

Tesis en opción al grado académico de Máster en Estudios Socioculturales
Universidad de Cienfuegos

Título:

Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos.

Autor: Lic. Antonio Verdecia Marín

Tutor: MSc. Salvador David Soler Marchán.

Cienfuegos

2019



Tesis en opción al grado académico de Máster en Estudios Socioculturales

Universidad de Cienfuegos

Título:

*Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales
marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad
de Cienfuegos.*

Autor: Lic. Antonio Verdecia Marín

Tutor: MSc. Salvador David Soler Marchán.

Cienfuegos

2019

Pensamiento

El patrimonio cultural inmaterial es importante porque nos infunde un sentimiento de identidad y pertenencia vinculando nuestro pasado con nuestro futuro a través del presente.

Dedicatoria

*Este trabajo va dedicado a todos (as) los investigadores
(as) que dedican años de su vida a la incansable búsqueda de
nuestra identidad.*

Agradecimientos

*A mi amigo y tutor David Soler por todo su apoyo y
transmisión de conocimientos en aras de mi formación
personal y profesional, mi extensa familia así como a todas las
personas involucradas en la culminación del mismo
especialmente mi tía Ángela por su constante e incansable
empuje en función de su cumplimiento.*

Índice	
Resumen	
Introducción	1
<i>CAPÍTULO 1. Perspectiva sociocultural en los inventarios gastronómicos. Su importancia teórica.</i>	10
1.2 Justificación del problema.	16
1.3 La comida como expresión antropológica. Principales Características.	18
1.3.1 Los cimientos culturales, la identidad y las comidas como manifestación sociocultural	20
1.3.2 Las comidas como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial. Consideraciones teóricas.	23
1.4 El papel del repertorio para los estudios, interpretación y actuación patrimonial.	35
1.5 Las investigaciones realizadas en los inventarios gastronómicos. Estado del Arte.	38
<i>CAPÍTULO 2. Fundamentos Metodológicos de la Investigación.</i>	
2.1 Fundamentación Metodológica.	42
2.2 Justificación Metodológica.	48
2.2.1 Métodos del nivel teórico.	48
2.2.2 Métodos empíricos.	49
2.3 Técnicas empleadas.	52
<i>CAPÍTULO 3. Caracterización del escenario físico-geográfico y sociocultural de la Comunidad Castillo de Jagua- Perché desde la perspectiva sociocultural.</i>	55
3.1 Dimensión geográfica: Ubicación y demografía.	55
3.1.1 Tipo de comunidad.	56
3.1.2 Dimensión histórica.	57
3.1.3 Dimensión Política.	61
3.1.4 Dimensión económica.	61

3.1.5 <i>Dimensión de servicios disponibles de la comunidad.</i>	62
3.1.6 Dimensión de Salud.	64
3.1.7 Dimensión cultural.	64
3.1.8 Dimensión jurídica.	66
3.1.9 Dimensión ambiental.	66
3.2 Las zonas costeras como expresión de desarrollo sociocultural.	68
3.3 El proceso de reproducción de las prácticas socioculturales en las comidas y marineras como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial.	70
3.4 Las Comidas como prácticas socioculturales.	73
3.5 Las comidas marineras como expresión patrimonial sistematizada.	77
3.6 Repertorio Patrimonial “Comidas patrimoniales de la Comunidad Castillo de Jagua-Perché. Patrimonio Inmaterial en Cienfuegos.	80
3.6.1 Recetario Gastronómico Popular Tradicional de la Comunidad Castillo de Jagua-Perché dirigido a inventariar la memoria histórica de la comunidad.	81
3.6.2 Repertorio Gastronómico Popular Tradicional de la Comunidad Castillo de Jagua-Perché.	82
Conclusiones	
Recomendaciones	
Bibliografía	
Anexos	

Resumen

El siguiente trabajo se inscribe dentro de los estudios socioculturales comunitarios del Proyecto Luna y la sub línea patrimonio-histórico-cultural y el proyecto de Identidad del Centro de Estudios Socioculturales (CESOC) debido a que las investigaciones sobre los inventarios gastronómicos vinculados al Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) constituyen en la actualidad un tema de estudio principal. El mismo se ubica dentro de las prácticas socioculturales vinculadas a la existencia humana y a una de sus manifestaciones principales: la comida. Las prácticas socioculturales alcanzan una mayor importancia si se acercan a la problemáticas vinculadas con la actividad cotidiana de los seres humanos y si se refiere a la alimentación alcanza una mayor significación por estar relacionadas con la existencia y mantenimiento de la propia humanidad. La UNESCO y el Patrimonio Mundial le conceden una vital importancia a este tipo de estudio si se tiene en cuenta su valía para las identidades culturales y su empleo como recurso patrimonial en función del desarrollo sostenible de las comunidades que poseen este tipo de patrimonio. El Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos se ubica en la línea del Patrimonio Cultural Inmaterial y visto desde la perspectiva sociocultural permite un acercamiento directo a la comunidad investigada haciéndola partícipe del propio proceso de levantamiento de la información puesto que las comidas marineras, como proceso sociocultural, necesitan ser explicadas desde la contextualización de los fenómenos y las prácticas culturales históricamente determinadas preferentemente por los actores sociales quienes la recrean constantemente como parte indisoluble de sus cotidianidades. Incluye también un recetario de comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché como parte de la estrategia para su salvaguarda.

Introducción

El Patrimonio Cultural, es uno de los componentes de la cultura de mayor significado para la humanidad. Desde tiempos ancestrales el ser humano se asentó cerca de los ríos y mares, por las facilidades que para la vida cotidiana brindan estos espacios naturales, dando lugar a la continua creación de su patrimonio cultural tanto material como inmaterial, el que hoy se encuentra amenazado por el desarrollo de la propia humanidad. Entre las amenazas que atentan contra este patrimonio se encuentra el deterioro ambiental por los múltiples usos a que está sometido. El mismo se expresa en el exceso de contaminación, la sobrepesca, la antropización excesiva, entre otras acciones, causas suficiente para preocuparse por su conservación, lo que ha llevado a los organismos internacionales, nacionales y a los gobiernos locales a dictar legislaciones, regulaciones y recomendaciones, primero para reconocerlo como tal y luego para protegerlo.

El patrimonio en su concepción general y que comúnmente se nombra Patrimonio Cultural(PC) se define como “el conjunto de exponentes naturales o productos de la actividad humana, que nos documentan de forma excepcional, tanto de la cultura material, espiritual, científico, histórica y artística en las distintas épocas que nos precedieron, como del presente, y que todos por su carácter ejemplar y representativo del desarrollo de la cultura, estamos en la obligación de conservar y mostrar a la actual generación y a las futuras” (Portu C, 1986:p.2).

Pero lo cierto es que, este fenómeno común de nombrarlo, tiene varias clasificaciones en sí, que a la vez distinguen al patrimonio en su totalidad. Según la UNESCO existe una clasificación general del patrimonio en la que se encuentran el llamado Patrimonio Mueble, el Patrimonio Inmueble, el Patrimonio Natural (PN), el Patrimonio Paisajístico(PP) y el recién reconocido Patrimonio Cultural Inmaterial.(PCI) (Soler, 2008).

Resulta imprescindible por su valor teórico y metodológico, y de interés para esta investigación afiliarse al concepto de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) también reconocido por varios investigadores o expertos como intangible, y

enunciado por la UNESCO en la Conferencia General, en su 32ª reunión: Convención para la Salvaguardia del PCI, celebrada en París en el 2003. El mismo se define 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.(...) (UNESCO: 2003:p.2).*

La UNESCO establece un marco para la definición de formas del patrimonio cultural inmaterial, 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.

La operacionalización desde la perspectiva sociocultural parte 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.

Entre las comunidades costera de la provincia de Cienfuegos, la comunidad Castillo de Jagua- Perché, es la más antigua marino pesquera, asentada en la Bahía de Jagua, y se ha visto desde sus inicios, inmersa en planes de desarrollo, por su ubicación geográfica, pues se localiza en el cañón oeste a la entrada de la rada cienfueguera, ha sido impactada históricamente por las

políticas de desarrollo del territorio, destacándose en los años 1980 y 1990 el detenido proyecto de la Central Electro Nuclear y el desarrollo del turismo, del puerto y más recientemente de la Industria Petroquímica. Esta comunidad por su propia antigüedad posee una riqueza patrimonial cultural incalculable, la que necesita ser operacionalizada para su salvaguarda.

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.

La investigación, **Repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras de las comunidades Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos**, se inscribe dentro 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. Casi todas las conquistas del hombre primitivo fueron anticipadas por ciertas especies de animales. Sin embargo el uso del fuego y el arte de cocinar solamente son inherentes al hombre. Ambos surgieron cuando la fogata se convirtió en una costumbre establecida, primero surgió la práctica simple y esencialmente química de cocinar pero el primer conjunto de recetas prácticas del hombre no parecen haber sido resultado del fuego aplicado a su alimentos sino al arte de curtir y teñir las pieles. (Bernal. J: 1959 pp. 71-72)

Más allá de los albores de la historia se piensa que el hombre debe haber tenido conciencia de que ciertos alimentos eran más agradables que otros y que la cualidad del olor debe haber sido la que más incitaba a probar un alimento desconocido aunque en el sabor residía la prueba más fiable. Como

los demás animales, el hombre ha buscado generalmente los alimentos que más agradan a su paladar. (McCollum E: 1957 pp. 1-2)

Aunque en nuestro país se han vendido libros de cocina desde tiempos de la colonia la mayoría de nuestros antepasados cocinaban sin recetas porque de leer sabían poco. Nuestra cocina se transmitía por la práctica y la vía oral al lado de alguien con determinado grado de experiencia y mediante el costoso método de la prueba y error.

Hoy día, aun en algo aparentemente tan simple como la cocina, se aplican los conocimientos de la ciencia y la técnica, física, química y rudimentos de matemática además de un conocimiento bastante profundo de las características de cada alimento e ingrediente constituyen las bases sobre las cuales se apoya el arte de la cocina.(Legrán J, 1980)

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. (Muñoz: 2003)*

Estos principios nos permitieron acercarnos al valor gnoseológico de las manifestaciones marineras y explicarlas desde la totalidad como cultura en los diversos niveles de resolución, posibilitó el estudio de estas prácticas socioculturales, las comidas, de forma integradora, múltiple, en un universo sociocultural, diverso y plural, de esta manera se complejiza la utilización de las

matrices teóricas utilizadas en la interpretación y evaluación de la perspectiva sociocultural.

Las comidas marineras, como proceso sociocultural necesitan ser explicadas desde la contextualización de los fenómenos y las prácticas culturales históricamente determinada.

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.

La identificación es una acción sumamente importante teniendo en cuenta la inestimable función que cumple el patrimonio cultural inmaterial como factor de acercamiento, intercambio y entendimiento entre los seres humanos, por ello ser parte de las investigaciones del proyecto Luna y de las políticas patrimoniales regionales, es desarrollar una mirada diferente para 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 culinario teniendo en cuenta esta perspectiva permite mayores niveles de flexibilidad hacia la comprensión de los procesos subjetivos y reconocimiento de determinadas prácticas culturales y modos de comportamientos surgidos de la cultura culinaria, arraigados en determinados grupos portadores de una identidad propia, a través de la cual se expresan e interactúan en el contexto donde se insertan, se transmiten y mantienen.”(Cultura: 2007)

Por eso investigar la comida desde lo sociocultural 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 ” (Kohan, 2003:p.75), expresión esta, muy a tono con el estudio de comidas las cuales en su condicionamiento de identidad y herencia requiere de esta particularidad marxista.

Por eso se asume el siguiente **problema de investigación**: ¿Cómo contribuir a la salvaguarda de las comidas populares y tradicionales de las comunidades marineras Castillo de Jagua-Perché como expresión de la gastronomía popular patrimonial en las ciudad de Cienfuegos?

Tiene como **objetivo general**: Elaborar el repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras como expresión de la sistematización de los inventarios del patrimonio inmaterial en las comunidades del Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos.

Objetivos específicos:

Caracterizar desde perspectiva sociocultural la actualización del contexto de las comunidades marineras Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos.

Determinar las particularidades patrimoniales de las comidas populares y tradicionales marineras desde tecnologías y empleos culinarios patrimoniales.

Diseñar campos para el repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras patrimoniales de las comunidades del Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos.

Por ello el autor se propone la siguiente **hipótesis**: La elaboración de un repertorio de las comidas populares y tradicionales marineras desde tecnologías y empleos culinarios caracterizado contextualmente, contribuirá a la sistematización de los inventarios y la salvaguarda de sus ámbitos como expresión patrimonial en las comunidades del Castillo de Jagua-Perché de la ciudad de Cienfuegos.

Objeto de Investigación: Repertorio gastronómico patrimonial de las comidas populares y tradicionales marineras en Cuba.

Campo de investigación: Repertorio gastronómico patrimonial de las comidas populares y tradicionales marineras las comunidades del Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos.

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

Universo: Pobladores de las comunidades marineras Castillo de Jagua-Perché.

La Muestra: Intencional puesto que requiere de una selección adecuada de los saberes y tecnologías gastronómica 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 y la necesidad de actualizar y sistematizar el conocimiento patrimonial que sobre el campo aparece durante la organización y proyección del trabajo.

Se empearon los métodos del nivel teórico, **Histórico – Lógico, Analítico – Sintético, Inductivo – Deductivo** manifestando los hechos y profundizando en las relaciones básicas y cualidades esenciales de los procesos no visibles directamente.

Según el objeto de estudio asumimos los procesos que se agrupan en métodos empíricos **etnográficos** para validar la información, registrar conocimientos, habilidades culinarias, influencias alimentarias en proyectos individuales y colectivos, establecimientos de los patrones y normas presentes en la comidas, valores familiares que determinan la interacción entre otros que se producen en dicho proceso sociocultural 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.

La etnografía para el estudio gastronómico permite describir y explorar las formas en que surgen se desarrollan y transmiten las variantes gastronómicas, se aprende el modo de vida de una unidad social concreta, permite la reconstrucción analítica de carácter interpretativo de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado lo que facilita y se ajusta al criterio científico que necesitamos para abordar los estudios de comidas y su inclusión en él.

Las técnicas empleadas son el **análisis de documentos**, (**Ver Anexo 1**) **entrevista en profundidad a portadores y expertos** (**Ver Anexo 2 y 3**) y **observación participante** (**Ver Anexo 4**) a: portadores, familias y especialistas del Centro Provincial de Patrimonio Cultura (CPPC), en función de obtener la información y la búsqueda de consensos, la **contrastación** y la **observación** que facilitaron las acciones del proceso.

Desde el punto de vista metodológico se empleo la triangulación de los datos, triangulación de especialistas La **triangulación de los datos**. Es preciso el control de las dimensiones, tiempo, espacio, niveles de comportamientos, reflexiones culinarias, saberes y tecnologías populares y el nivel analítico en los que se 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 la personalidad estudiada, validar la propuesta de inventario, 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.

Los aportes teóricos se encuentran en el estudio de los ámbitos del patrimonio inmaterial dentro de los estudios de identidad comunitaria en especial de las

comidas y bebidas como expresión del patrimonio inmaterial, lo cual evidencian el desarrollo de esta expresión en las comunidades costeras, enriquece de igual forma las teorías construidas en los inventarios patrimoniales y que requieren procesos de operacionalización y acciones de su empleo para la conservación

Aportes prácticos: vinculado con las herramientas o instrumentos que propongan acciones para la actuación, en este caso los repertorios gastronómicos que garantizan la visualización, la actualización de los inventarios y generan proposiciones de acciones en función de la salvaguarda.

Capítulo 1

Capítulo 1 Perspectiva sociocultural en los inventarios gastronómicos. Su importancia teórica.

La investigación se inscribe dentro de los estudios socioculturales comunitarios del Proyecto Luna y la sub línea patrimonio-histórico-cultural y el proyecto de Identidad del Centro de Estudios Socioculturales (CESOC), se ubica dentro 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 sociocultural, pues ellas son el escenario estratégico donde interactúan desde la diversidad y pluralidad de los diversos actores sociales, por lo tanto este enfoque posee dimensiones significativas en el orden epistemológico, gnoseológico y metodológico.

El esclarecimiento de una práctica sociocultural desde la visión marxista parte del sistema de relaciones que implican la estructura material y espiritual como evidencia de una diversidad de circunstancias y de expresiones económicas y súper estructurales que permiten determinar las tendencias del desarrollo histórico de los individuos, grupos y comunidades identificándose en este proceso histórico.

Las prácticas socioculturales alcanzan una mayor importancia si se acercan a la problemáticas vinculadas con la actividad cotidiana de los seres humanos y si se refiere a la alimentación alcanza una mayor significación por estar relacionadas con la existencia y mantenimiento humano. En estas dimensiones encontramos el escenario donde se desarrollan las prácticas y procesos productivos y culturales del hombre para construirse su visión y concepción del mundo, las cuales se expresan en las formas de la conciencia social.

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

“... la única que podía dar cuenta de la especificidad propia que tiene en el marxismo las esferas ideológica y política, a las cuales se llega rompiendo con el economicismo corporativo mediante la catarsis”, es decir “el paso de la estructura a la superestructura, de la economía a la ideología, de lo objetivo a lo subjetivo, uniendo a las masas con los intelectuales”. (Kohan, 2003:p.74)

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 las base de necesidades, portador de nuevas prácticas y conocimientos de contenido histórico y ellas van conformando el entramado social”. (Alonso, 2004:p.12)

Estos criterios posibilitan el análisis de las interacciones políticas económicas en función de las necesidades tecno-productivas y establece desde una perspectiva histórica la importancia de los conocimientos y las prácticas en los diversos niveles de la sociedad.

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. (Muñoz: 2003)*

Estos principios nos permitieron acercarnos al valor gnoseológico de las manifestaciones marineras y explicarlas desde la totalidad como cultura en los diversos niveles de resolución, posibilitó el estudio de estas prácticas socioculturales, las comidas, de forma integradora, múltiple, en un universo sociocultural, diverso y plural, de esta manera se complejiza la utilización de las matrices teóricas utilizadas en la interpretación y evaluación de la perspectiva sociocultural.

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 comida desde lo sociocultural 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* ” (Kohan, 2003:p.75), expresión esta, muy a tono con el estudio de comidas las cuales en su condicionamiento de identidad y herencia requiere de esta particularidad marxista.

Significativo resulta el concepto de conciencia como una función del cerebro humano donde su esencia radica en: reflejar la realidad al reproducir psíquicamente el objeto en el cerebro humano reflejado en forma de

sensaciones, percepciones, representaciones y conceptos. Es 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”. (Alonso, 2004: p.15)

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 como hechos históricos que son una simple manifestación de la cotidianidad del hombre.

“... como una filosofía de la praxis que aborda los problemas fundamentales de la filosofía y la política en relación con la actividad práctica humana, que pasa de esta manera a tener la primacía desde un punto de vista antropológico, histórico, gnoseológico, ontológico, económico y definitivamente político. (Kohan, 2003:p.81)

Otro principio marxista de importancia para el estudio de las comidas es el concepto de actividad pues el ser humano se desarrolla a partir de, en y por la praxis, así la historia de las comidas y sus principales formas tecnoproductivas se expresan como la praxis humana y resultado cotidiano de la actividad de los seres humanos, en su subsistencia, así la práctica es el fundamento del comienzo, de los métodos y del fin del conocimiento, su criterio de verdad, el problema de relaciones entre el hombre y la naturaleza, o entre el pensamiento y el ser no pueden resolverse al margen de la praxis.

Desde esta concepción la comida como una de sus formas más complejas- por los factores 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, el poder constituido en el espacio social de las relaciones de fuerza entre los seres humanos y sus diversas prácticas.

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

“El producto de la interacción de los hombres aunque estos no pueden elegir de forma liberada una u otra forma social. Por tanto, para un determinado nivel de desarrollo de las facultades productivas de los hombres corresponde una determinada forma de comercio y de consumo.”(Obras completas. Carta de Marx a Pavel Vasilievich 1980)

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

Una sociedad integra funcionalmente con diversas instituciones a través de las múltiples organizaciones formadas por sus miembros y, por lo mismo, la actuación personal y grupal, constituye un sistema institucional global, el cual busca la eficacia y este concepto es esencial para la comprensión de la comida como procesos colectivo dentro de la familia en primer lugar y en segundo lugar en el resto de las instituciones sociales marcadas por reglas, valores y normas que justifican una visión y una concepción de los fenómenos a estudiar.

“Solo el enfoque totalizador de la cultura 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 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 (Soler S, 2005:p.2)

Desde la perspectiva sociocultural asumimos 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.”
(Torre: 2001)

Metodológicamente ayudan a la comprensión del fenómeno de comidas marineras y están presentes en los procesos identitarios: 1. Las igualdades y diferencias contribuyen al establecimiento de límites. 2. Esas igualdades y diferencias y esos límites no son siempre esenciales, o estables o totalmente objetivos; los límites serán casi siempre relativos, cambiantes, emergentes y socialmente contruidos. 3. Al interior de las fronteras o límites no todo es homogéneo; sino que cada identidad, cada grupo o cada categoría contiene

otros tantos internos y externos, relativamente heterogéneos y provisionalmente divisibles o unificables entre sí. 4. Para diferentes identidades los límites pueden ser, más o menos, objetivos y reales; o más o menos subjetivos y contruidos. 5. Las igualdades y diferencias no bastan ni funcionan como límites de identidad si no son, más o menos percibidas como tales y como elemento de continuidad. 6. Vinculado a los dos puntos anteriores se puede afirmar que los contenidos y contornos de las identidades, aparecen como más evidentes y se hacen más consientes, en función, por un lado de las experiencias históricas, sociales o naturales concretas, y, por otro, de procesos no sólo espontáneos, sino manipulados, creados desde relaciones de poder y reforzados por los medios de comunicación y otras vías.

Desde este punto de vista el estudio de las comidas desde la perspectiva sociocultural exige una intensa participación en el proceso de investigación de los actores involucrados, máxime si tenemos en cuenta que son los miembros de la comunidad marinera con sus especificidades económicas, sociales y naturales, los agentes socioculturales indispensables en las prácticas culinarias cotidianas.

Aquí la comida es expresión y evidencia de preferencias, gusto, posibilidades económicas, intereses, necesidades aspiraciones y normas de estos actores, constituyen su fundamento individual, familiar y grupal, basado en el conocimiento y la comprensión de la realidad como praxis, intentando unir la teoría a la práctica (conocimiento, acción y valores) y orientar el conocimiento a mejorar el entorno y calidad de vida del hombre.

1.2-Justificación del problema. 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.

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

El análisis de las comidas para este estudio de caso requiere de una contextualización que se centra en los siguientes indicadores: expresión de la cotidianidad, tendencia de surgimiento y desarrollo en diferentes momentos históricos en sociedades y comunidades concretas marineras, evidencias de la diversidad determinada por la tradición, los saberes populares surgidos en el seno de las familias marineras, forma de su mantenimiento, significado en la vida social y en la vida cotidiana.

Dentro del sistema institucional de la cultura, el turismo y gastronomía se aprecia un interés por el estudio de las comidas en los pueblos, en especial lo referido a su tecnología, formas de comercialización, influencias en la formación de normas, conductas, imaginarios y mitos familiares y grupales, en busca de prácticas culinarias que distinguen a las comunidades, en actividades sociales, culturales e incluso religiosas y por la manera en que estas condicionan el comportamiento de los mismos en la vida social.(Soler S, 2005:p.10)

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 partir de una intensa interacción cultural y social, permitiéndole sobrevivir pese a las presiones culturales y las transformaciones económicas y políticas desarrolladas como consecuencia del período especial (Soler: 2006).

1.3- La comidas como expresión antropológica. Principales características.

Así, el estudio sobre comidas se presenta desde una enfoque antropológico marxista presupuestos a tener en cuenta para el análisis materialista de las prácticas estudiadas , asumiéndolo como fundamento, definido por la historia de las comunidades en especial las marineras, de esta manera la investigación de comidas y bebidas se presenta como un desafío humanista, 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”.(Alonso: 2004)

Solo a partir del ser humano y de su práctica histórica, la realidad adquiere o puede llegar a adquirir sentido, significado y significantes, de esta manera el marxismo adquiere una nueva dimensión como humanismo y precisa la necesidad de que:

“A la actividad se le unen los objetivos, las aspiraciones y los conocimientos del hombre con el mundo material, es decir, se unen lo material y lo ideal. La actividad, la práctica del hombre social es la encarnación de dicha unidad: el objeto es transformado y modificado en consonancia con los fines que se plantea el hombre, y los fines, las

aspiraciones y los conocimientos adquieren un carácter objetivo y material en la actividad y sus resultados.”(Alonso: 2004)

Para la investigación e interpretación antropológica de comidas se hace necesario precisar los conceptos sobre actividad, la cual se desenvuelve en los contextos socioculturales y éticos y responden a la naturaleza humana, tal es el caso del estudio de las comunidades marineras, y dentro de ellas las prácticas socioculturales que devienen de la alimentación, así como los procesos de adecuación y modernización lo cuales juegan un esencial papel en la cocina de los pescadores y sus familias. Por esto marxistamente hablando:

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

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.

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

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. (Soler, 2005:p.19)

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 dela sociedad y de las personas, se expresa de modo variado, complejo, en múltiples manifestaciones, ya sean, específicas o particulares”.* (Soler, 2005:p.12)

Desde la perspectiva sociocultural las comidas 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, costumbre y ritos, indispensables en la conformación de gustos y preferencias y determinantes en la organización social del micro y meso nivel social. Desde la interpretación de los públicos internos en controversia estos lo sitúan como grupos o colectividades ubicadas históricamente a orillas de las costas o sobre ellas en el interior de la bahía o en barrios periféricos de la ciudad con tradición pesquera como Reina, O'bourque y las Minas.

Consideran dentro de los aspectos esenciales para el mantenimiento de las comidas su presencia en las cotidianidades, las normas establecidas en ellas

las cuales se mantiene 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 cienfuegueras.

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 perspicacia en la visión mercadotécnica y contextual tanto social, jurídica, organizacional, institucional entre otras que permite la búsqueda de alternativas para mantener la elaboración, consumo, comunicación y venta de sus comidas.

Por lo que la alimentación es una actividad, productiva, creadora de valores económicos, simbólicos, políticos donde ellos se reconocen. Por tanto las comidas y la alimentación permiten la otredad, mismidad, alteridad y aleatoriedad, define el modo crítico como se intenta la preservación y ampliación de los platos, conductas, normas, entre otros.

La comida como 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 salado, semi-dulce, amargo, sólido, líquido, sabroso blando con contenidos metafóricos son frecuentes en las comunidades marineras, ellas se enriquecen en los procesos de comparación como por ejemplo: comparan el bacalao con salado y le atribuyen significaciones sexuales femeninas, al camarón, blando y valioso, su percepción es económica y masculina, el pargo, blando y sabroso, su visión es nutricional y de goce, la manjúa y la sardina, saladas y alimenticias ligadas al acto de recreación, el pene de Carey afrodisíaco.

La alimentación es por tanto una acción sociocultural de suma importancia familiar e individual el cual se manifiesta como un conjunto donde se establecen diversidades de ámbitos sociológicos, psicológico, culturales y políticos, es una expresión siempre en desarrollo que implica una actividad la

cual va más allá del propio fin de la nutrición, pues, resume y señala otras conductas y constituye un movimiento vinculado al dinamismo del hombre mismo, de sus necesidades como ser bio-psico-social.

Importante resulta en los cimientos culturales las relaciones humanas y naturales, ellas varían en el tiempo y el espacio, no son iguales en épocas de diferente desarrollo social ni en distintos contextos geográficos y sociales. Por ello sus representaciones son también cambiantes. Ello conecta la alimentación con lo histórico y lo cultural, o más bien con una combinación histórico cultural, dando como resultado un producto identitario, que identifica y distingue la sociedad por sus disímiles rasgos, dentro de los cuales, la comida ha ocupado un lugar relevante en la distinción de una cultura con respecto a otra, de ahí la importancia de analizar lo actual en su evolución para de esta forma comprenderlo mejor.

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

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

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 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.

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

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

La defensa y el desarrollo de la identidad nacional y la vocación universal y profundamente latinoamericana y caribeña de la cultura nacional. La conservación y difusión del patrimonio cultural. El reconocimiento de la diversidad cultural. El fomento y estímulo a la creación artística y literaria. El respeto y apoyo al protagonismo y creatividad de las comunidades en la conducción de sus procesos socioculturales El papel de la cultura en el impulso y orientación de los procesos socioeconómicos. (Cultura: 2007)

La identificación es una acción sumamente importante teniendo en cuenta la inestimable función que cumple el patrimonio cultural inmaterial como factor de acercamiento, intercambio y entendimiento entre los seres humanos, por ello ser parte de las investigaciones del proyecto Luna y de las políticas patrimoniales regionales, es desarrollar una mirada diferente para 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 culinario teniendo en cuenta esta perspectiva permite mayores niveles de flexibilidad hacia la comprensión de los

procesos subjetivos y reconocimiento de determinadas prácticas culturales y modos de comportamientos surgidos de la cultura culinaria, arraigados en determinados grupos portadores de una identidad propia, a través de la cual se expresan e interactúan en el contexto donde se insertan, se transmiten y mantienen.”(Cultura: 2007)

La investigación vinculada con la inventarización y análisis sociocultural en un equipo multidisciplinario 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 de la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco como actividad humana.

Las comidas como expresión patrimonial partes de las particulares socioeconómicas y socioculturales que expresa en esas formas de actuación, esto facilitó las definiciones de las peculiaridades del fenómeno a estudiar inventariar y en la elaboración del repertorio como expresión de los nuevos procesos de la UNESCO.

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.

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.

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 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.

Como proceso de rescate, producción y apropiación 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 y sus repertorios 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.

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 trasmitan 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. (UNESCO: 2013)

Los inventarios y repertorios 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. (Otero: 2012)

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 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.” (Otero: 2012)

En el caso del estudio asumimos el PCI en las prácticas tecno productivas que al decir de Soler son: expresión de prácticas socioculturales, son un sistema de conocimientos, una construcción social, están ligados a las formas específicas de la sociedad donde se producen y desarrollan, por eso no es posible separar a los individuos de los contextos en los cuales se desarrollan su vida y sus comportamientos.

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. (Soler S, 2015:p.12)

Este conocimiento tradicional dentro del cual 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. (Soler S, 2006:p.25)

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. (Soler S: 2006 p.126)*

Al analizarse como proceso Otero plantea que *los saberes populares tiene como característica desde 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. (Otero: 2012)

Por otra parte Soler Plantea con respecto a los inventarios y repertorio 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 al 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”*. (Soler S: 2011 p.9)

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. (UNESCO: 2003)

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, 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.

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, la lista de **ámbitos** que ofrece no está pensada para ser excluyente sino inclusiva, lo que no significa necesariamente “completa” (UNESCO: 2014) Ello permite comprender y utilizar 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.

Desde el punto de vista metodológico y teórico 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.

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.

Por otra parte 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 patrimonio cultural inmaterial.

Su importancia estriba en que reafirman la identidad de quienes los practican en cuanto a grupo o sociedad y 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.

A través del estudio de las comidas y bebidas se puede conocer además de costumbres, gustos, preferencias tecnológicas, hábitos culturales, entre otros los cambios de estaciones, las producciones agrarias, marineras y de otros contextos naturales, 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.

Los conocimientos y usos tradicionales, vistos desde los ámbitos, constituyen 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”.* (UNESCO: 2014)

Las comidas se encuentran dentro de estos grupos en varias de sus dimensiones 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.

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

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

Para asegurar la identificación con fines de salvaguardia, cada Estado Parte confeccionará con arreglo a su propia situación uno o varios inventarios de forma flexible y en función de la obtención de la información que se actualice cada tres años en función de su salvaguarda los cuales deben ser desde los criterios de participación enmarcado en el Artículo 15 cuando plantea que estos procesos de identificación e información debe hacerse con : “ Participación de las comunidades, grupos e individuos.

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

La identificación en sus diversas variantes implica el desarrollo de las siguientes acciones:

1. Propiciar acciones de validación y sensibilización comunitaria e institucional para el reconocimiento del PCI.

2. Realizar acciones de divulgación sobre PCI, sus valores y potencialidades.
3. Evaluar acciones y elementos que requieran solicitar ayuda económica para la búsqueda de recursos materiales y financieros.
4. Acciones de capacitación en los diferentes niveles, profesional y comunitaria sobre el mismo, su alcance y potencialidades, sistematización del conocimiento sobre el PCI.
5. Existencia y actualización del Sistema de Inventarios y repertorios.
6. 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.* (Otero: 2012).

De esta manera se penetra en el concepto de salvaguarda entendida según la UNESCO como *“las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión - básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.* (UNESCO: 2016)

Por otra parte 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. (UNESCO: 2016)

Al igual que con las otras formas del patrimonio cultural inmaterial, el objetivo de la salvaguardia consiste en garantizar que los conocimientos y técnicas inherentes a la expresión o manifestación, su transmisión a las generaciones venideras, de modo que ésta se siga practicando en las comunidades, como medio de subsistencia y como expresión de creatividad e identidad cultural.

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, operacionalizar y proponer empleos que permitan prosperar los conocimientos y técnicas de la gastronomía popular y tradicional.

Además 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.”* 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*”. (UNESCO: 2016)

Con la elaboración de estos inventarios el patrimonio exige una acción sociocultural que garantice garantizar el acceso al patrimonio cultural inmaterial, respetando al mismo tiempo los usos constitucionarios por los que se rige el acceso a determinados aspectos de dicho patrimonio; la creación de

instituciones de documentación sobre el patrimonio cultural inmaterial con facilidad de acceso a estos documentos como herramienta que permita su visualización, propuesta de empleo y facilite el acceso a ellas. Actividades de fortalecimiento de capacidades en materia de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y especialmente de gestión y de investigación científica que mantenga al público informado de las amenazas y vulnerabilidades de estas prácticas.

1.4 El papel del repertorio para los estudios, interpretación y actuación patrimonial.

Los repertorios son documentos que se elaboran a partir de campos que se seleccionan y determina a partir de los contextos, contenidos e intenciones que pretenden trabajar en función de conocer, identificar, analizar contenidos de diferentes índoles, que en el caso sociocultural están en función de prácticas e interacciones, patrones que evidencian el desarrollo de modos de vidas de individuos y grupos. Forma parte de los inventarios que requiere la salvaguarda del Patrimonio Cultural (Soler S, 2017: p.12)

El repertorio 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 operacionalización.

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.

Los repertorios del patrimonio inmaterial son herramientas para la identificación y visualización de proceso que además permite visualizar y colocar actuaciones que desde la perspectiva sociocultural facilita

dentro de los estudios socioculturales jerarquizar acciones que facilitan la salvaguarda. (León. A, Soler S, 2017: p.45)

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.

El repertorio 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 principales criterios de investigación y actuación, constituye un documento de orientación y valoración histórica y sociocultural. (León. A, Soler S, 2017: p.45)

Para comprender el repertorio del PCI es necesario tener en cuenta 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.

Para el repertorio *“la apreciación patrimonial 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”* (Soler S, 2017: p.14) en este caso la culinaria.

Por ello el reportorio como documento es también un contexto histórico, social cultural y comunitario activo, renovador y transformador por eso

como primer paso debe hacerse un análisis integral del total del repertorio propio activo para ver la función de la narrativa patrimonial, los distintos puntos de vista y las características particularidades de autenticidad de la manifestación, los usos individuales y grupales, el nivel de reconocimiento, los campos que la comunidad propone y sirven para acceder y emplear las formas de construcción comunicación y aprendizajes de los saberes ya sean directas o indirectas (Soler S: 2017 p.15)

El repertorio es además un documento complejo pues estamos ante diversidad de saberes, tecnologías populares, autores, estilos, con visiones diferentes, estructuras sociales diferentes, motivaciones, hábitos contenidos diversos en espacios y estructuras complejas, así como las maneras en que se transforma durante el acto interpretativo. Se construye sobre las individualidades de cada intérprete necesaria la transcripción de determinados saberes comportamientos y formas de transmisión, de ahí el valor del repertorio como unidad que evidencia diversidad.

Para la elaboración de un repertorio es necesario tener en cuenta los siguientes elementos Cómo se hizo el registro, Cómo se expresan los patrimonios trabajados, Cuál es el repertorio activo, Cómo se evidenció la escucha analítica, Cómo se construye el saber, Cuáles fueron las vertientes de proceso creativo socio comunitario, Cómo se expresa el saber y Cuál es el estado de conservación, Cuál es la importancia de cada uno de ellos. De esta manera reflejan un acercamiento a la vida social y el desarrollo local así como los elementos de identidad, la estabilidad, variación y asimilación del PCI y el alcance de los inventarios realizados. (Soler S: 2017 p.12)

1.5- Las investigaciones realizadas en los inventarios gastronómicos.
Estado del Arte.

Titulo	Fecha	Autor	Contenido	Alcance
Las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perché. Un estudio de caso.	2008	Antonio Verdecia Marín	"Las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perché. Un estudio de caso" es una investigación que se centra en la descripción e interpretación de las comidas marineras como fenómeno sociocultural dirigidas principalmente a los pobladores de la comunidad. El objetivo principal radica en proponer estrategias de salvaguardia y socialización de las genuinas expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial en la cultura culinaria de la comunidad Castillo-Perché. ¿Cómo se manifiestan las comidas populares y tradicionales de la comunidad pesquera Castillo-Perché como referente patrimonial desde la perspectiva sociocultural?	Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perché
Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perché. "Aproximaciones para un estudio de caso.	2008	Maikel Valladares Puerto	Se centra en la interpretación del pensamiento científico, de las investigaciones relacionadas con las comidas marineras, dirigidas principalmente a especialistas, líderes y programadores. Nuestro objetivo principal radica en proponer una estrategia de socialización de del conocimiento de las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perché, para lo cual nos centramos	Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perché

			en el siguiente problema científico: ¿Cuál es el nivel de profundidad alcanzado en los procesos investigativos que trabajan el tema referido a las comidas marineras de la comunidad Castillo- Perché transmitida a la cultura marinera y a la Identidad cienfueguera?	
Las comidas marineras en el barrio de Reina	2010	Yanaika Mendoza Soto	Es una investigación que se centra en la descripción e interpretación de las comidas marineras como fenómeno sociocultural, para así poder explicar los procesos investigativos relacionados con la cultura marinera que influyen en la formación del pensamiento identitario cienfueguero. El objetivo principal radica en proponer estrategias de inventarización y socialización de las genuinas expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial en la cultura culinaria del barrio Reina, para lo cual se plantea el siguiente problema científico: ¿Cómo se manifiestan las comidas marineras en el barrio Reina como referente patrimonial desde la perspectiva sociocultural? Lo novedoso de la investigación se presenta a partir de que es el primer acercamiento desde la perspectiva sociocultural al estudio de los procesos investigativos sobre cultura culinaria marinera en el barrio Reina. Además de continuar con la sistematización del inventario	Las comidas marineras en el barrio de Reina

			y socialización de comidas marineras en Cienfuegos y en Cuba.	
Inventario de las comidas marineras de la comunidad pesquera urbana Las Minas como expresión del Patrimonio Inmaterial.	2011	Regla Dolores Quesada Cabrera	La elaboración del inventario de comidas marineras en el barrio urbano de Las Minas desde la perspectiva sociocultural como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial, con el empleo del método etnográfico y las consideraciones de la antropología aplicada vinculadas al patrimonio gastronómico dada la eficacia de estas en otras investigaciones en el territorio y en el propio inventario de este tipo de patrimonio en la provincia, además por las nuevas exigencias de la UNESCO para su operacionalización como procesos comunitarios, es la motivación para esta investigación.	Las comidas marineras en el barrio Las Minas.
El inventario de las comidas marineras de la comunidad Guanaroca	2012	Yahima Mesa Ortega	La investigación se centra en la descripción e interpretación de las comidas marineras como fenómeno sociocultural, para así poder explicar los procesos investigativos relacionados con la cultura marinera que influyen en la formación del pensamiento identitario cienfueguero. El objetivo principal radica en proponer estrategias de inventarización y socialización de las genuinas expresiones del Patrimonio Cultural Inmaterial en la cultura culinaria de la comunidad de Guanaroca, para lo cual se plantea	Las comidas marineras en la comunidad Guanaroca.

			el siguiente problema científico: ¿Cómo se manifiestan desde la perspectiva sociocultural las comidas en la comunidad pesquera <i>Guanaroca</i> como expresión del Patrimonio Inmaterial en la ciudad de Cienfuegos? Lo novedoso de la investigación se presenta a partir de que es el primer acercamiento desde la perspectiva sociocultural al estudio de los procesos investigativos sobre cultura culinaria marinera en la comunidad de Guanaroca. Además de continuar con las sistematización del inventario y socialización de comidas marineras en Cienfuegos y en Cuba.	
--	--	--	---	--

Fue analizada la bibliografía y el sistema de documentación del Patrimonio Cultural perteneciente al Museo Fortaleza Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua, el CPPC, Investigación titulada El Ajiaco de Formatur. Aunque es de significar que el primer levantamiento científico realizado en este tipo de investigación fue la investigación presentada como trabajo de curso titulada “Las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perché. Un estudio de caso.”

Capítulo 2

Capítulo 2 Fundamentos Metodológicos de la Investigación.

2.1 Fundamentación Metodológica

Las investigaciones sobre los inventarios gastronómicos vinculados al Patrimonio Inmaterial constituyen en la actualidad un tema de estudio principal. La UNESCO y el Patrimonio Mundial le conceden cada vez más una vital importancia a este tipo de estudio si se tiene en cuenta su valía para las identidades culturales y su empleo como recurso patrimonial en función del desarrollo sostenible de las comunidades que poseen este tipo de patrimonio.

La gastronomía popular además resulta de gran importancia si se tiene en cuenta que como constructo social forma parte del conocimiento histórico social y cultural de las comunidades, resuelve dimensiones diversas en las comunidades, verifica una visión de vida y su correlación con las formas y actuaciones humanas y forma parte del bienestar de las comunidades en especial de las familias que la generan y transmiten y se encuentran en el centro de los estudios de identidad.

La investigación se centra en una de las concepciones de la UNESCO para el patrimonio cultural el cual expresa “ *El 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*” (UNESCO: 2003)

Desde el punto de vista metodológico se parte de lo exigido por la Convención del 2003 que exige que los estudios del Patrimonio Inmaterial tengan que partir de “El espíritu que acepta a las comunidades tengan un carácter abierto, sin estar necesariamente vinculadas a territorios determinados. Las comunidades pueden ser dominantes o no dominantes. La Convención recalca que el patrimonio cultural inmaterial presente en un territorio debe ser identificado y definido con la participación de las comunidades, grupos y organizaciones no

gubernamentales pertinentes. Sobre esta base, los Estados Partes han de tratar de conseguir la más amplia participación posible de las comunidades, grupos y –cuando proceda– individuos que creen, mantengan y transmitan ese patrimonio, y asociarlos activamente a su gestión y sus inventarios deben revisarse de forma sistemática cada tres años.

En el estudio exploratorio realizado se pudo constatar que en la actualidad existen trabajo sobre las expresiones gastronómicas pesqueras en Cienfuegos, pero solo el trabajo de diploma “Comidas marineras en la comunidad Castillo-Perché. Un estudio de caso” resuelve el inventario de la gastronomía en una comunidad costera hacia el interior de la bahía, inventario que posee más de 9 años de ejecución lo cual exige una revisión sobre las nuevas formas de visualización estratégica y la elaboración de un nuevo inventario de las mismas en función de conocer su trascendencia, transformaciones o el surgimiento de nuevas propuestas a partir de recetarios populares escritos o no.

Por otra parte este tema constituye una línea de investigación en Cuba y en Cienfuegos dado su valor en los estudios patrimoniales y la perspectiva social y cultural que en la actualidad existen con respecto a la gastronomía de Cienfuegos como expresión de identidad regional y empleo social y cultural.

De igual forma el inventario asumirá en su construcción los criterios de la Convención vinculados a *“las expresiones vivas del patrimonio que las comunidades consideran parte importante de su sentimiento de identidad y continuidad. En el patrimonio cultural inmaterial no hay jerarquía alguna: todas las expresiones son valoradas por igual como instrumento de cohesión social, de aprecio de la identidad cultural de otros grupos y de desarrollo sostenible.* (UNESCO: 2003) Esto es importante pues este criterio revaloriza los inventarios efectuados hasta la etapa y enriquece la concepción científica y de tecnología social que implica el mismo.

Por tanto el inventario gastronómico es un importante factor para el mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización, gentrificación, tercerización y tugurización, logrando un mejor empleo.

Comprender la gastronomía de esta comunidad contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia los modos de vida, el bienestar humano y la relación con la naturaleza.

La importancia de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación, su valor social y económico así como su empleo transmisión de conocimientos, la pertinencia para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios en los contextos socioculturales.

El inventario forma parte de las estrategias de “salvaguardia” pues va dirigida a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión desde el conocimiento generado por la gastronomía de ahí la importancia metodológica para la elaboración del mismo. Por el contexto sociocultural, y tecno-científico el autor asume el artículo 12 de la Convención de 2003 para su elaboración el cual plantea:

“Para asegurar la identificación con fines de salvaguardia, cada Estado Parte confeccionará con arreglo a su propia situación uno o varios inventarios del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio. Dichos inventarios se actualizarán regularmente.”

Aspecto este que hace pertinente la investigación y asume el mismo desde la perspectiva de este artículo centrada en 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.

Por tal razón existen a pesar de las investigaciones realizadas insuficiencias en el campo científico para abordar los inventarios regionales gastronómicos desde una perspectiva de mayor profundidad y capacidad de gestión, con

propuestas de actuaciones que permitan su empleo y salvaguardia en Cienfuegos, como parte de la expresión patrimonial de este territorio.

Problema: ¿Cómo contribuir a la salvaguarda de las comidas populares y tradicionales de las comunidades marineras Castillo de Jagua-Perché como expresión de la gastronomía patrimonial en las ciudad de Cienfuegos?

Objetivo General:

Elaborar el repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras como expresión de la sistematización de los inventarios del patrimonio inmaterial en las comunidades del Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos.

Objetivos específicos:

Caracterizar desde perspectiva sociocultural la actualización del contexto de las comunidades marineras Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos.

Determinar las particularidades patrimoniales de las comidas populares y tradicionales marineras desde tecnologías y empleos culinarios patrimoniales.

Diseñar campos de sistematización del repertorio gastronómico de las comidas populares y tradicionales marineras patrimoniales de las comunidades del Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos.

Hipótesis: La elaboración de un repertorio de las comidas populares y tradicionales marineras desde tecnologías y empleos culinarios caracterizado contextualmente, contribuirá a la sistematización de los inventarios y la salvaguarda de sus ámbitos como expresión patrimonial en las comunidades del Castillo de Jagua-Perché de la ciudad de Cienfuegos.

Objeto de Investigación: Repertorio gastronómico patrimonial de las comidas populares y tradicionales marineras en Cuba.

Campo de investigación: Repertorio gastronómico patrimonial de las comidas populares y tradicionales marineras las comunidades del Castillo de Jagua-Perché en la ciudad de Cienfuegos.

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

Universo: Pobladores de las comunidades marineras Castillo de Jagua-Perché.

Muestra: Intencional puesto que requiere de una selección adecuada de los saberes y tecnologías gastronómica 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 y la necesidad de actualizar y sistematizar el conocimiento patrimonial que sobre el campo aparece durante la organización y proyección del trabajo.

Los criterios de selección

La selección partió del tipo de muestra y se tuvo en cuenta el conocimiento y acercamiento que se tiene con la relación principal que se estudia el patrimonio inmaterial, la capacidad crítica con posibilidades de aporte y validez informativa, la sensibilidad y la comprensión sobre la necesidad de la conservación, transmisión y transferencia de conocimientos patrimoniales, el dominio sobre la aplicación de la convención lo cual determinó la selección de muestras con los siguientes elementos.

- Más de diez años vinculados a la gestión y promoción de la cultura cienfueguera.
- Más de diez años vinculados al desarrollo de las investigaciones evaluaciones del Patrimonio Inmaterial en Cienfuegos con validez científica y jerarquizaciones conceptuales.

- Más de diez años investigando y dirigiendo temas patrimoniales y como concepción científica interpretativa del Patrimonio Inmaterial y vinculado al manejo de zonas costeras.
- Demostrar logros en el proceso de socializar el resultado de sus investigaciones en eventos y artículos científicos, lo que le da validez y científicidad a los mismos.
- Por su importancia en los procesos productivos y críticos en la planificación e interpretación del Patrimonio inmaterial.
- Por su experiencia para definir valoraciones y propuesta de inventarios.
- Por su capacidad crítica de estudios de consensos, información y acción reactiva del Patrimonio Cultural.

Además, se tuvo en cuenta según la necesidad de la exploración los siguientes elementos: Partir de los niveles de conocimientos relativos al tema, su visión totalizadora del fenómeno, del manejo en imagen urbana, sus posibilidades de brindar información de forma sistemática, la flexibilidad interpretativa y de diálogo de opiniones con otros especialistas, el prestigio existente en la comunidad, la capacidad para integrarse y debatir información, la posibilidad de efectuar observaciones, las capacidades y posibilidades de transmitir los conocimientos,

La muestra quedó configurada de la siguiente forma:

- MSc. en Historia y Antropología. Orlando García, con más de 30 años en la actividad presidente de la UNEAC y autor de la Historia regional de Cienfuegos.
- MSc Marisol Otero Directora del Museo de la Fortaleza, jefa de Proyectos y sostenible del Patrimonio Costero, experiencia en gestión patrimonial con más de 25 años de experiencia en proyecciones y evaluaciones del Patrimonio Inmaterial.
- MSc Roberto García Dueñas. Profesor de la Universidad de Cienfuegos experiencias en gestión patrimonial con más de 12 años de experiencia en proyecciones y evaluaciones del Patrimonio Inmaterial y productor de inventarios de Saberes Tecno productivos.
- Dra. María Elena Castellano Especialista de Centro de Investigaciones Costeras Profesor de la Universidad de Cienfuegos experiencias en gestión integral costera, u del conocimiento tradicional con más de 20

años de experiencia ha trabajado los de inventarios de Saberes Tecno productivos y Redes sociales.

- Dra. Clara Miranda Directora Centro de Investigaciones Costeras Profesora de la Universidad de Cienfuegos experiencias en gestión integral costera y del conocimiento tradicional con más de 20 años de experiencia, ha trabajado los inventarios de Saberes Tecno productivos y Redes sociales, dirigido proyectos de Gestión Integral

2.2 Justificación Metodológica.

Dado los indicadores seleccionados para el estudio y las características epistemológicas, ontológicas y axiológicas del proceso de investigación y su complejidad del patrimonio inmaterial el autor asume el paradigma cualitativo. El mismo permite lograr un análisis y reflexividad fundamentalmente epistemológica, metodológica que implica las prácticas discursivas y del sujeto investigador, como parte del objeto observado y artífice del contexto de observación relacionado con las tecnologías vinculadas a la gastronomía.

2.2.1 Métodos del nivel teórico

Los métodos teóricos manifiestan los hechos y profundizan en las relaciones básicas y cualidades esenciales de los procesos no visibles directamente. Los métodos de este tipo utilizados en la investigación se muestran a continuación.

Histórico - Lógico: porque plantea el recorrido real de los fenómenos y sucesos en el espacio y el tiempo en la comunidad estudiada. Encaminado al 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.

Analítico - Sintético: se utilizó en la familiarización de la comunidad, en el análisis de los campos del inventario, 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 así como su visión de la perspectiva sociocultural y afianzamiento de la información

consultada atendiendo a las perspectivas de los inventarios patrimoniales gastronómicos y sus sistematización como estrategia de la UNESCO

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 como referencia en este caso de los saberes, al maneras de transmisión y las formas del empleo de las tecnologías culinarias los recetarios y las interpretaciones que ellas general.

2.2.2 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. Desde el análisis tipológico que emplea la perspectiva sociocultural partimos de cuatro indicadores fundamentales que justifican el carácter popular, tradicional, patrimonial e identitario de las comidas.

Según el objeto de estudio asumimos los procesos que se agrupan en métodos empíricos **etnográficos** validar la información, registrar conocimientos, habilidades culinarias, influencias alimentarias en proyectos individuales y colectivos, establecimientos de los patrones y normas presentes en la comidas, valores familiares que determinan la interacción entre otros que se producen en dicho proceso sociocultural 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.

La etnografía para el estudio gastronómico permite describir y explorar las formas en que surgen se desarrollan y transmiten las variantes gastronómicas, se aprende el modo de vida de una unidad social concreta, permite la reconstrucción analítica de carácter interpretativo de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo investigado lo 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 metodológicas: Explotación de los resultados de investigación etnográficas y cultural sobre las comidas marineras en Cienfuegos como expresión de la cultura popular y tradicional. Exploración de la naturaleza y la práctica de las comidas marineras como expresión y fenómeno sociocultural concreto desde los saberes y tecnologías populares.

El empleo de datos no estructurados y contextuales donde surgen y se desarrollan las comidas de las comunidades marineras incluye un proceso de sistematización y evaluación de los datos sobre tecnología culinaria evidenciados, observados y descritos en la diversidad compleja que genera las comidas.

Se empleó la integración metodológica como estrategia de investigación. Se empleó por poseer una acertada experiencia en el campo de investigación y 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:

Las técnicas e instrumentos a aplicar para el estudio captaron una doble relación sujeto – sujeto y sujeto-objeto la cual permitió una noción clara y clave de reflexividad e interpretación, desde el polo cualitativo y la necesaria integración metodológica que exige el estado actual del debate en las ciencias sociales particularmente de la cultura popular y tradicional y dentro de ellas los estudios sobre comidas en diferentes expresiones de la actividad humana.

Se empleó la **triangulación de los datos**. Es preciso el control de las dimensiones, tiempo, espacio, niveles de comportamientos, reflexiones culinarias, saberes y tecnologías populares y el nivel 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 la personalidad estudiada, validar la propuesta de inventario, 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.

Así las investigaciones de comidas son un proceso reflexivo orientado no solo hacia los métodos y técnicas sino hacia la interpretación, rescate y socialización sistémica y sistemática de la misma dentro de la propia comunidad que la genera. La intencionalidad se centra en el estudio de las comidas y la proposición de un conjunto de acciones estratégicamente planificadas que involucran y articulan a instituciones culturales, de la salud pública y gastronómicas, organizaciones culinarias, portadores y promotores comunitarios así como personas interesadas en rescatar y socializar la misma, para lo cual necesitan tener a la mano una serie de recursos humanos y materiales, que utilizados racionalmente, les permiten producir un conocimiento sociocultural eficaz y que incide en la calidad de vida de las comunidades marinera.

La investigación se desarrolló en las siguientes etapas:

1. Etapa inicial. En esa etapa el investigador se familiarizó con el contexto a investigar. 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 y visita a las zonas costeras.
2. Entrada al campo. 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 inventario y se ofrecieron a la comunidad para su consenso e información.

3. Análisis de los resultados. En este momento se procede al análisis de los resultados producto al trabajo de campo se elabora el inventario 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.

2.3 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 tiene en estos documentos una forma de validación principal que junto al resto de la documentación que genera la cultura culinaria se convierten en una vía para la realización de investigaciones sociales sobre el tema.

Permitió al investigador consultar un texto escrito, ya sean: libros, revistas, recetarios, testamentos, videos, fotografías, donde aparezca expresado tipos de alimentación, estilos de vida, costumbres, creencias que conforman el objeto de estudio del investigador.

La selección y análisis de documentos es una técnica que ahorra esfuerzos y rentabiliza el trabajo del investigador, además de indicar situaciones y hechos por estudiar, aún más en nuestro objeto de estudio pues para nuestro caso los documentos requiere de un análisis y valoración profunda de los mismos que va desde su confección hasta la conservación en las memorias de los individuos y colectividades al respecto.

Un aspecto a destacar es que se asume desde el punto de vista metodológico los criterios que definen el empleo de las diversas clases de documentos lo cual es de suma importancia para el trabajo de análisis cualitativo y en especial en el trabajo de campo y las determinaciones patrimoniales. Como forma de expresión de la cultura popular y tradicional y análisis de inventarios anteriores se concibieron aquellos documentos que en la entrevistas fueron presentado la muestra empleada en la investigación y los tesauros del Patrimonio Inmaterial.

Utilizamos en el proceso dos tipos de estudio documental:

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

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 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 normación, 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 14 años.

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 modalidad de observación que se utilizó en este estudio fue la **Observación Participante**, esta permite al investigador adentrarse en el universo simbólico que comparten los individuos en el contexto que constituye el objeto de estudio, el cual rige su comportamiento en especial de saberes tradicionales que conforma la vida social y cultural de la comunidad marinera. El autor compartió con los investigados su contexto, experiencia y vida cotidiana, para conocer directamente toda la información que poseen los sujetos de estudio sobre su propia realidad, o sea, conocer la vida de un grupo desde el interior del mismo y permitió la contrastación de la información, la ubicación en los campos de la información en los inventarios, los consensos, y la información sistemática a las y los portadores de tecnologías comunitarias así como sus formas de empleos.

Capítulo 3

Capítulo 3 Caracterización del escenario físico-geográfico y sociocultural de la Comunidad Castillo de Jagua-Perché desde la perspectiva sociocultural.

Para la realización de este diagnóstico integral, el trabajo se apoyó también en fuentes de información procedentes del Censo de la OFICODA de la Ciudad Nuclear y el PGOT (2016) datos del Policlínico, del Área VI de la Oficina de Estadística, así como la información de la Organización de la Estadística, en el diagnóstico sociocultural y ambiental de la comunidad y se empleó por su importancia la caracterización de las pequeñas comunidades pesqueras desarrollada en la tesis de Maestría de Manejo Integrado de Zona Costera (MIZC) de Marisol Otero Álvarez (2012) todo lo cual permitió caracterizar el área de estudio desde diferentes dimensiones que se describen a continuación.

3.1 Dimensión geográfica: Ubicación y demografía.



Leyenda:

☾ Perché

☆ Castillo de Jagua

La comunidad Castillo de Jagua-Perché se encuentra ubicada al Suroeste del Municipio de Cienfuegos, en la Provincia del mismo nombre, justamente en el

lóbulo Oeste del canal de entrada de la rada cienfueguera a 35 kilómetros aproximadamente de la ciudad cabecera.

Los asentamientos se encuentran en el Consejo Popular “El Castillo” donde se sitúa la zona Castillo de Jagua – Perché en la provincia de Cienfuegos. Su extensión territorial es de 89 Km². Según el censo de población y vivienda la comunidad cuenta con un total de 1848 habitantes.

3.1.1 Tipo de comunidad

La comunidad están considerada, desde la perspectiva MIZC, pesquera de pequeña escala. Es un concepto antropológico marítimo y de pesca, socioeconómico, que permite comprender los procesos de las comunidades asentadas a orillas de la costa, el autor lo asume junto al sistema conceptual de la FAO (Otero: 2012)

Es imprescindible repensar lo que son las pesquerías, comprendiendo que su tarea no consiste sólo en la ordenación de recursos naturales, sistemas económicos mercantiles, sino también en la ordenación de personas, los pescadores portadores de conocimientos tradicionales transmitidos y acumulados de generación en generación, las formas de alimentación, supervivencia de esas comunidades y el capital cultural esencial generado.

Los asentamientos estudiados poseen todos los elementos propios de estas comunidades como *“la escala relativamente pequeña de sus inversiones de capital, niveles de producción, poder político y social. La mayoría viven en comunidades dispersas a lo largo de las costas y gran parte de sus actividades pesqueras se realizan cerca de sus comunidades de origen.”* (Otero: 2012)

Un atributo importante de estos asentamientos es la pesca en pequeña escala es que la ocupación pesquera está estrechamente vinculada con la identidad personal y cultural de los pescadores, se percibe la pesca no sólo como un medio de asegurarse la subsistencia, sino más bien como un modo de vida, vivificado por importantes conocimientos, valores y símbolos ocupacionales que siguen empleando sin serles económicamente rentable, utilizan normalmente tecnologías relativamente menos productivas.

En las entrevistas realizadas se aprecia que los precios de sus productos son elevados de determinadas capturas y empleos de ellas en productos gastronómicos en paladares y otras expresiones de la gastronomía marinera, ellos facilitan niveles de bienestar relativamente altos, pero mantienen una percepción de pobreza en varias esferas de sus vidas.

Se dedican frecuentemente a una o unas pocas especies, en el ecosistema marino del que dependen, trabajan cerca de su hogar, no pueden desplazarse fácilmente a otras pesquerías por eso normalmente están más motivados para asegurar que sus ecosistemas se mantengan en buena salud, por otra parte, los pescadores en pequeña escala de regiones tropicales suelen utilizar una mayor variedad de artes y de conocimientos tradicionales que en su práctica y esta influye en toda la vida del pescador y norma incluso la comidas en diversas etapas del año.

En estas comunidades las ideas culturales predominantes sobre la utilización de los recursos naturales están cambiando también rápidamente, y se están revisando constantemente como consecuencia de la aparición de nuevos conflictos ambientales. Por otra parte, algunas personas siguen presionando en favor del crecimiento y del desarrollo, tratando de conseguir la mejora de sus niveles de vida, aun cuando el crecimiento que desean no pueda sostenerse a largo plazo.

3.1.2 Dimensión histórica.

Históricamente, la Comunidad Castillo de Jagua se ha dividido en los asentamientos Castillo de Jagua y Perché, sus pobladores poseen lazos familiares profundos y mantienen una relación sistemática en todos los órdenes y justifican un criterio de pertenecía al territorio que realizan a partir de una división formal físico geográfica dentro del Consejo Popular.

La historia de la comunidad está asociada a la época colonial surge como consecuencia del desarrollo alcanzado en esta etapa en Cuba y en el Caribe y sus sistema de fortificaciones, además como consecuencia de los efectos de

la Toma de la Habana por los ingleses que obligó a España a crear puntos de protección económica, política y militar.

Entre 1733-1745 se construye el sistema de fortificaciones en la zona oeste de la entrada de la bahía surgiendo un sistema de baterías de costa con un centro hoy conocido como Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua, considerada la joya arquitectónica militar más antigua de la región centro sur de Cuba.

La presencia militar y constructiva originó y demandó un flujo de personas que y dio lugar al surgimientos de grupos de construcción de pequeñas casas de viviendas para familiares fundamentalmente de los maestros canteros, carpinteros, albañiles y de otros oficios que eran remunerados, así como familias de pescadores procedentes de la región sur de cuba especialmente de Casilda y de la villa de Trinidad, este poblamiento fue lento y se caracterizó por la presencia de diversas culturas entre las que se encuentran mallorquines, chinos culies, canarios, que fueron creando una economía de subsistencia sustentada de la pesca y se asentaban sobre la costa en el cañón de entrada de la bahía. Con el arribo de la fuerza militar destacada la población se incrementó con los familiares de esta, asentándose a unos 500 metros de la Fortaleza convirtiéndose en el barrio de pescadores El Perché. La actividad militar que se produjo durante el siglo XIX y la función económica y militar promovió que los cienfuegueros identificaran a este poblado con el nombre “El Castillo.

En esta zona predominan, las familias pescadoras de apellidos Deveza, Pérez, Vera, Sánchez, Enseñá, Medina, Martell, Rumbaut, Lorente y Prada., exponentes de esta cultura centenaria, los que mantienen las tradiciones pesqueras con todas sus expresiones y manifestaciones de fuerte arraigo popular y marinero trasmitidas de generación en generación como saberes centenarios dentro de los que se encuentran los gastronómicos dado la importancia de esta actividad para el mantenimiento familiar y las actividades productivas de la pesca.

Durante la república neocolonial en especial entre 1902 a 1930 se consolidó una población pesquera dedicada a las labores marineras y al Hinterland marino de la ciudad de Cienfuegos. En este período la zona asume actividades

de veraneo y descanso, se incrementa las actividades de servicios donde la gastronómica comienza a destacarse a través de fondas y restaurantes lo que trajo como consecuencia que la burguesía de Cienfuegos iniciara todo un procesos de explotación de estos asentamientos a través de construcciones de estilo norteamericano como los bungalós, casas de maderas y construcciones art decó muy simple, pero manteniendo las incoherencias físicas del trazado urbano en función de las actividades económicas establecidas.

Aparecen bellas y espaciosas residencias de descanso, una estructura gastronómica y comercial liderada por la emigración china e hispana, muelles y espigones, la comunidad asume una estructura en función de estas actividades aprovechando las infraestructuras que venían del siglo XIX sobre todo las relacionadas con el almacenamiento de aguas y canales.

Las familias chinas, los dueños de las bodegas, cafés, fondas y restaurantes utilizaron la gastronomía como actividad comercial y propagandística de sus empresas y estas se caracterizaban por ofertar platos con especialidades propias de las familias y surgidas de sus saberes ancestrales de gran preferencia especialistas esas cienfuegueras.

La actividad económica y comercial se fortalece con la actividad veraniega y primaveral, las actividades recreativas y comerciales vinculadas a la actividad propagandística de las empresas así como a través del accionar de los comerciantes de Cienfuegos quienes apoyaban con recursos financiero y materiales las principales festividades y actividades tecno productivas populares como las corridas de pargo, cherna, albacora, las fiestas religiosas y populares vinculada a la fundación o a nuestra señora de los Ángeles de Jagua.

Por otra parte el Perché se mantuvo como una comunidad de pescadores, donde existían espigones contruidos artesanalmente, con viviendas deplorables materialmente en función de su actividad principal, la pesca, sin orden urbanístico, a partir de núcleos familiares donde los saberes tecno-productivos juegan un papel esencial en la subsistencia familiar.

Después de 1959, los asentamientos pierden sistemáticamente importancia, solo la Fortaleza se mantiene como símbolo histórico. Alrededor de ella se produce toda la labor cultural e histórica y en 1967 fue entregada al Ministerio de Cultura. La Fortaleza Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua fue declarada Patrimonio Histórico Cultural y Monumento Nacional el 10 de octubre de 1978 por la Resolución # 3. El valor patrimonial del monumento arquitectónico organiza la vida cultural de la comunidad. Es la construcción más significativa, el lugar más visitado, rico en leyendas y objetos museables; además históricamente es un lugar seguro para resguardarse de tormentas y ciclones.

Los asentamientos son parte del desarrollo y las transformaciones del proceso revolucionario dentro de los que se encuentra el reordenamiento de la estructura económica, social y política, el mejoramiento de las condiciones de salud pública, educación, el surgimiento de nuevas actividades laborales como la tabaquería, entre otras. Con la construcción de la primera Central Electro Nuclear (CEN) del país se le da una gran importancia a las vías de comunicación, asfaltándose la carretera Juraguá-Castillo que enlaza por tierra este núcleo poblacional con la ciudad de Cienfuegos. La carretera Cienfuegos-Rancho Luna- Pasacaballo relaciona muy directamente el núcleo con el cordón hotelero Pasacaballo-Rancho-Luna, reforzando las amplias posibilidades turísticas del lugar, se logra otra vía de acceso rápido desde el Castillo de Jagua a Cienfuegos “El Vial” (Dirección Provincial de Planificación Física Cienfuegos).

3.1.3 Dimensión Política.

La presidencia del Consejo Popular Castillo-CEN, radica en la Ciudad Nuclear, cuenta con un Consejo Popular que representa las comunidades Castillo de Jagua, Perché, La Loma y la Ciudad Nuclear. Corresponden a las comunidades Castillo-Perché dos circunscripciones con 1123 electores. Existen en la comunidad los Comités de Defensa de la Revolución (CDR), delegaciones de la Federación de Mujeres Cubanas (FMC) y La Federación Cubana de Pesca Deportiva.

Durante años hay planteamientos en las Asambleas de electores que coinciden en tres aspectos negativos: las pocas opciones recreativas culturales, la insuficiencia del transporte marítimo y terrestre, y el abastecimiento de agua, que ya por los años sin reparación se torna muy inestable.

La zona se rige por las políticas y regulaciones establecidas por el país para el desarrollo de todas las actividades que se dan en la misma, sin distinción o expresión de políticas diferenciadas.

3.1.4 Dimensión económica

En el Castillo de Jagua-Perché, la actividad económica principal es la pesca, recurso que se explota de todas las formas posibles. Las relaciones mercantiles de patrón cliente son las fundamentales, están dadas por la venta ilegal de pescado que genera un sistema de clientes fijos, casuales, turistas o visitantes. Además, existen otras actividades de servicios gastronómicos y culturales que generan economía, también puede ser considerado en menor escala el vínculo de algunos castilleros al Hotel Pasacaballos y a la actividad carbonera para su consumo y obtener ingresos. La fuerza de trabajo calificada es del 20% de la población, empleados en el sector estatal la minoría. Vinculación laboral de la población femenina: Salud, Educación, Comercio y Gastronomía, fundamentalmente. Dimensión económica no estatal según Base de Pesca 79 pobladores están afiliados a esta organización. Existen aproximadamente ciento treinta hombres que se dedican enteramente a la pesca y, no están asociados a la Federación.

Es de señalar que comienza a visualizarse agentes económicos pertenecientes al sector emergente, es decir, arrendatarios de viviendas y Paladares (ilegales) que perciban ingresos superiores a los promediados habitualmente. No obstante, la carencia de un programa propio de desarrollo local, unido a la poca utilización de las potencialidades de la localidad está afectando actualmente al sistema económico local y a la calidad de vida de la zona, además de poca disponibilidad de financiamiento externo que interviene en el desenvolvimiento del desarrollo económico de la localidad.

La propiedad resulta mayoritariamente, privada en el caso de la vivienda, pesca y de la agricultura ganadera en menor medida.

3.1.5 Dimensión de servicios disponibles de la comunidad.

La comunidad posee un número de servicios establecidos a partir de la política de desarrollo del territorio y que se refrenda en los documentos citados anteriormente. Y está constituido de la siguiente manera.

- ❖ Escuela Primaria (1)
- ❖ Farmacias (1)
- ❖ Bodegas (2)
- ❖ Panadería (1)
- ❖ Tienda CMEX SA (1)
- ❖ Alojamiento Aires Libres (1)
- ❖ Restaurante Brisas del Mar (1)
- ❖ Cafetería (1)
- ❖ Parque Infantil (1)
- ❖ Prado (1)
- ❖ Servicios de Telefonía Pública (3)
- ❖ Correo (1)
- ❖ Círculo Infantil (1)
- ❖ Consultorios de la Familia (2)
- ❖ Museo (1)
- ❖ Sala de video (1)
- ❖ Iglesia Católica (1)

El transporte terrestre por Pasacaballo es inestable y conflictivo. En intercambio con los pobladores se detecta que la problemática del transporte es la causa fundamental por la cual muchas mujeres prefieren no trabajar, por falta de seguridad e inestabilidad. Lo mismo ocurre a los jóvenes que obtienen carreras universitarias en centros que están en la ciudad de Cienfuegos.

Por otro lado, literalmente, está “el vial” que comunica la comunidad con Cienfuegos, sin embargo no cuenta con medio de transporte urbano asignado.

El transporte más usado es el marítimo. En estos últimos 20 años ha tenido como máximos exponentes dos barcos a disposición de los habitantes: “La perla del sur” y “Río Arimao” que trabajaron hasta que comenzó la CEN. En estos momentos existen dos patanas y una permanece rota. La otra es utilizada dando viajes a Cienfuegos junto a un barco rescatado de fibrocemento de la antigua ruta CEN-Junco Sur que da los viajes tres veces al día y otra embarcación denominada como “La Lanchita” realiza el cruce a Pasacaballos. Resulta interesante la desaparición de los históricos “peseteros” en la última década, debido a la directiva estatal de autorizar solo un tipo de patente, de pesca o de transporte, por lo tanto esta opción de transporte que además representaba una característica típica de la bahía desapareció.

Si de comunicar se trata, las telecomunicaciones no han avanzado en la última década cuentan con muy poca telefonía fija y 3 públicas y un correo amenazado de extinción.

El servicio que brinda la Empresa eléctrica garantiza el uso de la corriente de 110 v y 220v. El sistema eléctrico pertenece al circuito 28, y, como el resto del país en estos momentos se encuentra estable

3.1.6 Dimensión de Salud.

- ❖ Principales problemas de salud: Hipertensión, Diabetes, Asma, Cáncer.
- ❖ Costumbres, hábitos alimentarios y deficiencias sanitarias: Hábitos basados en los alimentos del mar.
- ❖ Enfermedades transmisibles y no--transmisibles de mayor incidencia y prevalencia. Trasmisibles: Blenorragia, Condiloma, Hepatitis viral, Herpes (25 casos en 2011), VIH. (...) Infecciones respiratorias agudas 472, Diarreicas 388. No trasmisibles: Asma 90, HTA 120, Cardiopatías 63, Diabetes 14.
- ❖ Principales causas de muerte por edad y sexo: 10 fallecidos en 2011, de ellos 7 por neoplasia.
- ❖ Vectores más frecuentes: cucarachas, mosquitos y moscas.
- ❖ Actitudes no compatibles socialmente o que precisen ser modificadas: Alcoholismo, Tabaquismo, Embarazos precoces (20 menores de 19 años en 2011).

3.1.7 Dimensión cultural.

En estos momentos la vida de la comunidad transcurre a la par con las leyendas del lugar y las actividades culturales que ofrece “La Fortaleza como institución rectora de la cultura en la comunidad, realiza cuatro eventos fundamentales anuales, Taller de Patrimonio Inmaterial, la Corrida del Pargo, la Corrida de la Albacora, y la Semana de la cultura por la fundación de la Fortaleza NSAJ, sustentadas en el Programa de Desarrollo Cultural.

Se ejecutan las actividades de la programación anual, que incluye los Circulo de Interés y los programas especiales Sin embargo no es una activa vida cultural la que se ofrece desde el sistema institucional. No obstante la comunidad Castillo de Jagua-Perché tiene un fuerte arraigo a la cultura marinera lo cual se evidencia por la unidad que oficia, la pesca, existente en la mayoría de los pobladores, por sus formas de comportamiento, extensión de sus aprendizajes, dominio de las artes de pesca, homogeneidad en las prácticas socioculturales, y la presencia de un fuerte sujeto colectivo con una expresión geográfica: la costa, con un alto sentido de pertenencia que le ofrece rasgos de identidad.

Es una comunidad cohesionada, resiliente, características estas que le han valido para que se le reconozca en el ámbito nacional e internacional. Prácticamente desde el surgimiento de la comunidad Castillo de Jagua-Perché, comienzan a desarrollarse intensas actividades sociales y culturales como las corridas de pargo, fiestas populares (Verbenas) y patronales, competencias deportivas y juegos.

Todos estos grupos de entretenimientos han socializado prácticas socioculturales vinculadas estrechamente a la actividad tecnoproductiva de la pesca. Aquí la familia pesquera se consolida alrededor de una actividad tecnoproductiva que, además, de garantizar su modo de vida, ha fortalecido los mecanismos de interrelación social. Los pobladores de esta comunidad son gente de mar: sencillos, comunicativos, entusiastas y dispuestos a cooperar. Tienen arraigado, un profundo sentido de pertenencia y no se conciben fuera de la actividad económica que les sirve de sustento: la pesca.

Se consideran como costumbres cuatro manifestaciones fundamentales: la estos fines y las técnicas de elaboración de instrumentos de pesca, además: se dedican a la pesca como medio de alimentación, gustan de bañarse alrededor de la costa.

Su lenguaje es vulgar y popular relacionado con códigos, símbolos y procesos tecno productivos que es empelado sistemáticamente y está en constante enriquecimientos que incluye además el nombre de los platos y comidas tradicionales.

Existe un sincretismo religioso predominando la matriz cristiana. Hay presencia en las casas de cuadros e imágenes religiosas. Utilizan las plantas u otros elementos como medicina alternativa ejemplo: Tilo, Salvia, Naranja, Mangle, Hierba buena, Albahaca blanca y otras así como procedentes de la actividad pesquera como el aceite de tiburón.

Se realizan celebraciones como: La corrida del Pargo, la corrida de la Albacora y el día de la patrona Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua que en la actualidad está organizada a partir del programa de desarrollo cultural del municipio de Cienfuegos y el Consejo Popular del Castillo.

Poseen una psicología peculiar que los distancia de la gente que trabaja en tierra, viven intensamente todos sus días, como si fueran a morir al otro. (Otero: 2012)

3.1.10 Dimensión jurídica

Desconocen las legislaciones que regulan sus relaciones, como la Ley 81. El Decreto Ley 212. La Ley 164. Para ellos no tienen eficacia, son inexistentes, viven al margen de las mismas, legitiman su actuar a través de su práctica cotidiana, rigen su vida por el derecho “natural” con el criterio, de que lo que hacen o toman, se los da la naturaleza y por tanto no tienen que contar con nadie para hacer o tomar. La actividad de pesca se hace de forma legal e ilegal mayoritariamente, los pescadores son desempleados a los efectos de Estado, laboran en este sector de forma independiente.

3.1.11 Dimensión ambiental.

Morfología: La bahía constituye el elemento morfológico fundamental, en ella las corrientes marinas son débiles, de poca intensidad, influidas por el efecto de las mareas tanto en el flujo “llenante” como en el reflujo “vaciante”.

Suelos: Son suelos áridos y poco fértiles, predominado el diente de perro y la roca caliza. El relieve es irregular.

Hidrología: No cuenta con lagos ni lagunas importantes hidrológicamente y por ser una región pobre en aguas subterráneas, influenciado esto por la cercanía a la costa, no cuenta con manantiales de significación alguna

Hidrografía (litoral, desembocaduras, estuarios).

Clima: El clima está caracterizado por una marcada influencia de dos períodos estacionales, uno seco y otro frío.

Temperaturas: La temperatura media anual oscila entre 24°C - 26°C

Precipitaciones: Las precipitaciones siguen una marcada estacionalidad con promedio anual de 1200 - 1400 mm y un promedio en período lluvioso de 1800 - 2000 mm. La humedad relativa en las horas de la mañana alcanza los mayores valores, hasta 95%; en horas de la tarde son inferiores al 60%.

Fitogeografía

Flora: Está caracterizada por una vegetación de costa donde predomina la uva caleta, el mangle rojo, anón, soplillo, guao de costa, flores silvestres como la orquídea, cactus, almácigo, flor de agua, además de una vegetación marina abundante en algas. Existen diferentes plantas ornamentales tales como platanillo, palma, mar pacífico, rosas, vicarias, areca Júpiter, aralia y drogo. En el área de los muelles encontramos framboyanes, marabú, casuarinas y mangle prieto. No existen grandes posibilidades para el cultivo agrícola. Esto en gran medida, ha condicionado que la alimentación de estos pobladores sea fundamentalmente basada en los productos marinos. Sin embargo comienzan a cobrar fuerzas los huertos particulares.

Como curiosidades de la flora se encuentran orquídeas en miniatura, una rara variedad de chirimoya, y un Pectáís Ritlandis localizado sólo en la Fortaleza (todas en peligro de extinción).

Fauna: Presenta abundantes especies de peces como: la majúa, sardina, patao, morena, sable, jorobada, lisa, sábalo, jiguagua, cubera, guasa, pulpo sierras y crustáceos como camarones, cangrejos y langostas. Existen variedades de animales terrestres como: Bayoyas, iguanas, cangrejo, lagartijas, sapos, chipojos, jubo, jutía y macaos.

La fauna es característica de zonas marinas, careciendo la zona de interés botánico y faunístico relevante. La vegetación les sirve de abrigo a pájaros como el “negrito,” la lechuza, el zunzún, la garza, tomeguín, azulejo, carta cuba, gaviotas y en menor medida pelícanos y alcatraz.

Recientemente se han reportado los arrecifes coralinos de Punta Sabanilla como recursos a proteger en el área, aunque aún están bajo proceso de estudio.

La ocupación y utilización del suelo está dado por pocas frutas, pues el estado del suelo es precario dada la cercanía del mar. En estos momentos se entremezclan la típica vegetación costera con la especie invasiva conocida como Marabú

3.2 Las zonas costeras como expresión de desarrollo sociocultural.

Esta caracterización de la zona costera por su integralidad, y dimensiones desde donde se aborda la comunidad Castillo de Jagua-Perché sirvió para comprender su totalidad a partir de la perspectiva sociocultural, se pudo constatar, que este es el todo de su mundo, de su vida, el que los define e identifica como “castilleros” y para romper el mito sustentado en intereses clasistas del pasado, la división entre el Castillo y el Perché.

Estos asentamientos 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 especies, 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.

Además de la pesca hacen hornos de carbón, combustible utilizado para preparar alimentos y por el que obtienen ingresos. Predominan las mujeres amas de casa con un lenguaje muy típico abundante en frases marineras, con una visión doméstica de su labor comunitaria que constituyen relaciones sostenidas en normas orales donde las gastronómicas son esenciales para el desarrollo de la vida familiar en la construcción y empleos de los gustos y preferencias gastronómicas con una fuerte carga de excepcionalidad en las recetas y las elaboraciones de alimentos que incluso distinguen a las familias.

La relación hombre medio ambiente es directa y consciente. La relación fundamental es la relación hombre – mar, recurso que se explota de todas las formas posibles. (Otero: 2012) Poseen un sistema de redes informales que generan relaciones del tipo patrón /cliente, mercantiles y de reciprocidad.

Las relaciones patrón cliente están dadas por la posesión de botes o barcos: quien los posee está en una posición superior y a cambio de facilitar este medio tan valioso, reciben dinero, pescado u otros pagos. Las relaciones mercantiles están dadas por la venta legal o ilegal del pescado que genera un sistema de clientes fijos, casuales, turistas o visitantes. Las relaciones de reciprocidad se derivan de la propia actividad de la pesca que constantemente necesita de la cooperación y la solidaridad.

3.3 El proceso de reproducción de las prácticas socioculturales en las comidas y marineras como expresión del Patrimonio Cultural Inmaterial

El análisis sociocultural efectuado a las entrevistas, inventarios anteriores y observaciones realizadas podemos acercarnos al criterio que las comidas marineras es un saber popular necesario e imprescindible al respecto plantea MSc. Salvador David Soler: *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, 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 integrado (Soler, 2014: p.7), aspecto esencial de las comidas marineras y la alimentación que se produce en esas comunidades.

Como proceso la comida reúne característica propias de los saberes: 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. (Soler: 2016)

Según las observaciones y las entrevistas realizadas la comida es un proceso esencial de interrelación sociocultural en las comunidades como expresión de una práctica esencial de subsistencia humana a partir del sistema que conforma como actividad patrimonial. Las comidas analizadas y registradas poseen una estructura que se asume y se concreta en un contexto específico y lo componen los siguientes aspectos: elementos patrimoniales, elemento de relación social y cultural, familiar y comunitaria y su relación con la naturaleza, el elemento institucional.

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

Elemento de relación social y cultural: Por tanto determina modos de actuaciones específicos que tipifican y distinguen modos de comportamientos colectivos frente a una práctica marinera concreta desde el sentido y jerarquía que se le concede que esta. (Verdecia: 2008)

Estas se expresan en una diversidad y complejidad en las incontables interacciones económicas, sociales, culturales, jurídicas, políticas, éticas y estéticas dado el valor existente no solo en la comida sino en la representación de los platos, en la organización de consumirla, en el uso de los colores, entre otros las cuales se desarrollan en todos los niveles de la de relaciones macro – meso – micro y cada una se rige por patrones de interacción que difieren en su contenido y significado.

Los tipos de relaciones observados en las comidas se manifiestan en diferentes niveles en dependencia de su tipo, funcionalidad familiar o social en la actividad económica o intra familiar dentro de la cotidianidad. Esta relación se desarrolla dentro de dos procesos fundamentales: la producción y reproducción de las tecnologías para las comidas, la cual establece una relación Individuo – Individuo que se muestra entre madres e hijas, padre e hijos, tío – sobrino, de forma oral y con lenguajes paralingüísticos, los cuales se emplean en los contextos particulares y en los momentos en que se confeccionan las comidas.

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. (Verdecia, A: 2008)*

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

3.4 Las Comidas como prácticas socioculturales.

Las comidas, como se ha apuntado con anterioridad, son una actividad sociocultural e identitaria que realiza el hombre como sujeto de la cultura y/o como sujeto de identidad, capaz de generar un sistema de relaciones significativas a cualquier nivel de resolución y en todos los niveles de interacción, conformando, reproduciendo, produciendo y modificando el contexto sociocultural tipificador de su comunidad. (Verdecia, A: 2008)

En las observaciones realizadas las comidas desde la práctica sociocultural se presentan como un significante social funcional que adquiere diversidad de tipos y manifestaciones en los diferentes niveles de resolución donde se expresa: Individuo, grupo, familia, comunidad, sociedad.

Su funcionalidad comunitaria la determina la capacidad de inserción en los contextos en estrecha relación con motivaciones, hábitos, normas, exigencias culinarias, gustos e intereses los cuales están atravesados por códigos, representaciones, valores y evaluaciones de forma sistemática, las cuales se realizan en los propios niveles de resolución. Ellas determinan los tipos de comidas, horarios, texturas, colores, decoraciones, entre otros presentándose como un producto social y cultural, particular y colectivo.

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

En la observación y entrevistas realizadas a los hombres, principalmente pescadores en activo, consideran que la elaboración de las comidas solo tiene sentido para ellos como jefe de familia como una dimensión económica vinculada con la compra venta de productos alimentarios o la búsqueda de alimentos del mar para la nutrición de la familia. Consideran que cocinar es incoherente con su rol y que no está normado. No se inmiscuyen en los “asuntos de la cocina de su mujer” sus respuestas son inconsistentes a la hora de determinar qué y cómo cocinan; es frecuente encontrar la frase entre los pescadores: “No me importa lo que la mujer cocina, yo como lo que ella me sirve”.

En las observaciones y entrevistas realizadas a las mujeres se evidencia que mantienen una perspectiva social y cultural diferente al hombre, se apreció que están determinadas por su rol en la familia. Para ella la práctica cultural y culinaria en la cotidianidad necesita coherencia en el desarrollo de la actividad culinaria y forma parte de su rol y le da un alto sentido a su función en la familia, la elaboración de las comidas y la alimentación está normada por: las

preferencias alimentarias, un tipo determinado de gusto, un tipo de preferencia y recurrencia de comidas y las ocasiones para alimentarse las cuales son construidas en una dimensión tradicional que tiene en su centro la familia del pescador y las necesidades de su actividad económica fundamental.

Para ella el consenso de opiniones de la familia o del grupo social de pescadores 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 las entrevistas realizadas se evidenció que cocinar es una actividad económica y sociocultural realizada por mujeres preferentemente aunque en las observaciones se apreciaron procesos tecnológicos especiales de cocina realizadas por los hombres.

En las encuestas se apreciaron diversas tipologías de comidas las cuales no se diferencian del cuadro cubano y responden a una tradición hispana contextualizada en las comunidades marineras a partir de: las actividades económicas y sociales que desarrollan, los hábitos alimentarios transmitidos de generación en generación, las normas y valores de la familia, el concepto de alimentación y crecimiento humano, los horarios colectivos de la familia las normas, gustos, preferencias y paladares creados en la familia .

Los hombres y mujeres plantean que los horarios influyen en la norma familiar, en la conducta de sus miembros, en las peculiaridades de la familia, se observó una simetría en lo referido a tipo de alimento, calidad de la comida, maneras de cocinarse, forma de alimentarse y clasificaciones que asume.

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. La comida más empleada es el

pescado frito cocinado en el área de pesca con arroz blanco y boniato hervido, alimentos que ya lleva cocinado. Incluso la alimentación en ocasiones está en correspondencia con las condiciones de la naturaleza. Manifiestan comer en ocasiones alimentos cocinados al sol.

En las festivas refieren a las comidas de cumpleaños, quince, las bodas y en menor medida los bautizos, las comidas de las romerías, en semana Santa vinculada con pescados y mariscos y en las dos solemnidades de preceptos que aún existen donde el pescado asado y los arroces con pescado en sus diferentes variantes es un plato principal ellas son noche buena y fin de año. Esta se da con mayor frecuencia en el Perché.

También se observaron comidas LUCTUOSAS aunque en las entrevistas refieren que se realizan en muy pocas ocasiones, ellas existen más en las memorias históricas de la comunidad sobre todo lo relacionan con los velorios. Aluden que solo cocinan para familiares que viven lejos y especifican que las comidas son rápidas y nada más que se emplean el arroz blanco y pescado frito.

En las entrevistas, relatos solicitados y conversaciones informales se evidenciaron las siguientes propuestas comunitarias: Prefieren la comida tibia por ser más fácil para digerir, la digestión es mejor, se come con mayor rapidez y adquiere un mejor sabor, las comidas afrodisíacas para ellos son parte del imaginario colectivo, las comidas marineras son muy nutritivas, fundamentalmente por el marisco y el pescado, además de poseer propiedades medicinales.

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. Por su parte el portal y el muelle constituyen otros espacios imprescindibles en el proceso de la alimentación, por la diversidad de funciones que en él se realizan entre las que se encuentra la preparación de los pescados, de las especies, el tratamiento de algunos alimentos, el intercambio

de opiniones de la elaboración, los procesos tecnológicos de preservación de pescados y como ya hemos apuntado anteriormente como espacio de alimentación.

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 y la actividad pesquera del hombre jefe de la familia.

3.5 Las comidas marineras como expresión patrimonial sistematizada.

A tales efectos se consideraron los siguientes aspectos para la determinación de su sistematicidad como expresión patrimonial desde el 2004 hasta el 2017 de los niveles de representatividad, autenticidad, contextualización y valoración patrimonial para el desarrollo de esta tesis entre ellos se encuentra.

a) La comida marinera como tradición transmitida oralmente y como saber popular. b) Capacidad y forma de expresión comunitaria; c) Usos sociales,

culturales, familiares y comunitarios. d) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; e) Niveles tradicionales técnicas culinarias.

De igual forma en las entrevistas realizadas a los expertos y familias ya investigadas se evidencio que aún se mantienen una labor de operacionalización y actualización de inventarios desde los siguientes elementos:

1. La perpetuación y el desarrollo de los conocimientos y técnicas culinarias marineras.
2. La transmisión de sus conocimientos y técnicas a las jóvenes generaciones mediante programas patrimoniales.
3. La contribución a la documentación del patrimonio cultural culinario concernido.
4. La difusión de su conocimiento y técnicas a través de los medios masivos de comunicación y los de promoción patrimonial durante y después del proceso investigativo.
5. La valides de la expresión patrimonial y su reconocimiento a escala nacional e internacional,
6. La actualización de estudios desde perspectivas antropológicas fenomenológicas.
7. La obtención de premios internacionales.
8. Las existencias de concursos comunitarios sobre tecnología culinaria popular.

Se trabajaron los criterios de selección, empelo y trasmisión planteados en lo esencial por la convención del Patrimonio Inmaterial para al operacionalización desde los criterios que asumen a la culinaria popular marinera por su valor como testimonio del genio creador humano; su arraigamiento en las tradiciones culturales y sociales; su carácter representativo de una región, grupo o comunidad determinada; el riesgo de desaparición a causa de la falta de medios de salvaguardia, o bien a procesos asociados a los efectos negativos de la globalización. (Recomendación de la Convención: 2014)

Los expertos y directivos consultados consideran además que la sistematización de la operacionalización está determinada por el crecimiento de la información, la excelencia en la aplicación del conocimiento y de las técnicas mostradas; la plena dedicación a su actividad por parte de la persona o del grupo; la capacidad de la persona o del grupo para desarrollar más profundamente sus conocimientos o técnicas; la capacidad de la persona o del grupo para transmitir sus conocimientos y técnicas a los aprendices.

Todos estos conocimientos culinarios son reconocidos por la comunidad y hay un consenso de su importancia, además de existir por parte de los portadores los elementos necesarios para contribuir a su empleo y conservación, además la comunidad ha sido informada previa y sistemáticamente de la importancia de sus saberes comunitarios y patrimoniales por parte de la institución que dirige el procesos comunitario.

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, salvaguarda y a su vez permite conocer los conocimientos culinarios pero se carece de un instrumentos adecuado de visualización, elementos que aportan los repertorios al patrimonio inmaterial gastronómico. Por eso el autor 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 repertorio se evidenciara desde la totalidad que expresa la relación entre el conocimiento tradicional y práctica asociada, su alto nivel de información, de carga auténtica y original que se mantiene y se trasmite. Ser miembro de esas

familias de pescadores y poseer el inventario es una fuerte carga antropológica que permite emplearlos en un proceso de operacionalización exigidas de la UNESCO.

El reconocimiento social del conocimiento tradicional y sus prácticas asociadas a las culinaria popular marinera en los asentamientos estudiados responderá en el repertorio 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.

3.6 Repertorio Patrimonial “Comidas patrimoniales de la Comunidad Castillo de Jagua-Perché. Patrimonio Inmaterial en Cienfuegos.

El repertorio se estructura en dos partes: el recetario de comidas y el repertorio propiamente dicho y constituye la información (recetario), herramienta (repertorio) y se constituye una forma de inventario que según la UNESCO facilita la comprensión de la información y el empleo patrimonial.

Uno de los primeros aspectos lo constituye el contexto histórico-cultural y comunitario: Se escoge por la impronta histórico, cultural e identitaria de Cienfuegos, la existencia de expresiones y manifestaciones de altos niveles de autenticidad que existe en la memoria de los individuos y familias de estas comunidades pesquera de pequeña escala y su presencia en la memoria y el modo de vida de esta comunidad, así como su impacto en la nutrición y el quehacer sociocultural de esa comunidad.

De igual forma la existencia de gran cantidad de portadores con experiencias culinarias que poseen patrones de interacción sociocultural comunitaria reconocidas por la comunidad y con jerarquía de sus saberes y tecnologías, tipificadoras.

El carácter simbólico vinculado a toda la actividad marinera y las expresiones que sobre él se desarrollan, la concepción de las comidas, sus valoraciones comunitarias, su vínculo con los ecosistemas marinos, así como la incidencia de todos los elementos psicológicos, sociológicos y culturales de la comida con el bienestar personal. La potencialidad de la trascendencia y transmisión de estos contenidos así como su coherencia con las transformaciones que en la actualidad se desarrollan y su empleo en las dinámicas del desarrollo local.

Por último las investigaciones y los inventarios realizado por más de 10 años y las acciones culturales y patrimoniales que a su alrededor se han desarrollado y permitido cierta documentación y visualización de los portadores, sus saberes tecno productivos, así como los consensos, requieren de herramientas para su operacionalización.

3.6.1 Recetario Gastronómico Popular Tradicional de la Comunidad Castillo de Jagua-Perché dirigido a inventariar la memoria histórica de la comunidad (Ver Anexo 5) Los recetarios constituyen un documento de gran importancia en la comprensión antropológica de las comidas como parte del pensamiento productivo y tecnológico de sus elaboraciones, además son expresión de las memorias culinarias de los portadores de las mismas, con una función específica relacionada con las formas de la elaboración de los alimentos, sus tecnologías, sus referencias evaluativas, las capacidades de visualizar las formas de las preparaciones, en muchos países forma parte de las variantes del inventario patrimonial.

Los recetarios como expresión de los inventarios recoge una serie de aspectos que evidencian las principales formas de cocinar las comunidades, los grupos y los individuos y se registraron a partir de un consenso tanto de practicantes, como de redes familiares, las distenciones y jerarquías de los elaboradores, así como su empelo sociocultural.

El recetario elaborado constituye una sistematización de registros, selección y socialización de la información a través de diferentes variantes de recogidas de información como los concurso, programas radiales y televisivos, los inventarios de Smithsonian, los registros comunitarios, la existencia de ellas en

paladares y comedores obreros y escolares evidenciando sus altos niveles de sociabilidad para ser incluidos en repertorios como herramienta institucional y comunitaria

El recetario quedo estructurado de la siguiente forma: Denominación localización, tipología, ingredientes procedimiento y tecnologías culinarias, variante, raciones, relacionado con las tipologías, personas o expresiones, portadores relación museo portador, que incluye la presentación como expresión cultural y constituye parte de la visualización del proceso culinario

En el inventario se demuestra con claridad la relación de la comidas con el resultado de sus prácticas tecno productiva (pesca) tanto en la utilización de productos del mar como en las necesidades de la alimentación, las variantes de acuerdo con el desarrollo económico y tecnológico de los portadores y las familias de pescadores y sus tipologías evidencia el papel de la comida en las practicas socioculturales relacionadas con la alimentación y la sinergia en el tiempo de los miembros de la comunidad.

3.6.2 Repertorio Gastronómico Popular Tradicional de la Comunidad

Castillo de Jagua-Perché (Ver Anexo 6)

El repertorio de dimensiones que se corresponden con las metodologías de actuación en este sentido definido para los estudios del Patrimonio Inmaterial, está compuesto por los elementos distintivos de análisis debido esencialmente a la orientación sociocultural de la misma. Está constituido por un conjunto de recetas mediante el cual se estudiaron los contenidos culinarios sus capacidades, posibilidades técnicas, expresivas que garanticen una interpretación patrimonial, los requerimientos colectivos de consenso y las variantes desde el entorno socio cultural de las comunidades marineras de pequeña escala.

El repertorio de elaboró a partir de los siguientes elementos: Selección de las recetas, portadores, así como la posibilidad de obtener las recetas, el diseño y los campos del repertorio. El estudio e inventarios se fueron debatiendo con expertos, museólogos y líderes comunitarios para evidenciar la importancia y la identidad culinaria, se definieron las autorías, así como las características de

los mismos en los contextos culturales para conocer la impronta culinaria en la comunidad.

Se desarrolló un análisis dirigido a reconocer primeramente los criterios formales, es decir, la permanencia, transformaciones y trascendencia, su expresión en las variantes en las tipologías culinarias y sus contenidos tipificadores que refrendan y emplean para poder explicar las relaciones con las diferentes dimensiones socioculturales, así como los símbolos que utilizan.

Por último se elaboraron las propuestas de empleo sociocultural, este aspecto se desarrolló a partir de las propuestas de los actores sociales, el sistema institucional y los miembros de las redes familiares para utilizarla en los diversos contextos socioculturales, formativos y de públicos, con ello se logra la conservación y trascendencia de este patrimonio gastronómico como Patrimonio Inmaterial.

Alcance del repertorio:

Institucional: (Instituciones del Sistema de Patrimonio Cultural) Escuela de Hotelería y Turismo, MINTUR, Escuela de Culinaria de Cienfuegos, Sistema de Casas de Cultura, radio, la televisión, portal de Azurina.

Patrimonial: Perfeccionamiento del inventario y el trabajo de operacionalización del Patrimonio Cultural Inmaterial culinario, la contribución a inventarios de recurso patrimoniales y la elaboración de productos interpretativo y gestores comunitarios.

Objetivos:

Promover el patrimonio cultural e inmaterial relacionado con las comidas de las comunidades pesqueras en especial de la comunidad Castillo de Jagua-Perché.

Visualizar las principales manifestaciones y expresiones culinarias patrimoniales para su socialización, empleo y trasmisión.

Diseñar acciones de empleo de las expresiones y ámbitos relacionados con el patrimonio culinario de la comunidad Castillo de Jagua- Perché en función del desarrollo local.

Evaluación:

Las evaluaciones proyectadas están en función del Programa de Desarrollo del Patrimonio Histórico a desarrollar desde el 2018 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 como lo es el Castillo de Jagua-Perché.

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 trasformaciones, 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.

Por ello al evaluar el repertorio debe partir que el mismo pone los inventarios a disposición del público puede promover la creatividad y la autoestima de las comunidades y los individuos en los que se originan las expresiones y los usos de ese patrimonio. Por otra parte, los inventarios pueden servir de base para formular planes concretos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial inventariado de ahí que la evaluación debe ser sistemática y según la Convención sea revisado como evaluación cada tres años.

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.
(Ramírez N: 2017)

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 sociocultural 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.

El empleo del repertorio 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, dígame 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. (Apropiación social)

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 patrimonio. (Apropiación social)

Conclusiones

1. Las teorías empleadas responden en lo esencial a la búsqueda de un pensamiento integrador y coherente para la sistematización de los inventarios que se centran en una relación esencial determinada por la perspectiva sociocultural, en especial las relacionadas con el patrimonio Inmaterial de las comunidades estudiadas desde visones antropológicas de las pequeñas comunidades de pescadores, funciones y relaciones con los conocimientos de la gastronomía popular y tradicional que juegan un papel esencial en el desarrollo de las comunidades y sostenibilidad patrimonial.
2. La comunidad Castillo de Jagua-Perché desde la perspectiva sociocultural puede considerarse como una comunidad marinera de pequeña escala ubicada en una área costera determinada histórica y culturalmente, génesis de una región histórica de gran trascendencia, con particularidades demográficas, ambientales, geográficas, poseedora de un conocimiento tradicional asociado a las prácticas tecno productivas vinculada la producción de las comidas como hecho antropológico jerarquizado en los modos de vida, trascendente y transmitida desde las redes de familia de generación en generación.
3. El desayuno, el almuerzo y la comida son las formas sistemáticas de alimentación, para ello emplean diversos espacios de la casa aunque prefieren los se ubican cerca del mar.
4. Prefieren los sabores salado / dulce, con preferencia del pescado en la cual influye la textura, el color y los olores de las comidas elaboradas. Emplean trenes de cocinas específicas para su producción concediéndole propiedades especiales que inciden en el sabor y el gusto de los alimentos, junto a las energías empleadas que influyen además en la rapidez de la comida, en la preferencia gustativa, en las acciones sociales y culturales que realizan.
5. Los platos tradicionales son el pescado en diferentes variantes, con preferencia por el frito y los crudos, las variantes de arroz jerarquías en

arroz blanco o amarillo con pescado, las sopas, acompañados con viandas donde prevalece el boniato, la papa o el plátano salcochado así como las variantes del marisco, pero en menos escalas y con un mayor procedimiento culinario. También existen platos populares como la harina con jaiba que forman parte de la identidad simbólica gastronómica no solo de la comunidad sino de Cienfuegos.

6. En la actualidad se aprecia una constante transformación en la elaboración y uso de las comidas marineras, surgen nuevas recetas, empleos de sazones, productos, tecnologías culinarias, recipientes entre otros muy vinculada a los modos de vida y actividad cotidiana de las familias de pescadores los cuales realizan a pesar de prohibiciones económico-productivas como la pesca.
7. 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.
8. El repertorio de comidas como sistematización de los inventarios determina los siguiente elementos: reconocimiento de las distinciones patrimoniales, identificación de los conocimientos y practicas 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, las tramas socioeconómicas de los miembros de las comunidades y toda su actividad humana.
9. El Repertorio garantiza la sistematización de los inventarios para la salvaguardia el desarrollo de sus conocimientos y técnicas culinarias y las formas de legitimar los ámbitos y subámbitos del patrimonio al permitir el reconocimiento, la visualización, sensibilización, socialización y promoción social de estos conocimientos de forma actualizada, genera nuevas informaciones y se constituye como herramienta de trabajo del inventario.

10.El Repertorio es una herramienta de sistematización de los inventarios para la operacionalización de los ámbitos vinculados al patrimonio culinario compuesto por una estructura que responde a las orientaciones de la UNESCO con los elementos que determina la perspectiva sociocultural. Está compuesto por determinados campos que garantizan la actualización, formas de empleo y transmisión de tan importante patrimonio inmaterial en las comunidades y la lógica de estos patrimonios hacia el interior de la comunidad garante del desarrollo sostenible.

Recomendaciones

1. Implementar el Repertorio en la comunidad Castillo de Jagua-Perché por su pertinencia para la salvaguarda y conservación de los conocimientos tradicionales y patrimoniales culinarios y su valor como herramienta y 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 que trabajan la Gestión del Patrimonio Cultural para el desarrollo local.
3. Presentar la propuesta del Repertorio 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 Museo Fortaleza Nuestra Señora de los Ángeles de Jagua, Casa del CHEF, MINTUR y el Museo Provincial de Cienfuegos la colocación del repertorio en el Programa de Desarrollo Cultural y turístico para su implementación en las áreas de socialización y visualización del PCI de Cienfuegos.

Bibliografía

- Aguirre, L. &. (2015). Economía y gestión patrimonial de los centros históricos. Quito., Ecuador: Universidad de Quito.
- Alonso, A. (2004). Estudios de los procesos investigativos de la identidad y el mar en Cienfuegos: Su eficacia y eficiencia y posible desarrollo. p.12-15. Cienfuegos, Cuba: UFC Carlos Rafael Rodríguez.
- Álvarez, A. (2008). *Investigación Cualitativa. Selección de Lecturas*. La Habana: Editorial Félix Varela.
- Álvarez, B. (2011). *La promoción y animación sociocultural como expresión de la política cultural cubana*. Cienfuegos: Universidad de Cienfuegos.
- Álvarez, L. &. (2010). *El arte de investigar el arte. Metodología de la Investigación*. Santiago de Cuba: Editorial Oriente.
- Arias, H. (1995). *La comunidad y su estudio*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación. .
- Arjona, M. (2003). *Patrimonio cultural e identidad*. . España : Ediciones Boloña .
- Bernal, J. D. (1959). La ciencia de la historia (segunda parte). p 71-72. México, México: Dirección General de Publicaciones de la Universidad Autónoma de México.
- Boorstin, D. (2001). *Smithsonian Institute, Portraits from the Americans: The Democratic Experience*. . Retrieved from www.documentalistas.com.
- Buendía, E. (1998). Métodos de Investigación en psicopedagogía. Madrid, España: Mc GRAW HILL INTERAMERICANA DE ESPAÑA, S.A.U.
- Castro, F. (2000). *Pensamiento y política cultural cubanos*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación. .
- Cultura, C. N. (2008). *Selección de Lecturas sobre promoción cultural*. La Habana: Ministerio de Cultura.
- Cultura, M. d. (2007). Programa de Desarrollo Cultural de la Provincia de Cienfuegos desde el 2007 al 2009. p. 18. La Habana, Cuba.: MINCULT.
- Díaz, D. (2012.). Los métodos cualitativos y la antropología alimentaria. Qualitative methods and food anthropology.
- Escobar, T. (2003). La misión de las políticas culturales. Uruguay. .
- Evans, A. (2015). La imagen pública y el patrimonio Cultural. Patrimonio Mundial. Paris, Francia.
- Freyre, E. (2004). ¿Qué son los estudios socioculturales? Monografía.

- Gambier, B. &. (2009). Acción pública, preservación del patrimonio cultural y medidas cautelares. *Vol. XXI(No. 33)*. Revista Ayuntamiento.
- García, R. (2012). El papel de los saberes tradicionales de pesca para el manejo integrado de Zonas Costeras. Estudio de caso en la comunidad Castillo de Jagua-Perché. *Tesis en opción al título académico de master en Manejo de Zonas Costeras*. Cienfuegos, Cuba.
- García, R. F. (2012.). Los saberes populares sobre las tecnologías comunitarias de pesca de la comunidad El Castillo de Jagua desde una perspectiva sociocultural. . Cienfuegos, Cuba.
- Gómez, G. R. (2008). *Metodología de la investigación cualitativa*. La Habana: Editorial Félix Varela.
- Hernández, B. (2010). *Metodología de la investigación*. España: Editorial Mc Graw Hill.
- ICOMOS. (2013). Convención para la Interpretación Turística del patrimonio . Quebec. , Canadá: Editorial Quebec .
- Kohan, N. (2003.). Marx en su tercer mundo: Hacia un socialismo no colonizado. p. 74, 75, 81, 82, 91,92. La Habana, Cuba: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.
- Kroeber, A. L. (2010). La antropología sociocultural: concepto y ámbito de estudio. Retrieved from <http://ocw.unican.es>.
- Legrán, J. P. (1880 según estimado de los especialistas del departamento de Colección Cubana de la Biblioteca Nacional José Martí.). *Nuevo manual del cocinero cubano y español*. La Habana, Cuba: Obra vendida en la papelería La Cruz Verde.
- León, A. (2017). Repertorio fotográfico patrimonial del Centro Histórico Urbano de Palmira. *Tesis Maestría*. Cienfuegos, Cuba: Universidad de Cienfuegos.
- MacCollum, E. (1957). A history of nutrition. *The Riverside Press*, 1-2. Cambridge, Massachusetts, Estados Unidos de América.
- Martínez, J. (2014). El sistema dinámico complejo del Patrimonio Cultural. *Conferencia del centro nacional de Superación*. La Habana, Cuba.
- Martínez, M. (2010). La intervención sociocultural con énfasis en el desarrollo . Villa Clara , Cuba: Centro de estudios comunitarios.
- Martínez, M. (2010). Los estudios socioculturales, retos y perspectivas. Villa Clara , Cuba: Centro de estudios comunitarios.

- Marx, C. (1980). Obras completas. *Carta de Marx a Pavel Vasilievich*, p. 745. La Habana, Cuba: Editorial Ciencias Sociales.
- Mendoza, Y. (2010). Las comidas marineras en el barrio Reina. Cienfuegos, Cuba: Tesis en opción al título académico de licenciada en Estudios Socioculturales.
- Mesa, Y. (2012). Las comidas marineras en la comunidad de Guanaroca. Cienfuegos, Cuba: Tesis en opción al título académico de licenciada en Estudios Socioculturales.
- Morales, J. (2004). La interpretación, en su acepción de comunicación atractiva. (No. 8). Revista Gestión Cultural. Retrieved from www.gestioncultural.org.
- Moré, P. T. (2006). *Técnicas de Interpretación del Patrimonio Cultural*. . La Habana: Editorial Félix Varela.
- Moya, N. (2006). La identidad cultural y el desarrollo tecnológico de Cienfuegos (1850 - 1898). Cienfuegos, Cuba: Editorial Universo Sur.
- Muñoz, T. (2003). *Historia y crítica de las teorías sociológicas*. La Habana: Editorial Félix Varela.
- Orihuela, A. (2012). Sistematización del Proyecto Luna en la etapa 2006 - 2010 en la comunidad Castillo de Jagua. Cienfuegos, Cuba: Tesis en opción al título académico de licenciada en Estudios Socioculturales.
- Ortega, M. (2004). *Aspectos fundamentales de la cultura cubana*. (Vol. I.). La Habana, Cuba: Escuelas de Alto Estudio Hotelería y Turismo.
- Otero, M. (2012). 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". Cienfuegos, Cuba: Tesis en opción al título académico de master en Manejo de Zonas Costeras.
- Popular, A. N. (1976). *Del Patrimonio Cultural*. La Habana.
- Quesada, R. (2011). Inventario de las comidas marineras de la comunidad pesquera urbana Las Minas como expresión del Patrimonio Inmaterial. . Cienfuegos, Cuba: Tesis en opción al título académico de licenciada en Estudios Socioculturales.
- Ramírez, N. (2017). Repertorio musical de la trova intermedia en la ciudad de Cienfuegos. *Tesis Maestría*. Cienfuegos. Cuba: Universidad de Cienfuegos.

- Rigol, &. R. (2012). *Conservacion Patrimonial: Teoria y Crítica*. La Habana, Cuba: Editorial de Artes y Letras.
- Rigol, &. R. (2015). *Teoria, valoración y Crítica en el patrimonio cubano*. Editorial de Artes y Letras. .
- Rodríguez, G. (1992). *Metodología de la investigación cualitativa*. Editorial Oriente. .
- Rodríguez, G. (2004). *Metodología de la Investigación Cualitativa*. La Habana: Editorial Félix Varela.
- Sampieri, R. H. (2006). *Metodología de la investigación*. Mexico: Editorial Mc Graw Hill. .
- Silva, A. (2011). *Investigación Cualitativa*. La Habana: Editorial Félix Varela. .
- Soler, S. (2003). Fundamentación del Proyecto Luna. p.14, 25 . Cienfuegos: Centro Provincial de Patrimonio Cultural.
- Soler, S. (2005). Conferencia “Hacia una expresión de la singularidad patrimonial: ¿Comidas y bebidas marineras? p.2. Cienfuegos, Cuba: Centro Provincial de Patrimonio Cultural.
- Soler, S. (2005). Evaluación del Proyecto Luna. p.12. Cienfuegos, Cuba: Centro Provincial de Patrimonio Cultural.
- Soler, S. (2005). Las comidas y bebidas en las comunidades costeras de Cienfuegos. p.19. Cienfuegos, Cuba: Ponencia presentada al Congreso de Historia, Oficina de Historia.
- Soler, S. (2005.). La percepción científica de las comidas y bebidas marineras. p. 12. Cienfuegos, Cuba: Ponencia presentada al Congreso Cultura y Desarrollo y al Primer Taller Internacional de Patrimonio Inmaterial en América Latina CENCREM.
- Soler, S. (2006). Informe de investigación al Catálogo sobre las Comidas y bebidas marineras en Cienfuegos. *Introducción al catálogo*, p.25. Cienfuegos, Cuba: Centro Provincial de Patrimonio Cultural.
- Soler, S. (2006). La Museología, interacción entre ciencia, cultura y sociedad. *Tesis de Maestría en Estudios Sociales.*, p.126. La Habana, Cuba: UH “Fructuoso Rodríguez Pérez” .
- Soler, S. (2008). El proceso de clasificación y su importancia en la interpretación patrimonial. Cienfuegos, Cuba.
- Soler, S. (2008). Ciclo de Conferencias de gestión del patrimonio e interpretación patrimonial.

- Soler, S. (2008). Conferencias sobre el concepto de Patrimonio Cultural. Cienfuegos, Cuba.
- Soler, S. (2009). Patrimonio medio para conservar y socializar la cultura en lo material y lo espiritual. Cienfuegos, Cuba.
- Soler, S. (2010). Valoración y Rescate de Cienfuegos. Patrimonio Cultural de la Humanidad. Cienfuegos, Cuba.
- Soler, S. (2010). Acerca del Patrimonio Cultural y Natural: El Patrimonio Científico. Cienfuegos, Cuba.
- Soler, S. (2011). La museología: ¿Una controversia científica que continúa? . Cienfuegos, Cuba: Retrieved from <http://rus.ucf.edu.cu>.
- Soler, S. (2011). La indexicalidad sociocultural, aspectos teóricos y metodológicos. Cienfuegos, Cuba.
- Soler, S. (2014). Fundamentación teórica y metodológica del Plan maestro de Coro y el Puerto Real de la Vela. Falcón, República Bolivariana de Venezuela.
- Soler, S. (2014). Papel social de los actores en el cuidado y preservación de su patrimonio. Cienfuegos, Cuba.
- Soler, S. (2015). El marco del manejo patrimonial en el desarrollo patrimonial del Centro Nacional de Patrimonio Cultural. *Conferencia de la Maestría de Estudios Socioculturales*. Cienfuegos, Cuba.
- Soler, S. (2017). Los repertorios patrimoniales como herramientas de operacionalización del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Conferencia de la Maestría de Estudios Socioculturales*, p 12-15. Cienfuegos, Cuba.
- Taylor, S. J. (1998). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación. La búsqueda de significados* . España: Editorial Paidós.
- Torre, C. (2001). *Las identidades, una mirada desde la psicología*. La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello.
- UNESCO. (1972). Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural.
- UNESCO. (2001). Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural.
- UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París, Francia.

- UNESCO. (2013). Carta para la interpretación y presentación del patrimonio Mundial. París., Francia.
- UNESCO. (2014). Los ámbitos del Patrimonio Cultural. p. 12. París, Francia.
- UNESCO. (2014). Orientaciones para el trabajo con los procesos educativos del patrimonio Mundial. . Retrieved from <http://www.unesco.org/ICOMOS>.
- UNESCO. (2017). Compendio de indicaciones para el trabajo con los ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial . España : aecid.
- Urrutia, L. (1989). *Metodología de la Investigación Social I: (Vol. Selección de Lecturas)*. La Habana, Cuba: Editorial Félix Varela.
- Valladares, M. (2008). Análisis de los estudios de identidad y estratégicos acerca de las comidas marineras de la comunidad Castillo-Perché. *Aproximaciones para un estudio de caso. Tesis en opción al título académico de licenciado en Estudios Socioculturales*. Cienfuegos, Cuba.
- Vasilachis, I. (2006). *Métodos Cualitativos*. La Habana, Cuba: Editorial Félix Varela.
- Vasilachis, I. (2006). *Métodos Cualitativos*. La Habana: Editorial Félix Varela.
- Verdecia, A. (2008). Las comidas marineras en la comunidad Castillo-Perché. *Un estudio de caso. . Tesis en opción al título académico de licenciado en Estudios Socioculturales*. Cienfuegos, Cuba.

Anexo No.1: Guía para el análisis de documentos.

Objetivo: Analizar de los documentos relacionados los repertorios e inventarios gastronómico como expresión del Patrimonio Inmaterial que permita la recogida de información, de datos y valoración de los contenidos históricos, antropológicos y culturales desde una visión crítico reflexiva necesaria en la elaboración de repertorios patrimoniales las orientaciones, convecciones y metodologías para la selección manejo y empleo del Patrimonio Inmaterial y los Tesoros Humanos Vivos de la UNESCO.

Tipo de documentos: Fotografías, periódicos, libros, informes de investigación, , colección de documentos del patrimonio inmaterial, inventarios del Museo Fortaleza y del Centro Provincial de Patrimonio Cultural, diccionarios, ejemplos de inventarios en otros continentes publicaciones en internet, catálogos textos sobre gastronomía cienfueguera y cubana, resúmenes de investigaciones, recetarios, resultado de concurso

Fecha Lugar de obtención

Topografías documentales

Autor Uso que se le da en el estudio: Para corroborar los datos obtenidos de diferentes fuentes, contrastar información y elaboración del repertorio.

Toma de notas y análisis crítico sobre los inventarios en diferentes soportes.

Ubicación bibliográfica

Anexo No.2: Guía de entrevista a portadores.

Nombre y apellido del entrevistado:

Caracterización del entrevistado:

Fecha:

Lugar:

Medios tecnológicos a emplear:

Demanda: Estimado colega: En la actualidad, la maestría en Estudios Socioculturales, desarrolla los estudios desde la perspectiva sociocultural para la elaboración de repertorios gastronómicos en las comunidades marineras por su importancia en la identidad gastronómica como herramienta de trabajo para la proyección institucional y patrimonial.

Ud. ha sido seleccionado por sus experiencias, prácticas y saberes para participar en este proceso. Por tal razón el trabajo investigativo se propone los siguientes objetivos:

Objetivo General:

Elaborar un repertorio gastronómico patrimonial de la comunidad Castillo-Perché en Cienfuegos.

Cuestionario

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

¿Desde cuándo cocina? ¿Cómo aprendió a cocinar? En cada caso es necesario insistir con quién.

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

¿Está distribuido en la familia el sistema de relaciones que trae consigo la alimentación? (Cocina, preparación de la mesa, el fregado) ¿Quién lo realiza?

¿Cuántas comidas se consumen en su hogar? Mencionalas en orden jerárquico desde las motivaciones. Los vegetales, los animales, etc. ¿se emplean frescos o conservados?

¿Cuál es su preferencia y por qué?

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

¿Cómo gustan más las comidas frías o calientes? ¿Por qué? Se comienza a preguntar por el orden jerárquico que plantea cada uno de los grupos culinarios en el siguiente contenido: Recibe ayuda en la elaboración... ¿Por qué?

¿Cuáles son los alimentos que emplea con mayor frecuencia? ¿Por qué?
¿Cómo se realizan Individual o colectivamente? ¿Por qué?

En el segundo caso ¿quiénes participan? ¿Dónde realizan el procedimiento de preparación del alimento? Emita consideraciones (causas)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¿Puede Ud. mencionar las formas de cómo organiza la actividad para la preparación de la alimentación? Ej. Busco ingredientes, procede a cocinar, sirvo, etc. Durante el acto de cocinar Ud. realiza otras actividades. ¿Cuáles y por qué?

Durante el acto de cocinar ¿Cómo distribuye los alimentos para el día?
¿Emplea alimentos de diversos colores, cómo los emplea y los corta? ¿Por qué? Puede citarme los utensilios más empleados en este acto.

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

En su familia ¿cuáles son las comidas que más gustan? Puede jerarquizarlas.
¿Por qué? ¿Conservan comidas en su casa? ¿Cómo y quién la conserva?

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

La organización de la cocina y el comedor es responsabilidad de quién en su casa. ¿Por qué? Proceder a pedirle que permita observar la cocina y el comedor y realizar el diagrama de la observación participante, en caso negativo se le pide que en una hoja distribuya los espacios.

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

¿Todas las preparan de igual manera? ¿Por qué? ¿Cómo se transmite esta receta en la comunidad y en su opinión quiénes son los que más realizan esta labor?

¿Realiza Ud. comidas de ocasión? ¿Cuándo y para qué? ¿Cuáles son los platos más realizados, por quién o quiénes? ¿A quiénes invitas a la comida de ocasión y por qué?

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

¿En qué lugar de la casa se realizan las comidas? ¿Puede explicar los procedimientos que emplea en la preparación de las comidas ocasionales?
¿Su familia gusta de esta comida? ¿Por qué?

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

¿A continuación se desea que Ud. dé algunas recetas de comidas las cuales Ud. considere son las preferidas, las más consumidas? La estructura en que se deben pedir es: Ingredientes. Procedimientos. Formas de servirla. Forma de presentarla. Formas de comer. Momento en que se come. Criterios de preferencias.

¿Conoce Ud. otras comidas marineras que antes se hacían?

¿Cuáles y por qué vía lo conoció? ¿Por qué considera que estas comidas se perdieron?

De las comidas de los productos del mar ¿cuál es el proceso de cocido?
¿Considera Ud. que las comidas de mariscos y pescados, son nutritivas? ¿Por qué?

¿Considera que existe relación entre las capacidades sexuales y las comidas con mariscos y pescados? ¿Por qué? ¿Qué opina Ud. de esta entrevista?

¿Desea agregar algo más?

Datos del entrevistado

Nombre y apellidos (opcional)	Profesión:	Género
Comunidad	Región	Edad

Rubrica

Anexo No.3: Guía de entrevista a expertos e instituciones.

Nombre y apellido del entrevistado:

Caracterización del entrevistado:

Fecha:

Lugar:

Medios tecnológicos a emplear

Demanda: Estimado colega: En la actualidad, la maestría en Estudios Socioculturales, desarrolla los estudios desde la perspectiva sociocultural para la elaboración de repertorios gastronómicos en las comunidades marineras por su importancia en la identidad gastronómica como herramienta de trabajo para la proyección institucional y patrimonial

Ud. ha sido seleccionado por sus experiencias, prácticas y saberes para participar en este proceso. Por tal razón el trabajo investigativo se propone los siguientes objetivos:

Objetivo General:

Elaborar un repertorio gastronómico patrimonial de la comunidad Castillo-Perché en Cienfuegos.

Cuestionario

¿Qué importancia tiene la gastronomía popular como expresión patrimonial?

¿Considera que la gastronomía popular marinera forma parte de la identidad cienfueguera? ¿Por qué?

¿Cuáles son para Ud. las características principales de la gastronomía en Cienfuegos y en especial de las comunidades marineras?

¿Cómo define y valora el Patrimonio gastronómico popular en Cienfuegos? Coloque en orden jerárquico las variantes más importantes.

En su opinión, ¿cuáles son los recetarios y tecnologías más utilizados en las comunidades marineras? ¿Por qué?

¿Puede definir acciones desarrolladas por las instituciones patrimoniales al respecto? Jerarquícelas.

¿Cuáles considera que sean los portadores de recetas y experiencias gastronómicas en las comunidades Castillo-Perché? Caracterícelos.

Considera Ud. que existen diferentes tipologías de comidas en la comunidad. Mencione cuáles y cómo se emplean.

¿Considera que la comunidad Castillo-Perché tiene conocimiento de sus expresiones gastronómicas? ¿Por qué?

¿Cómo se representa y utiliza los recetarios la comunidad Castillo-Perché? Menciónelos.

¿Considera necesario trabajar los repertorios gastronómicos en Cienfuegos desde las comunidades? ¿Por qué?

¿Puede Ud. proponer acciones para el trabajo sociocultural con el repertorio gastronómico popular de carácter patrimonial?

¿Sobre qué dimensiones e instituciones Ud. propondría trabajar el repertorio de la gestión del Patrimonio Cultural? ¿Por qué?

Emita otra opinión que considere al respecto.

Firma y rúbrica de aprobación de la información por el entrevistado

Anexo No.4: Guía de observación.

Objetivo: Observar escenarios gastronómico patrimoniales, en los escenarios de las cocinas, en la preparación y elaboración de comidas exploración de la manera en que asumen, seleccionan e interpretación de los s para ser incluidos en el la tesis, la identificación de fotografías, videos y percepciones de las producciones gastronómicas.

Fecha: Hora: Lugar: Observador: Participantes: Tecnología empleada para la observación: Tecnología empleada para la transcripción: Registro de observación:

Organización y valoración crítica de los materiales para ser empleadas en la tesis.

Anexo No.5: Recetario Gastronómico Popular Tradicional de la Comunidad Castillo de Jagua-Perché.

DENOMINACIÓN: ALBÓNDIGAS DE MACABÍ

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: x **Ocasionales:** x

Festivas: x **Luctuosas:**

Rituales

INGREDIENTES: Macabí, ajo, cebolla, sal, ají y comino.

PROCEDIMIENTO:

Variante 1

Se golpea el macabí y se le saca la masa, se sazona con un sofrito criollo, se hace en forma de albóndiga con un huevo y harina de castilla. Se cocina directamente en salsa criolla abundante.

Variante 2: (Albóndiga de Machuelo con zanahoria)

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, al servir se le agrega la zanahoria y se le puede agregar pepino y rábano.

Variante 3: (Raya vegetariana)

Se prepara un pisto de pescado y se le agregan los vegetales previamente triturados (crudos), sal al gusto, se forman bolitas se pasan por huevo y pan rallado y se cocinan en aceite. Se elaboran chicharritas con el plátano verde y se sirve de guarnición.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON: Comidas ordinarias, Almuerzos, Festividades.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: ARROZ CON PESCADO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas: X **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Arroz, pescado (lisa, pargo, cherna, rubia) cebolla, ají, ajo, comino, tomate, bijol aceite, vino seco, cerveza.

PROCEDIMIENTO:

Variante 1 Se toma el pescado se adoba con sal y limón, se fríe hasta dorarlo. Se confecciona el arroz amarillo con sofrito criollo que tiene ajo, sal, cebolla, comino, este se realiza en su mismo aceite. Cuando se está secando el arroz, se introduce las ruedas de pescado frito y se culmina el secado a fuego lento. Se acompaña de ensalada y viandas fundamentalmente boniato y aguacate.

Variante 2 Se emplea el pescado lisa, pargo, cherna, sierra y se salcocha con ajo, cebolla, ají, comino y salsa de tomate. Todos los ingredientes se echan juntos. Posteriormente se cuele y con ese caldo se coce el arroz y se colorea con bijol. Se desmenuza el pescado y se saltea un sofrito con ajo, sal, cebolla, comino y luego se agrega al arroz y se deja cocinar y secar el arroz a fuego lento, se acompaña preferentemente con boniato.



Variante 3 Se muele el pescado en agua lisa pargo, cherna, sierra, se cuele y con ese caldo se cocina el arroz hasta el punto de secarse. Se desmenuza el pescado y se sofríe con ajo, cebolla, comino y tomate el cual se incorpora al arroz hasta secarse, refieren que para lograr ensoparlo le agregan más agua o una cerveza. Se acompaña con ensalada y boniato.



Variante 4 Se muele la almeja en agua y con ese caldo se cocina el arroz hasta el punto de secarse. La almeja se sofríe con ajo, cebolla, comino y tomate el cual se incorpora al arroz hasta secarse, refieren que para lograr ensoparlo le agregan más agua o una cerveza. Se acompaña con boniato y ensalada.



Variante 5 Se emplea la cabeza del pescado jiguagua, pintadilla, robalo, pargo se hierve. Posteriormente se cuele y se hace un sofrito con ajo, cebolla, ají, comino, puré y cerveza que se pone a cocinar con el arroz se colorea con bijol. Se desmenuza las cabezas del pescado y se saltea un sofrito con ajo, sal, cebolla, comino y luego se agrega al arroz y se deja cocinar y secar el arroz a fuego lento. Se acompaña preferentemente con plátano y ensalada.



Variante 6 Arroz criollo de pescado. Se coge 3 jarros de arroz y se sofríe con sazón criollo, se coge con sal y bijol en igual cantidad de agua. Se fríe ruedas de pescado de sierra, pargo, jiguagua, pintadilla, cojinúa, previamente adobado y se desmenuza, salteándose en sofrito criollo pero con salsa de tomate el cual se le agrega al arroz y se cocina todo junto hasta que esté blando. Se acompaña con boniato hervido.



Variante 7 Arroz con pescado. Se hierve la cabeza del pescado cubera, pargo, jiguagua y jurel se sacan las masas y se sofríen con vino seco ajo, comino, hoja de laurel. Esto se une con el arroz que se le incorpora masas crudas de estos pescados y se deja cocinar a fuego lento. Se acompaña con boniato frito y hervido. Hierves la cabeza y la bertrecha del pescado, sierra, pargo, pintadilla junto a camarones, langostas y otros mariscos y el resto del cuerpo se pica en rueda y se adoba con ajo y vinagre por 45 min, se fríe en aceite hirviendo. Con el caldo después de colado se hace el arroz con bijol y la sazón criollo (ajo, cebolla, comino, ají) y se le agregan las masas desmenuzadas, los camarones, langostas, jaibas y lo dejan cocinar todo junto. Cuando el arroz está punto se le agrega una cerveza para que quede ensopado, se sirve caliente y se acompaña con boniato frito, papa o plátano tachino.



Variante 8 Se hierven los calamares, se hace un sofrito con las especias y se agregan al caldo junto a las masas de pescado, langosta, cangrejo y calamar. Luego de hervir todo se le agregan 2 latas de arroz y sal al gusto. Antes de quitar de la candela se aromatiza con vino seco. Se decora con ají pimiento piña y cebolla.

Variante 9 Cocinar el arroz de manera normal, Hervir las sustancias del pescado como la cabeza y el espinazo con su punto de sal, el resto del pescado de pica en dados y se separa para su cocinado. Se ríen todas las especias y con ellas se sellan los dados de pescado, se introduce la salsa de tomate y una taza de vino seco o cerveza. Se agrega el arroz cocinado previamente y se cocina a fuego lento vertiendo poco a poco el caldo del pescado. Se decora con ají pimiento maduro.

RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Se emplea en comidas de almuerzo, visitas de familiares y amigos, fiestas como los cumpleaños y bodas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut, Aida Senarí, Placido López, Familia Níco Vera, Leonor Peña, Ramón Cueto; Juana Jiménez, José Luis Ventura.

DENOMINACIÓN: ARROZ CON CALAMARES

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas: X **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Arroz, calamar, cebolla, ají, ajo, comino, tomate, bijol aceite, vino seco.

PROCEDIMIENTO:

Variante 1

Arroz con calamar. Se lava el calamar, pica y se hierve en agua con sal. Posteriormente con el agua entintada del calamar se le hace un sofrito criollo de ajo, cebolla, ají tomate y se le incorpora el arroz, cocinándose todo junto. Se acompaña con boniato.

Variante 2

Arroz con calamar. Se lava el calamar, pica y se le extrae las bolsas de tinta. Se sofríe los trozos de calamar. Posteriormente se disuelve en agua agregándosele un sofrito criollo de ajo, cebolla, ají, tomate, comino y abundante aceite, se le incorpora el arroz, cocinándose todo junto. Se acompaña con boniato, papas fritas o ensaladas.



RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Se emplea en comidas de almuerzo, visitas de familiares y amigos, fiestas como los cumpleaños y bodas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut, Aida Senarí, Placido Familia Níco Vera, Leonor Peña, Ramón Cueta; Juana Jiménez, José Luis Ventura.

DENOMINACIÓN: ARROZ CON CAMARONES**LOCALIZACIÓN:**

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

**TIPOLOGÍA:**

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas: X **Luctuosas:**
Rituales:

INGREDIENTES: Arroz, camarón, cebolla, ají, ajo, comino, tomate, bijol aceite, vino seco, cerveza.

PROCEDIMIENTO:**Variante 1**

Se cocina el arroz con sofrito criollo (ajo, cebolla, comino, ají).

Se coge el camarón de pequeño tamaño (ajillo) se saltea en aceite caliente hasta alcanzar el color rosado y se une al arroz cuando este se está secando se le echa una cerveza o vino seco y se deja secar.

Se acompaña con boniato hervido, frito o tachino.

Variante 2

Se cocina el arroz con sofrito criollo (ajo, cebolla, comino, ají).

Se coge el camarón de pequeño tamaño (ajillo) se saltea en aceite caliente hasta alcanzar el color rosado y se une al arroz cuando este se está secando se le echa una cerveza o vino seco y se deja secar.

Se fríe ruedas de pescado, pargo sierra después de adobada con vinagre ajo y sal preferiblemente y después que el arroz está casi cocido se le incorporando en su interior hasta culminar el mismo. Se acompaña con boniato hervido, frito o tachino

**Variante 3**

Arroz con camarón seco. Se emplea el camarón seco y se prepara una sazón con ajo cebolla, comino, ají y tomate, 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.



RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Se emplea en comidas de almuerzo, visitas de familiares y amigos, fiestas como los cumpleaños y bodas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut, Aida Senarí, Placido Familia Níco Vera, Leonor Peña, Ramón Cueto; Juana Jiménez, José Luis Ventura.

DENOMINACIÓN: ARROZ MAR Y CAMPO**LOCALIZACIÓN:**

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

**TIPOLOGÍA:**

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas: X **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Arroz, pescado: lisa, pargo y cherna, cebolla, ají, ajo, comino, tomate, bijol aceite, vino seco, cerveza.

PROCEDIMIENTO:

Se saltean las carnes de pescado de carne blanca, cerdo, pollo, camarón, langosta en aceite con ajo, cebolla y ají.
Luego se agrega el arroz con igual cantidad de agua incorporándole el colorante y tomate, se deja secar.
Se acompaña con ensaladas, papa frita y boniato frito

RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Se emplea en comidas de almuerzo, visitas de familiares y amigos, fiestas como los cumpleaños y bodas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut, Aida Senarí, Placido Familia Níco Vera, Leonor Peña, Ramón Cueto; Juana Jiménez, José Luis Ventura.

DENOMINACIÓN: BACALAO (PESCADO SALADO)**LOCALIZACIÓN:**

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

**TIPOLOGÍA:**

Diarias: X **Ocasionales:**

Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Pescado, sal.

PROCEDIMIENTO:

Se sala el pescado (picúa, palometa y sierra) durante tres o cuatro horas, luego se desmenuza, se desala en agua natural.

Se acompaña con boniato y salsa criolla.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzos y comidas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez.

DENOMINACIÓN: PLATOS CON CALAMARES

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: **X** **Ocasionales:** **X**
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Calamar (cubano o chopo), tinta de calamar, ajo, cebolla, comino y aceite, ají pimiento, cebolla, sazón completo, vinagre, tomate, jamón queso, chorizo, mariscos, sal.

PROCEDIMIENTO:

Variante1

Calamar en su tinta.

Se limpia el calamar y se hierve en su tinta con agua y sal, al ablandarse se agrega el aceite y las especias y se deja espesar.

Se acompaña con arroz blanco y boniato hervidos.

Variante 2

Calamar relleno.

Se limpia el calamar, preferentemente grande y se rellena con arroz con



pescado, queso o jamón, se cose y se pone a hervir en su tinta con agua y sal, al ablandarse se agrega salsa criolla y se deja espesar.

Variante 3

Calamar relleno

Se limpia el calamar, se prepara un sofrito con los ingredientes mencionados y se mezcla con el chorizo, se rellena se cose y se pone a hervir con agua y sal que lo cubra durante 20 minutos en caldero o 10 minutos en olla. Se decora con queso, cebolla, tomate.

Variante 4

Rodajas de calamar.

El cuerpo del calamar y los tentáculos se pican en rodajas se salan y se fríen en aceite hirviendo y un diente de ajo.

Se acompaña con arroz y un diente de ajo



Variante 4

Calamar en salsa.

Se limpia el calamar se pica en rodajas y se cocina en una salsa criolla con ajo, cebolla, ají, comino, laurel y pimienta con bastante salsa de tomare y aceite hierve en su tinta con agua y sal, al ablandarse se agrega el aceite y las especias y se deja espesar.

Se acompaña con arroz blanco y boniato hervidos.



RACIONES: Una libra de calamar para seis comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzo y comidas de fin de semanas

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez.

DENOMINACIÓN: Caldosa Marinera

LOCALIZACIÓN:

Municipio: Cienfuegos

Provincia: Cienfuegos

Barrio: Perché y Castillo de Jagua

Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** x
Festivas :x **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: pescado, agua, ajo, ají chan, cebolla, tomate, papa, calabaza, boniato, yuca, malanga, acelga, espinaca, zanahoria, aceite, sal.

PROCEDIMIENTO: 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 minutos. Una vez ablandadas las viandas se agrega la masa del pescado con las especias sofreídas se agrega la sal y se deja hervir durante 10 minutos

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON:

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Angelina Basilia Estela Díaz

DENOMINACIÓN: TRILLA O CAMARONES

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** X
Festivas X **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Camarón, sal, mayonesa.

PROCEDIMIENTO:

Se pela el camarón crudo con la mano y se deposita en agua hirviendo con sal hasta que tome el color rosado

Se saca y se deja enfriar

Posteriormente se sirve con mayonesa.

RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Para tomar bebidas, entrante de comidas, cócteles.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Juana Jiménez Caro. Diosdado Álvarez, Isabel Peñate Otero.

DENOMINACIÓN: CAMARÓN AL AJILLO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** **X**
Festivas **X** **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Camarón pequeño, sal ajo y aceite o mantequilla

PROCEDIMIENTO:

Pela dos cabezas de ajo y se pica en rodaja se sofríe en aceite hasta estar bien dorado. Luego se le introduce el camarón crudo pelado con la mano, y se sofríe dando vueltas hasta tomar el color rojo y se puntea con sal.

Se acompaña con limón, papas fritas, o boniato frito y chicharritas.

RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Vistas ocasionales de amigos y familiares y fiestas familiares.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Juana Jiménez Caro

DENOMINACIÓN: CAMARÓN AL DIABLO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua



**Zona
marinera:** Comunidad pesquera Perché

TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** X
Festivas X **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Camarón, picante criollo y sal

PROCEDIMIENTO:

Se pela el camarón y se sala al gusto, se grilla en una plancha hasta tomar su color rojo

Se introduce en plato lleno de picante criollo (vinagre o limón, ajo, pimienta ají picante

RACIONES: Una libra de camarón para seis comensales.

RELACIONADO CON: Visitas ocasionales de amigos y familiares y fiestas familiares

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Juana Jiménez Caro

DENOMINACIÓN: CAMARÓN EMPANIZADO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
**Zona
marinera:** Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** X
Festivas X **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Camarón, sal, huevo, harina de pan, ajo porro, ajo, cebolla, comino, laurel y tomate aceite.

PROCEDIMIENTO:

Se pela el camarón crudo con la mano y se deposita en agua hirviendo con sal hasta que tome el color rosado

Se saca y se deja enfriar, se empaniza con huevo, harina de pan y ajo porro y se fríe en aceite.

Aparte se confecciona una salsa utilizando el agua de la hervidura del camarón la cual posee ajo, cebolla,

comino, laurel y tomate la cual se sirve en la mesa para ser utilizada.
Se acompaña con arroz blanco

RACIONES: Depende de los comensales

RELACIONADO CON: Festividades como cumpleaños, matrimonios, fin de año y visitas de familiares y amigos muy allegados

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez e Isabel Peñate Otero.

DENOMINACIÓN: CAMARÓN EN ENCHILADO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias:	Ocasionales:	X
Festivas	X	Luctuosas:
Rituales		

INGREDIENTES: Media libra de Camarón, aceite, ají, tomate, ajo, cebolla, pimienta, limón.

PROCEDIMIENTO:

El camarón se pela con la mano y se saltea en la sartén con aceite salsa criolla (Ají, tomate, ajo, cebolla pimienta)
Se coloca en un plato y se sirve en abundante
Se acompaña con limón.

RACIONES: 8

RELACIONADO CON: Visitas ocasionales de amigos y familiares y fiestas familiares matrimonio, cumpleaños

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Juana Jiménez Caro

Diarias:	X	Ocasionales:	X
Festivas		Luctuosas:	
Rituales			

INGREDIENTES:

Pescado: jurel, jiguagua, albacora, berraco, vaquita

Sazón: ajo, cebollas, ajíes varios, comino, puré de tomate,

Ácidos: Limón, Vinagre, vino seco.

PROCEDIMIENTO:

El pescado se adoba con los ácidos y se deja reposar por 2 h. se coloca una plancha de metal sobre una hornilla de carbón a fuego muy lento hasta que se logre quemar la piel, se asa primero por un lado y después por el otro

Después de quemado, se coloca debajo del fregadero se le retira la piel y se desmenuza.

Se hace un sofrito con las especies y cuando este está espesando se va agregando la masa del pescado desmenuzado y se va moviendo constantemente en el caldero de freír. Se puntea hasta obtener el gusto deseado.

Se acompaña con arroz blanco y boniato hervido

RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Visitas ocasionales de amigos muy allegados a la familia y en almuerzos

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut, Aida Senarí, Plácido Familia Níco Vera, Leonor Peña, Ramón Cueto, Juana Jiménez, José Luis Ventura.

DENOMINACIÓN: CÓCTEL DE LANGOSTA**LOCALIZACIÓN:**

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perchó y el Castillo de Jagua
**Zona
marinera:** Comunidad pesquera Perchó

**TIPOLOGÍA:**

Diarias:	Ocasionales:	X
Festivas	X	Luctuosas:
Rituales		

INGREDIENTES: Langosta, aceite, sal, ajo, pimienta, cebolla, vino seco, ají picante.

PROCEDIMIENTO:

Se pica en pedazos bien pequeños preferentemente la cola, se hierve durante cinco minutos, se refresca. Se pica ruedas de una cebolla blanca grande.

Confecciona mayonesa de medio litro de aceite con dos cabezas de ajo y punto de sal en la batidora para lograr picar. Todo se liga en un recipiente y se sirve frío.

RACIONES: Una libra para ocho comensales.

RELACIONADO CON: Festividades familiares y sociales.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Juana Jiménez Caro, José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: CRUDO DE PESCADO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
**Zona
marinera:** Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** **X**
Festivas **X** **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Pescado (sierra, pintadilla, picúa), cebolla, Vinagre, limón, salsa picante criolla o tabasco.

PROCEDIMIENTO:

Variante 1

Se filetea el pescado y se le retira el pellejo y se cubre con vinagre, limón, sal y bastante cebolla y se deja reposar durante una o dos horas.

Se sirve y junto se coloca las salsas picantes.

Se acompaña con pan o galleta.

En tres ocasiones se refieren a emplearse acompañándolo con arroz blanco.

Variante 2

Se filetea el pescado en pedazos pequeños y se le retira el pellejo y se cubre con vinagre, limón, sal y bastante cebolla y se deja reposar durante trece horas.

Posteriormente se le echa ajo cebolla, vita nova, aceite, mostaza o mayonesa según el gusto. Si queda con abundante jugo la masa se exprime con la mano o un paño.

Se sirve y junto se coloca las salsas picantes.

Se acompaña con pan o galleta.

En tres ocasiones se refieren a emplearse acompañándolo con arroz blanco.



Variante 3

Se pica en dados pequeños, se macera en salmera de vinagre, limón, con ajíes, agua mineral, sal y pimienta.

Se coloca en el frío y se saca a las cuatro horas, se exprime convirtiéndolo en pasta.



Se acompaña con galletas, pan, trocitos de aguacates, se le puede agregar mayonesa o cachú.

RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Toma de bebidas, fiestas como las romerías, cumpleaños, reuniones de amigos, visitas y se acompaña en ocasiones con galletas o pan.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Lourdes Rumbaut, Telmo Debessa, Níco Vera, Aida Sinari, Felicia Seguras, Ramón Cueto, Leonor Peña, Isabel Peñate Otero

DENOMINACIÓN: ENCHILADO DE CANGREJO MORO Y JAIBA

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias:		Ocasionales:	X
Festivas	X	Luctuosas:	
Rituales			

Variante 1

INGREDIENTES: Cangrejo moro, jaibas, salsa criolla, picante, sal , ají pimiento, cebolla blanca, pimienta, ajo, aceite, sal

PROCEDIMIENTO:

Se sacan las masas, se hierve, se monta una salsa criolla con picante y se le adiciona a gusto.

Variante 1

Se limpia la jaiba se le sacan las masas y se pone a hervir. Luego se cocina a fuego lento incorporándole todas las especias durante 10 minutos.

Variante 2

Enchilado de cangrejos. (Chupa chupa)

INGREDIENTES: cangrejo, ajo, ají, cebollas, salsa de tomate.



PROCEDIMIENTO: El cangrejo se lava y se toman las masas del pecho y se cocinan en un sofrito con ajo, ají cebolla y abundante salsa de tomate

RACIONES: De acuerdo con los grupos reunidos

RELACIONADO CON: Ingestión de bebidas alcohólicas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez, Lourdes Rumbaut.

DENOMINACIÓN: ENCHILADO DE RAYA

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
**Zona
marinera:** Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** **X**
Festivas **X** **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Ralla, salsa criolla (pimienta, ajo, cebolla, comino, tomate, ají)

PROCEDIMIENTO:

Se sacan las hebras de la raya y se hierven hasta ablandar.

Se le hace una salsa criolla y se une al pescado dejándose cocer por veinte minutos se sirve con arroz blanco o boniato hervido.

RACIONES: De acuerdo con los grupos reunidos

RELACIONADO CON: Ingestión de bebidas alcohólicas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez, Lourdes Rumbaut.

DENOMINACIÓN: ESCABECHE

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona Comunidad pesquera Perché



marinera:

TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** **X**

Festivas: **X** **Luctuosas:**

Rituales:

INGREDIENTES: Pescado (sierra, pintadilla, picúa), cebolla, laurel, pimienta, pimienta en grano, vinagre, aceite, sal.

PROCEDIMIENTO:

Variante 1

Escabeche de sierra. Se corta en ruedas, se sala, se fríe en abundante aceite sin tostar. Para este plato son imprescindibles los pomos de cristal, de barro y porcelana, además una cuchara o tenedor de madera.

Se enfría y se coloca en camadas de ruedas, las cuales se van cubriendo con cebolla, laurel y pimienta en grano.

Se cubre mitad de vinagre y el resto de aceite, se tapa con una tela de maya en un lugar donde no se manipule.

Se deja reposar por cuarenta y cinco días.

Variante 2

Se pica en ruedas, se sala y se sofríe, luego se coloca en camadas en un pomo con pepinillos cubriéndolos con vinagre y aceite.

Se deja reposar durante cuarenta días o más.



Variante 3

Se pica en ruedas, se sala y se fríe para que penetre la grasa con cebolla, pimienta y laurel.

Se ponen camadas y se agrega la mitad de vinagre y aceite. Se coloca encima del aparador para evitar su manipulación.

Después de diez días puede comerse.



Variante 4

Escabeche de sierra, pintadilla o picúa esta variante se realiza preferentemente con picúa.

Se corta en ruedas, se sala, se fríe en abundante aceite sin tostar.

Se enfría y se coloca en camadas de ruedas sobre las cuales se colocan tiras de pimientos, ruedas de cebollas, hojas de laurel y pimienta en granos, con una mezcla de tres cuartos de litro de vinagre y un tercio de aceite.

Se tapa con una tela de maya en un lugar donde no se manipule.

Se deja reposar por cuarenta y cinco días.



Variante 5

Escabeche de sierra, pintadilla o picúa esta variante se realiza preferentemente con picúa.

Se corta en ruedas, se sala, se fríe en abundante aceite sin tostar.

Se enfría y se coloca en camadas de ruedas sobre las cuales se colocan tiras



de pimientos, ruedas de cebollas, hojas de laurel y pimienta en granos y vinagre.
Se tapa con una tela de maya en un lugar donde no se manipule.
Se deja reposar por cuarenta y cinco días.

Variante 6

Se pica el pescado en ruedas, se adoba con vinagre y ruedas de cebollas en baños María por quince minutos, se deja enfriar y se sofríe el pescado en aceite, se deja enfriar de nuevo y aparte se hace un sofrito con ají, aceite, cebolla y pimentón.

En una olla de barro se colocan las camadas con el sofrito encima luego se cubre con mitad de aceite y mitad vinagre tapándose con un paño dejándose reposar por cuarenta y cinco días.

Cuando se sirve se acompaña con aceitunas.



Variante 7

Ostiones en escabeche.

En un recipiente de hierro y a fuego lento se saltean los ostiones con cebolla, ají, ajo, pimiento, laurel y vinagre. Se cocina por cinco minutos y se agregan los ostiones los cuales se cocen en tres minutos y se sirven preferiblemente con pan y galleta.



RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Toma de bebidas, fiestas como las romerías, cumpleaños, reuniones de amigos, visitas y se acompaña en ocasiones con galletas o pan.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut, Aida Senarí, Placido Familia Níco Vera, Leonor Peña, Ramón Cueto; Juana Jiménez, José Luis Ventura.

DENOMINACIÓN: FILETE DE CAREY

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** **X**
Festivas **X** **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Carey, ají, ajo, cebolla, limón.

PROCEDIMIENTO:

Se adoba el filete y se deja reposar de tres horas luego se fríe en aceite caliente por una parte primero y posteriormente por el otro.

Se acompaña con arroz con pescado y preferiblemente aguacate.

RACIONES: Se cocina para la cantidad de persona que serán comensales, nunca más. Esto es igual que proceden con el pescado frito.

RELACIONADO CON: Comida para familiares, fiestas de cumpleaños, fin de semanas, reunión de amistades.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: Filete de machuelo empanado

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

TIPOLOGÍA:

Diarias: x **Ocasionales:** x
Festivas: **Luctuosas:**
Rituales:

INGREDIENTES: pescado, sal, pimienta, comino, vinagre, harina de pan, huevo.

PROCEDIMIENTO: Se pica el machuelo en filetes y se adoba durante un día. Se empaniza y se fríe en aceite, luego se elabora una salsa criolla y se decora con vegetales de estación.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON:

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES:

DENOMINACIÓN: FILETE DE ROBALO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua



**Zona
marinera:** Comunidad pesquera Perché

TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Robalo, sal, pimienta, aceite, mayonesa, salsa criolla..

PROCEDIMIENTO:

Se filetea, se adoba con sal y pimienta. Se fríe en cazuela con aceite. Se mezcla con salsa criolla y mayonesa.

Se acompaña con arroz, papas.

RACIONES: De acuerdo con los comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzos y comidas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez, Lourdes Rumbaut.

DENOMINACIÓN: FILETE DE TIBURÓN

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
**Zona
marinera:** Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Tiburón, leche, sal, pimienta, harina de pan, huevo, aceite.

PROCEDIMIENTO:

Se desangra el tiburón y se filetea. Se adoba con leche, sal y pimienta, se le da un reposo de dos horas. Luego se empana y se fríe con aceite caliente.
Se acompaña con arroz blanco y arroz con pescado.

RACIONES: De acuerdo con los comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzos y comidas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez, Lourdes Rumbaut.



DENOMINACIÓN: Filete de Pargo

LOCALIZACIÓN:

Municipio: Cienfuegos

Provincia: Cienfuegos

Barrio: Perché y Castillo de Jagua

Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X

Festivas **Luctuosas:**

Rituales

INGREDIENTES: Pargo, cebolla, limón, sal, pimienta, salsa criolla, mayonesa.

PROCEDIMIENTO: Se filetea, se adoba con sal y pimienta. Se fríe en cazuela con aceite. Se mezcla con salsa criolla y mayonesa. Se acompaña con arroz, papas.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON:

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Emilio Torrente Valero

DENOMINACIÓN: HARINA CON JAIBA**LOCALIZACIÓN:**

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

**TIPOLOGÍA:**

Diarias: X **Ocasionales:**
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Jaiba, harina, laurel, ajo, cebolla, perejil, culantro, comino, sal

PROCEDIMIENTO:

Se coge la jaiba se desmuela, se exprime y se sacan las masas. Con todo esto se hace un caldo. Luego se hace un sofrito con laurel, ajo, cebolla, perejil, culantro, comino. Lava la harina y se elabora dentro de ese caldo moviéndose poco a poco durante una hora y media. Posteriormente se fusiona y se consume acompañado con boniato hervido.

RACIONES: Una libra de harina y jaiba para ocho comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzos, refieren también comidas ocasionales como fines de semanas. A nuestro entender esto es de influencia rural.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez.

DENOMINACIÓN: Harina rellena con calamar

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

TIPOLOGÍA:

Diarias: x **Ocasionales:** x
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: INGREDIENTES: Harina, sal, calamar, sazón natural, aceite.

PROCEDIMIENTO: Se mezcla la harina con sal y se moldea, se elabora el calamar y se le echa en el medio. Se tapa y se sella con un tenedor y se cocina en sartén con poco aceite. Se le añade una salsa de puré de tomate con aceite y picante.

Variante 2 (Dumplin)

Se mezcla la harina con sal y se moldea, se elabora un pisto de pescado y se le echa en el medio. Se tapa y se sella con un tenedor y se cocina en sartén con poco aceite. Se le añade una salsa de puré de tomate con aceite y picante.

RACIONES: Una libra de harina y jaiba para ocho comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzos, refieren también comidas ocasionales como fines de semanas. A nuestro entender esto es de influencia rural.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Felicia Matos, Delfina Mora Román

DENOMINACIÓN: HÍGADO DE GUASA

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perchó y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perchó



TIPOLOGÍA:

Diarias:	X	Ocasionales:
Festivas		Luctuosas:
Rituales		

INGREDIENTES: Hígado de guasa, ajo, cebolla, perejil, vino seco.

PROCEDIMIENTO:

Se pica en capas se saltea con ajo, cebollas, perejil, sal y un toque de vino seco.

RACIONES: Dos libras para cinco comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzos.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez.

DENOMINACIÓN: HUEVAS DE PESCADO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas: X **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Huevas de pargo, cherna de cubera, picúa, lisa, estas últimas son las mejores según la generalidad de los encuestados.

PROCEDIMIENTO: Se colocan dentro de un papel de cartucho. Refieren que cuando no existe el papel lo hacen con un paño o nylon de yogur o jabas de shopping y se hierven en un recipiente con agua que las cubra con un punto de sal. Esta después de cocinada posee variantes de preparación.

Variante 1

Huevo frito

Posteriormente se pica en rueda se polvorea sal y se fríe en aceite caliente
Se acompañan con boniato



Variante 2

Huevas empanizadas. Se pica en ruedas, se empaniza con huevos y preferiblemente con pan y se fríe en aceite caliente.

Variante 3

Fritura de huevo. Se desmenuza la huevo y se le agrega un sofrito criollo: con cebolla, ajo, comino, ají se revuelve y se une con huevo y harina de castilla y con una cuchara se cogen porciones y se fríen en aceite caliente.



Variante 4

En salsa. Picada en rueda se hace un sofrito en sobre uso con la salsa criolla y se liga con la salsa y se deja cocinar hasta que se espese. Se acompañan con arroz con gris.



Variante 5

Se adoban las huevas con sal y limón, luego se pasan por pan rallado y huevo y se fríen en aceite caliente. Se sirven acompañadas con mayonesa y ketchup.



RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzo, toma de bebidas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut, Aida Senarí, Placido Familia Níco Vera, Leonor Peña, Ramón Cueto; Juana Jiménez, José Luis Ventura, Luisa Pérez Pedrallo.

DENOMINACIÓN: HUEVAS DE CAREY

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** X
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Huevas de carey, limón y sal.

PROCEDIMIENTO:

Se toma las huevas del interior del carey en formas de mazos se salan y se ponen a secar en el colgadizo o en la proa del barco.

Posteriormente se le retira la piel que lo cubre se come con sal y limón a gusto.

Todos los encuestados le atribuyen propiedades afrodisíacas y su consumo está determinado por esa propiedad.

RACIONES: La ración es personal y de acuerdo con los individuos que van a emplearla. Casi siempre consumen de 5 a 6 huevas.

RELACIONADO CON: Comidas ocasionales afrodisíacas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: Jaiba rellena

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales: X**
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: jaibas, ajo encurtido, cebolla, vino seco, puré de tomate, laurel, ají pimiento, comino, aceite, sal, huevo, pan rallado.

PROCEDIMIENTO: Se lavan las jaibas con cepillo se echan en agua caliente sin dejarlas hervir por unos minutos se abren y se saca la masa del pecho y las muelas. Se limpian bien los carapachos para eliminar residuos de las tripas y se conservan en frío. Se calienta el aceite a fuego lento con laurel y comino y se deja dorar un poco, se prepara un sofrito con los ingredientes mencionados y la masa de la jaiba y se deja secar el enchilado para luego colocarlo en los cascarones sellando los bordes con una mezcla de para rayado y huevo. Luego se fríen las partes selladas. Se decora con ají pimiento.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON: Comida ocasional

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Mirtha Medina

DENOMINACIÓN: LANGOSTA CON MAYONESA**LOCALIZACIÓN:**

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

**TIPOLOGÍA:**

Diarias: **Ocasionales:** **X**
Festivas **X** **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Langosta, aceite, sal, ajo, pimienta, cebolla, vino seco, ají picante.

PROCEDIMIENTO:

Se hierve con sal, se enfría se desmenuza y se le agrega mayonesa. Se sirve fría.

RACIONES: Una libra para ocho comensales.

RELACIONADO CON: Festividades familiares y sociales.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Juana Jiménez Caro, José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: LANGOSTA GRILLADA**LOCALIZACIÓN:**

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

**TIPOLOGÍA:**

Diarias: **Ocasionales:** **X**
Festivas **X** **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Langosta, aceite, sal, ajo, pimienta, cebolla, vino seco, ají picante.

PROCEDIMIENTO:

Se cocina en carbón sobre una plancha de acero inoxidable con aceite por la parte del cascarón, se le coloca una tapa para que el calor la cocine, con una duración de diez a quince minutos.

RACIONES: Una libra para ocho comensales.

RELACIONADO CON: Festividades familiares y sociales.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Juana Jiménez Caro, José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: LANGOSTA REBOZADA

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias:	Ocasionales:	X
Festivas	X	Luctuosas:
Rituales		

INGREDIENTES: Langosta, aceite, sal, ajo, pimienta, cebolla, vino seco, ají picante.

PROCEDIMIENTO:

Variante 1

Se coge la cola de la langosta, se le quita el cascarón y se abre en filetes. Se adoba con ajo y pimienta. Se pasa por huevo y harina de pan rallado. Se pone a freír con aceite, a fuego lento y se le da vuelta hasta que toma el color rojo.

Variante 2

Se pica en anillos con el cascarón y se pone a cocinar con agua pero condimentado con ajo, cebolla y picante criollo (refiere lenguaje popular la puta de tu madre).

Se le agrega pedazos de ají pimienta, sal y comino. Cuando se encuentra en color rojo se le agrega el puré de tomate hasta cocinar.

Se acompaña con arroz blanco, papas fritas o chicharritas.



RACIONES: Una libra para ocho comensales.

RELACIONADO CON: Festividades familiares y sociales.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Juana Jiménez Caro, José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: LANGOSTA SALTEADA

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
**Zona
marinera:** Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias:	Ocasionales:	X
Festivas	X	Luctuosas:
Rituales		

INGREDIENTES: Langosta, aceite, sal, ajo, pimienta, cebolla, vino seco, ají picante.

PROCEDIMIENTO:

Picamos la langosta en anillos dejándole el caparazón lo saltean con un poco de aceite y posteriormente se agrega salsa criolla (ajo, comino, pimienta, cebolla, salsa de tomate), se deja cocer hasta ablandarse la langosta.

Se acompaña con papa fritas y cerveza.

RACIONES: Una libra para ocho comensales.

RELACIONADO CON: Festividades familiares y sociales.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Juana Jiménez Caro, José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: MANJÚA

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Manjúa, sal, aceite.

PROCEDIMIENTO:

Variante 1

Manjúa frita.

Se pesca la manjúa y se lava, se coloca al sol y luego se fríen en aceite hirviendo hasta tostarse.

Se consume acompañando a las bebidas

Variante 2

Se enjuaga varias veces con la posibilidad de sacarle las escamas y con las uñas se retira la cabeza y la tripa, posteriormente se fríe en aceite hirviendo se agrega salsa criolla y se cocina durante tres minutos en ella.

En la actualidad se aprecia el empleo de salsa mayonesa.

Se acompaña con arroz blanco.



Variante 3

Fritura de manjúa.

Se enjuaga varias veces con la posibilidad de sacarle las escamas y con las uñas se retira la cabeza y la tripa, posteriormente se mezcla con ajo, cebolla, ají, comino, hoja de laurel y se envuelve en huevo y pan rallado se fríe en aceite hirviendo.

Se acompaña con arroz y boniatos hervidos.



RACIONES: Depende de la actividad a realizar, aunque en el caso de la manjúa los pescadores la cocinan en grandes cantidades.

RELACIONADO CON: Fiestas ocasionales, reuniones de amigos y en el caso de la fritura y en salsa se emplean en almuerzos.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez.

DENOMINACIÓN: MINUTAS

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:**
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

Variante1

Minuta (sable, guagancho, patao, curuvica)

INGREDIENTES: Sal, pimienta, comino, limón, ajo, comino, harina.

PROCEDIMIENTO:

Se saca las minutas, se adoban con sal, pimienta, limón, ajo y comino a gusto. Se hace un preparado de harina y agua y se empaniza.
Se fríe en aceite.

Variante 2

Minutas de rubia y chicharro.

Se adoba con sal, ajo y limón. Posteriormente se empaniza con huevo y harina de pan y se fríen en aceite caliente.

Se acompaña con rodajas de cebollas.



Variante 3

Se adoba con sal, limón y comino. Posteriormente se empaniza con huevo y harina de pan y se fríen en aceite caliente.

RACIONES: Solo se confeccionan las minutas para las cantidades de comensales.



RELACIONADO CON: Almuerzos

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez.

DENOMINACIÓN: OSTIONES**LOCALIZACIÓN:**

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

**TIPOLOGÍA:**

Diarias: **Ocasionales:** **X**
Festivas **X** **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Ostión, Sal, y limón.

PROCEDIMIENTO:

La mayoría de los encuestados le atribuyen propiedades afrodisíacas.

Variante 1

Se lava el ostión se coloca en un pomo con agua y sal y se tapa.
Se sirve con rodajas de limón o salsa de tomates.
Se acompaña con galleta, rodajas de pan o boniato hervido

Variante 2

Ostiones empanados.
Se toma el ostión y se aliña con sal y limón, cuando este se hincha se saca, escurre y se empana con harina de pan, sal y pimienta. Se sofríe y se acompaña con salsa criolla.



RACIONES: Se cocinan en grandes cantidades para ser almacenadas y empleadas.

RELACIONADO CON: Reuniones de grupos de amigos para tomar, aperitivos, saladitos.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: Paella Medina

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Castillo de Jagua

TIPOLOGÍA:

Diarias: x **Ocasionales:** x
Festivas: x **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Arroz, pollo, carne de cerdo, pescado, camarón, langosta, salsa criolla (ají, ajo, cebolla, tomate, pasta de tomate, pimienta blanca molida, laurel), aceite sal, vino seco o blanco, bijol.

PROCEDIMIENTO:

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON:

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Odalys Sendón

DENOMINACIÓN: Papa rellena con hueva de pargo

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas: X **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: papa, huevas de pescado (pargo), limón, aceituna, sal

PROCEDIMIENTO: Se elaboran las huevas de pargo y se desmenuza. Se hierve la papa y una vez hervida se aplasta en forma de puré. Luego se le echan las huevas en el centro y se moldea en forma de bolas. Se fríe en bastante aceite caliente que cubra la papa. Se acompaña con mayonesa y una salsa agridulce.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON: Comidas ordinarias. Ingestión de bebidas alcohólicas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Nayara Caraballo (La Negra)

DENOMINACIÓN: Perlan de pescado

LOCALIZACIÓN:



Municipio: Cienfuegos

Provincia: Cienfuegos

Barrio: Perché y Castillo de Jagua

Zona marinera: Comunidad pesquera Castillo de Jagua

TIPOLOGÍA:

Diarias:	Ocasionales: X
Festivas	Luctuosas:
Rituales	

INGREDIENTES: pescado, sal, pimienta, harina de pan, huevo, aceite

PROCEDIMIENTO: Se pica el pescado en rebanadas, se salpimenta y se deja reposar de 1 a 2 horas. Luego se pasa por huevo y harina y se fríen.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON:

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Basilia Estela Díaz

DENOMINACIÓN: PESCADO ASADO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X

Festivas: X **Luctuosas:**

Rituales

INGREDIENTES: Pescado asado a vapor. Se utiliza para asar el pescado grande de atún, sierra, jiguagua, cojinúa, cubera cherna, cubereta y el pargo. Constituye un plato de gran esfuerzo y posee además criterios estéticos que lo asumen en la decoración del plato que parte a decir de los cocineros en el completamiento de la forma del pescado, en especial la cola y la forma del pescado.

PROCEDIMIENTO: Se realiza de 4 formas fundamentales: en horno los cuales son utilizados en fiestas de noche buena y fin de año, cumpleaños y bodas; en plancha, cazuela, esta última es la más empleada por las familias de las comunidades del perché y el castillo.

Variante 1

Pescado asado a vapor: El pescado se sala y se adoba con especias como cebolla, ajo, limón, comino, ají y tomate un día antes o por lo menos 23 horas.



Se pican papas o boniato preferentemente y se colocan en el fondo, encima colocan el pescado lo ponen a cocinar a fuego lento con carbón, luego colocan una plancha encima con braza para que se cocinen a vapor y parejo, se da vuelta y se pincha, se prueba el punto. Acompaña con arroz con pescado, congrí ensalada, boniato salcochado y cerveza. En todos los casos el arroz con pescado debe ser amarillo colorado con bija.

Variante 2

Pescado asado a cazuela: Se utiliza para asar el pescado grande de atún, sierra, jiguagua, cojinúa, cubera cherna, cubereta y el pargo. Se pone en la cazuela con cebolla, un poco de agua y cerveza con el aceite que necesite el pescado. El pescado se sala y se adoba con especias como cebolla, ajo, limón, comino, ají y tomate un día antes o por lo menos 23 horas.



Se pican papas o boniato preferentemente y se colocan en el fondo encima colocan el pescado lo ponen a cocinar a fuego lento con carbón, se da vuelta y se pincha y prueba el punto.

Acompaña con arroz con pescado, congrí ensalada, boniato salcochado y cerveza. En todos los casos el arroz debe ser amarillo colorado con bija.

Variante 3

Pescado asado a cazuela. Pescado se saca en banda y se le quita o no el pellejo asado a vapor. Se utiliza para asar el pescado grande de atún, sierra, jiguagua, cojinúa, cubera, cherna, cubereta y el pargo.

El pescado se sala y se adoba con especias como laurel, cebolla, ajo, limón, comino, ají y tomate un día antes o por lo menos 23 horas. Se cocina con una cerveza. Se pican papas o boniato preferentemente y se colocan en el fondo encima colocan el pescado. Se cocina en su propia grasa y jugos que suelta el

pescado.

Lo ponen a cocinar a fuego lento con carbón, luego se da vuelta y se pincha y prueba el punto y el olor. Todo lo que suelta se queda en el fondo de la cazuela
Acompaña con arroz con pescado, congri.

Variante 4

Pescado asado en cazuela de hierro. Se utiliza para asar el pescado grande de arigua, sierra, albacora cubera cherna y el pargo. El pescado se sala y se adoba con especias como cebolla, ajo, limón, comino, vino seco un día antes. Se le agrega agua o una cerveza y aceite.

Se pican papas o boniato preferentemente y se colocan en el fondo encima colocan el pescado lo ponen a cocinar a fuego lento con carbón, luego colocan una plancha encima con braza para que se cocinen a vapor se da vuelta y se pincha y prueba el punto, por el olor de la salsa o la textura espesa de la misma. El cocinado dura de 1 a dos horas. Debe quedar jugoso o mojado. Acompaña con arroz con pescado.
En todos los casos el arroz debe ser amarillo colorado con bija.



Variante 5

Pescado asado en cazuela de hierro.

Se utiliza para asar el pescado grande de sierra, albacora cubera cherna y el pargo.

El pescado se sala y se adoba con naranja agria especias como cebolla, ajo, se introduce en las ranuras horizontales de las bandas y la barriga de y se le agrega aceite.

Se pican papas o boniato preferentemente y se colocan en el fondo, encima coloca el pescado y encima de él ruedas de cebolla y salsa de tomate por encima.

Lo ponen a cocinar a fuego lento con carbón, se da vuelta y se pincha y prueba el punto, por el olor de la salsa o la textura espesa de la misma.

El cocinado dura dos horas.

Acompaña con arroz con pescado el arroz amarillo colorado con bija.



Variante 6

Pescado asado en cazuela de hierro.

Se utiliza para asar el pescado grande de sierra, cubera cherna y el pargo.

El pescado se sala y se adoba con sazón completo como cebolla, ajo, se introduce en las ranuras horizontales de las bandas y la barriga de y se le agrega aceite.

Se pican papas o boniato preferentemente y se colocan en el fondo, encima colocan el pescado y encima de él ruedas de cebolla y salsa de tomate por encima.

Lo ponen a cocinar a fuego lento con carbón, se da vuelta y se pincha y prueba el punto, por el olor de la salsa o la textura espesa de la misma. El cocinado dura dos horas.

Variante 7

Pescado asado en olla de presión.

Se pica el pescado (bonito, atún, albacora) en dados, se sofríe en aceite con especias. Se le agrega cerveza o vino y se asa en la olla de presión durante diez minutos. Se acompaña con papas y huevos.

RACIONES: Las raciones dependen de los comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzo, comida, cumpleaños, matrimonio, romería, fin de año, verbenas y 26 de julio, fin de semana principalmente romería.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut, Aida Senarí, Placido Familia Níco Vera, Leonor Peña, Ramón Cueto; Juana Jiménez, José Luis Ventura.

DENOMINACIÓN: PESCADO FRITO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:**
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Pescado fresco de pequeño tamaño (pescado de plato): parguito, ronco amarillo, la rubia, el patao, jiguagüita, cojinúa, biajaiba en ruedas lisa, jiguagua, picúa grande, cherna, cubereta, sierra, sal y aceite.

PROCEDIMIENTO:

Variante 1

Se escama el pescado y se limpia de vísceras, con una abertura en la parte inferior, se sala de acuerdo al tamaño del pez introduciendo la sal en las aberturas verticales, se deja reposar 15 min. Y posteriormente se fríe en caldero de hierro, con una cantidad de aceite bien caliente que cubra el pescado.

Se fríe tapado por una parte hasta un punto de cocido, luego se vira con el tenedor ordinario hasta que culmina de freírse lo cual reconocen por el olor, y el color dorado que adquiere. Se evidencia la recurrencia acompañarlo con arroz congrí y arroz con pescado.

Variante 2

Se escama el pescado y se limpia de vísceras, con una abertura en la parte inferior, se sala de acuerdo al tamaño del pez, después se sala introduciendo en las ranuras horizontales (de cabeza a cola). Se escurre el pescado en una tabla para que logre secarse.



Se fríe sin tapar en caldero de hierro, con una cantidad de aceite bien caliente que cubra el pescado por una parte hasta un punto de cocido, luego se vira con el tenedor ordinario hasta que culmina de freírse lo cual reconocen por el olor, color dorado y blanco de la masa, textura tostada.

Se acompaña con arroz blanco y boniato hervido

Variante 3

Se escama el pescado y se limpia de vísceras, con una abertura en la parte



inferior, se sala de acuerdo al tamaño del pez, después se sala introduciendo en las ranuras horizontales (de cabeza a cola). Se seca con un papel cartucho escurre para que logre secarse el pescado.

Se fríe sin tapar en caldero de hierro, con una cantidad de aceite bien caliente que cubra el pescado por una parte hasta un punto de cocido, luego se vira con el tenedor ordinario hasta que culmina de freírse lo cual reconocen por el olor, color dorado y blanco de la masa, textura tostada.

Se acompaña con arroz con grí.

Variante 4

Se escama el pescado y se limpia de vísceras, con una abertura en la parte inferior, se sala y adoba con naranja agria y limón de acuerdo al tamaño del pez introduciendo la sal en las aberturas verticales u horizontales, se deja reposar 15 min. Y posteriormente se fríe en caldero de hierro, con una cantidad de aceite bien caliente que cubra el pescado.

Se fríe tapado por una parte hasta un punto de cocido, luego se vira con el tenedor ordinario hasta que culmina de freírse lo cual reconocen por el olor, y el color dorado que adquiere.

Se evidencia la recurrencia acompañarlo con arroz con grí y arroz con pescado.



Variante 5

Se escama el pescado y se limpia de vísceras, con una abertura en la parte inferior, se sala y adoba con vinagre, o limón, ajo y sazón completa de acuerdo al tamaño del pez introduciendo la sal en las aberturas verticales y posteriormente se fríe en caldero de hierro, con una cantidad de aceite bien caliente que cubra el pescado.



Refiere que el pescado frito también puede presentarse en filete en rueda la cual se rebosa

Se fríe tapado por una parte hasta un punto de cocido, luego se vira con el tenedor ordinario hasta que culmina de freírse, mides el tiempo aproximados de 3 minutos y pinchado con el tenedor la. Se evidencia la recurrencia acompañarlo con arroz con grí y moro papas fritas chicharritas, ensalada de estación.

Variante 6

Se escama el pescado y se limpia de vísceras, con una abertura en la parte inferior, se sala y adoba con naranja agria y limón de acuerdo al tamaño del pez introduciendo la sal en las aberturas verticales u horizontales, se deja reposar por 3 a 4 horas e incluso de 12 horas y posteriormente se fríe en caldero de hierro, con una cantidad de aceite bien caliente que cubra el pescado.



Se fríe por una parte hasta un punto de cocido, luego se vira con el tenedor ordinario hasta que culmina de freírse lo cual reconocen por el olor, y el color dorado que adquiere. Se evidencia la recurrencia acompañarlo con arroz con grí y arroz con pescado.

RACIONES: Las raciones dependen de los comensales, pues el pescado frito solo se prepara el que va a consumirse se comen todas las partes del pescado.

En los relatos detallan que cuando se prepara la comida este es la última que se realiza pues debe servirse y comerse caliente o tibio.

RELACIONADO CON: Preferiblemente en almuerzo, aunque lo consumen en comidas. Es comida empleada en los barcos durante la pesca.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut.

DENOMINACIÓN: PESCADO EN SAL

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** **X**
Festivas **X** **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Pargo, Sierra, Atún, Albacora, Cherna, sal.

PROCEDIMIENTO:

Se adoba el pescado solo con sal, en abundante sal y se coloca en el horno o entre planchuelas de zinc con brazas de carbón en ambas partes hasta cocinarse.

Se acompaña con boniato salcochado o frito y cerveza.

RACIONES: Se cocina un pescado grande para 6 comensales.

RELACIONADO CON: Comida para familiares fiestas de cumpleaños, fin de semanas, reunión de amistades.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez, Lourdes Rumbaut.

DENOMINACIÓN: RUEDAS DE LISA FRITAS**LOCALIZACIÓN:**

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

**TIPOLOGÍA:**

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Lisa, aceite, sal, pimienta.

PROCEDIMIENTO:

Se pica en ruedas, se le agrega sal, pimienta, se deja varios minutos en adobo, se fríe en aceite caliente. Se acompaña con arroz blanco.

RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzos y comidas ocasionales de fin de semanas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez.

DENOMINACIÓN: PESCADO RELLENO**LOCALIZACIÓN:**

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché

**TIPOLOGÍA:**

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Pescado grande fresco.

Adobe: Limón, naranja agria, comino, cebolla, ajo, salsa de tomate, laurel
Aceite.

Constituye un plato de gran esfuerzo y posee además criterios estéticos que lo asumen en la decoración del plato que parte a decir de los cocineros en el completamiento de la forma del pescado, en especial la cola y la forma del pescado.

PROCEDIMIENTO:

Variante 1

Pescado Asado relleno con jamón y queso

Se elimina el espinazo y se coloca jamón y queso se cose el pescado y se asa

Se vira con una tapa y espumadera entre dos o más personas

Acompaña con el arroz amarillo coloreado con bijol.

Variante 2

Después de cocinar un arroz a la marinera, momentos antes de que esté seco se introduce dentro del pescado. Se cose y se produce al asado. Se acompaña con ensaladas mixtas, frutas, y un buen café.

RACIONES: Las raciones dependen de los comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzo, comida, cumpleaños, matrimonio, romería, fin de año, verbenas y 26 de julio, fin de semana principalmente romería.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut, Aida Senarí, Plácido Familia Níco Vera, Leonor Peña, Ramón Cueto; Juana Jiménez, José Luis Ventura.

DENOMINACIÓN: Rubia al Camarón y arroz salteado a la city. (Pescado Relleno)

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Castillo de Jagua



TIPOLOGÍA:

Diarias: **Ocasionales:** X

Festivas: x **Luctuosas:**

Rituales

INGREDIENTES: Rubia, camarón, arroz, ají pimiento, ajo porro, cebolla, salsa china, sal, vino seco, aceite, pimienta, comino, laurel, ajo.

PROCEDIMIENTO: Se retira el espinazo del pescado se adoba y se rellena con la masa del camarón, se hierve en sartén con poca agua durante 20 minutos. Se elabora arroz blanco y se saltea con salsa china

se agrega cebolla ajo porro y camarón y pescado salteado con aceite y ají pimiento. Se decora con rodajas de tomate maduro.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON: Comidas ocasionales

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Yusmirys Torres Riverón

DENOMINACIÓN: PICADILLO DE COBO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:**
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Cobo, ajo, cebolla, comino, sal, tomate, laurel.

PROCEDIMIENTO:

La mayoría de los encuestados le atribuyen propiedades afrodisíacas.

Se saca las masas de cobo, se pica en pedazos muy finos o se muele, posteriormente se hierva durante diez minutos y se saltea en aceite luego se incorpora la salsa criolla hasta espesarse según el gusto.

Se acompaña con galleta, rodajas de pan o boniato hervido.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON: Comidas ordinarias.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: PICADILLO DE SIGUA

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:**
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Sigua, ajo, cebolla, comino, sal, tomate, laurel.

PROCEDIMIENTO:

La mayoría de los encuestados le atribuyen propiedades afrodisíacas.

Se saca las masas de sigua, se pica en pedazos muy finos o se muele, posteriormente se hierva durante diez minutos y se saltea en aceite luego se incorpora la salsa criolla hasta espesarse según el gusto.

Se acompaña con galleta, rodajas de pan o boniato hervido.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON: Comidas ordinarias.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: Pisto de pescado

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:**
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: pescado, ajo, ají pimiento, cebolla, comino, pimienta, salsa criolla, sal, aceite

PROCEDIMIENTO: Hervir el pescado y desmenuzarlo completo. Se hace un sofrito con todas las especias naturales y la salsa, luego se mezcla el pescado desmenuzado con el sofrito y se deja cocer hasta que seque un poco. Se acompaña con arroz boniato, tachino.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON: Comidas ordinarias

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Lourdes Torres, Marlenis Rodríguez

DENOMINACIÓN: PULPETA DE MACABÍ

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:**
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Macabí, ajo, cebolla, sal, ají y comino.

PROCEDIMIENTO: (Este plato solo se registra en las comunidades del Perché y el Castillo)

Se golpea el macabí y se le saca la masa, se sazona con un sofrito criollo y se coloca en una tela que se amarra por las puntas y se coce en agua hirviendo.

Se pica en rodajas y se cocina en salsa criolla.

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON: Comidas ordinarias, Almuerzos

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez

DENOMINACIÓN: ENSALADA DE PULPO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Pulpo, cebolla, aceite oliva, pimentón, pimienta negra o blanca, salsa y tomate.

PROCEDIMIENTO:

Se ablanda a golpes (pedazo de madera o tubo), se hierva cortado en dados con cebolla, aceite oliva, vinagre, pimienta y pimentón. Luego se le agrega una salsa con tomates. Se deja cocinar.

Variante 1

(Pulpo a la gallega)

Se ablanda a golpes (pedazo de madera o tubo), después se hierva en olla cuando esté bien blando haces un aliño con aceite de oliva pimienta negra y blanca, todo esto sobre una tabla.



Variante 2

(Pulpo a la criolla)

Se ablanda a golpes (pedazo de madera o tubo), después se hierva en olla y se escurre el agua, se le agrega un sofrito con ajo, cebolla, ají, comino, bastante puré de tomate espeso y aceite. A la salsa se le agrega el pulpo y lo remueve mientras se sirve.





Variante 3 (Pulpo Castillero)

Se ablanda a golpes (pedazo de madera o tubo), después se hierve en olla y se escurre el agua, se elabora un sofrito con ajo, cebolla, ají pimiento, comino, pimienta negra o blanca, salsa de tomate, sal y aceite. A la salsa se le agrega el pulpo se remueve y mientras se sirve se le vierte miel de abeja

RACIONES: De acuerdo a los comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzos y comidas ocasionales.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez.

DENOMINACIÓN: SARDINA ESPAÑOLA

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:** X
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Sardina española, (machuelo) vino seco, vinagre ajo, cebolla, comino, laurel, salsa de tomate.

PROCEDIMIENTO:

Se corta la cabeza y se limpia de tripas, se coloca en una olla de presión con los ingredientes, se deja cocinar por espacio de cuarenta y cinco o cuarenta minutos. Se cocina sin agua. En la actualidad emplean este mismo procedimiento para realizarlo con el jurel y el chicharro dándole la misma denominación.

Variante1 (Machuelo en aceite)

Se limpia bien el pescado y de adoba con vinagre, vino seco, comino, ají pimiento y sal. Luego se echa a la olla agregándole el laurel, aceite y agua que cubra el pescado. Se deja cocinar a presión por 90 minutos. Se decora con ruedas de cebolla y a la jardinera, boniato, ají pimiento.

Variante 2 (Machuelo en la olla)

Se adoba con todos los ingredientes y se cocina durante una hora en la olla quedando en salsa. Se acompaña con arroz amarillo decorado con cebolla blanca y rodajas de tomate

Variante 3 (Machuelo en tomate)

Se limpia bien el pescado y de adoba con vinagre, vino seco, comino, ají pimiento y sal. Luego se echa a la olla agregándole el laurel, aceite, puré de tomate y agua que cubra el pescado. Se deja cocinar a presión por 90 minutos. Se decora con ruedas de cebolla, boniato, ají pimiento y zanahoria.

RACIONES: Una libra de sardinas para seis comensales. En caso de chicharro y jurel si responde al número de comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzos y comidas.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: José Luis Ventura Vázquez.

DENOMINACIÓN: SOPA O SOPÓN DE PESCADO

LOCALIZACIÓN:

Provincia: Cienfuegos
Municipio: Cienfuegos
Barrio: Perché y el Castillo de Jagua
Zona marinera: Comunidad pesquera Perché



TIPOLOGÍA:

Diarias: X **Ocasionales:**
Festivas **Luctuosas:**
Rituales

INGREDIENTES: Pescado: Pargo o cubera, parte de la cabeza y los sedimentos de la misma.

PROCEDIMIENTO:

Variante 1

Se salcocha, o hierva todo lo anterior, se deja enfriar y se desmenuza. Posteriormente se hace un sofrito con ajo cebolla, tomate, comino y sal.

El agua donde se hirvió la cabeza se cuela y se le agrega las masas y el arroz, se deja hervir hasta que se espese.

Refieren que gustan el sopón con color, lo pintan con bijol o salsa de tomate.

Se sirve caliente o tibio y se acompaña con boniato hervido.
De igual manera emplean el caldo, el cual obtienen de la hervidura y lo sirven en tasa

Variante 2

Se salcocha, o hierva todo lo anterior, se deja enfriar y se desmenuza.
Posteriormente se hace un sofrito con ajo cebolla, tomate, comino y sal.
El agua donde se hirvió la cabeza se cuele y se le agregan las masas, el arroz, papas, se deja hervir hasta que se espese.
Refieren que gustan el sopón con color, lo pintan con bijol o salsa de tomate.
Se sirve caliente o tibio y se acompasa con boniato hervido.
De igual manera emplean el caldo, el cual obtienen de la hervidura y lo sirven en tasa.
Se acompaña con boniato salcochado y limón más que vinagre.



Variante 3

Sopón de langosta y camarón. Se ponen a hervir las cabezas del camarón y la langosta con las especias (ajo, cebolla, comino, ají)
Posteriormente de hervido se le incorpora arroz, hasta ablandarse.
Es acompañado con boniato, papas, pan entre otros



Variante 4

Sopón isleño. La mayoría de los encuestados refieren que es un plato típico de Cayo Carenas. Se emplea la cabeza cherna la cual se saca filetes y se lasquea y se pone a hervir. Luego se cuele y con la masa desmenuzada se sofríe en salsa criolla y se une al caldo con arroz. Al servirse se coloca un plato con gofio el cual se sirve al gusto.



Variante 5

Caldo al marisco. Se Hierven todos los ingredientes (Masas de pescado, muelas de Cangrejo Moro, cabeza de langosta) con las especias naturales, vinagre, pimienta, sal.

RACIONES: Depende de los comensales.

RELACIONADO CON: Almuerzos, enfermedades.

RELACIÓN MUSEO PORTADOR: Si

PORTADORES: Diosdado Álvarez, Isabel Peñate, Carlos Pérez, Carmen Castora Herrera, Telmo Rumbaut, Lourdes Rumbaut, Aida Senarí, Placido Familia Níco Vera, Leonor Peña, Ramón Cueto, Juana Jiménez, José Luis Ventura.

Anexo No. 6: Repertorio Gastronómico Popular Tradicional de la Comunidad Castillo de Jagua-Perché

Nombre de la receta y foto	Asentamiento	Tipo de comida y receta(Ver Anexo)	Estado de Conservación	Tecnología empleada	Tiempo de preparación	Lugar de elaboración	Normas socioculturales relacionados con la autenticidad culinaria de los platos y la comunicación de saberes	Hecho cultural representativo ¿Cómo se sirve esta comida? ¿Hay algún tipo de presentación especial asociado con esta comida? ¿Cuál es el estándar visual y la estética gustativa a nivel local para este platillo Elementos representativos (Color textura, sabor, olor)	Fecha de Inventarización	Propuesta de empleo sociocultural
Albóndigas de Macabí 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón y brillantina	Una hora	Cocina	La autenticidad se expresa en la tecnología de la elaboración de la masa para lograr su blandura preparación de su adobo, Y los elementos que lo acompañan así como en la tecnología de la cocción Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual, oral a hijos y sobrinos desde la propias prácticas culinarias	Se sirve como plato fuerte, de forma colectiva y acompañada con vianda preferiblemente boniato o papas hervidas y vegetales de estación. En el plato predominan los colores amarillo y rojo dado la composición de su salsa y adobo y es un indicador de la eficacia de su cocción que junto a su textura fuerte y granulosa y su sabor a marisco le confieren preferencia familiar y social Es comida diaria y se corresponde con la estación de pesca del macabí, abundante en la zona de pesca cienfueguera.	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como plato gastronómico en paladares y restaurantes, como saladito en bares, como ofertas, como recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial, concursos y ferias vinculadas con estas acciones, en programas de promoción y difusión de radio y televisión, es espacios cyber-culturales, textos gastronómicos.

Albóndiga de Machuelo con zanahoria.	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Raya vegetariana (Albóndigas)	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Arroz con Pargo 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional de acuerdo con el tiempo de corrida	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón , gas keroseno	Una hora y media	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología del empleo y el tiempo en que se coloca el pescado en el arroz, la elaboración de la sazón y los condimentos que se emplean, la forma ensopada de su constitución y el tipo de pescado que se emplea que define incluso el tiempo de cocción Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de	Se sirve como plato principal de forma colectiva y acompañada con vianda preferiblemente boniato o papa. En el plato Hay un predominio de los colores amarillo intenso , textura blanda, sabores fuerte donde predomina el olor y el sabor del pescado que se empleó y sus grasas y De gran preferencia familiar y está vinculado a la efectividad de las corridas , la calidad del pescado, del tipo de arroz Preferencia familiar y social constituye un plato de jerarquía culinaria de ahí sus múltiples usos	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como plato principales en paladares y restaurantes locales incluyendo los de Cienfuegos, Recetarios de tecnologías culinarias vinculadas a este tipo de arroz. Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empelo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión en medios masivos de comunicación Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos

							forma individual, oral a hijos y sobrinos desde la propias prácticas culinarias			
Modalidad de arroz con pargo 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Arroz con cherna 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Arroz con diversos pescados 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Arroz con	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la	Variante comunitaria						

mariscos mixtos 			comunidad	
Arroz con Almeja 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria
Arroz con calamares 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria
Arroz con calamares 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria
Arroz con camarones 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria

Arroz con camarones 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria
Arroz con camarones 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria
Arroz con mariscos 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria
Arroz mar y campo 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria

Arroz a la marinera 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
El Rey del Mar (arroz con pescado y mariscos)	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Bacalao 	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón keroseno	Dos horas	Cocina y patio trasero	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración del bacalao, las sazones que emplean Los saberes tecnoproductivos gastronómicos se transmiten en dos formas en la elaboración tradicional del bacalao desde el conocimiento de la especie que emplean y la elaboración del plato. Ambas se realizan de forma individual, oral a	Se sirve como plato fuerte de forma colectiva Hay un predominio del color blanco que le ofrece intensidad, fría las textura suaves y blanda, con sabores que se asemejan al bacalao original marcada además por el olor que inciden en el volumen perceptual y físico del plato. De gran preferencia familiar, la calidad del pescado está	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

							hermanos, hijos nietos y sobrinos Este plato es propio de una familia la cual produce para la comunidad	relacionada con el conocimiento de la ciguatera enfermedad frecuente en la picúa Como propiedad intelectual de la familia le ofrece a la misma un posicionamiento de identidad culinaria en la comunidad		
Calamares en su tinta 	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón keroseno	Dos horas y media	Cocina y patio trasero	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración del calamar , los sazones que emplean Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten en dos formas en la elaboración tradicional del calamar desde el conocimiento de la especie que empelan Y la elaboración del plato Ambas se realizan de forma individual, oral a hermanos, hijos nietos y sobrinos	Se sirve como plato fuerte o jerárquico en comidas diarias Se sirve de forma colectiva o individual. Hay un predominio del color rojo (Salsa) blancos Calamar que le ofrece intensidad fría/calidad las , textura suaves y blanda, con sabores fuertes intensos al igual que su olor inciden en el volumen perceptual y físico del plato y De gran preferencia familiar, la	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

							Este plato es propio de una familia la cual produce para la comunidad	calidad y su tecnología de preparación y cocción está relacionada con la edad y tipo del calamar y su lugar de capturas Plato preferido por la comunidad y se evidencia una sistematicidad de su confección		
Calamar relleno (jamón queso, chorizo y mariscos) 	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón keroseno	Dos horas y media	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración del calamar, las sazones que emplean Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten en dos formas en la elaboración tradicional del calamar desde el conocimiento de la especie que emplean y la elaboración del plato. Ambas se realizan de forma individual, oral a hermanos, hijos nietos y sobrinos	Se sirve como plato fuerte o jerárquico en comidas diarias Se sirve de forma colectiva Hay un predominio de los colores rojo (Salsa) blanco (Calamar) que le ofrece intensidad fría/calidad las , textura suaves y blanda, con sabores fuertes intensos al igual que su olor inciden en el volumen perceptual y físico del plato, de gran preferencia familiar, la calidad y su tecnología de preparación y	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

								cocción está relacionado con la edad y tipo del calamar y su lugar de capturas Plato preferido por la comunidad y se evidencia una sistematicidad de confección		
Calamar relleno (chorizo y queso)	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Caldosa Marinera	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o Carbón	Una Hora	Cocina y patio trasero	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los tipos de pescado que se empelan se	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas Hay un predominio del color amarillo, sentido de lo	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones

			comunidad				acompañan con bonito y pan. Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual Oral dentro de la familia y se empela con más frecuencia en la alimentación de la familia Se sirve de forma colectiva	cálido en sus diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia familiar, grupal y comunitaria relacionada con la adecuada alimentación , el fortalecimiento físico, la reanimación Es un alimento muy frecuente en las comunidades estudiadas		del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Camarones o Trilla 	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón gas keroseno	Una hora	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y preparación del camarón y el empleo de la salsa así como de la forma de cocción Los saberes tecnoproductivos gastronómicos se transmiten de forma individual, oral a	Se sirve como plato fuerte o jerárquico en varias manifestaciones comunitarias, en comidas diarias de forma colectiva o individual. Hay un predominio del color blanco con intensidad fría/calidad las , textura suaves y	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos

							mujeres preferentemente muy usado en visitas, reuniones familiares, reuniones grupales, celebraciones Se apreció en varias familias su empleo como ensalada en fiestas de quince, cumpleaños y bodas. Se utiliza en la festividades recreativas de las romerías en su diversas vertientes	blanda, con sabores fuertes y con un criterio junto al olor que incide en el volumen perceptual y físico del plato, así como en su indicio de calidad y De gran preferencia familiar, grupal y comunitaria y se evidencia una sistematicidad de confección y jerarquía		Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Camarón al Ajillo (Plato de gran arraigo tradicional)	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
										
Camarón al Diablo	Castillo. Solo se da en una portadora	Diaria Ocasional vinculado al turismo	Presente consensuado sin riesgos e informado	Variante comunitaria						

	de esta comunidad		a la comunidad							
Camarón empanizado 	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Camarón enchilado 	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Camarón seco 	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Churrismo o Churrascado de pescado	Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón ,	Tres horas	Patio	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración, los productos que empelan , las formas de combinar	Se sirve como plato fuerte o jerárquico en varias manifestaciones comunitarias en comidas diarias de forma	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Por su jerarquía patrimonial, la posibilidad de su uso puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y

Plato de alto valor patrimonial 							los ingredientes La preparación a partir del empleo de los pescados y arroces La forma típica de cocción Pertenece a una familia en particular (Rumbaut) Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten solo en la familia de forma individual , oral a mujeres preferentemente muy usado en visitas, celebraciones La familia lo produce según la demanda de la comunidad	colectiva Hay un predominio de los colores amarillo y rojos intensidad calidad las , textura suaves y blanda, con sabores intensos al igual que el olor que incide en el volumen perceptual y físico De gran preferencia familiar, grupal y comunitaria		gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Cóctel de langosta 	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón ,gas keroseno	Una hora	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral a diferentes géneros muy usado	Se sirve como plato fuerte o jerárquico en varias manifestaciones comunitarias en comidas diarias de forma colectiva o individual. Hay un predominio del color blanco	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de

							en visitas, reuniones familiares, reuniones grupales, celebraciones Se apreció en varia familias su empleo como ensalada en fiestas y en las romerías en su diversas vertientes	intensidad fría, textura suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato Preferencia familiar, grupal y comunitaria la d y se evidencia una sistematicidad de su confección y jerarquía		participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Crudo de pescado  Plato de gran arraigo comunitario su tipología depende de la famia que la realiza	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad		Está en depen denci a de ejecu ción Rápid os (5 horas) Lento s (Una sema na	Cocina y comedo r	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración que depende la familia en cuestión, la actividad para la que es creada, los ingredientes que se utilizan y la velocidad de la acidificación y el curtido Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral se utiliza en almuerzos, meriendas, en la actividad pesquera visitas, reuniones	Es un plato jerárquico, simbólico y significativo muy representativo de las comunidades pesqueras. Se come individualmente acompañado con pan, galleta. Predomina los colores blancos, rojos y carmelita intensidad fría/calidad, textura suaves y blanda, con sabores fuetes y relacionado con la adecuada alimentación que incide en el volumen	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

							familiares, constituye una especie de símbolo gastronómico de las familias	perceptual y físico De alta preferencia familiar, grupal y comunitaria que distingue a las familias		
	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Enchilado de cangrejo Moro y Jaiba  Plato tipico del peche que se ha extendio a otras comundias	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón ,gas keroseno	Una hora	Cocina o patio	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y el empleo de las partes de la jaiba y lo cangrejos que definen la forma de comer y servir Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral	Se sirve como plato fuerte en varias manifestaciones comunitarias en comidas diarias de forma colectiva Hay un predominio de los colores rojos, amarillos blancos intensidad calidad textura duras y depende de las formas que se	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Textos gastronómicos Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

pesqueras del litoral de la bahía y de la ciudad							desde edades tempranas y se confeccionan por diferentes géneros muy usado en almuerzos, reuniones familiares, y actividades pesqueras	presenten para comer, se requiere de objetos para comer y esto influye en el volumen perceptual y físico del plato y el tiempo de alimentación Preferencia familiar, grupal y comunitaria		
	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Enchilado de Raya 	Castillo Perché	Festiva Ocasional depende de la etapa de pesca	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón gas keroseno	Una hora	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como acompañan. Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral y se emplea con más frecuencia en la alimentación de la familia	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas. Hay un predominio de los colores rojo, amarillos en sus diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad. Recetarios de tecnologías culinarias. Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial. Empleo en ferias expositivas. Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria. Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria. Textos gastronómicos. Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local. Cursos de

								familiar, grupal y comunitaria la d y se evidencia y depende de la época de pesca		gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Escabeche  Muy tradicional en estas comunidades y jeraquizado en las familias con profudnas tradicones patraimoniales culinarias	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad		Está en depen denci a de ejecu ción (5 a 15 días	Cocina y comedo r	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración que depende la familia en cuestión, la actividad para la que es creada, los ingredientes que se utilizan, la velocidad de la acidificación, el curtido y la norma de gusto que evidencia su calidad Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral en almuerzos, meriendas, en la actividad pesquera visitas, reuniones familiares, constituye una especie de símbolo gastronómico de las familias	Es un plato jerárquico, simbólico y con significantes familiares, muy representativo de las comunidades pesqueras. Se come individualmente acompañado en ocasiones con viandas Hay un predominio de los colores blancos, rojos con intensidad fría/calidad, textura suaves y blanda, con sabores fuetes y relacionado con la adecuada alimentación, fortaleza física que incide en el volumen perceptual y físico De alta preferencia familiar, grupal y comunitaria que distingue a las familias	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

[illegible]

	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Filete de Carey Depende del lugar y el alcance de la pesca 	Castillo Perché	Festivas Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Gas keroseno	Dos Horas	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como acompañan. Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral y se emplea con más frecuencia en la alimentación de la familia.	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas. Hay un predominio del color rojo, en sus diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual. Preferencia familiar, grupal y comunitaria la d y se evidencia y depende de la época de pesca. La comunidad lo	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad. Recetarios de tecnologías culinarias. Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial. Empleo en ferias expositivas. Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria. Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria. Textos gastronómicos. Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local. Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef.

								relaciona con fuerte alimento y vinculado a cuestiones afrodisiacas		
Filete de machuelo empanado	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o Carbón	Una Hora	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como acompañan Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral y se empela con más frecuencia en la alimentación de la familia	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas. Predomina los colores amarillo y rojo, en sus diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia familiar, grupal y comunitaria, se evidencia y depende de la época de pesca La comunidad lo relaciona con fuerte alimento.	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Filete de Robalo	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o Carbón	Una Hora	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como acompañan Los	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas Hay un predominio del color rojo, en sus diversas intensidades	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial

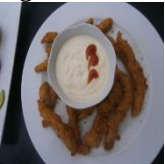
							saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral y se emplea con más frecuencia en la alimentación de la familia	suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia familiar, grupal y comunitaria se evidencia y depende de la época de pesca La comunidad lo relaciona con fuerte alimento.		Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Filete de Tiburón 	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o carbón	Dos horas y medias	Cocina y patio	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como acompañan Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral y se emplea con más frecuencia en la alimentación de la familia	Se utiliza como plato fuerte en almuerzos y comidas. Hay un predominio del color rojo, en sus diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia familiar, grupal y comunitaria se evidencia y depende de la época de pesca	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

								La comunidad lo relaciona con fuerte alimento.		
Filete de Pargo 	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o Carbón	Una Hora	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como acompañan Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral y se empela con más frecuencia en la alimentación de la familia	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas. Predomina los colores amarillo y blanco, en sus diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia familiar, grupal y comunitaria, se evidencia y depende de la época de pesca La comunidad lo relaciona con fuerte alimento.	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Harina con Jaiba Comida popular tracional y patrimonial de Cienfuegos	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón, gas keroseno electricidad	1 hora	Cocina y patio	La autenticidad y originalidad se expresa en la jerarquía gastronómica de la comunidad y su trascendencia en el tiempo y el espacio histórico y cultural La tecnología de	Se utiliza como plato jerárquico, simbólico con significantes familiares, muy representativo de las comunidades y la cultura cienfueguera Se come	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y



							elaboración depende de los ingredientes y sofritos, así como del material culinario empelado por la familia la norma de gusto que evidencia su calidad. Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual y oral se emplea en almuerzos, comidas y es una especie de símbolo gastronómico de las familias.	colectivamente acompañado en ocasiones de boniato Hay un predominio de los colores amarillo blancos, intensidad calidad, textura suaves y blanda, con sabores que inciden en el volumen perceptual y físico del plato. De alta preferencia familiar, grupal y comunitaria.		difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Harina rellena con calamar	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Harina rellena con pescado Dumplin	Castillo Perché	Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Hígado de Guasa	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o carbón	Dos horas y medias	Cocina y patio	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como	Se utiliza como plato fuerte en almuerzos y comidas Hay un predominio del color rojo, en sus diversas	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones

							acompañan Los saberes tecnoproduktivo gastronómico se trasmiten de forma individual oral y se empela con más frecuencia en la alimentación de la familia.	intensidades suave y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual. Preferencia familiar, grupal y comunitaria, se evidencia y depende de la época de pesca La comunidad lo relaciona con fuerte alimento		del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Huevas de Pescado (frita)  Comida tradional y tipica del Castillo preferente mente	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Las fritas pueden ser en cualquier tipo de energía	Está en depen denci a de ejecu ción y tecnol ogía	Cocina y comedo r	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración que depende la familia en cuestión, la actividad para la que es creada, los ingredientes que se utilizan y la velocidad de encrudo la norma de gusto que evidencia su calidad Los saberes tecnoproduktivo gastronómico se trasmiten de forma individual oral, se emplean en	Se utiliza como plato jerárquico, simbólico y significantes familiares, muy representativo de las comunidades pesqueras Se come individualmente acompañado en ocasiones con viandas Hay un predominio de los colores blancos, rojos intensidad fría/calidad, textura suaves y blanda, con sabores fuertes y relacionado con la	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

Salsa Agri dulce 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Papa rellena con huevas de pargo 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Huevas de Carey 	Castillo Perché	Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Jaiba rellena 	Castillo Perché	Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad				La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y preparación de la jaiba y el empleo de su condimentación así como de la forma de cocción	Se sirve como plato fuerte o jerárquico en varias manifestaciones comunitarias en comidas diarias de forma colectiva. Hay un predominio del color blanco con		

							Los saberes tecnoproductivos gastronómicos se transmiten de forma individual, oral a mujeres preferentemente muy usado en visitas, reuniones familiares, reuniones grupales, celebraciones Se apreció en varias familias su empleo como ensalada en fiestas de quince, cumpleaños y bodas Se utiliza en la festividades recreativas de las romerías en su diversas vertientes	intensidad fría/calidad las , textura suaves y blanda, con sabores fuertes y con un criterio junto al olor que incide en el volumen perceptual y físico del plato, así como en su indicio de calidad De gran preferencia familiar, grupal y comunitaria y se evidencia una sistematicidad de confección y jerarquía		
Langosta con mayonesa 	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón gas keroseno	Una hora	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y preparación de la langosta, y el empleo de la salsa así como de la forma de cocción Los saberes tecnoproductivos gastronómicos se transmiten de forma	Se sirve como plato fuerte o jerárquico en varias manifestaciones comunitarias en comidas diarias de forma colectiva. Hay un predominio del color blanco con intensidad fría/calidad las , textura suaves y	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad

							individual, oral a mujeres preferentemente muy usado en visitas, reuniones familiares, reuniones grupales, celebraciones Se apreció en varia familias su empleo como ensalada en fiestas de quince, cumpleaños y bodas Se utiliza en la festividades recreativas de las romerías en su diversas vertientes	blanda, con sabores fuertes y con un criterio junto al olor que incide en el volumen perceptual y físico del plato, así como en su indicie de calidad De gran preferencia familiar, grupal y comunitaria y se evidencia una sistematicidad de confección y jerarquía		culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Langosta Grillada 	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón	Tres Horas	Cocina y patio según su tipología a	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como los que acompañan. Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral y se emplea con más frecuencia en la festividades , eventos y romerías	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas Hay un predominio del color rojo, en sus diversas intensidades dura y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia familiar, grupal y comunitaria se evidencia y depende de la	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

								época de pesca La comunidad lo relaciona con fuerte alimento y vinculado a cuestiones afrodisiacas y de fortalezas físicas		
Langosta Rebozada 	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Langosta Salteada 	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Manjúa	Perché. Preferente mente	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la	Dos variantes Las cocinadas Secadas al sol	20 minutos	Cocina y patio o muelle	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas Hay un predominio del color rojo, en sus	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y

Plato  tradiconal y popular frecuente en las diversas actividades de la familia			comunidad				emplean, el uso se acompañan con vianda como el boniato o la papa Los saberes tecnoproductivo gastronómico son de alta socialización en los diferentes sectores de la sociedad se transmiten de forma individual oral y se empela con más frecuencia en los almuerzos como acompañante de bebidas, meriendas y actividades pesqueras y festividades , eventos y romerías	diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia familiar, grupal y comunitaria, se evidencia y depende de la época de pesca La comunidad lo relaciona con fuerte alimento y vinculado a cuestiones afrodisiacas y de fortalezas físicas	gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria					

	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o carbón	Una Horas	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral y se emplea con más frecuencia en la alimentación de la familia	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas Hay un predominio del color rojo, en sus diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia familiar, grupal y comunitaria la d y se evidencia y depende de la época de pesca La comunidad lo relaciona con fuerte alimento	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o carbón	Está en depen denci a de ejecu ción Rápid os (5 horas) Lento s (Una sema na	Cocina y comedo r	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración que depende la familia en cuestión, la actividad para la que es creada, los ingredientes que se utilizan y la velocidad de la acidificación y el curtido Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral en almuerzos, meriendas, en la actividad pesquera visitas, reuniones familiares,	Es un plato jerárquico, simbólico y significante muy representativo de las comunidades pesqueras. Se come individualmente acompañado con pan, galleta. Predomina los colores blancos, rojos y carmelita intensidad fría/calidad, textura suaves y blanda, con sabores fuertes y relacionado con la adecuada alimentación que incide en el volumen	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

							constituye una especie de símbolo gastronómico de las familias	perceptual y físico De alta preferencia familiar, grupal y comunitaria que distingue a las familias		
	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Paella Medina	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional de acuerdo con el tiempo de corrida	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Carbón , gas keroseno	Una hora y media	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología del empleo y el tiempo en que se coloca el pescado, mariscos y carnes en el arroz, la elaboración de la sazón y los condimentos que se emplean, la forma ensopada de su constitución y el tipo de pescado que se emplea que define incluso el tiempo de cocción Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual, oral a hijos y sobrinos	Se sirve como plato principal de forma colectiva y acompañada con vianda preferiblemente boniato En el plato hay un predominio de los colores amarillo intenso, textura blanda, sabores fuertes donde predomina el olor y el sabor del pescado que se empleó y sus grasas. De gran preferencia familiar y está vinculado a la efectividad de las corridas, la calidad del	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como plato principales en paladares y restaurantes locales incluyendo los de Cienfuegos, Recetarios de tecnologías culinarias vinculadas a este tipo de arroz. Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empelo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión en medios masivos de comunicación Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos

							desde las propias prácticas culinarias.	pescado y el tipo de arroz. Preferencia familiar y social constituye un plato de jerarquía culinaria de ahí sus múltiples usos.		
Pescado asado 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o carbón	Una Horas	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral y se emplea con más frecuencia en la alimentación de la familia	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas Hay un predominio del color rojo, con sus diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia familiar, grupal y comunitaria depende de la época de pesca La comunidad lo relaciona con fuerte alimento	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
(En olla de presión)	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Pescado Frito	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos	Keroseno o carbón	Una Hora	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y	2005-2006. Revisada en 2016 por el	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la

	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria
	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria
	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria
	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria
Pescado en sal 	Castillo Perché	Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria

Rueda de Lisa frita 	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Pescado Relleno jamón y queso 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Pescado Relleno con arroz a la marinera	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Rubia al Camarón (Pescado Relleno) 	Castillo Perché	Diaria Festiva Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Picadillo de Cobo	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la	Keroseno o carbón	Tres Horas	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración Los	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas. Hay un predominio del	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias

			comunidad				saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma selecta individual oral y se empela con más frecuencia en la alimentación de las mujeres embarazadas y con deficiencias y miembros de la familia con deficiencias alimentarias	color blanco con intensidad fría, y dura, con sabores fuertes que incide en el volumen físico del plato así como en su percepción visual La comunidad lo relaciona con tradiciones pesquera alimentarias muy antiguas de condición histórico cultural		Recetarios patrimoniales y gastronómicos. Exposiciones y concursos gastronómicas Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Picadillo de Sigua 	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o carbón	Tres Horas	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma selecta individual oral y se empela con más frecuencia en la alimentación de las mujeres embarazadas y con deficiencias y miembros de la familia con deficiencias alimentarias.	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas. Predomina el color blanco con intensidad fría, y blando, con sabores fuertes que incide en el volumen físico del plato así como en su percepción visual. La comunidad lo relaciona con tradiciones pesquera alimentarias muy antiguas de condición histórico cultural	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, Exposiciones y concursos gastronómicas Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

Pisto de pescado 	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o carbón	Tres Horas	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma selecta individual oral y se empela con más frecuencia en la alimentación de las mujeres embarazadas y con deficiencias y miembros de la familia con deficiencias alimentarias.	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas. Predomina el color rojo, en sus diversas intensidades suave y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual. La comunidad lo relaciona con tradiciones pesquera alimentarias muy antiguas de condición histórico cultural y lo relaciona con fuerte alimento.	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos. Exposiciones y concursos gastronómicas Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
Pulpeta de Macabí 	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o Carbón	Tres Horas	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma selecta individual oral y se empela con más frecuencia en la alimentación	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas blanco con intensidad fría, y dura , con sabores fuertes que incide en el volumen físico del plato así como en su percepción visual La comunidad lo	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, Exposiciones y concursos gastronómicas Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales

(a la criolla) 	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Pulpo Castillero 	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Sardina española 	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o carbón	Una Hora	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los elementos que se emplean así como los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual oral y se emplea con más frecuencia en la alimentación de la familia	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas Hay un predominio de colores rojo, en sus diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico del plato así como en su percepción visual Preferencia familiar, grupal y comunitaria, depende de la época de pesca La comunidad lo relaciona con fuerte alimento	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef

Machuelo en aceite	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Machuelo en la olla	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Machuelo en tomate	Castillo Perché	Diaria Ocasional	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria						
Sopa o Sopón de Pescado	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Keroseno o Carbón	Una Hora	Cocina	La autenticidad y originalidad se expresa en la tecnología de elaboración y los tipos de pescado que se empanan se acompañan con bonito y pan. Los saberes tecnoproductivo gastronómico se transmiten de forma individual Oral dentro de la	Se sirve como plato fuerte en almuerzos y comidas. Hay un predominio del color amarillo, sentido de lo cálido en sus diversas intensidades suaves y blanda, con sabores fuertes que incide en el volumen perceptual y físico	2005-2006. Revisada en 2016 por el inventario de Smithsonian	Puede emplearse como entrante o plato fuerte en paladares y restaurantes locales o de la ciudad Recetarios de tecnologías culinarias Recetarios patrimoniales y gastronómicos, en exposiciones del patrimonio Inmaterial Empleo en ferias expositivas Programa de e promoción y difusión de gastronomía comunitaria Programas de participación y educativos vinculadas a la actividad culinaria Textos gastronómicos

comunitario							familia y se empela con más frecuencia en la alimentación de la familia Se sirve de forma colectiva	del plato así como en su percepción visual. Preferencia familiar, grupal y comunitaria relacionada con la adecuada alimentación, el fortalecimiento físico, la reanimación Es un alimento muy frecuente en las comunidades estudiadas	Herramientas de proyección y empleo de recurso patrimoniales de desarrollo local Cursos de gastronomía del MINTUR y la casa del Chef
	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria					
(sopón isleño) 	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria					
Sopón de langosta y camarón	Castillo Perché	Diaria	Presente consensuado sin riesgos e informado a la comunidad	Variante comunitaria					



Caldo al
marisco

Castillo
Perché

Diaria

Presente
consensuado
sin riesgos
e informado
a la
comunidad

Variante comunitaria