intoxicación alimentaria. Estas preocupaciones pueden llevar a los turistas a reducir su gasto y la duración de su estancia en España, lo que puede repercutir en la economía turística local.

La seguridad alimentaria es un componente importante de la economía del turismo, especialmente en esta etapa, mirando a todo el mundo, el desarrollo de la industria del turismo es particularmente rápido y la competencia es muy feroz, debemos reconocer la importancia de las cuestiones de seguridad alimentaria en la economía del turismo, para encontrar las deficiencias de la gestión y para que los departamentos pertinentes en las empresas y organizaciones presten suficiente atención a la formulación de las leyes y reglamentos adecuados, para tomar las medidas correctas y eficaces para resolver el problema, y para aumentar la supervisión de la seguridad alimentaria.

Esfuerzos, a fin de garantizar la calidad de la seguridad alimentaria en la industria del turismo, mejorar la competitividad de la industria del turismo, para que la industria del turismo para maximizar los beneficios económicos. De hecho, la mejor forma de mejorar la seguridad alimentaria a escala internacional es desarrollar y aplicar la gestión de la seguridad alimentaria en la empresa (Taylor, 2011). Las empresas como hoteles y restaurantes deben desarrollar una política alimentaria para garantizar que ofrecen servicios y productos alimentarios seguros a sus clientes. La cuestión de la seguridad alimentaria va más allá de la propia empresa e iniciativas como el desarrollo de colaboraciones estratégicas entre organizaciones sin ánimo de lucro, autoridades gubernamentales, la industria alimentaria y los consumidores pueden contribuir en gran medida a mejorar la seguridad alimentaria (Lee et al., 2019).

Otras alternativas también incluyen tener marcos legales estandarizados en todo el mundo. Sin embargo, la mayoría de estas soluciones son difíciles de aplicar, lo que ha dado lugar a una serie de investigaciones sobre el tema.

### 3.5 El sistema regulador de la seguridad alimentaria en Europa

Existen numerosas formas de hacer que los alimentos sean seguros para el consumo humano. Algunas de las medidas de seguridad son la esterilización por calor, que puede destruir el sabor y el valor nutritivo de los alimentos. Otro método importante es la irradiación, que permite un control absoluto de los riesgos microbianos, pero resulta muy cara y no es aceptable en la mayoría de los países. La mayoría de los consumidores exigen alimentos frescos, sanos y sabrosos, lo que dificulta el empleo de los métodos mencionados. Dado que la seguridad se considera un requisito absoluto, las leyes y políticas alimentarias se convierten en los métodos más instrumentales para mantener la seguridad de los alimentos.

La Unión Europea y sus Estados miembros se basan en la Ley General de Alimentos para crear un conjunto único y unificado de legislación sobre seguridad alimentaria aplicable a todos los alimentos y piensos (Lin, 2011). Una vez adoptada la Ley General de Alimentos, se creó la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), que detalla los principios generales, los requisitos detallados y los procedimientos que deben seguirse.

Los principios generales para los Estados miembros europeos incluyen el análisis, la evaluación y la gestión de riesgos con base científica, la protección de los consumidores, el principio de precaución, los requisitos de importación y exportación, y la trazabilidad de los productos alimenticios. La Ley General de Alimentos sirve de modelo para la legislación alimentaria, se centra en la protección de la salud de los consumidores y actúa como referencia científica única para la UE.

Aunque la legislación alimentaria general es clara para la UE y sus Estados miembros, Pettoello-Mantovani y Olivieri (2022) afirman que existen incoherencias en su aplicación y cumplimiento. Esto se debe al marco jurídico multilateral y a que es probable que cada país europeo interprete la legislación alimentaria general de forma diferente. Además, es posible que la mayoría de los nuevos Estados miembros carezcan de la capacidad necesaria para aplicar las leyes, lo que provocaría incoherencias en la aplicación. Las insuficiencias del marco jurídico significan, por tanto, que incluso con los sistemas de legislación alimentaria más saludables de los países desarrollados, existe un alto potencial de que porcentajes más elevados de la población se vean afectados cada año por productos alimenticios inseguros.

La situación en los países en desarrollo es aún peor debido a la inadecuación y menor eficacia de los marcos jurídicos y las instituciones legales.

La Unión Europea ha elaborado legislación específica para la armonización de los procedimientos oficiales de vigilancia en los Estados miembros. También regula las normas que deben seguir los países no pertenecientes a la UE para la entrada de sus productos alimentarios en el mercado comunitario.

A pesar de la armonización básica de los procedimientos de vigilancia, la estructura y configuración de las organizaciones de vigilancia sigue variando considerablemente en la UE. Las diferencias en las condiciones políticas y económicas de los distintos países dan lugar a diferentes formas de incorporar la legislación comunitaria a la legislación nacional y a los sistemas operativos y de inspección de la producción alimentaria. Como consecuencia de ello, en todos los Estados miembros existe un gran número de sistemas diferentes de vigilancia de la seguridad alimentaria. En algunos países, la responsabilidad del control alimentario está descentralizada a nivel regional o provincial, mientras que en otros el control de la seguridad alimentaria sólo está a cargo de una organización central. En los últimos años, muchos países de la Unión Europea han creado autoridades nacionales de seguridad alimentaria. Las responsabilidades y tareas de esta organización también varían de un país a otro. La tarea principal suele ser la aplicación de la normativa de control alimentario, pero a menudo también incluye la evaluación de riesgos y el asesoramiento científico, así como la comunicación de riesgos.

La gestión de riesgos es básicamente la principal responsabilidad de los gobiernos para proteger a los consumidores de los peligros para la seguridad alimentaria. La gestión de riesgos se basa en la evaluación de riesgos y en pruebas científicas, pero también puede tener en cuenta otros aspectos de la producción de alimentos, como la protección del medio ambiente y el bienestar de los animales. Es probable que un sistema eficaz de gestión de la seguridad alimentaria sea una combinación de supervisión gubernamental directa basada en requisitos de seguridad alimentaria legalmente establecidos y un sistema privado de control de la seguridad alimentaria. La validación de los procesos de producción por parte de organizaciones

autorizadas puede ayudar a los productores a reducir el nivel de riesgo y convencer a gobiernos y consumidores de la seguridad y calidad de sus productos. La confianza de los consumidores depende en gran medida de la calidad de la organización de certificación. En muchos países occidentales, el sector privado ha establecido sus propios requisitos de calidad adicionales y programas especiales de validación de categorías de productos. Estos requisitos no oficiales pueden mejorar algunos aspectos de la calidad del producto, pero también pueden obstaculizar la entrada en el mercado.

Las disposiciones para la vigilancia oficial varían considerablemente en la Unión Europea debido a los diferentes antecedentes históricos y tradiciones. Estas variaciones van desde un sistema totalmente centralizado (Países Bajos, Dinamarca, Bélgica) hasta un sistema descentralizado en el que las autoridades trabajan a escala regional (España, Alemania) o local (Reino Unido, Irlanda).

### 3.6 El sistema regulador de la seguridad alimentaria en China

El sistema chino de regulación de la seguridad alimentaria está compuesto de un conjunto de leyes, reglamentos, normas y sistemas de gestión establecidos para proteger la seguridad alimentaria del público. Su objetivo es garantizar que la producción, transformación, transporte, distribución y consumo de alimentos cumplan estrictas normas de seguridad para proteger la salud y los derechos de los consumidores.

#### 3.6.1 Antecedentes de la regulación y del control gubernamental

Los profundos cambios en el contexto macroeconómico brindaron una buena oportunidad para la aplicación oficial de la Ley de Ensayo, en vigor desde hacía más de 10 años (Mertha, Andrew, 2005).

Bajo la vigorosa promoción de la Oficina de Asuntos Jurídicos del Consejo de Estado y el Ministerio de Salud de China, la **Ley de Higiene de los Alimentos** fue considerada y aprobada en la 16ª reunión del Comité Permanente de la 8ª Asamblea Popular Nacional el 30 de octubre de 1995, marcando la entrada formal de la gestión de la higiene de los alimentos en el sistema legal de China. Esto marcó la entrada oficial de la gestión de la higiene alimentaria en China.

La Ley hereda el marco general y los principales sistemas y disposiciones de la Ley de Ensayo, añade disposiciones relativas a los alimentos sanitarios, refina las disposiciones sobre sanciones administrativas y refuerza la gestión de los alimentos de venta callejera y los alimentos importados.

La Ley de Higiene Alimentaria deja claro que el Estado ha implantado un sistema de supervisión de la higiene alimentaria, aboliendo la autoridad de los departamentos de industria en la gestión de la higiene alimentaria bajo el anterior sistema de unificación gobierno-empresa. Suprime las competencias de gestión de la higiene alimentaria del anterior sistema gobierno-empresa, y establece el estatus del departamento administrativo de sanidad como principal órgano de ejecución de la higiene alimentaria. El Ministerio de Sanidad ejerce diez funciones específicas:

-formular reglamentos para la supervisión y gestión de la higiene alimentaria;

- formular normas de higiene y protocolos de inspección;
- aprobación de alimentos sanitarios;
- supervisión e inspección de alimentos, utensilios y equipos alimentarios importados y aprobación de normas sanitarias;
- aprobación y expedición de licencias sanitarias;
- aprobación de nuevos productos, como alimentos de nuevos recursos y aditivos alimentarios;
- revisión del diseño y aceptación de la ingeniería de empresas de producción y explotación de alimentos nuevas, reformadas y ampliadas;
- revisión del diseño y aceptación de ingeniería de proyectos nuevos, de reforma y ampliación de empresas de producción y explotación de alimentos;
- supervisión e inspección diaria de la higiene e inspección de los alimentos;
- adopción de medidas contra los productores y explotadores de alimentos que hayan causado accidentes por intoxicación alimentaria.

Los departamentos pertinentes del Consejo de Estado también tomarán medidas de control temporal contra los productores y operadores de alimentos que causen accidentes de intoxicación alimentaria, e impondrán sanciones administrativas.

Al mismo tiempo, los departamentos pertinentes del Consejo de Estado Mientras tanto, los departamentos pertinentes dependientes del Consejo de Estado son responsables de la gestión de la higiene alimentaria en el ámbito de sus respectivas competencias. Por ejemplo, el departamento de agricultura es responsable de la siembra y la cría, y las organizaciones de supervisión de la higiene alimentaria creadas por los departamentos de ferrocarriles y transportes y el sistema militar son responsables de la supervisión de la higiene alimentaria dentro de sus propias industrias.

Con la creación de organismos externos autorizados para la aplicación y supervisión de la higiene alimentaria, el gobierno ha sustituido la gestión interna de la higiene alimentaria en la mayoría de los ámbitos. Con la creación de organismos externos con autoridad en la aplicación y supervisión de la higiene alimentaria, el gobierno ha sustituido la gestión interna de la higiene alimentaria en la mayoría de las áreas de la industria, incorporando al marco legal tanto a los reguladores como a los destinatarios de la regulación.

Aunque existen diferencias en cuanto a las organizaciones específicas y la división de poderes, el cuerpo principal de la regulación se ha transformado. El principal órgano de gestión se ha transformado en una organización de supervisión independiente de terceros en las condiciones de la economía de mercado, estableciendo así un sistema de supervisión externa integral de la higiene alimentaria.

## La lógica interna del cambio en el sistema de seguridad alimentaria

Si repasamos la historia de la seguridad alimentaria en China antes de 2011, observamos que los cambios conceptuales y prácticos han sido coherentes con la lógica institucional histórica del sistema de seguridad alimentaria del país.

Al comienzo del periodo de reforma y apertura (desde 1978), la economía nacional se encontraba en un estado de desorden, y resolver el problema de la alimentación de las masas era la principal obligación del sector alimentario.

En aquella época, los problemas de seguridad alimentaria se manifestaban principalmente como riesgos "previos a la comercialización", causados por el retraso de la productividad. Por lo que movilizar a los departamentos de gestión industrial y a los gobiernos locales para hacer crecer la industria alimentaria se convirtió en una opción prioritaria para los líderes políticos. Como resultado, las leyes y los reglamentos, el sistema normativo y los instrumentos políticos tenían características tanto del sistema planificado como de la economía de mercado de productos básicos. A partir de entonces, la industria alimentaria china se desarrolló de forma desordenada, el orden del mercado era caótico y las deficiencias del sistema quedaron gradualmente al descubierto.

En el contexto macro de la economía socialista de mercado, la segunda reforma era inevitable. El Estado trató de combatir la protección local y los intereses sectoriales mediante una supervisión y gestión externas integrales, de legalizar la gestión de la higiene alimentaria y de proponer un nuevo concepto de seguridad alimentaria para satisfacer las necesidades de desarrollo de toda la cadena industrial. En aquel momento (2018), aunque el desarrollo económico seguía siendo la "política más importante", estaba claro que los temas de seguridad e higiene alimentarias estaban recibiendo más atención por parte de los líderes políticos.

La mejora gradual de la economía de mercado y la adhesión de China a la Organización Mundial del Comercio (2001, OMC) impulsó el rápido desarrollo de la industria alimentaria, y la extensión de la cadena de la industria alimentaria y la aparición de nuevos tipos de riesgos exigían nuevos cambios en el diseño del sistema. Los dirigentes políticos se han ido dando cuenta de que el interés público en salvaguardar la seguridad alimentaria de los consumidores es más importante que el interés comercial en el desarrollo de la industria alimentaria.

La introducción del modelo de "coordinación integral y supervisión segmentada" y la clarificación del sistema de responsabilidad territorial del gobierno local son intentos útiles para alcanzar estos objetivos políticos. Ante la frecuente ocurrencia de incidentes graves de seguridad alimentaria, las instituciones se han ajustado constantemente y han surgido una tras otras herramientas reguladoras modernas. Los conceptos y experiencias en materia de reglamentación se aclararon finalmente en la **Ley de Seguridad Alimentaria de 2009**. La creación de la Comisión de Seguridad Alimentaria

del Consejo de Estado también ha contribuido a garantizar la realización de los objetivos de la política de seguridad alimentaria desde un diseño institucional de alto nivel.

**Tabla 1.** Cambios en el sistema de seguridad alimentaria (higiene) (1979-2011)

Etapas	1979-1993	1994-2002	2003-2011
Base industrial	La industria alimentaria en su conjunto se queda atrás	Desorden en el mercado alimentario	Las empresas alimentarias son "muchas, pequeñas y dispersas".
Principales riesgos	Coexistencia de riesgos "precomerciales" y comportamientos subjetivos malintencionados.	Problemas artificiales basados en el afán de lucro	Riesgos de la modernidad
Objetivos políticos	Resolución del problema de la subsistencia y fomento del crecimiento de la producción	Desarticulación de la protección local y la cooperación entre el gobierno y las empresas para mantener el orden del mercado.	Garantizar la seguridad alimentaria y promover un desarrollo sano de la industria
Sistema de gestión	Coexistencia de la regulación de la industria y la supervisión sectorial	La supervisión externa independiente es el pilar	Coordinación integral y supervisión segmentada
Hitos	Promulgación de la Ley de higiene alimentaria (juicio).	El Tercer Pleno del XIV Comité Central propuso por primera vez "mejorar y reforzar la gestión y supervisión del mercado".	El Consejo de Estado emitió la Decisión sobre un mayor refuerzo de la labor de seguridad alimentaria.
Herramientas políticas	Directivas administrativas, educación y persuasión, reglamentos y normas, incentivos y sanciones del mercado y decisiones judiciales.	Las intervenciones administrativas tradicionales han pasado básicamente a la historia y han surgido nuevas herramientas reguladoras.	Modernización, comercialización y herramientas reguladoras basadas en la información

*Nota.* Adaptado de "Establecimiento del sistema de gobernanza de la seguridad alimentaria en China", de Hua jiehong & Sun juanjuan, 2018.

### 3.6.2 Hacia la modernización de la gobernanza: la seguridad alimentaria en China en la nueva era (2012-presente)

En el nuevo contexto de modernización de la gobernanza nacional, la seguridad alimentaria en China también ha entrado en una nueva fase.

La labor actual en materia de seguridad alimentaria implica tanto la herencia y el desarrollo de la experiencia pasada como nuevos conceptos y prácticas. Por lo tanto, resumir la lógica interna de los cambios en el sistema de seguridad alimentaria tras la reforma y la apertura, y explorar el cambio de paradigma de la regulación a la gobernanza, nos ayudará a comprender con mayor precisión el singular camino de un estado regulador "a la china".

#### **Mejora de la capacidad reguladora**

Tras la reforma de los organismos reguladores en 2013 (Oficina general china, 2013), se han optimizado las funciones de regulación de alimentos y medicamentos, y el nivel de supervisión y apoyo y la capacidad de garantía se han reforzado de forma constante hasta un punto sin precedentes. Hay una serie de indicadores para evaluar la situación general de la seguridad de los alimentos y los medicamentos en un país o

región, y la tasa satisfactoria de inspección por muestreo es uno de los indicadores más utilizados. en 2016, los departamentos pertinentes organizaron inspecciones por muestreo a nivel nacional de 257.000 lotes de muestras de alimentos, y la tasa satisfactoria general de inspecciones por muestreo fue del 96,8%, un aumento de 2,1 puntos porcentuales en comparación con 2014, lo que supone una mejora significativa de la significación estadística. La tasa satisfactoria de muestreo y análisis de medicamentos se ha mantenido por encima del 98% durante todo el año. (Agencia de Noticias Xinhua, 2017)

"Durante el período del 12º Plan Quinquenal, el país investigó y trató 958.000 casos de delitos contra la seguridad alimentaria, y detectó más de 80.000 casos de delitos contra la seguridad alimentaria, por lo que la fuerza de las "cuatro medidas más estrictas" es obvia para todos. Por ejemplo, según los datos pertinentes, el número de supervisores de alimentos y medicamentos especializados en "tres productos y un dispositivo" aumentó de 103.600 en 2012 a unos 180.000 en 2017 en todo el país. A pesar de la ralentización del crecimiento de los ingresos fiscales, el Estado ha puesto en marcha proyectos de desarrollo de la capacidad de inspección (supervisión) de la seguridad alimentaria, disponiendo una inversión en infraestructuras centrales de 18 450 millones de yuanes. La cobertura de la vigilancia alimentaria ha seguido ampliándose, con 3.883 hospitales centinela en la red de vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos y 2.656 puntos de vigilancia de contaminantes alimentarios y factores nocivos al final del XII Plan Quinquenal. (Hua jiehong & Sun juanjuan, 2018)

Al tiempo que se ha mejorado la capacidad reguladora, la industria alimentaria se ha desarrollado de forma constante.

Según la Oficina Nacional de Estadística, Este período se encuentra en la etapa de rápido desarrollo de la industria alimentaria de China (2016) , los principales ingresos comerciales de las empresas de la industria alimentaria por encima del tamaño designado fueron de casi 12 billones de yuanes, lo que representa más del 10% del valor total de la producción industrial del país, y se ha convertido en la mayor industria industrial de China y en una importante industria pilar de la economía nacional, lo que supone un alentador logro de desarrollo. Sin embargo, la supervisión de la seguridad alimentaria también se enfrenta a desafíos. El objetivo de la reforma institucional es construir un sistema regulador de alimentos y medicamentos unificado, autorizado y profesional.

La clave está en cómo entender la "unificación". Existe la opinión de que la "unidad" es la coherencia de los ajustes institucionales, incluida la coherencia institucional horizontal, es decir, la coherencia de los ajustes institucionales en todos los niveles de gobierno local, y la coherencia institucional vertical, es decir, la coherencia de los ajustes a nivel provincial con referencia a los del Consejo de Estado, y la coherencia de los ajustes a nivel provincial con referencia a los de los municipios y condados. De hecho, nuestra comprensión de la "unidad" no debe limitarse a su significado literal. No es posible ni necesario que el sistema nacional de regulación de alimentos y medicamentos se establezca exactamente de la misma manera. La clave está en movilizar más recursos reguladores, dar rienda suelta a la capacidad de movilización eficiente y distribuir el poder regulador de forma científica y racional. (Hua jiehong & Sun juanjuan, 2018)

## **La senda china de la seguridad alimentaria**

En resumen, en los últimos 40 años de reforma y apertura, con el desarrollo económico y social y la mejora del nivel de consumo de la población, la industria alimentaria china ha pasado de ser pequeña a grande. Con el desarrollo económico y social y la mejora del nivel de consumo de la población en los últimos 40 años, la industria alimentaria de China ha pasado de ser pequeña a grande, y ha seguido satisfaciendo la demanda de buenos alimentos de la población sobre la base de resolver eficazmente el problema de la subsistencia.

Sin embargo, en el entorno ecológico actual, la base industrial y, la regulación, China está experimentando una fase moderna de altos riesgos para la seguridad alimentaria, en la que se producen con frecuencia importantes incidentes de seguridad alimentaria. China está sujeta a limitaciones estructurales como las "fases múltiples" del desarrollo económico y social y la "evolución inversa" del cambio institucional. por lo que se enfrenta a graves retos muy diferentes de los de los países occidentales.



## 4. Cultura alimentaria y experiencia turística

### 4.1 Panorama general del turismo chino en España y perspectivas de crecimiento

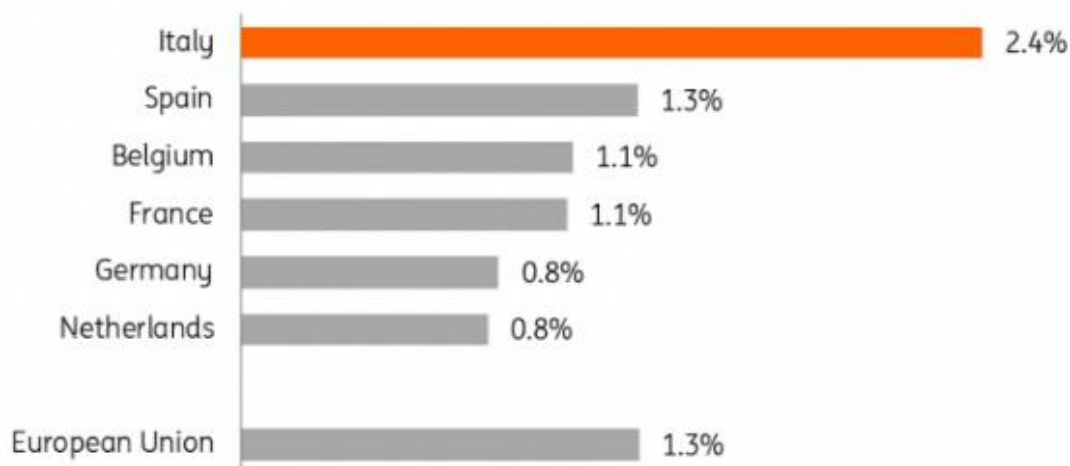
España es el tercer país receptor de turistas como muestra la Tabla 2. España se beneficia del turismo de varias maneras, como fuente de ingresos, mejora de la balanza comercial, motor de desarrollo de infraestructuras y creación de empleo. Las regiones más visitadas de España son la costa mediterránea, las islas Baleares y Canarias, Madrid y Barcelona (Lin et al., 2019).

**Tabla 2.** Source (Statista, 2023)

Characteristic	2019	2020	2021
France	90.9	41.7	48.4
Mexico	45	24.3	31.9
Spain	83.5	18.93	31.2
Turkey	51.2	15.9	29.9
Italy	64.5	25.2	26.9
United States	79.4	19.2	22.1
Greece	31.3	7.4	14.7
Austria	22.7	9.6	12.7
Germany	35.2	10.9	11.7
United Arab Emirates	21.56	7.17	11.5
Croatia	17.4	5.5	10.6
Poland	21.2	8.4	9.7
Portugal	24.6	6.5	9.6

*Nota.* Información procedente del sitio web Statista.

Italia encabeza la lista de los países europeos más visitados por los turistas chinos, seguida de España, como muestra la Gráfico 1.



**Gráfico 1.** Países europeos más visitados por los chinos (Jongkid & Pang, 2023).

El rápido crecimiento económico de países como China, Rusia, Brasil e India ha provocado un aumento del número de personas de clase media con un fuerte deseo de viajar por todo el mundo. Sin embargo, los turistas chinos lideran en número de viajes y gasto total. En 2019, los turistas chinos realizaron 155 millones de viajes al extranjero con un valor total de viaje de 255.000 millones de dólares (Chen et al., 2023). El informe continúa afirmando que el 65% de los viajeros son principalmente viajeros de ocio, lo que sugiere una mejor perspectiva para los países con instalaciones de ocio. Los viajeros chinos viajan principalmente a Australia/Nueva Zelanda, el Sudeste Asiático y Japón, con menos interés por viajar a Europa. Por ejemplo, España tuvo 83 millones de veraneantes en 2019, de los cuales solo cerca de 700.000 procedían de China, lo que representa únicamente el 1% de los turistas (Martiny, 2023). No obstante, los turistas chinos representan un grupo demográfico considerable debido a su alto poder adquisitivo cuando viajan por Europa, donde gastan una media de 336 dólares diarios (Martiny, 2023). Este elevado poder adquisitivo está relacionado con la tendencia de los turistas chinos a querer vivir más experiencias en un corto periodo de tiempo.

Estudios anteriores han señalado que los turistas chinos viajan a Europa en busca de prestigio y exclusividad, para perseguir el desarrollo y la modernización, y para experimentar el patrimonio cultural y los detalles monumentales de un país (Kwek y Lee, 2013; Lojo y Li, 2018; Suntutikul et al., 2019). La mayoría de los turistas chinos consideran viajar a Europa con un operador turístico, mientras que otros consideran viajar de forma independiente por motivos de negocios, ocio o personales (Lin et al., 2019). El número de turistas chinos que viajan a España ha ido en aumento en los últimos cinco años, y el brote de Covid-19 en 2020 causó trastornos y un descenso de los viajes internacionales.

Según estimaciones del Instituto de Estudios Turísticos de España, el número de turistas procedentes de China aumentó un 420% en el primer semestre de este año en comparación con el mismo periodo del año anterior, y el gasto de los consumidores creció un 592%. (Turespaña, 2023)

El ministro español de Industria, Comercio y Turismo, Gómez, destacó que la recuperación del mercado asiático, dominado por los turistas chinos, es una buena noticia para la industria turística española.

Dijo: "En 2023, contando los nuevos turistas de este verano, habremos recuperado el 80% de nuestra clientela anterior a la epidemia, y 2024 será sin duda un año de plena consolidación de este mercado tan importante para nuestro país". (El Ministerio, 2023)

## 4.2 La Cultura alimentaria en España frente a las necesidades de los turistas chinos

La comida y la bebida son una parte importante de la experiencia turística. Los diferentes tipos de comida que un país ofrece a sus turistas ha sido objeto de investigación por la mayoría de los estudiosos, ya que estimula el turismo (Maclaurin, 2004; Prosivapallop & Kannaovakun, 2019). La comida local refleja la mayoría de las veces la cultura local. Cuando los turistas deciden consumir comida local, simboliza el deseo de experimentar la auténtica cultura local (Mak et al., 2012). La mayoría de los estudiosos creen que el atractivo de la comida local para los turistas desempeña un papel importante en su decisión de elegir un destino turístico. En consecuencia, la mayoría de los destinos utilizan la comida local como herramienta de marketing para atraer turistas, promover negocios y aumentar la competitividad (Mak et al., 2012). En la mayoría de los eventos se ofrece comida local y es una tendencia común que los turistas prueben estos alimentos como forma de participar en el crecimiento económico y desempeñar un papel en la preservación de la identidad cultural de los residentes (Timothy y Ron, 2013).

### 4.2.1 Cultura alimentaria china

La principal cultura o hábitos alimentarios de China son muy diferentes a los de la gente de otros países. Los chinos adoptan el principio de "arroz y verduras" de la restauración china (Qin, 2013). El alimento básico conocido como "fan (los fideos)" es arroz o trigo cocido al vapor, mijo o harina de maíz, pan o fideos, mientras que el plato consiste en guarniciones, es decir, verduras y carne (Lin et al., 2018). Los fideos se consumen culturalmente para evitar la inanición y no tienen sabores fuertes, mientras que los platos ofrecen una amplia gama de sabores y variedades. Las creencias dietéticas chinas están estrechamente relacionadas con la dieta y la salud; se debe prestar la máxima atención a la higiene y seguridad de los alimentos (Cohen & Avieli, 2004). Aunque la comida se considere completamente higiénica, las creencias chinas no la consideran saludable. Las principales categorizaciones de la comida china son comida fría y comida caliente, que corresponden al yin y al yang respectivamente. Los alimentos calientes son los alimentos vegetales grasos, fritos, picantes, aceitosos o los alimentos grasos y alcohólicos; los alimentos fríos incluyen plantas acuáticas, crustáceos, ciertas legumbres y verduras bajas en calorías. Para conseguir un cuerpo sano, el ser humano debe esforzarse por lograr un equilibrio entre los alimentos fríos y los calientes. La cultura comunal de los chinos hace que comer sea una forma de interacción social, por lo que compartir la comida es habitual (Cohen & Avieli, 2004).

#### 4.2.2 Cultura alimentaria española

España tiene una cultura alimentaria muy diferente, a la mayoría de los chinos les resulta común o incómoda. Por ejemplo, los caracoles son una comida y un ingrediente favoritos en el norte de España y Francia, pero los chinos consideran que los caracoles no son comestibles según su cultura (Lin et al., 2018). Por lo tanto, es probable que los turistas chinos no saboreen alimentos que contengan dichos ingredientes. La cultura española valora el marisco a la brasa, pero es demasiado salado para los chinos. La salazón es una tradición muy arraigada entre los españoles y se utiliza para conservar el marisco desde la época de los romanos (Fizman y Tárrega, 2020). La cultura española valora la comida de alta calidad, incluyendo aperitivos, platos principales y postres. Los aperitivos incluyen ensaladas, jamón o sopas frías, los platos principales incluyen marisco, filetes, paella, y los postres incluyen pasteles o frutas. La principal similitud entre las culturas española y china es el consumo de arroz, especialidad de la mayoría de los destinos, por lo que es probable que los chinos lo saboreen. A los turistas les atrae probar el famoso cochinillo asado, y eventos como los espectáculos de baile flamenco en Sevilla están pensados para mostrar el estilo de vida y la cultura gastronómica.

España ofrece una gran variedad de comidas para los turistas chinos. Según Lin et al. (2018) los tipos de comida se pueden clasificar en comida local, comida local global, comida global y comida de origen. La comida local global se refiere a la comida étnica de ultramar y la comida global se refiere a la comida rápida de marca. La comida de la ciudad de origen se refiere a la comida consumida por los turistas en su país de origen y la comida local se refiere a la comida étnica o tradicional de ese país. Los resultados de Lin et al. (2018) muestran que la patria es el país más popular y, por lo tanto, es probable que los turistas consuman este tipo de alimentos. Las percepciones culturales chinas son muy diferentes a las de los españoles, que fueron creadas para prohibir la degustación de alimentos locales. La neofilia alimentaria es la tendencia a probar y explorar alimentos novedosos, mientras que la fobia alimentaria es la tendencia a tener miedo de probar alimentos nuevos debido a los riesgos para la salud que pueden derivarse de ello (Hussain et al., 2022; Promsivapallop y Kannaovakun, 2019). Estos conceptos son importantes porque determinan si los turistas comerán o no la comida local. Por lo tanto, la seguridad alimentaria es un factor importante en el estudio porque los primeros estudios han demostrado que cuestiones como la higiene y la salud son las principales preocupaciones de los turistas que quieren probar nuevos alimentos (Cohen y Avieli, 2004).

#### 4.2.3 La respuesta española a la cultura gastronómica china

Los destinos turísticos extranjeros han empezado a prestar atención a las necesidades de viaje de los turistas chinos, promoviendo servicios a medida, atentos y profesionales para los turistas chinos. España está clasificada como un país con alta competitividad turística y cuenta con varios destinos turísticos (Jongkid & Pang, 2023). A pesar de su elevada clasificación internacional y de la riqueza de sus recursos turísticos, la cuota de mercado para atraer turistas chinos sigue siendo pequeña. Comportamientos como el desarrollo de un sitio web multilingüe y diferentes campañas de marketing tienen como objetivo atraer a los turistas chinos (Borrajo-Millán et al.,

2021). A pesar de la creciente popularidad de los viajes autoguiados, sigue siendo habitual viajar a través de agencias como China Travel Service (CTS) o China International Travel Service (CITS) (Lojo, 2016). Estas agencias coordinan visitas guiadas en grupo, muy populares debido a las dificultades para obtener visados independientes para Europa.

## 5. Metodología de la investigación

### 5.1 Diseño de la investigación

Los principales tipos de diseños de investigación que he elegido son tanto cualitativos como cuantitativos (Creswell, 2014).

En primer lugar, aprendí que la investigación cuantitativa implica estudios que abordan preguntas de investigación basadas en la comprobación de hipótesis (Wrench et al., 2019). El resultado de esta investigación es determinar si la generalización predictiva es correcta o no. Debido a la orientación de la investigación cuantitativa, está siempre utiliza mediciones numéricas y aplica estudios estadísticos para abordar la pregunta de investigación. Sin embargo, es importante señalar que este estudio no implica generalizar resultados ni medir números, al fin y al cabo, por lo que la investigación cuantitativa como método no es el método de investigación más idóneo para mí. Aunque los defensores de la investigación cuantitativa insisten en que es objetiva, también ha sido criticada como reduccionista porque reduce la realidad a números (Bryman, 2012). Sin embargo, debo tener en cuenta que los problemas de seguridad alimentaria entre culturas no pueden atribuirse fácilmente a la digitalización y descalificar la investigación cuantitativa como la mejor opción.

Por el contrario, la investigación cualitativa es una investigación que intenta comprender los fenómenos sociales o los problemas humanos desde múltiples perspectivas (Cho & Trent, 2006).

El propósito de la investigación elegida para este trabajo es, pues, determinar la importancia de la seguridad alimentaria para los turistas chinos que viajan a España. Porque el tema de la seguridad alimentaria es una cuestión cultural y social que puede generar múltiples perspectivas. Por lo tanto, para comprender cómo perciben los diferentes chinos la seguridad alimentaria durante sus viajes a España, la metodología de investigación de este trabajo utilizará la investigación cualitativa para investigar cómo perciben los viajeros chinos la seguridad alimentaria en España mientras viajan allí.

### 5.2 Recogida de datos

Los principales datos recogidos para este trabajo han sido conocer las percepciones de los turistas chinos sobre la seguridad alimentaria durante sus viajes a España. El contenido de estos datos se obtuvo principalmente a través de las preguntas que se formularon a los entrevistados, entre las que se incluían las siguientes:

- ¿Por qué pensaba viajar a España?
- ¿Tiene algún conocimiento de la comida española?
- ¿Acepta una cultura alimentaria diferente a la de su país?
- ¿Hará algún preparativo para evitar inconsistencias dietéticas mientras viaja por España?
- ¿Por qué decidió viajar a España? (cultura, gastronomía, compras, etc.) ¿Sería la gastronomía el motivo principal de su viaje?

- ¿En qué situación elegiría probar la comida española?
- ¿Se acostumbraría a comer comida española durante su viaje a España?
- ¿Elegiría comer comida rápida durante su viaje a España?
- ¿Tuvo algún problema relacionado con la seguridad alimentaria durante su viaje a España?
- ¿Cree que las normas de seguridad alimentaria en España se ajustan a sus expectativas?

### 5.3 Muestreo

La encuesta de este trabajo espera que 30 participantes tomen parte en el estudio y a partir de ahí se analizarán los resultados de la encuesta. Además, para tener un conocimiento más específico de la seguridad alimentaria en España desde la perspectiva de los turistas, este trabajo selecciona a turistas chinos que han viajado a España en los últimos tres años para hacerles preguntas específicas, utilizando las redes sociales para comunicarse y hacer preguntas que garanticen la actualización de los resultados de la encuesta. Esta metodología garantiza que los resultados de la investigación sean actuales e innovadores.

### 5.4 Ética y limitaciones

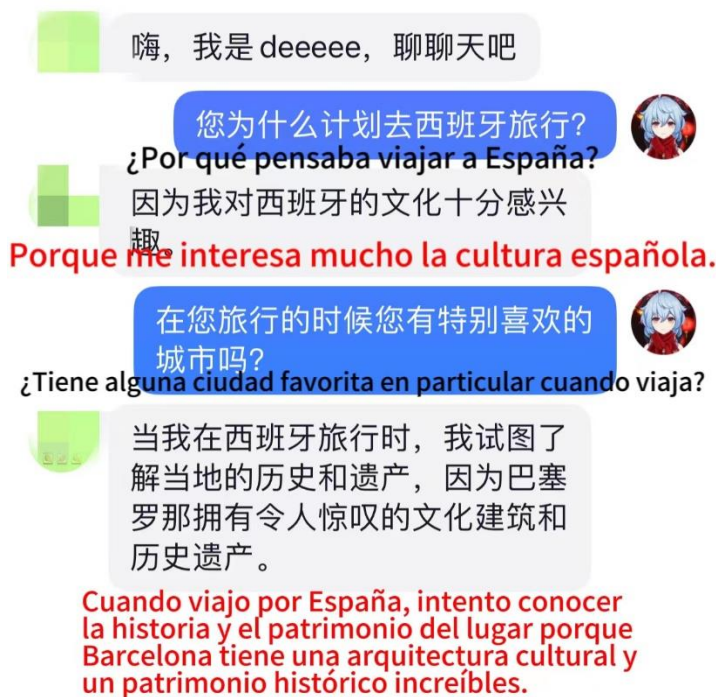
La encuesta de este trabajo se realizará utilizando los nombres reales de todos los participantes, ya que se utilizaron medios sociales chinos para llevarla a cabo. Sin embargo, la normativa legal china establece que no se puede revelar ninguna información personal, como la relativa a la privacidad, sin el consentimiento de la persona. Por lo tanto, se mantendrá la privacidad de todos los participantes a lo largo de la encuesta (Consejo de Estado de China, 2018). Se utilizaron seudónimos para ocultar la identidad de los participantes. Y las preguntas de las entrevistas de este trabajo son éticas y se refieren únicamente a los viajes y las pautas de seguridad. Es importante señalar que en la encuesta de este trabajo sólo se entrevistó a participantes chinos, por lo que los resultados no pueden aplicarse a otros países. El tamaño de la muestra también es pequeño, lo que puede dar lugar a cierto sesgo en las percepciones de las personas de otros países.

## 6. Resultados de la investigación

Este trabajo expresa las opiniones de los turistas chinos sobre la seguridad alimentaria cuando viajan a España a través de entrevistas en las redes sociales. Cabe señalar que todas las capturas de pantalla que aparecen a continuación corresponden a la sesión de entrevista entre el entrevistador y los participantes, por lo que se han omitido la mayoría de los saludos para no ocupar demasiado espacio. Todos los participantes son anónimos, ya que se realizó a través de múltiples plataformas chinas de medios sociales y era necesario proteger la privacidad de los participantes. (Consejo de Estado de China, 2018).

En este trabajo se repasan algunas de las preguntas principales del apartado 5.2 y se analizan desde diferentes perspectivas (por ejemplo, motivos para viajar a España, gastronomía y diferencias culturales, etc.), además de analizar los resultados del cuestionario que se envió a todos los participantes, con el fin de analizar sus percepciones sobre la seguridad alimentaria cuando viajan a España y extraer conclusiones.

### 6.1 Viajar en busca de elementos culturales



**Ilustración 1.** Entrevista con el participante D en la plataforma de redes sociales Douyin. Fuente: (Douyin, 2023)

A través de las entrevistas realizadas a los participantes en las redes sociales, el participante D dijo:

**"Cuando viajo por España, intento conocer la historia y el patrimonio del lugar porque Barcelona tiene una arquitectura cultural y un patrimonio histórico increíbles".**

No se puede negar que las famosas obras de Gaudí atraen a la mayoría de los turistas chinos, ya que es una de las figuras culturales más reconocidas de la región de



Barcelona. Y algunos chinos también se sienten atraídos por la cultura futbolística del FC Barcelona. Los agradables alrededores de Barcelona, sus cielos azules y sus playas despejadas dan a los visitantes una sensación acogedora. Los viajeros también pueden ir de compras, participar en actividades para probar la comida local y explorar la ciudad, las calles y los mercados. Sin embargo, algunos de los hoteles y su personal deben aprender a introducir a los chinos en la comida y la cultura para que prueben la comida local.

Aunque los viajeros chinos desean explorar los elementos culturales de España, también experimentan un choque cultural debido a las grandes diferencias. El idioma, las costumbres y el marco de experiencias de los chinos son muy diferentes de la cultura europea de los españoles. Con el creciente número de turistas chinos que van a España, se necesita personal y vendedores que hablen chino para una mejor comunicación (Lojo, 2016).

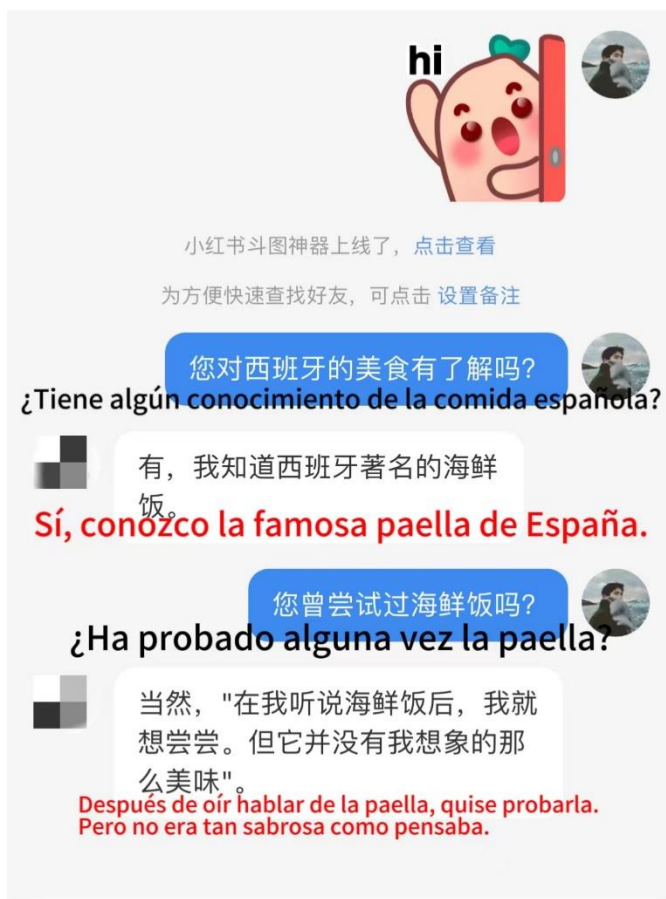
El concepto de "hoteles amigos de los chinos" es cada vez más popular en Barcelona, ya que estos hoteles ofrecen un servicio más personalizado que tiene en cuenta los hábitos y estilos de vida chinos. Sin embargo, los servicios locales, como el personal de los taxis, no están adaptados al idioma chino, lo que crea barreras de comunicación, especialmente para los turistas que visitan la ciudad de forma independiente. Por lo tanto, los taxistas especializados en transporte turístico deben estar familiarizados con el idioma chino para poder vivir una experiencia completa en China.

Así pues, los resultados muestran que la mayoría de los turistas chinos viajan a España para conocer su cultura y su historia.

## 6.2 La cultura china de los viajes y la comida

Como chino, puedo decir que la cultura colectivista de China se refleja en la forma de viajar y de comer. Los chinos prefieren viajar con amigos o familiares y la mayoría de las veces se reúnen en atracciones u hoteles/restaurantes para comer. A veces, gastar dinero en comida se debe al hambre, pero la novedad es también uno de los principales factores que motivan a los chinos a gastar tiempo y dinero en conocer la comida local. Es una tendencia global común que los turistas quieran experimentar algo inusual (Lin et al., 2018). Darse un capricho con la comida local significa que los turistas se sienten atraídos por culturas exóticas y, al saborear la comida, están experimentando la cultura local. Es un fenómeno común que la mayoría de las atracciones turísticas atraigan a los turistas mediante la promoción de la cultura alimentaria local. Esto es muy común en China.

Así, los alimentos locales más consumidos por los turistas chinos que viajan a España son el arroz (llamado paella en España), el marisco, las tapas, el jamón y el cerdo asado. Sin embargo, no todos los chinos que han consumido comida local han tenido una buena experiencia.



**Ilustración 2.** Entrevista con el participante M en la plataforma de redes sociales-Xiao hongshu. Fuente: (Xiao hongshu, 2023).

Tras una entrevista a través de las redes sociales, el participante M dijo

**"Después de oír hablar de la paella, quise probarla. Pero no era tan sabrosa como pensaba".**

Este sentimiento sugiere entonces que, aunque los turistas quieran probar la comida local, la razón de los resultados insatisfactorios se debe a que la paella se cocina de forma diferente al arroz chino, que prefiere cocinarse al vapor para darle una textura más suave en lugar de dura o elástica. De hecho, a la mayoría de los turistas chinos les parece refrescante y van con curiosidad a saborear la comida local.

### 6.3 Experiencia gastronómica en España

Para algunos turistas, la comida desconocida les hace más reacios a experimentar la gastronomía local. La bibliografía sugiere que, para eliminar la ansiedad, el miedo o el temor asociados a la comida extranjera, los destinos turísticos deberían intentar incorporar a sus menús alimentos de su tierra natal. Cuando se puede elegir comida del país de origen, los turistas se sienten seguros, aunque estén lejos de casa (Maclaurin, 2004). Por ello, cabe destacar que los turistas chinos siempre mencionan la comida china y la comparan con la comida local cuando están en España. Como resultado de la encuesta, algunos turistas llevaban su comida favorita como equipaje de antemano y comían la comida china que llevaban durante el viaje.

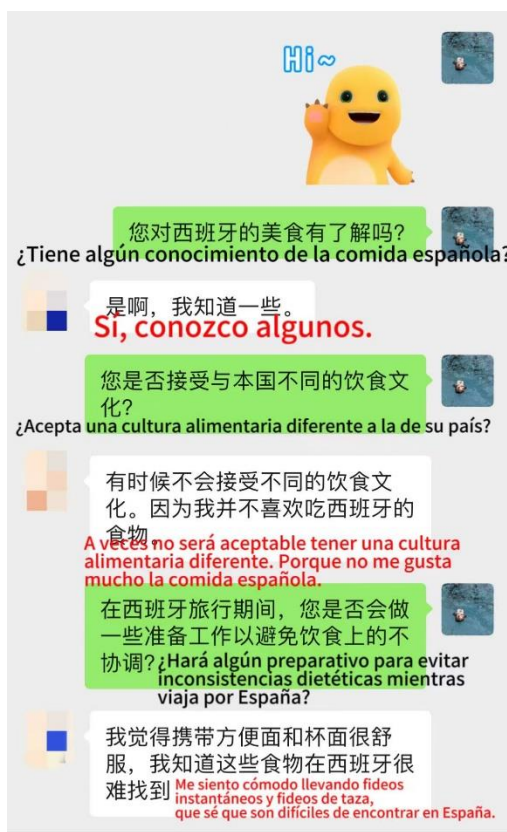


Ilustración 3. Entrevista con el participante L en la plataforma de redes social Wechat. Fuente: (Wechat, 2023).

Tras una entrevista en las redes sociales, un participante, L, respondió:

**"Me siento cómodo llevando fideos instantáneos y fideos de taza, que sé que son difíciles de encontrar en España".**



**Ilustración 4.** Entrevista con el participante B en la plataforma de redes sociales Douyin. Fuente: (Douyin, 2023)

Otro participante, B, dijo:

**"Sé que puede que no me gusten ciertos alimentos españoles y tendría que traer algunos de casa para estar segura".**

Esta decisión de llevar comida china a España durante el viaje refleja, por tanto, el miedo de los turistas chinos a probar la comida local y su creencia de que los restaurantes locales no pueden satisfacer el llamado "estómago chino" (Estómago chino, 2020) de los chinos. La mayoría de los viajeros chinos traen comida que les resulta cómoda y fácil de transportar y cocinar. Algunos de los alimentos que llevan los turistas son fideos instantáneos, arroz y sopa.

Algunos visitantes preferían traer salsas, etc. de China para cambiar el sabor de la comida local y darle un toque casero. Cabe mencionar que las salsas de chile y las bases para ollas calientes se venden muy bien en todos los países.

## 6.4 La cultura es una barrera para participar en la comida española

La mayoría de los turistas están dispuestos a saborear la comida española, pero hasta cierto punto su cultura o sus creencias no se lo permiten. Algunos de los ingredientes que se utilizan para cocinar la comida española son completamente inaceptables para los turistas chinos, y en la cultura china incluso se califican de incomedibles. Aquellos ingredientes que no son muy conocidos no son fácilmente aceptados por los turistas chinos, aunque lleven las especialidades y firmas de los locales.



**Ilustración 5.** Entrevista con el participante A en la plataforma de redes sociales-Xiao hongshu. Fuente: (Xiao hongshu, 2023).

Por ejemplo, un participante A entrevistado a través de las redes sociales declaró:

**"He viajado por casi toda España y he probado casi toda la comida. Pero en todos mis viajes tampoco he aceptado nunca los caracoles como comida, ni siquiera cuando me han invitado a probarlos".**

En algunos casos, aunque los ingredientes en España y China sean los mismos, las diferencias en los métodos y procedimientos de cocción producen sabores distintos, lo que se convierte en una barrera para que los viajeros chinos prueben la comida local española.

Además, la cantidad de comida es una cuestión cultural importante que impide a algunos viajeros chinos experimentar toda la variedad de la comida local. La cultura colectivista de los chinos promueve compartir y comer juntos, reduciendo así el consumo de alimentos. Sin embargo, se observa a menudo que la mayoría de los turistas chinos en España consideran que la comida del menú del restaurante no se ajusta demasiado a sus gustos. Y la mayoría de los turistas dicen que tienden a evitar los aperitivos y los postres, optando en su lugar por ir directamente al plato principal para no sentirse demasiado llenos.

## 6.5 Motivaciones para comer comida española

Aunque el deseo de experimentar una diferencia cultural durante su viaje por España es la principal motivación de los turistas chinos para probar nuevas comidas, también hay algunos que están motivados por factores diferentes. Por ejemplo, algunos turistas chinos consideran que comer comida española es un símbolo emocional.

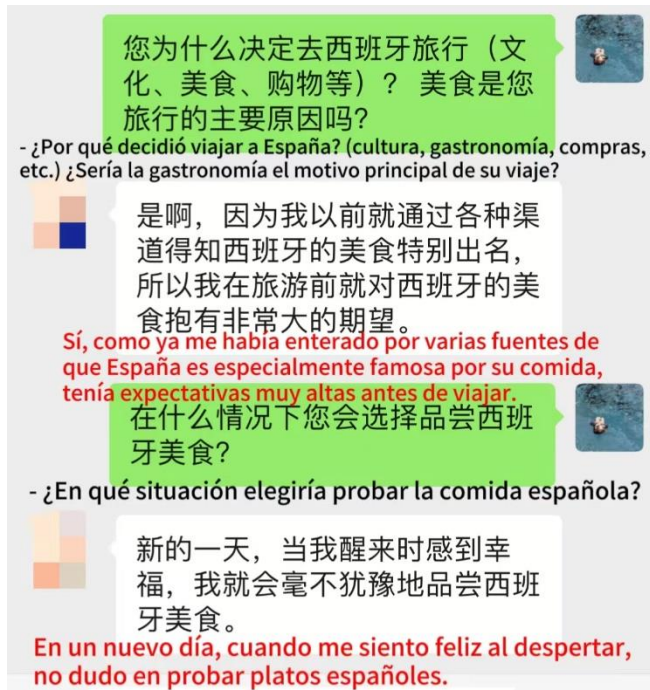


Ilustración 6. Entrevista con el participante C en la plataforma de redes social Wechat. Fuente: (Wechat, 2023).

Tras ser entrevistado a través de las redes sociales, el participante C dijo

**"En un nuevo día, cuando me siento feliz al despertar, no dudo en probar platos españoles".**

Para algunos turistas, pues, comer comida española es una forma de evadirse de la vida cotidiana y adquirir nuevos conocimientos sobre alimentación. Por eso, la mayoría de las veces, los turistas comen comida local para mejorar su experiencia gastronómica.

## 6.6 Comer comida rápida en el extranjero

La mayoría de los viajeros chinos piensan que nunca comerían comida rápida cuando viajan por España porque creen que no es fácil salir de viaje para qué comer comida rápida, ya que especialmente McDonald's, KFC y otras marcas conocidas también están presentes en China y tienen un gran número de establecimientos. Sin embargo, todavía hay algunos viajeros chinos que optan por comer comida rápida mientras viajan por España.

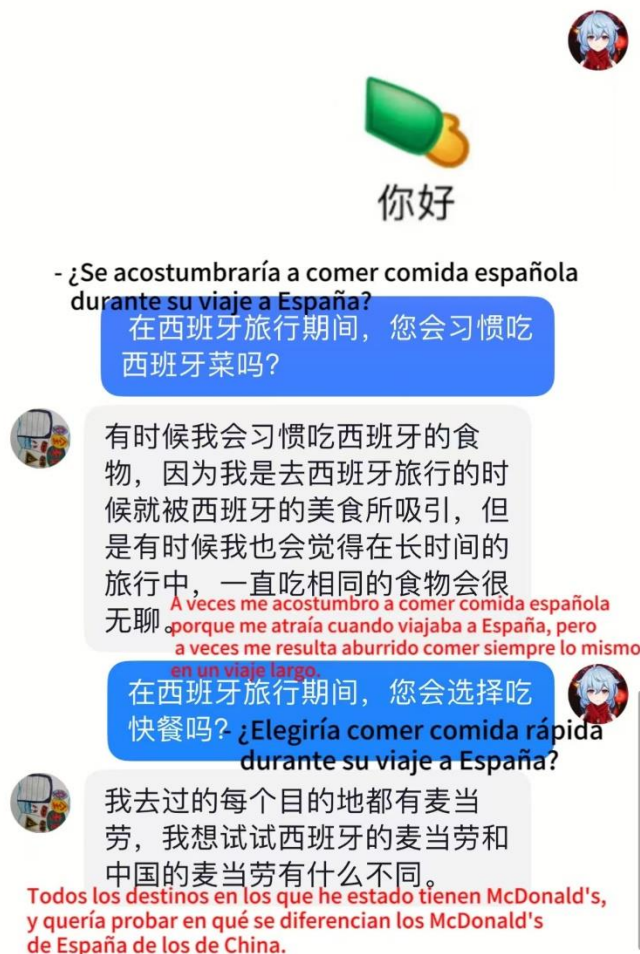
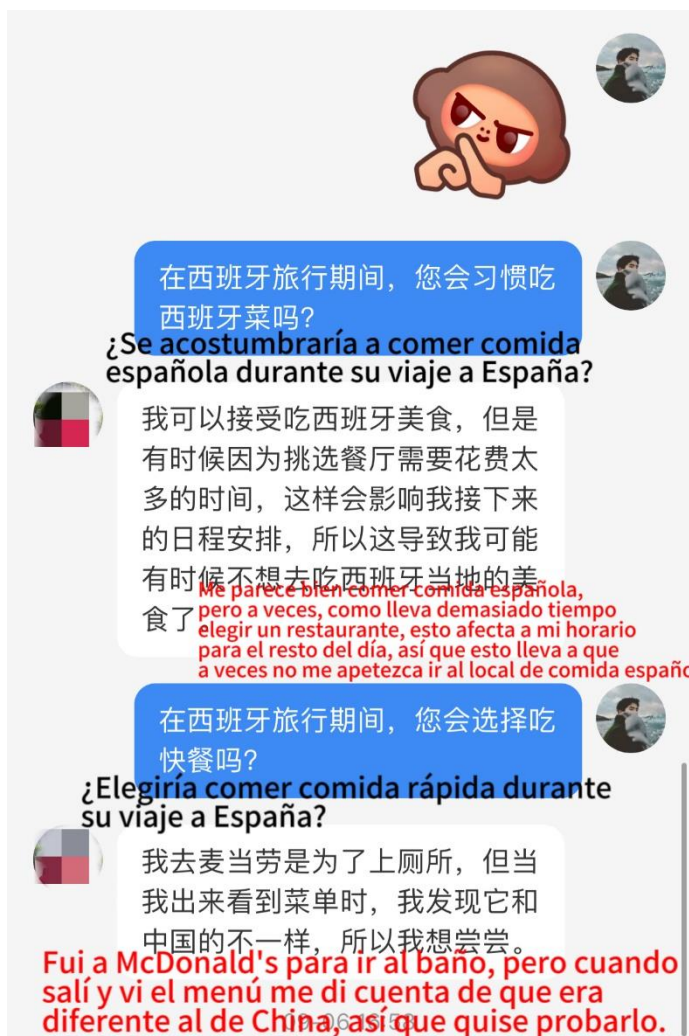


Ilustración 7. Entrevista con el participante E en la plataforma de redes sociales Douyin. Fuente: (Douyin, 2023)

A través de una entrevista en las redes sociales, cuando se le preguntó por qué decidió comer en un restaurante de comida rápida, el Participante E dijo:

**"Todos los destinos en los que he estado tienen McDonald's, y quería probar en qué se diferencian los McDonald's de España de los de China".**

Así pues, la comodidad y la popularidad de la comida rápida puede ser un factor que motive a los turistas a considerar la comida rápida frente a la comida local. Otros opinaban que se tardaba más en encontrar un restaurante adecuado y que la familiaridad con las marcas de comida rápida les llevaba a elegirla. Para algunos, la higiene de los aseos y de la comida en grandes cadenas como KFC y McDonald's les llevó a elegir la comida rápida. McDonald's es conocido por sus aseos y baños limpios y ultramodernos, y la necesidad de utilizarlos les llevó a la comida rápida.



**Ilustración 8.** Entrevista con el participante G en la plataforma de redes sociales-Xiao hongshu. Fuente: (Xiao hongshu, 2023).

El participante G dijo:

**"Fui a McDonald's para ir al baño, pero cuando salí y vi el menú me di cuenta de que era diferente al de China, así que quise probarlo".**

Algunos turistas chinos encontraron a su favor la eficacia de los restaurantes de comida rápida, sobre todo si sus horarios les obligaban a viajar a horas concretas. Elegir comida local les llevaría mucho tiempo y esfuerzo, pero la comida rápida se hace por encargo, lo que les ahorra tiempo para cumplir horarios ajustados.

## 6.7 Motivos para visitar España

A través del Anexo 2, los resultados de la encuesta muestran que los turistas chinos tienen diferentes motivos para viajar a España. Las motivaciones para viajar incluyen: disfrutar de las atracciones turísticas de España, experimentar la cultura local de España, experimentar las diferencias culturales, experimentar la gastronomía local de España y las compras. La opción 2 de esta encuesta muestra que las experiencias culturales y las atracciones turísticas son las razones más importantes para que los turistas chinos viajen a España. Sin embargo, esta encuesta por sí sola no representa



a todos los turistas chinos, pero es innegable que la razón más compartida para viajar a España en las redes sociales chinas son las atracciones turísticas, y muchos turistas chinos publican vídeos de atracciones turísticas españolas en diversas plataformas de medios sociales que resultan muy atractivos y también pueden promocionar la gastronomía española.

**Tabla 3.** Encuesta para turistas chinos

「调查问卷」食品安全与中国游客在西班牙旅游体验 (Cuestionario sobre seguridad alimentaria y experiencia del turista chino en España)		
<b>1. 您的性别 (sexos)</b>		
选项 (opciones)	小计 (cantidades)	比例 (proporciones)
女 (Mujer)	17	56.7%
男 (Hombre)	13	43.3%
<b>2. 您为什么会计划去西班牙旅行? (Por qué planearía un viaje a España?)</b>		
选项 (opciones)	小计 (cantidades)	比例 (proporciones)
文化体验 (Experiencia cultural)	11	36.7%
旅游景点 (Atracciones turísticas)	10	33.3%
美食 (Gastronomía)	4	13.3%
其他 (Otros)	4	13.3%
购物 (Ir de compras)	1	3.3%
<b>3. 您对于西班牙的美食有没有什么了解? (¿Sabes algo de comida española?)</b>		
选项 (opciones)	小计 (cantidades)	比例 (proporciones)
了解一些 (Sé algunas cosas.)	19	63.3%
不了解 (No.)	8	26.7%
非常了解 (Muchos.)	3	10.0%
<b>4. 您会接受与您国家不同的饮食文化吗? (¿Aceptaría una cultura alimentaria diferente a la suya?)</b>		
选项 (opciones)	小计 (cantidades)	比例 (proporciones)
是的, 非常愿意尝试 (Sí, muy dispuesto a intentarlo)	23	76.7%
有时会尝试 (A veces)	6	20.0%
不愿意尝试 (No)	1	3.3%
<b>5. 在什么情况下您会选择品尝西班牙美食? (¿En qué circunstancias elegiría probar comida española?)</b>		
选项 (opciones)	小计 (cantidades)	比例 (proporciones)
想要体验当地文化 (Quiere conocer la cultura local)	20	66.7%
想要尝试新鲜口味 (Quiere probar nuevos sabores)	6	20.0%
被推荐美食 (Comidas recomendadas)	3	10.0%
其他 (Otros)	1	3.3%
<b>6. 您会在西班牙旅行期间选择吃快餐吗? (¿Elegiría comer comida rápida mientras viaja por España?)</b>		
选项 (opciones)	小计	比例 (proporciones)
偶尔 (De vez en cuando.)	16	53.3%
是的 (Sí)	12	40.0%
不会 (No)	2	6.7%
<b>7. 您会在西班牙旅行期间为了避免饮食习惯不符的情况, 而有做什么准备吗? (¿Haría algún preparativo durante su viaje a España para evitar incoherencias dietéticas?)</b>		
选项 (opciones)	小计 (cantidades)	比例 (proporciones)
寻找中餐馆或亚洲餐馆 (Encontrar un restaurante chino o asiático)	11	36.7%
学习一些西班牙食品的基本知识 (Aprende algunas nociones básicas de comida española)	8	26.7%
带一些中国食品 (Trae comida china)	6	20.0%
不会有特别准备 (Sin preparación especial)	5	16.7%
<b>8. 在您的西班牙旅行中, 您是否曾经遇到过与食品安全相关的问题? (Durante sus viajes por España, ¿se ha encontrado alguna vez con algún problema relacionado con la seguridad alimentaria?)</b>		
选项 (opciones)	小计 (cantidades)	比例 (proporciones)
没有 (No)	29	96.7%
是的 (Sí)	1	3.3%
<b>9. 您认为西班牙的食品安全标准与您的期望相符吗? (¿Cree que las normas de seguridad alimentaria en España están a la altura de sus expectativas?)</b>		
选项 (opciones)	小计 (cantidades)	比例 (proporciones)
基本满意 (Básicamente satisfecho)	20	64.5%
是的, 很满意 (Sí, muy satisfecho)	10	32.3%
不太满意 (No muy satisfecho)	1	3.2%
不满意, 很不符 (No está satisfecho, muy inconsistente)	0	0.0%

Nota. Los datos proceden de una encuesta realizada por WeChat.

En cuanto a la opción 3 de los resultados de la encuesta, la mayoría de los turistas chinos conocen la comida española antes de ir a España, gracias a la propia promoción de la gastronomía española. Asimismo, para la opción 4, casi todos los turistas chinos aceptarían una cultura gastronómica diferente a la de China, y para la opción 5, la mayoría de los turistas chinos querrían experimentar la cultura local y probar nuevos sabores para degustar la comida española, ya que les resultaría curiosa y fresca.

Para los turistas chinos que visitan España por primera vez, la comida fresca es la elección más popular. Muchos turistas están deseosos de probar nuevos alimentos y la mayoría de ellos buscan en Internet los restaurantes que mejor sirven la auténtica comida local. Y para los turistas experimentados que ya han visitado otros países antes de ir a España, también es una forma de comparar el sabor de la comida de diferentes culturas.

Curiosamente, en el caso de la Opción 6, algunos turistas chinos querían comparar la comida rápida de marcas como McDonald's y KFC para identificar similitudes y diferencias con la comida rápida de su país de origen. Por otra parte, algunos turistas chinos eligieron comer comida rápida por motivos de programación.

Por lo tanto, para la opción 7, la mayoría de los turistas chinos optarían por buscar restaurantes chinos en la zona local, lo que ahorraría tiempo en la búsqueda de restaurantes gastronómicos locales.

Las opciones 8 y 9 muestran que España se toma muy en serio el tema de la seguridad alimentaria y hace un muy buen trabajo garantizando la seguridad alimentaria de los turistas, lo que hace que la mayoría de los turistas chinos estén muy satisfechos.

## 6.8 Recomendaciones

Los factores que los turistas chinos utilizan para determinar la satisfacción incluyen los servicios de restauración, el alojamiento y el propio destino. En cuanto a la comida, los restaurantes se eligen en función del "estómago chino", mientras que a veces los viajeros chinos eligen restaurantes chinos locales. Los viajeros chinos están más satisfechos con la experiencia gastronómica cuando los restaurantes locales españoles ofrecen un menú variado y crean oportunidades para que los chinos prueben la comida local.

La mayoría de los viajeros chinos no consideran que la seguridad de los alimentos en los restaurantes de destino sea un factor importante para su satisfacción. La literatura sugiere que la comida local siempre tiene una mayor conciencia de los problemas y riesgos para la salud, como la diarrea o las infecciones (Lin et al., 2020). La higiene de los alimentos siempre ha sido un tema de estudio y preocupación para los turistas que viajan tanto a países desarrollados como a países en vías de desarrollo; anteriormente, los turistas chinos no incluían la seguridad alimentaria entre las cuestiones a tener en cuenta, pero con la popularidad de las redes sociales, la mayoría de los viajeros son cada vez más conscientes de la importancia de la seguridad alimentaria y, en su lugar, darán preferencia a los restaurantes que tengan un entorno limpio e higiénico.

En resumen. Se recomienda que los restaurantes españoles se centren en la creación del entorno del restaurante, que debe ser limpio e higiénico, y al mismo tiempo

presten atención a mantener la seguridad de los alimentos y mantener una buena reputación también es un factor importante para atraer a los turistas.

## 7. Conclusiones

A partir de los resultados de este trabajo, se puede concluir que la cuestión de la seguridad alimentaria es un factor que tiene un gran impacto en el turismo y es algo de lo que todo el mundo debería preocuparse en su vida cotidiana. Al explorar las definiciones de seguridad alimentaria y protección de los alimentos, las prácticas globales de seguridad alimentaria, los sistemas reguladores de la seguridad alimentaria en Europa y China, así como la cultura alimentaria y las experiencias turísticas, conseguimos una comprensión más profunda de España como destino turístico de seguridad alimentaria.

De los resultados del estudio se desprende que los turistas chinos que viajan a España muestran una tendencia de crecimiento continuo, lo que dispara la demanda de cultura alimentaria española. Sin embargo, debido a las diferencias entre las culturas alimentarias china y occidental, algunos elementos culturales se han convertido en barreras para el viaje, afectando a la experiencia de los turistas chinos con la comida española. La seguridad alimentaria, como factor importante que no se puede ignorar en la experiencia del viaje, preocupa mucho a los turistas. Aquí comparamos los sistemas reguladores de la seguridad alimentaria en España y China, y descubrimos que la Unión Europea y sus estados miembros cuentan con políticas y medidas maduras en la regulación de la seguridad alimentaria, mientras que China se esfuerza constantemente por modernizar su gobernanza en términos de control y regulación gubernamental.

A través de nuestra metodología de investigación, comprendemos las preocupaciones en materia de seguridad alimentaria de los turistas chinos durante sus viajes a España y los factores determinantes de la satisfacción del viaje. Analizando los datos, descubrimos que los turistas chinos están motivados para elegir viajar a España no sólo por la experiencia gastronómica, sino también por los elementos culturales del viaje y la demanda de alimentos saludables. Sin embargo, el conocimiento que tienen los turistas chinos de la red de alerta alimentaria del sistema regulador español en materia de seguridad alimentaria aún debe reforzarse más para aumentar su confianza en la seguridad alimentaria.

El estudio también señala las limitaciones de la investigación. Debido a las limitaciones del tamaño de la muestra y de las fuentes de datos, es posible que los resultados del estudio no sean totalmente representativos de las opiniones y experiencias de todos los turistas chinos. Además, las cuestiones de seguridad alimentaria pueden verse influidas por otros factores, como las diferencias culturales y los comportamientos individuales. Para comprender mejor las experiencias de los turistas chinos en materia de seguridad alimentaria durante sus viajes a España, en futuras investigaciones se podría considerar la posibilidad de ampliar el tamaño de la muestra y diversificar los métodos de recogida de datos.

En conclusión, la seguridad alimentaria es crucial para la experiencia de viajar a España de los turistas chinos. En el contexto del desarrollo turístico, España debería reforzar las medidas reguladoras de la seguridad alimentaria, aumentar la visibilidad de las redes de alerta alimentaria y mejorar la confianza y la satisfacción de los turistas

chinos con la comida española. Reforzando los intercambios culturales, los turistas chinos pueden comprender mejor la cultura alimentaria española, mejorando así la calidad de su experiencia turística. Se espera que este estudio proporcione referencias útiles para promover el intercambio y la cooperación turística entre China y Occidente, mejorar la calidad de la experiencia turística y promover el progreso de la seguridad alimentaria.

## 8. Bibliografía

- Agencia de Noticias Xinhua. (2017). Gobierno Popular Central de la República Popular China. [https://www.gov.cn/xinwen/2017-01/16/content\\_5160381.htm](https://www.gov.cn/xinwen/2017-01/16/content_5160381.htm)
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (2022, 12 de enero) *Red de Alerta Alimentaria*. [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/seccion/alertas\\_alimentarias.htm#:~:text=La%20AESAN%2C%20como%20punto%20de,notificaciones%20comunicadas%20a%20nivel%20europeo](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/alertas_alimentarias.htm#:~:text=La%20AESAN%2C%20como%20punto%20de,notificaciones%20comunicadas%20a%20nivel%20europeo)
- Bertacchini, E.E., (2012). *Cultural Commons: Una nueva perspectiva sobre la producción y evolución de las Culturas*. Cheltenham: Edward Elgar.
- Bondi, M.,, Messi, P.,, Halami, P.M.,, Papadopoulou, C., y de Niederhausern, S., (2014). Preocupaciones microbianas emergentes en la seguridad alimentaria y nuevas medidas de control. *BioMed Research International*, 2014, pp.1-3.
- Borrajó-Millán, F.,, Alonso-Almeida, M.-M.,, Escat-Cortes, M., y Yi, L., (2021). Análisis de sentimiento para medir la calidad y construir sostenibilidad en destinos turísticos. *Sustainability*, 13(11), p.6015.
- Bryman, A., (2012). *Métodos de investigación social*. Oxford: Oxford University Press.
- Chen, G.,, Chen, Z.,, Saxon, S., y Yu, J., (2023). *Perspectivas del turismo en China para 2023: La luz al final del túnel*. [en línea] McKinsey & Company. Disponible en: <<https://www.mckinsey.com/industries/travel-logistics-and-infrastructure/our-insights/outlook-for-china-tourism-2023-light-at-the-end-of-the-tunnel>> [Consultado en 7 Jul. 2023].
- Cho, J., y Trent, A., (2006). Revisión de la validez en la investigación cualitativa. *Investigación cualitativa*, 6(3), pp.319–340.
- Cohen, E., y Avieli, N., (2004). La alimentación en el turismo. *Anales de investigación turística*, 31(4), pp.755–778.
- Consejo de Estado de China. (2018). Diez Puntos Claves de la “Ley de Ciberseguridad de la República Popular China” [http://hrss.jlbc.gov.cn/ztl/gjwlaqxc/201904/t20190428\\_707479.html](http://hrss.jlbc.gov.cn/ztl/gjwlaqxc/201904/t20190428_707479.html)
- Creswell, J.W., (2014). *Diseño de la investigación: Enfoques cualitativos, cuantitativos y métodos mixtos*. Thousand Oaks: SAGE Publications.
- de Andrade, M.L.,, Stedefeldt, E.,, Zanin, L.M., y da Cunha, D.T., (2020). Food cultura de seguridad en servicios de alimentación con diferentes grados

de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos en Brasil. *Control de alimentos*, 112, p.107152.

Douyin. (2023). Obtenido de <https://www.douyin.com/>

El Ministerio. (2023). Fichas de mercados emisores (Turespaña). *La llegada de turistas desde China aumenta un 420% en los seis primeros meses del año* <https://www.mincotur.gob.es/es-es/GabinetePrensa/NotasPrensa/2023/Paginas/La-llegada-de-turistas-desde-China-aumenta-un-420-por-ciento-en-los-seis-primeros-meses-de-2023.aspx>

Estómago chino. (2020). Obtenido de [https://www.baike.com/wikiid/2010232788992720086?view\\_id=25i5ushrhp4w00](https://www.baike.com/wikiid/2010232788992720086?view_id=25i5ushrhp4w00)

Fiszman, S., y Tarrega, A., (2020). Características texturales de los alimentos españoles. *Características texturales de los alimentos del mundo*, pp.319–334.

Grace, D., (2015). Seguridad alimentaria en países de renta baja y media. *Revista Internacional de Investigación Medioambiental y Salud Pública*, 12(9), pp.10490–10507.

Hall, C.M., (2019). ¿Mejorar la receta del turismo gastronómico y culinario? la necesidad de un nuevo menú. *Investigación sobre turismo recreativo*, 45(2), pp.284–287.

Havelaar, A.H., Brul, S., de Jong, A., de Jonge, R., Zwietering, M.H., y ter Kuile, B.H., (2010). Retos futuros para la seguridad microbiana de los alimentos. *International Journal of Food Microbiology*, 139.

Henderson, J.C., (2009). Revisión del turismo gastronómico. *British Food Journal*, 111(4), pp.317–326.

Henderson, J.C., Yun, O.S., Poon, P., y Biwei, X., (2012). Los centros de venta ambulante como atracción turística: El caso de Singapur. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), pp.849–855.

Hua jiehong & Sun juanjuan. (2018). Establecimiento del sistema de gobernanza de la seguridad alimentaria en China

Hussain, K., Abbasi, A.Z., Rasoolimanesh, S.M., Schultz, C.D., Ting, D.H., y Ali, F., (2022). Valores de consumo de alimentos locales y formación de actitudes: El efecto moderador de la neofilia y la neofobia alimentarias. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 6(2), pp.464–491.

IGNACIO, VASALLO (2022). *El turismo chino es el futuro y siempre lo será*. [El turismo chino es el futuro y siempre lo será \(tourinews.es\)](http://tourinews.es)

- IICA. (2009). Otras concepciones sobre la seguridad alimentaria. En IICA, *Sembrando innovación para cosechar prosperidad* (p1)
- Jongkid, K., y Pang, I., (2023). *Europe will not get a boost from Chinese tourism until 2024*. [online] <https://think.ing.com/articles/europe-will-not-get-a-boost-from-chinese-tourism-until-2024/>. Disponible en: <<https://think.ing.com/articles/europe-will-not-get-a-boost-from-chinese-tourism-until-2024/>> [Consultado en 7 Jul. 2023].
- Kasza, G., Szabó-Bódi, B., Lakner, Z., y Izsó, T., (2019). Equilibrar el deseo de reducir el desperdicio de alimentos con los requisitos de seguridad alimentaria. *Tendencias en ciencia y tecnología de los alimentos*, 84, pp.74–76.
- Kim, G., Duffy, L.N., Jodice, L.W., y Norman, W.C., (2017). Interés de los turistas costeros por las oportunidades de turismo gastronómico de valor añadido basado en la acuicultura. *Coastal Management*, 45(4), pp.310–329.
- Kwek, A., y Lee, Y.-S., (2013). Consumir experiencias turísticas. *Revista de marketing vacacional*, 19(4), pp.301–315.
- Lee, Y., Pennington-Gray, L., y Kim, J., (2019). ¿Importa la ubicación? exploración de los patrones espaciales de la seguridad alimentaria en un destino turístico. *Gestión del turismo*, 71, pp.18–33.
- Li, D., Wang, S., y Zhao, A., (2022). Evaluación de la seguridad y la calidad de los alimentos turísticos con redes neuronales. *Inteligencia computacional y neurociencia*, 2022, pp.1–12.
- Lin, C.-F., (2011). Seguridad alimentaria mundial: Exploring Key Elements for an International Regulatory Strategy. *Revista de la Asociación de Derecho Internacional de Virginia*, 51(637), pp.643–694.
- Lin, J., Cui, Q., Marin, J., y Xu, H., (2019). Distinción y omnivoracidad en el consumo alimentario de los turistas. *Revista Internacional de Gestión Hotelera*, 83, pp.95–102.
- Lin, J., Cui, Q., Xu, H., y Guia, J., (2020). Salud y consumo de alimentos locales en la movilidad turística intercultural: An assemblage approach. *Geografías del turismo*, 24(6–7), pp.1103–1122.
- Lin, J., Guia Julve, J., Xu, H., y Cui, Q., (2018). Hábitos alimentarios y consumo turístico de alimentos: An exploratory study on dining behaviours of Chinese outbound tourists in Spain. *Journal of Policy Research in Tourism, Leisure and Events*, 12(1), pp.82–99.
- Lojo, A., (2016). Turismo chino en España: Un análisis del producto turístico, atractivos e itinerarios ofrecidos por las Agencias de Viajes Chinas. *Cuadernos de Turismo*, (37), p.243.

- Lojo, A., y Li, M., (2018). Segmentación por familiaridad experiencial y modo de viaje del mercado emisor chino a España. *Journal of China Tourism Research*, 14(1), pp.100–121.
- MacLaurin, T.L., (2001). Seguridad alimentaria en los viajes y el turismo. *Revista de investigación sobre viajes*, 39(3), pp.332–333.
- Maclaurin, T.L., (2004). La importancia de la seguridad alimentaria en la planificación de viajes y la selección de destinos. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 15(4), pp.233–257.
- Mak, A.H.N., Lumbers, M., y Eves, A., (2012). Globalización y consumo alimentario en el turismo. *Annals of Tourism Research*, 39(1), pp.171–196.
- Martiny, J., (2023). *Chinese tourists slow to return to Europe – DW – 02/03/2023*. [online] dw.com. Disponible en: <<https://www.dw.com/en/chinese-tourists-slow-to-return-to-europe/a-64554801>> [Consultado en 7 Jul. 2023].
- Mertha, Andrew. (2005) La centralización " suave " de China: El cambio de las relaciones de autoridad entre Tiao y Kuai desde 1998. *China Quarterly*, No. 184, pp: 791–810.
- Oficina general del consejo de estado de china. (2013). Opiniones orientadoras del Consejo de Estado de China sobre la reforma local y la mejora del sistema de administración de alimentos y medicamentos. [https://www.gov.cn/zwqk/2013-04/18/content\\_2381534.htm](https://www.gov.cn/zwqk/2013-04/18/content_2381534.htm)
- Pettoello-Mantovani, C., y Olivieri, B., (2022). Seguridad alimentaria y salud pública en el marco de la legislación de la UE. *Global Pediatrics*, 2, p.100020.
- Promsivapallop, P., y Kannaovakun, P., (2019). Dimensiones de la imagen de los alimentos en destino y sus efectos en las preferencias alimentarias y el consumo. *Journal of Destination Marketing & Management*, 11, pp.89–100.
- Qin, J., (2013). Alimentos y oposiciones binarias en el sistema alimentario chino. *Society*, 51(1), pp.35–39.
- Rajić, A., Waddell, L.A., Sargeant, J.M., Read, S., Farber, J., Firth, M.J., y Chambers, A., (2007). Panorama general de los programas de seguridad microbiana de los alimentos en la carne de vacuno, porcino y aves de corral desde la granja hasta la transformación en Canadá. *Journal of Food Protection*, 70(5), pp.1286–1294.
- Sanders, J.W., Riddle, M.S., Taylor, D.N., y DuPont, H.L., (2019). Epidemiología de la diarrea del viajero. *Travel Medicine*, pp.187–198.



- Sina. (2018). *Resurge la crisis de seguridad alimentaria en Europa*. <http://tech.sina.com.cn/d/2018-01-18/doc-ifyquixe3496560.shtml>
- Śmiechowska, M., Newerli-Guz, J., y Skotnicka, M., (2021). Especies y mezclas de condimentos en la Unión Europea: innovaciones y garantía de seguridad. *Foods*, 10(10), p.2289.
- Statista, (2023). *International tourist arrivals by country*. [en línea] Statista. Disponible en: <<https://www.statista.com/statistics/261726/countries-ranked-by-number-of-international-tourist-arrivals/>> [Consultado en 7 Jul. 2023].
- Suntikul, W., Pratt, S., y Chong, Y.W., (2019). Factores que influyen en la intención de los turistas emisores chinos de consumir comida local. *Journal of China Tourism Research*, 16(2), pp.230–247.
- Taylor, J., (2011). Una exploración de la cultura de la seguridad alimentaria en un entorno multicultural: ¿Siguiendo pasos? *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 3(5), pp.455–466.
- Timothy, D.J., y Ron, A.S., (2013). Comprender las comidas del patrimonio y el turismo: Identidad, imagen, autenticidad y cambio. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2–3), pp.99–104.
- Turespaña. (2023). Ficha ejecutiva china agosto 2023. *Fichas de mercados emisores (Turespaña)*
- Unión Europea. (2004). Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea. Unión Europea, L139, 1-54.
- Uyttendaele, M., Franz, E., y Schluter, O., (2016). La seguridad alimentaria, un reto mundial. *Int. J. Environ. Res. Public Health*, 13(1).
- Vapa Tankosić, J., Puvača, N., Giannenas, I., Tufarelli, V., y Ignjatijević, S., (2022). Política de seguridad alimentaria en la Unión Europea. Revista de Agronomía, *Technology and Engineering Management (JATEM)*, 5(2), pp.712–717.
- Wechat. (2023). Obtenido de <https://weixin.qq.com/>
- Wrench, J.S., Thomas-Maddox, C., Richmond, V.P., y McCroskey, J.C., (2019). *Quantitative research methods for communication: A hands-on approach*. New York: Oxford University Press.
- Xiao hongshu. (2023). Obtenido de <https://www.xiaohongshu.com/explore>

## 9. Anexo 1 relación del TFG con los objetivos de desarrollo sostenible

### ANEXO I. Relación del trabajo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030

#### Anexo al Trabajo de Fin de Grado y Trabajo de Fin de Máster

Relación del trabajo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la agenda 2030

Grado de relación del trabajo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Objetivos de Desarrollo Sostenibles	Alto	Medio	Bajo	No procede
ODS 1. Fin de la pobreza		x		
ODS 2. Hambre cero	x			
ODS 3. Salud y bienestar	x			
ODS 4. Educación de calidad		x		
ODS 5. Igualdad de género			x	
ODS 6. Agua limpia y saneamiento	x			
ODS 7. Energía asequible y no contaminante			x	
ODS 8. Trabajo decente y crecimiento económico		x		
ODS 9. Industria, innovación e infraestructuras			x	
ODS 10. Reducción de las desigualdades			x	
ODS 11. Ciudades y comunidades sostenibles		x		
ODS 12. Producción y consumo responsables	x			
ODS 13. Acción por el clima			x	
ODS 14. Vida submarina			x	
ODS 15. Vida de ecosistemas terrestres			x	
ODS 16. Paz, justicia e instituciones sólidas			x	
ODS 17. Alianzas para lograr objetivos			x	

## Descripción de la alineación del TFG/TFM con los ODS con un grado de relación más alto

En primer lugar, sabemos que el título de este trabajo es “La importancia de la seguridad alimentaria en la experiencia turística china en España.”

Después de comparar las tablas anteriores, podemos ver que los ODS que son altamente relevantes para los ODS son el ODS2, el ODS3, el ODS6 y el ODS12.

**ODS 2: Hambre cero:** La seguridad alimentaria es un requisito previo para erradicar el hambre, por lo que tanto para los turistas chinos como para los viajeros de otros países, es importante asegurarse de tener acceso a alimentos seguros durante sus viajes porque el hambre hace que la gente coma, y es importante que los alimentos sean seguros para comer, por lo que creo que el ODS 2 tiene una fuerte conexión con el título de este trabajo. tiene un grado de relación más alto.

**ODODS 3: Salud y bienestar:** La seguridad alimentaria está directamente relacionada con la salud y el bienestar de los turistas. Está interconectada, y si no se garantiza la seguridad alimentaria, no se puede garantizar la salud de los turistas. Así que los turistas necesitan consumir alimentos sanos y no peligrosos durante sus viajes para garantizar que su experiencia de viaje sea positiva. Así que esto es seguro, el ODS 3 tiene un alto grado de coherencia con el título de este trabajo.

**ODODS 6: Agua limpia y saneamiento:** Los requisitos de higiene para la seguridad alimentaria son muy altos y un buen entorno garantiza la seguridad y limpieza de los ingredientes, por lo que la seguridad alimentaria está estrechamente relacionada con el suministro de agua limpia y saneamiento. Los turistas deben poder confiar en los niveles de higiene de la cadena de suministro de alimentos antes de comprar y consumir alimentos locales. Así que el ODS 6 tiene un alto grado de coherencia con el título de este trabajo.

**ODODS 12: Producción y consumo responsables:** La seguridad alimentaria requiere una producción y un consumo responsables, lo que en este caso incluye el cumplimiento de las normas de calidad y seguridad alimentaria y la reducción del desperdicio de alimentos. Esto es coherente con los objetivos de producción y consumo sostenibles. Se trata del último paso en el transporte de alimentos hasta el viajero, por lo que un entorno de producción y consumo responsable permite a los viajeros comprar alimentos con mayor confianza. Así que el ODS 12 tiene un alto grado de coherencia con el título de este trabajo.

En resumen, el título de este trabajo, La importancia de la seguridad alimentaria para la experiencia de los turistas chinos que viajan a España, es muy coherente con los ODS antes mencionados en lo que respecta a la salud, el hambre cero, el saneamiento y la producción y el consumo responsable.

Estos ODS consisten en garantizar que los viajeros dispongan de alimentos sanos y seguros durante su viaje. Esto no solo contribuye a la experiencia del viajero y a la consecución de estos ODS, sino que también fomenta el desarrollo económico de la ciudad de destino y el progreso relacionado con los ODS. Esto subraya aún más la importante relación entre la seguridad alimentaria en el turismo y el desarrollo sostenible.