

Republica de Cuba



UNIVERSIDAD
CIENFUEGOS
Carlos Rafael Rodríguez

Facultad de Ciencias Sociales y Humanística

Licenciatura en estudios socioculturales



Trabajo de Diploma

Título:

El inventario de las comidas marineras de la comunidad *Guanaroca*.

Autora: Yahima Mesa Ortigas

Tutor: MSc. Salvador David Soler Marchán.

“Año 54 de la Revolución”

2011 - 2012

RESUMEN

“ Las comidas marineras en la comunidad de Guanaroca”, es una investigación que se centra en la descripción e interpretación de las comidas marineras como fenómeno sociocultural, para así poder explicar los procesos investigativos relacionados con la cultura marinera que influyen en la formación del pensamiento identitario cienfueguero. El objetivo principal radica en proponer estrategias de inventarización y socialización de las genuinas expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial en la cultura culinaria de la comunidad de Guanaroca, para lo cual se plantea el siguiente problema científico: ¿Cómo se manifiestan desde la perspectiva sociocultural las comidas en la comunidad pesquera *Guanaroca* como expresión del Patrimonio Inmaterial en la ciudad de Cienfuegos?

Lo novedoso de la investigación se presenta a partir de que es el primer acercamiento desde la perspectiva sociocultural al estudio de los procesos investigativos sobre cultura culinaria marinera en la comunidad de Guanaroca. Además de continuar con la sistematización del inventario y socialización de comidas marineras en Cienfuegos y en Cuba.

La investigación se encuentra estructurada en tres capítulos. En el capítulo I se concibe un análisis de los principales presupuestos teóricos marxistas desde la perspectiva de diferentes investigadores. El capítulo II presenta la metodología y técnicas utilizadas que justifican nuestra investigación; y en el capítulo III se analizan los resultados obtenidos que denotan a las comidas marineras como una expresión del patrimonio inmaterial de la localidad, la cual trasciende hacia el espacio regional por su elevado nivel de transmisión, autenticidad, identidad y su complejidad sociocultural.

Agradecimientos

A las personas que me guiaron en el camino y me abrieron las puertas de su corazón, a los que confían en el mejoramiento humano, a todos ellos les quiero agradecer por hacerme crecer e impulsar a ser cada día mejor ser humano.

A todos estos,

Gracias

Índice

<i>Introducción</i>	1
---------------------------	---

Capítulo I: Fundamentación Teórica de la Investigación.

1.1 Los procesos socioculturales relacionados con el estudio de los inventarios gastronómicos de las comunidades costeras en Cienfuegos	6
1.2 La relación comunidad-identidad-comida desde la perspectiva sociocultural-	15
1.3 Los cimientos culturales, la identidad y las comidas como manifestación sociocultural	17
1.4 Los conceptos sobre patrimonio inmaterial o intangible en la perspectiva sociocultural	18
1.4.1 Inventarios.....	21
1.4.2 Artículo 15: Participación de las comunidades, grupos e individuos	22
1.4.3 Estado del Arte de los registros en Cienfuegos	23

Capítulo II – Fundamentación Metodológica de la Investigación.

2.- Diseño Metodológico.	30
2.1- Justificación Metodológica.	32
2.2- Conceptualización	35
2.5- Las técnicas del método etnográfico aplicado	37

Capítulo III- Análisis e interpretación de los resultados.

3.1- Caracterización de la Comunidad de Guanaroca en el Municipio de Cienfuegos.....	38
3.2- Determinación de las principales prácticas desde la perspectiva sociocultural de la gastronomía popular y tradicional existente en la comunidad de Guanaroca	42
3.3- La identificación de los principales recetarios y comidas existentes en la comunidad	52
3.4- Las recetas de comidas y bebidas marineras de la comunidad de Guanaroca. Características socioculturales.....	52

3.5 Inventario de las comidas y bebidas tradicionales como expresión del Patrimonio Inmaterial.....	53
---	----

Conclusiones.

Recomendaciones.

Bibliografía.

Anexos.

Introducción

A diferencia de otras cocinas en el mundo, la cocina cubana y a su vez la Cienfueguera, ha adquirido sus particularidades producto al proceso de transculturación que ha experimentado la isla a lo largo de su historia. Como parte de ella ha influido en la cultura culinaria como expresión de la vida cotidiana convirtiéndose 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 donde se verifican y legitiman en la vida cotidiana. Desde esta perspectiva se hace cada vez más imprescindibles los estudios culinarios para explicar cómo somos.

Las comidas marineras es un tema poco estudiado en la provincia que se inicia a partir del 2003 gracias a las estrategias asumidas por la UNESCO en la Convención de Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial. Lo cual es necesario aclarar que el primer levantamiento científico realizado en este tipo de trabajo, es el desarrollado en cuestión como parte del Proyecto Luna y el museo Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua; siendo los primeros en incursionar en la temática Antonio Verdecía y Maikel Valladares, realizando un estudio de las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perché.

Esta es una de las razones por las que se ha decidido continuar con el proyecto Luna para la investigación sobre comidas marineras en este caso *“Las comidas marineras en la comunidad Guanaroca”*, desde la perspectiva sociocultural y patrimonial; Constituyendo una sistematización de las temáticas estudiadas por los investigadores que han abordado este tema.

La labor de rescate del patrimonio cultural inmaterial constituye desde la descentralización institucional del mismo una cuestión imprescindible en los procesos democráticos y de toma de conciencia de los pueblos donde la pluralidad comienza a distinguirse como una dimensión sociocultural de alto valor para la comprensión y el estudio de las comunidades humanas.

El rescate comprendido como una dimensión del saber, como proceso de socialización y reflexión de dimensiones diversas que identifican a los pueblos y comunidades se convierte en una expresión de gran significado social y cultural pues

este accionar se convierte en una norma de comportamiento que reconoce la comprensión del sentido de la vida para expresar singularidades, defender sus autorías, el derecho a la alteridad y a la existencia de una relación vital entre el ser y el deber ser.

La responsabilidad social y cultural se presenta entonces como una convicción que se dirige esencialmente a fortalecer los grados de pertenencia y pertinencia donde se contextualiza el patrimonio inmaterial y en especial nuestro objeto de estudio las comidas. Compromiso que se asume moralmente para proteger visualizar y socializar la visión marinera de nuestro entorno marino ante el mundo. Nuestras percepciones se convierten en un compromiso espiritual y cultural empleado a favor del bienestar humano de estas comunidades.

Desde esta vista sociocultural se asume un proyecto comunitario como alternativa para proceder, deliberar, participar y valorizar acciones humanas cada vez más complejas y que necesitan consentimiento, autonomía, justicia, participación, la sensibilidad y fundamentalmente la equidad, pues las comidas son partes imprescindibles de la sabiduría insólita de la vida como bien social.

El alimento, es por tanto una acción sociocultural de suma importancia familiar e individual el cual se manifiesta como un conjunto donde se establecen diversidades de ámbitos sociológicos, psicológico, culturales y políticos, es una expresión siempre en desarrollo que implica una actividad la cual va más allá del propio fin de la nutrición, pues, resume y señala otras conductas y constituye un movimiento vinculado al dinamismo del hombre mismo, de sus necesidades como ser bio-psico-social.

Por tanto, la relación hombre-entorno expresadas en sus más diversas dimensiones, sistemas y visiones, considerarlas, evaluarlas y respetarlas en sus múltiples fluctuaciones, interdependencias, interacciones en una constante apropiación que establezca la autodeterminación y autoconfianza del individuo y los contextos donde se desarrolla especialmente su medio ambiente marino como centro de la vida del hombre y la posición futurista con respecto a las generaciones futuras, son otros de los elementos éticos que justifican esta investigación.

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). Las comidas marineras en el barrio Reina. Yanaika Mendoza Soto, (2009), El inventario de las comidas marineras de la comunidad pesquera urbana Las Minas como expresión del Patrimonio Inmaterial, Regla Dolores Quesada Cabrera,(2011), 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; de esta manera determinar las características propias de las comidas en Guanaroca y su rol en las identidades cienfuegueras que forma parte de las tareas del Proyecto Luna.

Por lo que se plantea como problema científico:

¿Cómo se manifiestan las comidas populares y tradicionales de la comunidad pesquera Guanaroca como referente patrimonial desde la perspectiva sociocultural?

Para dar respuesta al mismo fueron trazados los siguientes objetivos:

Objetivo General

Inventariar las comidas en la comunidad pesquera *Guanaroca* como expresión del Patrimonio Inmaterial en la ciudad de Cienfuegos.

Objetivos específicos

1. Caracterizar la comunidad pesquera de Guanaroca del Municipio de Cienfuegos.
2. Determinar las principales prácticas gastronómicas de la comunidad pesquera de Guanaroca del Municipio de Cienfuegos.
3. Identificar las particularidades del recetario de prácticas gastronómicas de la comunidad pesquera de Guanaroca del Municipio de Cienfuegos.

La presente investigación se encuentra estructurada en tres capítulos.

Capítulo I: Fundamentos Teóricos de la Investigación aborda los aspectos teóricos que le aportan los fundamentos a la misma. Dentro de este se hace referencia a varios conceptos de prácticas culturales, acogiéndonos a la teoría marxista por su significación metodológica en el proceso científico.

También se tiene en cuenta lo relacionado con la visión integradora desde la perspectiva sociocultural de la cultura popular en los estudios comunitarios, donde se hizo indispensable el uso de conceptos de cultura, sociedad y prácticas socioculturales de diferentes autores, así como los procesos de reproducción de las prácticas socioculturales. Se definen además en este capítulo teórico las cuestiones básicas relacionadas con la descripción de los estudios de prácticas culturales.

Capítulo II: Fundamentos Metodológicos de la Investigación la propuesta metodológica argumentada inicia con la justificación del problema de investigación y el reconocimiento de la complejidad de los procesos investigativos referentes a las comidas marineras. Debido precisamente a lo complejo del fenómeno en cuestión fue necesario hacer uso de la triangulación metodológica y la observación participante para el análisis de los resultados con el propósito de llegar a los significantes y los símbolos que se subyacen en los modos de actuación y patrones de interacción de los seres humanos, debido a que esta ofrece a nuestra investigación un amplio espectro de posibilidades que nos permiten captar todas las lecturas posibles de la realidad así como las percepciones, actuaciones, manifestaciones que tienen lugar en el fenómeno de la alimentación.

Los métodos y técnicas empleados fueron: Análisis de documentos, entrevista en profundidad a portadores y miembros de la comunidad sobre el estudio de esta temática, así como la observación participante.

El Capítulo III: Análisis e Interpretación de los Resultados, se estructura a partir de la caracterización histórica de la comunidad donde se desarrollan las comidas, objeto de estudio, y se realiza el procesamiento de las informaciones obtenidas a través de los métodos y técnicas utilizados, a la vez que se arriba a importantes consideraciones, análisis críticos, interpretaciones y valoraciones sobre el tema investigado.

El procesamiento cualitativo de los resultados obtenidos de la aplicación de las técnicas e instrumentos fue realizado a partir de los requerimientos expuestos por Gregorio Rodríguez Gómez en el libro *Metodología de la Investigación Cualitativa*.

En la investigación se exponen una serie de conclusiones de vital importancia puesto que permiten una visión más práctica de los resultados de la misma, y donde se resalta la necesidad de incrementar y continuar los estudios de las comidas marineras por su gran importancia para nuestra cultura popular tradicional. Además se recomienda desarrollar un plan de manejo y conservación de las comidas por el valor patrimonial que posee.

La investigación incluye también una propuesta de estrategia sociocultural para el rescate y socialización de las comidas marineras con el objetivo de establecer la proyección de sistematización de estas como expresión de nuestro Patrimonio Inmaterial.

Se enumera por último la bibliografía que sirvió como fuente de información, de vital importancia para la materialización de la investigación llevada a cabo. Así como los anexos que ilustran el fenómeno sociocultural estudiado.

Capítulo 1. La perspectiva sociocultural para los estudios de los inventarios gastronómicos patrimoniales

1.1 Los procesos socioculturales relacionados con el estudio de los inventarios gastronómicos de las comunidades costeras en Cienfuegos

Acercarse del humanismo marxista para comprender el estudio de las comidas marineras, es sin duda un reto, ya que es imprescindible valorar la perspectiva teórica y filosófica del fenómeno, pues la complejidad del tema está determinada por la posición epistémica frente a un fenómeno sociocultural vinculado con las vidas cotidianas de actores sociales que habitan las comunidades marineras de Cienfuegos.

La investigación se inscribe dentro de los estudios socioculturales comunitarios 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 referente de identidad cultural, se puede 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.

La complejidad también se expresa en lo que representa la comunidad como 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.

Se selecciona la teoría marxista por su significación metodológica en el proceso científico, el cual permite justificar la validez interna y externa del fenómeno identitario a estudiar, así como la posibilidad que brinda para explicar y valorar los hechos y acontecimientos socioculturales.

La dialéctica marxista brinda 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 determinada.

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 la problemáticas vinculadas con la actividad cotidiana de los seres humanos y si se refiere a la alimentación alcanza una mayor significación por estar relacionadas con la existencia y mantenimiento humano.

En estas dimensiones encontramos el escenario donde se desarrollan las prácticas y procesos productivos y culturales del hombre, para construirse su visión y concepción del mundo, las cuales se expresan en las formas de la conciencia social, por tanto según (Marx, C. 1980: p. 98). En obras completas. Señala:

“(...) 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”.

El sistema de relaciones socioculturales se sustenta, evidencia y justifica desde una perspectiva marxista en el sistema de relaciones socioculturales 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.

Las comidas marineras, como proceso sociocultural necesitan ser explicadas desde la contextualización de los fenómenos y las prácticas culturales históricamente determinada. Al respecto Gramsci desde la gnoseología del pensamiento político de Lenin plantea 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 economismo 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”

Desde esta perspectiva las expresiones a estudiar contiene una significación sustentada en la legitimidad de la praxis, los diversos conocimientos y aprendizajes humanos, los cuales generan derechos emancipadores reconocimiento de la diversidad y proporcionan la interpretación del carácter sistémico y dinámico de las relaciones y mecanismos desarrollados en las estructuras sociales y culturales.

“ 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”.

Estos criterios posibilitan el análisis de las interacciones políticas económicas en función de la necesidad tecno productiva y establece desde una perspectiva histórica la importancia de los conocimientos y las prácticas en los diversos niveles de la sociedad, márgenes donde se resuelve el proceso alimentario que es donde se desenvuelven las prácticas socioculturales relacionadas con las comidas.

El referente teórico más inmediato fue la Fundamentación del Proyecto Luna, pues este tema es uno de los iniciadores de este proyecto y las aproximaciones teóricas de las tesis por la opción de licenciados en estudios socioculturales de Asael Alonso y Odalis Medina, por la concreción de la perspectiva metodológica para el patrimonio marineró. Se emplean tres de los aspectos imprescindibles a tener en cuenta a la hora de analizar los fenómenos de la cultura marinera en cualquiera de sus variantes, ellos son:

- 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 éstas significaciones.*(Muñoz, T. 2003: pp. 132-145).

Estos principios nos permitieron acercar al valor gnoseológico de las manifestaciones marineras y explicarlas desde la totalidad como cultura 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.

Las particulares socioeconómicas y socioculturales que van apareciendo en la diversidad de la totalidad que expresa las comidas facilitan las definiciones de las peculiaridades del fenómeno a estudiar, en especial resulta significativo que la aplicación de estos principios en la interpretación del fenómeno patrimonial nos facilita un proceso sistemático diferenciador y la búsqueda de consensos donde el grupo y la familia juegan un papel fundamental.

Teniendo en cuenta lo anterior se hace ineludible precisar un cuarto principio, aquel que se sustenta en la creación de 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 tecno productivas 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*”. (Kohan, N. 2003:58), expresión esta, muy a tono con el estudio de comidas las cuales en su condicionamiento de identidad y herencia requiere de esta particularidad marxista.

Así, el estudio sobre comidas se presenta desde una enfoque antropológico marxista presupuestos a tener en cuenta para el análisis materialista de las prácticas estudiadas, asumiéndolo 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, (Alonso, A. 2004:pp. 69-70), en los estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos refleja al respecto:

“Adherirnos a esta perspectiva humanista es 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:pp. 69-70)

A partir de estas relaciones existen una serie de condiciones naturales que favorecen las apreciaciones de la base alimentaria como los entornos medioambientales, ecosistemas y relaciones hombre naturaleza, colocados en función del desarrollo individual y comunitario, estas se manifiestan en el conocimiento y variantes para el manejo de los recursos naturales del medio marino, accidentes geográficos, recursos forestales, hídricos, de comunicación, especies de la flora y la fauna acuáticas, fondos y arrecifes, entre otros, permiten el proceso de surgimiento y desarrollo la base económica que responde a la comunidad asentada a orillas del mar.

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 tecno productiva 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 identitaria de las comunidades a la hora de abordar el proceso tecno productivo relacionado con las comidas y sus formas de socialización.

Significativo resulta el 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 se presentan entonces como 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”. (Verdecía, A. 2008:pp. 20-21).

Las afirmaciones anteriores conllevan a demostrar como la actividad humana tiene gran trascendencia en la historia, convirtiéndose en una referencia teórica, para 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: p. 91).

Otro principio marxista de importancia para el estudio de las comidas es el concepto de actividad pues el ser humano se desarrolla a partir de, en y por la praxis, así la historia de las comidas y sus principales formas tecno productivas 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.

Desde esta concepción 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. (Verdecía, A.2008: p. 21)

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:

“A 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: p. 15)

Para la investigación e interpretación antropológica de 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 lo cuales juegan un esencial papel en la cocina de los pescadores y sus familias. Por esto marxistamente hablando, (Ortega, C. María E. 2004:pp. 45-49), plantean:

“ la economía política no es ajeno a la cultura, entendida esta en su acepción integral, es decir, en tanto según la naturaleza la creada por el hombre. Solo podemos estudiarla y conocerla en sus relaciones jurídicas a partir de las cuales se mueve, desarrolla y se vincula con sus fundamentos éticos. No existe economía política en su acepción científica ajena al sistema de derecho y este, parte esencia de la cultura, está íntimamente relacionado con los principios éticos. Economía, derecho y ética forma un núcleo central en la historia de las civilizaciones”. (Ortega, C. María E. 2004: pp. 45-49)

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.1980: p. 18)

Desde la perspectiva marxista (Soler, M, Salvador, D. 2003: p. 14). En la fundamentación del Proyecto Luna. Definen a la sociedad como:

... “una expresión compleja que comprende la agrupación de un determinado número de individuos, en un sistema dinámico, donde los seres humanos nacen, viven, se reproducen y mueren, en una interacción sociocultural constante, regido por relaciones económicas determinadas, sociales y políticas, hasta tanto el sistema perdure, pero este, por supuesto no es un sistema biológico o cultural, sino social.” (Soler, M, Salvador, D. 2003: p. 14).

Una sociedad integra 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 procesos colectivo dentro de la familia en primer lugar y en segundo lugar en el resto de las instituciones sociales marcadas por reglas, valores y normas que justifican una visión y una concepción de los fenómenos a estudiar. (Soler Marchán, Salvador D. 2005: p. 12)
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 Marchán, Salvador D. 2005: p. 12)

Esta definición que nos viene de la tradición educacional cubana es universal y 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, C. María, E. 2004: pp. 45-49)

Esta se presenta en una contradicción manifestada en las relaciones socioculturales entre diferentes generaciones en una misma comunidad, donde la generación más joven niega a la anterior desechando lo viejo y tomando solo lo positivo de la generación anterior lo cual crea una serie de contradicciones que al solucionarse generan desarrollo en las relaciones socioculturales que se presentan en este espacio comunitario, produciéndose el movimiento, el desarrollo como un auto movimiento, como un auto desarrollo. “Negar en dialéctica –señalaba Engels- no consiste lisa y llanamente en decir no, en declarar que una cosa no exista, o en destruirla caprichosamente.” (Marx, C.1975: p. 21).

Esto se pone de manifiesto cuando una tradición en una comunidad se mantiene a lo largo del tiempo, perfeccionándose y desarrollándose; ejemplo de ello es el estilo de pesca y los instrumentos que se utilizan en las comunidades marineras que se han ido perfeccionando y desarrollando de generación en generación, pero la esencia de la tradición no se ha perdido se mantiene pero perfeccionada.

Según el análisis de documentos efectuados a las tesis sobre comidas y bebidas marineras es necesario la autor asume los criterios de (Torre, C. 2001: p. 60) empelados por los estudiantes de sociocultural en el Proyecto Luna, cuando plantea que la identidad:

“...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” (Torre, C. 2001: p. 60)

Existe un grupo de aspectos esenciales tratados por varios autores del Centro Juan Marinello que metodológicamente ayudan a la comprensión del fenómeno de comidas marineras y están presentes en los procesos identitarios:

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 contruidos.
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 contruidos.
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 consientes, 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.

Es necesario entender cómo se manifiesta la diferencia y las semejanzas de estos procesos en los grupos humanos estudiados, ello permitirá determinar las diferencias desde la identidad y con ellas las particularidades del proceso en el devenir histórico.

1.2 La relación comunidad-identidad-comida desde la perspectiva sociocultural

En las tesis anteriores consultadas todos los informes e investigadores han asumido esta relación como esencial para interpretar y críticamente al procesos de investigación sobre comidas marineras, sobre identidad y cultura popular la autora asume los criterios del Centro Provincial de Patrimonio Cultural y Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello; específicamente los investigadores que parte del presupuesto analítico donde “asumir una cuota de re flexibilidad, es, una actitud y un quehacer científico que expresa las relaciones entre los conocimientos logrados hasta un punto dado y los nuevos que se generan en su vínculo con la realidad siempre cambiante.” (García Alonso, M. 2000: pp. 76-77)

La autora asume a Antonio Verdecía cuando plantea que existen para el estudio de esta relación tres elementos que rigen el análisis de cualquier proceso identitarios:

Sujetos sociales históricos o emergentes y el lugar que ocupan en el entramado de relaciones sociales denominados también agentes socioculturales.

La actividad sociocultural que caracteriza a tales sujetos sociales.

El tipo de interacción de estos sujetos sociales con la hegemonía. (Verdecía, A. 2008: p. 32.)

Esta autora además asume para explicar el proceso a Maritza García (2003) que parte de la importancia de la identidad cultural colectiva para su estudio la cual considera que

“Es la producción de respuestas y valores que, como heredero y trasmisor, actor y autor de su cultura un grupo social determinado realiza en un contexto histórico dado como consecuencia del proceso sociológico de la diferenciación identificación en relación con otros grupo culturalmente definido” (Verdecía, A. 2008: p. 32)

“ En este modo el alter u otro aparece implícito, y es que el centro de los discursos que se enmarcan en este modo humanístico de pensar la identidad está dirigido a precisar fundamentalmente la mismidad del sujeto de la identidad, quedando a un lado el elemento de la otredad, se resalta el elemento que permite, que durante un espacio de tiempo transcurrido, se mantenga este invariable, siendo la característica fundamental que lo identifica como uno mismo, es decir la característica o características que lo

definen como miembro de una comunidad determinada, expresadas en la identidad colectiva que allí se genera.” (Soler, Marchán, Salvador D.2008: p. 10)

Para Maritza esta relación se expresa en *“una esencia fundacional de nuestra cultura; pero encontramos aquí el subraye de un elemento que devendrá en clave del desarrollo de las conceptualizaciones acerca de la problemática: el otro”*. (García Alonso, M.2000: p. 83). La idea central es ideológica, en especial *la cuestión del tipo intercultural* la cual cobra una importancia mayor en nuestro tiempo donde se hace imprescindible la defensa de la diversidad y la multiculturalidad la cual constituye desde las convenciones de la UNESCO del 2003 y 2005 una de las acciones principales de trabajo de patrimonio cultural.

Los principales argumentos de este modo están referidos a evidenciar las condiciones históricas y vigentes de las relaciones de poder en especial las vinculadas con el empleo del conocimiento patrimonial y de los saberes que portan y aportan las culturas populares y tradicionales en consecuencias en el orden cultural identitario ha traído esta situación macro estructural, exigiendo la necesidad de cambios políticos vinculados con el empleo y legitimización de estos, según Maritza García:

“se trata de un fenómeno identitario visto en términos de un sujeto social, en escala subcontinental, históricamente sometido a la dominación, dominación que no le ha impedido crear todo un patrimonio cultural reivindicable como propio; se trata de un sujeto social denunciante: el que surge de la visión calibanesca de la cultura americana.” (Verdecía, A. 2008: p.34)

Por otra parte las investigaciones sobre registros gastronómicos de la universidad asumen también un importante criterio de relación que defiende el Proyecto Luna cuando expresa que esta relación

“Se caracteriza por una propuesta de visión acerca del fenómeno identitario, por una demostración de las circunstancias sociales que entorpecen, enriquecen o matizan, los procesos identitarios, y para ello se sitúa no sólo en nivel de análisis regional, sino que contempla el análisis de las sociedades nacionales particulares llegando a niveles micro sociales y profundizando en ellos” (Soler, Marchán, Salvador D. 2006: p 4)

Los discursos que representa este modo son los elaborados por los siguientes autores: Néstor García Canclini, Ticio Escobar, Guillermo Bonfil Batalla, Héctor Días Polanco y, estos tienen un sentido sociológico aplicado a ámbitos que normalmente

son estudiados por la antropología social y cultural aplicados al ámbito patrimonial con una postura crítica, pero desde una perspectiva científica para el campo patrimonial, plantea que “la cultura popular no ha sido, históricamente un problema central para el análisis político, y, en los estudios académicos ha sido objeto de enfoque erróneos.” (Verdecía, A.2008:pp. 35-36)

Los autores lo denominan como el modo de pensar la identidad la cual se desarrolla desde una perspectiva un tanto académica, pero desde una visión totalmente nueva. Se define así porque:

“recoge, ordena y tiende a sistematizar, sin dejar de hacer elaboraciones propias, los frutos de las reflexiones intelectuales y la práctica social ligada a ella, que el modo teórico-práctico ha producido, aunque también se ve incorporado en el resultado de los modos humanístico e ideo político.”

“se realiza una síntesis del recorrido que se le ha hecho hacer al concepto de identidad (...) Es decir que lo vemos como antecedente de un pensamiento que necesita pensar el pensamiento de la identidad: esto se observa en su preocupación por abstraer una serie de premisas teóricas que funcionen como especie de ante-teoría abarcadora de cuales quiera de los procesos identitarios que acaecen en la realidad sociocultural latinoamericana.” (Verdecía, A.2008:p. 37)

1.3 Los cimientos culturales, la identidad y las comidas como manifestación sociocultural

La comidas constituye un fenómeno sociocultural muy vinculados a las formas de vida de los individuos y se encuentran centrado en su existencia mismas por sus altos niveles de interdependencia, son cambiante, flexibles y a su vez un reflejo particular de la realidades económicas, familiares y socioculturales del hombre en constante transformación. (Soler Marchán, Salvador D.2005: p. 2)

Se manifiestan de formas diversas y contextualizadas, en relación con las actividades fundamentales que realizan y los modos de organizarse. Su peculiaridad reside en la aceptación, en maneras y niveles diversos, de la existencia objetiva de lo sobrenatural. Dicho de otro modo, *“La comida, designa un fenómeno que está eminentemente dentro de la vida espiritual de la sociedad y de las personas, se expresa de modo variado, complejo, en múltiples manifestaciones, ya sean, específicas o particulares”* (Soler Marchán, Salvador D.2005: p. 19).

Ello conecta la alimentación con lo histórico y lo cultural, o más bien con una combinación histórico cultural, dando como resultado un producto identitario, que identifica y distingue la sociedad por sus disímiles rasgos, dentro de los cuales, la comida ha ocupado un lugar relevante en la distinción de una cultura con respecto a otra, de ahí la importancia de analizar lo actual en su evolución para de esta forma comprenderlo mejor. (Verdecia, A.2008: p. 39)

Otro elemento a tener en cuenta es el concepto de cultura, entendida en su sentido amplio de producción humana, se realiza en la historia y en su de cursar se modifica; y ha sido interpretada de diversas formas en el transcurso de la historia del pensamiento humano: Carlos Marx encontró relación entre esta y las condicionantes sociales, asociada a las representaciones simbólicas, que incluyen tanto al hombre, la naturaleza, como las relaciones de los hombres entre sí y con la naturaleza, las cuales son variables al transformarse el ente de representación y dichas relaciones y es en las comidas por su condición e importancia una de las expresiones humanas donde más se manifiesta. (Verdecia, A.2008: p. 39)

La comida es también parte de la cultura, ella tiene su propia producción espiritual y también material. Las culturas se interrelacionan, se mezclan y así también se transforman; muchas formas de producción y servicios culinarios son resultantes de esas combinaciones Por eso al explicarla hay que considerar sus raíces históricas culturales y comunitarias las que a su vez determinan funciones específicas de la alimentación. (Soler Marchán, Salvador D.2005: p. 2)

En lo cultural la comida ofrece elementos de unidad para colectivos humanos, bien sea por proponer tecnologías comunes, un mismo origen o paternidad, en símbolos representativos del grupo, en sentimientos que actúan en una función integradora familiar o grupal que identifican la colectividad de ahí que esta investigación viene completar el registro e inventario del Patrimonio Gastronómico en las comunidades marineras.

1.4 Los conceptos sobre patrimonio inmaterial o intangible en la perspectiva sociocultural

Este aspecto que constituye la médula de nuestro bregar investigativo, es de gran novedad dentro el panorámica 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 colectivos 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 a 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 salvaguardia 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 salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana. (Francia. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. 2003)

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 salvaguardia, 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. (Verdecía, A. 2008: p. 42)*

Como se puede apreciar las comidas son una de las expresiones que la UNESCO propone dentro de su jerarquías y prioridades en los procesos de investigación aspecto este que hace necesario y legitiman 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 salvaguardia 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.

1.4.1 Inventarios

1. Para asegurar la identificación con fines de salvaguardia, 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 (Verdecía, A. 2008: pp. 42-43)

De hecho la investigación también nos obliga a adentrarnos en el concepto de Tesoros Humanos Vivos, categorías 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 podemos citar las siguientes

Para asegurar la salvaguardia, 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 salvaguardia en programas de planificación.*
- c) fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro;*
- d) adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para:*
 - i) 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;*
 - j) crear instituciones de documentación sobre el patrimonio cultural inmaterial y facilitar el acceso a ellas.*

1.4.2 Artículo 15: Participación de las comunidades, grupos e individuos.

En el marco de sus actividades de salvaguardia 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. (Verdecía, A.2008: p. 43.)

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 investigación pues las comidas son manifestaciones de ese patrimonio de los pueblos pesqueros y una acción donde se sintetizan todos los elementos anteriores, implica imbricarnos en las estrategias al respecto con actividades de investigación, selección e inventarización que permita el fortalecimiento de capacidades en materia de salvaguardia 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.* (Cuba. Ministerio de Cultura. 2007)

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 a nuestro 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. Ésta 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”.
(Landa Buro, M. I. 2006: p. 14)

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 que cada comunidad y grupos los cuales inciden favorablemente en la calidad de sus vidas.

1.4.3 Estado del Arte de los registros en Cienfuegos:

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 Forma tur. Aunque es de significar que el primer levantamiento científico realizado en este tipo de trabajo es el que se desarrolla en cuestión, muy vinculado al museo anteriormente citado y el CPPC como parte del Proyecto Luna.

El estudio sobre las comidas marineras en Cienfuegos ha sido de gran valor institucional y patrimonial al ser esta una provincia costera; se ha logrado inventariar recetas de comidas marineras que solo se han transmitido de generación en

generación; con la realización de trabajos como el de, Maikel Valladares Puerto que se desarrolló en la comunidad del Castillo-Perché (2008), además se encuentra en esta misma fecha el estudio realizado por Antonio Verdecia Marín en la comunidad del Castillo-Perché (2008), posteriormente la realizada en el barrio de Reina por Yanaika Mendoza Soto (2010) y la más reciente realizada por Regla Dolores Quesada Cabrera realizada en las Minas (2011), con estos trabajos no solo se ha dado a conocer sus hábitos alimentarios sino que además se ha tenido la posibilidad de adentrarse en su modo de vivir, su métodos para cocinar, su calidad de vida es decir que con estas investigaciones en las diferentes comunidades se ha podido demostrar lo conservador y tradicional que son los habitantes del municipio de Cienfuegos; ya que en estos saberes se adentran tanto las mujeres, como los hombres dándole belleza, conocimiento, sabor y sobre todo amor para un disfrute final de las comidas y bebidas.

Capítulo 2. Fundamentos Metodológicos de la Investigación.

Título: El inventario de las comidas marineras de la comunidad *Guanaroca*.

Tema: Comidas como expresión del patrimonio inmaterial.

Situación polémica: Insuficiencia en el completamiento de los estudios y registros gastronómicos las comunidades pesqueras en la ciudad de Cienfuegos, en especial en la comunidad *Guanaroca en la ciudad de Cienfuegos*.

Problema: ¿Cómo se manifiestan desde la perspectiva sociocultural las comidas en la comunidad pesquera *Guanaroca* como expresión del Patrimonio Inmaterial en la ciudad de Cienfuegos?

Objeto de Estudio

Comidas marineras como expresión del patrimonio inmaterial.

Campo de investigación

Inventario de las comidas marineras como expresión del patrimonio inmaterial en la comunidad de *Guanaroca* en el Municipio de Cienfuegos.

Objetivo General

Inventariar las comidas en la comunidad pesquera *Guanaroca* como expresión del Patrimonio Inmaterial en la ciudad de Cienfuegos.

Objetivos específicos

Caracterizar la comunidad pesquera de *Guanaroca* del Municipio de Cienfuegos.

Determinar las principales prácticas gastronómicas de la comunidad pesquera de *Guanaroca* del Municipio de Cienfuegos.

Identificar las particularidades del recetario de prácticas gastronómicas de la comunidad pesquera de *Guanaroca* del Municipio de Cienfuegos.

Justificación del problema.

Los estudios de comida como expresión de la vida cotidiana se convierten en una necesidad inmediata de investigación que explique e interprete elementos comunes y diversos en los contextos populares, en especial en aquellos donde se verifican y legitiman en la vida cotidiana. De esta manera los estudios de la cultura culinaria desde la perspectiva sociocultural se hacen cada vez más imprescindibles para explicarnos como somos y lo que seremos en el futuro.

El análisis de las comidas para este estudio de caso requiere de una contextualización que se centra en los siguientes indicadores: expresión de la cotidianidad, tendencia de surgimiento y desarrollo en diferentes momentos históricos en sociedades y comunidades concretas marineras, evidencias de la diversidad determinada por la tradición, los saberes populares

surgidos en el seno de las familias marineras, forma de su mantenimiento, significado en la vida social y en la vida cotidiana.

Dentro del sistema institucional de la cultura, el turismo y gastronomía se aprecia un interés por el estudio de las comidas en los pueblos, en especial lo referido a su tecnología, 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, Marchán, Salvador D. 2005: p. 12)

Por eso las comidas se presentan como una manifestación social, cultural y biológica y un proceso complejo que desborda sus propios límites y se extienden a partir de una intensa interacción cultural y social, permitiéndole sobrevivir pese a las presiones culturales y las transformaciones económicas y políticas desarrolladas como consecuencia del período especial. (Soler, Marchán, Salvador D. 2006: p. 25)

El problema se presenta novedoso a partir de los siguientes presupuestos:

- Completa los estudios de inventarios y registros gastronómicos sobre cultura culinaria marinera que influyen en la formación del pensamiento identitario cienfueguero.
- Profundización de las significaciones de las comidas marineras como distinciones y prácticas socioculturales como manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial.
- La tarea investigativa está vinculada con la inventarización y análisis sociocultural en un equipo multidisciplinario se inició en el año 2002 las cuales se han venido enriqueciendo desde una práctica científica sustentada en la perspectiva sociocultural amparada en los siguientes postulados:

Tipo de estudio: Descriptivo. Se seleccionó esta modalidad pues las comidas marineras desde la perspectiva sociocultural exigen una valoración etnográfica y antropológica como fenómeno humano y de esta manera poder explicar los procesos investigativos relacionados con la cultura marinera que influyen en la formación del pensamiento identitario cienfueguero, para la determinación del alcance de dicho conocimiento como saberes populares instituidos e instituyentes en la comunidad.

Universo:

Población de las comunidades marineras de la ciudad de Cienfuegos.

Muestra:

Portadores de recetas reconocidos por la comunidad dado su jerarquía social, tecnológica y cultural en el orden de la culinaria tradicional con capacidad para su transmisión de generación en generación.

Será intencional, no probabilística incluye los siguientes elementos:

Los niveles de conocimientos

Visión totalizadora del fenómeno

Determinación de las prácticas en el tiempo y el espacio histórico

Posibilidades institucionales para el análisis de la problemática en diversas dimensiones socioculturales.

Las familias que viven en la comunidad Guanaroca en la ciudad de Cienfuegos y dentro de ellas aquellos individuos que son portadores de recetas tradicionales, sostienen como una costumbre y tradición.

Los platos que se repiten con gran espacio de socialización en la familia son reconocidos por ella sus eficaces tecnologías y saberes culinarios.

La posibilidad y probabilidad de obtener información adecuada, actualizada y verídica, así como la posibilidad de constatar en la realidad sus tecnologías y saberes.

Idea a defender

El análisis desde la perspectiva sociocultural de las comidas marineras, sus particularidades históricas culturales, y el registro de sus recetas consensuados permitirá su inventarización como expresión del Patrimonio Inmaterial en la Comunidad pesquera de Guanaroca en el municipio de Cienfuegos.

2.1- Justificación Metodológica.

Para el desarrollo de esta investigación se adhiere al paradigma cualitativo por su valor interpretativo para el inventario. La autora asume la perspectiva de Soler para la planificación metodología del trabajo de campo y los alumnos por el tutorado, por ello se trabajó en tres etapas: preparación para la entrada al campo, entrada al campo y salida del campo para ello se hizo necesario realizar un exhaustivo análisis de documentos, la preparación de entrevistas a profundidad, desarrollar las identificaciones patrimoniales, comparaciones y contrataciones de recetas, tecnologías y saberes populares desde el análisis tipológico que emplea la perspectiva sociocultural partimos de cuatro indicadores fundamentales que justifican el carácter popular, tradicional, patrimonial e identitario de las comidas.

El método escogido es el etnográfico que permite validar la información, registrar conocimientos, habilidades culinarias, influencias alimentarias en proyectos individuales y

colectivos, establecimientos de los patrones y normas presentes en la comidas, valores familiares que determinan la interacción entre otros que se produce dicho proceso sociocultural

Ella facilita y se ajusta al criterio científico que necesitamos para abordar los estudios de comidas, determinando las siguientes características metodológicas en la investigación:

- Explotación de los resultados de investigaciones etnográficas y cultural sobre las comidas marineras en Cienfuegos como expresión de la cultura popular y tradicional
- Exploración de la naturaleza y la práctica de las comidas marineras como expresión y fenómeno sociocultural concreto desde los saberes y tecnologías populares.
- El empleo de datos no estructurados y contextuales donde surgen y se desarrollan las comidas de las comunidades marineras.
- Incluye un proceso de sistematización y evaluación de los datos sobre tecnología culinaria evidenciados, observados y descritos en la diversidad compleja que genera las comidas.
- Los niveles de conocimientos, rescate y socialización de las comidas marineras como evidencia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Se insistirá en el conocimiento de la estructura básica de la experiencia de la cultura culinaria de los miembros de la comunidad, los mitos alimentarios, las relaciones que reproduce a través de los diferentes códigos de expresión del lenguaje y la relación con los diferentes contextos y relaciones culturales, históricas y naturales.

Aquí la comida es expresión y evidencia de preferencias, gusto, posibilidades económicas, intereses, necesidades aspiraciones y normas de estos actores, constituyen su fundamento individual, familiar y grupal, 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 Marchán, Salvador D. 2003: p. 25)

La autora asume la metodología de las tesis anteriores sobre inventarización de registros gastronómicos vinculada a las nuevas exigencias metodológicas, teóricas y políticas que establece la Convención de la UNESCO relacionada con el rescate del Patrimonio Cultural Inmaterial, pero sustentada en una interpretación sociocultural que analice de una manera integradora a las comidas marineras como un hecho social y cultural dinámico. De esta manera:

“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 Marchán, Salvador D.2005: p. 19)

Se emplea esta estrategia de integración metodológica como fundamentos y se empleó las siguientes formas de triangulación:

Triangulación de los datos: Es preciso el control de las dimensiones, tiempo, espacio, niveles de comportamientos, reflexiones culinarias, saberes y tecnologías populares y el nivel analítico en los que se obtienen los datos, sus formas principales de realización y los recetarios principales, las formas principales de organización y visualización, además será empleadas en los procesos de contracción y validación de datos y el proceso de determinación de las particularidades para su inventarización.

Triangulación de portadores: El uso de diferentes portadores o codificadores como componente esencial en la creación, desarrollo, transformación y transmisión de las tecnologías y saberes culinarios para obtener, comparar y contrastar información sobre comidas marineras y favorecer su declaratoria patrimonial.

Unidades de análisis

Actividad popular y tradicional relacionada con las comidas como actividad humana.

Comida marinera.

Comunidad marinera.

Expresiones culinarias.

Prácticas socioculturales empleadas en las comidas marineras.

Interacción sociocultural.

Expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Resultados de implementación

Descripción y análisis de la comida marinera de la comunidad Guanaroca para su rescate, inventarización y socialización como expresión sociocultural en Cienfuegos.

Implementación de la estrategia de socialización y promoción como expresión del Patrimonio inmaterial vinculado a las identidades marineras estrechamente relacionado con la cultura culinaria.

2.2. Conceptualización:

Comidas marineras: *La comida es un hecho social y cultural complejo que 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 a la constitución de las identidades colectivas y a 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.

Es importante también, las concepciones teóricas del antropólogo indioamericano 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, Marchán, Salvador D. 2006: p. 2)

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.

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 marinos 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 de la sociedad donde viven. “ (Verdecía, A.2008: p.7 2)

Familia marinera: “Grupo social que vive en zona costera y mantiene una estrecha relación con el mar que influye en sus significados, significantes, símbolos, normas y relaciones evidenciadas en diversas manifestaciones populares que mantienen una relación individuo – individuo o individuo – grupo e individuo - comunidad sustentado en una actividad económica fundamental: la pesca.

Es un núcleo básico en el mantenimiento de las tradiciones culinarias y ser una estructura institucionalizada con independencia, sustentada en prácticas socioculturales continuas que se mueven en varios niveles sociales y que se ajustan a las improntas, necesidades, aspiraciones y anhelos de las cotidianidades de acuerdo con la experiencia, lugar

jerárquico, nivel cultural y religioso y sistema de interacciones e intereses, colocando las estrategias para el empleo de las representaciones simbólicas, el conocimiento del grupo, la protección de sus miembros, los roles de los mismos, la actividad compensatoria de sus servicios, las posibilidades de aprendizaje, los criterios sociopolíticos y su actividad ritual y práctica.

La familia marinera se expresa como una construcción sociocultural de amplio papel movilizador, perceptivo y representativo, expresado en ocasiones en oportunidades conflictivas de acuerdo a su práctica marinera interpretaciones, posiciones y estructuración de servicios marinero, que buscan en la solución de sus problemas sociales la referencia visualizador y socializadora de su grupo. ” (Soler, Marchán, Salvador D. 2006: p. 5)

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: p. 73)

Práctica Sociocultural: “Toda la actividad cultural 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 y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad.” (Soler, Marchán, Salvador D.2003: p. 10)

Expresiones culinarias: “El conjunto 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, Marchán, Salvador D.2005: p. 5)

Patrimonio Intangible o 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, que se transmiten de generación en generación, categorizada como Tesoros Humanos Vivos.

Métodos y técnicas utilizadas. (Ver Anexo 1)

2.3- Las técnicas del método etnográfico aplicado.

Análisis de documentos

En este caso constituye una técnica para la recogida de datos de significativa importancia, pues los recetarios como forma de concreción de los saberes populares tiene en estos documentos una forma de validación principal que junto al resto de la documentación que genera la cultura culinaria se convierten en una vía para la realización de investigaciones sociales sobre el tema.

La técnica permite al investigador consultar un texto escrito, como libros, revistas, recetarios, testamentos, videos, fotografías, donde aparezca expresado tipos de alimentación, estilos de vida, costumbres, creencias, y que conforman el objeto de estudio del investigador.

La selección y análisis de documentos permitió ahorro, esfuerzo y rentabiliza el trabajo del investigador, además de indicar situaciones y hechos por estudiar, aún más en nuestro objeto de estudio pues para nuestro caso los documentos requieren de un análisis y valoración profunda de los mismos que va desde su confección hasta la conservación en las memorias de los individuos.

Un aspecto a destacar, es que asumimos desde el punto de vista metodológico los criterios que defiende el empleo de las diversas clases de documentos, de suma importancia para el trabajo de análisis cualitativo y en especial en el trabajo de campo, en la determinaciones patrimoniales y como forma de expresión de la cultura popular y tradicional.

Utilizamos en el proceso dos tipos de estudio documental:

Documentos escritos (evaluaciones del Programa de Desarrollo Cultural del Centro Provincial de Patrimonio Cultural y el Museo Provincial informes, memorias de trabajo de campo patrimoniales, documentos oficiales de convenciones patrimoniales, leyes patrimoniales cubanas, revistas comerciales gastronómicas, cartas gastronómicas documentos estadísticos del Poder Popular y del Proyecto Gente de Costa, documentos personales, diarios, recetarios de comidas, planillas de inventarios de los museos.

Documentos no escritos (fotografías de familias y de festejos, álbumes familiares, fotografías de trabajo de campo. (Ver Anexo3)

La Entrevista a profundidad.

La entrevista constituyó la técnica fundamental donde se lograron obtener datos de marcada relevancia para el proceso de investigación.

La entrevista fue aplicada en varios momentos del procesos investigativo entre las que se encuentran la entrada a campo, durante las acción de trabajo de campo que constituyó las formas principales en una estrecha y flexible relación con los grupos de espaciositas y portadores seleccionados como muestras, esto permitió tener bien claro, los objetivos y los aspectos importantes que persigue con dicha entrevista y ejecutarla de forma dinámica, logrando un ambiente de familiaridad, cordialidad, coherencia y dialogo que facilita obtener información confiable, valida y critica del contenido a investigar.

En la presente investigación se utilizó la entrevista en profundidad, estructurada y no estructurada con cuestionamientos ordenados y bien formulados que facilitaron el intercambio de opiniones y perfeccionamientos de la actividad Además se hizo uso de la modalidad de entrevista cara a cara a líderes, portadores, miembros de la familias y de la comunidad, así como a especialistas del sistema institucional vinculado con el trabajo patrimonial.

La entrevista se realizó generalmente en los contextos familiares donde se desarrollaba la confección del alimento y en los espacios donde se consumían los alimentos, en forma individual o colectiva de acuerdo con los intereses del proceso de investigación, esto permitió constatar los datos, triangular métodos, validar datos, entre otros.

Con la entrevista a profundidad se logró penetrar en la percepción de los procesos culturales, la interacción sociocultural y las formas de formación, socialización y transmisión de los saberes culinarios. (Ver Anexo 4)

La Observación participante

La Observación fue esencial como técnica de investigación por su importancia y representativa del método etnográfico, facilitó la recogida de información para la descripción de los procesos sociales, culturales e institucionales que se lleva a cabo en el contexto o ambiente natural de las comunidades marineras, para una profunda compresión de los ambientes que allí se desarrollan desde la perspectiva sociocultural y patrimonial a la interpretación de los diferentes acontecimientos que se desarrollan en la actividad alimentaría.

La observación fue de gran importancia, pues permitió obtener de forma directa e inmediata la información del comportamiento del objeto de estudio, la manera de actuar, de manifestarse, tal y como es en la realidad.

La modalidad de observación que se utilizó en este estudio fue la observación participante, esta permite al investigador adentrarse en el universo simbólico que comparten los individuos

en el contexto que constituye el objeto de estudio, el cual rige su comportamiento en especial de saberes tradicionales que conforma la vida social y cultural de la comunidad marinera.

Es decir, la observación participante compartió con los investigados su contexto, experiencia y vida cotidiana, para conocer directamente toda la información que poseen los sujetos de estudio sobre su propia realidad, o sea, conocer la vida de un grupo desde el interior del mismo. (Ver anexo 5)

Capítulo 3. Análisis de los resultados.

3.1 Caracterización de la Comunidad de Guanaroca en el Municipio de Cienfuegos.

Guanaroca, voz de origen indígena muy ligada a las tradiciones históricas- culturales cienfuegueras, donde se resaltan valores naturales de la región tales como ríos, animales y cayos. Posee un área de 128.92 ha.

En los márgenes de esta laguna se encuentra presente el asentamiento rural Guanaroca, la cual se localiza en la carretera Cienfuegos – Pasa Caballo Km 11 ¹/₂. (Ver mapa anexo 7) Comunidad esta que en el año 1981, cuando se realizó el Censo de Población y Viviendas de Cuba, tenía una población de 24 habitantes, en 7 viviendas. Posteriormente en el año 1995, el Instituto de Planificación Física, realiza un levantamiento de la población, donde se nota que el número de habitantes aumentó a 46 y el número de viviendas aumentó a 14, evidenciándose el crecimiento de la población residente en el lugar.

De acuerdo al trabajo de diploma realizado en el (2004) por la Lic. Yoanelys Mirabal Pérez plantea que en ese momento el total de población era de 52 habitantes. Tras desarrollar el análisis documental a la documentación del Área Protegida Guanaroca se aprecia que demográficamente se evidencia un crecimiento poblacional de 29 habitantes ya que en la actualidad residen en la comunidad 81 persona, de estos solo 3 son profesionales del nivel superior, 5 son técnicos medios, 6 obreros calificados, 8 trabajan en los servicios y el resto son amas de casas, niños, estudiantes, personas que se dedican al arte de la pesca y personas adultas mayores.

Las 32 viviendas que hoy existen en la comunidad de Guanaroca se ubican alrededor de la laguna, por lo que su actividad fundamental es la pesca, arte que emplean para el comercio y uso personal. Esta laguna es un acuatorio donde se pueden observar manglares bien conservados los cuales sirven de refugio a variadas especies de avifauna acuática y terrestre. En sus aguas existen diversas especies de peces y crustáceos que han servido de alimento a las comunidades en diferentes épocas.

De aquí surgen valores asociados a las tradiciones del área, la cual aporta información y tradiciones que logran enriquecer las potencialidades para la actividad de las comidas marineras una de su mayores expresiones de oralidad secundaria es la leyenda de Guanaroca, recogida por la familia de Pedro Modesto Hernández, que lo había conservado a lo largo de tres generaciones después que sus antepasados, temporalmente asentados en la región de Jagua, que la habían recogido de bocas de aborígenes que aún vivían en la misma. El relato que se presenta es copia textual de la versión publicada por Adrián del Valle en 1920. (Ver anexo 6)

Principales límites

- POLIGONO GUANAROCA

Humedal conformado por la Laguna de Guanaroca, el Laberinto de Los Naturales, Cayo Ocampo y cayos adyacentes: se ubica en el municipio Cienfuegos, a una distancia aproximada entre 3 y 11 Km. de la ciudad de igual nombre. Está limitada por el Este por el Plan Frutales y la Empresa Pecuaria La Sierrita, por el Norte con el Plan Frutales (UBPC El Junco), por el Sur con la CPA Mártires de Barbados y por el Oeste con la Bahía de Cienfuegos a Partir de la una curva sobre el mar entre Punta Soriano y Punta Pasacaballo. (Ver anexo 7)

El vial Cienfuegos – Rancho Luna – Pasacaballos brinda acceso a Guanaroca, aunque también es posible el accesos por mar a través de la Bahía de Cienfuegos.

Las actividades económicas y los principales usuarios del área adyacente a Guanaroca son:

- ❖ Agropecuario.(La Campana, Quesada, Corrales Prietos, Muelle Duro, Plan Frutales, CPA Mártires de Barbados)
- ❖ Minero. (Areneras del Río Arimao)
- ❖ Comunitario. (Comunidad de La Campana Mártires de Barbados)
- ❖ Industrial. (Planta de Asfalto de Guaos y Fábrica de Cemento)
- ❖ Turismo. (Hotel Punta Las Cuevas y Hotel Rancho Luna, Área protegida Guanaroca).
- ❖ Forestal. (Plan Carbón de Punta Gavilán)

Valores Naturales

Geología

La evolución geológica del área de estudio, ocurrió en la etapa de desarrollo neoplatafórmico, quedando la zona en un sistema de horts, lo cual unido a factores ambientales (suelos, humedad, vientos, ambiente marino y otros, creó las condiciones para el establecimiento de especies con capacidad de adaptación y que actualmente existen.

Clima.

El área se encuentra en la Zona Tropical Marítima Seca de la provincia de Cienfuegos, razón por la cual tanto la zona del humedal de la Laguna de Guanaroca, el Laberinto de Los Naturales, Cayo Ocampo y los cayos adyacentes, como la zona de La Bomba, presentan un comportamiento climático similar cuestión que permite describirlo con las observaciones de las estaciones de Juraguá y la de Cienfuegos.

Se toma como referencia, la influencia climática de la Estación Meteorológica ubicada en el Laboratorio de Vigilancia Radiológica del CITMA, en Juraguá, la cual realiza observaciones desde el año 1977, dicha estación se encuentra solo entre 4,0 y 6,0 Km de distancia, hacia el Oeste de la zona de interés.

Hidrología y Oceanografía.

El humedal formado por la Laguna de Guanaroca y el Laberinto de Los Naturales, se ubica sobre las cuencas superficiales del Arimao y del Caunao. La principal corriente superficial de la cuenca del Arimao la constituye el río del mismo nombre, que posee dos desembocaduras, una hacia la Bahía de Cienfuegos a través de la Laguna de Guanaroca y la otra hacia el Mar Caribe en la costa sur de la provincia constituyendo el límite Oeste del área de “La Bomba”. En la zona de la cuenca del Caunao, la principal corriente la constituye el río Caunao, el cual desemboca en el lóbulo Este de la bahía, lugar donde se ha formado el Laberinto de los Naturales. En el caso del gavilán sucede lo mismo, constituyendo el río de igual nombre la principal corriente. Los escurrimientos en estas cuencas son superficiales y las corrientes superficiales en los ríos principales de estas cuencas son permanentes.

Debido a la cercanía al mar de las áreas de interés, estas se sitúan en una zona de interface donde se mezcla el agua de mar con las aguas subterráneas (agua dulce – agua salada). Esto propicia el hecho de que las aguas subterráneas tengan características salobres y no sean adecuadas para el consumo humano. El nivel medio del mar determinado por las oscilaciones de la marea influye en el comportamiento hidrogeológico anual de las aguas subterráneas.

En el interior de la bahía por lo regular las corrientes son débiles (inferior a 0.5 nudos), con alto por ciento de calmas, por lo que no afectan la navegación.

Fauna.

Aves: se reportan alrededor de 212 especies (18 Órdenes y 44 Familias). De ellas, 11 especies endémicas y 17 subespecies endémicas para un 39% y un 63% con respecto al endemismo reportado para el país.

Moluscos: Estudios llevado a cabo por especialistas del área y del Centro de Estudios Ambientales (CEAC) del CITMA, han caracterizado las poblaciones de moluscos terrestres y acuáticos presentes en el área y su distribución. Es representativa y valiosa por su gran valor endémico.

Fauna marina: Dentro de la bahía de Cienfuegos, entre Punta Soriano y Punta Amarilla, y en la zona de amortiguamiento frente a la costa de la Bomba, existe una extensa zona marina. Sin embargo, los estudios de la fauna marina en Guanaroca han sido muy limitados. Los grupos con mayor valor comercial son los peces y los camarones. En la zona de amortiguamiento en mar abierto, son representativas las formaciones coralinas.

Características de la participación social de la comunidad de Guanaroca:

La comunidad mantiene una dinámica lenta, marcada por relaciones de interacción sociocultural donde predominan la familiar, el desarrollo de las actividades sociales, culturales, carecen de una sistematicidad y se carecen de conmemoraciones colectivas hitos, no poseen fiestas identificativas comunitarias popular, pero poseen costumbre dentro de los pobladores vinculadas a lo popular y tradicional que están relacionadas con el bienestar de vida como los remedios caseros o curaciones aplicando la medicina verde tradicional: tizanas, cocimientos, infusiones, aplicación de fomentos y emplastos con hierbas y plantas, entre otras cosas; además, la utilización

del método que popularmente llaman “pasar la mano” para curar los empachos, una de los padecimientos más frecuentes en las comunidades marineras.

Dentro de las actividades comunitarias de interacción y lúdica de mayor arraigo que forma parte incluso de sus prácticas comunitarias sistematizadas esta la pescar que la realizan los hombre fundamentalmente, así como el paseo por la laguna en horas de la mañana y la tarde, hacia lugares específicos de gran significación en la comunidad. Estas actividades forman parte de la disidencia comunitaria pues son ilegales frente las normas que colocan en el Plan de Manejo a esta Área Protegida y la veda permanente en ese contexto marino).

Problemática Socioeconómica

Se observa que los asentamientos humanos han evolucionado simultáneamente con las transformaciones económicas, tecnológicas y culturales, lo cual se corrobora con el incremento de las poblaciones humanas de manera específica en Guanaroca, y en la CPA Mártires de Barbados (en un 50 %), con gran emigración hacia la zona, altamente demandada por estar enclavada en el Polo turístico.

Existen problemas sociales como en todos los asentamientos, pero lo que mayor incide es el alcoholismo, los cuales pueden atenuarse con un programa bien concebido, de uso público del área con mayor ocupación del tiempo libre de los habitantes.

En muchas ocasiones las presiones económicas afectan la Biodiversidad, tal es el caso de la Agricultura Urbana y Suburbana, así como la Agricultura convencional, La ganadería, La industria; como las prácticas socioculturales el desarrollo turístico y recreativo; y el incremento de la pesca, con la reducción de la diversidad marina por el furtivismo y su práctica indiscriminada. (Plan de Manejo del Área Protegida Guanaroca 2012: pp. 1-76)

3.2 Determinación de las principales prácticas desde la perspectiva sociocultural de la gastronomía popular y tradicional existente en la comunidad de Guanaroca

Para su comprensión es necesario crear un análisis de la estructura que asuma y se concrete en un contexto específico del análisis para la clasificación, determinación y visualización del Patrimonio cultural y natural.

Al decir de Soler (2011) Esta estructura se puede considerar establecida por los siguientes elementos:

- Elementos patrimoniales.
- Elemento de relación social y cultural: familiar, comunitario y su relación con la naturaleza.
- Elemento institucional.

Elemento patrimonial: Relacionado con las diversas manifestaciones del patrimonio cultural y natural existente en el contexto donde se desarrolla la actividad patrimonial.

Elemento de relación social y cultural: Por tanto determina modos de actuaciones específicos que tipifican y distinguen modos de comportamientos colectivos frente a una práctica marinera concreta desde el sentido y jerarquía que se le concede que esta.

El elemento institucional: *Estará formado por el conjunto de estructuras, organizaciones, sacerdocio, órdenes y jerarquías, sistema disciplinario, estructura eclesial, etc.*" (Verdecia, A. 2008: p. 90)

El sistema simbólico a través del cual se expresan los códigos de interacción y la representación colectiva donde se legitima el sistema de relaciones institucionales desde el que se pronuncia, se asume por un sistema simbólico a la representación del fundamento de lo divino y por códigos, los significantes en los cuales se expresa: *"Su importancia es extraordinaria por cuanto la pertenencia en sentido estricto a una u otra religión está condicionada en gran medida por la aceptación por el creyente de los elementos institucionales propios de esta u otra religión."* (Verdecia, A. 2008: p. 90)

Desde esta perspectiva sociocultural y tradicional vista desde la gastronomía existente en la comunidad de Guanaroca, que al igual que otras comunidades estudiadas en el municipio de Cienfuegos adquiere diversidad de tipos manifestaciones en los diferentes niveles de resolución comunitaria que están determinadas por: el contexto marino de Guanaroca (lacustre), tipos de especies que en ella existen y que forman parte de la dieta de los pobladores, el tipo de pesca que realizan y las tecnologías que emplean, la formación y normas de alimentación.

En la observación efectuada a la comunidad este proceso de interacción se evidencio en tres momentos principales, búsqueda de las materias y energía para cocinar, durante la alimentación y posterior, los procesos de interacción donde se desarrollan los patrones de las comidas son: Individuo, grupo, familia, comunidad, sociedad. Su funcionalidad la determina la capacidad de inserción en los contextos en estrecha relación con motivaciones, hábitos, normas, exigencias culinarias, gustos e intereses los cuales 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, sabores, la preparación, las maneras de cocinar sus preferencias, la sistematización de sus empleo y con ellos los procesos de reproducción de los alimentos presentándose como un producto económico, social, cultural, que parte de las individualidades a los colectivos existente en esa comunidad.

En las observaciones y entrevistas realizadas a hombres y mujeres, consideran que la elaboración de las comidas es responsabilidad de ambos en el hogar aunque esta se incline un poco más hacia la mujer ya que estos se destacan en otras funciones como es la pesca. Por esta razón es que todos en casa mantienen un conocimiento amplio sobre los recetarios tradicionales, ya que el hombre no solo se sienta a la mesa a comer sino que además colabora a la hora de confeccionar y decorar los alimentos para que ese momento de unión familiar sea placentero.

En las observaciones las personas que producen alimentos indagan sobre su calidad en especial las mujeres, le gusta escuchar el criterio de los presentes sobre todo en cuestiones como sabor, preferencia, los condimentos, tecnologías, las formas de presentarlos. En las observaciones se parecía que en los elementos que prefieren preguntar según su empleo están los colores, sabores, textura, aspectos este que tiene en cuenta a la hora de preparación de las comidas y servirlos. En las entrevistas efectuadas se constata que las mujeres intercambian las experiencias en ese sentido y las tienen en cuenta a la hora de perfeccionar sus saberes culinarios. Según la observación realizada a la mujer le es imprescindible servir una mesa con alimentos de diferentes colores, aspecto este que existe en otros estudios sobre comidas de las comunidades marinera en su opinión ello influye en el paladar de los

miembros de la familia, por eso es un patrón sociocultural que se reduce en muchos miembros de esa comunidad y del bienestar de vida de la familia.

La diferencia de esta como aspecto de las comunidades anteriormente estudiadas, es el carácter social de estas comunidades, pues la comunidad tiene tradición de gastronomía para públicos, con un reconocimiento social de los usuarios y una gran demanda, esto posibilita que estas normas y patrones formen parte de las ofertas gastronómicas que se reproducen en las casas de los habitantes y por lo tanto contribuyen un incremento del proceso de socialización.

En la observación realizada y tras comparar con los otros trabajos se observa que los horarios empleados poseen cierta similitud, que están marcados por la actividad económica y social (educación, recreación, la manera de relacionarse) y por lo tanto en las observaciones realizadas se aprecia el siguiente horario:

Desayuno: 07:30a.m – 09:00 a.m.

Almuerzo: 12:00 m - 1:30 p.m.

Comida: 07:30p.m – 9:00 p.m.

En la observación se evidencia que es individual, casi siempre está marcado por la función social de la mañana en función de los más pequeños quienes reciben primero este tipo de alimentación consintiente principalmente en minutas fritas, huevas fritas, leche y café, es servida por la mujer o por el miembro de la familia que prepara el desayuno y se carece de un orden pues no comen todo junto.

Casi nunca el hombre pescador desayuna pues aún no ha regresado de las labores de pesca. El horario del desayuno según la observación está determinado por las siguientes cuestiones: los horarios dedicados a la cocción, 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, las normas alimentarias que existen en la casa, los patrones de interacción sociocultural y la labor económica que como gastronómico desarrollan en la comunidad.

Muchos de estos aspectos existen en las comunidades estudiadas, la diferencia estriba en que el desayuno es en el interior de la casa, fundamentalmente en el comedor o en especial los abiertos del patio que existe en la casa del pescador de

Guanaroca, se sirven en la mano de forma individual y se apareció que muy pocas veces el desayuno es en la mesa.

Para el análisis del almuerzo se desarrolló la observación a este tipo de alimentación. En la observación se evidenció que no siempre están en el hogar todos los integrantes, fundamentalmente en el almuerzo están presentes la madres los hijos, no obstante se observa que comen junto a la mesa, aun así los que están comparten ese momento juntos.

En la entrevistas y en la observación se evidencio que este horario es una norma para las personas de esta comunidad se cumple sistemáticamente y forma parte de esa ciclo de alimentación, se reclama en horario y espacio. En la observación se evidencia que por lo general siempre se realiza en el área del comedor. Al igual que en el resto de las comunidades marineras su ejecución está determinado por: los horarios dedicados a la cocción, horario escolar y laboral, tecnología para crear los alimentos, las normas de la vida de la comunidad las labores de los pescadores tanto de las artes de pesca como de la pesca misma, las normas existentes en la casa. La tradición del horario de comida, el poder nutricional de la comida, capacidad de organización y limpieza en la cocina, las salidas para la pesca o la atención a la actividad gastronómica.

En la comunidad al igual que en el resto de las comunidades marineras se observa la presencia de la siesta sobre todo para los pescadores, pues esta forma parte de su horario de reposo y acondicionamiento para el desarrollo de su posterior actividad económica. Se realiza preferiblemente dentro de la casa en los cuartos con condiciones de reposo que le permite su descaso, reposo y digestión. El 100% de los consultados evidencia de la necesidad de esta actividad tras el almuerzo.

En conversaciones, entrevistas y en la observación participante, así como informales; en la comunidad se comprobó la evidencia de un sistema de aprendizaje que se sustenta en una fuerte relación intrafamiliar e intergrupar 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 - practica, relación aprendizaje-lección, relación aprendizaje-adiestramiento, relación aprendizaje-necesidades, relación aprendizaje-aplicación.

En la observación realizada los almuerzos principales están compuestos por arroz, frijoles, pescado frito, camarones jaibas, ostiones, cangrejos, minuta y lo acompañan con viandas y ensalada de estación que la obtienen de la Cooperativa Mártires de Barbados. Las carnes y los pescados son producto de su propia actividad económica de autoabastecimientos.

Predomina los almuerzos con alimentos fritos y prefieren la alimentación calientes y acabada de hacer, que se sirve directamente a la mesa ya servida donde se encuentra el tren de cocina y servidos los alimentos.

En la observación realizada durante el almuerzo sirve la mujer comenzado por los niños y el jefe de familia, la cantidad de alimento está en dependencia de la norma de consumo que es conocida por la mujer empíricamente de acuerdo a la experiencia de las cotidianidades de la cantidad que come cada miembro de la familia. La repetición de la comida es una actividad propia de cada individuo de la familia.

Al culminar el almuerzo la mujer recoge la mesa y la limpia según la observación un miembro de la familia que según las observaciones realizadas es la misma persona.

En este tipo de actividad se evidencia al igual que en otras comunidades la integración sociocultural en la producción, reinterpretación y transformación de las acciones culinarias que determinan a una comunidad, siendo estas las vías imprescindibles y necesarias para el establecimientos de modos de identidad establecidos desde una interacción compleja, dinámica, enriquecedora, que en este caso es el de las comidas marineras, lo cual es determinante en la cultura local por su importancia en la reproducción humana, en la relación con sus contextos desde las cotidianidades.

En la observación se evidencian meriendas fundamentalmente tras la siesta en el horario de 4.30-6.00 está determinadas por la llegada de los niños de la escuela, la actividad productiva de los pescadores, las necesidades de alimentación de los miembros de la familia. En la observación se evidencia que esta es individual, auto

preparado de acuerdo a la preferencia alimentara de los miembros de la comunidad entre los alimentos más importantes se encuentran: refrescos y jugos de estación, preferentemente fríos, el pan que lo acompañan con alimentos del almuerzo, dulces caseros y agua.

La comida según las declaraciones de los miembros de la comunidad y las observaciones realizadas, se desarrolla en horarios variables entre las 6-8 de la noche, más parecido a las comunidad del perche, cocinan y comen abundante comida, en la observación se evidencia que comen arroz, frijoles, viandas, pescados, pollo, cerdo, camarón y ensaladas. Es significativo señalar que existe una parte de la comunidad que se acerca al contexto de la cooperativa que no son altos consumidores de pescados y mársicos en las comidas. Además se aprecia el consumo bebidas refrescantes y alcohólicas adquiridas en los restaurantes y paladares del lugar.

La comida está dirigida por la mujer jefa al igual que en el resto de las comunidades, ella se encarga de la cocción, del servido y el fregado.

En la observación se evidencia que al igual que el almuerzo comen a la mesa y repiten las mismas normas astronómicas y culinarias, el servir 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.

En la observación se pudo constatar una tendencia hacia los horarios y forma rurales de alimentación que lo diferencia del resto de las comunidades estudiadas.

La comida está determinada al igual que el resto de las comunidades estudiadas 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.

- El poder nutricional de la comida.
- Salidas para la pesca.

A diferencia de lo anterior; está determinada además por la posición familiar, el contexto y las actividades sociales que en ella se desarrollan en especial vinculados a la acción turística de la zona, el desarrollo gastronómico desarrollado.

Las personas entrevistadas, al mencionar sus variadas recetas, destacan la existencia de diferentes estilos de comidas, como son las *Ocasionales, Especial, Festivos y Comunes*; que están vinculadas fundamentalmente a homenajes, actividades festivas o simplemente dar satisfacción al paladar; por lo que manifiestan la elaboración de alimentos para las siguientes actividades: Comidas de visitas de familiares, amigos y celebración de cumpleaños, fines de semanas.

Las comidas más empleadas son marineras, aunque es válido mencionar que estas personas para variar la dieta crían algún animal, como son gallinas, puercos o carneros; pero no obstante es indiscutible que los principales alimentos radican en la Laguna de Guanaroca.

Las comidas que se realizan en homenajes y cumpleaños es donde mayormente se emplean las comidas con productos marineros y en la parte antes mencionadas puerco o pollo, los miembros de la comunidad lo presentan como platos especiales, solo porque cambian el recurso tecnológico de la receta.

En las observaciones participantes los alimentos más frecuentes están relacionados con los camarones, cangrejo, jaibas y ostiones, 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, de acuerdo a las normas que la familia, considera que esta comunidad es festiva como es caso de la calidad del producto que empelan, el costo, la preferencia y distinción de colectivo familiar, el horario, el espacio de la comida, el tipo de festividad, casi siempre son colectivas con respecto a la familia y relacionadas con actividades de recreación como paseos a la laguna, paseos al contexto marineros que además es paisajístico y atrayente, aspecto este que distingue la actividad.

En la observación realizada se aprecia que el lugar de cocción es la cocina, se apreció en la observación que la cocina es un espacio que se encuentra al finalizar

la casa con acceso al patio y al comedor, en ellas se concentra toda la tecnología de la cocción como fogones, fregaderos, mesetas, calderos, aparadores para el tren de cocina y de servicio, el refrigerador, así como equipos que emplean el proceso de cocción operación de los alimentos. En la observación se evidencio que las relaciones de propiedad esencial es de la mujer y por lo tanto marca las relaciones de poder aspecto este que lo asemeja con las del Perche.

En el caso de Guanaroca el espacio, es lo principal y compartido social y familiarmente, la alimentación es como se ha apuntado, lo emplean colectivamente, es una relación de poder colectiva y por tanto de participación donde se desarrollan todas la interacciones socioculturales.

En la observación participante se aprecia que en el portal y el patio reciben visitas, desarrollan la actividad comercial a diferencia de las otras comunidades, preparan los avíos de pesca, hacen reuniones barriales y se produce narración tecno productiva y las cualidades de los productos marineros para la alimentación y la socialización de las preferencias en este sentido.

Los saberes culinarios en la observación se evidenciaron tanto entre las mujeres como los hombres pues ambos conocen las recetas, la implantan y la perfeccionan, están referidos a la tecnologías, conocimiento de los grados de cocción, el empleo de especies, energías y formas de socialización, niveles de referencia y jerarquías en cuanto a la calidad de la cocción que realizan, contribuye a su jerarquización dentro del colectivo.

Dentro de los elementos de alimentación empleados para demostrar sus formas, normas y patrones de cocción se encuentran: el color y las texturas para reconocer sus grados de confección, el tiempo, el fin de la cocción, la carencia de ingredientes, el empleo de utensilios, la calidad del gusto, la demanda y la preferencia de los alimentos, las formas de comunicación, el dominio y jerarquía comunitaria de la receta que porta.

Como en el resto de las comunidades la transmisión de esto saberes es oral, pero no se apreció la función imitativa como en otras comunidades y al igual que el resto de las comunidades marineras la relación individuo/individuo forman parte de la narrativa de la comunidad y su intercambio social.

En el estudio el color de los alimentos es utilizado 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 con productos del mar, pollo y cerdo, con igual color el blanco para los arroces y los caldos sobre todo sopas, rojo para las salsas de mariscos y pollos, y emplean varios colores para los vegetales pues estos están en función de las ensaladas de estación.

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.

Se observa a diferencia de las otras comunidades el sabor agrio/dulce por la presencia de productos como el camarón, la jaiba y el cangrejo, salados con predominio de los ostiones y la lapa intensidad que produce el marisco, dieta preferida de esta comunidad y a diferencia de otras comunidades, en esta la cocción de los alimentos, 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 opinión de esa comunidad esto ofrece el 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 aspecto este parecido a las demás comunidades.

En la observación se evidencia que la energía utilizada está en dependencia de las transformaciones actuales y los programas de la Revolución; cocinan con electricidad y emplean para ello las ollas “reina” ollas arroceras, y de presión.

A diferencia de las otras comunidades marineras tanto los hombres como las mujeres cocinan cualquier tipo de platos, el hombre prefiere de las actividades del hogar esta; en la entrevista y observaciones se evidencia que en este caso tienen capacidades, conocimientos y experiencias para ello, en la observación al igual que en el resto de las comunidades marineras se observan mantienen una actitud paternalista con respecto a los hombres justificando su jerarquía culinaria dentro los

aspectos más 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 dónde están y cómo 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, el hombre es incoherente con la actividad y el hombre no logra cumplir la norma y los patrones que requiere la alimentación.

En la observación realizada se evidencia que 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.

En la observación realizada y en la constatación con conversaciones informales se evidencio que estas particularidades promueven un grupo de patrones de interacción sociocultural, en este lugar se visualiza la receta, se socializa y se jerarquiza tiene un marcado carácter donde predomina la relación individuo/individuo e individuo/grupo, este tiene puntos en común con el resto de las comunidades marineras como en los productos de la experiencia culinaria acumulada por el sujeto que cocina, las normas y hábitos alimentarios de la familia, grupos sociales afines y grupos empleados en las actividades de la pesca, las posibilidades tecnológicas, las normas de conductas intrafamiliar.

Pero la diferencia de la distribución de los roles en la familia y la relación que establece entre espacio-propiedad y rol del sujeto, la manera de compartir los espacios de la comida y la comida propiamente dicha, las normas de conductas y alimentarias en las actividades sociales de los diferentes grupos de pescadores en un espacio lacustre. Prefieren la comida caliente pues consideran que logra una mayor alimentación, con grasas, comen con lentitud, le dedican un tiempo a la comida. Al igual que el resto de las comunidades pesqueras las comidas marineras son muy nutritivas, fundamentalmente por el marisco y el pescado, además de poseer propiedades medicinales.

Significativo resulta que las comidas de esta zonas tiene una condición histórica que se ha socializado a partir de la década del 40 del siglo XX con el surgimientos de

restaurantes de carreteras sustentados en comidas vinculadas con las alimentación de mariscos y peces que se inicia con la apertura del negocio de las familia de los Montañeros (conocidos así en esta comunidad). La eficacia cultural y gastronómica de este tipo de restaurant, las condiciones del contexto y la improntica de la laguna motivaron una jerarquización de los procesos de reconocimiento de la gastronomía del lugar que se extiende hasta nuestros días. En la actualidad Guanaroca que mantiene el mismo nombre.

En la actualidad esto se reproduce en otros proyectos de paladares que emplean las recetas de la comunidad para su demanda y oferta gastronómica con éxito. En la observación se evidencia una gran demanda del mismo por los visitantes y turistas lo que permite el mantenimiento y trascendencia de las recetas del lugar.

Por eso en esta comunidad alcanza rasgos distintivos, las tipologías alimentarias están determinadas por las condiciones de la comunidad, su reconocimiento culinario, la actividad que en ella se desarrolla conectándolo en los siguientes elementos: el concepto económico de la alimentación, el concepto de alimentación y crecimiento humano, los hábitos alimentarios transmitidos de generación en generación, los nuevos aprendizajes de las nuevas generaciones sobre todo los que se introducen con la actividad turística y gastronómica, su concepción acerca de la comida marinera, estos tres últimos coinciden con el resto de las comunidades estudiadas.

3.3 La identificación de los principales recetarios y comidas existentes en la comunidad.

El análisis desde la perspectiva sociocultural de las comidas marineras posibilitan como parte de esta tesis el estudio de 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.

Ser 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 (Francia. Convención sobre Los Tesoros Humanos Vivos. 2006: p.8-15.)

3.4 Las recetas de comidas y bebidas marineras de la comunidad de Guanaroca. Características socioculturales.

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, escogen a quien se la transmiten y exigen mantenerla en la memoria ya cercarse lo que más puedan a elementos como el otro, el sabor, texturas y el calor.

Es una actividad de la mujer jefa o en su defecto al de mayor edad los aprendizajes de ellas a partir de la interrelación individuo e individuo y garantizar en esos aprendizajes directos y empíricos su conservación y transmisión y al igual que en el resto de las comunidades marineras en la observación participante y en las conservaciones informales, se constató la evidencia de un sistema de aprendizaje que se sustenta en una fuerte relación intrafamiliar e intergrupar.

Son ejemplo de ello las relaciones siguientes:

- Relación aprendizaje – experiencia.
- Relación aprendizaje - práctica
- Relación aprendizaje- adiestramiento

“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).

3.5 Inventario de las comidas y bebidas tradicionales como expresión del Patrimonio Inmaterial.

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.

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.

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*)

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 OEPRACIONAL SEGÚN LAS NUEVAS ORIENTACIONES
DE LA
UNESCO. (Ver Anexo 8)**

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

CONCLUSIONES

La comunidad de Guanaroca es una comunidad asentada entre una laguna y zona costera, se caracteriza por ser una comunidad donde se asienta demográficamente una diversidad de factores sociales que se dedican a las labores agrarias y pesqueras, pertenece a un área protegida de recurso naturales y además cuentan con un Plan de Manejo en función de su protección que está determinada social, económica y culturalmente con ricos recursos naturales tanto forestales como hídricos y especies únicas que distinguen a la comunidad y sus saberes.

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.

La investigación culmina con el inventario culinario de las comunidades marineras. Su diferencia está determinada por el contexto marino, los ecosistemas que existen, las distintivas prácticas en zonas pesqueras lacustres, la relación inherente un pensamiento tradicional de saberes y tecnologías, a las transformaciones demográficas que allí se producen, a la socialización gastronómica de servicios de restaurant y paladares y a los procesos de interacción sociocultural y de géneros que distinguen este acción a y las interacción sociocultural.

Las comidas marineras se caracterizan por el empleo de los mariscos y crustáceos principalmente que se ubican en el centro de su alimentación determinado por su actividad económica, 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.

En el caso de Guanaroca se aprecia dos grupos uno cercano a la cooperativa con recetarios más cerca de las comunidades rurales y otros hacia el interior de la laguna y en su parte derecha donde abunda las recetas de mariscos, ostiones, cangrejos y jaibas a partir de relaciones de poder y de solución de necesidades, exigencias de la comunidad, las normas, los niveles de interacción donde predomina al igual que en el resto de las comunidades pesqueras, productos auto gestionados.

Los saberes culinarios en el entorno social para el conocimiento de los grados de cocción, las mujeres y hombres de la comunidad de Guanaroca 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 de saberes es oral a través de la relación individuo/individuo y forman parte de la narrativa de la comunidad y su intercambio social. Se diferencia en que no existe desde el punto de vista de género división para asumir los diferentes tipos de cocción.

El inventario de los saberes culinarios de Guanaroca 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.

La estructura del inventario se desarrolló 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 a la anterior estriba el valor operacional del mismo, según las normas de la UNESCO del 2010.

Recomendaciones

Incluir el recetario que se propone en el inventario patrimonial gastronómico de la provincia de Cienfuegos y con ello culminar los registros de comidas patrimoniales de las comunidades costeras de Cienfuegos

Introducir el inventario en el catálogo de comidas de la provincia de Cienfuegos.

Emplear los contenidos de la tesis en las asignaturas de Estudios de comunidades urbanas y rural Cultura Popular y Tradicional, Técnicas de la Lectura e Interpretación del Patrimonio Cultural y Antropología sociocultural.

Proponer turismo el levantamiento efectuado de las comidas que poseen valor comercial para ser incluido en su catálogo gastronómico de comidas tradicionales.

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, UFC "Carlos Rafael Rodríguez", (Cf).

Área Protegida Guanaroca. (2012) *Plan de Manejo*.

Buendía, Elisman, L. (1998) *Métodos de Investigación en psicopedagogía*. Madrid: McGRAW--HILL IBEROAMERICANA DE ESPAÑA, S.A.U.

Cuba. Centro Provincial de Patrimonio Cultural. (2008) *Proyecto de remontaje del museo Fortaleza Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua*. Castillo de Jagua.

Francia. París. Organización para la Educación (2006), *la Ciencia y la Cultura de las Naciones Unidas*. Convención sobre Los Tesoros Humanos Vivos.

García Alonso, M. (2000) Los modos de análisis de la identidad cubana y latinoamericana: 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 Alonso, M. (2000a) Compilación pensamiento y tradiciones populares: *Estudios de identidad cultural cubana y latinoamericana: los modos de análisis de la identidad cubana y latinoamericana*. La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.

Gil, M. (2006) *La música Coral de Cienfuegos*. Trabajo de Diploma, UCF "Carlos Rafael Rodríguez", (Cf).

Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos. Salvador David Soler Marchan. CPPC. Cienfuegos, Introducción al catálogo, 2006.

Kohan, N. (2003) Marx en su tercer mundo: *Hacia un socialismo no colonizado*. Néstor Kohan. La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.

La Museología, (2006) *Interacción entre ciencia, cultura y sociedad*. David Soler Marchán, María Elena Morales Calatayud, tutor. Tesis de Maestría en Estudios Sociales. UH "Fructuoso Rodríguez Pérez" (LH).

Landa buro, M. I. (2006) *Política Cultural de la Revolución cubana*. María Isabel Landa buro. MINCULT: La Habana, 1T.

Martinell, A. (1999) *Los agentes culturales ante los nuevos retos de la gestión cultural*. Alfonso Martinell. Brasil.

- Marx, C. (1975) *Obras escogidas*. Moscú. Editorial Progreso.
- Marx, C. (1980) *Obras completas. Carta de Engels a Borgius*. La Habana: Editorial Ciencias Sociales.
- Mendoza Soto, Y. (2009). *Las comidas marineras en el barrio Reina: Tesis de diploma*. Universidad de Cienfuegos. Cienfuegos.
- Muñoz, T. (2003) *Historia y crítica de las teorías sociológicas*. Teresa Muñoz [et.al]. La Habana: Editorial Félix Varela, 2 t.
- Ortega, Capó, M. E. (2004) *Aspectos fundamentales de la cultura cubana. Selección de Lectura I. Artículo Cultura y Desarrollo. El desafío de nuestro tiempo*. Escuelas de Alto Estudio Hotelería y Turismo: La Habana.
- Quesada Cabrera, R. D. (2011). *El inventario de las comidas marineras de la comunidad pesquera urbana Las Minas como expresión del Patrimonio Inmaterial: Tesis de diploma*. Universidad de Cienfuegos. Cienfuegos.
- Soler Marchán, S. D. (2003) *Fundamentación del Proyecto Luna*. CPPC. Cienfuegos.
- Soler Marchán, S. D. (2003a) *Aproximaciones para el estudio, implementación y éxito de una estrategia de acción: Conferencia Magistral*. CPPC. Cienfuegos. [s.p.].
- Soler Marchán, S. D. (2003b) *Aproximaciones para el estudio, implementación y éxito de una estrategia de acción: Conferencia Magistral*. CPPC. Cienfuegos. [s.p.].
- Soler Marchán, S. D. (2005) *Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos*. Ponencia presentada al Congreso de Historia, Oficina de Historia. Cienfuegos: [s.n].
- Soler Marchán, S. D. (2005) *Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos*. Ponencia presentada al Congreso de Historia, Oficina de Historia. Cienfuegos: [s.n].
- Soler Marchán, S. D. (2006a) *La Museología, interacción entre ciencia, cultura y sociedad*. Tesis de Maestría en Estudios Sociales. UH "Fructuoso Rodríguez Pérez" (LH).
- Soler Marchán, S. D. (2006b) *La Museología, interacción entre ciencia, cultura y sociedad*. Tesis de Maestría en Estudios Sociales. UH "Fructuoso Rodríguez Pérez" (LH).
- Soler, Marchán, S. D. (2003) *Fundamentación del Proyecto Luna*. CPPC. Cienfuegos.
- Soler, Marchán, S. D. (2005) *Evaluación del Proyecto Luna*. CPPC. Cienfuegos.
- Soler, Marchán, S. D. (2005a) Conferencia "*Hacia una expresión de la singularidad patrimonial*. ¿Comidas y bebidas marineras? Cienfuegos. CPPC.
- Soler, Marchán, S. D. (2005a) *La percepción científica de las comidas y bebidas marineras, ponencia presentada al congreso Cultura y Desarrollo y al Primer Taller Internacional de Patrimonio Inmaterial en América Latina* CENCREM.

- Soler, Marchán, S. D. (2005b) Conferencia *“Hacia una expresión de la singularidad patrimonial. ¿Comidas y bebidas marineras?”* Cienfuegos. CPPC.
- Soler, Marchán, S. D. (2005b) *Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos*. Ponencia presentada al Congreso de Historia, Oficina de Historia.- Cienfuegos.
- Soler, Marchán, S. D. (2006) *Conferencia de cultura popular y tradicional*. CPPC. Cienfuegos.
- Soler, Marchán, S. D. (2006) *Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos*. CPPC. Cienfuegos, Introducción al catálogo.
- Soler, Marchán, S. D. (2008) *Saberes populares y patrimonio cultural*. CPPC. Cienfuegos.
- Torre, C. (2001). *Las identidades una mirada desde la psicología*. Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello. La Habana.
- Valladares Puerto, M. (2008). *Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perche: Tesis de diploma*. Universidad de Cienfuegos. Cienfuegos.
- Verdecía Marín, A. (2008). *Las comidas marineras en el Castillo Perché: Un estudio de caso*. Tesis de diploma. Universidad de Cienfuegos. Cienfuegos.

Anexo 1 Proyección de las técnicas empleadas en la investigación

TÉCNICAS EMPLEADAS	VARIABLE	OBJETIVO	DIMENSIONES	FASE DE LA INVESTIG.
Análisis de documento.	Comidas como actividad popular y tradicional.	-Fundamentar las características históricas, contextuales, teóricas y metodológicas que sustentan las comidas marineras como popular y tradicional y como expresión de la política cultural cubana.	Histórica, teórica y metodológica. Metodológica.	Antecedentes históricos y teóricos.
	Estrategias de inventarización, rescate, clasificación socialización y promoción de las comidas marineras.	-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 sistema de relaciones interinstitucional es siguientes:	Organización, planificación, ejecución y evaluación.	-Evaluación de las estrategias y desarrollo de las festividades. (Análisis de los resultados)

		I/I, I/C, I/S, las proyecciones nacionales y las necesidades territoriales.		
	Comidas marineras.	-Caracterizar la historia de las comidas marineras en la comunidad Guanaroca.	Manifestación Patrimonial.	Antecedentes históricos y socioculturales desde la perspectiva comunitaria.
		-Valorar tendencias y proyecciones de las comidas marineras como expresión popular y tradicional, así como su sistema legal, institucional y social.		
Entrevistas a profundidad a portadores y a miembros de la comunidad y especialistas.	Prácticas tecnológicas, saberes populares culturales que se desenvuelven en las comidas marineras.	-Descripción de las comidas. -Valorar sus características populares y tradicionales. -Caracterizar la comida como expresión sociocultural	Particularidades de las comidas marineras Procesos de Patrimonialización.	-Análisis de los resultados y socialización patrimonial.

		forma en que se expresan las características los procesos clasificatorios, socioculturales y patrimoniales en función de las necesidades y opiniones de los agentes socioculturales 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.		
Observación participante.	Escenarios físicos, culturales entornos naturales, donde se desarrolla las comidas marineras.	-Determinar la capacidad de expresar elementos tradicionales de los valores culturales regionales de las comidas marineras y satisfacer demandas de este tipo de manifestación patrimonial, en función de un tipo particular de actividad comunitaria.	Manifestación patrimonial y actividad popular y tradicional.	Antecedentes históricos.
				-Práctica culinaria y sociocultural.
				Constatación de datos y métodos.
				-Evaluación de información.
				-Análisis de los resultados.
	Agentes socioculturales.	-Valorar los criterios de los portadores y miembros de la comunidad opiniones sobre la labor del sistema institucional.	Pobladores de la comunidad Guanaroca, dirigentes sociales culturales, y políticos. Líderes naturales comunitarios.	-Análisis de resultados.

Anexo 2Operacionalización de las unidades de análisis.

Unidades análisis	Dimensiones	Indicadores
Comidas marineras.	Histórica, teórica y metodológica.	Características históricas y contextuales donde se desarrollan la Comunidades marineras.
		Bosquejo histórico y científico de los estudios sobre comidas marineras.
		Caracterización de los estudios de las comidas marineras.
		Características como expresión de la cultura popular y tradicional desde las concepciones teóricas y metodológicas que lo caracterizan desde los estudios de identidad.
Practicas socioculturales Agentes socioculturales	Particularidades de las comidas marineras.	Estructura de la alimentación.
		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.
		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.
	Análisis estratégico	Correspondencia con las estrategias nacionales y necesidades territoriales del rescate del patrimonio, relacionados con las comidas marineras. Inventarización de las comidas

Patrimonio Cultural Inmaterial	(planificación e implementación.	marineras
		Utilización y alcance de espacios de rescate e inventarización de las comidas marineras
	Patrimonialización (Impacto).	Resultados y satisfacción de las acciones de inventarización (impacto).
	Propuesta de Socialización.	Propuestas de estrategias para la socialización y promoción de las comidas marineras desde el programa de desarrollo cultural en el sistema institucional que la legitiman.
	Popular y tradicional.	Características, historia y particularidades desde los siguientes elementos:
		Popular: Contrario a lo erudito, tipo de posición relacional.
		Funcional: Satisface necesidades colectivas e individuales en la comunidades culturales.
		Anónimo: Se desconoce a su autor. Se identifica a portadores y transmisores.
		Resistencia y modernidad: Capacidad sociocultural de migración, variación, extensión y transformación.
		Colectivo: Vigencia social en la comunidad cultural, vitalidad y fuerza.
		Imitativo: Reproductivo por encima del nivel alcanzado.
		Tradicional: Transmisión, formación y aprendizajes de generación en generación.
		Características como costumbre, forma de pensar, sentir, transmitir y comunicar específicamente las

Expresión Culinaria patrimonial.	Sistema de relaciones socioculturales.	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.
	Manifestación cultural patrimonial.	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.
		Tradiciones relacionadas con el ciclo vital de la vida comunitaria ritos de pasos, acciones alimentarias, modalidades, tipos de comidas según los usos sociales, prácticas culinarias

	Usos Sociales, rituales y mitos.	propias de cada género, usos relativos a los entornos naturales, nomenclatura geonómica y patronímica, , imaginarios sociales y culturales de las comunidades en las comunidades.
	Institucional.	Capacidad de incorporación, socialización, implementación, promoción y gestión.
	Portadores.	Características organizativas, calidad, tipología, criterio de las comidas. Valoración acerca de la dimensión institucional política y cultural.
		Valoración acerca de la dimensión institucional.

Anexo 3Guía del análisis de documentos

Objetivos:

- 1-. Revisar los documentos oficiales y de trabajo de la de la Escuela Municipal del Partido relacionados con la estrategia de preparación de reservas y cuadros del PCC y la UJC.
- 2-.Recoger información sobre el espacio de superación y la preparación metodológica, que reciben los docentes, profesores activistas
- 3.- Buscar y recoger la documentación. y propuestas de estrategias de capacitación en otros centros de superación del territorio vinculado con la esfera de la historia local y del CEDE .

Documentos analizados:

Breve reseña del documento:

Crítica de documentos

Registros de datos de los documentos

Análisis crítico de la información

Redacción de las principales conclusiones

Anexo 4Entrevista en profundidad

- I. Guía de entrevistas participantes para los portadores de comidas marineras en Guanaroca Cienfuegos.

Nombre y Apellidos:

Profesión:

Edad:

¿Le gusta Cocinar? ¿Por qué?

¿Desde cuándo cocina?

¿Cómo aprendió a cocinar? ¿Con quién?

¿En su opinión la cocina es para mujeres o para hombres? ¿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?

- II. Buenas, encuesta sobre comidas marineras en Guanaroca.

Nombre y Apellidos

Edad

Profesión

1. Cómo se manifiestan las comidas populares y tradicionales en su comunidad.
2. ¿Han participado en concursos culinarios? cuales han sido los platos Que los representan.
3. En su familia ¿cuáles son las comidas que más gustan? Puede jerarquizarlas. ¿Por qué?
4. ¿Realiza Ud. comidas de ocasión? ¿Cuándo y para qué?
5. ¿Cuáles son los platos más realizados, por quién o quiénes?
6. ¿A quiénes invitas a la comida de ocasión y por qué?
7. ¿Es importante la opinión de los invitados en la elaboración de las comidas y bebidas? ¿Por qué?
8. ¿En qué lugar de la casa se realizan las comidas y bebidas?
9. ¿Puede explicar los procedimientos que emplea en la preparación de las comidas ocasionales?

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

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

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

III. Buenas, encuesta sobre comidas marineras en Guanaroca.

Nombre y Apellidos

Edad

Profesión

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

Estructura en que la puede dar:

Ingredientes.

Procedimientos.

Formas de servirla.

Forma de presentarla.

Formas de comer.

Momento en que se come.

Criterios de preferencias.

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

3. ¿por qué estas comidas se perdieron?

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

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

IV. Buenas, encuesta sobre comidas marineras en Guanaroca.

Nombre y Apellidos

Edad

Profesión

- 1- ¿Qué es para usted el proceso de alimentación?
 - 2- ¿Cuántas comidas diarias reconoce usted?
 - 3- ¿Qué horarios considera que son los correctos para el proceso de alimentación?
 - 4- ¿Qué importancia le atribuye usted a las recetas de cocina?
 - 5- ¿Cómo garantiza la preservación de estas recetas en su familia?
 - 6- ¿Qué rol desempeña la mujer y el hombre en el proceso de la alimentación?
 - 7- ¿Qué forma tradicional de elaborar los alimentos se utiliza en su hogar?
 - 8- ¿Mencione platos que usted considere tradicionales de la cultura culinaria marinera de Reina?
 - 9- Mencione la tecnología que utiliza para su elaboración.
 - 10- Considera usted que las comidas marineras se modernizan, ¿por qué?
 - 11-¿Considera usted que los rituales de la mesa son importantes para las comidas marineras?
 - 12- Relate utilizando una descripción detallada como se da el proceso de alimentación en su familia
- ¿Qué opina Ud. de esta entrevista? ¿Desea agregar algo más?

CUESTIONARIO

Comunidad Guanaroca

V. Nombre y apellidos

Profesión: Edad:

1. ¿En su opinión la cocina es para mujeres o para hombre? ¿Por qué?
2. ¿Está distribuido en la familia el sistema de relaciones que trae consigo la
3. alimentación: Cocina, preparación de la mesa, el fregado? ¿Quién lo realiza?

Puede mencionar que horarios utilizan en el:

Desayuno

Almuerzo

Comida

4. ¿Quiénes participan en estas?
5. ¿Cuántas comidas y bebidas se consumen en su hogar? Mencionalas en orden jerárquico desde las motivaciones.
6. ¿Cómo gustan más las comidas frías o calientes? ¿Por qué?
7. Recibe ayuda en la elaboración... ¿Por qué?
8. Cuáles son los alimentos que emplea con mayor frecuencia en... ¿Por qué?
9. ¿Dónde realizan el procedimiento de preparación del alimento?
10. ¿Cuáles son los alimentos que con mayor frecuencia realiza? Jerarquízalos.
11. ¿Cuáles instrumentos y utensilios emplea más frecuentemente en la cocina y qué alimentos cocina con ellos? ¿Por qué?
12. ¿Cuáles son las especies más empleadas en el cocinado y la alimentación? ¿Por qué?
13. ¿Realiza Ud. comidas de ocasión? ¿Cuándo y para qué?
14. Le gustan las combinaciones de colores en las comidas. ¿por qué? Puede mencionarlas.

15. Como reconoce cuando la comida ya está, mediante el horario, el olor u utiliza otro método ¿cuál y por qué?

Anexo 5 Guía de Observación de Participante

Objetivo:

Constatar el desarrollo de las comidas marineras en la comunidad de Guanaroca desde el método etnográfico para identificación, registro y análisis de esta manifestación como Patrimonio Inmaterial.

Datos:

Fecha:

Lugar:

Tipo de actividad:

Actividad auspiciada por:

Personal de apoyo:

Prácticas religiosas y socioculturales culturales:

Hora de comienzo:

Hora de terminación:

Sectores sociales Participantes:

Descripción de los Escenarios:

Formas de divulgación y promoción:

Información brindada:

Nivel y formas de participación de los católicos prácticos y no prácticos y de la población:

Forma en que se organiza desarrolla y concluye la procesión

Diario de investigación y de la observación.

Notas de campos

Conclusiones

Sistema de observación:

Descriptivo y narrativo donde predominará la observación no estructurada, para poder evaluar y explicar el proceso complejo de las comidas marineras en la comunidad de Guanaroca.

El narrativo se empleará para lograr una descripción detallada del fenómeno alimentario, sus incidente crítico dentro del contexto y el proceso sociocultural que

representa la gastronomía en toda su magnitud y potencialidad, en la zona y la presencia de aspectos, normas, hechos, acontecimientos alimentarios y sus significados y forma que se imbriquen los cuales serán reflejados en la investigación y la observación.

En el descriptivo utilizaremos la Observación focalizada para aquellas acciones, costumbres, hábitos, entre otras que garantizan la relación sujeto con los tradicional que trasciende y determina normas, formas de expresión, estructura de clases, tipo de cultura e interacción sociocultural.

Muestra:

Se corresponde con la declarada en el capítulo metodológico.

Unidades de observación:

Se corresponden con nuestras unidades de análisis, además de contemplar las prácticas socioculturales que se pretende estudiar dentro de las comidas marineras, así como el comportamiento de los patrones de interacción sociocultural que lo permiten clasificar como Patrimonio Cultural inmaterial de ahí la necesidad de conocer los sus hábitos de vida, y formas de comportarse, al haber estudiado el material obtenido de años anteriores que permitan validar los esquemas referenciales a observar en estos años.

Registro de observación:

Se empleara el diario copioso y detallado de la información y las notas de campo, acompañado de material iconográfico sobre todo fotos, así como el registro de incidentes críticos.

Sistema tecnológico:

Cámara digital de mano que permita tomar fotografías de alta definición dado la importancia del detalle para los procesos de descripción y estudio contextual y que nos exige cuidar las ventajas de los planos para el estudio de la estructura de las comidas, la diversidad y variación de las unidades de observación, composiciones de imágenes para visualizar los procesos y hechos.

Anexo 6. Leyenda de Guanaroca

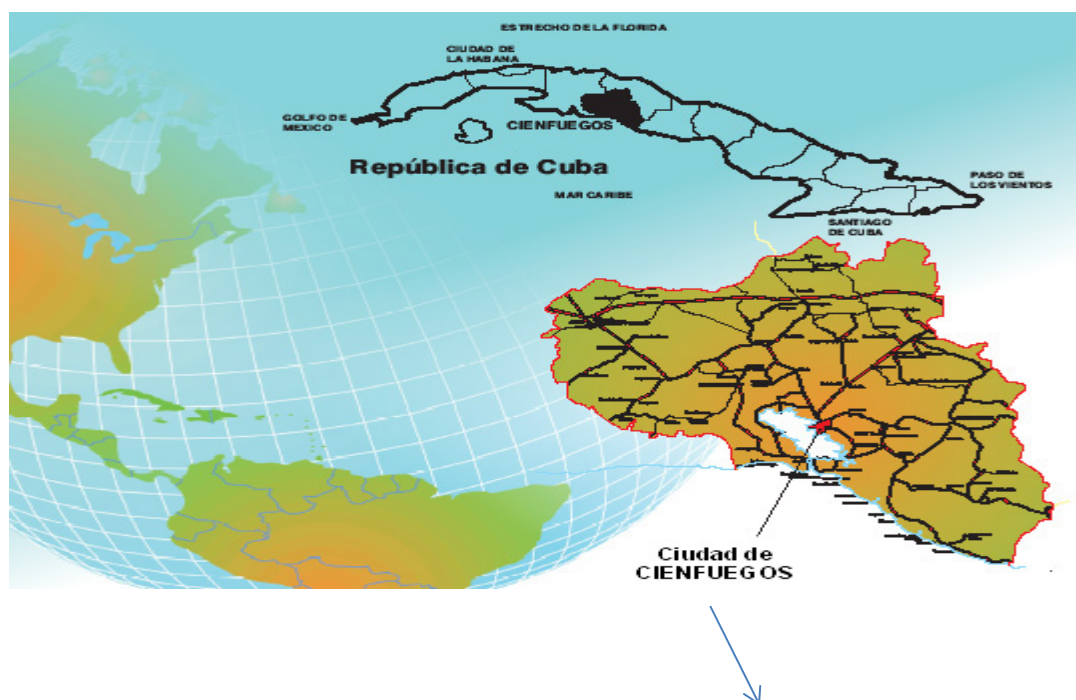
Según autores, los primitivos pobladores de Jagua rendían culto al Sol y a la Luna, a los que adoraban en la creencia de que eran los creadores del género humano, considerándolos como la fuente del Supremo Bien, y este culto lo compartían con el que tributaban al Espíritu del Mal. Tenían por Divinidades a Guanaroca y a Jagua,

especialmente a esta última. Además de Diosas se les tenían por las progenitoras del ser humano. La primera, madre de todos los hombres y la segunda, madre de todas las mujeres, teniendo ambas su origen en la Luna.

“ La primera mujer, llamada Guanaroca o Guanaroca, fue enviada a la tierra por Maroya, la Luna, para que sirviera de compañera al primer hombre Hamao, enviado por Huión, el Sol, a nuestro planeta para que gozara de las bellezas terrenales. El primogénito de estos llamado Imo o Imao, murió de sed, hambre y calor en un bosque, a causa de haber dado origen a los celos de su padre. Encerrado por este en un güiro que había colgado de un árbol, fue encontrado por Guanaroca con el cadáver del niño. El güiro cayó al suelo y al chocar con la tierra y romperse salieron del frágil ataúd varias tortugas, careyes, jicoteas y peces que corriendo mezclados con la sangre de los despojos de Imao por la superficie del inmenso valle que servía de Paraíso Terrenal a Hamao y Guanaroca dieron origen a las tres primeras clases de animales, a las islas o cayos de la bahía: una de las tortugas formó la Península de la Majagua y los peces crearon los ríos “Mabují” o “Damují”, “Salao” o “Salado” y “Caunao”. Las lágrimas de la desventurada Guanaroca formaron la extensa laguna y el laberinto de ese nombre que hoy es el puerto ”.

“Jagua fue otro presente de la Luna a la Tierra para consolar la triste soledad de Caunao, segundo hijo de Hamao y Guanaroca. Su nombre significa principio, fuente, origen y riqueza. Fue considerada como la diosa que enseñó a los hombres el ejercicio de la pesca, la caza y la agricultura.

Anexo 7 Mapa de Guanaroca



Comunidad de Guanaroca

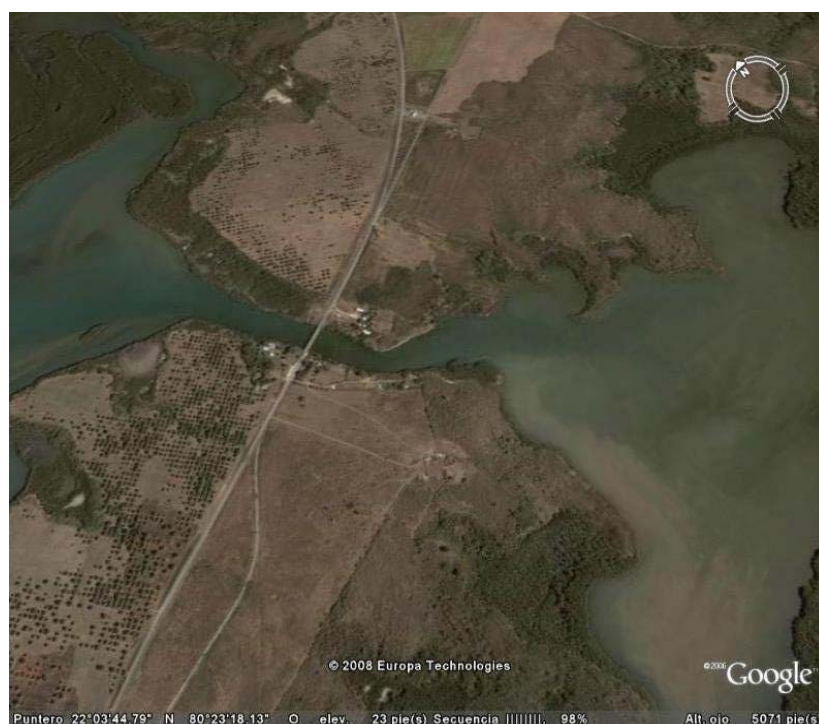


Imagen por Vía Satélite

Anexo 8. Recetario

Receta: Sopa de pescado

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Sopa de pescado

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Común

Periodicidad: Un día de la semana

Ingredientes: Subproducto de pescado, ajo, ají, cebolla, sal, vija, aceite, fideos, calabaza y papa.

Tecnología culinaria o Preparación: Se hierva la cabeza del pescado, se cuele en un colador, se enjuaga varias veces, se sazona, agregándole las viandas y los fideos, dejándose cocinar por unos 10 ó 15 min.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Olla de presión. Hornilla u olla reina, fuente de servir, cucharón, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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.

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Receta: Sopón de pescado

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Sopón de pescado

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Común

Periodicidad: Un día de la semana

Ingredientes: Subproducto de pescado, ajo, ají, cebolla, sal, vija, aceite, vegetales, arroz ($\frac{1}{4}$ de lata), calabaza y papa.

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierva la cabeza del pescado, se cuela en un colador, se enjuaga varias veces, se sazona, agregándole los vegetales y el arroz.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Olla de presión. Hornilla u olla reina, fuente de servir, cucharón, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Receta: Sopa de plátano con pescado.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Sopa de plátano con pescado.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Común

Periodicidad: Un día de la semana

Ingredientes: Sustancia de pescado, ajo, ají, cebolla, sal, vija, aceite, plátano.

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierven todos los ingredientes antes mencionado excepto el plátano, que se le agrega 5min. antes de bajar el recipiente del fuego, hechos tostones sin freír.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Olla de presión. Hornilla u olla reina, salten, fuente de servir, cucharón, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega
Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega
Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas:Arroz con pescado.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Arroz con pescado.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Común

Periodicidad: Un día de la semana

Ingredientes: Masa de pescado, ajo, ají, cebolla, sal, vija, aceite, vinagre, arroz.

Tecnología culinaria o Preparación. Se sofríen las especies y la masa de pescado, se le agrega el agua, la vija, el arroz, la sal y un poquito de vinagre.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Olla de presión. Hornilla, olla reina, u olla arrocera, fuente de servir, espumadera, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Receta: Arroz con pescado.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Arroz con pescado.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Ocasión Especial

Periodicidad: Cumpleaños o una fecha conmemorativa

Ingredientes: Ruedas de pescado (liza), ajo, ají, cebolla, sal, vija, aceite, vinagre, arroz.

Tecnología culinaria o Preparación. Se sofríen las especies, se le agrega el agua, la vija, el arroz y la sal y se le coloca por encima las ruedas de pescado, rociándole el vinagre.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Olla de presión. Hornilla, olla reina, u olla arrocera, fuente de servir, espumadera, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Receta: Pescado Frito.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Pescado Frito.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Común

Periodicidad: Los fines de semanas.

Ingredientes: Pescado (en ruedas o unidad entera), sal, aceite.

Tecnología culinaria o Preparación. Se fríe el pescado, y se sirven a la orden.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Salten o caldero de aluminio, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Escabechi de pescado

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Escabechi de pescado

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Cumpleaños o fin de año

Ingredientes: Pescado frito (se pone en un recipiente uno al lado del otro), Salsa de tomate, Ruedas de cebolla (blanca), Aceite y Vinagre (echo aliño).

Tecnología culinaria o Preparación. Se le vierte la salsa de tomate por encima del pescado frito, luego se le colocan las ruedas de cebolla por encima y se le agrega el aliño, se tapa preferentemente 15 min. Antes de servir.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Salten o caldero de aluminio, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Pescado Natural.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Pescado Natural.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Común

Periodicidad: Un día de la semana

Ingredientes: Pescado hervido, sal, limón.

Tecnología culinaria o Preparación. Se selecciona la masa y se pone en un recipiente, le agregas la sal y el limón por encima para comer.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Mojarra con cebolla

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Mojarra con cebolla.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Un fin de semana

Ingredientes: Mojarra, Cebolla (blanca), sal

Tecnología culinaria o Preparación. Se cocina la mojarra a fuego lento sin mucha agua solo que la cubra, 5min. antes de bajarla se le agrega las ruedas de cebolla.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Sopa de camarón

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Sopa de camarón

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Un fin de semana

Ingredientes: Sustancia del camarón, ajo, ají, aceite, vija, viandas (papa y calabaza), fideos.

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierven los cascarones y la cabeza del camarón, se extrae y se machaca enjuagándose varias veces con la misma hervidura, luego se le agrega los sazones, las viandas y los fideos.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Olla de presión, Hornilla u olla reina, fuente de servir, cucharón, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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.

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega
Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega
Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Receta Sopa de pan con sustancia de camarón.

Localización Comunidad: Guanaroca.

Denominación: Sopa de pan con sustancia de camarón.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Un fin de semana

Ingredientes: Sustancia de camarón, ajo, ají, aceite, vija, fideo, sal, pan picados en cuadritos (entre más viejo mejor).

Tecnología culinaria o Preparación: Se hierven los cascarones y la cabeza del camarón, se extrae y se machaca enjuagándose varias veces con la misma hervidura, se le añade los sazones (ajo, ají, cebolla), vija y el fideo; cuando se valla a bajar se le agrega los cuadritos de pan.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Olla de presión, hornilla u olla reina, fuente de servir, cucharón, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Sopón de camarón.

Localización Comunidad: Guanaroca.

Denominación: Sopón de camarón.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Ocasión.

Periodicidad: Un fin de semana.

Ingredientes: Sustancia de camarón, ajo, ají, cebolla, aceite, vija, sal, vegetales, arroz ($\frac{1}{4}$ de lata).

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierven los cascarones y la cabeza del camarón, se extrae y se machaca enjuagándose varias veces con la misma hervidura, se le agrega los sazones el aceite, la sal y el arroz.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Olla de presión. Hornilla, olla reina, u olla arrocera, fuente de servir, cucharón, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Camarón guisado con papa

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Camarón guisado con papa.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Un fin de semana

Ingredientes: Camarón, ajo, ají, cebolla, aceite, sal, papa.

Tecnología culinaria o Preparación. Se prepara el camarón con cabeza solo se le pela la cola y se cortan los bigotes; se cocinan junto con las papas picadas en pequeños cuadritos.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Camarón natural

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Camarón natural.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Un fin de semana

Ingredientes: Camarón, sal, limón.

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierve con su cascarón, y se sirve con limón y sal.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor y las manos.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Camarón frito.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Camarón frito.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Un fin de semana.

Ingredientes: Camarón con cascarón, aceite, sal.

Tecnología culinaria o Preparación. Se lava el camarón, se orea y se le echa la sal, luego se echa en la grasa bien caliente

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor y con las manos.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Arroz con camarón.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Arroz con camarón

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Un fin de semana

Ingredientes: Camarón, arroz, aceite, ajo, cebolla, ají, sal, vija.

Tecnología culinaria o Preparación. Se le quita el cascarrón, se hierva el camarón, se sazona, y con el agua de la hervidura se pone a cocinar agregándole el arroz, la sal y la vija.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio, olla de presión o olla arrocera, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, cuchara o tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Harina con Camarón.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Harina con Camarón.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Ocasión.

Periodicidad: Un fin de semana.

Ingredientes: Camarón, ajo, ají, sal, aceite, harina.

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierva el camarón, con esa sustancia se enjuaga varias veces, se hace el sofrito agregándole ese caldo, el camarón y la harina, dejándose cocinar por un tiempo de 45min.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio o olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Fritura de Camarón.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Fritura de Camarón.

Portador: Esther Narina Montaña Vera.

Tipología: Ocasión.

Periodicidad: Cumpleaños o fin de año.

Ingredientes: Camarón, ajo, sal, aceite, harina.

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierva el camarón y a esa sustancia se le agrega el sofrito dejándolo hervir un poquito, se le agrega la harina de pan y huevo, un poquito de bicarbonato y el camarón.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Ostión Natural.

Localización Comunidad: Guanaroca.

Denominación: Ostión Natural.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Común.

Periodicidad: Un día de la semana

Ingredientes: Ostión con la conelín, sal, limón.

Tecnología culinaria o Preparación. Se lava la concha, esta se abre agregándole limón y sal, lista para comer.

Energía: -

Relación de patrimonio tangible: Tenedor, cuchillo.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Sopa de Ostión

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Sopa de Ostión.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Un día que me motive.

Ingredientes: Ostión con la concha, ajo, ají, vija, sal, aceite, fideo, vianda (Papa).

Tecnología culinaria o Preparación. Se lavan los ostiones antes de hervirlos(se hierven con la concha), cuando se abran, se retiran y se colocan en un recipiente aparte, esa sustancia se cuela y se pone a cocinar de nuevo agregándole la vianda y los sazones, cuando se le agrega los fideos entonces se añade los ostiones (ya separados de la concha).

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio un olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, cucharón, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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.

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Arroz con ostión

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Arroz con ostión.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Ocasión.

Periodicidad: Un fin de semana.

Ingredientes: Ostiones, ajo, ají, culantro, vija, sal, aceite, arroz.

Tecnología culinaria o Preparación. Se lavan los ostiones antes de hervirlos (se hierven con la concha), cuando se abran, se retiran y se colocan en un recipiente aparte, se sofríen y se le echa la misma cantidad de agua que de arroz.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Cardero de aluminio, olla de presión, u olla arrocera, hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor o cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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.

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega
Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega
Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Ostión en salsa.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Ostión en salsa.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Ocasión

Periodicidad: Un fin de semana

Ingredientes: Ostiones, ajo, ají, cebolla, sal aceite, puré de tomate

Tecnología culinaria o Preparación. Se lavan los ostiones antes de hervirlos (se hierven con la concha), se separa de la concha, y se pone a hervir con el sazón y el puré de tomate esto se cocina durante 5 min. a fuego lento.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Fritura de ostión

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Fritura de ostión.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Ocasión.

Periodicidad: Un fin de semana.

Ingredientes: Ostiones, perejil o ají verde, sal, aceite, harina de pan.

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierva el ostión y a esa sustancia se le agrega el sofrito dejándolo hervir un poquito, se le agrega la harina de pan y huevo, un poquito de bicarbonato y el ostión.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio, olla de presión, saltén, hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Enchilado de cangrejo.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Enchilado de cangrejo

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Común

Periodicidad: Un día normal

Ingredientes: Cangrejo (muela), ajo, ají, vija, sal, aceite.

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierva la muela del cangrejo, se le extrae la masa; se hace un sofrito con los sazones y se le vierte la masa del cangrejo cocinándose a fuego lento.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor y cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Cangrejo en salsa

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Cangrejo en salsa.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Común

Periodicidad: Un día normal

Ingredientes: Cangrejo, ajo, ají, vija o puré, sal, aceite

Tecnología culinaria o Preparación. Se limpian los pechos de cangrejos sin hervir, se hace un sofrito y se le agrega los pechos, luego se le vierte el agua, que no los tape; dejándolos cocinando a fuego lento hasta que el agua se evapore.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Cangrejo natural.

Localización Comunidad: Guanaroca.

Denominación: Cangrejo natural.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Común.

Periodicidad: Un día normal.

Ingredientes: Cangrejo, sal, limón.

Tecnología culinaria o Preparación. Hierven las muelas y se come con, sal y limón

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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.

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Harina con jaiba

Localización Comunidad: Guanaroca.

Denominación: Harina con jaiba.

Portador: Eladia Rebolledo López

Tipología: Común.

Periodicidad: Un día normal.

Ingredientes: Jaiba, ajo, ají, aceite, sal, harina de maíz

Tecnología culinaria o Preparación. Se lava la jaiba se le agrega el sofrito con la jaiba (con el carapacho) y luego se vierte la harina dejándola cocinar por unos 45 min a fuego lento.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Enchilado de jaiba

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Enchilado de jaiba.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Común.

Periodicidad: Un día normal.

Ingredientes: Jaiba, ajo, ají, vija, aceite, sal, vinagre

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierva la jaiba separando la masa de las muelas y el pecho, poniéndose en un recipiente; se hace el sofrito, agregándosele la masa limpia.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Cardero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, cuchara.

Relaciones institucionales. Se realiza 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.

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Jaiba frita.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Jaiba frita.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Común.

Periodicidad: Un día normal.

Ingredientes: Jaiba (cruda), aceite, sal.

Tecnología culinaria o Preparación. Se limpia la jaiba sin hervir, se lava y luego se fríe a fuego lento.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio, salten, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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.

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas:Jaiba natural

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Jaiba natural.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Común.

Periodicidad: Un día normal.

Ingredientes: Jaiba, sal, limón.

Tecnología culinaria o Preparación. Se limpia la jaiba sin hervir, se lava y luego se fríe a fuego lento.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio, salten, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Cobo en salsa.

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Cobo en salsa.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Ocasión.

Periodicidad: Cumpleaños o fin de año.

Ingredientes: Cobo, ajo, ají, cebolla, puré de tomate, aceite, sal, vinagre.

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierva el cobo, se saca del nudo con un tenedor, se le quita la chapilla negra y la tripa final; se hace el sofrito agregándole el cobo y cocinándolo con poca agua a fuego lento hasta que se seque.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio o olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

Recetas: Picadillo de cobo

Localización Comunidad: Guanaroca

Denominación: Picadillo de cobo.

Portador: Eladia Rebolledo López.

Tipología: Ocasión.

Periodicidad: Cumpleaños o fin de año.

Ingredientes: Cobo, ajo, ají, cebolla, puré de tomate, aceite, sal.

Tecnología culinaria o Preparación. Se hierva el cobo, se saca del nudo, se muele y cocina junto con el sofrito dejándolo a gusto.

Energía: Eléctrica

Relación de patrimonio tangible: Caldero de aluminio u olla de presión, Hornilla, fuente de servir o plato, espumadera, tenedor.

Relaciones institucionales. Se realiza 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

Datos del trabajo de campo.

Investigaciones y documentación empleadas. No existen anteriores

Documentación iconográfica existente y ubicación topográfica. Yahima Mesa Ortega

Nombre y apellidos de los recolectores: Yahima Mesa Ortega

Apoyos. Eladia Rebolledo y Carlos L. Raja Sarria

