

университета. – 2020. – № 5. – С. 29–35. – URL: http://edoc.bseu.by:8080/bitstream/edoc/85039/1/Ryabova_29_35.pdf (дата обращения: 09.11.2025).

4. Республика Беларусь в цифрах // Национальный статистический комитет Республики Беларусь. – URL: https://www.belstat.gov.by/ofitsialnaya-statistika/publications/izdania/public_compilation/ (дата обращения: 09.11.2025).

5. Глобальный инновационный индекс 2022 года // WIPO. – URL: https://www.wipo.int/pressroom/ru/articles/2022/article_0011.html (дата обращения: 09.11.2025).

ИСПАНСКИЙ ЯЗЫК

М. Belan, М. Ryzhinskaya
М. Д. Белан, М. Ю. Рыжинская
БГЭУ (Минск)
Научный руководитель Е. В. Дыро

EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO UN DESTINO PERSPECTIVO PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN LOS PAÍSES DE AMÉRICA LATINA

Гастрономический туризм как перспективное направление для развития туризма в странах Латинской Америки

En los últimos años el turismo gastronómico en América Latina se ha convertido en uno de los vectores más poderosos y prometedores del desarrollo de la industria turística. Esta actividad es popular porque un gran número de personas prefieren aprender la cultura de un país a través de la cocina nacional.

El objetivo del estudio es investigar el potencial del turismo gastronómico en los países de América Latina y definir las perspectivas de su desarrollo en estos países.

El turismo gastronómico representa un tipo especial de turismo, orientado al conocimiento de la cocina nacional y local y tradiciones de producción y consumo de alimentos. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina [1].

La riqueza culinaria latinoamericana, resultado de siglos de mestizaje y del uso de ingredientes locales, ofrece un abanico extraordinario de aromas y sabores. Al mismo tiempo, el turismo gastronómico permite conocer la cultura y la historia de cada comunidad. Los platos más populares de América Latina incluyen una amplia variedad de

comidas como el ceviche peruano, los tacos mexicanos, el asado argentino y la feijoada brasileña. También gozan de gran popularidad las empanadas, presentes en numerosos países, así como los tamales, las arepas y la bandeja paisa de Colombia.

Los principales países del turismo gastronómico en América Latina son Perú, México, Brasil, Argentina y Chile. La cocina de cada uno de estos países tiene sus propias características distintivas que atraen a los turistas.

Perú es considerado como un líder gastronómico mundial y en 2024 fue reconocido por décima vez como el «mejor destino culinario del mundo» en los World Travel Awards. Perú también alberga uno de los festivales gastronómicos más populares – Perú mucho gusto. En 2025, el Festival se llevó a cabo en Lima y atrajo a más de 270.000 visitantes. Los organizadores afirman que el evento tuvo un impacto económico de \$3 millones [2].

México se distingue por el hecho de que su cocina nacional está inscrita en la lista del Patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO, lo que atrae aún más a los turistas extranjeros. Y Chile es conocido como un importante productor de vinos de alta calidad y es famoso por su Enoturismo desarrollado en los valles de Colchagua y Casablanca, así como por sus mariscos únicos.

En conclusión, el turismo gastronómico en América Latina tiene un enorme potencial y tiene perspectivas de crecimiento y desarrollo. Gracias a la riqueza de la cocina tradicional y las tradiciones gastronómicas únicas, este tipo de turismo contribuye a fortalecer la identidad nacional y atraer la atención a esta región del mundo.

Referencias

1. Turismo gastronómico y ecológico // ONU Turismo. – URL: <https://www.untourism.int/es/gastronomia-turismo-enologico> (fecha de acceso: 09.11.2025).

2. Peru Mucho Gusto Lima 2025 breaks record and becomes Peru's greatest gastronomic festival // ANDINA – Peru News Agency. – URL: <https://andina.pe/ingles/noticia-peru-mucho-gusto-lima-2025-breaks-record-and-becomes-perus-greatest-gastronomic-festival-1050568.aspx> (date of access: 10.11.2025).

СНИЛ «Лингвоэкономист»

Y. Berlina, K. Vakulchik

Ю. С. Берлина, К. С. Вакульчик

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель Мухика Анхель

INTELIGENCIA EMOCIONAL EN LA EDUCACIÓN

Эмоциональный интеллект в образовании

El objetivo de este estudio es analizar la relación entre el nivel de inteligencia emocional (IE) y el clima psicológico en el aula.