



TITULO

Inventario de las comidas marineras de la comunidad pesquera urbana Las Minas como expresión del Patrimonio Inmaterial.

Autora: Regla Dolores Quesada Cabrera

Tutor: MsC Salvador David Soler Marchán

Curso 2010-2011



Declaración de autoridad.

Hago constar que la presente investigación fue realizada en la Universidad de Cienfuegos “Carlos Rafael Rodríguez” como parte de la culminación de los estudios en la especialidad de Estudios Socioculturales; autorizando a que la misma sea utilizada por la institución para los fines que estime conveniente, tanto de forma parcial como total y que además no podrá ser presentada en eventos, ni publicada sin la aprobación de la Universidad.

Firma del autor.

Firma del tutor.

Los abajo firmantes certificamos que la presente investigación ha sido revisada según acuerdos de la dirección de nuestro centro y el mismo cumple los requisitos que debe tener un trabajo de esta envergadura, referido a la temática señalada.

Información Científico Técnica.

Nombre y Apellidos.

Computación.

Nombre y Apellidos.

...Por esta Libertad de girasol abierto en el alba,
de fábricas encendidas y escuelas iluminadas y de tierra que cruje
y niño que despierta, habrá que darlo todo...

Fayad Jamís

DEDICATORIA

A mi familia toda, a la consanguínea y a la de afinidad, presentes
y a los que ya no están por ser hombro, cielo y horizonte,
sin ustedes no sería posible alcanzar las metas.

A mis amigos, los de ayer y de hoy, que siempre me acompañan
donde quiera que voy, aunque haya distancias físicas,
por su apoyo a ultranza, ellos saben quiénes son.

Y al hombre con quien comparto el amor,
por presentarse en la peor de las circunstancias
y ser un oasis en medio del vía crucis

A todos ustedes, no digo nombres,
porque no son pocos.

AGRADECIMIENTO

A los que me cerraron el camino y las puertas de su corazón,
no confiando en el mejoramiento humano,
haciendo mecánicos ejercicios de justicia,
y a los que aun hoy se creen invulnerables,
por hacerme crecer e impulsar a ser cada día mejor ser humano.

A todos esos,

Gracias

RESUMEN	
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	5
1.1 Los procesos socioculturales su importancia en el estudio de las comidas de las comunidades costeras urbanas	5
1.2 Los procesos socioculturales su importancia en el estudio de las comidas de las comunidades costeras urbanas	12
1.3 Los conceptos sobre patrimonio inmaterial o intangible en la perspectiva sociocultural	16
CAPÍTULO II: FUNDAMENTACIÓN METODOLÓGICA	24
2.1 Diseño Metodológico	24
2.2 Justificación Metodológica	28
2.3 Fundamentos Metodológicos para los estudios sobre comidas marineras en la comunidad Las Minas. La integración metodológica como estrategia de investigación	30
2.4 Conceptualización	32
2.5 Operacionalización de las variables	35
2.6 Métodos y técnicas utilizadas	37
CAPÍTULO III: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	39
3.1 Caracterización de la comunidad Las Minas	39
3.2 Las comidas marineras de la Comunidad Las Minas. Caracterización sociocultural	45
3.3 Las Comidas marineras en el contexto de la Comunidad Las Minas como prácticas socioculturales	48
3.4 El recetario de comidas y bebidas marineras	58
3.5 Inventario y catalogación de las comidas marineras de la comunidad Las Minas	60
3.5.1 Proceso de clasificación	60
3.5.2 Caracterización de la expresión como recurso patrimonial	61
3.5.3 Declaración del inventario del Patrimonio Cultural a interpretar	65
3.6 Plan de acción para la operacionalización del inventario de datos estratégicos	66
CONCLUSIONES	72
RECOMENDACIONES	76
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

RESUMEN

Los inventarios gastronómicos comunitarios como expresión del patrimonio inmaterial constituye una importante estrategia del sistema institucional de Patrimonio que tuvo sus inicios en la provincia de Cienfuegos, por tanto su sistematización es sin duda alguna una necesidad social e institucional, máxime si tenemos en cuenta que la Convención del Patrimonio Inmaterial y sus procesos de operacionalización exigen una revisión sistemática de las mismas.

Desde el 2008 y tras la declaratoria de la Convención de la pluralidad cultural, las investigaciones de los inventarios del Patrimonio Inmaterial son más exigentes. La elaboración del inventario de comidas marineras en el barrio urbano de Las Minas desde la perspectiva sociocultural como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial, con el empleo del método etnográfico y las consideraciones de la antropología aplicada vinculadas al patrimonio gastronómico dada la eficacia de estas en otras investigaciones en el territorio y en el propio inventario de este tipo de patrimonio en la provincia, además por las nuevas exigencias de la UNESCO para su operacionalización como procesos comunitarios, es la motivación para esta investigación

Abstract

The inventory models culinary community as an expression of the intangible heritage is an important strategy of the institutional heritage that had its beginnings in the province of Cienfuegos, so its systematization is undoubtedly a social and institutional, especially if we consider that Intangible Heritage Convention and its operationalization processes require a systematic review of them. Since 2008 and after the declaration of the Convention on cultural diversity, investigations of the Intangible Heritage inventories are more demanding. The development of maritime food inventory in the inner city of Las Minas sociocultural perspective as an expression of the Intangible Cultural Heritage, with the use of ethnographic method and applied anthropology considerations related to the culinary heritage given the effectiveness of these in other investigations in the territory and in their own inventory of this heritage in the province, in addition to the new demands of the UNESCO for its implementation and community processes, is the motivation for this research.

INTRODUCCIÓN

La continuidad de los inventarios gastronómicos comunitarios como expresión del patrimonio inmaterial constituye una importante estrategia del sistema institucional de Patrimonio que tuvo sus inicios en la provincia de Cienfuegos, por tanto su sistematización es sin duda alguna una necesidad social e institucional, máxime si tenemos en cuenta que la Convención del Patrimonio Inmaterial y sus procesos de operacionalización exigen una revisión sistemática de las mismas y su investigación y determinaciones cada tres años.

Desde el 2008 y tras la declaratoria de la Convención de la pluralidad cultural, las investigaciones desde los inventarios del Patrimonio Inmaterial son más exigentes sobre todo en la perspectiva sociocultural por su valor para las determinaciones patrimoniales en la relación de las formas individuales y colectivas de sus declaraciones las cuales solo se logran desde los estudios de la interacción sociocultural.

Se empleó el método etnográfico y las consideraciones de la antropología aplicada, vinculadas al patrimonio gastronómico, dada la eficacia de estas en otras investigaciones en el territorio y en el propio inventario de este tipo de patrimonio en la provincia, además por las nuevas exigencias de la UNESCO para su operacionalización como procesos comunitarios.

Por otra parte “Los estudios de comida como expresión de la vida cotidiana se convierten en una necesidad inmediata de investigación que desde una perspectiva sociocultural explique e interprete elementos comunes y diversos en los contextos populares, en especial en aquellos que se verifican y legitiman en la vida cotidiana. Desde esta perspectiva se hace cada vez más imprescindibles los estudios culinarios para explicarnos como somos y lo que seremos en el futuro.” (Soler, D. 2010:)

Los estudios referidos con el tema en la provincia han tenido como antecedentes las siguientes investigaciones: *Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perche*, Maikel Valladares, (2008), *Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos*, Antonio Verdecía, (2008) y *Las comidas marineras en el barrio Reina*. Yanaika Mendoza Soto. (2009) por lo que se ha podido contar con un cuerpo teórico y metodológico para penetrar en diferentes contextos marineros, además la

fundamentación del catálogo de comidas y bebidas marineras del MSC David Soler que resume y justifica metodológicamente la expresión y es empleada en la actualidad en los inventarios gastronómicos cubanos, esto permitió ubicarse en la dirección metodológica del trabajo y la labor a realizar la selección de las técnicas como el análisis documental, la observación participante y las entrevistas para cumplimentar los tres procesos principales del método etnográfico: identificar, registrar y analizar y de esta manera determinar las características propias de las comidas en Las Minas y su rol en las identidades cienfuegueras que forma parte de las tareas del Proyecto Luna.

De ahí que se planteó la siguiente:

Situación problemática: Incomplitud de los inventarios patrimoniales desde la perspectiva sociocultural de las comidas marineras en las comunidades urbanas pesqueras en la ciudad de Cienfuegos y la carencia de su fundamentación científica en este tipo de comunidad.

Problema: ¿Cómo se manifiestan las comidas marineras de la comunidad pesquera Las Minas de la ciudad de Cienfuegos como referente patrimonial inmaterial para su inventarización?

Objeto de Estudio

Comidas marineras como expresión del patrimonio inmaterial.

Campo de investigación

Comidas marineras de la comunidad de Las Minas en la ciudad de Cienfuegos.

Objetivo General

- ✓ Inventariar las comidas marineras de la comunidad urbana Las Minas como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial en la ciudad de Cienfuegos.

Objetivos específicos:

- ✓ Caracterizar Las Minas como una comunidad marinera urbana desde la perspectiva sociocultural
- ✓ Explicar las particularidades antropológicas de las comidas marineras de la comunidad Las Minas desde la perspectiva sociocultural para su denominación como Patrimonio Cultural Inmaterial en Cienfuegos.

Idea a defender

La elaboración del inventario de comidas marineras en la comunidad urbana Las Minas desde la perspectiva sociocultural como expresión del Patrimonio Cultural inmaterial contribuirá a la salvaguarda y operacionalización del patrimonio culinario marinerero de la ciudad de Cienfuegos.

El problema se presenta novedoso a partir de que es el completamiento de los inventarios sobre comidas marineras, una sistematización teórica y metodológica y la comparación que se realiza en los procesos investigativos sobre cultura culinaria marinera y que influyen en la formación del pensamiento identitario cienfueguero y se expresan como distinciones y prácticas socioculturales en sus significados como manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial.

La presente tarea investigativa vinculada con la inventarización y análisis sociocultural en un equipo multidisciplinario se inició en el año 2007 se expresa en un sistema de relaciones y un proceso de interacción identitaria arraigada en los niveles individuales y grupales de la comunidad en correspondencia con los entornos y contextos, que influyen en la calidad de vida de los individuos y de las comunidades donde viven y los hacen distintivos.

La tesis se estructura en los siguientes capítulos

Capítulo I: Fundamentación teórica:

Se coloca la sistematización de los presupuestos teóricos en el campo antropológico, patrimonial y de inventarización de este tipo de expresión y las consideraciones prácticas teóricas de la UNESCO, así como las diferentes perspectivas de las investigaciones desarrolladas hasta la fecha, contiene los presupuestos etnográficos de los procesos culinarios, y las perspectivas socioculturales para abordar la inventarización por su importancia teórica y ontológica

Capítulo II: Fundamentos Metodológicos de la Investigación:

Incluye la estrategia metodológica argumentada aborda desde el método etnográfico para identificar, registrar y analizar la información sobre comidas y bebidas en la comunidad Las Minas, se explica las técnicas en el trabajo de campo y las formas en que se emplearon. De igual manera se plantean los principales conceptos y se

operacionalizan las variables para una mejor comprensión del procesos investigativo según las propuestas metodológicas del Proyecto Luna

Capítulo III: Análisis de los resultados:

Representa las características propias de la comunidad Las Minas como una comunidad urbana y sus determinaciones en la cultura culinaria de sus miembros, se caracterizan la cultura culinaria y sus particularidades a partir de la comparación con las investigaciones anteriores y su valía como expresión patrimonial inmaterial. Se propone el inventario de los platos de mayor relevancia comunitaria en el orden individual y colectivo y representa el plan de acciones para su operacionalización

Conclusiones

Recomendaciones

Bibliografía

Anexos

CAPÍTULO I. Fundamentación teórica.

1.1 Los procesos socioculturales su importancia en el estudio de las comidas de las comunidades costeras urbanas

Para la fundamentación de esta tesis se parte de las teorías anteriores y que justifican desde su sistematización la acción científica en el campo de las comidas de las comunidades marineras asentadas en el interior de la bahía de Cienfuegos y ha sido reconocida por los diferentes organismos del Patrimonio Cultural Cubano y de la UNESCO vinculada con el patrimonio cultural desde “una teoría y metodología utilitaria del Patrimonio cultural que se centra en los procesos de emplear una misma teoría y metodológica para la definición de campos y objetos de estudio dada la capacidad de reproducción y las alteridades que ellas alcanzan en los diferentes contextos e inciden en la vida de las diferentes comunidades (Soler, D. 2010)

La propuesta teórica de este investigador, representante de Cienfuegos y Cuba ante la Comisión del Patrimonio Inmaterial parte como plantea el autor de la capacidad del humanismo marxista para comprender el estudio de las formas humanas como es el caso de las comidas marineras y de la sistematización de las investigaciones desde una complejidad que debe insistir más en los análisis de los resultados en los contextos específicos y que implica una redimensión de la visión y el tratamiento de la perspectiva sociocultural de las vidas cotidianas de actores sociales que habitan las comunidades marineras del interior y de la ciudad de Cienfuegos.

Es una de las tareas de completamiento sobre los estudios de comidas marineras del Proyecto Luna, “en especial dentro de las prácticas socioculturales vinculadas a la existencia humana y a una de sus manifestaciones principales: la comida como referentes de identidad cultural, y la podemos definir como una de las prácticas más complejas, por su dinámica socioeconómica, grupal, comunitaria, cultural y estética que redundan en la calidad de vida de los miembros de la comunidad.” Proyecto Luna, 2008: 12).

La autora asume la complejidad que plantea el espíteme y la metodología del Proyecto Luna para los estudios comunitarios de las manifestación sociocultural, “pues ellas son el escenario estratégico donde interactúan desde la diversidad y pluralidad de los diversos actores sociales, por lo tanto este enfoque posee

dimensiones significativas en el orden epistemológico, gnoseológico y metodológico, (Proyecto Luna, 2008: 12).

Es imprescindible conocer en el estudio de las prácticas y los saberes marineros el empleo de la dialéctica marxista como las herramientas gnoseológicas y metodológicas para el análisis de los procesos sociales, las condiciones materiales y espirituales de la existencia del hombre como ser social y la sociedad donde se desarrollan sus actividades productivas, culturales, familiares y humanas en un nivel histórico-social concreto y en una comunidad determinadas.

La otra parte del criterio del MsC. Salvador David Soler Marchán cuando plantea “El esclarecimiento de una práctica sociocultural desde la visión marxista parte del sistema de relaciones que implican la estructura material y espiritual como evidencia de una diversidad de circunstancias y de expresiones económicas y súper estructurales que permiten determinar las tendencias del desarrollo histórico de los individuos, grupos y comunidades identificándose en este proceso histórico. Las prácticas socioculturales alcanzan una mayor importancia si se acercan a las problemáticas vinculadas con la actividad cotidiana de los seres humanos y si se refieren a la alimentación alcanza una mayor significación por estar relacionadas con la existencia y mantenimiento humano.(Soler, D,2003),al respecto plantea Marx

“(...) el desarrollo político, jurídico, filosófico, religioso, literario, artístico, descansa en el desarrollo económico. Pero todos ellos repercuten también los unos sobre los otros y sobre su base económica sea la causa, lo único activo, y todo los demás efectos, puramente pasivos. Hay un juego de acciones y reacciones, sobre la base de la necesidad económica, que se impone siempre, en última instancia” (Marx, C y Engels F: 731)

Para el estudio de las comidas marineras como en tesis anteriores es necesario asumir el estudio de los patrones de interacción sociocultural representado en un sistema complejo de relaciones evidenciado y sustentado de forma coherente normado que justifica entre las que se encuentran la relación individuo –individuo, individuo- institución e individuo –sociedad como expresión sociológica donde se desenvuelve la alimentación en las comunidades marineras como expresión de una relación de producción determinada y vinculada a la reproducción humana.

Soler plantea que las comidas marineras, como proceso sociocultural necesitan ser explicadas desde la contextualización de los fenómenos y las prácticas culturales históricamente determinadas. La autora asume por tanto al teoría de Kohan cuando al referirse al humanismo marxista explica que **“... la única que podía dar cuenta de la especificidad propia que tiene en el marxismo las esferas ideológica y política, a las cuales se llega rompiendo con el economicismo corporativo mediante la catarsis”, es decir “el paso de la estructura a la superestructura, de la economía a la ideología, de lo objetivo a lo subjetivo, uniendo a las masas con los intelectuales”**(Kohan, N, 2003).

Así las comidas como manifestación humana y desde la antropología contiene una significación sustentada en la legitimidad de la praxis, depende de los diversos conocimientos y aprendizajes humanos y proporcionan la interpretación del carácter sistémico y dinámico de las relaciones y mecanismos desarrollados en las estructuras sociales y culturales y del empleo del contexto donde se desarrollan así la autora asume el espíteme del proyecto luna que plantea que **“Desde la perspectiva marxista la sociedad y la comunidad se nos representa como un nivel de resolución donde se potencian un sistema de interacciones políticas y económicas las cuales promueven un conjunto de relaciones interpersonales sobre las base de necesidades, portador de nuevas prácticas y conocimientos de contenido histórico y ellas van conformando el entramado social”**.(Alonso, A,2004:7)

Se emplearon tres de los aspectos imprescindibles en la teoría sociocultural actual tratado con coherencia en las investigaciones anteriores entre ellos se encuentran

- 1) **La sociedad como totalidad de las personalidades en interacción, más sus relaciones y proceso socioculturales.**
- 2) **La personalidad como sujeto sociocultural construido en una sistemática interacción en diferentes niveles sociales.**
- 3) **La cultura como la totalidad de las significaciones, valores y normas poseídos por las personas en interacción, y la totalidad de los vehículos que objetivan, socializan y transmiten estas significaciones (Muñoz,T y otros,2003:45)**

Estos criterios sociológicos que no han sido enunciados de esta manera por los investigadores del Proyecto Luna desde esta perspectiva se convierten en un recurso epistémico que anuncia que para valorar las “manifestaciones marineras y explicarlas desde la totalidad en los diversos niveles de resolución, posibilitó el estudio de estas

prácticas socioculturales de forma integradora, múltiple, en un universo sociocultural, diverso y plural, de esta manera se complejiza la utilización de las matrices teóricas utilizadas en la interpretación y evaluación de la perspectiva sociocultural. (Soler, D, 2010:15)

Desde la perspectiva antropológica y para el objeto de estudio es imprescindible partir de las particulares socioeconómicas y socioculturales que van apareciendo en la diversidad de la totalidad que constituye la alimentación determinantes en las determinaciones de las peculiaridades del fenómeno a estudiar, en la teoría de la interpretación del fenómeno patrimonial facilita un proceso sistemático diferenciador y la búsqueda de consensos donde el grupo y la familia juegan un papel fundamental y al determinación de su condición patrimonial.

Un cuarto principio, apoya la visión de la creación e innovación que posee la actividad humana con sus entornos naturales como expresión de un ecosistema que es totalidad y diversidad a la misma vez, “el cual tiene su máxima expresión en la praxis histórica de la propia humanidad que incluye los disímiles conocimientos, prácticas tecnoproductivas y sociocultural que viene dado **desde “ La Historia con mayúscula, (...) la gran apuesta del marxismo apunta a que nuestro pueblo tome en sus manos su propia subjetividad y contra su propio sentido. Solo así podrá edificar una vida autónoma y no heterónoma” (Soler, D, Valladares, M y Verdecia, A, 2008:5).**

Así, al igual que las investigaciones anteriores el estudio sobre comidas se presenta desde un enfoque antropológico marxista presupuesto a tener en cuenta para el análisis materialista de las prácticas estudiadas, lo asumimos como fundamento, definido por la historia de las comunidades en especial las marineras, de esta manera la investigación de comidas y bebidas se presenta como un desafío humanista, al respecto para un **asumir la “explicación como un núcleo crítico, que entiende a la historia como resultado del actuar humano en un sistema de relaciones dialécticas donde la realidad como una dimensión humana se enfatiza en su constante devenir y en su negación dialéctica propia, establecidas por la praxis histórica” (Alonso, A, 2004:11)**

Soler al referirse a los patrones de interacción sociocultural en las comidas y bebidas como expresión del Patrimonio Cultural la sustentan en diferentes tipos de relaciones e insiste en su contextualización y tiene en como condicionante las condiciones

naturales, las especies marineras, la conservación del ecosistema, los intereses políticos, jurídicos, económicos, los miedos comunitarios, las acciones de resiliencia comunitaria, entre otros, que van definiendo la base alimentaria. Este autor plantea que es necesario tener en cuenta el papel y el lugar del ecosistemas como totalidad ambiental en función del desarrollo individual y comunitario, estas se manifiestan en el conocimiento y variantes para el manejo de los recursos naturales, de comunicación, jurídicos, las condiciones sociales y culturales de esa comunidad entre otros.

Al respecto se plantea en el Catálogo de Comidas de Cienfuegos ***“La base alimentaria se desarrolla en un proceso popular y tradicional a partir de saberes, experiencias y aprendizajes en la elaboración de sus alimentos de acuerdo con las necesidades de fortaleza, resistencia y fuerza necesarias en la actividad tecnoproductiva de los pescadores y las exigencias del propio entorno. Las diferencias la marcan entonces los contextos los cuales van determinando las formas históricas, sociales y culturales e identitarias de las comunidades a la hora de abordar los procesos tecnoproductivos relacionados con las comidas y sus formas de socialización” (Soler, D, 2010:5)***

Aquí radica otra importancia significativa del concepto de conciencia como una función del cerebro humano donde su esencia radica en reflejar la realidad al reproducir psíquicamente el objeto en el cerebro humano las refleja en forma de sensaciones, percepciones, representaciones y conceptos, es una imagen subjetiva del mundo objetivo sin llegar a ser un reflejo adulterado de la realidad, expresión filosófica de gran importancia para la investigación de las comidas marineras por su carga subjetiva y su papel en la determinación de las identidades.

Las identidades comunitarias y en especial la cultura que se desarrolla alrededor de las comidas y bebidas son una manifestación y afirmación de la conciencia social, entendida esta como, las disímiles ideas, concepciones, teorías, representaciones, sentidos sociales; mediante la cual el ser humano, los grupos sociales, las comunidades y la sociedad asimilan cognitivamente el medio que los rodea, obtienen conciencia de su propio ser y satisfacen los problemas que se les presentan.(Alonso, A, 2004: 14). Al estudiarla, el conocimiento e interpretación de las expresiones de la cultura popular y tradicional como hechos históricos que son una simple

manifestación de la cotidianidad del hombre **“... como una filosofía de la praxis que aborda los problemas fundamentales de la filosofía y la política en relación con la actividad práctica humana, que pasa de esta manera a tener la primacía desde un punto de vista antropológico, histórico, gnoseológico, ontológico, económico y definitivamente político.”(Kohan, N, 2003: 91)**

La autora, como investigadores anteriores, asume el concepto marxista de actividad para el estudio de las comidas en la epistemología de la praxis, **“ así la historia de las comidas y sus principales formas tecnoproductivas se expresan como la praxis humana y resultado cotidiano de la actividad de los seres humanos, en su subsistencia, así la práctica es el fundamento del comienzo, de los métodos y del fin del conocimiento, su criterio de verdad, el problema de relaciones entre el hombre y la naturaleza, o entre el pensamiento y el ser, no pueden resolverse al margen de la praxis.” (Soler, D, Verdecia, A, 2010:45)**

La autora asume el concepto de Soler Marchán que concibe la comida como una de sus formas más complejas. -por los factores sociales y culturales que en ella intervienen su expresión- se desenvuelven en el ámbito de las relaciones sociales de producción, distribución, intercambio y consumo de los seres humanos que establecen entre sí en el curso del desarrollo de su actividad histórica, el poder constituido en el espacio social de las relaciones de fuerza entre los seres humanos y sus prácticas. Solo a partir del ser humano y de su práctica histórica, la realidad adquiere o puede llegar a adquirir sentido, significado y significantes, de esta manera el marxismo adquiere una nueva dimensión como humanismo y precisa la necesidad de que:

“La actividad se le unen los objetivos, las aspiraciones y los conocimientos del hombre con el mundo material, es decir, se unen lo material y lo ideal. La actividad, la práctica del hombre social es la encarnación de dicha unidad: el objeto es transformado y modificado en consonancia con los fines que se plantea el hombre, y los fines, las aspiraciones y los conocimientos adquieren un carácter objetivo y material en la actividad y sus resultados”. (Alonso, A, 2004: 15)

Para la investigación e interpretación antropológica y patrimonial de las comidas se hace necesario precisar los conceptos sobre actividad, la cual se desenvuelve en los contextos socioculturales y éticos y responden a la naturaleza humana, tal es el caso

del estudio de las comunidades marineras, y dentro de ellas las prácticas socioculturales que devienen de la alimentación, así como los procesos de adecuación y modernización los cuales juegan un esencial papel en la cocina de los pescadores y sus familias.

Otra importante e indispensable teoría a tener en cuenta en el estudio de las comidas como práctica sociocultural y patrimonial lo es el de sociedad por su valor en su totalidad histórica. Diversas tendencias y varios autores lo asumen desde disímiles, interpretaciones y percepciones. Los autores consultados* la asumen como:

“el producto de la interacción de los hombres aunque estos no pueden elegir de forma liberada una u otra forma social. Por tanto, para un determinado nivel de desarrollo de las facultades productivas de los hombres corresponde una determinada forma de comercio y de consumo. ” (Marx, C, 1846:694) Este principio es esencial para la comprensión espacial, territorial y de la organización tecnoproductiva vinculada con las comidas.

De igual forma resulta imprescindible la perspectiva del estudio de la sociedad y la integración funcionalmente las diversas instituciones a través de las múltiples organizaciones formadas por sus miembros y, por lo mismo, la actuación personal y grupal, constituye un sistema institucional global, el cual busca la eficacia y este concepto es esencial para la comprensión de la comida como proceso colectivo dentro de la familia en primer lugar y en segundo lugar, con el resto de las instituciones sociales marcadas por reglas, valores y normas que justifican una visión y una concepción de los fenómenos a estudiar. Toda comunidad posee una cultura, compartida, por la mayoría de los miembros de la misma, así: **“Solo el enfoque totalizador de la cultura nos permitía apreciada como segunda naturaleza, la creada por el hombre, valor científicamente el papel de la ética en el desarrollo social e histórico. Sin una vida integral no hay posibilidad de un análisis científico (...) y actuar consecuentemente a favor de la liberación humana. (Soler, D y Valladares Puerto, M, 2005; 12)**

* Para esta valoración fueron consultados autores marxistas de diferentes etapas en especial los relacionados con las rupturas teóricas acerca de la teoría marxista de la sociedad en especial las relacionadas con la subjetividad histórica de las sociedades

Esta definición que nos viene de la tradición educacional cubana es universal aceptada hoy, y como tal lo sostiene la UNESCO (...) reconoce que la cultural es una dimensión del desarrollo, y desarrolla relaciones más amplias con todos los campos de la vida social (...) Una visión fragmentada limita su influencia progresista en el curso de la historia de la civilización. (Ortega Capó, M.E, 2004:45.)

1.2 La identidad dentro de las prácticas socioculturales, su papel en la perspectiva de estudio de las comidas.

La autora asume estratégicamente por su importancia teórica y metodológica del Proyecto Luna, sobre todo al explicar el concepto de identidad como proceso cuando plantea:

“...procesos que nos permite suponer que una cosa, en un momento y contexto determinados es ella misma y no otra, que es posible su identificación e inclusión en categorías y que tiene una continuidad en el tiempo.”, esta identidad pasa del plano individual al colectivo y “... necesita ser pensada reconocida, establecida y aceptada en un proceso práctico y comunicativo donde participen siempre polos internos (los sujetos de la identidad) y externos (los otros que la reconocen, crean, aceptan o rechazan (...)) estas tienen lugar en la actividad y la comunicación humana :mediante interacciones” (De la Torre,C,2001: 60).

Desde este punto de vista existen dos elementos esenciales para comprender las expresiones identitarias, ellos son:

“La emergencia de la identidad la cual necesariamente se genera en la interacción social y se puede afirmar, específicamente en la interacción comunitaria mediante la práctica cotidiana dentro de un proceso esencialmente comunicativo; en la identificación de la mismidad a la cual se denomina “polos internos” refiriéndose al reconocimiento de uno mismo presentes en los sujetos de identidad que se perciben y piensan como ellos mismos y no como otros, es por esto que se hace necesario entender la identidad individual y fundamentalmente colectiva, este es la otredad, la cual denomina como “polos externos”. (De la Torre, C, 2001: 60)

Estos dos polos los internos, reconocidos como los mismos, y los externos reconocidos como los otros, realizan una determinada interacción donde

reciben ofrecen y cambian; unos y otros son activos, pues el hombre vive en sociedad y como tal interactúa y se desarrolla...” (De la Torre, C, 2001:88)

De igual forma la autora asume los criterios de investigación de la cultura cubana para el estudio de los procesos identitarios los cuales metodológicamente permiten analiza las investigaciones de las comidas marineras, estas son:

1. Las igualdades y diferencias contribuyen al establecimiento de límites.
2. Esas igualdades y diferencias y esos límites no son siempre esenciales o estables o totalmente objetivos; los límites serán casi siempre relativos, cambiantes, emergentes y socialmente construidos.
3. Al interior de las fronteras o límites no todo es homogéneo; sino que cada identidad, cada grupo o cada categoría, contiene otros tantos internos y externos, relativamente heterogéneos y provisionalmente divisibles o unificables entre sí.
4. Para diferentes identidades los límites pueden ser, más o menos, objetivos y reales; o más o menos subjetivos y construidos.
5. Las igualdades y diferencias no bastan ni funcionan como límites de identidad si no son, más o menos percibidas como tales y como elemento de continuidad.
6. Vinculado a los dos puntos anteriores se puede afirmar que los contenidos y contornos de las identidades, aparecen como más evidentes y se hacen más conscientes, en función, por un lado de las experiencias históricas, sociales o naturales concretas y, por otro, de procesos no sólo espontáneos sino manipulados, creados desde relaciones de poder y reforzados por los medios de comunicación y otras vías.*

Como este estudio se centra en la identificación, interpretación y evaluación de las comidas marineras como expresión patrimonial es importante asumir el análisis del enfoque perceptivo. Se corresponde con la visión subjetiva para explicar los procedimientos de sistematización cultural sobre todo a la hora de explicar la relación sujeto/sujeto en los proceso de identidad y dentro del paradigma sociocultural.

* Al respecto utilizamos los elementos epistemológicos y ontológicos del Proyecto Luna, las concepciones teóricas enunciadas por el centro Juan Marinello y las fundamentaciones teóricas de un grupo de tesis de salida de este proyecto de la carrera de licenciatura en estudios Socioculturales dada la validez de las mismas para la interpretación y evaluación conceptual de las comidas y bebidas en el marco referencial que justifica estas prácticas culturales como un fenómeno y proceso de identidad

El enfoque perceptivo responde a preguntas tales como: ***¿Cómo percibimos los saberes y aprendizajes tecnoproductivos relacionados con las comidas marineras en Las Minas? ¿Cuál es la autoimagen de los pescadores en la comunidad Las Minas, de sus comidas populares y tradicionales? ¿Qué representaciones socioculturales tiene la comunidad pesquera Las Minas de sus comidas como elemento de identidad? ¿Perciben las comidas marineras como una manifestación de la tradición y como expresión patrimonial? ¿Cuáles consideran los miembros de la comunidad Las Minas sus comidas típicas? ¿Cuáles consideran los miembros de la comunidad Las Minas son los portadores de sus comidas típicas? (Soler, D, 2010)***

Para responder estas interrogantes es necesario partir siempre del trabajo de campo que permita conocer cómo desde y con la comunidad estos grupos humanos se perciben y reflejan y a su vez como la muestra seleccionada lo percibe y expresa. En este caso el tema relacionado con la percepción de las tradiciones y su permanencia en el tiempo y el espacio, así como la conciencia relacionada con la importancia de las percepciones recíprocas entre lo tradicional y lo moderno, son elementos a considerar durante la investigación, los cuales promueven la intención de establecer las disímiles maneras de percibirse en una intensa interacción sociocultural y comunitaria.

También se emplearon los estudios de pertenencia para determinar la permanencia en el tiempo y el espacio de las costumbres y la tradición, donde se desarrollan las comidas marineras. Este enfoque se concibe en un contexto y un tiempo, donde un cierto número de personas deviene algo más que una cantidad y se convierten en un “nosotros”, cuando comienzan a pensar, actuar, a sentir como un “nosotros”, entonces surge el sentido de pertenencia llevan un nombre el cual lo simbolizan y representan, pues ayuda a explicar la cualidad sociopsicológica de la identidad social que se manifiesta en las comidas; en este caso resulta significativo el estudio de un modelo enfocado más en las identificaciones personales con identidades colectivas.

Desde este enfoque la identidad colectiva surgida a partir de las comidas se constituye en el lugar donde los miembros que comparten consciente e inconscientemente sentimientos de pertenencia los cuales se derivan de fuertes procesos clasificatorios según categorías sociales, culturales, políticas, ideológicas entre otras, donde estas pertenencias a grupos sociales contribuyen a lograr una

eficaz autoestima y por tanto de identidad personal en los miembros. ***“Desde la teoría supone que las personas, al clasificarse como miembros de diferentes grupos sociales, están haciendo distinciones entre ellos y otros grupos externos, estableciendo quien es uno y quien no” (Soler, D. 2010:10-15)***

De igual forma se apreciaron y asumieron que los presupuestos teóricos y metodológicos de los estudios patrimoniales en la provincia ***“que reconocen a la identidad, como una actividad sociocultural socialmente definidos y esto determina uno de sus valores conceptuales que influyen en la permanencia o el abandono de las tradiciones y las costumbre de los individuos, grupos y comunidades entre los elementos que colocan como interés de investigación y desde una sistematización de la teorización se encuentran” (Soler, D. 2010:10-15)***

- a) Los individuos tenderán a permanecer como miembros de un grupo y a buscar la pertenencia a nuevos grupos si estos grupos tienen alguna contribución que hacer a los aspectos positivos de su identidad social, es decir, a aquellos aspectos de los que obtiene alguna satisfacción.
- b) Si un grupo no satisface este requisito, el individuo tenderá a abandonarlo, a no ser que:
 - 1) el abandono del grupo resulte imposible por razones «objetivas», o
 - 2) entre en conflicto con valores importantes que en sí mismos son una parte de su autoimagen aceptable.
- c) Si el abandono del grupo presenta las dificultades que se acaban de mencionar, son posibles por lo menos dos soluciones:
 - 1) cambiar la interpretación que uno hace de los atributos del grupo de forma que sus características desagradables (por ej., el status bajo) o bien se justifiquen o bien se hagan aceptables a través de la reinterpretación;
 - 2) aceptar la situación tal como es y comprometerse en una acción social que cambiaría la situación en el sentido deseado
- d) Ningún grupo vive aislado En otras palabras, los ***«aspectos positivos de la identidad social» y la reinterpretación de los atributos y el comprometerse en la acción social sólo adquieren significado con relación a, o en comparación con, otros grupos. (Monsmy, E, 1981:83)***

Dentro de los estudios es indispensable el tratamiento de la oralidad y de la utilización de los lenguajes en los procesos de producción de las comidas, la transmisión de las recetas, las normas alimenticias, conocimientos culinarios y sus innovaciones en los diversos contextos sociales, circunstancias económicas y culturales, así como expresión patrimonial.

“Es imposible pensar en rasgos y costumbres compartidos por las personas de un mismo pueblo (o cualquier colectividad), contruidos durante largos procesos históricos, que no sean de alguna manera percibidos, evaluados, comparados, afectivamente vivenciados e incorporados, como representaciones y discursos, como elementos reguladores del comportamiento individual y social. O, al revés, los rasgos y costumbres que son «seleccionados» como importantes para la construcción de esa identidad, que se introducen y reproducen en las narraciones orales populares, el discurso político y los medios, tienden a ser mantenidos, transmitidos e incorporados al comportamiento cotidiano de los miembros”. (Monsmy, E, 1981:138)

Los diferentes lenguajes adquieren gran importancia en la preservación, mantenimiento y transmisión de las costumbres y tradiciones en especial desde las cotidianidades vinculadas a las comidas marineras y permiten su continuidad en el tiempo y a lo largo de la historia en la comunidad y su entramado sociocultural representativo en la determinación de rasgos identitarios que definen una comunidad específica.

1.3 Los conceptos sobre patrimonio inmaterial o intangible en la perspectiva sociocultural.

Este aspecto que constituye la médula del bregar investigativo de la autora, es de gran novedad dentro del panorama académico y práctico, surgido como manifestación reconocida del Patrimonio Cultural en 2003 bajo los auspicios de la UNESCO para la protección de las memorias individuales y colectivas de los pueblos como expresión de sus saberes populares, su campo de estudio es muy incipiente aún.

La reunión de la UNESCO celebrada el 17 de Octubre del 2003 emitió la Declaración de la Convención para la investigación, determinación y salvaguarda del Patrimonio Inmaterial y al respecto plantea:

“Refiriéndose a los instrumentos internacionales existentes en materia de derechos humanos, en particular a la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948, al Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966 y al Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos de 1966,

Considerando la importancia que reviste el patrimonio cultural inmaterial, crisol de la diversidad cultural y garante del desarrollo sostenible, como se destaca en la Recomendación de la UNESCO sobre la salvaguarda de la cultura tradicional y popular de 1989, así como en la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural de 2001 y en la Declaración de Estambul de 2002, aprobada por la Tercera Mesa Redonda de Ministros de Cultura,

Reconociendo que los procesos de mundialización y de transformación social por un lado crean las condiciones propicias para un diálogo renovado entre las comunidades pero por el otro también traen consigo, al igual que los fenómenos de intolerancia, graves riesgos de deterioro, desaparición y destrucción del patrimonio cultural inmaterial, debido en particular a la falta de recursos para salvaguardarlo,

Consciente de la voluntad universal y la preocupación común de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial de la humanidad,

Reconociendo que las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguarda, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana. (Unesco, 2003:1)

La Convención, por tanto, dispone a los estados miembros de un instrumento multilateral de carácter vinculante destinado a salvaguardar el Patrimonio Cultural Inmaterial que permita promover y desarrollar un mayor nivel de conciencia, especialmente entre los jóvenes, de la importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial y de su salvaguarda, a partir la de una voluntad de cooperación y ayuda mutua teniendo en cuenta la inestimable función que cumple el Patrimonio Cultural Inmaterial como factor de acercamiento, intercambio y entendimiento entre los seres humanos.

Resulta imprescindible por su valor teórico y metodológico determinar el concepto de Patrimonio Inmaterial también reconocido por varios investigadores o expertos como intangible, enunciado por la UNESCO cuando cita:

Artículo 2. Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

El “patrimonio cultural inmaterial”, según se define en el párrafo 1 *supra*, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes:

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales. (Unesco, 2003:3)

Como se puede apreciar las comidas son una de las expresiones que la UNESCO propone dentro de sus jerarquías y prioridades en los procesos de investigación, aspecto este que hace necesario y legitima el estudio, máxime que este además va al área del conocimiento científico.

Al respecto ese organismo propone a los Estados Partes y los territorios una política de salvaguarda la cual se sustenta en los siguientes artículos e incisos:

b) entre las medidas de salvaguarda mencionadas en el párrafo 3 del Artículo 2, identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes.

Inventarios

1. Para asegurar la identificación con fines de salvaguarda, cada Estado Parte confeccionará con arreglo a su propia situación uno o varios inventarios del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio. Dichos inventarios se actualizarán regularmente. (Unesco, 2003:3-7)

De hecho la investigación también obliga a adentrarse en el concepto de Tesoros Humanos Vivos, categoría que identifica al Patrimonio Cultural Inmaterial y en el centro de su análisis coloca la perspectiva sociocultural por ellos el trabajo comunitario de identificación, socialización y educación juega un papel importante.

Al respecto la Convención cita las estrategias a desarrollar entre las que se pueden citar las siguientes:

Para asegurar la salvaguarda, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, cada Estado parte hará todo lo posible por:

- a) adoptar una política general encaminada a realzar la función del patrimonio cultural inmaterial en la sociedad y a integrar su salvaguarda en programas de planificación;
- b) fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguarda eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro;
- c) adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para favorecer la creación o el fortalecimiento de instituciones de formación en gestión del patrimonio cultural inmaterial, así como la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación y expresión;

- d) crear instituciones de documentación sobre el patrimonio cultural inmaterial y facilitar el acceso a ellas.

Artículo 15: *Participación de las comunidades, grupos e individuos*

En el marco de sus actividades de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, cada Estado Parte tratará de lograr una participación lo más amplia posible de las comunidades, los grupos y, si procede, los individuos que crean, mantienen y transmiten ese patrimonio y de asociarlos activamente a la gestión del mismo. (Unesco, 2003:8)

De esta manera se va recociendo a los individuos que poseen en sumo grado las habilidades y técnicas necesarias para crear o producir determinados elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial y son testimonios de sus tradiciones culturales vivas y del talento creativo de grupos, comunidades o individuos presentes en su territorio a través de la perpetuación y el desarrollo de sus conocimientos y técnicas, la transmisión de sus conocimientos tal es el caso de las comidas. Estas estrategias garantizarán la viabilidad del Patrimonio Cultural Inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización y transmisión.

Es en este aspecto donde se integra la presente investigación, pues las comidas y bebidas son manifestaciones de ese patrimonio de los pueblos pesqueros y una acción donde se sintetizan todos los elementos anteriores, implica imbricarse en las estrategias al respecto con actividades de investigación, selección e inventarización que permita el fortalecimiento de capacidades en materia de salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, y especialmente de gestión para asegurar el reconocimiento, informando de las amenazas que pesan sobre ese patrimonio y de las actividades realizadas.

Para comprender la importancia del estudio del patrimonio intangible dentro de la política cultural se hace necesario partir de los principios de dicha Política en la Revolución Cubana, gestados históricamente, expresados en las siguientes áreas de resultados fundamentales del Programa de Desarrollo Cultural del MINCULT

La defensa y el desarrollo de la identidad nacional y la vocación universal y profundamente latinoamericana y caribeña de la cultura nacional.

- La conservación y difusión del patrimonio cultural.
- El reconocimiento de la diversidad cultural.
- El fomento y estímulo a la creación artística y literaria.
- El respeto y apoyo al protagonismo y creatividad de las comunidades en la conducción de sus procesos socioculturales.
- El papel de la cultura en el impulso y orientación de los procesos socioeconómicos.(MINCULT,2007:1)

La prioridad al Patrimonio Cultural Inmaterial no significa ni una nueva política, ni un proceso coyuntural, sino un redimensionamiento en la aplicación de los principios de la Política Cultural de la Revolución, para lograr un salto cualitativo que lleve al país a ocupar un lugar cimero en la cultura y el desarrollo humano en general.

Lo anterior implica brindar a todos los cubanos las oportunidades para alcanzar una cultura más amplia. Esta estrategia es entendida:

En sentido general significa el sistema de conocimientos y habilidades acerca de las disciplinas humanísticas, el arte, la ciencia y la cultura popular y tradicional que propicie el desarrollo de la sensibilidad y de los valores éticos del ser humano, que le permita participar de forma activa como protagonista del desarrollo de la sociedad. (Landaburo, M.I.2006)

Este proceso no se puede concebir sin la participación integrada y sistemática de todos los organismos y organizaciones gubernamentales o no, de todos los agentes y actores sociales que deben incidir en la consecución de este resultado a partir del conocimiento de las identidades de cada comunidad y grupos los cuales inciden favorablemente en la calidad de sus vidas.

Interacción sociocultural y la participación en el Patrimonio Cultural Inmaterial o Intangible. Dentro de los más recientes planteamientos en torno al tema de la cultura, el papel social que esta representa dentro de la dinámica de la sociedad, ha convertido al individuo común en el eje fundamental de toda su producción creativa, lo que implica que las políticas, estrategias, proyectos y declaraciones, asuman la participación comunitaria como problema imprescindible en el abordaje de sus realidades, las cuales mientras más vinculadas a las cotidianidades alcanza una mayor importancia tal es el caso de las comidas marineras.

Como parte de los designios de la cultura del hombre moderno, se evidencia la individualización del ser, aunque la propia historia nos demuestra como el individuo en sus momentos cumbre de emancipación a logrado sus objetivos a través de los esfuerzos colectivos. ***“Participar hace a la naturaleza del ser humano. La participación eleva la dignidad del hombre y le abre posibilidades de desarrollo y realización”.*** (Kliksberg B. y Tomassini L.2006).En la medida que el individuo se siente tomado en cuenta sobre los procesos que se desarrollan en su entorno, sean políticos, económicos o sociales, en esa misma medida él podrá participar objetivamente en estos.

A partir de la década de los ´90 se produce un cambio sobre la flexibilidad humana, su naturaleza y su espiritualidad como principio de la comunidad global. ***La cultura como parte de la cotidianidad se involucra en escenarios múltiples, donde la práctica social se incluye dentro de los procesos de decisión y los procesos de desarrollo. Los organismos de cooperación internacionales, regionales, subregionales y nacionales en su mayoría incluyen dentro de sus políticas el hecho de la participación comunitaria.*** (Kliksberg B. y Tomassini L.2006)

Estas se fomentan en una interacción a diario con los espacios en los que se trabaja y estudia, generando con ello una comprensión de los contextos, prácticas socioculturales desde su aporte construido en las cotidianidades. Esta acción pretende contar con una participación activa de las comunidades pesqueras objeto de estudio y de los agentes socioculturales en la conservación de los contextos y manifestaciones patrimoniales a estudiar para su salvaguarda desde le punto de vista apuntado anteriormente.

Comenzar desde adentro de la comunidad costera desde sus saberes locales y desde las estrategias de apropiación comunitaria (desde con y para la comunidad) manteniendo a esta comunidad informada, estrategia que se enlazan con los Programas de Desarrollo Cultural, institucional y de promoción a futuro, se justifica.

- a. Porque la comunidad pesquera es la mayor representante dentro de las expresiones de comidas en el territorio, el país y el Caribe.
- b. Para mejorar los procesos de identificación, apropiación y socialización de sus identidades,
- c. Porque existen los medios dentro de la comunidad para hacerlo.

- d. Porque se cuenta con la colaboración y la cooperación de la comunidad para transmitir sus saberes y socializarlos comunitariamente.

Es necesario que la comunidad tome conciencia de la importancia que representa ser Patrimonio Cultural, sus deberes y derechos. La participación activa de la comunidad es parte de las estrategias que el Centro Provincial de Patrimonio de Cienfuegos (CPPC) ha organizado para garantizar su gestión a mediano y largo plazo en cuanto a las expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial o Intangible.

Es por ello que se asumen estas perspectivas teóricas para el desarrollo de esta investigación, además por corresponderse con las estrategias teóricas, metodológicas y ontológicas de interacción del Proyecto Luna al cual pertenece esta área de investigación y estudios de los procesos identitarios en el ámbito sociocultural comunitario.

De esta manera esta concepción contemporánea de trabajar los patrimonios *desde, con y para* la comunidad se convierte en la estrategia de acción fundamental y la manera de identificar, valorar e interpretar las comidas marineras de Las Minas como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial que necesita ser salvaguardado.

Capítulo II. Fundamentación metodológica

2.1 Diseño Metodológico.

Tema: Comidas como patrimonio inmaterial.

Situación problemática: Incomplitud de los inventarios patrimoniales desde la perspectiva sociocultural de las comidas marineras en las comunidades urbanas pesqueras en la ciudad de Cienfuegos y la carencia de su fundamentación científica en este tipo de comunidad.

Problema: ¿Cómo se manifiestan las comidas marineras de la comunidad pesquera de Las Minas de la ciudad de Cienfuegos como referente patrimonial inmaterial para su inventarización?

Objeto de Estudio

Comidas marineras como expresión del patrimonio inmaterial

Campo de investigación

Comidas marineras de la comunidad Las Minas, en la ciudad de Cienfuegos

Objetivo General

- ✓ Inventariar las comidas marineras de la comunidad urbana Las Minas como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial en la ciudad de Cienfuegos.

Objetivos específicos:

- ✓ Caracterizar a Las Minas como una comunidad marinera urbana desde la perspectiva sociocultural
- ✓ Explicar las particularidades antropológicas de las comidas marineras de la comunidad Las Minas desde la perspectiva sociocultural para su denominación como Patrimonio Cultural Inmaterial en Cienfuegos.

Justificación del problema.

Constituye la conclusión de un inventario territorial pues se han desarrollado tres tesis del barrio Castillo-Perché y la de Yanaika Mendoza que estudió las comidas del barrio de Reina, la cual sistematizó las estrategias anteriores, estas tesis son de gran valor teórico y metodológico pues proponen una estrategia metodológica y epistemológica no solo para Cienfuegos sino para Cuba y por lo tanto es imprescindible partir de sus teorías y metodologías.

La autora asume como las tesis anteriores las referencias de Una Mayan, David Soler y Jesús Guanche, pero en este caso se ha tomado con mayor relevancia la de Soler pues sus consideraciones son las que se emplean en la Provincia de Cienfuegos y que se sustenta en los criterios más contemporáneos y críticos del método etnográfico y del paradigma cualitativo, junto a los nuevos criterios de Carlos Álvarez para el estudio de las investigaciones culturales, que parte de la vida cotidiana y según Sotolongo es una necesidad inmediata que se desarrolla en los contextos populares, como práctica sociocultural y con los estudios de la cultura culinaria como expresión de la identidad que permite identificar y explicar las formas de hacer y de ser.

Se asumen los criterios de Verdecia sobre la importancia de las determinaciones patrimoniales de las comidas para el desarrollo del turismo, la cultura, la gastronomía, el comercio y las estrategias de desarrollo local y sostenibilidad patrimonial desde estrategias capacitadoras, las “formas de trasmisión y empleo desde las particularidades de las tecnologías culinarias, las formas de comercialización, influencias en la formación de normas, conductas, **“ imaginarios y mitos familiares y grupales, en busca de prácticas culinarias que distinguen a las comunidades, en actividades sociales, culturales e incluso religiosas y por la manera en que estas condicionan el comportamiento de los mismos en la vida social”** (Soler, D,2003:8),el desarrollo de sus niveles institucionales y sus formas de proyección, su utilización como símbolo de la identidad por cocineros, chefs y aficionados a la elaboración de las comidas, de recetarios y la búsqueda de información para el enriquecimiento de su oferta y demanda que alcanzan a todos los sectores de las sociedad.

Por eso las comidas se explican en las investigaciones y en las interacciones socioculturales como una **“intensa interacción cultural y social, permitiéndole sobrevivir pese a las presiones culturales y las transformaciones económicas y políticas desarrolladas como consecuencia del período de crisis o transformación.”**(Soler, D, 2006: 1-2)

Fue analizada la bibliografía y el sistema de documentación del Patrimonio Cultural perteneciente al Museo Fortaleza Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua, el CPPC, Investigación titulada El Ajiaco de Formatur, la tesis sobre Las Comidas y bebidas marineras del Castillo y el Perché, de Antonio Verdecia; el análisis del pensamiento sobre estudios de identidad y comidas marineras de Maikel Valladares, los realizados

por Yanaika Mendoza Soto en el Barrio Reina, y los estudios del MSc. David Soler sobre la significación de las comidas y bebidas en las comunidades marineras y las teorías sobre inventario y socialización de las expresiones de patrimonio inmaterial y la teoría acerca de las Directrices de los Tesoros Humanos Vivos.

El problema se presenta novedoso a partir de que es el completamiento de los inventarios sobre comidas marineras, una sistematización teórica y metodológica y la comparación que se realiza en los procesos investigativos sobre cultura culinaria marinera y que influyen en la formación del pensamiento identitario cienfueguero y se expresan como distinciones y prácticas socioculturales en sus significados como manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial.

La tarea investigativa vinculada con la inventarización y análisis sociocultural en un equipo multidisciplinario se inició en el año 2007 se expresa en un sistema de relaciones y un proceso de interacción identitaria arraigada en los niveles individuales y grupales de la comunidad en correspondencia con los entornos y contextos, que influyen en la calidad de vida de los individuos y de las comunidades donde viven y los hacen distintivos.

Tipo de estudio: Descriptivo. Se seleccionó esta modalidad pues las comidas marineras desde la perspectiva sociocultural y de acuerdo a las investigaciones anteriores requieren de una valoración antropológica como fenómeno humano y formas de identidad cultural.

Además requiere de una comparación etnográfica que emita una actualización del inventario de acuerdo con las directrices operacionales, a las condiciones de la comunidad donde existe; de ahí la descripción profunda, pues las comidas como parte indispensable de la comunidad requieren ser analizadas como se manifiestan en los contextos particulares marineros que determinan su alimentación, el alcance, nivel y grado de socialización del conocimiento de la cultura culinaria, sus funciones instituyentes comunitarias y las valoraciones que desarrollan sus portadores.

Universo: Población de las comunidades marineras de Cienfuegos.

Muestra:

Se seleccionó de forma intencional, entre las familias de mucha significación en la comunidad y que tienen reconocimiento social, cultural y comunitario en lo esencial al

trabajo específico sobre comidas, teniendo en cuenta las familias marineras en especial de condicionantes históricos de esa comunidad. Así se significa que son portadores de recetas tradicionales, tanto masculinos como femeninos, sostienen como una costumbre y tradición los platos en la familia y la comunidad.

Se tomaron de otras tesis los indicadores de eficacia tecnológica, tiempo de permanencia en la comunidad por más de 15 años y saberes culinarios, por la posibilidad y probabilidad de obtener información actualizada y verídica, capacidad de significar e interpretar los recetas; aspectos estos que antes no se habían tenido en cuenta, las formas de socialización en el resto de las comunidades y la comparación con los inventarios anteriores. Se tuvo en consideración además las capacidades de comunicación, para la contrastación de información, la capacidad de creación y formas de expresión dentro de la red de actores sociales de riqueza narrativa, además con facilidades para el relato.

Criterios de selección.

1. Mantienen la tradición culinaria.
2. Tiempo viviendo en la comunidad Las Minas.
3. Por el nivel de representatividad de esos individuos en la comunidad y la manera en que se distribuyen en el espacio.
4. Los niveles de conocimiento y experiencia relativos a la cultura comunitaria
5. Posibilidades de brindar información. Sus habilidades para comunicarse con facilidad
6. La capacidad para integrarse y debatir información.

Relación de muestras seleccionadas

Portadores:

- ✓ Eváns García Rodríguez, 43 años, nacido en la comunidad, pescador.
- ✓ Elsa Rodríguez Gómez, 41 años, nacida en la comunidad, esposa de pescador.
- ✓ Josefa Gómez Pérez. 61 años, nacida en la comunidad, madre de pescador.
- ✓ Eugenio Acosta. 52 años. Pescador. Nació en la comunidad.
- ✓ Carmen Santana. 40 años. Esposa de pescador. Nació en la comunidad.
- ✓ Ernesto Oropesa. 39 años. Pescador. Nació en la comunidad.

- ✓ Midaila Hurtado. 35 años. Esposa de pescador. Nació en la comunidad.
- ✓ Julio Acosta. 35 años. Pescador. Nació en la comunidad.
- ✓ Mileydis Hurtado. Esposa de pescador. Nació en la comunidad.
- ✓ José Arteaga Mesa. 60 años. Pescador. Nació en la comunidad.

Idea a defender

La elaboración del inventario de comidas marineras en la comunidad urbana Las Minas desde la perspectiva sociocultural como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial contribuirá a la salvaguarda y operacionalización del patrimonio culinario marinerero de la ciudad de Cienfuegos.

2.2 Justificación Metodológica.

Se asumió, de acuerdo a la experiencia científica anterior, el método antropológico agrupado en métodos etnográficos, registrar conocimientos, habilidades culinarias, influencias alimentarias en proyectos individuales y colectivos, que permita una contrastación sistemática de los contados y la comparación de los inventarios efectuados.

De igual manera la selección del método etnográfico permitió caracterizar las prácticas y los patrones presentes en la comidas, la interacción sociocultural que en ella se desarrollan pues ***“El método etnográfico es un modo de investigar basado en la observación, descriptivo, contextual, abierto y profundo.”*** (Buendía Elisman, L, 1998). La autora se adscribe al concepto enunciado que ***“el método de investigación por el que se aprende el modo de vida de una unidad social concreta... persigue la descripción o reconstrucción analítica de carácter interpretativo de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado.”*** (Rodríguez Gómez, G. 2004:44), la investigación antropológica permite una explotación de los resultados de investigaciones culturales y patrimoniales sobre las comidas marineras en Cienfuegos como expresión de la cultura popular y tradicional, la visualización de las comidas como datos no estructurados y contextuales donde surgen y se desarrollan las comidas de las comunidades marineras.

Se insistió en el conocimiento de la estructura básica de la experiencia desde los saberes populares, su significado y significantes, los mitos alimentarios a través de los diferentes códigos de expresión del lenguaje y la relación con los diferentes

contextos y relaciones culturales y naturales donde ocurren y más aun si está relacionada con una expresión sostenida en el interior del individuo y la familia y su capacidad de supervivencia (Soler, D, 2010)

El estudio etnográfico:

- ✓ Una intensa participación en el proceso de investigación de los actores involucrados.
- ✓ Valoración de los miembros de la comunidad marinera con sus especificidades económicas, sociales y naturales.
- ✓ El papel y el lugar de los agentes socioculturales indispensables en las prácticas culinarias cotidianas.
- ✓ El análisis de las comidas como expresión y evidencia de preferencias, gustos, posibilidades económicas, intereses, necesidades aspiraciones y normas de estos actores.
- ✓ Penetrar en los procesos de contrastación en los aspectos individual, familiar y grupal
- ✓ Análisis de los significados basado en el conocimiento y la comprensión de la realidad como praxis, intentando unir la teoría a la práctica (conocimiento, acción y valores) y orientar el conocimiento a mejorar el entorno y calidad de vida del hombre.(Soler, D, 2003)
- ✓ De esta manera para el inventario de las comidas:

“Los estudios del hecho culinario teniendo en cuenta esta perspectiva permite mayores niveles de flexibilidad hacia la comprensión de los procesos subjetivos y reconocimiento de determinadas prácticas culturales y modos de comportamientos surgidos de la cultura culinaria, arraigados en determinados grupos portadores de una identidad propia, a través de la cual se expresan e interactúan en el contexto donde se insertan, se transmiten y mantienen.” (Soler, D.; Verdecia, A.; Valladares, M. 2006:1)

2.3 Fundamentos Metodológicos para los estudios sobre comidas marineras en la comunidad Las Minas. La integración metodológica como estrategia de investigación.

Para el desarrollo del trabajo se empleó la integración o multiplicidad metodológica que se sustenta en el análisis en una reflexividad fundamentalmente

epistemológica que implica la reflexividad de las prácticas culinarias y del sujeto investigador, como parte del objeto observado y artífice del contexto de observación. (Díaz, E., Soler, D., Ochoa, H.:4)

Las técnicas e instrumentos respondieron al método etnográfico y la interpretación cualitativa abarcó el análisis de la relación sujeto–sujeto y sujeto-objeto para la reflexividad e interpretación, exige el estado actual de la cultura popular y tradicional, los estudios de diversidad cultural y de contextualización múltiple y énfasis relacional **“El reto es justamente contribuir a una síntesis en la práctica investigadora con los métodos de análisis cuantitativos, proponiendo su intento de integración multidisciplinaria basado en el pluralismo metodológico. Metodología empleada en la actualidad en el campo del Patrimonio Cultural.” (Soler, D. 2006: 35)** **“La convergencia metodológica corrige el sesgo que existe de antemano en los datos, enriqueciendo mutuamente ambos tipos de métodos. Así, el paradigma cualitativo puede enriquecer su perspectiva hermenéutica con el método complementario del paradigma positivista. La integración cuanti/cuali resulta más que pertinente. ” (Ochoa, H, 2005:10)**

Desde la perspectiva integradora se utilizó la triangulación para contrastar datos y observaciones, obteniendo información aportada en el trabajo de campo y el análisis sistemático de la información. La autora asume los criterios epistemológicos de Denzin (1978) como: **“la combinación de metodologías para el estudio del mismo fenómeno... permite superar los sesgos propios de una determinada metodología.” (De Urrutia Torres, L.)**

El uso de múltiples métodos implica una estrategia que eleva al investigador por encima de sus inclinaciones personalistas y le facilita la comprensión del discurso y la información que recibe.

El estudio de las comidas y bebidas exige una estrategia que facilite un trabajo de campo en la comunidad Las Minas y lograr un alto grado de participación, colaboración y cooperación, con acercamientos provechosos que facilita el conocimiento de las relaciones y acontecimientos a estudiar, pues incluye penetrar hacia el interior de la vida intrafamiliar que es ese contexto donde se desarrollan las comidas y de sus normas y formas de expresión que son muy particularidades

y donde la introspección del sujeto juega un papel esencial en la reproducción de la comidas, la comunidad y los sujetos.

Se empleó la Triangulación de los datos. Es preciso el control de las dimensiones, tiempo, espacio, niveles de comportamientos, reflexiones culinarias, saberes y tecnologías populares como los diferentes tipos de recetarios, la comparación de los datos de los inventarios realizados y sus niveles actualización, y el nivel analítico y crítico en los que se obtiene la información, formas de trasmisión y jerarquización, maneras en que se socializan, los datos que determinan su excepcionalidad, formas de trasmisión, formas de reiteración de las tecnologías culinarias, documentos operacionales de la UNESCO para la determinación de los aspectos que pueden constituirse como expresión patrimonial.

De igual manera se utilizó Triangulación de portadores: El uso de diferentes portadores o codificadores como componente esencial en la creación, desarrollo, transformación, trasmisión de las tecnologías y saberes culinarios para obtener, comparar y contrastar información sobre comidas marineras, información sobre las formas de alimentación, la confección de las comidas, las formas de trasmisión, las visualizaciones, la manera de estructurar los recetarios y los principales aspectos para su denominación como patrimonio inmaterial. Así las investigaciones de comidas son un proceso reflexivo orientado no solo hacia los métodos, sino para la determinación de las técnicas e instrumentos para el trabajo con la comunidad pesquera. La autora asume la metodología utilitaria del Proyecto Luna y GESTCON, este facilita la recolección de datos sobre un saber popular, las tradiciones, costumbres culinarias, sus formas de expresión, comunicación, relaciones en sus diversas dimensiones, y sobre todo la práctica sociocultural para lo cual necesitan tener a mano una serie de recursos humanos y materiales, que utilizados racionalmente, les permiten producir un conocimiento sociocultural eficaz y que incide en la calidad de vida de las comunidades marineras.

2.4 Conceptualización:

Comidas marineras: Se presentan como una manera de expresión cultural, que esta determinada por los diversos y heterogéneos niveles de desarrollo sociocultural y económico, vinculado estrechamente con la labor de las familias, sus normas,

costumbres y ritos, indispensables en la conformación de gustos y preferencias y determinantes en la organización social del micro y meso nivel de las comunidades marineras y costeras que se ubican frente y hacia el interior de la bahía. (Soler, D, 2006:46)

La comida es un hecho social y cultural complejo pone en escena un conjunto de movimiento de producción y consumo, tanto material como simbólico, diferenciado y diferenciadores, en este sentido el consumo de alimento y los procesos sociales y culturales que los sustentan contribuyen al ala constitución de las identidades colectivas y la vez son expresiones de relaciones sociales y poder.

Lo que comemos entonces constituye un acto social y cultural en la que la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligados a una red de representaciones, simbolismos y rituales.

Son importantes también las concepciones teóricas del antropológica indoamericano Arjun Appadurai, el cual señala que la comida es al mismo tiempo un hecho social altamente condensado y una clase maravillosamente plástica de representación colectiva con la capacidad de movilizar fuertes emociones. (Soler, D, 2006:2)

Se enuncian como expresiones culinarias que son *“El conjunto de prácticas socioculturales relacionadas con las actividad culinaria desarrolladas por los seres humanos la cual se expresa a través procesos sociales y culturales construidos; manifestado a través de ritos, tecnologías, saberes, normas, recetarios, entre otros, con propias formas de transmisión vinculadas con la elaboración, servicios, aceptación y alimentación propiamente dicha en constante formación y perfeccionamiento que se desarrolla en dos niveles socioculturales a partir de prácticas socioculturales desarrolladas en la vida cotidiana”* (Soler, D. 2005:6)

Como Práctica Sociocultural es una *“actividad identitaria que realiza el hombre como sujeto de la cultura y/o como sujeto de identidad, capaz de generar un sistema de relaciones significativas a cualquier nivel de resolución y en todos los niveles de interacción, conformando, reproduciendo y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad.”* (Soler, D. 2003:10)

Comunidad marinera: *” Tipo de comunidad semi-urbana con relaciones de propiedad específicas y singulares por su relación con la naturaleza marina, sus actores sociales viven en pequeños grupos o colectividades ubicadas históricamente a orillas de las costas o sobre ellas. Su subsistencia depende económica y primordialmente de las labores del mar, principalmente la pesca que establece relaciones socioculturales específicas por su incertidumbre y relación con la naturaleza marina las cuales se enseñan a partir de experiencias, tradiciones y costumbres económico-sociales transmitidas de generación en generación de forma empírica y oral en la propia experiencia y actividad práctica económica. Desarrollan estructuras urbanas muy simples donde predominan las casas aisladas con grandes espacios exteriores que emplean para la elaboración de las tecnologías, para el desenvolvimiento de las actividades pesqueras, y que facilitan un sistema de actividades sociales y culturales de la comunidad, sus prácticas socioculturales y su interaccionismo simbólico, político y cultural que generan formas y expresiones identitarias propias, conductas, formas de comportamiento, clientelismo y agrupaciones que se sustentan principalmente en la cooperación, la protección y la unidad familiar”. (Verdecia, A. 2008:71-72)*

Poseen códigos, lenguajes y maneras de comunicación propias donde abundan las narraciones, consejos y refranes de gran poder educativo transmitido oralmente de generación en generación donde la eficacia de los saberes populares marineros se constituyen en un saber jerárquico comunitario que identifica a los individuos y familias, inciden positivamente en su bienestar económico y familiar y modelan una cultura que los distinguen e la sociedad donde viven.” (Verdecia, A. 2008:26)

Agentes socioculturales: *“En sentido amplio, aquellos actores que intervienen o pueden intervenir en la articulación de las políticas culturales. (...) los agentes cambian y evolucionan de acuerdo con las variables espacio/territorio-tiempo/evolución-contexto (próximo y global), representando un factor determinante en la consolidación de la intervención social en un campo concreto. ” (Martinell, A., 1999:73)*

Inventario del Patrimonio: *“Proceso científico que constituye un sistema de planificación proyectiva (a mediano y largo plazo) que propone procesos de identificación, conocimiento, valoración, denominación, designación, evaluación e impactos de expresiones patrimoniales de acuerdo con las indicaciones de la Convención del Patrimonio Inmaterial en sus artículos 11 y 12, así como de los*

procedimientos operacionales que requieren de una justificación científica para expresar su forma de pertenencia, pertinencia, transmisión y actualización, derechos culturales, excepcionalidades comunitarias, contextos y responden a metodologías únicas de trabajo mediante un sistema de acciones dirigidas a establecer e impulsar la relación activa entre la población y la cultura, posibilitar la sostenibilidad para salvaguardar y rescatar. Orienta hacia dónde nos dirigiremos, debe contemplar el modo, las formas, experiencias, vías y la tradición en la búsqueda de nuestra singularidad y la tendencia que representamos”

Procesos de investigación desarrollado principalmente desde el método etnográfico de la cultura que implica acciones científicas dirigidas a identificar, registrar, analizar y proponer manifestaciones del Patrimonio Inmaterial a partir de la descripción esencialmente densa para registrar conocimientos patrimoniales. Narrativa de los fenómenos socioculturales para su caracterización, interpretación, documentación y operacionalización de las expresiones inventariadas tras la exploración del fenómeno sociocultural desde la explicación de sus significados, significantes, de procesos consensuados de las funciones de los procesos patrimoniales. (Soler, S, D, 2010)

2.5 Operacionalización de las variables

Variable	Dimensiones	Indicadores
Comidas Marineras como práctica sociocultural	Histórica, teórica y metodológica	<ul style="list-style-type: none"> - Características históricas y contextuales donde se desarrollan las comunidades marineras. - Bosquejo histórico y científico de los estudios sobre comidas marineras.
Comunidad marinera	Físico-espacial, demográfica, sociales y culturales.	<ul style="list-style-type: none"> - Características físicas del entorno marinerero - Ubicación de la comunidad - Características y practicas económicas, sociales, y culturales - Demografía de la comunidad - Recursos naturales y características de las familias marineras.
		<ul style="list-style-type: none"> - Características urbanas de la comunidad Las Minas -Caracterización de los estudios de las comidas marineras.
Expresión Patrimonial	Particularidades de las comidas marineras de la comunidad urbana Las Minas	<ul style="list-style-type: none"> - Características como expresión de la cultura popular y tradicional desde las concepciones teóricas y metodológicas que lo caracterizan desde los estudios de identidad. - Estructura de la alimentación

		<ul style="list-style-type: none"> -Tipos y formas esenciales de realización formas esenciales. -Elementos materiales e inmateriales que se emplean. - Principales formas y vías de tradición. - Elementos que componen la alimentación marinera, caracterización y determinación a partir de sus niveles de relación.
	Particularidades de las comidas marineras	<ul style="list-style-type: none"> -Nivel de actualización de las tecnologías y saberes culinarios. -Efectividad sociocultural de las comidas en la comunidad marinera. - Recetarios. Importancia sociocultural -Estrategias de transmisión y comunicación de las recetas Patrones de interacción sociocultural en la alimentación de las Minas Características como costumbres, formas de pensar, sentir, transmitir y comunicar específicamente las comidas.-Práctica de diversos y heterogéneos hábitos y conductas culinarias. - - Contenido histórico, psicológico y sociológico, función ideológica, lúdica de las comidas. -Sistemas relacionados con la presentación decoración y empleo de escenarios, texturas colores, etc. -Características socio demográficas de las comidas: Distribución de responsabilidades, clientelismo, relaciones de poder, normas, entre otros -Diversos condicionamientos vinculados con el género, edad, raza, hábitos y sistema motivacional Representaciones y expresiones públicas de las comidas historias, , imaginarios, y todo tipo de narraciones de significación y significativa para las comunidades culturales que organizan y participan en las comidas.
Inventarización de la comidas marineras	Inventario (planificación e implementación)	<ul style="list-style-type: none"> -Determinación de las indicaciones internacionales, nacionales y provincial - Grado de completamiento del inventario, necesidades territoriales del rescate del patrimonio, relacionados con las comidas marineras. - Datos de inventario de las comidas marineras - Niveles y tipos de patrimonios culinarios - Grado y alcance de espacios de rescate e inventarización de las comidas marineras - Determinación de las manifestaciones de inventarización - Nivel de completamiento de los campos y fundamentación teórica y patrimonial -Elaboración del inventario y su catalogación

	Patrimonialización (Impacto).	-Resultados y satisfacción de las acciones de inventarización (impacto).
		-Aprobación del inventario Nivel de completamiento del inventario provincial y nacional de las comidas marineras como patrimonio cultural de Cuba en su clasificación de Patrimonio inmaterial Nivel de visualización y representatividad según el artículo 11 y 12 de la Convención el 2003 del Patrimonio Inmaterial.
		-Clasificación según la UNESCO. -Capacidad de expresar elementos tradicionales de los valores culturales regionales. - Sistema de relaciones que establece. - Grado y nivel de autenticidad, originalidad y representatividad - Percepción pública del bien patrimonial -Demanda y satisfacción de este tipo de manifestación patrimonial en función del tipo de público y contextos. - Niveles y formas de gestión y representación patrimonial -Catalogación patrimonial

2.6 Métodos y técnicas utilizadas.

TÉCNICAS EMPLEADAS	VARIABLE	OBJETIVO	DIMENSIONES	FASE DE LA INVESTIG.
Análisis de documentos.	Comidas marineras como Práctica sociocultural.	Fundamentar las características históricas, contextuales, teóricas y metodológicas que sustentan las comidas marineras practica sociocultural.	Histórica, teórica y metodológica.	Antecedentes históricos y teóricos.
	Comunidad marinera	Caracterizar la comunidad Las Minas desde el diagnostico de los consejos populares	Escenarios y contextos marineros de las Minas como comunidad Urbana	Análisis de los escenarios
	Inventarización, escate, clasificación y socialización de las comidas marineras de Las Minas	-Analizar la documentación, inventarios, investigaciones y justificaciones patrimoniales y socioculturales así como el diseño de las estrategias de socialización y promoción de las comidas marineras	Planificación, ejecución del inventario y evaluación comparativas, evaluación.)	Análisis de los resultados

		como sistema de relaciones interinstitucionales siguientes: I/I, I/C, I/S, las proyecciones nacionales y las necesidades territoriales.		
Entrevistas a profundidad a portadores y a miembros de la comunidad y especialistas.	Prácticas culinarias Tecnologías de las comidas marineras de las Minas	<ul style="list-style-type: none"> -Descripción de la comidas -Valorar sus características populares y tradicionales. -Caracterizar la comida como expresión socio-cultural forma en que se expresan las características los procesos clasificatorios, socio-culturales y patrimoniales en función de las necesidades y opiniones de los agentes socio-culturales involucrados. -Valorar las opiniones y nivel de satisfacción del portador sobre mecanismos, utilización y alcance de la comidas marineras en sus diferentes niveles y dimensiones, culturales y patrimoniales -Valorar y realizar las acciones de inventarización, socialización y promoción de la desde los resultados y efectividad sociocultural. 	Particularidades de las comidas marineras Procesos de patrimonialización.	-Análisis de los resultados e inventarización del Patrimonio Inmaterial Antecedentes históricos y socioculturales

CAPITULO III. Análisis de los resultados

3.1 Caracterización de la comunidad Las Minas

En la búsqueda de los antecedentes investigativos y de la propia historia de la comunidad se encuentra la información de que Las Minas surge en la segunda mitad del siglo XX, en plena etapa republicana, aunque se puede decir que su historia se remonta un poco más allá, desde el mismo momento en que se funda Cienfuegos y se vincula a una de sus leyendas, la cual se desarrolla en la Ensenada de las Calabazas, en cuya ribera se encuentra enclavada la actual comunidad Las Minas.

En los primeros años de la Fernandina de Jagua, cuya fundación data de 1819, existía un sólo médico en Cienfuegos que llevaba el nombre de Domingo Mongenier según se cuenta, por esa época los pobladores del lugar fueron a verlo por múltiples dolencias y desastres naturales, entre ellas un huracán que causó muchas sufrimientos a los primeros habitantes. Los auxilios no fueron suficientes, por ello, los enfermos y, sobre todo, los más pobres acudían a la choza de una anciana que vivía en dicha ensenada, buscando sus primeros auxilios, que al parecer, partían todos de sus profundos conocimientos sobre medicina verde.

Según los pobladores más antiguos de Las Minas, este lugar estuvo muy poco poblado en la etapa republicana y estaba lleno de marabú. La mayoría de las familias que vivían allí tenían como medio de sustento la pesca, actividad que se ha mantenido de forma constante en la comunidad, debido a los factores naturales como la cercanía a la costa y las condiciones materiales donde transcurren sus vidas y actividades.

Según se refleja en dictamen de especialistas de la Dirección de Planificación Física Provincial, el nombre de Las Minas se debe a una mina que existió en el lugar y que se dejó de explotar por ser muy costosa, se pudo constatar que este dato no es verídico, según testimonios de varios pobladores nunca existió tal mina, el lugar se llamó Las Minas porque fue recepción de un mineral que era transportado en tren desde La Carlota hasta Punta Yerba, este tren pasaba por la zona, por accidente fue derramado el mineral traído a bordo, que era azufre, desde

entonces todos sus pobladores comenzaron a llamarle Las Minas. Todavía al adentrarse en las orillas de la costa se siente el fuerte olor del azufre.

Las condiciones antes del triunfo de la Revolución eran muy precarias: la insalubridad, la falta de empleo y la miseria conllevaron a que los pocos pobladores del lugar tuvieran que sobrevivir mediante la pesca, tradición mantenida hasta la actualidad.

En 1960, se fundó una cooperativa pesquera en el lugar, la cual estuvo funcionando hasta 1963, año en que se trasladó para Reina, el Comandante Fidel Castro, visitó el lugar en 1970, visita que repitió acompañado de Celia Sánchez en 1972. Desde esta fecha se puso a disposición de los habitantes del lugar un jeep, unas de las pocas casas fabricadas de mampostería en el lugar había sido un prostíbulo antes del triunfo de la Revolución y después se convirtió en escuela; pero este lugar resultó muy pequeño e incómodo tanto para los maestros como para los alumnos. Es por ello que Fidel decide construir una escuela en la zona, y encarga la tarea a Celia Sánchez Manduley. Se le llamó en sus inicios escolita abierta.

La comunidad Las Minas se enmarca en el sector Sur de la ciudad de Cienfuegos entre avenida 22, calle 57, hasta 65 y litoral, pertenece a la circunscripción 69, Consejo Popular de Punta Gorda. Al norte limita con la circunscripción 24, al oeste con la 25 (Punta Gorda), al este con el Consejo Popular de Junco Sur y al sur con la bahía. Se ubica por el norte, el reparto La Ceiba y la UCP "Conrado Benítez García"; por el sur con el sector Costero desde calle 57 hasta Punta del Caldero; por el este, la Ensenada de las Calabazas, por el oeste, la Escuela Primaria Juan Suárez del Villar.

Se halla sobre la zona estructuro-facial Depresión de Cienfuegos, donde aparecen rocas, semirocas y suelos terrígenos, terrígenos-carbonatados y carbonatados pertenecientes a la formación Caunao del oligoceno, así como depósitos cuaternarios, lagunar marginales (tipo cienos), palustres (tipo cienos), eluviales y eluvio-desluviales, arenosos de rellenos antropogénicos y gravo-arenosos incompetentes (tipo Jagua).

El **suelo** es gravo-areno-limoso con fragmentos de roca caliza bohémica muy blanda, muy reblandecidos por la saturación, calcáreos, color carmelita-crema, blanco-crema y crema.

La **hidrogeología** se tiene que el nivel freático se encuentra a profundidades de 0.12 m en áreas cercanas al litoral, con potencial subterráneo pobre y aparece salinizado por causas naturales.

El **relieve y la geomorfología** se clasifica como una llanura costera que bordea de manera continua unos 300 m del litoral de la bahía hacia la cual desciende sin inundarse en la pleamar, se pueden distinguir hasta dos niveles de terrazas marinas. La **flora y fauna** la biodiversidad ha estado expuesta a la presión de la urbanización, como resultado de este proceso solo aparecen pequeños espacios naturales asociados a la costa, en los que permanecen restos del bosque xeromorfo costero, así como las formaciones vegetales de manglares con la fauna característica que se asocia a este ecosistema (peces, moluscos, insectos, aves etc.) En el resto de la comunidad se han introducido variedades de plantas y frutales y ornamentales tropicales y exóticos por parte de los vecinos del lugar.

Clima: Clasifica como tropical semi-húmedo de zona costera con gran influencia marítima. Las medidas anuales de las principales variables meteorológicas son las siguientes:

- ✓ Temperatura: 25.2oC
- ✓ Presión atmosférica: 1014,9 Hp
- ✓ Humedad relativa: 78%
- ✓ Precipitaciones 1200 mm, con un periodo seco(Noviembre-Abril) y un periodo lluvioso (Mayo-October)

Los **vientos** son del noreste con una subdominante del sur y sudoeste, esto último sobre todo en horas de la tarde por efecto de la brisa marina.

Contaba en el año 2002 con una población de 600 habitantes perteneciente a 147 familias. A modo de comparación, se puede ver que ya en el año 2006 cuenta con 1382 habitantes, de ellos del sexo masculino 594 para un 43% y del sexo femenino 788 para un 57%, y consta de 947 electores.

Respecto a la extensión territorial se encuentra que sus costas son bañadas por el Mar Caribe, su extensión territorial es de 0,4 Km². La población está compuesta por pescadores, trabajadores del turismo, así como de la educación, empleados administrativos y arrendatarios de vivienda.

Adentrándose en las características de la comunidad se encuentra que clasifica dentro de las zonas con un nivel de urbanización deficiente debido a:

- ✓ Red vial incompleta o en mal estado.
- ✓ Existencia de zanjas para el drenaje a cielo abierto, convertida en focos de vectores por falta de mantenimiento.
- ✓ Presencia de viviendas en muy mal estado.
- ✓ Existen viviendas a menos de 20 m de la línea de costa con vertimiento directo de residuales al mar, por no existir el sistema de alcantarillado.
- ✓ Desorden urbanístico.
- ✓ Deficiente higiene comunal.
- ✓ Deficiente tratamiento de áreas verdes y espacios públicos.
- ✓ Deficiente control urbano.

De las 318 viviendas con que cuenta la comunidad, 217 están en buen estado técnico (72%), en estado técnico regular 50 viviendas (16%) y en estado técnico mal 33 (12%), se están construyendo, 18 (5,7%). No existen edificios ni cuarterías.

En cuanto a la dimensión ambiental, existen baches y huecos en la gran mayoría de las cuadras, así como 14 cuadras que no han sido pavimentadas aún (son de tierra), con carencia casi total de aceras, mal estado vial. No existen espacios públicos como parques, plazas, áreas deportivas ni de juegos infantiles y carece de áreas verdes.

El servicio telefónico y el alumbrado público en el área también son deficientes. Sin embargo la zona tiene agradables vistas hacia el mar y la costa se encuentra bordeada por una extensa área de manglares.

En la comunidad hay varias instituciones que influyen sobre las formas de relaciones de producción de la misma, entre ellas tenemos:

- ✓ 2 micro-vertederos: Uno en la nueva comunidad y otro en la calle 57 e/ 14 y 16.

- ✓ Parque de diversiones municipal.
- ✓ Escuela primaria Juan Suárez del Villar.
- ✓ Comedor comunitario.
- ✓ Escuela de Kayak.
- ✓ Restaurante Laguna del Cura.
- ✓ Bodega.
- ✓ Placita.
- ✓ Medicina Veterinaria.
- ✓ Talleres de Astisur.
- ✓ Escuela de Conducta 5 de septiembre.
- ✓ Punto de venta de gas.
- ✓ 3 consultorios médicos de la familia.

TOTAL DE HABITANTES
1382

NIVEL OCUPACIONAL	
Cantidad de habitantes	1382
Estudiantes	410
Amas de casa	234
Obreros	421
Técnicos	160
Profesionales	78
Desempleados	79

GRUPOS DE EDADES	
0-5 (edad preescolar)	12
6-14 (edad escolar)	293
15-18 (adolescente)	171
20-59 (adulto)	106
+ 60 (adulto mayor)	140

NIVEL DE ESCOLARIDAD	
Grado escolar	
Edad escolar	62
Analfabetos	12
Primaria sin terminar	70
Primaria terminada	526
Secundaria	426
PRE universitario	198
Universidad terminada	88

Los pobladores de esta comunidad son gente de mar: sencillos, comunicativos, entusiastas y dispuestos a cooperar. Tienen arraigado, un profundo sentido de pertenencia y no se conciben fuera de la actividad económica que les sirve de sustento: la pesca.

Nivel de relaciones hombre – medio ambiente.

La relación hombre medio ambiente es directa y consciente. La relación fundamental es la relación hombre – mar, recurso que se explota de todas las formas posibles. A partir de los productos que el mar les ofrece, poseen un sistema de redes informales que generan relaciones del tipo patrón /cliente, mercantiles y de reciprocidad. Las relaciones patrón cliente están dadas por la posesión de botes o barcos: quien los posee está en una posición superior y a cambio de facilitar este medio tan valioso, reciben dinero, pescado u otros pagos. Las relaciones mercantiles están dadas por la venta legal o ilegal del pescado que genera un sistema de clientes fijos, casuales, turistas o visitantes. Las relaciones de reciprocidad se derivan de la propia actividad de la pesca que constantemente necesita de la cooperación y la solidaridad.

Tradiciones y características de la población: Se consideran como costumbres cuatro manifestaciones fundamentales: la pesca a cordel y bote, las corridas de pesca, la comida elaborada para estos fines y las técnicas de elaboración de instrumentos de pesca, además: se dedican a la pesca como medio de alimentación, gustan de bañarse en playas no cercanas a la comunidad. Su lenguaje es vulgar, chabacano y en voz alta. Existe un sincretismo religioso predominando la matriz cristiana, testigos de Jehová y las religiones africanas (Regla Osha).

3.2 Las comidas marineras de la Comunidad Las Minas. Caracterización sociocultural.

Para el estudio de este aspecto y teniendo en cuenta que este viene a completar el inventario de las comunidades marineras ubicadas en el interior de la bahía de Jagua la autora se dedicó a analizar y estudiar la tesis del Lic. Antonio Verdecia Marín quien establece desde el año 2008 junto a su tutor MSc. Salvador David Soler Marchán la metodología para la elaboración de inventarios sobre comidas sustentadas en el análisis de la perspectiva sociocultural y las normas de la UNESCO para estos fines. Posteriormente se analiza la sistematización efectuada por la Lic. Yanaika Mendoza a la comunidad Reina, la cual verifica la eficacia de la metodología empleada y la teoría antropológica y etnográfica para procesos socioculturales. Se hicieron los parámetros en estos dos órdenes para continuar una sistematización donde el campo y objeto de estudio resulta imprescindible dada la relación contexto-comida que es allí donde se verifican y contrastan los principales elementos metodológicos y teóricos.

Ambas tesis se sustentaron en las orientaciones metodológicas de la Convención para el inventario aspecto este que la autora asume para lograr la coherencia exigida en el orden científico por el Patrimonio Cultural, máxime si se tiene en cuenta que las definiciones del patrimonio están en el orden contextual y no en el metodológico que es ahí donde se verifica su particularidad y significación sociocultural. La autora asume por tanto la metodología y la teoría del Lic. Antonio Verdecia por ser la reconocida por el Centro Provincial de Patrimonio y la socializada a nivel del país para estos fines, la cual se sustenta en la descripción de la práctica sociocultural, el comportamiento de sus patrones de interacción y la determinación de su diferencia.

Se asume en la actualidad además del concepto de funcionalidad el de operacionalización establecido por la UNESCO a partir de 2010, el que sustenta procesos de construcción de unidades de análisis tras evaluaciones cualitativas y no antes, expresadas fundamentalmente en la denominación del inventario y en el levantamiento de los saberes humanos que se visualizan en un contexto lo distinguen, en este sentido es muy eficaz la acción patrimonial del Proyecto Luna y

los postulados para los estudios patrimoniales presentes en el denominado "Modelo Teórico de la Identidad Cultural" del Centro Juan Marinello

Para el Patrimonio cultural las comidas son una expresión de los saberes humanos contruidos, transformados y revalorizados de forma continua en función de los niveles de desarrollo económico, político y social donde se desarrollan de ahí la necesidad de revisar de forma sistemática los inventarios y determinaciones que sobre el particular se desarrollen o se hagan en los pueblos y naciones. La perspectiva sociocultural bien empleada y fuera de la ortodoxia científica resulta un recurso imprescindible para conocer de forma sistemática el comportamiento de estas prácticas y los procesos de interacción, por eso el análisis de los inventarios siempre va a ser objeto de investigación para el desarrollo de la teoría patrimoniales este campo (Soler, D,2010)

En las comidas marineras es determinante expresar los elementos principales para el proceso de reproducción de las prácticas socioculturales y si está relacionado con las manifestaciones tecnoproductivas y los saberes populares de la comunidad y su conservación resulta más significativa.

"La significación y representación social de un hecho, se expresa desde la asimilación y desasimilación de códigos a través de los cuales se interactúa en el sistema de relaciones de un contexto. Constituyendo prácticas socioculturales que comprenden costumbres, creencias modos de actuaciones y representaciones que se han estructurado basándose en prácticas del pasado funcionalmente utilitarias para interactuar en el presente. Esta significación se manifiesta en actuaciones concretas y/o como historia desde la memoria colectiva referida esta a aquellos elementos que se representan en el imaginario únicamente en formas simbólicas."
(Soler, D, 2005:14)

Este criterio permite determinar aquellos aspectos que desde las dimensiones patrimoniales jerarquizan, determinan, valoran y denominan a las comidas teniendo en cuenta los siguientes elementos:

- ✓ Determinaciones físico geográficas donde se obtiene la materia prima para la comida.
- ✓ Los contextos culturales, políticos y sociales que existen en la producción de recetas, tecnologías y pertenencias de las comidas.

- ✓ Forma en que se manifiestan los saberes populares vinculados a la cultura culinaria desde los patrones de interacción sociocultural.
- ✓ Las condiciones históricas y político-administrativas que determinan las relaciones comerciales, los abastecimientos, las relaciones de poder, las maneras de trasmisión de los procesos que garantizan la actividad humana en el territorio sobre todo en la comunidad que está determinada por estos aspectos en Cuba.
- ✓ Las estrategias económicas de la sociedad, la comunidad y los individuos que van conformando los procesos de trasmisión, transformación e innovación de las comidas en especial de las marineras, las cuales se desarrollan desde una relación particular.
- ✓ El sistema legal cubano fundamentalmente el relacionado con la economía pesquera y las necesidades de la tradición culinaria que en ocasiones no son coherentes y provoca resiliencia comunitarias para resolver estrategias tradicionales culinarias y económicas.

Por eso la investigación partió de este punto que lo diferencia de lo anterior pues permite el nivel de comparación de una forma más precisa y analítica

Otro aspecto sumamente importante son los criterios de construcción y deconstrucción que se utilizan para los estudios de interpretación patrimonial, la autora parte del criterio de que

“La clave para explicar las practicas socioculturales, su significación, determinaciones, y trasmisiones están en las formas y maneras en que los actores sociales que la producen la construyen y reconstruyen y por eso, para advertir y entender la utilidad del pasado en el presente, solo es posible desde el reconocimiento social, la capacidad existente en los individuos y grupos de su conservación a partir de los aspectos reveladores presentes en la cultura y la sociedad que construye y transforma la naturaleza de las prácticas socioculturales.”(Soler, D, 2010:3)

3.3 Las Comidas marineras en el contexto de la Comunidad de Las Minas como prácticas socioculturales.

La autora para desarrollar este aspecto tras analizar las diferentes investigaciones efectuadas asumió el concepto del Centro Provincial de Patrimonio Cultural enunciado por el

Lic. Antonio Verdecia como” ***una actividad sociocultural e identitaria que realiza el hombre como sujeto de la cultura y/o como sujeto de identidad, capaz de generar un sistema de relaciones significativas a cualquier nivel de resolución y en todos los niveles de interacción, conformando, reproduciendo, produciendo y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad. (Soler, D. 2007)***

Desde esta perspectiva y tras comparar con tesis anteriores además de la observación participante realizada a varias casas de esta comunidad se aprecian similitudes con el resto de las comunidades entre las que se pueden destacar: su función como significante social que en el caso de Las Minas solo varía en su contexto por estar cerca de un proyecto de desarrollo social y turístico. Mantiene las mismas características de diversidad de tipos y manifestaciones las cuales se singularizaban en las relaciones del tipo de pesca, de las especies que utilizan y los fondos marinos, esto le ofrece diferentes niveles de resolución

En la observación participante realizada y la comparación efectuada con el Perché y el Castillo también se apreciaron interacciones socioculturales en los siguientes niveles: Individuo, grupo, familia, comunidad, sociedad, las cuales estaban en dependencia de la jerarquía tecnológica y financiera, aspecto este diferente al resto de las comunidades

Esta relación está determinada por los siguientes elementos: el carácter urbano, el sistema de comercialización de la materia prima, el costo de la tecnología, la resiliencia del mercado, la importancia y la eficiencia de las ventas de las especies determinadas fundamentalmente por los crustáceos. No obstante se apreciaron similitudes en la funcionalidad alimentaria y en sus concepciones individuales y familiares, la capacidad de inserción en los contextos en estrecha relación con motivaciones, hábitos, normas, exigencias culinarias. Además sí se apreció diferencias en los gustos vinculados al consumo de los crustáceos y los intereses comerciales de estos productos que incluso marcan la jerga de la comunidad, abundantemente evidenciado en las observaciones realizadas durante estos dos años.

Al igual que las otras comunidades marineras, las comidas, recetas y procesos alimentarios ***“están atravesados por códigos, representaciones, valores y evaluaciones de forma sistemática, las cuales se realizan en los propios niveles de***

resolución. Ellas determinan los tipos de comidas, horarios, texturas, colores, decoraciones, entre otros presentándose como un producto social y cultural, particular y colectivo.” (Verdecia, A. 2008:33)

En las entrevistas y observaciones realizadas, la comida como significante social está determinada por la utilidad y adaptabilidad de las prácticas culinarias a partir de los modos de actuaciones e imaginarios colectivos que se producen tanto en el acto de cocción como en el de alimentación.

La alimentación como práctica cultural se evidencia a partir de rasgos culturales, roles familiares y sociales, asunción de géneros, visiones y representaciones y formas tradicionales de educación y transmisión de poderes y valores.

En la observación y entrevistas realizadas a los hombres, principalmente pescadores en activo, consideran que la elaboración de las comidas solo tiene sentido para ellos como jefe de familia, en especial su función es buscar la alimentación, consideran que cocinar es incoherente con su rol y que esto no está normado.

En las entrevistas efectuadas a amas de casas y pescadores se encontró una similitud con respecto a su apreciación sobre la capacidad y magnitud económica aunque en el caso de Las Minas, a diferencia de las anteriores, le incorporan dimensiones tecnológicas, de poder y de resolución de necesidades existentes en el mercado de las tiendas recaudadoras de divisas, dadas las exigencias de la ciudad. Mantienen al igual que la Comunidad Castillo-Perche la relación compra-venta de productos para la nutrición de la familia que casi siempre combinan con los productos del mar autogestionados en la pesca, En Las Minas esta constituye una estrategia familiar para solventar los gastos alimentarios.

Esta actividad recae fundamentalmente en el hombre que jerarquiza su posición por ser pescador y constituye el sostén financiero alimentario por su práctica tecnoproductiva y al igual que el resto de las comunidades el poder está en manos del hombre como jefe familiar.

En las entrevistas realizadas a los pescadores se expresan, al igual que en otras comunidades, manifestaciones de género y se encuentran opiniones como, que la cocina es de su mujer, que ellos no se meten en la cocina, que la cocina es cosa de mujeres, que es una responsabilidad de la mujer en la familia y que ellos comen lo

que cocina la mujer. De esta manera en esta comunidad la responsabilidad de la cocción y todas las acciones que alrededor de ello se realizan, recaen en la mujer, la cual alcanza relaciones de poder según la eficacia de sus recetas y tecnologías culinarias.

En las entrevistas realizadas a las amas de casa se aprecia una similitud en el nivel escolar y cultural, en su concepción de la familia del pescador, en el rol del padre de familia así las mujeres refieren una perspectiva cultural diferente al hombre, en las entrevistas realizadas ellas reconocen el papel principal de la mujer en la cocción de alimentos, en el cuidado de la familia, en la transmisión de saberes, en el cuidado de los hijos y en las observaciones se evidenció que en ocasiones de incorporaban a la venta de productos como minutas y crustáceos.

Al igual que en el resto de las comunidades las mujeres de pescadores entrevistadas consideran que:

- Las tecnologías de las comidas la realizan a través de recetas que no escriben y las reproducen memorísticamente
- Reconocen el papel e importancia de las preferencias alimentarias para elaborar los menús
- Consideran que educan para, un tipo determinado de gusto, de preferencia y recurrencia de comidas debido a una tradición que casi siempre procede de la familia materna

Para la mujer de Las Minas es de gran valor la selección del alimento a cocinar, la tecnología a emplear, las formas de servir e incluso, la forma de indagar las preferencias y la eficacia de los platos elaborados, así como el incremento de su recetario personal.

En las entrevistas realizadas las mujeres se autoconsideran responsables de la selección y elaboración del menú para la familia en especial de las comidas de índole marinera, las cuales confeccionan a partir de las especies que deja el marido pescador.

Al igual que en el Castillo las mujeres consideran que cocinar es una actividad económica y sociocultural solo de las mujeres, en la contrastación con la observación se aprecia que también existen hombres incorporados a la cocina y que asumen las

mismas perspectivas que la mujer e incluso a diferencia de ellas sí valoran el papel de la tecnología que se emplea para cocinar y además desarrollan procesos tecnológicos culinarios especiales como los asados y el encurtido, diferencia esta del resto de las comunidades.

A diferencia del Castillo-Perche los miembros de la comunidad consultados reconocen que la alimentación se inicia muy temprano en el día alrededor de las 7:00 a.m. determinado por la perspectiva urbana de la Comunidad y de la cercanía de la zona de pesca, la estabilidad de las especies y la infraestructura institucional de la comunidad. En la observación participante, se evidenció que esta actividad es dirigida por la ama de casa, quien determina la hora del desayuno y almuerzo condicionado a diferencia del Castillo-Perche por hechos sociales e institucionales vinculados a la actividad sociocultural de la ciudad.

Al analizar las tipologías alimentarias y de comida se aprecia una diversidad mayor de recetas, condicionadas por estrategias comerciales, acciones de resiliencia, perspectivas económicas y un intercambio mayor de información, responden en lo esencial al cuadro cubano culinario y las de comunidades marineras de donde proceden. En la observación participante se observa que ya existen familias tradicionales de esa comunidad con varias generaciones que están transmitiendo recetas y formas de alimentarse que son identitarias, ejemplo de ello la familia Rodríguez-Gómez, Acosta-Santana, Oropesa-Hurtado.

Las tipologías alimentarias están determinadas por las condiciones urbanas de la comunidad y por tanto en la entrevista cambia el proceso de jerarquización y no se presentan en su totalidad encontrándose las siguientes dimensiones:

- El concepto de alimentación y crecimiento humano.
- Las actividades económicas de resiliencia comunitaria
- Las formas de alimentación y los horarios colectivos de la familia.
- Los hábitos alimentarios transmitidos de generación en generación.
- Los nuevos aprendizajes de las nuevas generaciones
- Su concepción acerca de la comida marinera

En las entrevistas efectuadas se encuentra diversidad de criterios con respecto a los horarios de comida que responden más al tiempo social urbano, a las tradiciones

familiares, al criterio de alimentación con comidas marineras en especial de los mariscos, a los procesos económicos de resiliencia y a las necesidades de la mujer y de las actividades sociales de los hijos. Es la mujer preferiblemente la que coloca el horario, esto fue contrastado tanto en la entrevista como en las observaciones participantes, pero a pesar de ello se mantiene el proceso de interacción sociocultural y es similar al resto de las comunidades, manteniéndose la relación individuo-individuo e individuo-grupo las cuales se determinan según las tradiciones familiares.

En la observación se aprecia

1. DESAYUNO: Es inconstante, no lo realiza toda la familia casi siempre se alimentan de las ventas particulares. En los hogares donde se desarrolla el desayuno es entre 7.00 a.m. - 8.00 a.m. organizado por la mujer y depende de los recursos y alimentos que posea
2. ALMUERZO: Es inconstante pues una parte de la población trabaja fuera de la comunidad. Los realizados en la comunidad son 12.00 m - 1.00 p.m. los acompaña siempre la siesta.
3. COMIDA: Es la más constante y a diferencia de las otras comunidades se realiza entre las 8.00 - 9: 00 p.m. con la participación del pescador y su mujer quien determina el menú a cocinar y la forma de servir.

Al igual que las anteriores comunidades marineras en las entrevistas reconocen que el desayuno es su primera comida, la caracterizan como leve y sus componentes son la leche, café y pan, muy pocos mencionan el empleo de mariscos y pescados, solo enuncian los pescados que sobran de la comida anterior. A diferencia de las comunidades anteriores sí la consideran una comida importante. El horario depende de los siguientes factores:

- Horario escolar y laboral.
- Quehaceres del hogar (ama de casa).
- Las labores de los pescadores tanto de las artes de pesca como de la pesca misma.

Al igual que Castillo–Perche se observó que el desayuno se hace de forma individual y que en muy pocas ocasiones se sientan a la mesa, La relación está jerarquizada

por quien prepara el desayuno, distribuye y recoge los recipientes compuestos fundamentalmente de jarras y tasas decorativas de la shopping de uso personal.

El almuerzo, para los residentes permanentes es un horario principal, comen a la mesa o delante del televisor en el interior de la vivienda, aspecto este que los diferencia del Castillo. Su ejecución está determinado por:

- Las labores de los pescadores tanto de las artes de pesca como de la pesca misma.
- Tecnología para crear los alimentos.
- Las normas existentes en la casa.
- La tradición del horario de comida.
- Siesta.

En las observaciones se aprecia que se sirven de forma individual y poseen tren personal como platos y cucharas de cerámica obtenidos en la red comercial. La cantidad de comida responde en lo esencial a la capacidad alimentaria, al ejercicio pesquero, la norma individual y la cantidad de comensales.

Se observó además como en las comunidades pesqueras anteriores el uso de las siestas entre la 1:00 p.m. y 3:00 p.m., pero a diferencia de las investigadas anteriormente dedican espacios a ver los programas televisivos obtenidos por el alquiler de novelas, series, revistas culturales y películas procedentes fundamentalmente de los Estados Unidos, México y Colombia, pues en sus hogares como comunidad urbana poseen diferentes equipos de comunicación como televisores, videos, DVD, e incluso computadoras. Esta acción los pobladores la consideran parte de la siesta o del descanso y la relación principal que se expresa está determinada por el número de miembros de la familia que se encuentra en el hogar en el tiempo del almuerzo.

La última comida que declaran, se desarrolla en horarios variables entre las 8 y las 9 de la noche, emplean abundante comida, donde consumen poco pescado y muchos mariscos en diferentes preparaciones acompañado con pan, arroz blanco y amarillo, a diferencia de las otras comunidades pesqueras emplean ensaladas, frutas, dulces y bebidas refrescantes y alcohólicas. La comida está dirigida por la mujer jefa de la familia que se encarga de la cocción, del servido y el fregado. En la observación

realizada se constató que se sirven individualmente y comen preferiblemente frente al televisor indistintamente, y depende de la capacidad alimentaria, de las relaciones de poder, del lugar de los miembros de la familia, del ejercicio laboral que ejercen y del aporte financiero. Visión urbana de este proceso

La comida está determinada por:

- El horario laboral y de descanso.
- La proyección personal.
- Los intereses y motivos de descanso.
- Tecnología para crear los alimentos.
- Los horarios dedicados a la cocción.
- La edad y jerarquía familiar.
- Horario de esparcimiento y recreación.
- La necesidad de descanso de los pescadores.
- Las normas existentes en la casa.
- Disfrute de los medios de comunicación masiva.
- El poder nutricional de la comida.
- Capacidad de organización y limpieza en la cocina.
- Salidas para la pesca.
- Criterios individuales y colectivos sobre salud alimentaria vinculados al imaginario social.

En las entrevistas realizadas y en las observaciones participantes aparecen comidas OCASIONALES y al igual que en las comunidades anteriores e influenciadas por la visión urbana están vinculadas a las actividades festivas, de homenajes, y cumpleaños. Reconocen la elaboración de comidas para las siguientes actividades:

- ▶ Comidas de visitas de familiares, amigos
- ▶ Fiestas sociales, como las de los CDR, FMC
- ▶ FESTIVAS:
 - ▶ Relacionadas con cumpleaños en primer orden responden a la preferencia alimentaria del homenajeado.
 - ▶ Las bodas, los quince y cumpleaños

Las comidas que se realizan en homenajes y cumpleaños es donde mayormente se emplean los recursos marineros que se presentan con recetas y platos especiales. En las observaciones participantes los más frecuentes están relacionados con los camarones y la langosta, pues estas son de las especies que abundan en la zona de pesca y determinan la dieta alimentaria de esta comunidad. En las actividades festivas el menú de la comida es seleccionado por la mujer, así como el horario, el espacio de la comida, estas casi siempre son colectivas y relacionadas con actividades lúdicas.

No se aprecian comidas **LUCTUOSAS** pues por su ubicación urbana las actividades mortuorias se realizan en la funeraria.

Para el análisis de las preferencias y pertinencias de las comidas se emplearon las entrevistas y las conversaciones informales, así como relatos solicitados y un diario de vida a las dos familias más trascendentes con el siguiente resultado:

- Diversidad de criterio con relación a la temperatura para ingerir los alimentos.
- Prefieren comer con rapidez en especial los hombres.
- Existe diversidad de criterio con respecto al sabor donde predomina lo salado por encima de lo dulce, con picantes que producen en sus propios hogares.
- Prefieren los alimentos de texturas duras, policromadas donde predominan los colores verdes, rojos, amarillos.
- Creen en los poderes afrodisíacos de algunos ingredientes de las comidas marineras.
- Las comidas marineras son muy nutritivas, fundamentalmente por el marisco y de ellos la langosta.

En el análisis y valoración de los espacios donde se elabora y se consume la comida, se apreció en la observación que la cocina es un espacio tecnológico de acceso solo para la mujer, aspecto que los diferencia de las otras comunidades.

En el caso de Las Minas el espacio principal y compartido social y familiarmente compartido es la sala o el comedor donde se encuentra ubicado el televisor y los equipos de comunicación, pues ahí se reúnen, realizan las principales actividades colectivas de la familia, almuerzan y comen, se reúnen con sus amigos, entre otros.

En la observación participante se aprecia que en el portal reciben visitas, desarrollan la actividad de la risiliencia y la comercial, preparan los avíos de pesca, hacen reuniones barriales y se produce la compraventa y narraciones acerca de la elaboración, los procesos tecnológicos de preservación de los avíos de pesca, abundancia de especies, situaciones climáticas entre otras.

Los saberes culinarios en el entorno social para el conocimiento de los grados de cocción, las mujeres y hombres de la comunidad de Las Minas utilizan el color y las texturas para reconocer sus grados de confección, el tiempo, como el fin de la cocción, la carencia de ingredientes, el empleo de utensilios, la trasmisión de las recetas, lograr belleza en el plato, inventariar la alimentación, determinar las preferencia a familiares, para comunicar sus producciones culinarias y recetas y para mantenerse relaciones interpersonales. Este aspecto en la observación en Las Minas se pareció altamente normativo y para las cocineras es fundamental, La trasmisión de estos saberes es oral a través de la relación individuo/individuo y forman parte de la narrativa de la comunidad y su intercambios social.

Los colores son utilizados como en el resto de las comunidades, están condicionados por el recetario, la pertinencia del plato en el menú y las normas de la comunidad para los diferentes tipos de actividades. Se observó predominante el Amarillo y blanco para los arroces y los caldos, rojo para las salsas y los mariscos y el verde para los vegetales.

Como en todas las comunidades marineras el olor y el sabor juegan un papel esencial; el olor como el sabor son elementos que influyen en la percepción, motivación y gusto de la alimentación, en la marinera aún más por la influencia intensa de estos sobre la actividad de la alimentación. Los entrevistados le dan una gran importancia al sabor y al olor y lo consideran parte del contexto familiar e incentivo para la alimentación y los criterios de calidad del plato y varía de acuerdo para la familia Como se ha apuntado anteriormente es el salado y sobre todo la intensidad que produce el marisco dieta esencial de esta comunidad.

Significativo resulta en la cocción de los alimentos de la energía, que en este caso depende del desarrollo energético urbano y las estrategias que ellas desarrollan, estas se determinan por el tipo de alimentos, las posibilidades tecnológicas de la

familia, capacidad financiera, el tipo de energía que se encuentra a su disposición. En la observación se aprecia que la más empleada es la eléctrica con el nuevo tren de cocina y los módulos otorgados. La electricidad es utilizada con mayor frecuencia después del 2007.

A diferencia de otras comunidades en Las Minas los procesos de cocción se adaptan a la energía existente, y por lo tanto ese acto es pragmático con respecto a las actividades culinarias, la lentitud o rapidez depende de las ollas que utilicen y sus tecnologías

En las observaciones participantes y en las entrevistas realizadas a los hombres y mujeres apreciamos que existen puntos de coincidencia con las comunidades del Castillo y el Perché. Los hombres pescadores, reconocen que los mismos poseen preferencia por cocinar en ocasiones especiales y ellos reconocen que poseen capacidades, conocimientos y experiencias para ello, y que la actividad de cocinar es de la mujer. Prefieren los asados en el exterior de la casa y los escabeches, secados al sol. Reconocen que son más exitosos en este aspecto. Aunque es de significar que en muchas de las casas visitadas se evidencian que los hombres ya se han incorporado a otras actividades culinarias incluso dentro de la casa No refirieron cocinar en la zona de pesca

Por su parte las mujeres en las entrevistas y relatos solicitados admiten que sus actividades principales son hervir, sancochar y freír. En la observación apreciamos que prefieren cocinar en los espacios cerrados, preferiblemente la cocina, la cual organizan de acuerdo con sus actividades culinarias, la dimensión del tren de cocina, el espacio para moverse, los equipos electrodomésticos, las normas, el movimiento familiar, el tiempo social de elaboración y las preferencias, así como su experiencia culinaria Sin embargo mantienen una actitud paternalista con respecto a los hombres justificando su jerarquía culinaria entro los aspectos mas destacados: el hombre trabaja duro en la calle y en el mar por lo que hay que cocinarle mucho y bien, ella posee mayores habilidades, destrezas y saben donde están y como manejar las cosas en la cocina , por ejemplo su manera de cocinar y el sabor que le da a la comida , el hombre forma un gran reguero en la cocina.

Otro elemento que se observó por su importancia para el gusto y el sabor es el tren de cocina compuesto por, calderos de hierro, sartenes de metal, espumaderas, cucharones y cucharas, todos metálicos, el módulo de calderos entregados en los años 2007-2008.

Esto promueve un grupo de patrones de interacción sociocultural espacio donde se colectiviza el recetario y la tecnología con proceso de producción y relaciones de producción que tiene un marcado carácter individual, pero de socialización que tiene un marcado carácter grupal individual y en las entrevistas, observaciones y relatos solicitados apreciamos que esta interacción se desarrolla a partir de :

1. La experiencia culinaria acumulada por el sujeto que cocina.
2. Las normas y hábitos alimentarios de la familia, grupos sociales afines y grupos empleados en las actividades de la pesca.
3. Las posibilidades tecnológicas.
4. La distribución de los roles en la familia y la relación que establece entre espacio-propiedad y rol del sujeto
5. La manera de compartir los espacios de la comida y la comida propiamente dicha
6. Las normas de conductas intrafamiliar
7. Las normas de conductas y alimentarias en las actividades sociales de los diferentes grupos de pescadores.

3.4 El recetario de comidas y bebidas marineras

Al igual que el resto de las comunidades marineras en la observación participante, las mujeres conservan mentalmente las recetas y las transmiten de forma oral indistintamente refiriendo transformaciones en su concepción que depende de: la existencia de los productos en el mercado, el precio de los productos, la capacidad de adquisición del recurso, las exigencias alimentarias de su familia. El aprendizaje de ellas es a partir de la interrelación individuo e individuo y garantizan en esos aprendizajes directos y empíricos su conservación y trasmisión

En la entrevista a profundidad y en la observación participante, así como en conversaciones informales en la comunidad se constató la evidencia de un sistema de aprendizaje que se sustenta en una fuerte relación intrafamiliar e intragrupal

donde predomina el nivel de adiestramiento de persona a persona con el empleo de la observación in situ de la manera asumida por quien enseña la tecnología para la realización de la comida.

Son ejemplo de ello las relaciones siguientes:

- Relación aprendizaje – experiencia.
- Relación aprendizaje - práctica
- Relación aprendizaje-lección
- Relación aprendizaje- adiestramiento
- Relación aprendizaje-necesidades
- Relación aprendizaje-aplicación

“Este sistema de relaciones se realiza de forma integrada donde actúan más de uno de ellos desde un conocimiento empírico y tácito, donde la jerarquía existente en la familia determina procesos de socialización y empoderamiento de aquellos portadores del conocimiento, convirtiéndose en significativos y modelos de reproducción a la hora de enseñar a cocinar o crear ambientes y escenarios para la alimentación”.
(Soler, D, Verdecia, A, 2007).

Entre la entrevista a profundidad, la observación participante, la solicitud de recetarios recetas fueron levantadas un total de 21 platos de Las Minas, estos recetarios fueron registrados y fotografiados conformando un catálogo de las comidas.

En la observación y en las entrevistas efectuadas se aprecia que el recetario de Las Minas posee requisitos tecnológicos y de saberes superiores sobre todo determinado por la energía, las formas de cocción, los materiales utilizados, las formas de presentarla, los niveles y formas de conservarla y trasmitirla.

De igual manera se aprecia que las especies que se pescan en Las Minas:

Moluscos: Calamar, almejas, ostión.

Crustáceos: Langosta, jaiba, cangrejo, cangrejos moros, camarón.

Peces: Patao, patao largo, curubinas, jiguagua, parguete, rubia, guaguancho, picúas, mojarras, robalo, ronco, chopá, pínfano, paletú, bonito, cubereta, jurel, chicharros, sable, kajil, lisa, anchoas, plateados, puyú, macabí, zábalo, raya, chucho, tiburón.

Colores más utilizados en los platos que se preparan: Amarillo, rojo, blanco y verde.

3.5 Inventario y catalogación de las comidas marineras de la comunidad Las Minas.

El análisis desde la perspectiva sociocultural de las comidas y bebidas marineras posibilitó como parte de esta tesis el estudio e inventarización de estas comidas a partir de las exigencias que establece la Convención de la UNESCO para la declaratoria del patrimonio Inmaterial en su condición de Tesoro Humano Vivo en especial el Artículo 2.2 de esta convención.

3.5.1. Proceso de clasificación.

Como se planteó la justificación anterior las recetas pertenecen al Patrimonio Inmaterial pero como ellas incluyen dentro de sí varias expresiones del Patrimonio Cultural, elementos que complejiza su interpretación pues todos los patrimonios que en ella se emplean tejen un alto valor simbólico, significativo y representativo social, cultural y familiar.

Por ello es necesario estudiar las condicionantes históricas, económicas, sociales y culturales en el proceso de conformación de las prácticas y sus significantes a través de sus relaciones e implicaciones.

Los criterios de selección utilizados responden en lo esencial al planteado por la convención del Patrimonio Inmaterial y por tanto, se significan como:

- su valor en tanto que testimonio del genio creador humano;
- su arraigamiento en las tradiciones culturales y sociales;
- su carácter representativo de una región, grupo o comunidad determinada;
- el riesgo de desaparición a causa de la falta de medios de salvaguarda, o bien a procesos asociados a los efectos negativos de la globalización. *(Soler, D, Verdecia, A.2007)*

También se consideraron los criterios expuestos por la convención de los Tesoros Humanos Vivos fundamentalmente los siguientes:

- la excelencia en la aplicación del conocimiento y de las técnicas mostradas;
- la plena dedicación a su actividad por parte de la persona o del grupo;

- la capacidad de la persona o del grupo para desarrollar más profundamente sus conocimientos o técnicas;
- la capacidad de la persona o del grupo para transmitir sus conocimientos y técnicas a los aprendices. (Soler, D, Verdecia, A, 2007).

3.5.2 Caracterización de la expresión como recurso patrimonial.

A partir de los análisis de los procesos culturales abordados desde el paradigma de estudios culturales predominante, las prácticas se sitúan en el centro del proceso. Por lo que en un sentido u otro apuntan hacia la actividad y los significantes e interrelaciones que se suceden en el proceso de conformación de las mismas la cual propone los estudios de las prácticas socioculturales de ***acuerdo con la propuesta metodológica considerando que :***

“... toda la actividad cultural e identitarias que realiza el hombre como sujeto de la cultura y/o como sujeto de identidad, capaz de generar un sistema de relaciones significativas a cualquier nivel de resolución y en todos los niveles de interacción, conformando, reproduciendo, produciendo y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad”.
(Soler, D. 2003)

“...donde la cultura se comprende como: “la totalidad de las significaciones, valores y normas poseídos por las personas en interacción, y la totalidad de los vehículos que objetivan, socializan y trasmiten estas significaciones”. (Ochoa, H 2005)

Toda práctica se asocia por tanto con un significado que apunta hacia la actividad (vista a través de los modos concretos de actuaciones) y otro elemento que apunta hacia lo simbólico (como representación ideal). Y el contenido es la tradición como lo heredado socialmente útil, capaz de resemantizar continuamente sus significantes.

Por estas razones resulta válido deslindar cuáles son los mecanismos principales para el proceso de reproducción de las prácticas socioculturales como punto de partida para comprender sus significantes y modo de producción.

Por tanto, determinar el contexto y naturaleza en el que se desarrolla el proceso de conformación y sedimentación de las prácticas ya sea en un sentido histórico, económico, político, o simplemente estructural, e incluso ideológico; es de gran

relevancia la cual alcanza su punto culminante en los estudios de interpretación y de elaboración de narrativas para sus lecturas.

Además permite las interpretaciones pues surgen y se desarrollan en el seno más humilde y como resultado de las condiciones socio históricas de comunicad comprende como rasgo fundamental que sus principales portadores forman parte de la sociedad conformada por los sectores populares quienes añaden a esas formas específicas culinarias rasgos representativos propios del modo con que reflejan y transforman la realidad según su cultura, hábitos e intereses.

La interpretación ideológica instrumental para la lectura se concentra entonces en: conjunto que dan una muestra de toda la capacidad cultural que permite identificar y organizar a los miembros de la comunidad o del grupo social dado; mecanismo indispensable para la conformación de la identidad comunitaria

Se parte del criterio de la UNESCO sobre las estrategias de estudio y determinación de estas manifestaciones el cual plantea:

Sin embargo, es preferible establecer un sistema gracias al cual se pueda orientar la atención de la Comisión hacia las personas elegibles. La Comisión podría solicitar recomendaciones cada cierto tiempo anualmente, o cada dos o tres años. El público en general también puede hacer recomendaciones, y las personas que comparten los mismos conocimientos y técnicas, incluidos los que forman parte de los Tesoros Humanos Vivos, pueden tomar parte en el proceso de nombramiento. Todo nombramiento ha de ser preparado en estrecha coordinación con los detentadores de la tradición concernidos. Ninguna decisión acerca de las tradiciones y de sus detentadores debería tomarse sin su consentimiento. (Unesco, 2006:6)

A tales efectos se tuvieron en consideración los siguientes aspectos para la determinación de los niveles de representatividad, autenticidad, contextualización y valoración patrimonial para el desarrollo de este trabajo.

- a) La comida marinera como tradición transmitida oralmente y como saber popular.
- b) Capacidad y forma de expresión comunitaria artes del espectáculo;
- c) Usos sociales, culturales, familiares y comunitarios.
- d) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;

e) Niveles tradicionales técnicas culinarias.

Por eso desde un inicio en el proceso investigativo estuvo presente el pensamiento dirigido a preservar los conocimientos y técnicas necesarias para la realización, ejecución o creación de expresiones culinarias junto al reconocimiento público.

Desde esta perspectiva sociocultural la inventarización se desarrolló para desde el punto de vista estratégico garantizar:

1. La perpetuación y el desarrollo de los conocimientos y técnicas culinarias marineras.
2. La transmisión de sus conocimientos y técnicas a las jóvenes generaciones mediante programas patrimoniales.
3. La contribución a la documentación del patrimonio cultural culinario concernido.
4. La difusión de su conocimiento y técnicas a través de los medios masivos de comunicación y los de promoción patrimonial durante y después del proceso investigativo.
5. La validez de la expresión patrimonial y su reconocimiento a escala nacional e internacional.

De esta manera se accionó dentro del proceso de investigación en procesos de identificación y designación de acuerdo con prioridades y representatividades y sus niveles de riesgo para desaparecer y transformarse.

En su estrategia comunitaria e institucional tuvo en cuenta dos de los criterios que norman las indicaciones de los Tesoros Humanos Vivos:

1 *Nombramiento individual.*

Conviene nombrar a personas que posean individualmente en sumo grado las habilidades y técnicas necesarias en el ámbito correspondiente del patrimonio cultural inmaterial.

2 *Reconocimiento colectivo.*

En ciertos tipos de patrimonio cultural inmaterial, resulta necesario nombrar a un grupo de individuos que detentan colectivamente los conocimientos o las técnicas pertinentes. Esto puede ser apropiado por ejemplo en el caso de las artes del espectáculo o aplicadas, cuando la ejecución de un grupo es considerada como más importante que el papel de un individuo. Esto puede

requerir la elección de una persona que represente al grupo y que sea designada por el propio grupo (Unesco, 2010)

Los criterios de selección utilizados responden en lo esencial al planteado por la convención del Patrimonio Inmaterial y por tanto se significan como:

- su valor en tanto que testimonio del genio creador humano;
- su arraigamiento en las tradiciones culturales y sociales;
- su carácter representativo de una región, grupo o comunidad determinada; el riesgo de desaparición a causa de la falta de medios de salvaguarda, o bien a procesos asociados a los efectos negativos de la globalización. *(Unesco, 2010)*
- la excelencia en la aplicación del conocimiento y de las técnicas mostradas;
- la plena dedicación a su actividad por parte de la persona o del grupo;
- la capacidad de la persona o del grupo para desarrollar más profundamente sus conocimientos o técnicas;
- la capacidad de la persona o del grupo para transmitir sus conocimientos y técnicas a los aprendices *(Unesco, 2010)*

Esta actividad culminó con la elaboración de un catálogo de comidas que se sustentó en la metodología de investigación del patrimonio inmaterial que desarrolla en la actualidad en la provincia de Cienfuegos y se emplearon de ella los siguientes campos:

3.5.3 Declaración del inventario del Patrimonio Cultural a interpretar.

Para el inventario se partió del presupuesto metodológico de que las comidas marineras son resultado de un producto identitario, que distingue e identifica a la sociedad, la alimentación como fenómeno expuesto a constantes cambios se considera un reflejo particular de la realidad social en que vive el hombre, manifestada esta en formas diversas, donde se relacionan las actividades fundamentales que realizan y los modos de organizarse, o sea, las prácticas socioculturales.

Las comidas marineras son parte de la cultura, ella tiene su propia producción espiritual y también material. Las culturas se interrelacionan, se mezclan y así

también se transforman. En lo cultural la comida ofrece elementos de unidad para colectivos humanos, bien sea por proponer antepasados comunes, un mismo origen o paternidad, en símbolos representativos del grupo, en sentimientos que actúan en una función integradora o en otros aspectos que identifican la colectividad.

El carácter cultural se hace aún más evidente y vital cuando se habla de culturas populares culinarias, ambos elementos, expresiones del ser y el hacer del pueblo, son portadores de toda la capacidad cultural que permite caracterizar y modelar a los miembros de la comunidad o del grupo social dado, elementos indispensables de la identidad comunitaria y de la realidad misma de un pueblo determinado.

Por ello y atendiendo a la complejidad del proceso se verificó el inventario que a continuación aparece y constituyen elemento a tener en cuenta para la lectura, tipos de información general y especializada y en el escenario y se asumió la ficha de operacionalización a diferencia de los inventarios anteriores.

FICHA DE INVENTARIO OPERACIONAL SEGÚN LAS NUEVAS ORIENTACIONES DE LA UNESCO.

Localización

Denominación:

Portador

Tipología:

Periodicidad:

Ingredientes

Tecnología culinaria o Preparación

Relación de patrimonio tangible:

Relaciones institucionales.

Responsabilidad:

Financiamiento:

Escenario Físico Mapeo:

Formas de socialización:

Vulnerabilidad:

Datos de trabajo de campo

3.6 PLAN DE ACCION PARALA OPERACIONALZIACION DEL EL INVENTARIO DATOS ESTRATÉGICOS

Misión:

Investigación, rescate, inventarización de las comidas marineras en la comunidad de las Minas para su conservación, promoción y socialización como expresión de identidad, herencia y disfrute social y comunitario como Patrimonio Inmaterial

Visión:

Comidas marineras inventariadas con buenas lecturas e interpretaciones patrimoniales, eficazmente investigados, rescatados y gestionados institucional y turísticamente que ha contribuido al conocimiento, conservación, promoción y socialización como expresión de identidad, herencia y alto de grado de sostenibilidad con plan de manejo.

Implicados en la propuesta

1. Museo Provincial y Naval y CPPC.
2. Implicados en la política de protección del Patrimonio Cultural: Asamblea Provincial y Municipal del Poder Popular.
3. Cultura Municipal.
4. Casa de Cultura: Área de cultura popular y tradicional.
5. Sede Universitaria de Cienfuegos.
6. Consejo Popular Punta Gorda.

Objetivos Estratégicos:

1. Redimensionar las áreas de resultados claves del programa de Desarrollo Cultural Cienfuegos en función del perfeccionamiento de la implementación y socialización Implementación de los mecanismos de evaluación institucional para su preservación.
2. Establecer proyección de sistematización del inventario de las comidas marineras como expresión del patrimonio inmaterial a partir de acciones de gestión e interpretación.
3. Asegurar la sensibilización y la visibilidad organizando regularmente representaciones, demostraciones, exposiciones, etc., que permitan el conocimiento y apoyo público e institucional a aquellas expresiones que se mantienen vivas en función de su conservación.
4. Apoyar la ejecución de las actividades de transmisión, como la fundamentación de las técnicas, los conocimientos y su difusión.

5. Proyectar técnicas de lectura del patrimonio seleccionado para sus diversas interpretaciones.

Indicadores de interpretación y lectura

1. Valores históricos culturales
2. Representatividad de la tendencia a la que pertenece.
3. Antigüedad o modernidad.
4. Variedad de características en los elementos que lo conforman.
5. Valor de autenticidad que posea.
6. Valores de los diversos patrimonios.
7. Estado de conservación
8. Grado de puesta en valor.

<i>Plan de acciones</i>	<i>Indicadores de evaluación</i>
<p>Socializar el proceso de inventario realizado a las comidas marineras en Las minas</p> <p>Resp: CPPC. Fecha: Sep. 2011</p>	<p>-Niveles de socialización del inventario ejecutado.</p> <p>-Niveles de calidad de implementación de las acciones y percepciones analizadas como actividad sociocultural.</p> <p>-Grado de representación etnográfica en el sistema institucional de la cultura y los organismos encargados de la protección del Patrimonio Inmaterial</p> <p>- Nivel de socialización de la historia y caracterización a través de acciones con exposiciones, actividades culturales, debates científicos, talleres comunitarios entre otros.</p>
<p>Vincular la información de las experiencias Del Atlas Etnográfico del Municipio y la Provincia en el proceso de actualización De las manifestaciones del patrimonio Inmaterial vinculada las comidas marineras Especialista de Casa de Cultura del Municipio Cienfuegos Y CPPC. Fecha: Sep.2011</p>	<p>-Grado de incorporación y actualización del banco de datos.</p> <p>-Nivel de reconocimiento institucional de las comidas marineras como manifestación del patrimonio inmaterial.</p> <p>-Lograr declaratoria de las comidas marineras de las Minas como manifestación del patrimonio inmaterial.</p> <p>Grado de Inserción en el atlas de las comidas marineras de las Minas reconocida por la UNESCO</p>

<p>Confeccionar proyecto educativo cultural con portadores y familias vinculadas a para garantizar los mecanismos de transmisión de los aprendizajes de dicha actividad patrimonial y la consolidación de los proyectos culturales vinculados a los procesos de investigación, socialización y resemantización</p> <p>Resp. Dra. Museo Histórico de Cienfuegos Promotores culturales. Fecha: Sep. 2011</p>	<p>-Grado de implementación de postproyectos. -Nivel de tributo a la resemantización cultural del territorio. -Nivel de empleo de productos culturales institucionalizados. -Grado de capacitación de portadores y promotores a través de talleres de apreciación y de creación. -Grado de promoción de los resultados.</p>
<p>Diseñar página Web o literatura en soporte de papel sobre las comidas marineras dado su valor para la planificación de estrategias culturales y como expresión del trabajo con las culturales populares y tradicionales.</p> <p>Resp. Directora de Cienfuegos de CPPC. Fecha Sep-2011</p>	<p>-Nivel del diseño de la página Web -Grado de socialización y promoción nacional e internacionalmente. -Nivel de actualización de las publicaciones - Grado de sistematicidad y empleo.</p>
<p>Elaborar el Expediente de la las comidas marineras de la Comunidad Las Minas propuesta de Tesoro Humano Vivo y desarrollar estrategias sociales de promoción y difusión.</p> <p>Resp. Museo Fecha Sep. 2011</p>	<p>-Nivel de elaboración del expediente para la propuesta. -Declaratoria ejecutada. -Grado de confección del programa de protección y conservación.</p>
<p>Confeccionar el Plan de Manejo y Riesgos para la conservación de la las Comidas Marineras de la Comunidad las Minas investigada como Patrimonio Inmaterial.</p> <p>Resp. Museo, Cultura y CITMA Fecha Oct. 2011</p>	<p>-Grado de selección de los riesgos -Nivel de conocimiento y manejo de riesgo -Grado de confección del Plan de Manejo. -Niveles de implementación del Plan de Manejo. -Grado de conservación de los recetarios</p>
<p>Desarrollar programas de capacitación para diversos organismos e instituciones que faciliten los conocimientos y socialización de las metodologías y la tradiciones culinarias investigadas</p> <p>Resp. CPPC; FORMATUR, , Sede Universitaria, Casa de Cultura, MINTUR, Sistema Institucional de la Cultura del</p>	<p>-Grado de implementación del programa -Nivel de empleo de los contenidos y la metodología -grado de socialización del conocimiento científico y popular -Grado de introducción en la formación del capital humano del turismo</p>

<p>Municipio Fecha Oct. 2011</p>	
<p>Resemantizar en obras artísticas y creadoras en diversas manifestaciones de los resultados obtenidos, en especial trabajo conjunto con instructores de arte existentes en las escuelas y comunidades. Resp. Sistema Institucional de la Cultura del Municipio Fecha Nov. 2011</p>	<p>Tipos de resemanización Principales manifestaciones donde se resemanizará Grado de implementación en el sistema institucional de la cultura Nivel del impacto sociocultural</p>
<p>Presentar los resultados de este trabajo en talleres comunitario de trabajo y en los organismos rectores de la actividad político social que facilite la comprensión de la misma y su influencia en la calidad de vida del cienfueguero Resp. CPPC, organismos y organizaciones sociales y populares que legitiman los procesos locales Fecha: Nov. 2011 Elaborar una pagina web. Para las comidas marineras de Las Minas con el contenido del inventario de la misma Resp. Museo Municipal Fecha: Nov. 2011</p>	<p>Grado de conocimiento de la tesis. Nivel de empleo por parte de los organismos competentes. Nivel de socialización locación entre los miembros y líderes de los organismos. Inclusión del tema en la agendas de debate de desarrollo local Grado de implementación Nivel de Socialización Nivel de puesta en uso.</p>
<p>Iniciar un programa de promoción y difusión del conocimiento sobre los significados de las comidas marineras en medios masivos de comunicación a partir de la perspectiva sociocultural que ella representa Fecha : Nov. 2011 Responsable</p>	<p>Grado de implementación del programa Nivel del impacto del programa de difusión Grado de socialización de la información Nivel de la demanda de la información por los medios masivos de comunicación</p>
<p>Elaboración de visitas guías con los diferentes niveles de información Resp. Museo Fecha Oct. 2011</p>	<p>Nivel de profundidad y efectividad. Grado de completamiento, Niveles de empleo.</p>

<p>Elaborar un material didáctico, plegables promocionales, etc. que sirvan para la explicación y guías.</p> <p>Incluir dentro de las actividades de la semana de la Cultura, actividades con las comidas marineras.</p>	<p>Calidad del material. Niveles de socialización.</p> <p>Grado de implementación</p> <p>Formas de empleos.</p> <p>Nivel de integración.</p> <p>Grado de Socialización e institucionalización.</p> <p>Forma de integración.</p>
--	---

Sistema de Evaluación del Plan de acciones

El tipo de evaluación a utilizar responde a las formas que la Dirección Provincial de Patrimonio asume las evaluaciones comunitarias denominadas “para el mejoramiento de la actividad cultural” que incluye la revisión sistémicas de los inventarios de sus formas de sensibilización y operacionalización a partir del perfeccionamiento de sus acciones. Las evaluaciones de todo el programa se realizaron de tres formas:

- ❖ Evaluación de resultados inmediatos: Se realizó inmediatamente después de la realización de las actividades y sus objetivos fueron evaluar los resultados inmediatos de las actividades. Los métodos fundamentales que se utilizaron para identificar, registrar y recopilar la información fue la observación cualitativa, las conversaciones informales con el resto de los participantes en la actividad, los cuestionarios y registros de observación en el campo
- ❖ Evaluación de resultados o procesos: Se ejecutó en una etapa de realización de los objetivos estratégicos para evaluar el cumplimiento de los mismos en esta etapa. Debe tener como precedente varias evaluaciones inmediatas para una mayor eficacia y veracidad. Se debe realizar en intervalos suficientemente largos como para tener una etapa del proceso lo suficientemente desarrollada como para que la evaluación sea todo lo útil y oportuna posible, dígase de seis meses a un año. Los métodos a utilizar son en lo fundamental cuestionarios y entrevistas y el registro de observación.
- ❖ Evaluación de impactos. Se realizará al concluir todo el programa. Se evaluará a partir de una o más evaluaciones de resultados o procesos y medirá los impactos sociológicos de esta estrategia. Los valores que se deberán medir están repartidos en cuatro dimensiones fundamentales: la histórica, la cultural, la social y la comunitaria. Los métodos a utilizar serán los cuestionarios, las entrevistas, los estudios de caso etc.

CONCLUSIONES

1. La investigación se centró en el método etnográfico dedicado a los estudios de los saberes gastronómicos como forma de identidad para América Latina y según los criterios antropológicos de la UNESCO, además de la experiencia y construcciones teóricas y metodológicas de la provincia de Cienfuegos en este campo. Centrados por tanto en la justificación del objeto y del campo, dados el valor y la importancia que este tipo de investigación exige y facilita la determinación de las diferencias en el proceso de operacionalización del patrimonio cultural inmaterial.
2. Las Minas es un tipo de comunidad urbana relacionada con la naturaleza marina, sus actores sociales viven en pequeños grupos o colectividades ubicadas históricamente a orillas de las costas, su subsistencia depende económica y primordialmente de las labores del mar, principalmente la pesca, que establece relaciones socioculturales específicas de relación con la naturaleza marina las cuales se enseñan a partir de experiencias, tradiciones y costumbres económico-sociales transmitidas de generación en generación de forma empírica y oral en la propia experiencia y actividad práctica económica que se expresa en especial en su patrimonio culinario.
3. La comunidad Las Minas se enmarca en el sector Sur de la ciudad de Cienfuegos entre avenida 22, calle 57, hasta 65 y litoral, pertenece a la circunscripción 69, Consejo Popular de Punta Gorda, es una zona estructuro-facial de la depresión de Cienfuegos, perteneciente a la formación Caunao con depósitos cuaternarios, lagunar marginales (tipo cienos), palustres (tipo cienos), su extensión territorial es de 0,4 Km². La población está compuesta por pescadores, trabajadores del turismo, así como de la educación, empleados administrativos y arrendatarios de vivienda que clasifica dentro de las zonas con un nivel de urbanización deficiente aunque posee una infraestructura para el desarrollo de la educación, la salud pública, deporte y servicios asume las prácticas propias de la ciudad y depende esencialmente de su sinergia económica y cultural, aunque se evidencia una particularidad sicosocial comunitaria en el entorno .

4. Con respecto a investigaciones anteriores el inventario de las comidas marineras en la comunidad Las Minas posee características diferentes al Perche, Castillo de Jagua y Reina: Su diferencia esta determinada por el contexto mariner, los ecosistemas que existen, las distintivas prácticas en zonas pesqueras cenagosas, la relación inherente a un espacio urbano (centros gastronómicos, turismo, empresas gastronómicas, servicios de alquiler, entre otros) que facilita una típica interacción sociocultural en la elaboración, socialización y protección de sus aprendizajes culinarios.
5. Las comidas marineras de Las Minas se caracterizan por el empleo de los mariscos y crustáceos principalmente que se ubican en el centro de su alimentación determinado por su actividad pesquera principal, poseen recetas propias de esas comunidades manifestadas en sus tecnologías culinarias, las motivaciones sociales e individuales, los tipos de comidas y las formas de percepción y pertinencia que se desarrollan en las familias marineras principalmente.
6. A diferencia del resto de las comunidades pesqueras las tecnologías culinarias de elaboración de alimentos se acercan más a las motivaciones, organización y tratamiento gastronómico urbano, su sistema de alimentación es diferente en especial a la hora de servirse y alimentarse, los horarios de comidas, el mercado, la importancia y la eficiencia de las ventas de las especies, la funcionalidad alimentaria y en sus concepciones individuales y familiares, la capacidad de inserción en los contextos que determina diferencias en los gustos vinculados al consumo de los crustáceos.
7. En el caso de Las Minas a diferencia de las anteriores le incorporan dimensiones tecnológicas, de poder y de resolución de necesidades existentes en el mercado de las tiendas recaudadoras de divisas, dadas las exigencias de la ciudad. Mantienen al igual que la Comunidad Castillo-Perche la relación compra-venta de productos para la nutrición de la familia que casi siempre combinan con los productos del mar autogestionados en la pesca, En Las Minas esta constituye una estrategia familiar para solventar los gastos alimentarios.

8. Los saberes culinarios en el entorno social para el conocimiento de los grados de cocción, las mujeres y hombres de la comunidad de Las Minas utilizan el color y las texturas para reconocer sus grados de confección, el tiempo, como el fin de la cocción, la carencia de ingredientes, el empleo de utensilios, la transmisión de las recetas, lograr belleza en el plato, inventariar la alimentación, determinar las preferencias a familiares, para comunicar sus producciones culinarias y recetas y para mantener relaciones interpersonales se apreció altamente normativo, la transmisión saberes es oral a través de la relación individuo/individuo y forman parte de la narrativa de la comunidad y su intercambio social.
9. El inventario de los saberes culinarios de Las Minas viene a completar el inventario de la provincia de Cienfuegos como expresión patrimonial se sustentó en la metodología de la Convención del Patrimonio Inmaterial, su campo responde a los criterios de selectividad por su funcionalidad individual y colectiva, transmitirse de generación en generación y en la actualidad no existe peligro para su desaparición y requiere de un fuerte proceso de sensibilización. Su particularidad se encuentra en el contexto y los espacios donde se desarrollan y el tratamiento a los crustáceos y mariscos, así como con su relación estrecha con las manifestaciones económicas, políticas, administrativas y culturales de la ciudad que determinan sus tecnologías empleadas.
10. La estructura del inventario se desarrollo a partir de las recetas como expresión patrimonial culinaria y abarcó los siguientes campos: *de inventario operacional*, Localización. Denominación Portadores Tipología Periodicidad Relaciones institucionales, Relación de patrimonio tangible vinculado, Responsabilidad: Financiamiento: Escenario Físico, Mapeo Formas de socialización Datos de trabajo de campo. Su diferencia con respecto al anterior estriba el valor operacional del ismo según las normas de la UNESCO del 2010.
11. Los platos tradicionales están vinculados con los crustáceos y mariscos son langosta empanada, camarón en salsa, una variante de la harina con jaiba,

sopa aleta de tiburón con cabeza de langosta y camarones que se confeccionan a partir de los factores socioculturales como las preferencias, motivaciones sociales, culturales, individuales y colectivas, sus actividades y prácticas culturales cotidianas, el nivel de la pesca, las tecnologías que poseen y su relaciones contextuales y de sus producciones y relaciones con el ecosistema imperante en la zona a pesar de un fuerte proceso de risiliencia que allí se produce y las interacciones económicas, jurídicas, políticas y comunitarias.

RECOMENDACIONES

1. Incluir en el inventario de comidas patrimoniales de las comunidades costeras de Cienfuegos y Cuba el inventario existente en el trabajo, así como en el completamiento del catálogo de comidas de la provincia de Cienfuegos.
2. Implementar en el municipio de Cienfuegos las acciones de propuesta en la tesis para el desarrollo de las acciones de sensibilización y operacionalización que requiere este tipo de patrimonio gastronómico.
3. Emplear los contenidos de la tesis en las asignaturas de Estudios de comunidades urbanas, Cultura popular y tradicional, Técnicas de la lectura e interpretación del Patrimonio Cultural y Antropología sociocultural.

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, A. (2004). Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo. Trabajo de Diploma . Cienfuegos, Cuba: UCF Carlos Rafael Rodríguez.
- Buendía Elisman, L. (1998). Métodos de Investigación en psicopedagogía. Madrid: Mc Graw--Hill Iiteramericana.
- Cienfuegos, E. d. (2007). Plan parcial Sur de la Avenida 28.Ciudad Cienfuegos. Cienfuegos: DPPF.
- De la Torre, C. (2001). Las identidades. Una mirada desde la psicología . La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.
- De Urrutia Torres, L. (1989). Metodología de la Investigación Social. La Habana : Editorial Félix Varela.
- Díaz, E. D. Fundamentación metodológica del Proyecto Luna. Cienfuegos: Centro Provincial de Patrimonio Cultura.
- Folguera, P. (1994). Cómo se hace historia oral. Madrid: Editorial Eudema S. A.
- García Alonso, M. (2000). Los modos de análisis de la identidad cubana y latinoamericana. En Compilación pensamiento y tradiciones populares: Estudios de identidad cultural cubana y latinoamericana. La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.
- García Dueñas, R. Y. (2008). Los saberes populares sobre las tecnologías comunitarias de pesca en la comunidad marinera Castillo-Perché. . Trabajo de Diploma . Cienfuegos, Cuba: UCF Carlos Rafael Rodríguez.
- Kliksberg, B. T. (2006). Capital social y cultura: claves estratégicas para el desarrollo. Argentina: Fondo de Cultura Económica.
- Kohan, N. (2003). Marx en su tercer mundo: Hacia un socialismo no colonizado. La Habana : Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.
- Kohan, N. (2003). Marx en su tercer mundo. Hacia un socialismo no colonizado. La Habana: Centro de Investigación de la Cultura “Juan Marinello”.
- Landaburo, M. I. (2006). Política Cultural de la Revolución cubana. La Habana: MINCULT.

- Martinell, A. (1999, Mayo). Los agentes culturales ante los nuevos retos de la gestión cultural. Brasil.
- Marx, C. (1980). Carta de Marx a Pavel Vasilievich. En Obras completas (pág. 750). La Habana: Editorial Ciencias Sociales.
- Marx, C. F. (1975). Obras Completas. En F. Engels, Carta de Engels A Borgius (pág. 731). Moscú: Editorial Progreso.
- Marx, C. (1975). Obras escogidas. Moscú: Editorial Progreso.
- Mendoza Soto, Y. (2009). Las comidas marineras en el barrio Reina. Trabajo de diploma . Cienfuegos, CUBa: UCF Carlos Rafael Rodríguez.
- MINCULT. (2007). Programa de Desarrollo Cultural de la Provincia de Cienfuegos desde el 2007 al 2009. Cienfuegos.
- Mosmyi, E. (1981). Identidad nacional y cultura popular. Caracas: Editorial Enseñanza Viva.
- Muñoz, T. e. (2003). Historia y crítica de las teorías sociológicas. Tomo II. Primera Parte. La Habana: Editorial Félix Varela.
- Muñoz, T. (2003). Historia y crítica de las teorías sociológicas. La Habana: Editorial Félix Varela.
- Ochoa, H. (2005). Conferencias sobre Sociología de la Cultura. Cienfuegos: UCF Carlos rafael Rodríguez.
- Ortega Capó, M. E. (2004). Cultura y Desarrollo: El desafío de nuestro tiempo . En M. E. Ortega Capó, Aspectos fundamentales de la cultura cubana. Selección de Lectura I (pág. 45). La Habana : Escuelas de Alto Estudio Hotelería y turismo.
- (2003). Presentada en la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Paris: Organización para la Educación, la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas.
- Rodríguez Gómez, G. (2004). Metodología de la Investigación Cualitativa. La Habana: Soler, Editorial Félix Varela.
- Soler, D. (2003). Fundamentación del Proyecto Luna. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, S. D. (2003). Aproximaciones para el estudio, implementación y éxito de una estrategia de acción . Conferencia Magistral. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, S. D. (2005). Evaluación del Proyecto Luna. Cienfuegos: CPPC

- Soler, S. D. (2005). La percepción científica de las comidas y bebidas marineras. Ponencia presentada Primer Taller Internacional de Patrimonio Inmaterial en América Latina CENCREM . La Habana, Cuba: CENCREM.
- Soler, S. D. (2005). La percepción científica de las comidas y bebidas marineras. Ponencia presentada al congreso Cultura y Desarrollo . La Habana, Cuba: Mincult.
- Soler Marchan, D. (2005). Evaluación Formativa del Proyecto Luna,p.14. Cienfuegos: Centro provincial del Patrimonio Cultural.
- Soler, Marchan. S. D. (2005). “Hacia una expresión de la singularidad patrimonial: ¿Comidas y bebidas marineras?”. Conferencia (pág. 6). Cienfuegos: CPPC.
- Soler, S. D. (2005). Comidas y bebidas marineras. Conferencia Hacia una expresión de la singularidad patrimonial. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, S. D. (2005). Comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos. Ponencia presentada al Congreso de Historia . Cienfuegos, Cuba: Oficina de Historia, Cienfuegos, CPPC.
- Soler, S. D. (2005). ¿Comidas y bebidas marineras?”. Conferencia “Hacia una expresión de la singularidad patrimonial. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, S. D. (2006). Conferencia de cultura popular y tradicional. Cienfuegos: CPPC.
- .Soler, S. D. (2006). La Museología, interacción entre ciencia, cultura y sociedad. Tesis de Maestría en Estudios Sociales . La Habana, Cuba: UH: Fructuoso Rodríguez Pérez”.
- Soler, S. D. (2006). Cultura popular y tradicional. Conferencia . Cienfuegos: CPPC.
- Soler, S. D. (2006). Informe de investigación. Introducción al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, D. (2006). Las comidas marineras en Cienfuegos, p.1. Ponencia presentada al Congreso de Historia . Cienfuegos, Cuba: Museo Provincial de Cienfuegos.
- Soler, D. (2006). Fundamentación del proyecto Luna para la inventarización de las comidas populares y tradicionales,p.1-2. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, D. (2007). Fundamentación Teórica sobre el tema de investigación “Patrimonialización de los procesos intangibles vinculados a Comidas y Bebidas en Cienfuegos” . La Habana

- Soler, D. (2007). La valoración de las comidas y bebidas en las comunidades marineras como expresión patrimonial,. Ponencia presentada al VI Taller de Patrimonio Inmaterial . Cienfuegos, Cuba: CPPC.
- Soler, S. D. (2008). Saberes populares y patrimonio cultural. Conferencia. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, D. (2008). Actualización del Catalogo de Comidas del CPPC Cienfuegos p. 5. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, D. S. (2008). Fundamentación del Catalogo de Comidas Marineras en el Castillo de Jagua. CPPC p. 5 . Cienfuegos: CPPC.
- Soler Marchan, S. D. (2010). Fundamentación del inventario de comidas y bebidas de Cienfuegos, centro provincial de patrimonio cultural. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, D. (2010). Elaboración y sistematización del catalogo de comidas marineras. Cienfuegos : CPPC .
- Soler,D. (2010). La perspectiva sociocultural y las políticas culturales. Presentada en el Diplomado de Perspectiva sociocultural y políticas culturales. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, D. (2010). Las comidas y bebidas en el Castillo de Jagua. Revista Patrimonium Numen, CPPC, Cienfuegos , p 45 .
- Soler, D. (2010). Actualización del Catalogo de Comidas del CPPC Cienfuegos. Cienfuegos: CPPC.
- Soler, D. (2010). Fundamentación para la evaluación del Proyecto Luna vinculada al patrimonio inmaterial.p.10-15. Cienfuegos: Centro Provincial de Patrimonio Cultural Cienfuegos.
- Soler, D. (2010). Metodología para la inventarización del patrimonio inmaterial en Cienfuegos. Cienfuegos : CPPC.
- Soler, S. D. (2010). Catálogos de Comidas Marineras como expresión del Patrimonio Inmaterial en Cienfuegos. Cienfuegos: CPPC.
- Soler Marchan, S. D. (Diciembre de 2010). Ponencia presentada al 4to taller de patrimonio Inmaterial p.3 . la Habana, Cuba: Oficina regional de la UNESCO.
- Soler, D. (Diciembre de 2010). La operacionalización del patrimonio Inmaterial en Cienfuegos.p. 15. Ponencia presentada en el VI encuentro de Patrimonio Cultural en América Latina . La Habana , Cuba: Oficina regional de la UNESCO.

- Soler, S. (11 de Diciembre de 2010). Experiencias de Proyecto Luna como estrategia de inventarización del Patrimonio Inmaterial en Cienfuegos,p.4. Ponencia . La Habana, Cuba: CENCREM, Cátedra UNESCO,.
- Taylor, S. y. (1987). Introducción a los métodos de investigación. La búsqueda de significados. Ibérica: Paidós.
- UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, (pág. p.1). París.
- UNESCO. (2003). Artículo 2, 1: Definiciones. Presentada en la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural inmaterial. París.
- UNESCO. (2005). Directrices para la creación de sistemas nacionales de “Tesoros Humanos Vivos”. París: UNESCO.
- UNESCO. (2006). Presentada en la Convención sobre Los Tesoros Humanos Vivos. París: UNESCO.
- Valladares, M. (2008). Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perche. Trabajo de Diploma . Cienfuegos, Cuba: UCF Carlos Rafael Rodríguez.
- Vera Estrada, A. Compilación Pensamiento y tradiciones populares: Estudios de identidad cultural cubana y latinoamericana. La Habana: Centro Juan Marinello.
- Verdecía, A. (2008). Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perche. Un estudio de casos. Trabajo de Diploma . Cienfuegos, Cuba: UCF Carlos Rafael Rodríguez.

ANEXO 1

Instrumentos y técnicas

Guía de observación.

Objetivo: Recopilar información acerca de las practicas socioculturales vinculadas con las comidas marineras en la comunidad de Las Minas en la ciudad de Cienfuegos

Actividad culinaria:

Tipo de actividad culinaria:

Manifestación:

Fecha: Hora: Lugar:

Descripción del local:

Caracterización de la actividad:

Información brindada:

Nivel de participación de los actores osciles o agentes socioculturales:

Grado de conocimiento

Nivel de socialización de acuerdo a los patrones de interacción sociocultural

Evaluación:

ANEXO 2

Guía del análisis de documentos

Objetivos:

1. Revisar los documentos oficiales y de trabajo con el trabajo patrimonial vinculados con las comidas y bebidas marinas de la Dirección de la CPPC, la UNESCO y el Centro de Antropología de Cuba.
2. Recoger información sobre las comidas marineras como expresión patrimonial y sus formas de inventarización, socialización y salvaguarda.
3. Valorar los documentos de las Convecciones de los Tesoros Humanos Vivos y del Patrimonio Inmaterial para la inventarización de las comidas marineras

Documentos analizados:

Breve reseña del documento.

Crítica interna y externa de documentos.

Registros de datos de los documentos.

Análisis crítico de la información.

Redacción de las principales conclusiones.

ANEXO 3

GUIA DE ENTREVISTA PARA LOS PORTADORES DE COMIDAS MARINERAS

Nombre y apellidos (opcional)

Profesión:

Género

Comunidad

Región

Edad:

CUESTIONARIO:

¿Le gusta cocinar? ¿Por qué? (aunque responda negativamente)

¿Desde cuándo cocina?

¿Cómo aprendió a cocinar? En cada caso es necesario insistir en con quién.

¿En su opinión la cocina es para mujeres o para hombre? ¿Por qué?

¿Está distribuido en la familia el sistema de relaciones que trae consigo la alimentación: Cocina, preparación de la mesa, el fregado?

¿Quién lo realiza?

¿Cuántas comidas y bebidas se consumen en su hogar? Mencionalas en orden jerárquico desde las motivaciones.

Los vegetales, los animales, etc. ¿se emplean frescos o conservados? ¿Cuál es su preferencia y por qué?

Después de seleccionadas las comidas y las bebidas ¿Cuáles son los componentes de cada uno de ellos?

¿Cómo gustan más las comidas frías o calientes? ¿Por qué?

Se comienza a preguntar por el orden jerárquico que plantea cada uno de los grupos culinarios en el siguiente contenido:

Recibe ayuda en la elaboración... ¿Por qué?

Cuáles son los alimentos que emplea con mayor frecuencia en... ¿Por qué?

Cómo se realiza él..... Individual o colectivamente. ¿Por qué? En el segundo caso ¿quiénes participan?

¿Dónde realizan el procedimiento de preparación del alimento? Emita consideraciones (causas)

¿Cuáles son los alimentos que con mayor frecuencia realiza? Jerarquízalos.

¿Posee Ud. recetas, o recetas al respecto? En caso afirmativo preguntar por qué y cómo conserva. Pedir muestras de las mismas y describir cómo la tiene.

En caso negativo preguntar cómo conserva las recetas.

¿Se transmiten las recetas entre otras personas? ¿Cómo? ¿Con quiénes?

¿Con cuál energía cocina?: Si plantea más de una pedir ¿cuál es la que más empleada y por qué?

¿Cuáles son las vías de obtención de los alimentos, las especies, bebidas, entre otras? Pedir cuáles son para ellos los condimentos que se requieren para obtener esos alimentos.

¿Quién dispone el empleo de los alimentos y productos para su preparación? ¿Por qué?

¿Cuáles instrumentos y utensilios emplea más frecuentemente en la cocina y qué alimentos cocina con ellos? ¿Por qué?

¿Cuáles son las especies más empleadas en el cocinado y la alimentación? ¿Por qué?

Cuándo Ud. cocina, ¿qué elementos tienen presente para hacer los platos? ¿Por qué? Si resulta difícil es necesario tratar de que lo justifiquen.

¿Puede Ud. mencionar las formas de cómo organiza la actividad para la preparación de la alimentación? Ej. Busco ingredientes, procede a cocinar, sirvo, etc.

Durante el acto de cocinar Ud. realiza otras actividades. ¿Cuáles y por qué?

Durante el acto de cocinar ¿Cómo distribuye los alimentos para el día?

¿Emplea alimentos de diversos colores, cómo los emplea y los corta? ¿Por qué?

Puede citarme los utensilios más empleados en este acto.

¿Utiliza algún vestuario o accesorio para cocinar? ¿Cuáles y cómo?

En su familia ¿cuales son las comidas que más gustan? Puede jerarquizarlas. ¿Por qué?

¿Conservan comidas y bebidas en su casa? ¿Cómo y quién la conserva?

¿Considera que existen comidas vinculadas a la sexualidad? ¿Por qué?

La organización de la cocina y el comedor es responsabilidad de quién en su casa.

¿Por qué? Proceder a pedirle que permita observar la cocina y el comedor y realizar

el diagrama de la observación participante, en caso negativo se le pide que en una hoja distribuya los espacios.

¿Cuáles de las comidas que Ud. ha mencionado considera son tradicionales en su hogar y en la comunidad? ¿Por qué?

¿Todas las preparan de igual manera? ¿Por qué?

¿Cómo se transmite esta receta en la comunidad y en su opinión quiénes son los que más realizan esta labor?

¿Realiza Ud. comidas de ocasión? ¿Cuándo y para qué?

¿Cuáles son los platos más realizados, por quién o quienes?

¿A quiénes invitas a la comida de ocasión y por qué?

¿Es importante la opinión de los invitados en la elaboración de las comidas y bebidas? ¿Por qué?

¿En qué lugar de la casa se realizan las comidas y bebidas?

¿Puede explicar los procedimientos que emplea en la preparación de las comidas ocasionales?

¿Su familia gusta de esta comida? ¿Por qué?

¿Cómo participan los invitados o la familia en la preparación y presentación de la comida?

¿A continuación se desea que Ud. dé algunas recetas de comidas las cuales Ud. considere son las preferidas, las más consumidas?

Estructura en que se deben pedir es:

Ingredientes.

Procedimientos.

Formas de servirla.

Forma de presentarla.

Formas de comer.

Momento en que se come.

Criterios de preferencias.

Conoce Ud. que antes se hacían otras comidas marineras. ¿Cuáles y por qué vía lo conoció?

¿Por qué considera que estas comidas se perdieron?

De las comidas de los productos del mar ¿cuál es el proceso de cocido?

¿Considera Ud. que las comidas de mariscos y pescados, son nutritivas? ¿Por qué?

¿Considera que existe relación entre las capacidades sexuales y las comidas con mariscos y pescados? ¿Por qué?

¿Qué opina Ud. de esta entrevista? ¿Desea agregar algo más?

ANEXO 4

GUIA DE OBSERVACION PARTICIPANTES PARA LOS PORTADORES DE COMIDAS MARINERAS

Nombre y apellidos del observador

Profesión:

Género

Comunidad

Región

Edad:

CUESTIONARIO

Visualizar el hogar existe algún lugar para las comidas y para comer. Cuales

Observar cómo se come en el espacio. Jerarquice sus consideraciones

Observar cómo se come a la mesa o no. Valorar el porqué.

Visualizar si los individuos poseen utensilios personales: ¿Cuáles tienen, por qué y cómo los adquirieron?

Observar cuándo se inicia la alimentación en la mesa, si cada uno tiene un lugar fijo cuál y cómo se lo comunican.

Elaborar diagrama de la mesa desde la observación.

Observar en caso de comer individualmente, si todo el mundo come en el mismo espacio o existen algunos específicos, méncionelo. ¿Por qué?

Describa el proceso de organización de los alimentos en la mesa. Elaboración de diagramas.

Puede indicar las funciones de cada uno de los miembros de la familia durante la alimentación y cómo se apropian de esas funciones.

Observar cómo influye el sabor, olor, textura, color, y su incidencia en el proceso.

Realizar diagrama del comedor o espacios de alimentación.

Observar cómo ordenan la mesa y sus estructuras de formas

¿Cuáles son las opiniones, criterios más frecuentes en la mesa: laborales, familiares, salud, tema cualquiera? Jerarquícelos.

Visualizar cómo se incorporan los hombres y las mujeres al proceso de la alimentación. ¿Por qué?

Elaborar diario de investigación.

ANEXO 5

INVENTARIO DE LAS COMIDAS DE LA
COMUNIDAD MARINERA URBANA LAS MINAS

AUTORA:

REGLA DOLORES QUESADA CABRERA

Sede Universitaria de Cienfuegos.

2011

1-Localización Comunidad: Las Minas

Denominación: Camarón en salsa

Portador: Evans García. Pescador

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Fin de semana, cumpleaños

Ingredientes: Camarón, Cebolla, ajo, ajíes, sal. Puré de tomates, aceite

Tecnología culinaria o Preparación: después de tener ya limpio el camarón, se hace una salsa con todos los ingredientes, luego se echa el camarón dejándolo a fuego lento aproximadamente 15 minutos.

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro o sartén. Hornilla, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos.

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural.

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca.

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa.

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos.

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continúa transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada
- Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

2-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Arroz con pescado

Portador: Este plato lo elabora Elsa Rodríguez Gómez esposa de pescador

Tipología: Común

Periodicidad: Fin de semana

Ingredientes: Arroz, Pescado (sierra, pintadilla, cherna, macabí, jurel, bonito) ajo, comino, cebolla, ajíes, sal, puré de tomate. Cerveza o vino blanco

Tecnología culinaria o Preparación: Se prepara el sofrito con aceite, cebolla, ajo después se le agrega el pescado y lo sofríes, le añades el puré de tomate y el comino dejándolo a fuego lento por 5 minutos, luego se le agrega el arroz, ají, sal, y el agua, vino o cerveza, se revuelve y se deja hasta que se cocine el arroz.

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, olla arrocera y/o olla Reina. Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada
- Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

3-Localización Comunidad Las Minas

Denominación: Arroz con camarones

Portador: Este plato lo elabora Elsa Rodríguez Gómez esposa de pescador

Tipología: Común

Periodicidad: Fin de semana

Ingredientes: Arroz, camarones, ajo, comino, cebolla, ajíes, sal, puré de tomate, cerveza o vino blanco, aceite

Tecnología culinaria o Preparación: Se prepara el sofrito con aceite, cebolla, ajo después se le agregan los camarones y los sofríes, le añades el puré de tomate y el comino dejándolo a fuego lento por 5 minutos, luego se le agrega el arroz, ají, sal, y el agua, vino o cerveza, se revuelve y se deja hasta que se cocine el arroz

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, olla arrocera y/o olla Reina. Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada
- Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

4-Localización Comunidad Las Minas

Denominación: Pescado Rebosado (Sierra o Pintadilla)

Portador: Elsa Rodríguez Gómez, Evans García

Tipología: ocasión especial

Periodicidad: **Fiesta de Cumpleaños, Aniversarios de Matrimonio, Día de los Enamorados**

Ingredientes

Ruedas de pescado, limón, ajo, cebolla, ají, aceite, comino, puré de tomates, sal.

Tecnología culinaria o Preparación : Se coge el pescado y se pica en ruedas, después se le agrega sal al gusto, seguidamente se fríe y se pone en una fuente, aparte se hace una salsa espesa con el resto de los ingredientes y se le echa por encima cubriendo así todo el pescado.

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros, platos

Relaciones institucionales: Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada
- Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

5-Localización Comunidad: Las Minas

Denominación: Camarón Empanado

Portador: Josefa Gómez Pérez, madre de pescador

Tipología: ocasión especial

Periodicidad: Fiesta de Cumpleaños, Aniversarios de Matrimonio, Día de los Enamorados, Fin de Año.

Ingredientes: Camarones, ajo comino, limón, sal, aceite, pan rallado, huevo

Tecnología culinaria o Preparación: después de limpiar los camarones se adoban con ajo, limón, sal,

Comino, se deja reposar alrededor de 1 hora, después se pasa por huevo y por el pan rallado aplastándolo suavemente, más tarde se fríe.

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada
- Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

6-Localización Comunidad: Las Minas

Denominación: Albóndiga de pescado (macabí)

Portador: Josefa Gómez Pérez, madre de pescador

Tipología: común

Periodicidad: Comidas, fines de semana

Ingredientes: pescado, comino, ajo, ajíes, puré de tomate, salo, aceite, leche, huevo, pan

Tecnología culinaria o Preparación: después que se saca la masa del pescado con una cuchara, se le agrega leche y tres ruedas de pan y se amasa, se le hace el sofrito con el ajo, ají, puré de tomates y se une a la masa y se vuelve a amasar hasta compactar, se forman las albóndigas, después se hace una sala con los mismos ingredientes del sofrito agregándole por último el comino. Se pone al fogón alrededor de 30 minutos

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Olla reina, Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada
- Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

7-Localización Comunidad: Las Minas

Denominación: Langosta Empanada

Portador: Eváns García. Pescador

Tipología: Ocasión especial

Periodicidad: **Fiestas** de Aniversarios, cumpleaños, Bodas

Ingredientes: langosta, pan, limón, ajo, comino, aceite, sal

Tecnología culinaria o Preparación: Después de limpiar la langosta se adoba con limón, ajo, comino y sal, se deja reposar por lo menos 2 horas, más tarde se pasa por huevo y por el pan rallado, dejan dolo en forma de bistec, luego se fríe.

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, , Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotógrafos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

8-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Chicharro al horno

Portador: Josefa Gómez. Madre de pescador

Tipología: Común

Periodicidad: Almuerzos y Comidas

Ingredientes: 4 chicharros, tomates, 3 papas, pimienta negra molida aceite, sal, perejil picado

Tecnología culinaria o Preparación: Después de limpios los chicharros, se colocan sobre una bandeja metálica con las papas picadas en rodajas los chicharros, ya salpimentados, se le echa por encima un poco de aceite, rodajas de tomate y el perejil bien picado y se coloca en un horno.

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

9-Localización Comunidad: Las Minas

Denominación: Anchoas con cebolla

Portador: Ever Chaveco. Pescador

Tipología: Ocasión especial

Periodicidad: Fiestas de Aniversarios, cumpleaños, Bodas

Ingredientes: 2 docenas de anchoas, 1 cebolla roja, 1 cebolla blanca, pimentón, ajo, aceite de oliva, sal, perejil picado.

Tecnología culinaria o Preparación: Después de ablandar ligeramente las anchoas, se prepara un sofrito que se le une y se vuelve a cocinar por 10 minutos más.

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Olla arrocera y/o Olla reina
Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua trasmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

10-Localización Comunidad: Las Minas

Denominación: Pescado al vapor

Portador: Ever Chaveco. Pescador

Tipología: Ocasión especial

Periodicidad: Fiestas de Aniversarios, cumpleaños, Bodas

Ingredientes: Pescado de 1 kg (pargo, cherna, bonito, jurel, robalo), sal, jengibre, cebollinos, ají rojo, salsa china, vino seco, aceite.

Tecnología culinaria o Preparación: Después de limpio el pescado se adoba con todos los ingredientes y se coloca en una cazuela que tenga tapa, con una pequeña cantidad de aceite y se le echa el vino seco por encima se deja cocinar tapado hasta que esté cocinado.

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Olla arrocera y/ u Olla reina
Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

11-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Truchas con cebolla

Portador: Ever Chaveco. Pescador

Tipología: Ocasión especial

Periodicidad: Fiestas de Aniversarios, cumpleaños, Bodas

Ingredientes: 4 truchas medianas, 1 cebolla, 2 papas, 1 tomate, 5 hojas de albahaca, ajo, 2 limones, aceite de oliva, vinagre, sal.

Tecnología culinaria o Preparación: Después de limpias las truchas se adoban con limón, ajo, se prepara un sofrito con todos los ingredientes, se fríen las truchas y se colocan sobre las papas picadas en rodajas previamente hervidas, y se le añade al sofrito, por último se le echa por encima este sofrito al pescado.

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Olla reina Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

12-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Merluza en salsa roja

Portador: Ever Chaveco. Pescador

Tipología: Ocasión especial

Periodicidad: Fiestas de Aniversarios, cumpleaños, Bodas

Ingredientes: Merluza, almejas, ajo, cebolla, pimientos rojos, ½ vaso de vino blanco, ½ vaso de caldo de pescado, aceite, sal, perejil picado, harina de trigo.

Tecnología culinaria o Preparación :Luego de limpio el pescado y picado en trozos, se procede a adobar con la sal y el ajo, se prepara sobre el caldo de pescado una salsa con todos los demás ingredientes incluídas las almejas y la harina de trigo a modo de espesante, se deja a fuego lento por espacio de 15 minutos.

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Olla reina Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua trasmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotógrafos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

13-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Langosta en salsa roja

Portador: Ever Chaveco. Pescador

Tipología: Ocasión especial

Periodicidad: Fiestas de Aniversarios, cumpleaños, Bodas

Ingredientes: 4 Langostas, ajo, comino, limón, sal, aceite, puré de tomates, ajíes cachuchas, vino seco, cebolla blanca., pimienta al gusto.

Tecnología culinaria o Preparación: después de limpias y picadas las langostas, se adoban con ajo, limón, sal, comino, se prepara una salsa con puré de tomates, ajíes cachuchas, vino seco y cebolla blanca y el aceite. Esta salsa se le mezcla con los trozos de langosta y se cocina a fuego lento hasta lograr la textura apropiada.

Tecnología culinaria o Preparación:

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Olla reina, Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotógrafos: Laura Rodríguez Quesada
- Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

14-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Sopa de almejas

Portador: Ever Chaveco. Pescador

Tipología: Común

Periodicidad: Reunión de amigos para ingerir bebidas alcohólicas

Ingredientes: almejas, 1 cebolla, 2 papas, 1 zanahoria, 5 hojas de albahaca, ajo, 2 limones, puré de tomate, sal, ajíes, ron blanco, caldo de pescado o marisco,

Tecnología culinaria o Preparación: Después de limpiar las almejas se adoban con limón, ajo, se prepara un sofrito con todos los ingredientes, se unen al caldo que está previamente puesto a hervir, se le añaden las papas picadas en cuadritos y la zanahoria en rodajas y por último cuando ya está hirviendo se le añade el ron blanco

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, Olla reina Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

15-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Sopa Aleta de Tiburón

Portador: Ever Chaveco. Pescador

Tipología: Común

Periodicidad: Reunión de amigos para ingerir bebidas alcohólicas

Ingredientes: Hilachas de aleta de tiburón hervida, 1 cabeza de cherna, 1 cabeza de pargo, 1 cabeza de langosta, 2 cabezas de camarón, ajo, cebolla, ají verde, ajo puerro, pimienta blanca a discreción, ralladura de jengibre, culantro, 1 zanahoria, 1 litro de caldo de pescado espeso, ron blanco, vino blanco y sal al gusto.

Tecnología culinaria o Preparación: Se hierven el pescado y los mariscos y se le extraen las masas y se unen con las hilachas de aleta de tiburón y se le añade al caldo con todas los condimentos y vegetal, por último se le añaden la pimienta, la sal al gusto, el vino y el ron y se deja cocinar a fuego lento hasta que todos los ingredientes estén cocidos.

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, Olla reina, Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera

➤ Fotografos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

16-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Harina de maíz con masa de jaiba

Portador: Hortensia Higinia Gómez Pentón (pescadora fallecida)

Tipología: Común

Periodicidad: Almuerzos, comidas

Ingredientes: Masa de jaiba, harina de maíz, sal, aceite, ajo, cebolla, comino, ají, puré de tomates, agua.

Tecnología culinaria o Preparación: Se prepara un sofrito con todos los ingredientes, al que se le añade la masa de jaiba, después ya lavada la harina se pone a cocinar con el agua hasta que comience a hervir, entonces se le agrega el sofrito y se mueve hasta que se espese y se deja cocinar a fuego lento por espacio de 30 minutos.

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, Olla reina, Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

17-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Calamar relleno

Portador: Evans García. Pescador

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Fiestas de cumpleaños, bodas, aniversarios, fin de año

Ingredientes: Calamares, embutido (jamón, mortadela, jamonada, chorizo), queso, sal, comino, huevo, pan rallado o galleta, aceite.

Tecnología culinaria o Preparación: Después de limpiar el calamar y de un proceso de ablandamiento de 10 minutos, se debe haber preparado un picadillo con el embutido y con el queso, el cual se introduce en el calamar, luego se pasa por el huevo batido y por el pan o galleta rallada y se fríe con posterioridad.

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

18-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Enchilado de jaiba

Portador: Josefa Acosta. Esposa de pescador fallecido

Tipología: Común

Periodicidad: Almuerzo, Comida

Ingredientes: Jaiba, aceite, cebolla, ají, comino, sal, puré de tomate, pimienta al gusto, vino seco.

Tecnología culinaria o Preparación: Después ablandar y de limpiar la jaiba, se prepara un sofrito con todos los demás ingredientes, y se le añade a la jaiba, cocinándose por espacio de 10 minutos

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotógrafos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

19-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Coctel de ostiones

Portador: Ever Chaveco. Pescador

Tipología: Común

Periodicidad: Para reunión de amigos e ingerir bebidas alcohólicas, para ayudar a recuperarse de alguna enfermedad, antes de desayunar.

Ingredientes: ostiones, puré de tomates, jugo de limón, sal, picante.

Tecnología culinaria o Preparación: Después de sacar el ostión de la concha y previo lavado, se unen en recipientes de cristal con el puré de tomates, jugo de limón, sal y picante al gusto.

Relación de patrimonio tangible: vasos de cristal, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotografos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

20-Localización Comunidad: Las Minas

Denominación: Camarón en Salsa Roja

Portador: Josefa Gómez Pérez, madre de pescador

Tipología: ocasión especial

Periodicidad: Fiesta de Cumpleaños, Aniversarios de Matrimonio, Día de los Enamorados, Fin de Año.

Ingredientes: Camarones, ajo comino, limón, sal, aceite, puré de tomates, ajíes rojos, ralladura de jengibre, vino seco, cebolla blanca.

Tecnología culinaria o Preparación: después de limpiar los camarones se adoban con ajo, limón, sal,

Comino, se prepara una sala con puré de tomates, ajíes rojos, ralladura de jengibre, vino seco y cebolla blanca y el aceite. Esta salsa se le mezcla con el camarón y se cocina a fuego lento hasta lograr la textura apropiada.

Energía eléctrica

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, olla arrocera y/o olla reina, Hornilla Eléctrica, Caldero, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

- Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera

➤ Fotografos: Largura Rodríguez Quesada

➤ Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

21-Localización: Comunidad Las Minas

Denominación: Fritada de mariscos

Portador: Ever Chaveco. Pescador

Tipología: Común

Periodicidad: Para reunión de amigos e ingerir bebidas alcohólicas,

Ingredientes: rejos de langosta, cabeza de camarón, pedazos de calamar, almejas, ostiones, puré de tomates, ají, cebolla, ajo, picante. comino, harina de pan, aceite.

Tecnología culinaria o Preparación: Después de cocinar todos los mariscos, se muelen y se le añade el sofrito y se amasa con la harina de pan, más tarde se le da la forma de hamburguesa y se fríe.

Relación de patrimonio tangible: caldero de hierro, sartén, máquina de moler, Hornilla Eléctrica, fuente de servir, espumadera, tenedores, saleros.

Relaciones institucionales. Solo a nivel de la familia y relaciones grupales de amigos

Responsabilidad: Familiar.

Se propone en el orden social, responsabilidad institucional que se propone: Museo provincial de Cienfuegos y Dirección Municipal de Cultural

Financiamiento: No poseen debido a las legislaciones existentes para la pesca

Escenario Físico Mapeo: Ver mapa

Formas de socialización: Inventario, catalogación, incorporación al recetario gastronómico de Cienfuegos

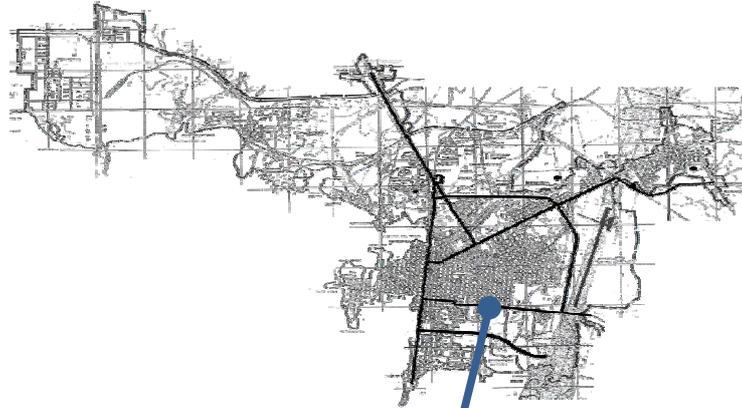
Vulnerabilidad: No existe peligro de desaparición se continua transmitiendo de generación en generación de forma oral

- Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Regla Dolores Quesada Cabrera
- Nombre y apellidos de los recolectores: Regla Dolores Quesada Cabrera
- Fotógrafos: Laura Rodríguez Quesada

Apoyos. José Luis Quesada Martínez y Brisaida Martínez Martínez

ANEXO 6

FOTOGRAFÍAS



Ciudad de Cienfuegos



Comunidad Las Minas

Recorrido por Comunidad Las Minas



Pescadores de la Comunidad Las Minas



Tren de cocina y energía utilizada



MUESTRA DE RECETAS INVENTARIADAS EN LA COMUNIDAD LAS MINAS

