



**UNIVERSIDAD
DE CIENFUEGOS**

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

**PLAN DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS
PRÁCTICAS CULINARIAS POPULARES Y
TRADICIONALES DE LA COMUNIDAD DE REINA**

**Tesis en opción al título de Máster en Estudios históricos y
antropología sociocultural cubana**

Autora: Lic. Yanaika Mendoza Soto

Tutor: MSc. Salvador David Soler Marchán

2020

Exergo

La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura.

Ferran Adrià

Agradecimientos

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: EL PATRIMONIO CULTURAL. SU IMPORTANCIA TEÓRICA. PARA EL MANEJO DE LOS INVENTARIOS GASTRONÓMICOS POPULARES Y TRADICIONALES	11
1.1 Las comidas como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial. Consideraciones teóricas.....	11
1.2 El manejo de las expresiones gastronómicas populares y tradicionales. Acercamientos teóricos	14
1.3 La comidas como expresión antropológica. Acercamientos teóricos	18
1.4 Las comidas como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial. Consideraciones teóricas.....	23
1.5 Acercamientos conceptuales sobre la operacionalización de inventarios del Patrimonio Inmaterial	34
CAPÍTULO II: EL PLAN DE OPERACIONALIZACIÓN DE LA CULINARIA POPULAR Y TRADICIONAL DE LA COMUNIDAD MARINERA URBANA DE REINA EN LA CIUDAD DE CIENFUEGOS	45
2.1 Caracterización del contexto donde se desarrollan las expresiones culinarias de la comunidad marinera urbana Reina	45
2.2 Las zonas costeras urbanas como expresión de desarrollo social y cultural y contexto patrimonial	50
2.3 El Inventario de la culinaria Popular y Tradicional de la comunidad marinera Reina en la ciudad de Cienfuegos; su actualización y patrimonialización.....	52
2.4 El Plan de operacionalización del PCI gastronómico y popular	59
CONCLUSIONES.....	80
RECOMENDACIONES	82
BIBLIOGRAFÍA	

RESUMEN

La tesis responde a la línea de investigación sobre Historia y Antropología sociocultural cubana y a la sub línea patrimonio-histórico-cultural y está dirigida a la propuesta de un Plan de operacionalización para las practicas culinarias populares y tradicionales como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). En la actualidad constituyen un tema de estudio principal de estudio por su valor para el desarrollo de las comunidades y como consecuencia de su empleo dentro de las estrategias territoriales en una de las acciones principales las comidas marineras. Las prácticas culinarias alcanzan una mayor importancia si se acercan a la problemáticas vinculadas con la actividad cotidiana de la comunidad que alcanza una mayor significación por estar relacionadas con la existencia y mantenimiento de la propia comunidad en una relación compleja con el medio ambiente marino en especial de las comunidades urbanas marineras de pequeña escala y sobre todo por su valía para las identidades culturales y su empleo como recurso patrimonial en función del desarrollo sostenible de las comunidades pesquera y en las estrategias de desarrollo de los Consejos Populares de la ciudad de Cienfuegos. El Plan de operacionalización de las practicas culinarias en la comunidad de Reina y establece criterios de actuación para el manejo y visualización de este tipo de PCI y transforman constantemente las formas de consensos, vigencias, participación e inclusión de las estrategias de del PCI la provincia. Se sustentó en el método etnográfico y las exigencias de la UNESCO para este tipo de planificación y contribuye al perfeccionamiento del trabajo con el inventario patrimonial y su salvaguarda.

ABSTRACT

The thesis responds to the line of research on Cuban History and Sociocultural Anthropology research line and to the heritage-historical-cultural sub line. An operationalization Plan is proposed for popular and traditional culinary practices as an expression of the Intangible Cultural Heritage (ICH). Seafood meals are a subject of study that currently acquires validity due to its value for the development of communities and usefulness for its use within territorial strategies. Culinary practices reach greater importance if they approach the problems related to daily activity and reach greater significance because they are related to the existence and maintenance of the community itself, in a complex relationship with the marine environment. In the case of small-scale urban marine communities, the significance is greater, above all because of their value for cultural identities and their use as a heritage resource in terms of sustainable development. The Plan for the operationalization of culinary practices in the community of Reina and establishes action criteria for the management and visualization of this type of PCI and constantly transform the forms of consensus, validity, participation and inclusion of the strategies of the PCI in the province. It was based on the ethnographic method and the requirements of UNESCO for this type of planning and contributed to the improvement of the work with the heritage inventory and its safeguarding.

INTRODUCCIÓN

El Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) comprende aquellos bienes que son testimonios de la creación humana propios de una nación. Su preservación permite el acceso al pasado, posibilita una mejor comprensión del presente y su proyección al futuro. En tal sentido, una significativa medida preliminar para salvaguardarlo consiste en asegurar su identificación y actualización. Las acciones para la conservación de lo intangible facilitan comprender su significado de manera accesible y equitativa.

La UNESCO establece criterios para el desarrollo, planificación, visualización y resemantización del PCI, especialmente dirigido a su salvaguarda, formas de transmisión, empleo y conservación otorgándole en la actualidad una gran importancia a los planes de operacionalización.

Dichos planes parten de los siguientes elementos: reconocimiento de las distinciones patrimoniales, identificación de los conocimientos y prácticas particulares tradicionales, tipificadoras, que generan interacciones y relaciones sociales como grupo, las cuales determinan las vidas cotidianas, las tramas socioeconómicas de los miembros de las comunidades, y de toda su actividad humana.

La UNESCO establece un marco para la definición de formas del (PCI); la lista de ámbitos que ofrece no está pensada para ser excluyente sino inclusiva, lo que no significa necesariamente “completa” (UNESCO: 2014) lo cual permite la incorporación de “subámbitos” del Patrimonio Cultural Inmaterial. En la actualidad algunos países ya definen nuevos subámbitos entre los que se encuentran por ejemplo los “juegos y deportes tradicionales”, las “tradiciones culinarias”, la “cría de animales”, las “peregrinaciones” o los “lugares de la memoria”, esto evidencia las riquezas de esta expresión en los contextos actuales humanos.

Propone el trabajo con diferentes formas de inventarios y estrategias de visualización, socialización y empleo del PCI, esta desde la perspectiva sociocultural parte de los siguientes elementos: reconocimiento de las distinciones patrimoniales, identificación de los conocimientos y prácticas particulares tradicionales tipificadoras, y su inserción en los diversos contextos donde más incide en el nivel electrónico por su valor para la conservación.

En la literatura revisada a nivel nacional no se reportan estudios al respecto, lo que evidencia que Cienfuegos viene a la avanzada, porque se han dado pasos para iniciar el estudio de esta clasificación del patrimonio en esta comunidad costera, tales como los estudios realizados por Quiñones 2005, Martínez 2007, García (2008), Valladares 2008, Verdecía 2008, Díaz, 2009; Sánchez, 2010, las investigaciones realizadas por Moya y Soler (2010) como parte de las acciones de la Red Iberoamericana de Gestión del Conocimiento Tradicional en Cuencas y Áreas Costeras (RED GESTCON) en esta misma comunidad.

Además varios fueron los esfuerzos realizados por la UNESCO en proteger este patrimonio, la Convención por la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial (2003) concreta las bases para su fortalecimiento, donde se reconoció la cultura tradicional como parte de ello.

Con el Triunfo de la Revolución Cubana los estudios populares profundizaron en las zonas del patrimonio nacional que necesitaban investigar los procesos de la identidad cubana. La confección y divulgación de Atlas Etnográfico de Cuba: cultura popular tradicional (1980-2000) y el Atlas de los instrumentos de la música folklórico-popular de Cuba (1997), encauzaron el trabajo con la literatura oral, artesanía, juegos, bebidas y comidas tradicionales, identitarios en comunidades cubanas.

De igual forma se han desarrollado diferentes investigaciones vinculadas al trabajo con los inventarios del patrimonio cultural a través del Proyecto Luna y la línea de Historia y Antropología Sociocultural y la sublínea de Gestión del Patrimonio entre las que se encuentra las vinculadas a los procesos culturales comunitarios. Estos son trabajos de Diploma que asumen el método etnográfico para realizar inventarios, pero son insuficientes los estudios vinculados al campo de la operacionalización como expresión de sistematización y empleo de los inventarios estrechamente vinculados a subámbitos del Patrimonio Gastronómico Popular y Tradicional de las comunidades marineras.

Por lo que no proponemos el siguiente problema de investigación

Problema de investigación: ¿Cómo contribuir a la salvaguarda de la gastronomía Popular y Tradicional de la comunidad marinera Reina en la ciudad de Cienfuegos?

Objeto de investigación: Proceso de operacionalización de gastronomía Popular y Tradicional la comunidad marinera Reina de la ciudad de Cienfuegos.

Objetivo general. Elaborar un Plan de operacionalización para la salvaguarda la gastronomía Popular y Tradicional de la comunidad marinera Reina en la ciudad de Cienfuegos.

Objetivos específicos:

1. Caracterizar el contexto físico, geográfico, histórico y patrimonial donde se expresan los saberes culinarios de la comunidad marinera Reina.
2. Determinar la actualización de inventarios de la gastronomía Popular y Tradicional de la comunidad marinera Reina.
3. Diseñar acciones para el plan de operacionalización de la gastronomía Popular y Tradicional de la comunidad marinera Reina para su salvaguarda como expresión del Patrimonio Vivo.

Para el desarrollo de este trabajo se trabajará la siguiente con la siguiente: **Idea a defender:** La elaboración de un plan de operacionalización a partir de la actualización del inventario, la caracterización de los contextos patrimoniales culinarios, su empleo y conservación contribuirá a la salvaguarda de la gastronomía Popular y Tradicional en la comunidad de Reina.

Universo: Para el objeto de estudio y el tipo de investigación que se emplea será los pobladores que actualmente residen en la comunidad de Reina partiendo de las condiciones históricas culturales de este tipo de asentamiento y su marcado carácter marinerio en contexto urbano.

La Muestra: Intencional y no probabilística puesto que requiere de una selección adecuada de los saberes y tecnologías gastronómica inventariadas anteriormente para obtener en el menor tiempo posible una información con validez y contrastación de datos propios del método antropológico. Las descripciones y propuestas que en ellas aparecen permiten conocer los hitos históricos, el alcance de su conocimiento y las posibilidades de actuación para el desarrollo de la vida humana en las comunidades costeras urbanas y la necesidad de actualizar y sistematizar el conocimiento patrimonial que sobre el campo aparece durante la organización y proyección del trabajo, que en este caso está dirigido fundamentalmente a una de las etapas del trabajo patrimonial. La operacionalización de los inventarios.

Métodos del nivel teórico

Histórico - Lógico: se empleó para el estudio de un caso particular y de una manifestación comunitaria específica: la gastronomía para lo cual fue necesario hacer recorrido histórico, cultural y patrimonial de los fenómenos y sucesos en el espacio y el tiempo en la comunidad estudiada. En cuanto al comportamiento del inventario, su nivel de actualización a partir de la existencia en la práctica sociocultural de los saberes y tecnologías culinarias en los sectores populares y tradicionales. Además, se aplicó en el análisis de los antecedentes teóricos de la investigación, la historia e implicación del patrimonio gastronómico, sus formas de expresión, transmisión desde la necesidad de actualización de sus inventarios, como se comportado el objeto de estudio desde el inicio de las investigaciones y su visión actual en función de la Convención del Patrimonio Inmaterial.

Inductivo - Deductivo: Se tuvo en cuenta las generalizaciones sobre la base del estudio de los fenómenos singulares antropológicos, la comparación de datos etnográficos, por lo que se tomaron los elementos particulares investigados y lo inventarios como referencia en este caso de los saberes, las maneras de transmisión y las formas del empleo de las tecnologías culinarias los recetarios y las interpretaciones que ellas general.

Analítico - Sintético: se utilizó en la familiarización de la comunidad, en el análisis de los campos del plan de operacionalización, en la determinación del campo y el objeto de investigación y estudio, posibilitando la descomposición mental del todo para la comprensión de las categorías patrimoniales y gastronómicas y de empleo patrimonial desde los planes de operacionalización así como su visión de la perspectiva antropológica y afianzamiento de la información consultada atendiendo a las perspectivas de los inventarios patrimoniales gastronómicos, así como las estrategias de operacionalización y sus sistematización como estrategia de la UNESCO

Métodos empíricos

Para el desarrollo de esta investigación fue necesario realizar un exhaustivo análisis de documentos, la preparación de entrevistas a profundidad, desarrollar las identificaciones patrimoniales, comparaciones y contrastaciones de recetarios,

tecnologías y saberes populares, así como los sectores populares y tradicionales que lo emplean, transmiten y conservan. Desde el análisis tipológico que emplea la perspectiva antropológica.

Según el objeto de estudio asumimos los procesos que se agrupan en métodos empíricos **etnográficos** validar la información, registrar conocimientos, habilidades saberes tecnológicos culinarios, 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 producen en dicho proceso patrimonial pues es un modo de investigar basado en la observación, descripción y contextualización abierta y profunda incluyendo la práctica del autor en los trabajos de campos dada por investigaciones anteriores y como estrategia de investigación orientada por la UNESCO para el trabajo de operacionalización de los inventarios vinculados a los subámbitos del PCI.

La etnografía para el estudio gastronomía Popular y Tradicional permite describir y explorar las formas en que se continúan desarrollando los inventarios en las comunidades ya investigadas y su puesta en valor, donde se desarrollan y transmiten las variantes gastronómicas, se aprende el modo de vida de una unidad social concreta en una comunidad marinera urbana que permite la reconstrucción analítica de carácter exploratorio descriptivo de la cultura marinera comunitaria en actores y familias de familias de pescadores de Reina, la formas de vida y estructura social vinculada a la gastronomía popular y tradicional marinera que porta el grifo de investigados que facilita y se ajusta al criterio científico que necesitamos para abordar los estudios de comidas y su inclusión en él.

Desde el punto de vista metodológico la investigación asume las siguientes características:

Explotación de los resultados de investigación etnográfica y cultural sobre los inventarios de 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 en las comunidades marineras urbanas 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 desde la sincronía desarrollada en las practicas gastronómicas y que necesitan ser operacionalizadas para su empleo.

Como parte de la validación se utilizó la estrategia investigativa relacionada con la integración metodológica como. Se empleó por poseer una acertada experiencia en el campo de investigación y los inventarios como tema del Proyecto Luna y como manera de trabajo asumido en los programas culturales que facilitan los procesos de interacción institucional, social y cultural en la localidad y la sistematización del trabajo de campo y la socialización de los resultados obtenidos como consecuencia de las investigaciones sin duda alguna:

Triangulación de los datos. Es preciso el control de las dimensiones, tiempo, espacio, niveles de comportamientos, reflexiones culinarias, establecidas en los inventarios y sus actualizaciones en el orden de los saberes y tecnologías populares y el nivel inductivo analítico en los que se obtiene la información y saberes culinarios para obtener, comparar y contrastar información sobre comidas marineras y favorecer su declaratoria patrimonial.

La Triangulación de especialistas: Se emplea para conocer la influencia, percepción y cotejar el proceso investigativo y de los actores empleados, conocer los puntos de contacto y contrastación, determinar el rol, papel, jerarquía y lugar de las prácticas estudiadas , validar la propuesta de plan de operacionalización, buscar los consensos, facilitar los procesos de interpretación, comparar los datos, jerarquizar los procesos de selección y determinación de las particularidades de la vinculación desde el empleo y manejo de la gastronomía en las comunidades inventariadas según la UNESCO (2012).

La investigación se desarrolló en las siguientes etapas:

1. Etapa inicial. En esa etapa la investigadora se familiarizó con el contexto patrimonial, teórico categorial, con el análisis de los inventarios ya realizados, las estrategias de las organizaciones patrimoniales, las nuevas orientaciones de la

UNESCO para el empleo y conservación del PCI. En ella se toman decisiones acerca del proceso que se desarrollará a partir de la elaboración de los objetivos de la investigación, la selección de los métodos la elaboración de las técnicas y el trabajo de mesa, así como la estrategia investigativa, las necesidades del inventario, se crearon los instrumentos de investigación y se realiza el trabajo de mesa con el tutor para el diseño inicial.

2. Entrada al campo. Se inició con el estudio, valoración y actualización de los inventarios, se estudiaron las estrategias de operacionalización de la UNESCO, así como de esta acción en la provincia y en Cuba, se reordeno el inventario a partir de un subámbitos y sus formas de empleo. Se aplica La implementación de las técnicas, la recogida de la información los debates de las estrategias investigativas y el análisis de la información, la contrastación y triangulación y la validación de la información recogida. Se establece el relato con las personas que componen la muestra seleccionada. Se elaboran los campos del plan de acción y se ofrecieron a la Dirección Provincial de Patrimonio para su consenso e información y posibilidades de empleo, aplicación y validación.

3. Análisis de los resultados. Debate de los inventarios, presentación de las acciones del plan, la posibilidad de insertarlo en los planes de patrimonio, además de la validación, se procedió al análisis de los resultados producto de estos debates, se elabora el plan de operacionalización donde se visualiza la solución al problema, se confecciona y produce la construcción teórica se trabaja la estructura por capítulos y se redacta el informe para garantizar la utilidad a estudios posteriores del tema.

Técnicas empleadas

Análisis de documentos. Técnica que sirvió para la recogida de información de significativa importancia, pues los recetarios como forma de concreción de los saberes populares tienen en estos documentos, los inventarios, su actualización así como las formas de validación que se han desarrollado que junto al resto de la documentación patrimonial genera información imprescindible para el plan de operacionalización. La cultura culinaria se convierte en una vía para la realización de investigaciones sociales sobre el tema.

Permitió al investigador consultar un texto escrito en los inventarios, catálogos e investigaciones realizadas en diferentes perspectivas en las maestrías y la carrera Gestión Sociocultural para el desarrollo, esta información permitió asumir con mayor profundidad el plan de operacionalización. También fueron consultados las indicaciones metodológicas de la UNESCO para operacionalización, otros proyectos de operacionalización realizados en otros países, revistas del patrimonio cultural inmaterial vinculadas a sus declaratorias y sus empleos, libros de inventarios, catálogos patrimoniales, entre otros.

Documentos no escritos (fotografías de familias y de festejos, videos familiares, álbumes familiares, fotografías de trabajo de campo.

La Entrevista. La entrevista constituyó la técnica fundamental a través de la cual y mediante la interrogación de los diferentes sujetos especialistas del tema, se lograron obtener datos de marcada relevancia para el proceso de investigación. Fue asumida de acuerdo con los criterios de Gregorio Rodríguez Gómez como: “una técnica en la que una persona o entrevistador solicita información de otra o de un grupo (entrevistados, informantes), para obtener datos sobre un problema determinado”.

A través de ella obtuvimos información requerida amplia y abiertamente, en una estrecha y flexible relación con los grupos de especialistas 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 con cuestionamientos ordenados y bien formulados que facilitaron el intercambio de opiniones y perfeccionamientos de la actividad. Además se empleó la modalidad de entrevista cara a cara a líderes, portadores, miembros de las 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 institucionales y 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 nos permitió contrastar los datos, triangular métodos, validar datos, entre otros. Con la entrevista a profundidad logramos penetrar en la percepción de los procesos culturales, la interacción sociocultural y las formas de formación, socialización y transmisión de los saberes culinarios.

La Observación. La Observación fue esencial como técnica de investigación por su importancia y representatividad 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 comprensión de los ambientes que allí se desarrollan con una experiencia del autor de 10 años donde se mantuvo una constante relación con el tema estudiado.

Facilitó la interpretación de los diferentes acontecimientos que se desarrollan en la actividad alimentaria. 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 observación también fue empleada para verificar y contrastar la información de los inventarios gastronómicos existentes, como estrategia de actualización del mismo, para elaborar las acciones del plan de operacionalización.

El tema forma parte de la estrategia de investigación del Proyecto Asociado al Programa Nacional de Identidad Cubana y Latinoamericana, vinculado a la Formación académica en gestión integral del Patrimonio Cultural y Natural, para el desarrollo local particularmente en lo referido a la salvaguarda del Patrimonio Inmaterial relacionado con la gastronomía popular tradicional y sus directrices en uno de sus aspectos esencial la operacionalización y visualización de los ámbitos que definen las diferentes manifestaciones del Patrimonio Inmaterial.

En la actualidad se encuentra dentro de las estrategias del Ministerio de Cultura (MINCULT), de las estrategia del Centro Provincial de Patrimonio con respecto a las actuaciones de su Programa de Desarrollo Cultural relacionados cultura marinera por su importancia en los proyectos de desarrollo local y el empleo de este tipo de patrimonio como recurso patrimonial, como expresión de las políticas culturales, la actualización de

inventarios, así como el diseño de actuaciones para lograr la sostenibilidad del Patrimonio Culinario.

La investigación se presenta novedosa, a partir de los siguientes presupuestos:

- Son insuficientes hasta el momento, las investigaciones desde la perspectiva antropológica sociocultural vinculada a la elaboración de Planes de operacionalización del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) en el ámbito de la gastronomía popular y tradicional.

- Permite garantizar desde la operacionalización formas de preponderancia social, que influyen en las acciones con la comunidad en función del empleo y conservación de los saberes y la tecnología culinaria.

Aporte teórico: La interpretación del PCI de la gastronomía popular y tradicional enriquece la teoría de la perspectiva antropológica vinculada al patrimonio inmaterial y articula ambas áreas del conocimiento científico y patrimonial para generar propuestas de actuación y salvaguarda. Se adecuan conceptos y categorías de la etnografía a las necesidades del patrimonio cultural inmaterial.

Aporte práctico. - Se propone desde el punto de vista antropológico un Plan de Operacionalización dirigido a la gestión y empleo del PCI.

La investigación se estructura de la siguiente manera:

Capítulo 1 donde se desarrollan todos los presupuestos teóricos relacionados con el Patrimonio Cultural. El manejo de las expresiones gastronómicas populares y tradicionales. La comidas como expresión antropológica. Acercamientos teóricos. Acercamientos conceptuales sobre la operacionalización del Patrimonio Inmaterial.

Capítulo 2 Caracterización del contexto donde se desarrollan las expresiones culinarias de la comunidad marinera urbana Reina. El Plan de operacionalización de la culinaria popular y tradicional de la comunidad marinera urbana de Reina en la ciudad de Cienfuegos.

CAPÍTULO I: EL PATRIMONIO CULTURAL. SU IMPORTANCIA TEÓRICA. PARA EL MANEJO DE LOS INVENTARIOS GASTRONÓMICOS POPULARES Y TRADICIONALES

1.1 Las comidas como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Consideraciones teóricas

La investigación se inscribe dentro de los estudios de las prácticas socioculturales vinculadas a la existencia humana y a una de sus manifestaciones principales: la comida, como referente de identidad cultural, y la podemos definir como una de las prácticas más complejas, por su dinámica socio-económica, 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 social y cultural como estratégico donde interactúan desde la diversidad y pluralidad de los diversos actores sociales, 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 patrimoniales alcanzan una mayor importancia si se acercan a las 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.

. Al respecto Kohan 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 economicismo corporativo mediante la catarsis”, es decir “el paso de la estructura a

la superestructura, de la economía a la ideología, de lo objetivo a lo subjetivo, uniendo a las masas con los intelectuales”.¹

Desde esta perspectiva las expresiones a estudiar contienen 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 la base de necesidades, portador de nuevas prácticas y conocimientos de contenido histórico y ellas van conformando el entramado social.”²(Alonso, 2004:p.12)

En la tesis se sistematiza las concepciones teóricas sobre identidad tratada en las investigaciones del Proyecto Luna de la Universidad de Cienfuegos, en especial 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 estas significaciones.³

Estos principios nos permitieron acercarnos al valor gnoseológico de las manifestaciones de las comunidades marineras urbanas y explicarlas desde la totalidad como cultura en los diversos niveles de resolución, posibilitó el estudio, las comidas, de forma integradora, múltiple, en un universo sociocultural, diverso y

¹ Kohan, Nestor: Marx en su tercer mundo: Hacia un socialismo no colonizado,p.74.

² Alonso, Asael: Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo.Trabajo Diploma.p12.

³Muñoz, Teresa: Historia y crítica de las teorías sociológicas,p.204.

plural, de esta manera se complejiza la utilización de las matrices teóricas utilizadas en la interpretación y evaluación de la perspectiva sociocultural.

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.

Por eso, investigar la gastronomía popular incluye los disímiles conocimientos, prácticas tecno productivas y socioculturales que vienen dados 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” ⁴expresión esta, muy a tono con el estudio de comidas las cuales en su condicionamiento de identidad y herencia requiere de esta particularidad científica.

De igual formas de sensaciones, percepciones, representaciones y conceptos surgidos a través de la gastronomía como procesos complejos ofrece una imagen subjetiva del mundo objetivo si llegara 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.” ⁵

Las afirmaciones anteriores conllevan a demostrar como la actividad humana tiene una gran trascendencia en la historia, convirtiéndose en una referencia teórica, para el conocimiento e interpretación de las expresiones de la cultura popular y tradicional

⁴ Kohan, Nestor: Marx en su tercer mundo: Hacia un socialismo no colonizado,p.75.

⁵ Alonso, Asael: Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo.Trabajo Diploma.p15.

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.”⁶

Otro principio el estudio de la gastronomía popular lo 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 gastronomía popular y tradicional como una de sus formas más complejas- por los factores económicos, político, sociales y culturales que en ella intervienen- 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: la alimentación, donde se expresa el poder constituido en el espacio social de las relaciones establecida entre los seres humanos y sus diversas prácticas.

1.2 El manejo de las expresiones gastronómicas populares y tradicionales.

Acercamientos teóricos

Resulta indispensable el papel de los significados y sentidos patrimoniales que ofrecen los inventarios de las tradiciones populares y tradicionales de ahí la necesidad de emplear el enfoque totalizador de la cultura, ello nos permitía apreciar como segunda naturaleza, la creada por el hombre, valor científicamente agregado al 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

⁶ Kohan, Nestor: Marx en su tercer mundo: Hacia un socialismo no colonizado,p.81.

liberación humana. Esta definición que nos viene de la tradición educacional cubana es universalmente 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”.⁷

Para el estudio de la gastronomía popular asumimos también la denominada emergencia de la identidad la cual necesariamente se genera en la interacción social y se puede afirmar, específicamente en la interacción comunitaria mediante la práctica cotidiana dentro de un proceso esencialmente comunicativo; en la identificación de la mismidad a la cual se denomina “polos internos” refiriéndose al reconocimiento de uno mismo presente en los sujetos de identidad que se perciben y piensan como ellos mismos y no como otros, es por esto que se hace necesario entender la identidad individual y fundamentalmente colectiva, este es la otredad, la cual denomina como “polos externos”.

“Estos dos polos, los internos reconocidos como los mismos, y los externos reconocidos como los otros, realizan una determinada interacción donde reciben ofrecen y cambian; unos y otros son activos, pues el hombre vive en sociedad y como tal interactúa y se desarrolla.”⁸

Metodológicamente ayudan a la comprensión del fenómeno de la gastronomía popular y tradicional s marineras y los siguientes 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 construidos.
3. Al interior de las fronteras o límites no todo es homogéneo; sino que cada identidad, cada grupo o cada categoría contiene otros tantos internos y externos, relativamente heterogéneos y provisionalmente divisibles o unificables entre sí.

⁷ Soler Marchán, Salvador David: Evaluación del Proyecto Luna, 2005. p12.

⁸ Torre, Carolina. Las identidades, una mirada desde la psicología,p169.

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.⁹

Aquí la gastronomía popular y tradicional 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 sobre todo si son expresión del PCI.

En este orden los estudios sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) adquieren cada día mayor importancia en las investigaciones de las ciencias sociales, ello justifica el número considerable de investigadores e instituciones que se dedican a sus determinaciones y procesos de socialización. Los estudios de significación, lectura e interpretación de este tipo de patrimonio, constituye, sin duda alguna, uno de los elementos más importantes para comprender la vigencia del pasado en el presente, no como simple transmutación, sino como conservación de los aspectos más significativos de nuestras comunidades, convertidos de hecho, en sistema de valores sociales y culturales que posibilitan la conciencia de una identidad cultural.¹⁰

Los estudios de la gastronomía popular y tradicional a como expresión de la vida cotidiana se convierten en una necesidad inmediata de investigación que explique e intérprete elementos comunes y diversos en los contextos populares, en especial en

⁹ Verdecia Marín, Antonio. Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos. Tesis de Maestría Estudios Socioculturales, p.5.

¹⁰ Ibídem, p5.

aquellos donde se verifican y legitiman en la vida cotidiana. De esta manera los estudios de la cultura culinaria desde la se hacen cada vez más imprescindibles para explicarnos como somos y lo que seremos en el futuro. Así la Gastronomía popular y tradicional 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”.¹¹

De igual forma se han desenvuelto a nivel institucional acciones de promoción vinculadas con la dimensión patrimonial de las comidas, los concursos son las maneras principales en que se han proyectado en el sistema institucional de la cultura y en las escuelas de gastronomía lo que ha motivado a los cocineros, chef y aficionados a la elaboración de las comidas, a difundir desde estas actividades culturales un proceso de socialización de sus tecnologías y a la vez investigar desde la perspectiva empírica las maneras de elaboración y presentación de platos. Es indudable que estos actores socioculturales insisten en dos aspectos principales: la búsqueda de la forma más auténtica de su confección o las manifestaciones de la transculturación y su rastro visible.

“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

¹¹ Verdecia Marín, Antonio. Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos. Tesis de Maestría Estudios Socioculturales, p.6.

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”.¹²

1.3 La comidas como expresión antropológica. Acercamientos teóricos

Así, el estudio sobre la gastronomía se asumen enfoques antropológicos, sociológicos, y filosóficos para las prácticas culinarias 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 , 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, establecida por la praxis histórica”.¹³

“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.”¹⁴(Alonso: 2004)

Para la investigación e interpretación antropológica de la comidas se hizo 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:

¹² Verdecia Marín, Antonio. Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos. Tesis de Maestría Estudios Socioculturales, p10.

¹³ Alonso, Asael. Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo. Trabajo Diploma, p26.

¹⁴ Ibídem, p26.

“ 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”.¹⁵

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, culturales e identitaria de las comunidades a la hora de abordar los procesos tecno-productivos relacionados con las comidas y sus formas de socialización.

En el orden antropológico la alimentación es en su sentido amplio una representación de la cultura que revela una concepción particular del mundo, en el que dos universos, naturaleza y cultura, se implican. Lo que de otro lado supone que los sistemas alimentarios serán tan variados como sistemas culturales existan, pues las

¹⁵ Colectivo de autores. Aspectos fundamentales de la cultura cubana, p 259.

elecciones alimentarias dependen de dichos sistemas. Desde ésta perspectiva, las cocinas varían en función de sus entornos particulares, gozan de una especificidad, por lo que no pueden ser estudiadas como experiencias universales.¹⁶

Si asumimos cocina como un sistema alimentario complejo en el que intervienen una diversidad de actores, espacios y procesos, proponemos considerar el patrimonio alimentario como el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio que se identifican y valorizan como expresión heredada y transmitida de generación en generación .

La gastronomía popular y tradicional es además un procesos de patrimonialización sistemática “[...] la interiorización colectiva de valores culturales (gustativos, sociales, históricos, geográficos) con los cuales se construye el patrimonio gastronómico”.¹⁷ La coincidencia sobre su valor material y simbólico, lo que le confiere a un sistema alimentario el carácter patrimonial, valor que tiene que ver con su participación en la configuración de la memoria, historia e identidad de un país. Dichos conocimientos se fundan en saberes ancestrales que dialogan con fenómenos contemporáneos, pues al igual que la identidad, el patrimonio es una manifestación que se actualiza. Se funda en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente.

Desde esta perspectiva “Las comidas constituyen un fenómeno sociocultural muy vinculado a las formas de vida de los individuos y se encuentra centrado en su existencia misma por sus altos niveles de interdependencia, son cambiables, flexibles y a su vez un reflejo particular de la realidades económicas, familiares y socioculturales del hombre en constante transformación.”¹⁸

¹⁶ Unigarro, Catalina. Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano/ Catalina Unigarro, p 21-34.

¹⁷ Zapata Acha, Sergio. Patrimonialización de la gastronomía peruana y planteamiento de un proyecto de desarrollo, p 249.

¹⁸ Soler Marchán, Salvador David. Los repertorios patrimoniales como herramientas de operacionalización del Patrimonio Cultural Inmaterial, p19.

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".¹⁹

Desde la perspectiva antropológica las comidas marineras se presentan como una manera de expresión cultural, determinado por los diversos y heterogéneos niveles de desarrollo sociocultural, dimensiones económicas, socio psicológicas, políticas y en este caso jurídicas, vinculado estrechamente con la labor de las familias, sus normas, costumbre y ritos, indispensables en la conformación de gustos y preferencias y determinantes en la organización social del micro y meso nivel social de las comidas y las bebidas .

La gastronomía popular y tradicional considera dentro de los aspectos sociales esenciales su mantenimiento y transmisión de las receta y su presencia en las cotidianidades, el empleo de las normas establecidas con perseverancia: como el comer a la mesa, los horarios de almuerzo y comida, las siestas, los estereotipos de alimentos en las diferentes comidas, las relaciones establecidas en el acto de comer, la construcción de gustos, distinciones y colores en las comidas, la jerarquización y preferencia en tecnologías para elaborar, entre otros, dentro de las poblaciones costeras con mayor arraigo por las necesidades de las normas tecno productivas de su economía

Esto se ve fortalecido por los mecanismos eficientes de transmisión, la capacidad de renovación sustentados en la búsqueda sistemática de formas de cocción, experimentación, una capacidad de apreciación sociocultural y simbólica, perspicacia en la visión mercadotécnica y contextual en el orden social, jurídico, organizacional, institucional, entre otras que permite la búsqueda de alternativas para mantener la elaboración, consumo, comunicación y venta de sus comidas. La gastronomía es así

¹⁹ Ibídem, p 20.

una actividad, productiva, creadora de valores económicos, simbólicos, políticos donde ellos se reconocen. Por tanto las comidas y la alimentación son expresiones de la alteridad y la aleatoriedad, define el modo crítico como se intenta la preservación y ampliación de los platos, conductas, normas, y de su trascendencia intra y extra comunitaria.²⁰

Las recetas, comida y la alimentación son expresión humana está cargada de representaciones, imágenes y visiones en dos elementos esenciales la comida y la alimentación, ellas se expresan verbalmente a partir de una comparación que influye en las maneras de preferir y sustentar criterios acerca de la comida. Frases como saladas, semi-dulces, amargas, sólidas, líquidas, sabrosas blandas con contenidos metafóricos son frecuentes en las comunidades marineras, ellas se enriquecen en los procesos de comparación, empleo, conservación y trasmisión.

La alimentación es 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, actuaciones y formas de apreciación y asunción como un movimiento vinculado al dinamismo del hombre mismo, de sus necesidades como ser bio-psico-social.

La comida es parte imprescindible de la cultura, ella tiene su propia producción espiritual y también material es una síntesis de relaciones naturales, sociales y culturales donde se implican como síntesis todas las dimensiones de la sociedad.²¹

En las comidas 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.

²⁰ Verdecia Marín, Antonio. Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos. Tesis de Maestría Estudios Socioculturales, p12.

²¹ Soler Marchán, Salvador David. Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos, p19.

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.²²

En las raíces históricas culturales de nuestra sociedad, como en las otras tantas sociedades del mundo, se encuentran evidenciadas las razones que explican el complejo culinario que a lo largo de la evolución social se fue conformando, cuáles son las formas de alimentación que lo componen y las características de ellas hacia el interior de las comunidades.

1.4 Las comidas como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial. Consideraciones teóricas

En el trabajo con el PCI como expresión antropológica la identificación juega un papel esencial en los estudios de cualquiera de sus manifestaciones y expresiones; es una acción sumamente importante teniendo en cuenta la inestimable función que cumple el PCI como factor de acercamiento, intercambio y entendimiento entre los seres humanos, por ello es imprescindible en la valoración de las comidas vinculada a las nuevas exigencias metodológicas, teóricas y políticas que establece la Convención de la UNESCO sustentada en una interpretación sociocultural que analice de una manera integradora a las comidas marineras como un hecho social y cultural dinámico.

Los estudios del hecho gastronómico popular y tradicional desde la perspectiva antropológica 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.”²³ (Soler, 2005:p.15)

²² Ibídem, p13.

²³ Soler Marchán, Salvador David. Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos/ Salvador David Soler Marchán.--Cienfuegos: Ponencia presentada al Congreso de Historia, Oficina de Historia, p15.

La investigación vinculada con la inventarización, visualización, operacionalización y resemantización es en la actualidad una de las exigencias actuales de la UNESCO dirigidas a enriquecer desde una práctica científica sustentada en la perspectiva sociocultural y forma parte de la sensibilización en el plano local, nacional e internacional dada la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco como actividad humana.

La labor de las investigaciones sobre las comidas desde esta perspectiva reconoce que como Patrimonio Inmaterial son distinciones culturales, sociales, económicas, políticas e ideológicas dentro de la práctica sociocultural en la relación individuo-individuo, individuo.-grupo, individuo comunidad. Se expresa en sistema de relaciones y un proceso de interacción identitaria arraigada en los niveles individuales y grupales de la comunidad en correspondencia con los entornos y contextos, que influyen en la calidad de vida de los individuos y de las comunidades donde viven y los hacen distintivos.²⁴

Dicho patrimonio intangible es en la mayoría de las ocasiones oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa.

Es decir que los alimentos y las gastronomías que de él se desprende forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar.²⁵

Son sustratos inmateriales–subjetivos, no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, temores, y afectos,

²⁴ Ibídem, p 16.

²⁵ Padilla, Cristina. Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico Ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural, 2006..(s.p.)

además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada.

Como prácticas son los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos. Ambos aspectos, saberes y prácticas, están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar. Esta práctica y la experimentación del saber –en el decir de Foucault: comporta sistemas de diferenciación, de relaciones (reparto de atribuciones, subordinación jerárquica, complementariedad funcional, demanda, transmisión e intercambio de informaciones) con otros individuos u otros grupos.²⁶

Duhart (2004) señala que la alimentación constituye un elemento central de la cultural local materializada en productos, en técnicas de cocina, platos y modos de consumo que los integrantes de una cultura consideran como propios y se distinguen como típicos por los demás. A esto lo define como Identidad Cultural Alimentaria (ICA), ésta, de acuerdo con el autor, "puede nutrir, lejos de las mesas físicas, un imaginario complejo". Esto coincide con lo que menciona Fischler, quien sostiene que como humanos nos nutrimos de lo imaginario y los alimentos no solamente nos nutren físicamente sino también nos significan.²⁷

Por su parte, Aurelio Domínguez menciona que la cocina es:

... uno de los elementos culturales que da identidad a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad en general. Se trata de un conjunto de conocimientos que se arraiga a tal grado en los individuos que cuando esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política extranjera u otros factores, los sabores culinarios prevalecen en ellos más que la misma lengua que articula su cohesión social como comunidad.²⁸

Ciertamente el arraigo a las prácticas culinarias y alimentarias se pone de manifiesto en la manera en que elaboramos los alimentos, pero también en lo que deseamos o

²⁶ Foucault, Michael. La arqueología del saber, 1970. (s.p.)

²⁷ Fischler, Claude. El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo, (s.p.).

²⁸ Domínguez, Aurelio. Editorial. Revista Ciencia Ergo Sum. Vol. 13, número 1 (Marzo-Junio): 3-6, 2006.

no comer. Podemos decir que la culinaria es un fuerte elemento de identidad ya que como bien plantea el autor los sabores culinarios prevalecen, también las técnicas de elaboración que han sido transmitidas de generación en generación, pudiendo estar sujetas a transformaciones en los procedimientos de elaboración, utensilios pero manteniendo la herencia adquirida.

Lo que se desea enfatizar es que los universos de la comida contruidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad amarrada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado.

Requiere de una estrategia metodológica que favorece la triangulación de datos, personas, técnicas, teorías, investigadores, instituciones y portadores para conocer las características patrimoniales de las comidas en especial de la elaboración de recetas, la presentación y elaboración de las comidas, la decoración, texturas entre otros, la toma de información icnográfica, las interpretaciones sociocultural comunitarias y las formas de percepción científica del fenómeno socio cultural. 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.

En las raíces históricas culturales de la sociedad cubana, como en las otras tantas sociedades del mundo, se encuentran evidenciadas las razones que explican el complejo culinario que a lo largo de la evolución histórico social se fue conformando, cuáles son las formas de alimentación que lo componen y las características de ellas hacia el interior de las comunidades. Como proceso de producción apropiación y rescate del contenido patrimonial, en el consenso del patrimonio gastronómico popular y comunitario confeccionado desde y con la comunidad, interpretado y valorado como una cualidad individual y colectiva vinculada a la dinámica local que imprime la alimentación en las familias marineras.

El inventario , la visualización, operacionalización y resemantización desde diversas herramientas de salvaguarda están articulados a políticas de desarrollo local tanto

institucional como expresión de las relaciones establecidas por la sociedad civil y de la construcción de identidades populares, resulta de interés la diversidad de manifestaciones expresadas durante la alimentación por estas comunidades en los rituales de la mesa, sus contenidos posibles, sus aromas y sabores, texturas, visiones nutritivas y sexuales, en los cuales creen, defienden y preservan, lo piensan como un patrimonio reivindicado y actúan en consecuencia como patrimonio legitimado.²⁹

“Uno de los medios más eficaces para llevar a cabo la salvaguarda del PCI consiste en los procesos de identificación y sus procesos culturales (Inventarización, operacionalización, visualización y resemantización. UNESCO: 2003), entendida esta como expresión de la proyección de acciones para garantizar que los detentadores de dicho patrimonio prosigan con el desarrollo de sus conocimientos y técnicas y las transmitan a las generaciones más jóvenes se constituye, entonces, en una herramienta que sobrepasa las acciones tradicionales de salvaguarda referidas al rescate, inventarización, conservación y promoción, pues esta herramienta incorpora además acciones de sensibilización y promoción social.³⁰

Estas acciones deben partir de los siguientes elementos: reconocimiento de las distinciones patrimoniales, identificación de los conocimientos y prácticas particulares tradicionales tipificadoras, que generan interacciones y relaciones sociales como grupo, las cuales determinan las vidas cotidianas, las tramas socioeconómicas de los miembros de las comunidades, y de toda su actividad humana”.³¹

Según Otero debe tenerse en cuenta:

“el papel del azar y la incertidumbre, la movilidad, y fragilidad del recurso pesquero, en especial del ecosistema donde viven, las formas y modos de distribución del recurso , el factor del riesgo, la propiedad común del recurso y las formas de organización de la comunidad de pescadores, provocan una diversidad de procesos

²⁹ Soler Marchán, Salvador David. Los repertorios patrimoniales como herramientas de operacionalización del Patrimonio Cultural Inmaterial, p15.

³⁰ Carta para la interpretación y presentación del patrimonio Mundial. –Paris: UNESCO, 2013.—(s.p.)

³¹ Otero, Marisol. Propuesta de un plan de operacionalización desde la perspectiva del MIZC del Patrimonio Cultural Inmaterial tecnoproductivo asociado a la pesca en la zona costera Caletón de Don Bruno-Punta Sabanilla: Plan de Acción Mar de Luna, p 20.

dentro de la misma actividad coherentemente organizados, que complejiza el proceso patrimonial y de trascendencia, lo que exige la operacionalización del patrimonio, en especial de la actividad tecno productiva pesquera.”³²

En ello hay que tener en cuenta los sujetos investigados y sus interpretaciones, de las condiciones en que ellos deciden su vida, las decisiones, los resultados de estas, como se perciben, construyen y reconstruyen su realidad social a través de la interacción con otros miembros de la sociedad permiten son relaciones humanas y naturales que se expresan de forma dialéctica, se transforman en el tiempo y el espacio histórico de acuerdo con el desarrollo económico, político social, y cultural, por ello

“... sus representaciones son también transformadoras y transformadas en ellas se conectan los saberes populares 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 dentro de los cuales, el conocimiento ha ocupado un lugar relevante en la cultura.”³³

En este conocimiento tradicional de la gastronomía popular y tradicional se encuentran las comidas y los roles de alimentación como saber popular,

“...ofrece elementos de unidad para colectivos humanos, bien sea por proponer antepasados comunes, un mismo origen o paternidad, en símbolos representativos del grupo, en sentimientos que actúan en una función integradora o en otros aspectos que identifican la colectividad. En las raíces históricas culturales de nuestra sociedad, como en las otras tantas sociedades del mundo, se encuentran evidenciadas las razones que explican el complejo sociocultural que a lo largo de la evolución social se fue conformando, cuáles son las formas de conocimientos que lo componen y las características de ellas y de las sabidurías comunitarias en su conjunto.”³⁴

³² Ibídem, p 20.

³³ Soler Marchán, Salvador David. Los repertorios patrimoniales como herramientas de operacionalización del Patrimonio Cultural Inmaterial, p15.

³⁴ Ibídem, p 15.

Para comprender mejor el concepto de saber popular es necesario partir del enunciado dado por el MSc. Salvador David Soler, para el proyecto de GESTCON, el cual define que:

“Los saberes populares son el intercambio empírico de realizaciones concretas en las más diversas manifestaciones de las vidas cotidianas que se sustentan en la comunicación de acciones que realiza la comunidad en su bregar y relación con los entornos naturales y sociales en sus más diversas formas. Los procesos tecno productivos marineros constituyen parte de los saberes populares, en él se imbrican plurales y diversas manifestaciones y prácticas tecno productivas vinculadas a la pesca como forma de mantenimiento de las familias que en un proceso sistemático o continuo, transmitido de forma oral o por imitación de comunicación a las diversas generaciones, están determinados por los contextos geográficos, físicos, culturales, sociales, familiares y los ecosistemas donde se encuentran integrados.”³⁵

Al analizarse la gastronomía popular y tradicional desde los saberes populares tienen como característica los elementos etnográficos que están presentes en el Patrimonio Inmaterial: dinamismo, reflejo particular de la realidad social y económica en que vive el hombre en constante cambio y transformación, manifestándose en formas diversas, en relación con las actividades fundamentales que realizan y los modos de organizarse y transmitir conocimientos. Su peculiaridad reside en la aceptación, en maneras y niveles diversos del conocimiento popular el cual se jerarquiza a partir de la eficacia del portador, su jerarquía tecnológica y monetaria, las formas de aprendizajes y de organización de la producción, el prestigio comunitario, entre otros.³⁶

Por otra parte, Soler plantea con respecto a los inventarios de estos saberes que son

“Esenciales para comprender las categorías y significados ellas se encuentran en el texto o registro de datos, este proceso demanda métodos de gestión manejo que sostengan la comprensión el descubrimiento, la alfabetización y a

³⁵ Soler Marchán, Salvador David. Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos. Introducción al catálogo, p26.

³⁶ Otero, Marisol. Propuesta de un plan de operacionalización desde la perspectiva del MIZC del Patrimonio Cultural Inmaterial tecnoproductivo asociado a la pesca en la zona costera Caletón de Don Bruno-Punta Sabanilla: Plan de Acción Mar de Luna, p 47.

la socialización, permita que “este patrimonio actúe como un sistema educativo que influye en el futuro, en la vida presente del transmisor y en no pocas ocasiones, es el cimiento de nuevas creaciones. Los significados del Patrimonio Intangible se encuentran a través de la conexión temporal entre el pasado, el presente y el futuro. Su forma de mantenerse vivo radica en la transmisión de una generación a otra”.³⁷

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 donde (...) 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.”³⁸

Esto permitió el surgimiento de la Convención del Patrimonio Inmaterial como 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 los inventarios,

³⁷ Verdecia Marín, Antonio. Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos, p 36.

³⁸ Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.—París: UNESCO,2003.—(s.p.).

repertorios y herramientas de visualización como factor de acercamiento, intercambio y entendimiento entre los seres humanos.

La Convención en su Artículo 2. Define al Patrimonio Inmaterial como:

“... 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.” ³⁹

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, 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.

La Convención establece un marco para la definición de formas del patrimonio cultural inmaterial, pero no está pensada para ser excluyente sino inclusiva, lo que no significa necesariamente “completa” (UNESCO: 2014) Ello permite comprender y utiliza en herramientas las categorías distintas de ámbitos y una comprensión más completa de las expresiones y manifestaciones y su empleo como recurso patrimonial y expresión de identidad.

³⁹ Ibídem

Desde el punto de vista metodológico y teórico permite la incorporación de “subámbitos” del PCI. En la actualidad algunos países ya definen nuevos subámbitos entre los que se encuentran por ejemplo los “juegos y deportes tradicionales”, las “tradiciones culinarias”, la “cría de animales”, las “peregrinaciones” o los “lugares de la memoria”, esto evidencia las riquezas de esta expresión en los contextos actuales humanos.⁴⁰

El trabajo con ámbitos y subámbitos permite ampliar el contexto de investigación e inclusión, mantener su presencia diaria en la vida socio-comunitaria, facilita que pervivan las ocasiones de transmitir conocimientos entre personas, de mantener una interacción entre ancianos y jóvenes, reconocer y legitimar los relatos y narraciones en diversos contextos culturales y comunitarios, así como alentar la creación de nuevos contextos, sociales culturales donde la creatividad tradicional encuentre nuevos medios para expresarse como por ejemplo los concursos de comidas tradicionales. Así como en todos los procesos en los que las comunidades son libres de explorar su Patrimonio Cultural.

El trabajo con los ámbitos en este caso de la gastronomía popular permite además reconocer y desarrollar la dimensión política y económica pues a través de él se puede contar la historia de la comunidad, ensalzar a sus actores sociales con saberes reconocidos y consensuados desempeñar un papel decisivo en algunas transacciones tecnológicas, económicas y culturales de acuerdo a sus funciones sociales, así como el surgimiento de recursos patrimoniales que inciden en el desarrollo local por ejemplo las paladares u otras variantes surgidas desde los saberes gastronómicos tradicionales.

En la operacionalización se trabaja el empleo de los ámbitos facilita comprender los usos socioculturales en sus más diversas variantes que estructuran la vida de comunidades y grupos, siendo compartidos y estimados por muchos de sus miembros como es el caso de las recetas, las comidas y sus empleos los que se desenvuelven en varios ámbitos del PCI.

⁴⁰ Verdecia Marín, Antonio. Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos, p 36.

Su importancia estriba en que reafirman que la desde el empleo y la conservación la identidad grupo o sociedad de quienes los practican tanto si se practican en público como en privado, vinculados con acontecimientos significativos de la familia, donde lo gastronómico esta sintéticamente presente y en todas las actividades que ellos generan, pues las comidas y bebidas están presente en todas las actividades que generan los ámbitos del PCI.

La acciones de la operacionalización y los estudios que ella genera de la gastronomía popular y tradicional al se puede conocer además de costumbres, gustos, preferencias tecnológicas, hábitos culturales, entre otros los cambios de formas de elaboración, la relación con los ecosistemas, faenas productivas, formas de vida, nutriciones, etapas de la vida humana. Están íntimamente relacionados con la visión del mundo, la historia y la memoria de las comunidades en este caso de la familia por su importancia y valor en las comunidades pesqueras.

Al trabajar en la operacionalización es necesario tener en cuenta los conocimientos y usos tradicionales, vistos desde los ámbitos, permite penetrar en la investigación en el núcleo central de la cultura e identidad de una comunidad, pues abarcan una serie de saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural. “Son modos de pensar el universo, que se expresan en el lenguaje, la tradición oral, el sentimiento de apego a un lugar, la memoria, la espiritualidad y la visión del mundo, influyen muy considerablemente en los valores y creencias y constituyen el fundamento de muchos usos sociales y tradiciones cultura”.⁴¹

Las comidas se encuentran dentro de estos grupos en varias de los ámbitos como parte del conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, los usos sociales, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes a las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos consensuado por la comunidad donde pertenecen y que exigen una información constante de su trascendencia, peligro, vulnerabilidades y transformaciones comunitarias

⁴¹ Los ámbitos del Patrimonio Cultural. --París: UNESCO,2014.

Como sub ámbito la gastronomía popular y tradicional y como evidencia antropológica son expresión de los universos de la comida contruidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad amarrada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado.

Están además las preocupaciones e interrogantes producidas por ella, nos llevan a un profundo y significativo terreno de la identidad de una sociedad. Los objetivos de las reflexiones sobre y con la comida expresada en dimensiones como cultura, políticas, económicas, antropológicas, sociológicas, geológicas, geofísicos, género, religiosos, militares, entre otros.

La comida ha sido abordada por la investigación antropológica de diversas maneras: la construcción del llamado objeto de estudio o la selección de los sujetos participantes en la investigación han ubicado en diversos momentos el estudio por el comer: desde ser visto como un aspecto de la comunidad que se debe describir o re-escribir, la presencia inevitable del acto de comer.

La gastronomía además es una riqueza simbólica, sobre la economía, derecho, nutrición, medicina entre otras, que aporta diferentes miradas del universo de la comida es el referente vital de una comunidad, de un grupo, de una sociedad y presente una historia acumulada, cocida a lo largo de mucho tiempo. Además la comida y el comer siempre esta presentes en la vida de las personas y a su vez se articula con el mundo de lo simbólico, de lo significativo, en los aspectos de la representación y el sentido.

1.5 Acercamientos conceptuales sobre la operacionalización de inventarios del Patrimonio Inmaterial

La operacionalización sirve para trabajar las más diversas expresiones y formas de ahí el valor que adquieren para indagar en la historia y recrear en la memoria colectiva no sólo determinados paisajes y personajes sino también la posibilidad de reconstruir la evolución del Patrimonio Cultural y permite su visualización en función de su transmisión y empleo.

En distintos aspectos es posible validar las expresiones y manifestaciones como cual documento histórico-cultural. Su lectura no sólo tiene la fortaleza de traducir su propia puesta en valor, de la sociedad que la produjo y, por supuesto, de la comunidad, como contexto y escenario, donde surgen los modos de actuación.

Existencia de potencial de investigadores, expertos en investigaciones vinculados al PCI con programas de investigaciones culturales de alcance nacional, cuyo objeto es el PC y su pertenencia e identidad comunitaria con los elementos de la cultura popular tradicional.

Otero considera además que

“...la identificación y sus procesos son parte de acciones educativas expresadas, como el conjunto de métodos, técnicas, prácticas, formas de participación, y posee como misión generar procesos de sensibilización, motivación y participación abierta, autónoma de formas de interacción, mediante la contextualización del tiempo y el espacio, la retroalimentación de síntesis de contenidos, reconstrucción de los mismos, y por último la valoración del conocimiento, o, que se expresan en la realidad y la conciencia de las comunidades de reconocerla y transmitirla.”⁴²

En el reordenamiento de la aplicación de los instrumentos se reconoce que una de las funciones de los Estados Partes esta “(a) adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio; 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 y orienta que la operacionalización debe ser una de sus estrategias principales .”⁴³

En su Artículo 12: Inventarios plantea que “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.”⁴⁴

⁴² Otero, Marisol. Propuesta de un plan de operacionalización desde la perspectiva del MIZC del Patrimonio Cultural Inmaterial tecnoproductivo asociado a la pesca en la zona costera Caletón de Don Bruno-Punta Sabanilla: Plan de Acción Mar de Luna, p 32.

⁴³ Red de gestión del patrimonio inmaterial en América Latina. CRESPIAL, p 71-72.

⁴⁴ Ibídem, p 71-72.

De ahí la necesidad de las investigaciones y sus sistematizaciones en formas de identificación de forma constante que permita no solo el inventario sino la profundización del pensamiento en este aspecto.

Esto se complementa con el artículo 13 sobre “Otras medidas de salvaguardia” que plantea el fomento de 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”.⁴⁵

Con la elaboración de estos inventarios el PCI exige una acción de operacionalización y visualización que garantice el acceso, respetando al mismo tiempo los usos consuetudinarios por los que se rige el acceso a determinados aspectos; la creación de instituciones de documentación sobre el PCI con facilidad de acceso a estos documentos como herramienta que permita su visualización, propuesta de empleo y facilite el acceso a ellas.

Por ello la operacionalización debe estar dirigida a aspectos como la identificación sistemática, la protección de la propiedad intelectual, la confección de registros, repertorios o catálogos, pueden ayudar a las comunidades a beneficiarse en el empleo y conservación de estas expresiones, permitiendo visualizar, y proponer empleos que permitan prosperar los conocimientos y técnicas de la gastronomía popular y tradicional.

El plan de operacionalización es una herramienta para visualizar los derechos culturales de la comunidad, la estructura comunitaria de la manifestación a través de los planes de salvaguarda. Es una herramienta para que las comunidades puedan tomar decisiones de manera concertada, consensuada y participativa. Asegurar la sostenibilidad de la manifestación en el tiempo, asegurar los términos simbólicos, sociales, culturales y económicos que contribuyan al mejoramiento en la calidad de vida de la comunidad.

Se sustenta en los criterios actuales de los manejos patrimoniales desde el estudio de los inventarios, las documentaciones y las actuaciones para su salvaguarda y para los procesos de intervención patrimonial con datos que garantizan los

⁴⁵ *Ibíd*em

principales criterios de investigación y actuación, constituye un documento de orientación y valoración histórica y sociocultural.⁴⁶

En el plan no debe faltar los elementos que componen los ámbitos que se trabaja, el contenido específico de los contenidos del ámbito, en uso de la expresión, las tecnologías de donde surgen y se producen y las relaciones socioculturales que generan como se acceden e interactúa con estos elementos, y los consenso con que se realiza y una estrategia de apreciación que al decir de Soler

“...es un proceso perceptivo-valorativo pues al percibir sus expresiones y manifestaciones los receptores y productores interactúan, jerarquizan y emplean, así como los diferentes procesos como la imaginación, la memoria, las potencialidades de uso y los intereses y motivaciones sobre las narrativas patrimoniales”⁴⁷ en este caso la gastronomía popular y tradicional .

En la operacionalización las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes.

Se encuentran centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales de ahí el papel de la contextualización en el Plan de operacionalización.⁴⁸

Este patrimonio actúa como un sistema educativo que influye en el futuro, en la vida presente del transmisor, y en no pocas ocasiones, es el cimiento de nuevas creaciones. Los significados del PCI se encuentran a través de la conexión temporal

⁴⁶ León, Anaibis. Repertorio fotográfico patrimonial del Centro Histórico Urbano de Palmira, p45.

⁴⁷ Soler Marchán, Salvador David. Los repertorios patrimoniales como herramientas de operacionalización del Patrimonio Cultural Inmaterial, p15.

⁴⁸ Padilla, Cristina. Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico, 2006..(s.p.)

entre el pasado, el presente y el futuro. Su forma de mantenerse vivo radica en la transmisión de una generación a otra.⁴⁹

La convención para la operacionalización permite desde la investigación elaborar políticas y estrategias de preservación y valorización del PCN, en particular del Patrimonio Oral para respetar y proteger los sistemas de conocimientos tradicionales, y favorecer las sinergias entre la ciencia moderna y los conocimientos locales, de igual manera apoyar la movilidad de creadores, artistas, investigadores, científicos e intelectuales y el desarrollo de programas y de asociaciones internacionales de investigación, procurando al mismo tiempo preservar y aumentar la capacidad creativa de los países en desarrollo y en transición.⁵⁰

De esta manera, la operacionalización permitirá a los actores sociales involucrados en la labor: la perpetuación y el desarrollo de sus conocimientos y técnicas; la transmisión de sus conocimientos y técnicas a las jóvenes generaciones, mediante programas de formación eficaces; la difusión de su conocimiento y técnicas a través de diferentes medios y prácticas comunitarias.

Como proceso evidencia 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 transmitirlo a los aprendices, el rescate de su conocimiento, lo que hace posible conservar la diversidad cultural, en su doble dimensión de proceso evolutivo y fuente de expresión, creación e innovación.⁵¹

La operacionalización se presenta como las formas educativas expresadas, como el conjunto de métodos, técnicas, prácticas, formas de participación, y posee como misión generar procesos de sensibilización, motivación y participación abierta, autónoma de formas de interacción, a través de la educación no formal.

Como proceso de conocimiento es expresión de la contextualización del tiempo y el espacio, la retroalimentación de síntesis de contenidos, reconstrucción de los mismos, y por último la valoración del conocimiento, del sistema de valores y tutelas,

⁴⁹ Verdecia Marín, Antonio. Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos, p 31.

⁵⁰ Russó Reyes, Alina. Plan de operacionalización de la oralidad de Alberto Vega Falcón ,p 23.

⁵¹ Nuevas orientaciones metodológicas para el trabajo de operacionalización del patrimonio Inmaterial. — UNESCO, 2016.—p 2.

a través de actividades que se corresponde con los distintos tipos de patrimonio, que se expresan en la realidad y la conciencia.⁵²

Con respecto a los Planes de operacionalización Soler plantea: se convierten por tanto, en las formas de planificar la utilización del valor simbólico desde actividades concretas, sensibles, con una alta magnitud expresiva, que contiene diversas dimensiones empleadas con destrezas en la esfera comunitarias e institucional, con pericias y experiencias que en su reproducción generan una constante creación de patrones socioculturales y patrimoniales, los cuales son parte imprescindible de la puesta en valor de los referentes patrimoniales, en su empleo se convierten en el contenido esencial de un proceso profundamente social, ético, y cultural.⁵³

Su estructura debe ser flexible, con los recursos semánticos y de identidad socio comunitaria en correspondencia con las maneras en que se desarrolla la gobernanza y la administración de los bienes patrimoniales y su puesta en valor en función de la conservación sostenible de los bienes declarados, en los contextos donde surge y maneja estos bienes, sujetos a una sistematización y formas de evaluación sistemática que permitan visualizar a través de acciones o actividades las posibilidades de trascendencia.

El plan para la operacionalización se caracteriza por responder a las directrices de los procesos de operacionalización y en especial en sus estructuras, las cuales están refrendadas en el `documento Directrices para la operacionalización del Patrimonio Inmaterial de 2007.

La estructura utilizada, es la asumida en la actualidad por los organismos regionales e internacionales, para el desarrollo de este trabajo entre los que se encuentran CRESPIAL. Institución encargada de la orientación teórica y metodológica para estos fines y la aprobación de proyectos de planes de acción en este sentido, así como la lista de Patrimonio Inmaterial en Cuba como expresión del trabajo con el inventario que se emplea y las Recomendaciones en Políticas y Planes de Salvaguardia del PCI en América Latina.

⁵² Russó Reyes, Alina. Plan de operacionalización de la oralidad de Alberto Vega Falcón , p 23.

⁵³ Soler Marchán, Salvador David. Los repertorios patrimoniales como herramientas de operacionalización del Patrimonio Cultural Inmaterial, p17.

Dentro de las recomendaciones para la elaboración de los planes de operacionalización se encuentra: Entender la patrimonialización como una herramienta política de derechos culturales, de identidades y de recuperación de derechos e historias colectivas. Entender la patrimonialización como parte de un proceso de salvaguardia. Asumir que tanto la patrimonialización como la salvaguardia, debe realizarse de forma concertada, consensuada y participativa con las comunidades o grupos de portador⁵⁴.

El Plan requiere de acciones claras como elemento de la implementación del de los inventarios y la salvaguardia entre los que se encuentran:

El criterio de sostenibilidad del plan que debe asegurar la transmisión de generación en generación

Elaboración de estrategias Técnicas recomendadas para asegurar la sostenibilidad sugiere establecer reglas claras en la gestión patrimonial

La articulación de los planes a niveles local, regional, nacional en la implementación de los planes que exige promover acuerdos y negociaciones con las institucionalidades

Recomendaciones sobre la construcción de instrumentos y su aplicación para la evaluación debe realizarse de manera participativa con las comunidades. Se debe trabajar con todos los niveles del Estado (nacional, regional, provincial, local) y sus instrumentos de evaluación de los planes de salvaguardia deben formularse con y para su uso desde las comunidades

Un plan de operacionalización debe mantener una lógica, que está determinada en primer lugar por la concreción de los objetivos, seleccionando la estrategia a seguir a partir de la identificación de grandes tareas y de aquí desglosar las pequeñas. La autora plantea los criterios metodológicos para elaborar un plan de acción, el cual debe desarrollarse a partir de un trabajo en equipo. Por ello es importante reunir a los portadores del conocimiento y a los miembros de la comunidad y formalizar el grupo, llamándolo “Comité de planeamiento” u otra denominación.⁵⁵

⁵⁴ Seminario Taller “Políticas y Planes para la Salvaguardia Patrimonio Cultural Inmaterial en América Latina” Bogotá, Colombia, 4, 5 y 6 de mayo de 2011

⁵⁵Ibíd.

La estructura del plan de operacionalización debe contemplar los siguientes elementos: Qué se quiere alcanzar (objetivo), cuánto se quiere lograr (cantidad y calidad), cuándo se quiere lograr (en cuánto tiempo) dónde se quiere realizar el programa (lugar), con quién y con qué se desea lograrlo (personal, recursos financieros), cómo saber si se está alcanzando el objetivo (evaluando el proceso), cómo determinar si se logró el objetivo (evaluación de resultados)

Al tomar en cuenta los criterios citados, la autora considera que el plan de operacionalización es el eslabón principal para cumplimentar con eficiencia los objetivos que se traten en una investigación, programa o estrategia empresarial, porque anticipa las iniciativas más importantes para cumplir con ciertos objetivos y fines. De esta manera, un plan de operacionalización se constituye como una especie de guía que brinda un marco o una estructura a la hora de llevar a cabo un propósito determinado.

Para ello la autora considera que un plan de operacionalización puede tener las diversas formas y presentaciones del PCI pues de está dependiendo del objeto, el contexto patrimonial, las posibilidades y potencialidades del patrimonio, sus gobernanza, comunidades y formas de socialización y consenso

Por ello la UNESCO ⁵⁶ propone una estructura para montar la diversidad de planes entre los que se encuentran:

Objetivos: Deben corresponderse con el tipo de conocimiento tradicional, los objetivos propios de la operacionalización, los contextos y actores sociales, los contenidos que se empleen y las formas de participación.

Las acciones: Descripción en forma lógica y emergente en que se planificarán y desarrollarán las acciones previstas, de acuerdo con los principios, dimensiones y estrategias de operacionalización y el área socioeconómica o institucional que las emplee.

Los responsables: Los museólogos y demás implicados, que desarrollan las acciones de acuerdo a su experiencia, capacidad interpretativa y de actuación, nivel cultural y conocimiento de los objetivos.

⁵⁶Ibídem

Las formas de evaluación: Técnicas que se emplearon para conocer el nivel de satisfacción, transformación y conocimiento adquirido por los grupos y las comunidades a partir de la metodología empleada.

De esta forma la planificación en la operacionalización constituye, sin duda alguna, un proceso consciente organizativo que implica, sobre todo, acciones de investigación y reflexión en una constante evaluación institucional y social. De ahí la importancia y la novedad de este objeto de estudio.

Para la realización del plan de acción es necesario tener en cuenta que debe contemplar los siguientes momentos: conocimiento de la realidad y diagnóstico participativo de ella; información del proyecto de acción enfocada hacia los destinatarios; conciencia y sensibilización de la colectividad receptora; participación a través de diversas plataformas y la interrelación entre sus participantes.

A continuación, se sugieren algunos requerimientos.⁵⁷

Conocimiento: Corresponde a esta fase acciones tales como: Conocer la tradición, empleo de la misma en función de la salvaguarda encuentros sobre «percepción de necesidades, reuniones sobre «diseño de posibilidades».

Información: Hace referencia a la canalización y la sistematización de la información sobre los recursos existentes y potenciales para el desarrollo de las acciones que se diseñan como parte de la estrategia, las acciones posibles de este apartado: definir destinatarios de la información, estudiar las entradas de información con los criterios de: relevancia, actualización, amplitud, el estudio de las salidas de información para que llegue a los destinatarios, sea comprensible e incite a la participación; establecer canales de información diversos: personas determinadas, medios escritos, medios audiovisuales, creación de puntos estables de información.

Participación: Este momento del proceso de intervención se orienta hacia la generación de situaciones y condiciones que favorezcan la participación progresiva de los sujetos, las acciones para ellas son: actividades de participación simple, presentación de las tradiciones, transmisión de conocimientos en los diferentes contextos donde se da la práctica.

⁵⁷Ibídem

Interrelación: Es el momento de la coordinación y la interconexión de iniciativas ya en marcha; se sale así del marco geográfico habitual para multiplicar la rentabilidad de lo individualizado, interrelacionando entre sí realizaciones homogéneas de las acciones: visitas e intercambios, promoción de coordinadores: culturales, laborales, creación de redes de iniciativas especializadas.

Por ello el Plan de Operacionalización constituye una herramienta de planificación, ordenamiento territorial y de actuación en una esfera tan sensible cultural y socialmente que es el Patrimonio Inmaterial y en especial el de la gastronomía popular y tradicional.

Conclusiones parciales

El Patrimonio Cultural y Natural es una categoría social, cultural, económica y política que a pesar de tener una condición histórico-social, su concepción teórica en construcción, responde esencialmente a las expresiones, manifestaciones de las cotidianidades humanas especialmente determinadas por su valor contextual, social, cultural que distingue a las sociedades y sus comunidades históricamente.

Las expresiones patrimoniales están determinadas en su selección, conservación y empleo por intereses humanos de preservación de sus expresiones materiales y espirituales en función de la memoria de los pueblos y sus comunidades, comprende la totalidad sintetizada. El patrimonio cultural inmaterial como una de sus expresiones son recursos no renovables, vulnerables que requieren de una sistematización en su atención, empleo para su trascendencia a las futuras generaciones.

Las comidas marineras forman parte de la identidad comunitaria pues surgieron, emplean y transmiten como parte de su identidad cultural, garantiza el uso de los saberes gastronómicos, su producción es económica, social, política, ideológica y cultural y la distinguen dentro de las áreas costeras de la región de Cienfuegos.

Las comidas marineras, sus expresiones y manifestaciones constituyen un subámbito del PCI , gran valor para la comunidad, en especial en las comunidades urbanas marineras se presentan como una manera de expresión cultural, determinado por los diversos y heterogéneos niveles de desarrollo sociocultural, económico, vinculado estrechamente con la labor de las familias, sus normas,

costumbres y ritos, indispensables en la conformación de gustos y preferencias y determinantes en la organización social del micro y meso nivel social.

La comida marinera como subámbitos permite ampliar el contexto de investigación se constituyen el núcleo central de la cultura e identidad de una comunidad al abarcar saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones en su interacción con el medio natural. Y Son modos de pensar el universo, desde tradición oral, el sentimiento de apego a un lugar, la memoria, la espiritualidad y la visión del mundo.

El Plan de operacionalización constituye uno de los 5 aspectos estratégicos para la salvaguarda del patrimonio inmaterial según la Convención de la UNESCO, se desarrolla desde planes de acción o actuación y responden esencialmente a: las necesidades del contexto patrimonial, las exigencias de los inventarios, las formas de empleo y conservación, el sentido de las declaratorias y la perspectiva de entrega y conocimiento de sus expresiones a las nuevas generaciones.

La operacionalización del patrimonio establece y determinados elementos, categorías , métodos y teoría para el manejo y transmisión de los patrimonios inventariados tales como: sensibilización, visualización , coordinación de acciones para la garantía de la salvaguardia, permiten la actualización constante de inventarios, manejos de estas expresiones, en función del desarrollo sostenible a partir de: el reconocimiento social, de sus aprendizajes y su empleo, desde el consenso y la participación en especial en las nuevas generaciones.

CAPÍTULO II: EL PLAN DE OPERACIONALIZACIÓN DE LA CULINARIA POPULAR Y TRADICIONAL DE LA COMUNIDAD MARINERA URBANA DE REINA EN LA CIUDAD DE CIENFUEGOS

2.1 Caracterización del contexto donde se desarrollan las expresiones culinarias de la comunidad marinera urbana Reina

Para el desarrollo de este epígrafe se empleó el análisis documental y la entrevista especialista en historia y del gobierno municipal de Cienfuegos, así como al presidente del Consejo Popular de Reina, pues en la actualidad se desarrolla la Gestión estratégica del desarrollo local en el Consejo Popular de Reina perteneciente al Municipio de Cienfuegos, tuvo como objetivo general; determinar la estrategia de desarrollo socio-económico local a partir de los recursos endógenos de la localidad y evidencia el soporte científico para los estudios en los consejos populares en este caso se apreció la siguiente situación :

El Consejo Popular Reina tiene una superficie total de 129,07, se extiende desde la Calle 27 hasta la Calle 1ra y desde Avenida 58 hasta Avenida 36. Colinda al este con el Centro Histórico y al norte, sur y oeste con la bahía de Jagua. Su población se asentó desde sus inicios como una comunidad de personas humildes y de escasos recursos, que se dedicaba fundamentalmente al trabajo en el puerto como braceros, a la pesca y a la marinería de cabotaje. Constituye uno de los barrios más antiguos de la ciudad de Cienfuegos. (Ver Mapa)

Cuenta con una población de 10751 habitantes, de ellos 5274 son de sexo masculino y 4477 de sexo femenino.

Dimensión histórica

En 1836 esta porción de tierra no pertenecía a la Villa, que solo llegaba por el oeste hasta la avenida Arango. Se decide por las autoridades de la época trasladar el cementerio que se encontraba en la manzana Santa Elena-Velasco-Santa Cruz Casales para el sitio donde hoy se halla como reseña histórica y Monumento Nacional.

El motivo del traslado era simple: alejar de los pobladores posibles contagios por cadáveres de fallecidos del cólera u otras enfermedades contagiosas. Parece haber influido en esta decisión la campaña sanitaria del Dr. Tomás Roma y Cachón y la

edificación del Cementerio Espada, de la Habana en 1805, del cual se tomaron algunas características constructivas y de ubicación geográfica.

Se observa que en Cienfuegos los vientos soplan regularmente del sureste por el día, y del norte-nordeste por la noche y tanto la brisa marina diurna (virazón), como la nocturna (terral), llevarían las posibles impurezas contenidas en el aire hacia el mar, alejándolas del núcleo poblacional. Ubicación muy bien pensada que se hizo realidad en 1839.

Por esta causa, al parecer, es que fue tomada como zona industrial a partir de 1857, año en que se contrata a una empresa para la instalación de una fábrica de gas y, exactamente, el 30 de Enero de 1859 se alumbra la villa por primera vez con este combustible. También en el año 1861 se construyó un Varadero por los propietarios de la compañía Posada y Torren cerca de Majagua, primero en la costa sur de Cuba, que treinta años después fue devorado por un potente incendio que lo destruye totalmente.

Al respecto la Dra C Lilia Martín Brito plantea: "... releyendo por aquí y por allá, observé que en 1860 se proyectaba al oeste de la Villa de Cienfuegos el paseo que llevaría el nombre de "Isabel II", nombre que, apareció por primera vez en el plano de Alejo Helvecio Lanier en 1839 y posteriormente en su réplica de 1841 con motivo de los proyectos del ferrocarril.

Sin embargo, ya, en este plano del 39 el paseo en la zona oeste de la Villa de Cienfuegos aparece rubricado como "Paseo de La Reina", y así se repiten un plano de 1879, mientras aún aparecía como "Paseo de La Reina" en otro plano de 1887. Pero, con la "flamante" república, el plano oficial, de la Ciudad de Cienfuegos de 1914, rubricado, como los anteriores, por el agrimensor Adolfo García, dicho paseo llevaría el anodino nombre de "Paseo de Rafael Cabrera", nombre seguramente dado por algún político de turno, para perpetuar el nombre de otro, posiblemente también en turno, "benefactor"; si alguna duda nos quedara, sólo debe consultarse el Diccionario Biográfico Cienfueguero de Luis J. Bustamante.

Pero el pueblo, sabio como siempre, mucho caminó por la maltrecha "Avenida de la Reina", y a él y sólo a él, se debe su nombre, aquel que poco a poco fue trasladado a

este barrio, eminentemente marinero, a través de los tiempos y que ha llegado hasta nosotros como “Consejo Popular Reina o de Reina”. (Marín, 2020, p.2)

A finales del siglo XIX y principios del XX, se encontraba Reina en pleno apogeo de pequeñas industrias, almacenes y muelles para el trasiego de mercancías. Según datos históricos constatamos la existencia de fábricas de cerveza, refrescos, jabones, velas, entre otras.

En 1837 corre el primer tren en Cuba de La Habana a Bejucal, se toma la zona de Reina como punto de partida que uniera a Cienfuegos bordeando por el norte con otros poblados y zonas. Los habitantes de la Villa, que en 1848 caminaban por el paseo de Arango, desde Dorticós a Santa Cruz, observaban una febril actividad constructiva, pues se levantaban las primeras edificaciones para el ferrocarril.

Ya en los inicios del siglo XX nuevos ramales circulaban la ciudad y se adentraban a otros lugares del barrio, creando una extensa red ferroviaria que brindaba servicio a la zona portuaria, a los almacenes y a las industrias locales.

Como se aprecia, este barrio se caracterizó en la etapa colonial por sus actividades económicas, por ser uno de los barrios más prósperos de la etapa colonial y pre revolucionaria.

Dimensión Política

En el Consejo Popular se encuentran los Delegados de la Asamblea Municipal del Poder Popular elegidos en las circunscripciones que lo integran, los representantes de las organizaciones de masas como los CDR, la FMC, así como los de las organizaciones más importantes enclavadas en el área como las empresas, centros de enseñanza, de salud, establecimientos de servicios y otros.

En el consejo se encuentra el Partido Comunista de Cuba (PCC), la Federación de Mujeres Cubanas (FMC), los Comités de Defensa de la Revolución (CDR), la Central de Trabajadores de Cuba (CTC), la Asociación de Combatientes, el Ministerio del Interior (MININT), Gastronomía, Comercio, Salud Pública y Educación.

Dimensión sociocultural.

El barrio cuenta con el privilegio de tener en su localidad un campo de fútbol, que tradicionalmente las personas del lugar y los equipos de la Ciudad han utilizado, y el

cual necesita de rehabilitación. Existen personalidades del fútbol cubano que se formaron en Reina.

Alrededor de este tema podemos expresar que: dentro del quehacer constructivo de la Villa de Cienfuegos durante los primeros años de fundación se destaca la ejecución del Cementerio Municipal de 1839, conocido actualmente como Cementerio de Reina, aprobado como Monumento Nacional, el cual se mantiene deteriorado y necesita de reparación. En él se encuentran enterradas familias españolas y francesas que contribuyeron en la fundación de la ciudad y del barrio.

Las características de esta construcción cementerial hacen de ella un caso original en nuestra arquitectura colonial por cuanto es la única de su tipo que ha quedado en el país. Se conoce que existió en Ciudad de la Habana el Cementerio Espada con similares características; pero de él solo quedan fotos y descripciones de la época. Los aspectos de mayor relevancia histórica y cultural de esta necrópolis son: en primer lugar, la forma de enterramiento, característica del siglo XIX, a través de 3 hileras de nichos que conforman las paredes de su primer patio; cuyas lapidas resultan significativas por ser verdaderos tesoros del arte estatuario en bajo relieve, realizadas en pizarra, hierro y mármol.

Tomando en consideración los aspectos estéticos y constructivos puede acotarse la importancia de las rejas de hierro que rodean las bóvedas y panteones, las que evidencian el alcance que tuvo el trabajo de forja y fundación de este material durante el pasado siglo en Cienfuegos. De igual forma, merecen atención los trabajos realizados en mármol. Uno de ellos que ha llegado a los días actuales con el nombre de la Bella Durmiente, se envuelve en la leyenda y aunque casi todos son anónimos, se dice esta ejecutado por un escultor italiano. Se tiene noticias de que en la necrópolis de Staglieno, Génova, Italia, existe una escultura idéntica. Por último, las fechas de enterramiento y las personalidades de este recinto constituyen por sí solo, factores a destacar.

Se conservan nichos tan antiguos como el de Andrés Dorticós Caseau (1843) y el de Juan Vives (1845) quienes fueron de los primeros habitantes que tuvo al Villa; por otra parte, en este sitio se encuentran depositados los restos de ilustres revolucionarios de nuestras contiendas libertadoras de 1868 y 1895; entre ellos

General de Brigada Henry Reeve (El Inglesito), Germán Barrio Howar, Benito Cancio Figueroa, Francisco Esquembre Guzmán, el General Higinio Ezquerro y José Manuel Cepero Abreu, entre otros.

Por sus valores artísticos, los monumentos que atesora y su carácter excepcional en cuanto a sistema constructivo, características de diseño y riquezas típicas de las costumbres funerarias imperantes en el pasado siglo, esta edificación fue declarada Monumento Nacional en el año 1986.

En la comunidad existen además proyectos culturales comunitarios como palo y piedra vinculado esencialmente al arte naif y con el empleo de recurso históricos y naturales vinculados con el mar, además se relaciona con procesos creativos, de apreciación artística y de formación de arte en relación con significativas instituciones culturales, sociales y públicas de gran impacto en la ciudad de Cienfuegos.

El potencial artístico e intelectual que existente tiene que salir a trabajar fuera de la barriada, ya que esta es pequeña y con poca importancia, solo residencial y con algunos valores residenciales.

Dimensión Ambiental

El relieve que presenta es de llanuras planas con niveles altimétricos inferiores a 2mts sobre el nivel medio del mar y pendientes menores a 0.5% que limitan el drenaje superficial de las aguas pluviales. El manto freático se halla a muy poca profundidad, de 0.3 a 0.50 metros, que ayuda a que el terreno se sature rápidamente y no permita que continúe el proceso de infiltración cuando ocurre lluvia de intensidad media.

Desde los inicios de la urbanización no se le construyeron las redes de drenaje por lo que las aguas fluyen de forma laminar a través de las vías, que además no tienen pendientes adecuadas hacia el mar. Gran parte del área de viviendas de la zona del proyecto se encuentra sobre formas negativas del relieve, rodeada de cotas altimétricas más elevadas, lo que provoca que el agua se estanque y no tenga salida. La vegetación costera original está degradada, tanto por la actividad residencial como por la actividad - marítimo portuaria vinculada a la carga y descarga de combustible y mieles, (las que en la actualidad se están desactivando), se mantiene solamente el que con posterioridad debiera ser convertido en un pequeño sector con

vegetación de mangle al Suroeste. La ocupación de la zona costera es indiscriminada, lo que junto a la desaparición de la vegetación de las áreas litorales condiciona que la penetración del mar alcance mayor magnitud en condiciones meteorológicas adversas (al paso de huracanes fundamentalmente) afectando bienes materiales tanto estatales como particulares.

Las aguas marítimas se encuentran contaminadas fundamentalmente por residuales albañales que las inhabilitan para los baños de mar; todo lo que cuenta con un fuerte seguimiento por parte de las autoridades sanitarias. Los factores ambientales que inciden negativamente en el estado de salud de la población se identifican con:

La carencia total del servicio de alcantarillado con disposición final de residuales líquidos a fosas y zanjas que desembocan al mar o se desbordan por la comunidad.

Vertimiento indiscriminado de residuales sólidos en el mar tanto por empresas estatales o por vecinos. Existe una planta de bombeo de residuales la cual funciona a un 50%, por lo que los residuales salen prácticamente crudos al mar y se dispersan en la costa de Reina.

Falta de sistematicidad en la recogida de basura y la que se realiza se hace en transporte de tracción animal, lo que genera micro vertederos y escombreras, todo lo que eleva el índice de vectores y baja el nivel de saneamiento.

El servicio de agua potable se garantiza por acueducto de forma discontinua, existiendo un punto de refuerzo de cloro que debe garantizar la calidad sanitaria del agua de consumo, con deterioro importante en varias partes de la red, provocando salideros que se contaminan con agua residual, provocando la aparición de enfermedades de transmisión digestiva.

2.2 Las zonas costeras urbanas como expresión de desarrollo social y cultural y contexto patrimonial

Esta caracterización de la zona costera por su integralidad, y dimensiones desde donde se aborda la comunidad Reina sirvió para comprender su totalidad a partir de la perspectiva antropología se pudo constatar, que este es el todo de su mundo, de su vida, el que los define e identifica. En este asentamiento están unidos por lazos más fuertes que los consanguíneos, o por el simple hecho de interactuar en un espacio geográfico dado, están indisolublemente unidos por el primario, común, e

innato instinto de conservación de las comunidad que viven en condiciones extremas o al límite, que las lleva a la creatividad en busca de soluciones prácticas, para su permanencia en un contexto determinado, de ahí parte su generación sociocultural (Otero: 2012) y además en el intercambio de saberes productivos y culturales donde la gastronomía juega un papel esencial.

Los pobladores de esta comunidad presentan una diversa formación y forma de expresión, aunque se mantienen en núcleos familiares vinculados a la practicas marineras las cuales hacen trascender su gastronomía popular tradicional y se encuentran en las cocinas de estos grupos heterogéneos, son gente sencilla, comunicativos, entusiastas y dispuestos a cooperar. Tienen arraigado un profundo sentido de pertenencia y no se conciben fuera de ella, la revaloriza a pesar de las dificultades sociales, infraestructurales y económica que allí se presentan.

La actividad culinaria observada tiene una fuerte visión doméstica de su labor comunitaria que constituyen relaciones sostenidas en normas orales donde las actividades culinarias son esenciales para el desarrollo de la vida familiar en la construcción y empleos de los gustos y preferencias con una fuerte carga de excepcionalidad en las recetas y las elaboraciones de alimentos que incluso distinguen a las familias.

Las relaciones mercantiles están dadas por la venta legal o ilegal del pescado que genera un sistema de clientes fijos, casuales. Las relaciones de reciprocidad se derivan de la propia actividad de la pesca que constantemente necesita de la cooperación y la solidaridad y pescan en embarcaciones rústicas, construidas con desechos de materiales, en forma de balsas, propias para la pesca dentro de la bahía.

Se consideran como costumbres las siguientes manifestaciones fundamentales: la pesca a cordel y bote, las corridas de pesca ocasionalmente y en relaciones con pescadores del Perché o el Castillo por relaciones de familia. La comida elaborada para estos fines y las técnicas de elaboración de instrumentos de pesca, como los cordeles y el chinchorro.

De igual forma lo entrevistados consideran que aún existe falta de reconocimiento comunitario y participativo, se carece de espacios de diálogo que permitan dar voz a

la comunidad y que visibilicen sus necesidades de gestión y manejo como recurso de la comunidad. Se requiere fortalecer las instituciones y organizaciones de los trabajadores de la pesca que representan a sus comunidades en los procesos de toma de decisión y desarrollo de programas de conservación y manejo.

2.3 El Inventario de la culinaria Popular y Tradicional de la comunidad marinera Reina en la ciudad de Cienfuegos; su actualización y patrimonialización

Para este aspecto se empleó el análisis documental y la observación directa a los inventarios anteriores y se desarrolló a partir de los siguientes elementos; potencialidad de transmisión de saberes, mantenimiento de la tradición gastronómica, calidad de los inventarios desarrollados, niveles de actualización y formas de empleo de los mismos en especial el realizado por la autora en el trabajo de diploma del año 2010.

Tras el estudio de los inventarios y su documentación se entrevistó a los miembros del Consejo Científico del Centro Provincial de Patrimonio Cultural sobre los criterios de aplicación de los indicadores anteriores y se obtuvo la siguiente información; se mantiene el inventario anterior, se ha trabajado en la documentación al respecto, se mantiene dentro de las expresiones inventariadas a nivel de la comunidad y en coordinación con el Sistema de Casa de Cultura que dirige la cultura popular y tradicional, pero no se ha logrado el desarrollo de una estrategia de operacionalización

El 100% de los miembros de la comunidad sugieren mantener su condición como patrimonio vivo a partir de los siguientes criterios: evidencia una continuidad en la autenticidad de la práctica sociocultural e histórico cultural su posicionamiento en la gastronomía popular como sub ámbito patrimonial elementos contrastados y validado con los especialistas de Cultura que atiende la esfera, el Centro provincial de Patrimonio Cultural y el Sistema de casas de Cultura.

En las entrevistas efectuadas como validación en la comunidad se evidencia una continuidad determinada por la sistematicidad de los recetarios y formas de alimentación, su capacidad y desenvolvimiento económico a partir de la pesca social, la perspectiva que representa, la identificación social marinera, la eficacia de la

práctica tecno productivas que garantizan los recursos ambientales, económicos y tecnológicos de la pesca, su capacidad identitaria alimentaria.

Los practicas culinarias inventariadas además mantiene los niveles de historicidad construida, originalidad en la mayoría de los platos , posibilidad de poseer y mantenerse los niveles de lectura patrimonial, que desde la práctica sistemática constituyen expresiones de identidad que le imprimen reconocimiento individual, capacidad de transmisión por diferentes vías, en especial en las familias de los pescadores que incluso determina su designación dentro de la comunidad como por ejemplo “ la familia denominada cangrejos”.

Pero, en todos los casos los entrevistados consideran que aún son insuficientes las posibilidades de empleo y conservación, la desactualización del inventario realizado en cuanto a datos y nuevas prácticas, y el 100% de los entrevistados consideran necesarios se trabaje sobre la base de una planificación adecuada para su manejo y gestión.

En la actualización se procedió a la actualización de la ficha a través de la observación en la comunidad, los diálogos comunitarios y las entrevistas a los especialistas y con ello la documentación según el artículo 2.2 de la Convención con respecto a la coordinación con los detentadores de la tradición concernidos. y su consentimiento.

Los juicios de elección se mantienen e incluso se actualizaron como parte de la tesis y evidencian que sus prácticas son un hecho antropológico profundo, metódico y coherente; colocando al ámbito de la gastronomía popular tradicional y se sostiene como una manifestación de la cultura popular y tradicional que existe en un espacio y tiempo determinado; mantiene su condición meritoria y lo originan los siguientes indicadores de análisis: es un tipo de expresión humana relacionada con las más importantes actividades del hombre; y su puesta en valor..

En la observación se evidencia que aún se distingue y tipifica las identidades y los niveles de originalidad, autenticidad y de transformación de la expresión popular y tradicional, donde se colocan y socializan de forma intrínseca las experiencias, aprendizajes y soluciones a la organización y ejecución de las tradiciones de origen marino en comunidades urbanas.

Para el trabajo de actualización y análisis para ser empleados en la operacionalización la autora se apoyó en los tres elementos principales: identificación y designación, sistema de opiniones de especialistas para la búsqueda de consensos y los criterios de selección, también tuvo en cuenta las unidades que constituyen principios de trabajo e implementación del patrimonio en la provincia de Cienfuegos como: accesibilidad social, cultural y económica, su influencia en los diversos sectores de la población, reconocimiento social, la posibilidad de incorporarse a las formas de vida y de disfrute; tanto, estético, social, cultural, capacidad y niveles de empleo y conservación a partir de su expresión como recurso patrimonial; su eficacia cultural y su distinción tanto a nivel local, nacional, como internacional en los códigos culturales, sociales artísticos y populares, que porta la personalidad y sus prácticas. En la actualización se evidenció que las expresiones y prácticas culinarias no poseen alto riesgo de desaparición, es mas en estos tiempos de crisis tiene un mayor arraigo por la tecnologías que usan, el alcance de los materiales, la facilidades para obtener con rapidez el pescado, o las especies para la cocina, las facilidades para mantener la cocina de los casas marinera y el simbolismo que evidencia e incluso la introducción de las comunidades marineras a partir del comercio de especies en carnicerías y pescaderías como es el caso de la Claria, Labeo y demás especies de agua dulce.

En la observación a las casas se evidencia que se mantiene una práctica sistemática vinculada con los siguientes elementos, la organización de la actividad tecnoproductiva; la pesca, la relacionada de comercialización de los productos del mar obtenidos de la pesca libres, las normas de alimentación de las familias, los accesos a las tecnologías locales, el aprovechamiento de la infraestructuras, entre otros que facilitan la trasmisión y uso de la materia prima para la elaboración de las comidas marineras . .

Es de significar que en esta interacción es donde se colectiviza el recetario y la tecnología empleada en el proceso de cocción que tiene un marcado carácter individual y en las entrevistas, observaciones y relatos solicitados, apreciamos que esta interacción se desarrolla a partir de:

1. La experiencia culinaria acumulada por el sujeto que cocina.

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

En la entrevista y en la observación directa, así como en conversaciones informales en la comunidad se constató la evidencia de un sistema de aprendizaje que se sustenta en una fuerte relación intrafamiliar e intra-grupal 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: Aprendizaje– experiencia aprendizaje-práctica, aprendizaje-adiestramiento-necesidades. aprendizaje-aplicación.

En la observación y entrevistas realizadas a los hombres se pudo constatar les gusta participar en la confección de las comidas, fundamentalmente en los días festivos, aunque esta no siempre sea una actividad que ellos realicen pues para ellos su rol como jefes de familias es buscar la alimentación, ya que consideran y aprecian a la comida y a la alimentación como una dimensión económica. Las mujeres mantienen una visión social y cultural diferente, condicionada por su rol de mujer en la familia, la práctica cultural y culinaria en la cotidianidad y las relaciones de poder que se realizan en la comunidad. Puesto que esta actividad es coherente con su rol y le da un alto sentido a su función en la familia.

Para todas las mujeres entrevistadas la elaboración de las comidas está normada por: las preferencias alimentarias, un tipo determinado de gusto, las ocasiones para alimentarse, las necesidades de su actividad económica. El consenso de opiniones de la familia es de gran importancia, pues su opinión es de gran valor en la selección del alimento a cocinar, en la tecnología a emplear, en las formas de servir e incluso

en la forma de indagar las preferencias y la eficacia de los platos elaborados, así como el incremento de su recetario personal.

En el proceso de elaboración de las comidas, es el hombre quien selecciona el menú para la familia y la mujer solo se encarga de su elaboración, teniendo en cuenta de antemano: gustos, preferencias y posibilidades económicas. Aunque en las observaciones se apreciaron procesos tecnológicos especiales de cocina realizadas por los hombres.

En las observaciones y contrastaciones realizadas se mantiene los siguientes tipos de comidas: diarias, ocasionales, festivas, luctuosas. Las diarias refieren las comidas habituales como desayuno, almuerzo y comida normadas por la mujer según los gustos, preferencias y hábitos alimentarios. En las ocasionales refieren a las comidas de visitas de familiares, amigos la de fines de semanas fundamentalmente sábados o domingos. Los fines de semana una de las comidas más frecuentes en los hogares de la comunidad es la harina con jaiba. En las festivas refieren a las comidas de cumpleaños, quince, las bodas y en menor medida los bautizos, para estas fechas casi siempre tratan de tener un pescado grande para asar ya que muchos lo consideran un alimento indispensable en días festivos.

En la observación realizada a horarios de comidas se aprecia se mantienen los espacios donde se elabora y se consume la comida es en la cocina, la consideran espacio principal y compartido social y familiarmente, allí se reciben visitas se almuerza, se producen las narraciones principales y se prepara el menú principal.

En las observaciones realizadas y en las entrevistas efectuadas a las cocineras se evidenció la utilidad de recursos para apreciar y evidenciar la calidad y el desarrollo de los procesos culinarios entre ellos se encuentra el color, la textura, sabor y olor ello permite conocer el estado de la cocción, determinar las formas de cocinar, cuando el plato está a punto, como elemento estético y decorativo para incentivar el apetito y las necesidades de alimentación.

En la observación y en las entrevistas realizadas se evidencian un profundo saber empírico en la cocción de las comidas un profundo empleo de los sentidos, se utiliza como elemento de enseñanza a la hora de transmitir la recetas, pues 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 alimentaria de la familia. Significativo resultó en las entrevistas y observaciones la selección y empleo de las energías en la cocción de alimentos, la relacionan con los siguientes aspectos: la necesidad del tiempo para la cocción, los gustos y preferencias alimentarias de la familia, los tipos de comidas a realizar, las visiones de los grupos y familias con respecto a texturas y sabores en la comida, la capacidad financiera, las posibilidades de la compra en el mercado, la actividad pesquera del hombre jefe de la familia y el tipo de comida

El análisis del inventario desarrollado se realizó a partir de metodología elaborada para ello por el MSC Salvador David Soler (2014) conocida como metodología utilitaria del PCI, la cual se ha aplicado a estos procesos de rescate, inventario, operacionalización y salvaguarda que permite conocer los conocimientos culinarios, pero se carece de un instrumentos adecuado de visualización, elementos que aporta los planes de operacionalización del patrimonio inmaterial de las prácticas culinarias. Por eso la autora se acoge al criterio del inventario que expresa:

“Toda práctica y en especial las del conocimiento popular se asocian, por tanto, con un significado que apunta hacia la actividad (vista a través de los modos concretos de actuaciones) y otro elemento que apunta hacia lo simbólico (como representación ideal). Y el contenido es la tradición como lo heredado socialmente útil, capaz de resemantizar continuamente sus significantes, informaciones y actuaciones”. (UNESCO: 2016).

El reconocimiento social del conocimiento tradicional y sus prácticas asociadas a las culinaria popular marinera en los asentamientos estudiados responderá en el plan de operacionalización a: la salvaguarda de sus saberes y usos de las prácticas inventariadas, garantizar los niveles de pertenencia y pertinencia institucional y social, la transmisión de sus expresiones, el desarrollo de estrategias de visualización, el reconocimiento de los niveles de riesgo de desaparición o transformación, las posibilidades de manejo como forma de su conservación y sostenibilidad. (Ver Anexo)

En el estudio de actualización del inventario se identifica la necesidad de profundizar en el conocimiento del verdadero potencial que ofrece la gastronomía de Reina y las posibles sinergias que existen para el trabajo intersectorial. Para ello es importante tener un cuadro actual de las manifestaciones culinarias de esta conocer sus puntos fuertes y sus principales funciones asentada en el patrimonio gastronómico local. Como de, como herramienta de gestión y manejo el patrimonio inmaterial a partir de la operacionalización.

El recurso gastronómico popular y tradicional en la observación realizada, mantiene la ventaja de poder contar con un producto tangible, sensorial y capaz de comunicar el patrimonio cultural inmaterial escondido detrás de los hábitos culinarios en las comunidades pesqueras urbanas

A ellos se agrega que prácticamente las comunidad de Reina las comidas responden a un sistemas de ordenación basada en la comunidad participativa , que puede distinguirse de la ordenación instituida por la autoridad gubernamental sobre todo desde la resiliencia social que influye en su relación con la alimentación y la elaboración de comidas .La mayoría de las prácticas de ordenación basada en la comunidad entrañan la afirmación de derechos a espacios de pesca y tratan de excluir a los que no son miembros de la comunidad de la pesca en estos espacios lo que afirman .

Por último en la aplicación de las técnicas de evidencia que las tradiciones comunitarias de Reina atribuyen gran importancia a la repartición de los alimentos de origen marino en las familias y el resto de la comunidad y de los ingresos de ellos derivados, así como a la participación de base comunitaria en la ordenación pesquera que había regulado el acceso a la pesca y su incursión en la resiliencia social y el mantenimiento de un suministro de alimentos de origen marino en toda la región que forma parte del inventario. Ello lleva al inventario a convertirse en una herramienta de estudio e investigación.

El inventario actualizado se conformó para su inclusión en el Plan de Operacionalización como sub ámbito y como herramienta del mismo y como sustento de su planificación para el empleo y salvaguarda : (Ver Anexo)

2.4 El Plan de operacionalización del PCI gastronómico y popular

Fundamentación del Plan

El plan de operacionalización se concibe como instrumentos de gestión del Patrimonio para definir una metodología de actuación y programar manejos, con el fin de coordinar la participación de diversos actores sociales y culturales complejos vinculados a los patrimonios culinarios de una comunidad marinera urbana. Tiene como principales objetivos el establecimiento de conceptos, metodología, criterios y programación de actuaciones que permitan la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Se dirige a poner en valor, en todas las iniciativas y actuaciones encaminadas a la investigación, documentación, promoción, transmisión, formación y difusión de las manifestaciones inmateriales de la cultura el protagonismo de las comunidades, grupos e individuos, poseedores y titulares de las mismas.

El trabajo con el PCI de la comunidad marinera urbana Reina lo diferencia de todos los demás tipos de Patrimonios pues está interiorizado en los individuos y en los grupos humanos a través de complejos aprendizajes y experiencias que se han decantado en el curso del tiempo. Es un patrimonio inherente a la comunidad portadora y como consecuencia puede considerarse el ethos de la comunidad de Reina. .

Fecha de Ejecución 2021-2025. Se corresponde con las fechas de desarrollo de los ODS, el Programa de Desarrollo Cultural del territorio y la estrategias de desarrollo territorial del Poder Popular

Establecimiento de prioridades

- En función de las dimensiones de cada grupo o individuos de la comunidad desde el inventario o registro será mayor o menor y éste determinará su naturaleza extensiva o intensiva.
 - Se empleará una perspectiva o criterio territorial e identitario. Es decir, se priorizarán las expresiones culturales culinarias con las que más se identifique un grupo determinado en función de su historia, su vinculación con la naturaleza y entorno.

- Se priorizarán las que se encuentren en situación de mayor vulnerabilidad por dificultades en el proceso de transmisión y ejecución debido a causas exógenas a los propios protagonistas y aquellos de cuya continuidad dependan la supervivencia de ciertos ecosistemas y formas de vida de una comunidad.
- Se recopilarán fuentes secundarias de información previa, necesaria para la identificación de elementos de interés, informantes, colectivos, asociaciones, etc., así como fuentes de documentación escrita, iconográfica, y todo tipo de información histórica referente a las manifestaciones inmateriales para su rescate y transmisión

Propuesta metodológica para la sistematización del trabajo con el proceder de los indicadores y los plazos

Para el desarrollo del trabajo de campo se seleccionarán los informantes para obtener información oral contrastable de diferentes tipos de agentes, que representen todo el abanico de roles desempeñados en la realización y mantenimiento de la expresión estudiada. Se sugiere el empleo de técnicas de estudio cualitativo como observaciones y entrevistas en profundidad, historias de vida, discusiones de grupo a partir de talleres organizados por el sistema de patrimonio cultural, el consejo popular y los líderes comunitarios inventariados como portadores de excepcionales culnarias.

- Deben continuarse con la utilización de metodologías, técnicas y herramientas apropiadas para conseguir registros fotográficos, sonoros y audiovisuales siguiendo estándares de calidad válidos, normalizados, tanto para la captura y levantamiento de la información como para la documentación de la misma. Estos constituyen soportes materiales de las expresiones documentadas y se convierten a su vez en Patrimonio Cultural Documental. Deberán obtenerse permisos y autorizaciones, cesión de derechos de imágenes, películas, vídeos, uso de datos personales.
- Deben emplearse bases de datos relacionales que permitan el registro de la documentación sistematizada, las relaciones múltiples entre los diferentes elementos del PCI así como entre estos y otros objetos patrimoniales (muebles o inmuebles), su carga y consulta en red, su transferencia a la ciudadanía, garantizando en todo

momento los derechos colectivos de los portadores, partícipes del proceso de registro, actualización y validación de la información.

- Debe registrarse información geo-espacial del Patrimonio Inmaterial, empleando Sistemas de Información Geográfica, adaptados a las características específicas de este Patrimonio en el que el elemento geográfico está sujeto a su valor simbólico y a un marco espacio-temporal concreto.
- Para asegurar la calidad y validez de la información debe contarse con los portadores y protagonistas.

Líneas de actuación:

- Impulsar redes de colaboración y cooperación entre la ciudadanía y las asociaciones que realizan su actividad en relación con el Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Situar a la sociedad civil a través de sus asociaciones y entidades culturales como el principal agente e instrumento de mantenimiento y transmisión del patrimonio cultural inmaterial.
- Promover planes de formación específica en el ámbito del Patrimonio Cultural Inmaterial entre las asociaciones culturales, las instituciones educativas y los centros e instituciones patrimoniales.
- Realizar estudios para tratar de mejorar la capacidad de gestión, organización y financiación de las asociaciones, para potenciar la difusión de sus actividades y fomentar un mayor reconocimiento social.
- Fomentar la colaboración entre asociaciones, instituciones y gobernanzas a nivel comunitario.
- Realizar cursos y jornadas de formación sobre los diferentes ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial, contando con la participación activa de las asociaciones y entidades culturales.
- Desarrollar programas específicos de promoción y difusión del Patrimonio Cultural Inmaterial: iniciativas de tipo editorial, audiovisual, expositivo, de turismo cultural, y acciones de participación ciudadana, etc.

Componentes del Plan de Operacionalización

<i>Institución</i>	<i>Competencia</i>	<i>Espacios de actuación</i>
Dirección Provincial de Cultura	Dirección de sector de la cultura que según Ley dirige el sector y la proyección de sus actividades	Comunidad y sector cultural
Gobernanzas Gobierno Municipal de Cienfuegos Consejo Popular de Reina Miembros y familias representativas Organizaciones comunitarias	Planes, estudios y misiones de operacionalización. Gestión e intervención sobre el Patrimonio Inmaterial.	Gobiernos y consejos comunitarios
Centro Provincial del Patrimonio Cultural, Oficina del Conservador de la Ciudad. Museo Provincial, Museo Naval, Casa de Cultura de Cienfuegos	Inventarios, catálogos, banco de datos e imágenes, estudios de vulnerabilidades y riesgos, estrategias de salvaguarda y protección, planes y proyectos culturales, educación patrimonial, socialización, sistematización y resemantización de los procesos patrimoniales. Eventos	Instituciones patrimoniales y populares. Comunidades portadores
Centro de Información de la Fortaleza Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua	Informatización de los datos imágenes inventarios y catálogos, visualización y promoción de PCI, creación de herramientas de tic	Centro de información del PCI, redes de museos y centro de información del PCI de Cuba y la UNESCO
Centro Provincial de Patrimonio Cultural de Cienfuegos y medios masivos de comunicación	Promoción y socialización del patrimonio a partir del diseño de estrategia de comunicación y de diseños de programas de radio y televisión	Medios masivos de comunicación y departamentos de animación u gestión cultural del sistema institucional

Criterios de consensos consuetudinarios

Criterios de Inclusión	Criterios de exclusión	Técnicas de sus mediaciones
Conocer y acceder al conocimiento de los ámbitos y sub ámbitos del Patrimonio y las maneras que se representa en la convención del 2003 y en la Resolución XXX del patrimonio Inmaterial cubano	Información socializada en web o en medios de comunicación que se realizan instituciones y pueden excluirse del contexto original	Entrevistas y cuestionarios. Observaciones de actuaciones sociales, culturales y científicas resemantizadoras y en ciberespacio Estudios de públicos y portadores Estudios de reacción comunitarias y de las experiencias comunitaria Medición de públicos Diálogos de saberes Método de Investigación Acción para desarrollo territorial Método iconográfico
Conocer los términos y actuaciones afines al ámbito de la educación y la didáctica patrimonial y su expresión en los planes de actuación.	Institucionalización de las expresiones sin consentimiento y reconocimientos de los saberes inventariados.	
Organización y actuaciones de integración de instituciones públicas y privadas en función de la coherencia institucional y social	El tratamiento de la información como elemento solo informativo	
Participar en todas las actuaciones, acciones y proyección de estrategias y planes de protección de forma conjunta entre actores comunitarios, instituciones, individuos y estructura social de la comunidad	Desconocimiento de los colectivos y de sus saberes	
Organizar líderes y redes comunitarios del conocimiento de las comidas identificadas y con posibilidad de socialización y reconocimientos	Identificación e investigación solo desde criterios de expertos	
Inventarios consensuados desde diálogos de saberes populares	Disyunción de la información en los inventarios y el empleo de técnicas simples	
Actuaciones de formación de capacidades y empleo y conservación colectivas	No tener en cuenta la complejidad y carácter resiliente del PCI	
Determinación de categorías patrimoniales de forma colegiadas	Riesgos exógenos generados por políticas de protección y salvaguarda que no reconocen la labor realizada por los interlocutores legítimos	
La apropiación científica y participativa del PCI CR por parte de sectores que carecen de legitimidad	Riesgos procedentes de agentes externos a la comunidad, cuando llevan a cabo réplicas.	
Una actuación coordinada entre administraciones y en relación a los portadores de la tradición.	Las dificultades en la perpetuación y la transmisión. La apropiación indebida del PCI por parte de sectores que carecen de legitimidad	

Un consistente y constante trabajo de colaboración entre las administraciones públicas implicadas –realizado por equipos multidisciplinares–, destacando la importancia de los entes locales y de las instituciones religiosas y civiles, formales e informales.	La fosilización o paralización de manifestaciones inmateriales motivadas por agentes externos a causa de políticas conservacionistas.	
	La modificación de la naturaleza del PCI mediante acciones inadecuadas de difusión y promoción	
	La pérdida de especificidad motivada por políticas globalizadoras.	

Planes de actuación para la operacionalización

Se proyectan tres planes de actuación que responden en lo esencial al trabajo del levantamiento del inventario realizado, las necesidades de sistematización, las normas exigidas por la Convención del 2003, las necesidades estratégicas del Consejo Popular para el trabajo cultural y las orientaciones actuales del Centro Provincial de Patrimonio y el sistema de Casa de Cultura para la salvaguarda del PCI.

Los planes de actuaciones previstos serán Perfeccionamiento y sistemas de inventarios, Sensibilización y visualización y Coordinación de actuaciones, los cuales responden a una actualidad de las estrategias de salvaguardia en América Latina y el Caribe sustentado por la organización CRESPIAL.

Plan 1. Tipo de actuación. Perfeccionamiento y sistematización del trabajo con el inventario del PCI de la comunidad marinera urbana Reina

Objetivo

Actualizar sistemáticamente el sistema de inventarios, documentación e informatización del PCI de la comunidad marinera urbana Reina en función de la salvaguarda y la protección de sus manifestaciones y expresiones.

Participantes: Red de intuiciones del CPPC de Cienfuegos; comunidades portadoras

Acciones	Fecha	Plazos	Ejecutan	Indicadores
Diseñar acciones de actualización del inventario de PCICR. De acuerdo con el Artículo 12 de la Convención del 2003	Cada tres años	Mediano	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionad	Nivel y grado de implementación Vencimiento de la vigencia
Diseñar acciones de actualización del inventario de PCI de la comunidad marinera urbana Reina. De acuerdo con el Artículo 12 de la Convención del 2003	Cada tres años	Mediano	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionad	Grado de empelo público Nivel de socialización e inventarios. Grado de introducción de los inventarios
Diseñar acciones de actualización del inventario de PCI de la comunidad marinera urbana Reina. De acuerdo con el Artículo 12 de la Convención del 2003	Cada tres años	Mediano	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionad	Niveles del empleo de la resemantización de los saberes inventariados
Diseñar acciones de actualización del Catálogos y atlas, cartografías culturales y tesauros del PCI de la comunidad marinera urbana Reina	Cada tres años	Mediano	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionad	Grado de preñda crítica de catálogos y tesauros. Calidad de los estudios de vulnerabilidad y

Establecer s sistemas de diagnosis, estrategias y líneas de actuación específicas.	Triannual	Mediano y largo plazo	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionad y administraciones	riesgo Nivel de participación de los miembros de la comunidad. Grado de valor de los saberes
Implementar estudios de vulnerabilidad y riesgos del Patrimonio Inventariado y proponer mediadas al respeto Criterios de selección de programas, proyectos y actividades que reflejen del modo más adecuado los principios y objetivos de la Convención	Anualmente	Corto	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionad	Nivel de su implementación
Desarrollo de estudios de la etnografía cultural para los siguientes elementos: Los mecanismos para su transmisión y recreación en la comunidad con respeto de las comunidades marineras urbanas. La manera que se concibe el objeto material como un soporte físico culturizado Los estudios de significados y la información, asico su función n simbólica y significantes Y sus referentes materiales.	Anualmente	Mediano y largo plazo	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionad y administraciones	
Desarrollo de acciones de formación de capacidades, junto a los portadores, para Definición de de los objetivos, criterios, estrategias, y líneas de actuación específicas	Semestralmente	Mediano plazo o corto plazo	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionad y administraciones	
Estudios de potencialidad su carácter y valores, compatible siempre con su evolución y desarrollo, y favorezcan su interpretación, conocimiento,	Semestralmente	Mediano plazo o	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC,	

transmisión y respeto			expertos seleccionad y administraciones	
Promover en las políticas públicas de Cienfuegos y en las Oficinas de Desarrollo local estrategias de participación los ejecutantes y los depositarios en su gestión, estableciendo sistemas participativos para el desarrollo local	Bianual	Largo Plazo	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionad y administraciones	
Elaborar espacios de diálogo de saberes en sus centros de información en función de enriquece las bases de datos	Bianual	Largo Plazo	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionad y administraciones	

Tipo de actuación. Sensibilización y visualización patrimonial

Objetivo

Implementar acciones de comunicación cultural y pública en función de la sensibilización a la importancia del de las CM como patrimonio cultural inmaterial en la comunidad de las Minas y el fomento de la cohesión social.

Participantes. Sistema institucional del Patrimonio Cultural, medios de comunicación masiva y las TIC

Acciones	Fecha	Plazos	Ejecutan	Indicadores
Promover la diversidad de las manifestaciones y expresiones de la comunidad marinera urbana Reina a través de la producción de programas y productos especializados dirigidos a diferentes grupos destinatarios	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, medios de comunicación masivas y publicas de la ciudad	Niveles de institucionalidad social y cultural: Grados en que los actores sociales desarrollan acciones de formación y visualización
Desarrollar talleres de en los medios masivos de comunicación en la notoriedad del patrimonio su función en las sociedades contemporáneas para incrementar el conocimiento	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, medios de comunicación masivas y publicas de la ciudad	Nivel de alcance de las acciones formación, promoción y publicación de las manifestaciones y saberes Nivel de acceso a la información y los portadores
Desarrollar proyectos en las TIC para facilitar el intercambio interactivo de información.	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociaciones culinarias, gastronomía y servicios, Casa de Cheff, Joven Club de la ciudad	Grado de impacto de la transmisión de saberes Formas de acceder a la toma de decisiones en un proyecto de acción específico.

			y de la comunidad	Grado de cumplimiento de los planes propuestos
Diseñar medios no formales de transmisión las prácticas culinarias de Reina, en particular mediante la elaboración de programas y juegos interactivos destinados a los niños y jóvenes.	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociaciones culinarias, gastronomía y servicios, Casa de Cheff.	Grado de protección lograda Niveles de la sistematización de experiencias visualizadas y promovidas
Impulsar el reconocimiento y la sensibilización social que redunde en el reforzamiento del sentimiento identitario de los colectivos protagonistas.	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociaciones culinarias, gastronomía y servicios	Capacidad de empleo de los inventarios y grado de socialización de los mismos
Contribuir a la incorporación de criterios de salvaguarda del PCI en las políticas, planes y actuaciones de aquellos sectores que pudieran incidir en su preservación, sin olvidar la importancia de la transmisión.	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociaciones culinarias, gastronomía y servicios	
Desarrollar programas de promoción y sensibilización desde los siguientes criterios: Especificidad, peligros inminentes, protagonismo ineludible de la comunidad, continuidad. Formas de transmisión. Integridad temporal y ritmo interno.	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, medios de comunicación masivas y publicas de la	

			ciudad	
Diseñar planes de divulgación interpretación a partir de los siguientes criterios: Organización tradicional propia. Implicación de participantes Marcos espaciales propios. Diversidad de expresiones multisensoriales. Marcos espaciales propios. Relevancia de los objetos.	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, medios de comunicación masivas y publicas de la ciudad	
Favorecer la circulación y difusión de las manifestaciones en los diferentes sectores poblacionales de la ciudad de Confieso	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura,	
Reconocer a sus creadores, gestores, recreadores e intérpretes colectivos.	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Consejo Popular de Reina . Dirección Municipal y Provincial de Cienfuegos.	
Apoyar los procesos de desarrollo cultural que se den en el seno de la comunidad.	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociación de Cheff, Consejo Popular de Reina . Dirección Municipal y Provincial de Cienfuegos.	

Apoyo a incentivos de empleos de las recetas y los tecnologías culinarias en diversas instituciones, asociaciones, organismos territoriales	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociación de Cheff, Consejo Popular de Reina . Dirección Municipal y Provincial de Cienfuegos.	
Campañas de información sobre los valores culturales que ofrecen el sistema culinario y gastronómico de Reina	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociación de Cheff, Consejo Popular de Reina .medios masivos de comunicación	
Inclusión en los planes educativos formales de la comunidad el trabajo con la actividad alimentaria y culinaria en asociaciones, instituciones educacionales, sociales a partir de las identidades culinarias inventariadas.	2021-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociación de Cheff, Consejo Popular de Reina. Dirección Municipal y Provincial de Cienfuegos.	
Desarrollo de curso de apreciación culinaria sobre las expresiones y manifestaciones de las comidas tradicionales	Anual	Mediano plazo	CPPC. OCCC. Casas de	

			Cultura, Asociación de Cheff, Consejo Popular de Reina ..	
Creación de un blog interactivo con las recetas inventariadas.	2021	Corto plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociación de Cheff,	
Proponer la red creadores culinarios de Reina.	2022-2025	Mediano y largo plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociación de Cheff, Consejo Popular de Reina .Dirección Municipal y Provincial de Cienfuegos.	
Desarrollar conjuntamente con la FMC los concursos de comidas tradicionales marineras, elaborando un catálogo de las mismas.	Anual	Largo Plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociación de Cheff, Consejo Popular de Reina . Dirección Municipal y Provincial de Cienfuegos.	

Publicación de 2 Monografías sobre las cocinas de la comunidad marinera urbana de Reina.	2023-2025	Largo Plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura	
Elaborar Atlas Etnográfico de la comunidad y un Proyecto Cartografía cultural de Recursos Cultural y patrimoniales culinarios.	2023-2025	Mediano Plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociación de Cheff, Consejo Popular de Reina . Dirección Municipal y Provincial de Cienfuegos.	
Diseño e implementación de talleres relacionados con: Estrategia de intersectorialidad Capacitar a gestores culturales en las comunidades para la gestión estratégica del patrimonio culinario y generar proyectos adecuados a la participación de los portadores	Anual	Mediano Plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociación de Cheff, Consejo Popular de Reina	
Proyectar intercambios de experiencias con los portadores de las expresiones culinarias de buenas prácticas con demostraciones públicas a nivel de la comunidad	Anual	Mediano Plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura, Asociación de Cheff, Consejo Popular de Reina	
Desarrollar una estrategia iconográfica dirigida a Exposiciones fotográficas (fotografías antiguas, implicación de los ayuntamientos) Concursos de fotografías y documentales.	2023-2025	Largo Plazo	CPPC. OCCC. Casas de Cultura	

Tipo de actuación. Coordinación de actuaciones**Objetivo**

Establecer las acciones de coordinación de las acciones para el desarrollo del plan de operacionalización.

Participantes. Sistema institucional del Patrimonio Cultural, sistema público y administración locales

Acciones	Fecha	Plazos	Ejecutan	Indicadores
Establecer las políticas de participación: Principios y procedimientos sociales de intervención o no, que sirven de base a la proyección de los diferentes escenarios y que contemplan las vías de desarrollo de la participación (incluye políticas globales y específicas). Para Individuos, grupos o instituciones que actúan como facilitadores para generar procesos de participación en determinados escenarios.	2021	Corto y mediano	Consejo Popular de Reina, Centro Provincial de Patrimonio,	Niveles de participación: Grados en que los actores sociales acceden a la toma de decisiones en un proyecto de acción específico.
Determinar las estructuras de participación a partir de: Conjunto de elementos, normas, mecanismos, procedimientos y canales que posibilitan la participación.			Consejo Popular de Reina, Centro Provincial de Patrimonio,	Grado de cumplimiento de los planes propuestos Grado de protección lograda
Establecer un marco metodológico común bajo el cual se plantea la actuación de cualquier administración pública, de las entidades privadas y sociedad en general.	Cada tres años	Mediano	Comunidad de Reina, Consejo Popular, CC, expertos seleccionados	Niveles de la sistematización de experiencias Nivel y grado de implementación
Creación de una Comisión Técnica de Seguimiento de dicha herramienta, de carácter multidisciplinar de carácter interpretativo y administrativo y socialmente integrado	2021	Corto	Consejo Popular de Reina, Centro Provincial de Patrimonio, Asociación Culinaria, Escuela de Oficios de la Oficina del	Vencimiento de la vigencia Grado de empelo público Nivel de socialización e inventarios.

			Conservador, Instituto Politécnico 5 de Septiembre, Gastronomía y Servicios.	Grado de introducción de los inventarios Niveles del empleo de la resemantización de los saberes inventariados Grado de preñida crítica de catálogos y tesauros.
Desarrollo de acciones de formación de capacidades para sistematizar el desarrollo teórico-práctico de las actuaciones que se vayan desarrollando.	2021-2025	Mediano y largo plazo		Calidad de los estudios de vulnerabilidad y riesgo Nivel de participación de los miembros de la comunidad. Grado de valor de los saberes
Implementar actuaciones dentro de las estrategias de documentación que facilite desde la coordinación validar y/o proponer las líneas básicas de trabajo, estudios sobre criterios y metodología de catalogación y acciones tesaurales para enriquecer bases de datos.	2021-2023	Mediano plazo	Centro Provincial de Patrimonio, Biblioteca Provincial (Fondos Raros y Valiosos), Archivo Provincial, Centros de Información de FORMATUR, Escuela Culinaria	Nivel de su implementación
Elaborar planes especiales y directivos para la dinámica autónoma de los bienes culturales, evaluando en todo momento las posibilidades de una pervivencia sostenible.	2021-2025	Mediano y largo plazo		
Desarrollar diagnósticos permanentes en los niveles de participación y empleo a manifestaciones que se encuentren en especial situación de riesgo y cuya continuidad sea beneficiosa para el desarrollo sostenible de un territorio o ecosistema determinado.	2021-2025	Mediano y largo plazo	CEA, CITMA, Dirección Provincial de Cultura, Poder Popular Municipal,	
Proyectar acciones de investigación para su viabilidad y problemas de continuidad desde la sistematicidad de experiencias	2021-2025	Mediano y largo plazo	Facultad de Humanidades, Facultad de Ciencias Sociales, Patrimonio, CEA,	

			Centro de superación para la cultura, Centro de información de la fortaleza	
Evaluar cada 3 años las perspectivas y características patrimoniales de los platos y recetas levantadas así como el estado de conocimiento de sus portadores.	2023/2026	Margo Plazo	Centro provincial de patrimonio, Sistema de casas de Cultura	
Incluir en los programas educativos y de animación sociocultural del sistema de cultura y de las estrategias de desarrollo local del consejo popular de Reina actividades dirigidas a garantizar la transmisión generacional, la continuidad y funcionalidad actual de dichas expresiones y para su salvaguarda		Mediano y largo plazo	Cultura Provincial y Municipal, Poder Popular Municipal, Centro Provincial de Patrimonio	

Sistema de Evaluación

La evaluación parte de los criterios de la Convención n del 2003 para el tratamiento evaluativo de la salvaguarda, correspondiente para la evaluación. La vigencia se sustentará por la norma establecida de tres años de las expresiones y manifestaciones declaradas e inventariadas.

Las evaluaciones proyectadas están en función del Programa de Desarrollo del Patrimonio Histórico a desarrollar desde el 2020 hasta el 2030 en correspondencia con las políticas del desarrollo territorial, teniendo en cuenta la importancia de la cultura culinaria para las comunidades y en especial en un contexto de vulnerabilidad, el objetivo 12 de los ODS para el territorio de Cienfuegos y las estrategias trazadas por la Asamblea Municipal del Poder Popular para la Comunidad de Reina

Sigue el criterio de la UNESCO que la misma tiene que estar dirigida a conservar la memoria sin alterar las esencias del valor que el patrimonio tiene para su comunidad, respetar siempre los usos consuetudinarios que regulan el acceso a determinados aspectos de ese patrimonio, sistematizar su ciclo vital, conocer sus transformaciones, garantizar los modos de trascendencia, su prioridad es el patrimonio vivo que representan las personas, a menudo colectivamente, y que se comunica a través de la experiencia vital.

Responde de igual forma al tipo de programa desarrollado por el área patrimonial denominado “para el mejoramiento de la actividad patrimonial centrado en el método de actuación titulado análisis lógico del patrimonio histórico“, que implica un diagnóstico permanente, elaboración de acciones desde áreas de actuación y de evaluación sistemáticas que tributen a planes de manejo, método empleados a partir de 2013 en las ciudades patrimoniales con condición mundial.

Coloca según el alcance de las acciones tres plazos, corto en los diferentes periodos de tiempo entre uno o dos años, mediano plazo bianuales y trianuales y de impacto al finalizar el programa y sus planes de acción o proyectos a partir de una sistematización con varios tipos de actuación. En este caso la evaluación debe desarrollarse desde la metodología de evaluación de recursos patrimoniales del Patrimonio Inmaterial.

Requiere de una investigación antropológica y social continua en correspondencia con:

El papel y el lugar de los actores sociales que participen en la identificación y definición de los elementos de ese patrimonio cultural inmaterial inventariados y empelados desde sus variantes y eficacias de las acciones que se proponen en el repertorio y los elementos específicos del patrimonio cultural inmaterial en su contexto propio y distinguirlos de los demás.

Evaluación de la eficacia funcional de los inventarios y planes de operacionalización.

El empleo de las actuaciones del plan de operacionalización en marcha proyectos piloto y público para salvaguardar esos elementos.

Comportamientos de las medidas de salvaguardia teniendo en cuenta las condiciones y los problemas nacionales y locales.

Evaluación de resultados Se realizará inmediatamente, después de la realización de las acciones se obtendrán sus resultados inmediatos. Los métodos fundamentales a utilizar para recopilar la información serán la observación, las conversaciones informales, cuestionarios simples, técnicas participativas, el registro de opiniones PNI (Positivo-Negativo-Interesante), registros institucionales, las cronologías y relatorías de las acciones que se realizan.

Evaluación de producto: Se efectuará en una etapa de evaluación a mediano plazo de los objetivos para evaluar el cumplimiento de los mismos en una etapa. Deberá tener como precedente varias evaluaciones, resultados para una mayor eficacia y veracidad. Se deberá realizar en intervalos con suficiente información garantizando que sea todo lo útil y oportuna posible, dígase de seis meses a un año. Los métodos a utilizar son la observación, cuestionarios y entrevistas, análisis documental, contenido, registros patrimoniales y las evaluaciones del impacto de los inventarios y sus actualizaciones.

Requiere la evaluación de los mecanismos educativos de transmisión a nuevas generaciones y la creación de espacios para la transmisión y para la representación.

Evaluación de procesos: Se efectuará en una etapa de desarrollo metodológico y técnico de los procesos y la forma en que se transforman los objetivos y el enriquecimiento de los contenidos patrimoniales, las formas que se transmiten, el trabajo con las nuevas generaciones, el impacto del empleo en el desarrollo individual y colectivo de la comunidad.

En este aspecto se debe tener en cuenta a lógica, las alternativas, flexibilidad y la retroalimentación de las acciones. Deberá tener como precedente varias evaluaciones productos sirve para valorar y contrastar así como para perfeccionar las acciones en el transcurso de la ejecución del plan de acciones. Se deberá realizar en intervalos de mediano y largo plazo. Los métodos a utilizar son, en lo fundamental, cuestionarios y entrevistas, análisis documental y de contenido, la observación participante.

En este aspecto se debe volver sobre la actualización y calidad de los inventarios y las medidas de salvaguarda así como la estrategia de identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión.

Se iniciará en esta evaluación el análisis de cómo aumenta la capacidad de gestión por parte de las comunidades portadoras y como se logra una mayor valoración social del patrimonio

Evaluación de impactos: Se realizará al concluir todas las acciones. Se evaluará a partir de una o más evaluaciones de procesos y medirá los impactos socializadores de la historia; los valores que se deberán medir están repartidos en las dimensiones fundamentales: la histórica, la social y la comunitaria. Los métodos a utilizar serán los cuestionarios, las entrevistas, los estudios de caso, estudio de mentalidades, historias de vidas y de comunidades y las evaluaciones de transformación, las maneras de trascender y la manera que se mantiene el consenso y las jerarquías patrimoniales, se mantiene el sentimiento de identidad y continuidad. Se culmina esta evaluación sobre la elevación de la capacidad de gestión por parte de las comunidades portadoras y como se logra una mayor valoración social del PCI.

CONCLUSIONES

La comunidad urbana de Reina puede considerarse como una comunidad marinera de pequeña escala ubicada en un área costera de gran significación histórica y cultural con particularidades demográficas, ambientales, y urbanas, poseedora de un conocimiento tradicional vinculada a una diversidad de actividades económicas, sociales, culturales y políticas.

En sus relaciones sociales y culturales mantienen una estrecha concordancia con las tradiciones marineras a nivel de las familias que permiten la reproducción de las comidas con productos del mar como hecho antropológico jerarquizado en los modos de vida, trascendente y transmitida desde las redes de familia de generación en generación.

Después de la actualización del inventario y sus estudios de sentido y connotación patrimonial se aprecia que las comidas marineras forman parte de la identidad comunitaria pues surgieron, emplean y transmiten como parte de la identidad histórica cultural de una comunidad urbana costera,

En los procesos de elaboración y consumo de allíenos los miembros de la comunidad marinera y urbana de Reina garantizan el uso de los saberes culinarios en portadores de alto reconocimiento comunitario en dependencias de sus necesidades económica, social, y cultural y la distinguen socialmente. El desayuno, el almuerzo y la comida son las formas sistemáticas de alimentación, para ello emplean diversos espacios de la casa, y se diferencia resto de las comunidades por su carácter urbano.

Los platos tradicionales inventariados, actualizados, consensuados y jerarquizados por la comunidad como expresión patrimonial inmaterial son: la harina con jaiba, enchilado de jaiba, la minuta, el pargo asado, el sopón de pescado a partir de recetas, empleos de sazones, productos, tecnologías culinarias, formas de conservación y en las relaciones mercantiles establecida en las vidas cotidianas que están en dependencia del nivel financiero de la familia. Ellos son expresión de continuidad, participación comunitaria, introducción de nuevas especies en la dieta de la comunidad como es el caso de la claria para la alimentación obtenida en el mercado local.

El Plan de Operacionalización de comidas como herramientas de los inventarios determina los siguiente elementos: reconocimiento de las distinciones patrimoniales, identificación de los conocimientos y prácticas culinarias de la comunidad y las familias tradicionales tipificadoras, formas en que generan interacciones socioculturales profundas en toda la esfera comunitaria, las cuales determinan modos de actuación y cosmovisiones cotidianas y permiten la salvaguarda de sus expresiones.

El Plan de operacionalización es tecnología social vinculado al empleo de los subámbitos vinculados al patrimonio inmaterial culinario compuesto por una estructura que responde a las orientaciones de la UNESCO, responde a tres planes de actuación desde la actualización del inventario , las necesidades de sistematización, las normas exigidas por la Convención del 2003 y estructurado en los siguientes campos: Tipo de actuación, Objetivo, Participantes, Acciones, fecha, plazos, ejecutan, vigencia, indicadores, observaciones para su aplicación.

RECOMENDACIONES

1. Implementar en el Consejo Popular de Reina en instituciones escolares, gastronómicas, sociales de carácter público y privado como parte del Plan de Operacionalización y pertinencia para la salvaguarda y conservación de los conocimientos tradicionales culinarios y su valor como recurso patrimonial comunitario en función de la sistematización de los inventarios.
2. Emplear los contenidos y metodologías de este trabajo en las disciplinas de Patrimonio Cultural de la carrera de Lic. Gestión Sociocultural para el Desarrollo, la Maestría en Estudios Socioculturales e Historia y Antropología Sociocultural, Curso de Museología del Centro Provincial de Patrimonio Cultural y la Lic. en Historia en la Asignatura de Antropología que trabajan la Gestión del Patrimonio Cultural para el desarrollo local.
3. Emplear el inventario elaborado para la actualización del inventario de patrimonio culinario del Centro Provincial de Patrimonio Cultural y presentar la propuesta a la Comisión Provincial de Patrimonio Inmaterial para su socialización en otras esferas, comunidades costeras y de cuencas dado las posibilidades metodológicas que brinda para el desarrollo de las estrategias de la provincia vinculada a la sistematización de los inventarios del PCI.
4. Proponer al Consejo Popular , la Casa del CHEF, MINTUR, el Centro Provincial de Patrimonio Cultural y el Museo Provincial de Cienfuegos la colocación del inventario en el Programa de Desarrollo Cultural y turístico para su implementación en las áreas de socialización y visualización del PCI de Cienfuegos.

BIBLIOGRAFÍA

Alonso, Asael. Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo/ Asael Alonso; David Soler, tutor.—Trabajo Diploma, UCF,2004.—80h.

Los ámbitos del Patrimonio Cultural. --París: UNESCO,2014.—12p.

Carta para la interpretación y presentación del patrimonio Mundial. –Paris: UNESCO, 2013.—(s.p.)

Colectivo de autores. Aspectos fundamentales de la cultura cubana. (Vol. I.)/ Colectivo de autores.-- La Habana: Escuelas de Alto Estudio Hotelería y Turismo, 2004.—259p.

Compendio de indicaciones para el trabajo con los ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial.-- España: UNESCO,2017.—(s.p.).

Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.—París: UNESCO,2003.—(s.p.).

Domínguez, Aurelio. Editorial. Revista Ciencia Ergo Sum. Vol. 13, número1(Marzo-Junio): 3-6, 2006.

Duhart, Frederic. Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria. Sincronía No.32 (Septiembre- Diciembre), 2004. Tomado de: sincronia.cucsh.udg.mx/duhartf04.htm

Fischler, Claude. El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo/ Fischler Claude. —España: Colección Argumentos, Ed. Anagrama, Trad,1995.—416p.

Foucault, Michael. La arqueología del saber/ Michael Foucault.—México: Siglo XXI Editores,1970.—(s.p.)

Kohan, Nestor. Marx en su tercer mundo: Hacia un socialismo no colonizado/ Nestor Kohan.--La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello,2003.—302p.

León, Anaibis. Repertorio fotográfico patrimonial del Centro Histórico Urbano de Palmira/ Anaibis León; Salvador David Soler Marchán, tutor. Tesis Maestría.-- Universidad de Cienfuegos,2017.---45p.

Muñoz, Teresa. Historia y crítica de las teorías sociológicas/ Teresa Muñoz.--La Habana: Editorial Félix Varela, 2003.---475p.

Nuevas orientaciones metodológicas para el trabajo de operacionalización del patrimonio Inmaterial. —UNESCO, 2016.—p 2.

- Otero, Marisol. Propuesta de un plan de operacionalización desde la perspectiva del MIZC del Patrimonio Cultural Inmaterial tecnoproductivo asociado a la pesca en la zona costera Caletón de Don Bruno-Punta Sabanilla: Plan de Acción Mar de Luna/ Marisol Otero; Salvador David Soler Marchán, tutor.-- Tesis en opción al título académico de master en Manejo de Zonas Costeras, 2012.
- Padilla, Cristina. Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico/ Cristina Padilla.—Ecuador: Ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural, 2006..(s.p.)
- Seminario Taller “Políticas y Planes para la Salvaguardia Patrimonio Cultural Inmaterial en América Latina” Bogotá, Colombia, 4, 5 y 6 de mayo de 2011
- Soler Marchán, Salvador David. Hacia una expresión de la singularidad patrimonial: ¿Comidas y bebidas marineras?/ Salvador David Soler Marchán.— Conferencia en Centro Provincial de Patrimonio Cultural, 2005.—9p.
- _____. Evaluación del Proyecto Luna/ Salvador David Soler Marchán.-- Cienfuegos: Centro Provincial de Patrimonio Cultural, 2005.—12p.
- _____. Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos/ Salvador David Soler Marchán.--Cienfuegos: Ponencia presentada al Congreso de Historia, Oficina de Historia, 2005.--19p.
- _____. La percepción científica de las comidas y bebidas marineras/ Salvador David Soler Marchán.--Cienfuegos: Ponencia presentada al Congreso Cultura y Desarrollo y al Primer Taller Internacional de Patrimonio Inmaterial en América Latina CENCREM, 2005.—12p.
- _____. Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos. Introducción al catálogo/ Salvador David Soler Marchán.--Cienfuegos: Centro Provincial de Patrimonio Cultural, 2006.—25p.
- _____. La Museología, interacción entre ciencia, cultura y sociedad/ Salvador David Soler Marchán; Jorge Luis Acanda, tutor.-- Tesis de Maestría en Estudios Sociales, Universidad Habana,2006.—80h.
- _____. Los repertorios patrimoniales como herramientas de operacionalización del Patrimonio Cultural Inmaterial/ Salvador David Soler Marchán.--Conferencia de la Maestría de Estudios Socioculturales, 2017.—15p.
- Red de gestión del patrimonio inmaterial en América Latina. –Colombia: CRESPIAL, p 71-72.

- Russó Reyes, Alina. Plan de operacionalización de la oralidad de Alberto Vega Falcón/ Alina Russó Reyes; Salvador David Soler Marchan, tutor.-- Tesis Maestría, Universidad de Cienfuegos,2017.---23p.
- Torre, Carolina. Las identidades, una mirada desde la psicología/ Carolina de la Torre.--La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello,2001.---169p.
- Unigarro, Catalina. Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano/ Catalina Unigarro.—(Antropología. Cuadernos de Investigación),(15): 21-34p, 2015.
- Verdecia Marín, Antonio. Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos/ Antonio Verdecia Marín; Salvador David Soler Marchán, tutor.—Tesis de Maestría Estudios Socioculturales, UCF, 2020.—80h.
- Zapata Acha, Sergio. Patrimonialización de la gastronomía peruana y planteamiento de un proyecto de desarrollo/ Sergio Zapata Acha.-- Icaria, Barcelona, 2008.--- 249p.

Anexo

Ficha de Inventario.

Denominación o título:	Portadores	Ingredientes	Tecnología Gastronómica	Tipología
Escabeche	Rafael Díaz Betancourt.	2 libras de serrucho u otro pescado similar 1 taza de harina de trigo Media taza de aceite 2 cebollas grandes 2 pimientos grandes (uno verde y otro maduro) 1 taza de	Cortar el pescado en ruedas o filetes de dos centímetros de espesor, envolver en la harina de trigo y freír en el aceite caliente a fuego medio hasta que se vean doradas y estén cocinadas por dentro. Sacar de la grasa y en ese mismo aceite freír ligeramente las cebollas picadas en ruedas y gruesas y los pimientos cortados en tiras de un centímetro. Si se desea, puede sofreír una o dos hojas de orégano o laurel para aromatizar el escabeche, pero no más de media cucharadita. Ya frito el pescado y los condimentos, colocar	Ocasional.

		aceitunas 1 cucharadita de sal Media cucharadita de pimienta 1 cucharadita de pimentón dulce Aceite y vinagre a partes iguales, suficiente para cubrirlo todo.	todo en un recipiente de cristal, losa o barro ya curado. Echar las aceitunas, la sal, las especias, y otros encurtidos o vegetales frescos hervidos a gusto. En una cazuela o sartén calentar aceite y vinagre a partes iguales para cubrirlo todo. Verter esta mezcla caliente encima del pescado y demás aliños. Tapar y dejar reposar en un lugar fresco por lo menos una semana antes de servir. Al sacar las porciones se debe utilizar siempre utensilios plásticos o de madera.	
Filete de Claria Empanado	Ana Alonso	1 Libra de Claria 1 Cabeza de Ajo 2 Limones 1 Pizca de comino Sal al gusto	Adobar, preferiblemente desde el día anterior al consumo el pescado con la sal, comino, ajo y el poquito de leche (esto para que no le salga el sabor a tierra característico de pescados de agua dulce). Luego tomamos el huevo	Diaria

		½ Taza de Leche 2 Huevos 2 Latas de pan rallado. Aceite suficiente para freír.	lo batimos y en un plato ponemos el pan tallado, pasamos los filetes por el hubo en primer lugar y después por el pan. Cuando ya los tengamos todos empanados freímos hasta que se doren.	
Pescado el Perle	Gregorio Devessa.	4 libras de Sierra 1 libra de jamón o picadillo 3 cebollas 1 cabeza de ajo Una cda de comino 1 cda de laurel Pimienta dulce al gusto Sal al gusto 2 huevos Galleta molida 1 taza de	Se muelen el pescado, el jamón y todas las especies luego se les agrega el vinagre y la galleta molida se amasa bien hasta que esté bien compacta la masa, después se le agregan los huevos y se sigue amasando, luego se coge una tabla de madera y se hacen como si se fueran a hacer croquetas pero más grandes, que esto es lo que se le llama el perle, se hornea un poco para que se ponga duro y cuando se va a servir se fríe en aceite a fuego medio.	Ocasional

		vinagre.		
Arroz con camarones	Lauro Cabral	1 libra de Arroz 1 Libra camarón, 2 cebolla 2 ají 5 dientes de ajo 1 cda comino Puré de tomate Bijol Aceite Vino seco Cerveza.	Se hierven las cabezas del camarón para sacarle la sustancia, utilizándola para cocer el arroz. Luego se sofríen los camarones y se cocina junto al arroz, el cual se colorea con bijol, al punto de secado se le echa una cerveza. Se acompaña con boniato hervido.	Ocasional y festiva.
Crudo de pescado.	Vladimir González	3 libras de pescado bonito Vinagre suficiente para cubrirlo 3 cebollas blancas 2	Se desgrilleta el pescado y se le saca lo prieto que tiene este tipo de pescado adentro se muele en una maquina de moler carne, entonces se coge una vasija de cristal o plástica, se	Ocasional y festiva.

		tazas de aceite Medio pomo de mostaza Una taza de salsa china Sal al gusto	echa en la vasija el pescado y se le agrega vinagre a taparlo un dedo encima del pescado, se deja en reposo por dos horas. Después de pasado este tiempo se le adiciona la cebolla blanca picada bien finita, se tiene el aceite preparado, la mostaza, la salsa china, sal al gusto y se deja en reposo nuevamente por dos horas más, pasado este tiempo se sirve con galleta.	
Arroz a la marinera	Félix Antonio Debessa	1 pescado de 3 libras 2 jaibas o cangrejos moros 1 cucharada de comino Unas hojitas de laurel 1 cucharada de	Se preparan un sofrito con todas las especies; a esto se le agrega el arroz y se continúan sofriendo, se coge el pescado y desgrilleta; o sea se le quita el pellejo y las espinas. Se pica a la cuadrileña, se asan unos pimientos y se hacen como si fueran pétalos, se sondea el arroz. Se prepara un caldo aparte con el espinazo; se elabora el	Ocasional y festiva.

		orégano 1 taza de puré de tomate Ajo puerro al gusto 2 cebolla 3 ají pimiento 2 cabezas de ajo Arroz 3 latas	arroz en una vasija de barro, si hay ostiones se le agrega medio pomo bien seco se le echa la cantidad de caldo que se calcules que quede mojadito el arroz y el ostión se le echa cuando ya está cocinando. Luego ya cuando esté listo se puede servir.	
Sopón de Pescado	Alicia Ulloa	Pescado Agua ajo, ají cachucha, cebolla, tomate, papa, calabaza,	Se limpia la cabeza del pescado y se pone a hervir a fuego medio, se sofríen la mitad de las especias. Se cuela el caldo y se conserva en un recipiente, se extrae la masa de la cabeza del pescado y se le agregan la mitad de las especias sin sofreír y se mantiene tapada, se pelan las viandas y se pican en pequeños trozos y se hierven con el caldo del pescado durante 15	Diaria.

		boniato, yuca, malanga, acelga, espinaca, zanahoria, aceite, sal.	minutos. Una vez ablandadas las viandas se agrega la masa del pescado con las especies sofreídas se agrega la sal y se deja hervir durante 10 minutos	
Harina con jaiba	Gregorio Devessa	1libra de masa de jaiba 2 libras de harina de trigo 2 ajíes 4 dientes de ajo 2 litros y medio de agua 2 cebollas 2 cucharaditas de aceite 1 taza de puré de tomate Sal al gusto 1 cucharadita de comino	Se prepara un sofrito con todas las especies y luego se le agrega a este las masas de jaiba y el agua, se cocina por un rato para que coja bien el sabor. Después se diluye la harina en una vasijita con un poco de agua y cuando esté bien diluida se le agrega al caldo y se deja que cocine.	Diaria.
Enchilado de	Candida Bayans	1 libra de	Se prepara un sofrito con todas las	Ocasional y festiva.

camarones.		camarones 3 cucharadas de aceite 4 dientes de ajos 1 cebolla 2 ajíes picaditos 1taza de vinagre 1 taza de puré de tomate Sal al gusto 1 cucharadita de comino	especies y luego se le agrega a este los camarones, y se deja cocinar en la salsa.	
Bistec Montoto	Alicia Benítez	4 libras de masa de Macabí Una cucharadita de comino Unas hojitas de laurel 1 cabeza de ajo Aceite Pimienta y	Se machacan bien todas las especias en un pilón bien grande luego se prepara un mojo con el limón y las especies, este se le agrega a la masa hasta que se mezcle bien, se hacen con esta masa unas bolitas y se aplastan hasta que se logre que tomen la forma de un bistec y se coloca en una tartarita; para freír tiene que ser	Ocasional y festiva.

		sal al gusto 2 limones	con aceite no se debe utilizar manteca.	
Filete empanizado	Lauro Cabral	2 libras de filete de pescado 2 tazas de aceite 1 cabeza de ajo Sal a gusto Jugo de limón 1 cucharadita de pimienta 2 huevos Pan o galleta molidos	Adobar el pescado con el jugo de limón, el ajo, la sal y la pimienta por lo menos una hora antes de cocinarlo. Pasar los filetes por el huevo batido y el pan rallado dos veces. Freír en aceite caliente hasta que se dore, por lo menos unos 10 minutos. Darle vuelta por lo menos una vez para que se dore por ambos lados. Servir solo o con una salsa según el gusto.	Ocasional, festiva y diaria.
Tortillas con salsa marinera	Marta Pérez	1 taza de pescado crudo, hervido o enlatado 2 cucharadas de aceite o manteca 1 cebolla, un mazo de cebollinos o ajo	Sofría los ingredientes y luego agregue el pescado y dejar cocinar a fuego lento alrededor de 15 minutos. Luego hacer las tortillas y cuando estas estén listas agregar la salsa	Ocasional.

		puerro 1 taza de puré de tomate 1 hoja de laurel 1 cucharada de vino seco 4 huevos 1cucharadita de pimienta Sal al gusto 1 cucharadita de comino		
Arroz con calamares	Gregorio Devessa	2 libras de calamar 3 libras de arroz 1 cabeza ajo 1 ají pimiento 1 cebolla 1 cucharadita de comino Unas hojitas de laurel 60 ml de vinagre o vino seco Sal a gusto	Se limpia bien el calamar y se sofríe con todos lo sazones, luego se le agrega el agua que sea la misma cantidad que después se le va a echar de arroz, luego se pone en la presión todo eso sin haber echado el arroz todavía y se le dan 5 minutos, cuando se termine se le agrega el arroz y se deja que cocine.	Ocasional.

Harina con jaiba	Valentín Ardila	1libra de masa de jaiba 1 libra de harina de trigo 1 ají 3 dientes de ajo 1 litro y medio de agua 1 cebolla grande 2 cucharaditas de aceite 1 taza de puré de tomate Sal al gusto 1 cucharadita de comino	Se prepara un sofrito con todas las especies y luego se le agrega a este las masas de jaiba, para preparar como un enchilado. Después se diluye la harina en una vasijita con un poco de agua y cuando esté bien diluida se echa en agua bien caliente, ya cuando este cocinada se le agrega el enchilado de jaiba y se sirve.	Diaria.
Calamar en su tinta.	Eslinda Bayans	2 libras de calamares frescos 3 cucharadas de aceite 6 dientes de ajos 1 cebolla 2	Limpiar los calamares guardar las bolsitas de tinta. Cortar los calamares en pedazos, lo tentáculos también. Sofreírlos ligeramente en el aceite caliente. Agregarles poco a poco los	Ocasional.

		ajíes picaditos 1taza de vino tinto 1 cucharada de puré de tomate 1cucharadita de pimienta Sal al gusto 1 cucharadita de comino 1 cucharadita de pimienta molida	demás ingredientes. Machaque las bolsas de tinta en el mortero y mézclelas con un poco de salsa. Cuélelo todo para sacar bien la tinta. Añadirla a la salsa. Dejarlo cocinar alrededor de media hora. Al momento de servir añádale más cebolla, ajo o perejil si así lo desea.	
Albóndigas de macabí	Valentín Ardila	1 libra de masa de Macabí 5 dientes de ajo 1 cebolla Sal, ají y comino.	Se adoba la masa con los ingredientes mencionados y se pasa por pan rallado y huevo para compactar bien la masa y confeccionas las albóndigas. Se pone a hervir la salsa y luego se introduce junto a las albóndigas en la olla y se deja al vapor por 3 minutos.	Ocasional y festiva.

Arroz con almejas.	Ana Amelia Saavedra.	1libra de almejas 4 cucharadas de aceite 1 cebolla 3 dientes de ajo 1 pimiento verde Media taza de puré de tomate Media taza de perejil bien picadito Sal al gusto 1 litro de caldo de pescado 1 taza de vino seco 1 libra de arroz 1 hoja de laurel 1 cucharadita de comino 1 cucharadita de orégano	Ponga las almejas en un colador y enjuáguelas con agua caliente. Luego se lavan varias veces en agua, y si es posible, debajo de un chorro de agua fuerte para que suelten toda la arena. Caliente el aceite y sofría todas las especies. Añada la salsa de tomate, la sal y las almejas. Añada el caldo y el vino seco y cuando todo empiece a hervir, agregar el arroz lavado. Déjelo cocinar tapado a fuego vivo hasta que se empieza a abrir el grano de arroz, luego bajar la llama y déjelo a fuego lento hasta que ya este blando.	Ocasional.
--------------------	----------------------	--	---	------------

Pargo Asado	Alicia Betancourt	1 Pargo entero limpio sin escamas Jugo de Limón 1 cabeza de ajo 1 cda de comino 2 papas o un boniato Sal y pimienta al gusto	Se adoba el pescado con todas las especies, preferiblemente el día anterior o unas horas antes de cocinarlo. Se pelan las papas o el boniato y luego se pican en rueditas, colocándolas en la bandeja debajo del pescado para así evitar que este se pegue cuando se está asando. Luego se pone en el horno a fuego medio y se va revisando hasta que se dore.	Festiva.
Ruedas de Pargo frita.	Valentín Ardila	1 ½ kg de Pargo limpio y sin escamas picado en ruedas Zumo de Limón 3 cucharaditas de sal y pimienta	Colocar el pescado en un envase con la sal y el zumo de limón y dejar marinar durante ½ hora. Sacar el pescado de la marinada y escurrir con papel absorbente. Pasar el pescado por la harina y freír en un sartén con aceite caliente durante 10 minutos por cada lado hasta ver ambos lados	Ocasional y festiva.

		½ taza de harina de trigo ¾ taza de aceite de freír	dorados.	
Camarón empanizado	Rafael Ulloa	1 libra de Camarón Sal al gusto 1 Huevo 1 lata de pan rallado 5 dientes de ajo 1 cebolla, 1 cda comino Aceite para freír.	Se pela el camarón crudo con la mano, se marina y luego se empaniza con huevo, harina de pan y se fríe en aceite.	Ocasional y festiva.
Enchilado de jaiba.	Gregorio Devessa	1 libra de masas de jaibas sal	Se limpia la jaiba se le sacan las masas y se pone a hervir. Luego se cocina a fuego lento incorporándole	Ocasional y festiva.

		1 ají pimiento 1 cebolla blanca pimienta ajo, Aceite	todas las especias durante 10 minutos.	
Minuta de Guaguancho	Félix Antonio Devessa	1 Libra de minutas Zumo de limón 1 cabeza de ajo Sal y pimienta al gusto 1 Huevo Pan o galleta molido Aceite	Se adoban las minutas con todos los sazones unas horas antes del consumo, luego se pasan por huevo y el pan rallado, calentar el aceite y freír hasta que estén doradas.	Diaria.
Langosta a la marinera	Rafael Ulloa	4 libras de langosta 1cabeza de ajo	Se coge la langosta se pica en ruedas finas con el carapacho y todo, se prepara una salsa criolla con todas las	Ocasional y festiva.

		2 cebollas 1 ají pimiento Comino Pimienta y sal a gusto Aceite	especies, no se le puede agregar agua, 2 tazas de vino seco y media taza de aceite se mete en la olla y se deja que cocine. Luego se sirve.	
--	--	---	--	--









