

23

Fecha de presentación: diciembre, 2022

Fecha de aceptación: febrero, 2023

Fecha de publicación: abril, 2023

PROMOCIÓN

DEL PATRIMONIO CULINARIO DE CAIBARIÉN, A TRAVÉS DE LAS TIC **PROMOTION OF THE CULINARY HERITAGE OF CAIBARIÉN, THROUGH ICT**

José Antonio Cebey Sánchez¹

E-mail: joseantonio@uclv.edu.cu

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-7118-2508>

Yaima Mederos Jiménez¹

E-mail: ymederos@uclv.cu

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-3357-1331>

¹Universidad Central “Marta Abreu” de Las Villas. Santa Clara. Cuba.

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Cebey Sánchez, J. A., Mederos Jiménez, Y. (2023). Promoción del patrimonio culinario de Caibarién, a través de las TIC. *Universidad y Sociedad*, 15(S1), 235-246.

RESUMEN

El presente artículo se centra en proponer acciones socioculturales para promover el patrimonio culinario de Caibarién, a través de las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones. Desde la metodología cualitativa, se parte de un diagnóstico sobre la situación actual que presenta la promoción de sus tradiciones culinarias, el análisis de los resultados justifica la propuesta de un plan de acciones socioculturales dirigido a su promoción, constituyendo el principal resultado de la investigación. Se concluye que existe insuficiente conocimiento sobre las tradiciones culinarias de Caibarién en su población, ello guarda relación con el consecuente deterioro y pérdida de las mismas, unido a la ausencia de acciones diseñadas, por las instituciones culturales del municipio, para la promoción patrimonial. La propuesta de acciones para la promoción del patrimonio culinario caibarienense, permite dar a conocer la información necesaria, para establecer una activa relación, desde las nuevas tecnologías de la información y las comunicaciones, entre la población y sus raíces culinarias, lo que posibilitará alcanzar niveles superiores en el desarrollo sociocultural de Caibarién y responder a las insuficiencias espirituales de la comunidad, con énfasis en el rescate y conservación de la culinaria tradicional y la participación activa de los pobladores.

Palabras clave: cultura e identidad, tradiciones culinarias, Caibarién, Patrimonio culinario, promoción sociocultural, TICs

ABSTRACT

This article focuses on proposing sociocultural actions to promote the culinary heritage of Caibarién, through new information and communication technologies. From the qualitative methodology, it starts with a diagnosis of the current situation presented by the promotion of its culinary traditions, the analysis of the results justifies the proposal of a plan of sociocultural actions aimed at its promotion, constituting the main result of the investigation. It is concluded that there is insufficient knowledge about the culinary traditions of Caibarién in its population, this is related to the consequent deterioration and loss of the same, together with the absence of actions designed, by the cultural institutions of the municipality, for the patrimonial promotion. The proposal of actions for the promotion of the culinary patrimony of Caibarién, allows to disseminate the necessary information, to establish an active relationship, from the new information and communication technologies, between the population and its culinary roots, which will make it possible to reach levels superiors in the sociocultural development of Caibarién and respond to the spiritual insufficiencies of the community, with emphasis on the rescue and conservation of traditional cuisine and the active participation of the inhabitants.

Keywords: culture and identity, culinary traditions, Caibarién, culinary heritage, sociocultural promotion, ICTs

INTRODUCCIÓN

En Cuba, desde el triunfo de la Revolución se ha otorgado gran importancia a la cultura, y en especial a la protección del patrimonio cultural. Ejemplo de ello son: las Leyes 1 y 2, enunciadas en 1979, para la preservación del patrimonio; el desarrollo de un amplio sistema de instituciones a lo largo de todo el país para la identificación, inventario y protección de los bienes culturales; el fomento de planes y acciones de capacitación a diversos niveles, incluso profesional; el desarrollo de una red de oficinas del conservador y/o del historiador en las principales ciudades con Centros Históricos Urbanos reconocidos.

El análisis del caso cubano atribuye cualidades excepcionales al estudio, debido al énfasis que el Estado ha puesto en la implementación de una política cultural centrada en el desarrollo pleno del hombre, desde una perspectiva democrática que dignifica la participación y que vindica la cultura como bien inalienable de la nación.

Analizando la categoría patrimonio cultural desde el criterio de Arjona (1986), muy similar al que ofrece la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), establece que: “la suma de los bienes culturales acumulados de modo voluntario por una comunidad conforma su patrimonio cultural, y que la consecuencia social inmediata de ello es la identificación de este conjunto heterogéneo con ese grupo de hombres” (p.20). Resulta entonces, que se reconoce el patrimonio por su valor cultural, material, espiritual, científico, histórico y artístico, que adquiere bajo criterios históricos-sociales.

Si el patrimonio cultural lo conforman los bienes que la comunidad ha creado a lo largo de la historia, entonces no es un elemento estático, sino cambiante (Medina, 2017), que se enriquece porque el hombre continúa creando y lo que hoy no parece contener un mensaje cultural, mañana puede ser descubierto y valorado. Esta capacidad creadora constituye, al mismo tiempo, una premisa para la constitución y afirmación de la identidad (Medina, 2017), ya que resulta entonces que, en principio, se produce a través del patrimonio y como una consecuencia de él.

La protección y continuidad de la memoria histórica son imprescindibles para transitar hacia el futuro, donde el conjunto del patrimonio construido constituye el marco de la actividad humana. El factor que más amenaza la conservación del patrimonio cultural es la actuación del hombre, no obstante, si puede llegar a ser el mayor destructor, puede también salvarlos y conservarlos para su propio disfrute. En la batalla por la cultura, la promoción desempeña un papel importante en la conservación del patrimonio, como una arista que expresa la identidad.

La UNESCO ha trabajado en la elaboración de una legislación que define el alcance de las medidas de protección del patrimonio cultural más convenientes, divididas en dos niveles: el nacional y el internacional. Cuba no se ha quedado rezagada en el reconocimiento del valor que tiene para el fortalecimiento de una nación, la preservación y el cuidado de su patrimonio, donde se incluye, por supuesto, el culinario o gastronómico (Solarte, 2010; Romero & Hernández, 2010; Medina, 2017; Hernández-Ramírez, 2018; Castillo et al. 2018; Contreras et al. 2019; Mora, 2020; Quezada et al. 2022).

De acuerdo con el enfoque de Hernández-Ramírez (2018), las tradiciones culinarias se conceptualizan como parte del patrimonio cultural inmaterial. Comprenden saberes, creencias y prácticas sociales usuales, asociadas a la alimentación, estas se escogen, forman y activan por ciertos símbolos distintivos de un grupo determinado. Esta suma de elementos adquiridos es reinterpretado de acuerdo con doctrinas contemporáneas (valores, conocimientos e ideologías globales), desarrollando nuevos usos y funciones.

Entonces, las tradiciones culinarias constituyen lo más representativo de las comunidades y su cultura local, como forma efectiva para comprender su historia. Nunes (2007), evidencia la relación entre los hábitos alimenticios y la identidad cultural de las comunidades, pues con el acto de comer se establecen patrones culinarios que posteriormente se consolidan como tradiciones.

Por su parte, Hegarty (2005) y Harrington et al. (2005) puntualizan que las comidas o platos típicos, son una de las tradiciones donde queda expresada la creación del hombre y está materializada en una de sus necesidades psicológicas: la alimentación. Esta contiene en sí las distintas tradiciones, creencias y ritos religiosos relacionados con otros aspectos de la cultura espiritual y material del pueblo. Gonzales-Peláez (2018) y Bahls & Wendhausen (2019) coinciden que el arte culinario es expresión de las ideas artísticas, que se manifiestan a través de los alimentos o medios relacionados con la alimentación.

A través de la culinaria tradicional es posible aproximarnos a la experiencia de la humanidad como especie, al tiempo que a la diversidad de las culturas. El consumo de platos típicos en cada lugar está relacionado con el entorno y los procesos de producción, distribución y consumo; pero también con factores que no están ligados estrictamente a la infraestructura cultural.

Además, Nuñez & Torres (2020) por su parte consideran, que la culinaria tradicional depende mucho de la cultura local, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales

sociales establecidos alrededor de la comida. Las recetas que amparan esos platos tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales, caracterizadas por los rituales transmitidos de generación a generación.

En los momentos actuales, el fenómeno de la globalización, la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, han conducido a un mayor conocimiento sobre las cocinas foráneas por su facilidad para acceder a la preparación rápida de alimentos. Pero este intercambio también constituye una amenaza para la conservación de la culinaria tradicional, según alertan varios autores (Meléndez & Cañez, 2010; Quezada, Luján & Segovia, 2022).

Por ello, las cocinas regionales, requieren de reconocimiento, investigación, preservación e impulso especial, ya que representan un medio fundamental de supervivencia cultural y desarrollo económico (Romero & Hernández, 2010).

Debido a todas sus potencialidades, varios autores destacan la relación entre el patrimonio y la alimentación, desde las perspectiva cultural, como atractivo turístico (Medina, 2017; Castillo et al., 2018); Espinosa, et al., 2019; Acle-Mena, et al., 2020; Mora, 2020; Sosa-Sosa & Thomé-Ortiz, 2021) y para el desarrollo local (Meléndez & Cañez, 2010; Quezada, et al., 2022).

El modo de difundir las tradiciones culinarias ha cambiado con el decursar de los años, ampliando su contenido desde un consumo más público y en los momentos actuales se opta por nuevas plataformas o vías, como las que muestran: Tamayo & Leite (2015), sobre las nuevas Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TIC) como herramienta para la gestión del patrimonio cultural,

En el proyecto social cubano, las tradiciones culinarias constituyen un elemento de identidad genuina y sentido de pertenencia, por lo que es imprescindible la gestión y promoción de las manifestaciones que la representan. Estas tradiciones están respaldadas por una excelente cocina y el talento de los maestros cocineros que se esfuerzan por elaborar platos que, no solo brindan disfrute en su degustación, sino que transmiten vivencias vinculadas con la historia de cada localidad. Numerosas estrategias se han puesto en práctica en función de ese objetivo, dentro de ellas se encuentra la difusión de sus elementos más representativos. Sin embargo, aún se evidencia la necesidad de incentivar la conservación y práctica de dichas tradiciones mediante estrategias de promoción sociocultural que generen procesos participativos, teniendo en cuenta las necesidades de la comunidad portadora.

Entre las provincias de Cuba que realizan un destacado trabajo en la preservación de las tradiciones culinarias, se encuentra Villa Clara, quien cuenta a su vez con varios municipios donde este tipo de tradiciones forma parte de su acervo cultural, dentro de ellos, Caibarién.

Las tradiciones culinarias de este pueblo pesquero, aunque no han sido suficientemente estudiadas, son reconocidas por Rojas & Abreu (2019), como recursos patrimoniales y fuente de productos turísticos en Caibarién. Este autor detalla aspectos que resaltan la exquisitez de los platos originarios de este territorio y alerta sobre la pérdida de estas tradiciones en la memoria histórica.

La presente investigación responde a una demanda institucional del centro cultural “Casa de las tradiciones”, que solicita una actualización sobre el estado que presenta la culinaria de Caibarién, como salvaguarda de su patrimonio cultural intangible. Pues, el proceso de transmisión de conocimientos y vivencias de las tradiciones culinarias de Caibarién a las futuras generaciones se manifiesta afectado; lo que originó la necesidad de realización del proceso investigativo.

Una vía para contribuir a la promoción de la cultura culinaria caibarienense es a través de plataformas virtuales, que permiten la creación de estrategias de difusión, soportadas por las nuevas tecnologías de la informática y las comunicaciones, que han tomado auge en los últimos años en cuanto a la socialización del patrimonio cultural inmaterial.

A partir de la problemática identificada y los argumentos expuestos se plantea como Objetivo General: Proponer acciones de promoción sociocultural para la salvaguarda del patrimonio culinario de Caibarién, a través de las TIC.

MATERIALES Y MÉTODOS

La metodología utilizada en la investigación es fundamentalmente cualitativa, teniendo en cuenta que permite la realización de un estudio orientado, donde se describe e interpreta el contexto que se investiga. Además, se emplearon elementos del paradigma cuantitativo, como la encuesta, que permite la recolección de datos y estados de opinión para comprobar el conocimiento que tienen las personas sobre el objeto de estudio.

La delimitación de los métodos se relaciona estrechamente con la determinación del objeto que se estudia, las tareas y la formulación del problema. En la investigación se han utilizaron los siguientes métodos:

Del Nivel Teórico:

- **Histórico-Lógico:** Ambos procesos posibilitaron la definición de los aspectos históricos relacionados con las tradiciones culinarias en Caibarién y su influencia en el entorno sociocultural.
- **Análítico-Sintético:** Estos dos procesos del pensamiento lógico facilitaron el estudio de los documentos que permiten concretar el conocimiento sobre las tradiciones culinarias y sus potencialidades.
- **Deductivo-Inductivo:** Contribuyeron al análisis de la información desde concepciones generales para arribar a conclusiones; a través de la inducción analítica se diseñó una propuesta de acciones socioculturales que posibilita la promoción de las tradiciones culinarias a partir del uso de las nuevas tecnologías.

Del nivel empírico:

- **Análisis de documentos:** Se analizaron varios documentos, entre ellos el “Anuario Estadístico de Villa Clara, Caibarién 2019”, publicado por la Oficina Nacional de Estadística e Información (ONEI), para determinar datos demográficos del municipio, así como el compendio digital “Historia del municipio Caibarién” para brindar una caracterización del municipio, su cultura y tradiciones. También se consultaron archivos de la página web “Radio Caibarién”, que tratan sobre las tradiciones culinarias.
- **Entrevistas semiestructuradas y abiertas:** Fueron empleadas para obtener información y acceder a la opinión de expertos sobre las tradiciones culinarias de Caibarién y figuras destacadas en la cultura e historia de este municipio.
- **Encuestas:** Fueron aplicadas a personas del municipio para comprobar el estado del conocimiento sobre las tradiciones culinarias de Caibarién.

La población estuvo representada por 5 603 habitantes del Consejo Popular Van Troi II, que se seleccionó por su ubicación geográfica, alejada del centro histórico y de las instituciones culturales. Además, se tuvo en cuenta que, aunque los habitantes del reparto nacieron en Caibarién, sus familiares, residentes en dicho reparto y trabajadores del polo turístico “Cayo Santa-María”, provienen de otros municipios y provincias, por ende, existe un desconocimiento y una ruptura en la transmisión de los valores identitarios municipales, sobre todo los relacionados con las tradiciones culinarias locales. Se seleccionó una muestra intencional y no probabilística, que responde a la disposición de los sujetos para participar en la investigación, estuvo compuesta por 150 personas, entre 18 y 52 años de edad, de los cuales 65 son mujeres y 85 hombres.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1. Caracterización de Caibarién, su cultura y tradiciones. Conocido en el argot popular como “La Villa Blanca”, Caibarién, es un pueblo pesquero de la costa norte de Villa Clara, fundado en 1832. La estatua del Cangrejo que custodia su entrada (Ilustración 1), su majestuoso paseo Martí, su malecón, varios Cayos y hermosas playas naturales que destacan en su geografía, son elementos que la representan.



Ilustración 1. Estatua del cangrejo, a la entrada de Caibarién

Fuente: Internet

Dentro de las características urbanísticas que distinguen a este pueblo, se puede mencionar el trazado ortogonal de sus calles, diseñadas según la normativa del orden neoclásico que estaba en vigor en la época de su fundación. Prevalece el clima tropical, suavizado por las brisas constantes del mar y están bien marcadas las estaciones del año: verano e invierno. Se encuentra expuesto a la acción de los vientos alisios, los que son constantes durante todo el año. En sus hermosas playas y farallones, predomina el diente de perro y los manglares bajos y cenagosos.

En su geografía se destacan varios cayos, entre ellos: Conuco, Las Brujas, Santa María, Español de Adentro, Español de afuera, Majá, Borracho, Caimán de la mata de coco y la Barca, entre otros. Los mismos poseen una riqueza inigualable por ser áreas de alto valor natural y donde la actividad del hombre ha sido escasa.

Cuenta, además, con hermosas playas naturales, entre las que se encuentran: Fragoso, Santa María, Ensenachos, Cobos y Las Brujas, las que han sido poco explotadas por su ubicación geográfica. También se ubican en su enclave, playas artificiales, nombradas como: Mar Azul, Conuco y Jinaguayabo.

Componen su flora y fauna, incluyendo los cayos, una extensa variedad de árboles maderables, aves típicas, anfibios, reptiles y mamíferos, que forman un conjunto armónico. Todo esto, unido a la belleza general del paisaje, hacen mucho más placentera y la vida en esta región.

Diversas atracciones, naturales e históricas, forman parte de su legado patrimonial y cultural, una de ellas es el ingenio azucarero “Marcelo Salado”, convertido en museo, donde los visitantes, nacionales y extranjeros, pueden conocer sobre la historia de la industria azucarera de este territorio. También se puede visitar el museo “María Escobar”, que conserva la mayor colección de negativos de fotografías del mundo.

En los momentos actuales, cobra gran significación, en el municipio, las acciones comprendidas dentro de la “Tarea Vida”. Este proyecto, requiere del esfuerzo y participación de todos los organismos y entidades, para garantizar el agua, en cantidad y calidad, a la agricultura, al sector agropecuario e industrial y a la población, sobre todo la que vive en zonas que son vulnerables a la acción constante del mar o son afectadas por eventos hidrometeorológicos, que cada día se acrecientan debido a los efectos del cambio climático.

Los trabajos planificados o los que ya están en ejecución, priorizan el rescate de la arquitectura de este pueblo que está afectada por la corrosión del mar o el paso del tiempo y la preservación de los principales acuíferos que están conectados al mar. Voluntad, esfuerzo, sacrificio y amor, es lo que caracteriza a los caibarenienses implicados en dar cumplimiento a los proyectos de ingeniería y demás acciones que contempla esta valiosa tarea, que busca garantizar el desarrollo económico y social de esta villa pesquera.

La cultura caibariense, al igual que la de otras ciudades cubanas, es resultado de la combinación de tradiciones españolas y africanas. Esta mezcla ha influido sobre sus costumbres, música y cocina, entre otros aspectos de la vida social de este pueblo.

Caibarién es reconocida por ser cuna de grandes talentos, como el compositor Manuel Corona Raimundo, autor de bellas melodías como “Longina” y “Santa Cecilia” y el dúo musical “Janet y Quincoso”, excelentes trovadores que desarrollan, desde hace varios años, un trabajo creativo que incluye la musicalización de poemas, los arreglos a voces y guitarras y la composición musical trovadoresca.

También sobresalen en el municipio figuras artísticas, como el pintor Leopoldo Romañach Guillén; el escultor

Florencio Gelabert; el multifacético Luis Hernández, que es músico, carpintero y diseñador; el director y músico Marcos Antonio Urbay Serafín y los poetas Hilda de Orá y Carlos Manuel Galindo Lena, cuya obra se encuentra celosamente guardada en la biblioteca “Antonio Arias García”.

Dentro de su espectro musical sobresale la labor que desarrolla la Banda Municipal de Conciertos, creada en 1904 por el maestro José Pilar Montalván Raimundo, que goza de gran prestigio, tanto a nivel nacional como internacional.

En este municipio se preservan tradiciones que complementan el curso de la vida cotidiana, lo que constituye un espacio de interés para sus habitantes. Entre ellas, se destacan: serenatas, campeonatos de embarcaciones deportivas, carnaval de verano, verbenas, noches de damas y de caballeros, fiestas campesinas, día del “caibariense ausente” y parrandas, donde sobresale la belleza de sus carrozas, acompañadas de changüíes, fuegos artificiales, el ritmo de congas y competencias entre los barrios rivales: La loma y La marina. En dichas celebraciones es común la venta de comida, artesanías, bordados, trabajos en madera y la confección de adornos hechos con conchas, caracoles, carey o cuescos de langostas.

Toda la zona del mar y el puerto de este pueblo, son fuentes de oralidad por los mitos y leyendas que de allí nacieron, se destacan: La sirena de la canal de los barcos, La maldición de la gitana, La guasa del pontón, El tesoro de Cayo Santa María, El barco pirata pintado de blanco, El tesoro de Cayo francés y de Cayo fragoso, La leyenda de las tres brujas y Los misterios de Cayo Majá, entre otros.

De igual modo, el patrimonio culinario de este municipio es resultado de la mezcla de variadas recetas, preparadas inicialmente por los indios y luego por los africanos, españoles, ingleses, chinos, árabes, italianos y otros tantos visitantes que han llegado a esta villa, desde su fundación hasta la fecha. De la combinación de todas estas sazones, surge una cocina criolla, a base de productos marinos principalmente (Ilustración 2), que es reconocida entre sus pobladores y está respaldada por las leyendas que han inspirado a sus maestros cocineros.



Ilustración: 2 Platos de la culinaria tradicional de Caibarién

Fuente: Sitio "Sabor a Caibarién"

Dentro de los platos típicos que han trascendido fronteras y forman parte del patrimonio cultural intangible de este territorio, se encuentran: la salsa de perro, las minutas y las pulpetas de macabí, la ilustración 3 muestra estos platos en orden. Los platos surgen y se popularizan en restaurantes locales como el reconocido "Hotel España" y la fonda "La Choricera", ambos especializados en comida a bases de mariscos y donde se han ofertado, además, comidas francesas, inglesas, españolas e italianas.



Ilustración: 3 Platos típicos de Caibarién reconocidos internacionalmente

Fuente: Sitio "Sabor a Caibarién"

Este municipio cuenta con una Casa de la Cultura, cuyos profesionales trabajan arduamente en el fomento de la cultura para diferentes edades. Supeditada a esta casa y con el objetivo de preservar la idiosincrasia y el patrimonio intangible del territorio, se encuentra la llamada "Casa de las Tradiciones", institución que tiene la misión de promover, fortalecer y fomentar las tradiciones culturales de esta localidad a través de la participación ciudadana, contribuyendo así a la identidad cultural nacional.

A pesar del compromiso de la "Casa de las Tradiciones" y sus integrantes, para difundir y promover los elementos de la cultura popular tradicional de este pueblo y en específico de la cultura culinaria, las acciones encaminadas a este propósito son escasas. Esto fomenta el desconocimiento en la población sobre los platos típicos locales, y señala la necesidad de proyectos socioculturales o trabajos investigativos que aborden esta temática.

2. Diagnóstico del estado actual de la promoción del patrimonio culinario de Caibarién

El diagnóstico se respalda por la consulta realizada de fuentes documentales secundarias, tales como artículos periódicos, fotografías, registros públicos y archivos físicos o electrónicos. En todo ello, se pudo constatar que:

- Está pendiente de edición, un libro escrito por Emilio Comas Paret, titulado "La heráldica, los blasones y las recetas marineras afrodisíacas", donde se rescatan numerosas recetas que sirven de base a los platos típicos que representan al municipio. Paret (2019)

- El inédito libro de Paret ha sido fuente de inspiración para el espacio digital “Sabor a Caibarién” (<https://www.radiocaibarien.icrt.cu/tradiciones/sabor-a-caibarien/>), dirigido y comentado, desde la página web de la radio municipal, por la periodista Yudith Delgado Rodríguez. A través de esta página se divulgan las recetas originarias de la localidad y las historias que las inspiraron.
- El sitio web “Sabor a Caibarién” y el compendio digital “Historia del municipio Caibarién” tienen un bajo nivel de visitas e interacciones.
- Existen proyectos como la “Tarea Vida”, que tiene entre sus objetivos el rescate y preservación de las tradiciones, dentro de ellas las culinarias, sin embargo, no se percibe un interés reconocible, en la población, sobre el conocimiento de las mismas, lo que constituye una amenaza para su pasado histórico.
- No se ha conformado un equipo de trabajo que se dedique a organizar, gestionar y fomentar, desde las TIC, contenidos que generen motivación e interés sobre las tradiciones culinarias en particular.

A partir de la entrevista semiestructurada, aplicada al vicepresidente de la Federación Culinaria de Cuba, se confirma que:

- A pesar de las restricciones sanitarias provocadas por la pandemia COVID-19, a nivel nacional existen variadas iniciativas, dirigidas por la Federación Culinaria, para rescatar las tradiciones culinarias, con una marcada presencia digital. Ejemplo de ellas son: el proyecto habanero “Artechef”, las convocatorias a cursos de cocina en Villa Clara, las variadas exposiciones de platos tradicionales cubanos y la celebración de fechas significativas que resaltan la labor de la cocina tradicional cubana.
- En las redes sociales, de la Federación Culinaria y sus sucursales provinciales, así como en otros archivos de internet, se puede encontrar información sobre la culinaria tradicional cubana en general, pero en el caso específico de Caibarién, la información es escasa y aislada. Por el momento, más allá de la página web de la radio municipal, no se encontraron espacios dirigidos a la promoción de las tradiciones culinarias que capten la atención de la población y cuyo contenido invite a la participación activa de los mismos.
- Crear un espacio de promoción sobre las tradiciones culinarias, desde las TIC, permite educar y entretener de manera atractiva a los pobladores de Caibarién, lo que, resaltaría en positivo una parte de su identidad cultural poco reconocida actualmente. Un perfil en cualquiera de las variadas redes sociales, unido a una correcta

estrategia de marketing culinario y la responsable creación de contenido constante, puede ser una manera más actualizada y pertinente de rescatar los valores de la culinaria tradicional, como parte indiscutible del patrimonio cultural inmaterial caibarienense.

- Son insuficientes las acciones de promoción llevadas a cabo para rescatar las tradiciones culinarias de Caibarién, por lo que, atendiendo a las características socio-demográficas de la población, se hace necesario cambiar el enfoque y explotar, desde las redes, las variadas posibilidades que ofrecen las TIC, para lograr un impacto mayor que contribuya a la preservación de este tipo de tradición.

Teniendo en cuenta los resultados de la entrevista abierta, realizada a cuatro expertos sobre las tradiciones culinarias de Caibarién, se constató que:

- El nivel de promoción sobre las tradiciones culinarias de Caibarién es bajo, ya que no se destinan recursos para que los establecimientos gastronómicos comercialicen las recetas originarias de esta localidad. Por tanto, se puede afirmar que dichas tradiciones no son prioridad en la agenda de los gestores de patrimonio del territorio.
- Existen factores socioeconómicos y subjetivos que atentan contra la preservación del patrimonio culinario caibarienense, como el desabastecimiento y encarecimiento de alimentos usados para la preparación de los platos típicos tradicionales, ya que, para que cualquier elemento de una cultura sea popular, debe ser de fácil acceso para todos. También influye la falta de actividades que fomenten la culinaria tradicional desde la oralidad, asegurando la transmisión de la misma a futuras generaciones y que perdure en la identidad de los pobladores. A ello se suma el abandono, por falta de recursos económicos, de sitios históricos fundados en la Colonia y la República, donde se ofertaban las recetas originarias locales y que, actualmente, necesitan ser restaurados o se usan como almacenes, disminuyendo los lugares distintivos de Caibarién que pueden ofrecer un producto histórico- culinario capaz de promover el conocimiento sobre un patrimonio cultural tan importante como las tradiciones culinarias.
- En la actualidad se observa un auge de los establecimientos patrocinados por cuentapropistas, donde se ofertan platos criollos a elevados precios. Para su promoción contratan los servicios de fotógrafos y profesionales que realizan spots publicitarios en el “paquete semanal”. Este tipo de publicidad no contiene en su oferta la venta de platos originarios, como la salsa de perro o las pulpetas de macabí, ello ha influido en una mayor preferencia por platos de la cocina internacional (ejemplo: la cocina

mexicana, italiana y española), deteriorando el vínculo identitario entre los habitantes de Caibarién y sus tradiciones culinarias.

- No ha sido efectivo el papel desempeñado por las entidades y organismos del territorio, respecto al apoyo que deben brindar para garantizar el rescate y conservación de las tradiciones culinarias. En ocasiones, se ha tomado como excusa las restricciones económicas impuestas por el bloqueo o la pandemia COVID-19, lo que ha conllevado a la falta de confianza de la población y las instituciones culturales hacia dichos organismos.
- Algunas de las personas que dirigen el municipio, no son nativas del mismo, por ende, desconocen su idiosincrasia y costumbres, lo que conlleva a imponer normas o emitir criterios ajenos a los patrones tradicionales.
- Es insuficiente el presupuesto que aprueba el gobierno municipal para la reparación y mantenimiento de locales gastronómicos que promueven las tradiciones culinarias, ejemplo de ello es el Restaurant "Hotel España". Este local no reúne las condiciones de confort que inicialmente tenía y se oferta comida criolla genérica en lugar de platos típicos tradicionales.
- Es escaso el personal cualificado que modera las páginas oficiales de las instituciones culturales y los medios de comunicación estatales, en busca de acciones que promuevan la preservación de las tradiciones, sobre todo las culinarias.

En las respuestas de las encuestas, realizadas a los habitantes de la Zona # 60 "Arcelio Rodríguez García", perteneciente al reparto Van Troi II sobre las tradiciones culinarias, se corroboró que:

- Se aprecia cierta inclinación por el consumo de comidas rápidas que no impliquen preparaciones complicadas, ni recetas a seguir, como las que respaldan el consumo de hamburguesas, pizzas o espaguetis. Esto se debe a la influencia en el territorio cubano, de la globalización sobre el tema alimentario, pues diversas políticas comerciales favorecen la preparación de platos procesados, listos para llevar o consumir, lo que afecta la identidad culinaria.
- Existe una marcada preferencia por el uso de las redes sociales para mantenerse informado, sin embargo, se comprueba que es baja la interacción con los escasos sitios donde se promueven las tradiciones caibarienses.
- La gran mayoría de los encuestados afirma desconocer los platos típicos que aparecen en el recetario que representa a este municipio, esto permite identificar

una necesidad de promoción de las tradiciones culinarias municipales, que puede ser llevada a cabo desde las TIC, impactando en un mayor número de personas de la localidad.

- Se considera bajo el nivel de promoción de las tradiciones culinarias a través de la TIC, lo que puede deberse a las escasas actividades donde se fomenta el encuentro con las raíces histórico culturales; las que se realizan, en ocasiones no son patrocinadas por especialistas preparados que dominen, además, las herramientas digitales diseñadas en las TIC, lo que afecta la calidad e impacto de las mismas.

2.1 Análisis de los resultados del diagnóstico

A partir del análisis de los resultados obtenidos, se presentan los principales problemas, necesidades, retos y vías para promover el patrimonio culinario del municipio Caibarién:

Problemas:

- Falta de apoyo de los organismos estatales y escasas iniciativas del territorio para generar espacios digitales que fomenten los valores identitarios hacia el patrimonio culinario de Caibarién.
- Contratación de personal sin la preparación y experiencia suficiente para dirigir actividades enfocadas a la promoción del patrimonio culinario, que lejos de fortalecer, debilitan la cultura culinaria.
- Pérdida del proceso de transmisión generacional, respecto al patrimonio culinario caibariense. Lo que puede estar relacionado con una problemática enunciada por Mora (2020), cuando las comunidades no valoran estas representaciones; así, descuidan un factor importante para el desarrollo identitario.
- Escasa capacitación de personal en el manejo de las TIC y su utilización en la promoción sociocultural del patrimonio culinario, lo que influye en la poca información disponible sobre los platos típicos caibarienses.

Necesidades:

- Creación de espacios educativos a través de las TIC, que resulten atractivos y contribuyan a la promoción del patrimonio culinario caibariense.
- Las personas encargadas de organizar y dirigir actividades enfocadas a la promoción de las tradiciones culinarias de Caibarién, deben ser especialistas residentes del territorio, por su identificación con las tradiciones y raíces de su cocina local.
- Brindar capacitación para un manejo correcto y responsable de las TIC en centros de enseñanza y

entidades estatales, utilizando las herramientas que brindan las mimas, en pos de la promoción del patrimonio culinario caibariense.

- Aprovechar los conocimientos de las viejas generaciones, para la revitalización de las tradiciones culinarias por medio de la oralidad; respondiendo así a la premisa de afianzar las representaciones culturales de los pueblos con el fin de reestablecer las costumbres de identidad cultural, esto se logra a través de la revaloración de lo cultural (Mora, 2020).
- Las personas encargadas de la preservación del patrimonio local deben aprovechar las ventajas que ofrecen las TIC para transmitir las tradiciones culinarias.

Retos:

- Realizar exposiciones de platos típicos, en las redes sociales y sitios web.
- Revitalizar las tradiciones y costumbres culinarias para su mejor disfrute por parte del pueblo, a fin de lograr un desarrollo cultural sostenible. Ya que, la promoción de los productos locales y las elaboraciones culinarias forman parte de las estrategias de impulso de las economías locales y regionales (Medina, 2017).
- Lograr en el territorio, mediante el consenso con el sectorial de Cultura y otros organismos estatales, reflexiones colectivas sobre las tradiciones culinarias, haciendo uso de las TIC, para que los residentes del municipio tengan la posibilidad de participar, al menos de manera virtual, en su proyección y ejecución para que ambas partes (pueblo y organismos) queden satisfechos y sean más vitales y permanentes.
- Gestar proyectos que promuevan el interés por el patrimonio culinario caibariense y que dicho propósito escale a las entidades rectoras de la provincia, debido a los altos presupuestos requeridos para su implementación.

Vías:

- Organizar encuentros donde se reflexione sobre los problemas que impiden la promoción del patrimonio culinario caibariense desde las TIC, y se propongan soluciones para mejorar el acceso a las mismas.
- Aprovechar la diversidad étnico-cultural de sus residentes y sus aportes al patrimonio cultural intangible. Teniendo en cuenta que el patrimonio alimentario es un patrimonio particular; fungible, consumible, debe de ser recreado constantemente, y ello dentro de marcos culturales en formación y en evolución continua, que

demandan tanto flexibilidad como capacidad de adaptación (Medina, 2017).

- Aprobar la ejecución de proyectos socioculturales para salvaguardar la tradicional cultura culinaria del territorio. Partiendo del reconocimiento del potencial gastronómico podría impulsar el desarrollo sostenible a partir del patrimonio gastronómico para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para América latina y el Caribe (Quezada, Luján & Segovia, 2022).
- Fomentar iniciativas digitales que promuevan la confección de platos tradicionales a presentar en eventos y actividades culinarias, enfocados en retomar el protagonismo de las tradiciones culinarias que tiene el territorio.
- Trabajar en la eliminación de todo lo que desvirtúe la esencia del patrimonio culinario caibariense, lográndolo a partir del consenso entre los organismos y los pobladores, para garantizar el legado de las mismas a las futuras generaciones.
- Potenciar la utilización de los sitios web existentes y colaborar en la creación de estrategias que permitan un acercamiento, a través de las TIC, a las raíces culinarias de este pueblo, teniendo en cuenta las potencialidades de dichas tecnologías, para la gestión patrimonial, defendidas por Tamayo & Leite (2015).

Propuesta de acciones socioculturales para la promoción del patrimonio culinario de Caibarién, desde las TIC

Para elaborar el plan de acciones socioculturales se tienen en cuenta las opiniones vertidas por los informantes y expertos sobre las tradiciones culinarias de Caibarién. Fue necesaria, además, la creación de una cuenta profesional en Facebook e Instagram, dedicada a la publicación de recetas tradicionales caibarienses. Dicho perfil ha sido nombrado: "Sabor a tradiciones".

Objetivo general: Contribuir a la promoción del patrimonio culinario de Caibarién, desde las TIC.

Objetivo 1: Promover la importancia de las tradiciones culinarias de Caibarién.

Actividades:

1. Fórum virtual: "Importancia de las tradiciones culinarias de Caibarién".

Consiste en dar promoción, desde el perfil "Sabor a tradiciones", a las tradiciones culinarias caibarienses. En este fórum participarán como invitados, promotores culturales y especialistas experimentados. Al debatirse los temas presentados, quedarán evaluadas las dudas de los que interactúan y se aceptarán sus criterios y sugerencias.

Responsables: promotores culturales y especialistas de la casa de la cultura

Participantes: pobladores

Técnica para evaluar: entrevista a participantes por chat privado.

2. Conversatorio Online: “18 de octubre, día de la cocina cubana”.

Consiste en un conversatorio virtual, a través de Facebook, sobre el día de la Cocina Cubana. El mismo se realizará entre invitados del perfil “Sabor a tradiciones” y los de la “Asociación Culinaria de Villa Clara”.

Se intercambiarán opiniones sobre la influencia de la cocina caibariense y sus tradiciones culinarias dentro del panorama nacional e internacional, lo que propiciará un acercamiento de los que interactúan hacia este importante tema.

Responsables: miembros de la Asociación culinaria villaclareña.

Participantes: invitados, expertos en el tema y público participante.

Técnica para evaluar: entrevista a participantes por chat privado.

3. Taller Online: “Ordenando mi cocina”.

Consiste en la presentación de un atractivo plan de divulgación que ayudará al correcto ordenamiento y rescate de las tradiciones culinarias. A través de este taller, la audiencia podrá conocer sobre la preparación de platos típicos. Se acepta todo tipo de proposiciones relacionadas con el objetivo central de este taller, al finalizar el mismo se evaluará el resultado de las actividades realizadas.

Responsable: promotor cultural.

Participantes: representantes de los medios de difusión masiva y divulgadores de las organizaciones sociales y de masas.

Técnica para evaluar: observación no participante.

Objetivo 2: Incentivar el conocimiento sobre el patrimonio culinario de Caibarién.

Actividades:

1. Debates online: “Todo sobre las tradiciones culinarias de Caibarién”.

Consiste en realizar debates desde el perfil “Sabor a Tradiciones”. A través de transmisiones en vivo, la audiencia intercambiará aspectos relacionados con las raíces e historia de las tradiciones culinarias de la “Villa Blanca”,

lo que servirá de motivación para aportar criterios sobre los temas que se lleven al debate.

Responsable: especialistas de la dirección municipal de cultura

Participantes: pobladores

Técnica para evaluar: entrevista a participantes

2. Convocatoria de promoción: “Únete a la fiesta del arte culinario online.”

Consiste en dar promoción a la celebración del arte culinario villaclareño. Esta convocatoria, cada año, será auspiciada por la Asociación Culinaria. En la misma estarán implicadas todas las instituciones y organismos, para que sea mayor el apoyo, por lo que se le asignarán, a cada una, tareas específicas. En Caibarién se convocará a los integrantes del gremio culinario y otros interesados, a compartir, desde sus cuentas personales, propuestas de platos típicos locales que tendrán la etiqueta #SaboraTradiciones y #SaboraVillaClara, lo que permitirá representar esta tradición.

Responsables: comisión organizadora y Asociación culinaria de Villa Clara.

Participantes: especialistas de la dirección municipal de cultura, organismos del territorio e integrantes del gremio culinario.

Técnica para evaluar: entrevista a participantes

Objetivo 3: Contribuir a la salvaguarda del patrimonio culinario de Caibarién.

Actividades:

1. Curso online: “Marketing digital culinario”.

Consiste en impartir un curso sobre la culinaria caibariense. En el mismo se aportarán eficaces técnicas que permitirán mejorar la promoción y comercialización de las recetas tradicionales y se fomentará el amor por la cocina de esta localidad, posicionándola como un referente del sector gastronómico. Se recomienda a los que estén motivados por el quehacer culinario del municipio.

Lugar: sitio web del Joven Club # 1 de Caibarién

Responsable: especialista en marketing digital

Participantes: pobladores

Técnica para evaluar: entrevista a participantes

2. Creación de spots publicitarios: “La historia detrás del plato”.

Concibe la confección de spots donde se muestre las tradiciones culinarias de Caibarién, así como las historias que respaldan las recetas tradicionales.

Estos segmentos, breves y dinámicos, serán presentados en el perfil “Sabor a Tradiciones”, que contará con la colaboración de especialistas en audiovisuales y periodistas que trabajan en la emisora de radio municipal.

Responsable: administradora del perfil

Participantes: equipo de edición

Técnica para evaluar: encuesta a seguidores

3. Grabación del podcast: “Sabor a Tradiciones”.

Consiste en crear un podcast, espacio en formato de audio, donde se escuchen las conversaciones de historiadores, escritores, especialistas en patrimonio, cocina y nutrición, sobre las tradiciones culinarias del municipio. Escuchar las voces de los protagonistas invitados, desde las plataformas AudioBoom, ApplePodcast, Spotify y iVoox, Google y Amazon, contando sobre sus experiencias y vivencias, creará un íntimo vínculo con la audiencia que opta por esta nueva y atractiva forma de consumo cultural.

Lugar: estudio de grabación de AuviStudios-Cai

Responsable: anfitriona del podcast

Participantes: diferentes especialistas relacionados con la temática

Técnica para evaluar: entrevista a participantes

4. Concurso de fotografía Online: “Cocina Tradicional de Caibarién”.

Consiste en realizar un concurso de fotografía, en Instagram, para celebrar el día internacional del chef. Es requisito del mismo que los interesados tengan una cámara para fotografiar los platos que van a enviar a la cuenta “Sabor a Tradiciones”. Dichas fotos se publicarán con la etiqueta #TradicionesCulinarias2022 y se escogerá, como ganador, al que más aceptación tenga dentro de la audiencia. Se otorgarán premios a los que ocupen los tres primeros lugares. A través de los lentes se podrá disfrutar de las diversas formas en que se presenta la cocina tradicional caibariense.

Responsable: administradora de la cuenta de Instagram

Participantes: entusiastas de la fotografía del municipio

Técnica para evaluar: entrevista a participantes.

CONCLUSIONES

El patrimonio culinario debe ser salvaguardado desde la promoción sociocultural, para el disfrute de las actuales y futuras generaciones, aprovechando las ventajas que brindan las TIC. Las tradiciones culinarias de Caibarién son parte del patrimonio cultural inmaterial, relacionado a sentimientos y valores que conforman la identidad cultural de sus pobladores.

Existe insuficiente conocimiento sobre las tradiciones culinarias de Caibarién en su población, principalmente, en aquellos individuos nacidos en familias naturales de otras provincias o municipios. Ello guarda relación con el consecuente deterioro y pérdida del patrimonio culinario, unido a la ausencia de acciones diseñadas por las instituciones culturales del municipio para su promoción. No obstante, existen retos y vías que ofrecen posible solución a esa problemática que atenta contra la memoria histórica de este pueblo.

La propuesta del plan de acciones, diseñado para la promoción sociocultural del patrimonio culinario caibariense, permite dar a conocer la información necesaria, para lograr establecer una activa relación, desde las TIC, entre la población y sus raíces culinarias, lo que posibilitará alcanzar niveles superiores en el desarrollo sociocultural y responder a las insuficiencias espirituales de la comunidad. El diseño de las acciones, apoyadas en estas nuevas tecnologías, hará viable una óptima promoción de las tradiciones culinarias de Caibarién, desde las instituciones culturales y educacionales del municipio, con énfasis en las acciones dirigidas a su rescate, conservación y la participación activa de los pobladores, preparándolos no solo a ellos, sino también a diversos actores individuales, comunitarios e institucionales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., & Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10 (2), 237-248.
- Arjona, M. (1986). *Patrimonio cultural e identidad*. Editorial Letras Cubanas.
- Bahls, A. & Wendhausen, R. (2019). Comprensión de los conceptos culinaria y gastronomía. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 28(2-4), 312 – 330.
- Castillo, E., Santoyo, V., Muñoz, M. & Rodríguez, B. (2018). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México. *RIVAR*, 5 (15), 22-38.

- Contreras, C., Luco, J. & Ríos, C. (2019). Patrimonio culinario: propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales. *Revista Ciencias y Humanidades*, VIII (8), 163-179.
- Gonzales-Peláez, M. (2018). *La gastronomía, la tradición culinaria y la cultura como elementos dinamizadores y su efecto diferencial en las ciudades*. VI Congreso Internacional Ciudades Creativas, Orlando, Florida.
- Harrington, R. J et al. (2005). The institutionalization of culinary education: An initial assessment, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (4), 31-49.
- Hegarty, J. A. (2005). Developing subject fields in culinary arts, science, and gastronomy, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (1), 5-13.
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *CUHSO Cultura-Hombre-Sociedad*, 1, (28), 154-176.
- Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51, 106-113.
- Meléndez, J. M. & Cañez, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Estudios Sociales*, 1(Esp), 182-204.
- Mora Forero, J. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. *PALMA Express*, 28-49.
- Nunes do Santos, C. (2007). Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios". *Estudios y perspectivas en turismo*, 16 (2), 234-242.
- Nuñez, E & Torres, K. (2020). La evolución sociocultural de la gastronomía culinaria cubana en la neocolonia y en la revolución en el poder. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*.
- Paret, C. E. (2019). *La heráldica, los blasones y las recetas marineras afrodisíacas*, [Manuscrito presentado para publicación] Ediciones UNION.
- Quezada, M. D., Luján, G. L. & Segovia, G. J. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra* 9 (1), 1-17.
- Rojas, A. & Abreu, D. (2019). Análisis de recursos patrimoniales como fuente de productos turísticos en Caibarién. *Explorador Digital*, 3 (2), 26-35.
- Espinosa, J. M., Romani, B., Martínez, E., & Rodríguez, L. (2019). La Gastronomía como Atractivo Turístico del Destino Cuba. Potencialidades para su Desarrollo en la Provincia La Habana. *Rosa dos Ventos*, 11 (1), 50-61.
- Romero, A. T., Viesca, F. C., & Hernández, M. (2010). Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *CIENCIA ergo sum*, 17- 3, 239-252.
- Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural del Convenio Andrés Bello, Ediciones La Tierra.
- Sosa-Sosa, M. E. & Thomé-Ortiz, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios sociales*, 31 (58), 2-36.
- Tamayo, V. C., Leite, F. E. (2015). Las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones como herramientas para la gestión del patrimonio cultural con una visión emprendedora, *Holos*, 31 (8), 290-294.