

FUNDAMENTOS DE LA APLICACIÓN DE LA EDUCACIÓN AVANZADA A LA ENSEÑANZA DE LA GASTRONOMÍA EN CUBA

(Trabajo propuesto para la “Jornada Julia Añorga Morales 2021, vigencia y continuidad de su legado”, en la temática “Alternativas, figuras y tecnologías de la Educación Avanzada”).

Autor: Esp. Jorge L. Méndez Rodríguez – Arencibia
No. Identidad: 50061501027
Institución: Ministerio de Turismo
Lugar de residencia: La Habana, Cuba

Contactos:

Correo electrónico: jorgel@mintur.gob.cu

Resumen

El presente trabajo se fundamenta en un análisis que, desde los ámbitos académico y empresarial, selecciona y describe estudios que fundamentan la aplicación de la Educación Avanzada a la enseñanza de la gastronomía en Cuba, con énfasis en su proyección hacia la actividad turística. Los servicios de alimentación secularmente han sido objeto de minimización social. Desde épocas de la colonización hispana (1492 – 1898), los períodos de intervención norteamericana (1898 - 1902, 1906, 1909 y 1912) y durante la república mediatizada (1902 – 1959), los cocineros y gastronómicos profesionales en Cuba, en su gran mayoría, carecieron de una formación académica brindada por instituciones oficiales. Esto, paradójicamente, si se tiene en cuenta el evidente crecimiento progresivo del turismo desde finales del siglo XIX, para lo que resultaba imprescindible disponer de suficiente fuerza de trabajo calificada con conocimientos y destrezas sobre la elaboración y servicio de alimentos y bebidas. Es el propósito esencial del presente trabajo ofrecer una panorámica general de los comportamientos, en diferentes circunstancias históricas, asumidos por parte de gobiernos, organismos y organizaciones gremiales, con énfasis en el accionar a partir del triunfo revolucionario; unido a la puesta en valor del trabajo como forma de dignificación social, la inserción de las industrias de la hospitalidad y el ocio en la politecnización de la enseñanza, en tanto lograr la integralidad entre los procesos de aprendizaje, el reconocimiento a la dimensión humana de los trabajadores del servicio y sus proyecciones educativas.

Palabras claves: gastronomía, cocina, gremiales, servicios, enseñanza.

Fundamentos de la aplicación de la Educación Avanzada a la enseñanza de la gastronomía en Cuba

Por: Esp. Jorge L. Méndez Rodríguez - Arencibia

Introducción

En el presente trabajo se expone la puesta en valor de la gastronomía como profesión y actividad merecedora de dignificación social, sobre la base de los preceptos educativos y humanistas de la Educación Avanzada, teoría pedagógica cubana; la inserción de los sistemas de conocimientos requeridos para el desempeño en las industrias de la hospitalidad y el ocio como parte de la enseñanza politécnica, al tiempo que lograr la integralidad entre los procesos de aprendizaje, el reconocimiento a la dimensión humana de los trabajadores del servicio y sus proyecciones educativas.

Desarrollo

La gastronomía: ¿es una carrera?

Durante siglos, los oficios de cocinar y servir alimentos fueron considerados ocupaciones propias de la servidumbre, no pocas veces referidas con mordaces expresiones y nada carentes de sentido peyorativo. De hecho, según Balbuena (1830) la palabra servicio procede de las voces latinas *servitium*, *ministerium*, que en antiguas acepciones equivalía a “el estado de criado o sirviente”, mientras que esclavitud era asociada a servidumbre, cautiverio, condición que también se homologa con *servitium*.⁽¹⁾

En Cuba, hasta las últimas décadas del siglo XIX, estas funciones fueron destinadas a la mano de obra de los esclavos africanos y de los engañados *culies* traídos de China. Vivaz descripción de esta realidad ofrece aquella “cubanita nacida con el siglo” (Méndez - Capote, 1961): “El cocinero negro o chino, vestido de blanco de pies a cabeza con su gorro almidonado y su delantal. Ese era el cuadro esencial de la cocina criolla antigua.” (...) “Todo se hacía honradamente a fuerza de brazo, de tiempo y de paciencia... por el cocinero negro o chino en la familia acomodada”.⁽²⁾

Ejemplo de la valoración social que al cocinero se ha dado, en épocas aún no tan pretéritas y en una nación donde la simpatía es objeto de culto, ofrece Bianchi (1996), al transcribir las narraciones que el Chef Gilberto Smith Duquesne (1920-2010), le ofreciera desde su humilde posición sobre la dignidad profesional: “Yo, pobre y mestizo, no podía aspirar a mucho en la Cuba en que me tocó nacer” (...) “Con mi gorro de papel de cartucho, me sentía el hombre más feliz del mundo”.⁽³⁾

Pero, a fin de cuentas, ¿quién debe cocinar y servir? A la luz de más actuales y lógicos razonamientos, Valera y Deulofeo (2008) advierten: “Otro de los prejuicios que restringen la comprensión del conocimiento es el cientificista, que ve a la ciencia como la forma paradigmática del conocimiento, en relación con otras formas. Sin embargo, siendo la ciencia efectivamente una forma válida y segura del conocimiento, es solo una de ellas; es posible que, además, en determinadas circunstancias, otras formas de saber sean más importantes”.⁽⁴⁾ Esto, concebido el conocimiento como la conjunción razonada de creencias y verdades.

Con su singular agudeza y acostumbrada orientación hacia la sencillez que erige la grandeza, Betto (2020), advierte: “Todos los hombres tienen cultura, sólo que las culturas son diferenciadoras. Por ejemplo, un cocinero semi-analfabeto, de poca escolaridad, no necesita de la física cuántica ni de la teoría de la relatividad; pero ni Max Planck ni Albert Einstein

podrían haber subsistido sin comida cocinada” (...) “En suma, que todos sabemos algo, todos ignoramos algo; por tanto, todos aprendemos algo. “Quién no vive para servir, no sirve para vivir”, también sentencia Betto (2020).⁽⁵⁾

Durante la colonización hispana (1492-1898) y hasta finalizado el período de la república mediatizada (1902-1959), Cuba careció de instituciones académicas para la formación de personal destinado a la actividad turística, siendo las técnicas culinarias y los servicios gastronómicos ocupaciones esenciales para desarrollar la industria de la hospitalidad. Muy a pesar, por cierto, que ya desde las últimas décadas del siglo XIX, visitantes procedentes de los Estados Unidos de Norteamérica llegaban a las costas de la Isla, interesados en negocios, asuntos políticos y tratamientos para la salud; e inclusive, como viajes de placer. Con posterioridad, los gobiernos de turno, desde apenas comenzada la primera mitad del siglo XX, no estuvieron ajenos a la creciente presencia de arribos, lo que motivó la creación de entidades oficialmente posicionadas, cuyas denominaciones, durabilidad y realidades son resumidos por Silveira, Silveira y Castellanos (2010):

- **Comisión Nacional para el Fomento del Turismo (1919-1934):** La ley estaba orientada a los juegos y espectáculos de apuestas, tales como las peleas de gallos, casinos, carreras de caballos, entre otras.
- **Corporación Nacional de Turismo (1934-1952):** En esta ley quedaron plasmados los estatutos jurídicos de la actividad turística y como cada órgano del Estado contribuiría al fomento de la industria. Sin embargo, nunca surtió efecto, pues carecía de apoyo.
- **Instituto Cubano de Turismo (ICT) (1952-1959):** Órgano oficial autónomo adscrito al Ministerio de Comercio. Su función era la promoción y publicidad del turismo dentro y fuera de Cuba; no obstante, propició la construcción de nuevos hoteles, aparejado al incremento del vicio.
- **Comisión de Turismo del Consejo Consultivo (1952-1959):** Unido al ICT, tenía el objetivo de planificar la industria en función de la protección del turista, sus beneficios y de la nación. Pero estos objetivos no fueron cumplidos.⁽⁶⁾

Incidencia determinante tuvieron para el incremento del turismo en la Isla varios momentos anteriores al triunfo revolucionario de 1959:

- La implantación de la llamada Ley Seca, también conocida como Ley Volstead, por A. Volstead, senador norteamericano que la promulgó el 18 de enero de 1920. Esta legislación prohibió la importación, fabricación, venta y consumo de alcoholes en la Unión de los Estados hasta 1935, basada en los daños para la salud y la sociedad que provoca la ingestión de bebidas espirituosas. Tal restricción provocó constantes arribazones de norteamericanos a los bares de La Habana, coincidiendo con el ya generalizado empleo del hielo, obtenido por métodos artificiales (refrigeración), en la coctelería, lo que igualmente redundó en un aleccionador y categórico entrenamiento para los cantineros criollos. Sobre esta época, también puede hablarse de una plena madurez en la producción nacional de ron, al igual que de la significativa proliferación, apogeo y refinamiento de los establecimientos gastronómicos.
- En la década del 30 del siglo XX, se consolida la actividad turística, erigiéndose en el tercer rubro de importancia para la economía nacional, sólo precedido por las exportaciones de azúcar y tabacos. Inauguración del Hotel Nacional de Cuba en 1930.

- Ya desde la tercera década del propio siglo XX, comenzaron a establecerse en la Isla cuatro de las principales “familias” de la mafia. Nombres como los de Meyer Lansky, “Lucky” Luciano, George Raft y Frank Sinatra se convertirían en vergonzosamente célebres en el escenario social cubano. Tales circunstancias conllevarían a un turismo basado en el juego, la prostitución y las drogas, que recibe un revés con la Segunda Guerra Mundial (1938 – 1945); sin embargo, al finalizar esta extendida contienda bélica, mejoraron sustancialmente las economías de los ciudadanos estadounidenses, lo cual, conjugado con el considerable desarrollo de la transportación marítima y aérea, propició un florecimiento de dicho segmento turístico en Cuba. Las infraestructuras se concentraban mayoritariamente en La Habana; y más tarde, en la segunda mitad de los 50 del pasado siglo, en Varadero.
- En 1952 ya La Habana contaba con 29 hoteles. Debe acotarse que, en los establecimientos de mayor envergadura y consiguientes estándares de lujo, no faltaba la inclusión de casinos, además de los ya existentes como Casino Nacional, Montmartre, Sans Souci y Tropicana, entre otros.

Entonces, ¿cómo se aprendía a cocinar?

Muy contadas instituciones académicas brindaban este tipo de aprendizaje, dirigido casi exclusivamente al sector doméstico. Existieron y proliferaron las llamadas Escuelas del Hogar. Sus graduadas de preciaban –y, de hecho, eran reconocidas- por ser excelentes cocineras; en sus hogares, lógicamente... La primera fue fundada en 1918 y en los últimos años de la república mediatizada, su número había aumentado hasta llegar a 14. El objetivo principal de estos centros docentes era capacitar a las Maestras de Trabajos Manuales y de Economía Doméstica, como futuras docentes en las Escuelas Normales para la formación de maestros. Eran sólo para hembras, con examen de ingreso y cumplidos los 14 años de edad. Se impartían disciplinas relativas a Economía, Ciencias Domésticas e Industrias para la Mujer. ⁽⁷⁾

No puede soslayarse la existencia de la Escuela Técnica Industrial “Fundación Rosalía Abreu”, creada en 1928, ubicada en la localidad de Santiago de las Vegas, actual municipio capitalino Boyeros. Sólo para jovencitas de 14 años en adelante. El diseño curricular de las especialidades que en dicho centro eran impartidas, comprendía Dietética y Nutrición, a cargo del chef Antonio Serra Gener, profesor auxiliar de dicho centro docente, quien continuaría brindando esfuerzos y aportes de sus saberes gastronómicos a la Revolución cubana.

Hasta mediados de la década del /60, los planes de estudio para el nivel de Secundaria Básica, continuaron incluyendo la asignatura Economía Doméstica, propiamente para féminas adolescentes.

Primicias para no olvidar

La república mediatizada en Cuba, entre sus muchos males, estuvo signada por un desmesurado sectarismo sindical. Sin embargo, digna mención especial corresponde al Club de Cantineros de la República de Cuba, que desde sus inicios promovió, además de cívicas actitudes como asociación de socorro mutuo, sobre todo en la preservación de los empleos y ayuda a los cesantes, acciones de instrucción para su membrecía, tal como expresa el Reglamento aprobado por la Junta Ordinaria del 5 de junio de 1924.: “Propenderá la Sección de Instrucción, Recreo y Sport a fomentar en los salones sociales una biblioteca que sirva de expansión y a la vez de base educadora a todos los asociados”. ⁽⁸⁾

“A raíz de la Ley Revolucionaria de Nacionalización del Trabajo (Ley del 50%), en el año 1933, crearon la Escuela Técnica Profesional del Cantinero, con un curso de 90 días y clases

de idioma Inglés, encaminada a formar a los profesionales naturales de Cuba, ya que casi la totalidad de los miembros en ese momento (aproximadamente 600), eran extranjeros que vivían y trabajaban en Cuba; aunque mucho antes de esta Ley, el club venía formando a sus [propios] cantineros cubanos para trabajar en los bares. ⁽⁹⁾

Con análogos principios fundacionales a su organización predecesora, la actual Asociación de Cantineros de Cuba (ACC), ha continuado incrementando y diversificando las oportunidades y vías para la formación y superación de los cantineros.

Entre las publicaciones especializadas, de carácter gremial y mayor durabilidad en el tiempo, se encontraba la revista “El Arte Culinario”, desde 1944 hasta 1961. ⁽¹⁰⁾ Merece ser destacado un trabajo de dicha publicación, que pone de relieve los anhelos por una formación académica con carácter oficial: “Precisamente, usted toca un punto que contempla una vieja aspiración mía: la creación, por el Estado, de la Escuela Profesional de Cocineros. Este organismo, dirigido por nuestro sindicato, aparte de un centro de capacitación de nuestros cocineros, al que los aprendices irían a tomar un curso de cocina práctica, pudiera ser también, con el indispensable asesoramiento de un cuerpo profesional de dietéticos eminentes, una escuela orientadora de las necesidades nutricionales de nuestro pueblo.” ⁽¹¹⁾

Comprender y mejorar en el tiempo

La creación de la Asociación Culinaria de la República de Cuba, el 26 de enero de 1981, propició la aparición de dos dignas publicaciones, continuadoras del quehacer en fogones y mesas: Arte Culinario, en 2002; y Artechef, en 2016. La hoy Federación Culinaria de Cuba, a tenor con sus loables propósitos, ha dedicado especial atención a la enseñanza de la cocina, a través de cursos que se imparten para diferentes niveles y especialidades en sus filiales provinciales y municipales, al igual que en su institución insignia, el Centro Docente Artechef –de igual nombre a su sello editorial- y un ininterrumpido caudal de información técnica y profesional en sus publicaciones. De hecho, entre los objetivos y funciones de esta organización social, se asumen la formación y superación entre sus principales encargos sociales.

El 20 de enero de 2020, fue constituida la Asociación de Sommeliers de Cuba, ante el impostergable requerimiento de agrupar a profesionales de la gastronomía, especializados en el conocimiento y servicio de vinos, bebidas espirituosas y habanos. Los encargados de esta actividad complementan, de modo determinante, todo lo relacionado con la restauración gastronómica y hotelería en general. Particular atención brinda esta asociación a la formación, superación y actualización de quienes ejercen o se interesan en estos temas.

“No fue hasta después de 1959 que hubo un desarrollo en la formación turística, y una continua superación profesional de sus graduados que contribuyó a revolucionar la concepción y la práctica del turismo”. (...) “A partir de la fundación del Intur [Instituto Nacional de Turismo] en 1976, el avance de la capacitación turística se perfecciona. Con esta línea, dicho centro docente pasa a ser el Instituto Politécnico de Hotelería y Turismo “Rubén Martínez Villena”. Luego del surgimiento del Mintur [Ministerio de Turismo, creado en 1994] se inicia una nueva fase en el perfeccionamiento de la enseñanza, con otros programas para la estrategia de formación profesional, y en 1995 es creado el Sistema de Formación Profesional para el Turismo –Formatur- subordinado al organismo rector.” ⁽¹²⁾

Desde la creación del sistema Formatur, a través de sus centros de capacitación existentes en la mayor parte de las provincias del país, se formaron técnicos medios en Elaboración de Alimentos y Servicios Gastronómicos, con nivel de ingreso 12mo. grado y dos años de

duración de los estudios. Igualmente, en la Escuela Ramal de Turismo y centros de capacitación territoriales, se imparten acciones de superación, perfeccionamiento y actualización, incluyendo diplomados y especializaciones de postgrado; estas últimas, con nivel equivalente a maestrías, homologados y bajo la supervisión de facultades universitarias, como el Instituto de Farmacia y Alimentos (IFAL) de la Universidad de La Habana.

Como parte de los procesos de cambio en el sistema de educación cubano, la década de los 60 del siglo XX estuvo signada, entre otras relevantes mejoras, por la politecnización de la enseñanza. Proliferan diversas escuelas e institutos tecnológicos –luego llamados politécnicos- donde comenzaron a formarse obreros calificados y técnicos medios en disímiles especialidades requeridas en las esferas de la producción y los servicios. Se fomentan las carreras de Nivel Medio Superior (Técnico Medio), con nivel de ingreso 9no. grado, cuatro años de duración de los estudios y nivel de egreso equivalente a 12mo. grado, en Servicios gastronómicos (1988) y Elaboración de Alimentos (1994).⁽¹³⁾

En 2003, comienza la carrera de Licenciatura en Turismo en el Centro de Estudios Turísticos (CETUR), inicialmente adscripta a la Facultad de Economía de la Universidad de La Habana y desde 2008 Facultad de Turismo, propiamente. Dicha carrera, también existente en otras universidades del país, contempla la asignatura Gestión de la Restauración [gastronómica]. Asimismo, la carrera de Licenciatura en Ciencias Alimentarias, del IFAL, a partir del perfeccionamiento curricular vigente (Plan E), incluyó en sus grados pre-terminales asignaturas relacionadas con la disciplina Gestión de Alimentos y Bebidas. Ambas carreras, al igual que la Facultad de Comunicación, han insertado Gastronomía y Sociedad, como asignatura optativa, en interés de ampliar y fortalecer el horizonte cognoscitivo y las competencias mínimas de los egresados.

Un ejemplo distintivo de la gastronomía como constructo social, al tiempo que acertada vía de comunicación y educativa, lo constituye el proyecto social La Moneda Cubana, de igual denominación al restaurante del sector no estatal –tipología de establecimiento popularmente identificado como “paladar”- surgido en 2011, ubicado en La Habana Vieja. Se fundamenta en el entrenamiento de jóvenes desvinculados de los estudios y de la vida laboral, para su posterior desempeño en la elaboración de alimentos y los servicios gastronómicos, bien como emprendedores de sus propios negocios o para satisfacer las demandas de fuerza de trabajo del sector no estatal. Se trata, bajo tales presupuestos, de lograr la plena reincorporación de este segmento poblacional a la sociedad y el mejoramiento de su calidad de vida, en tanto fortalecimiento del trabajo comunitario como vía para la consolidación de valores humanos. Se presenta como propuesta de solución a problemáticas de carácter socio-demográficas, identificadas en la localidad en cuestión, para jóvenes de ambos sexos, con edades de 17 a 27 y niveles educacionales de 9no. a 12mo. grados.⁽¹⁴⁾

Conclusiones

A la luz de los preceptos de la Educación Avanzada, que en su visión humanista no limita edades ni estadios sociales para el derecho a aprender, esta propuesta para la enseñanza de la gastronomía en Cuba no solo dignifica los oficios propios de una industria de la hospitalidad creíble. Parte determinante en los propósitos de la investigación que realiza el autor del presente trabajo, como doctorando en Ciencias de la Educación, consiste en contribuir al mejoramiento del desempeño del docente de gastronomía en los diferentes centros y niveles de enseñanza donde esta disciplina se imparte, en tanto que incentivar la producción intelectual de los profesores para lograr un mejor rendimiento de su labor educativa, mediante la convicción sobre los factores humanos y de cubanidad que inciden en el correspondiente proceso educativo, desde un enfoque histórico y socio-cultural. Se trata, en suma, de dotar a los profesionales dedicados a los servicios de alimentación, de saberes y

prácticas indispensables para fomentar percepciones afectivas sobre el modo de ser y hacer en fogones y mesas cubanas.

Referencias bibliográficas

- (1) Valbuena, N. Completísimo diccionario español-latino. Barcelona, España: Librería de la viuda e hijos de Esteban Pujal, editores. 1890; (p. 385 y 772-773).
- (2) Méndez-Capote, R. Recetas antiguas de la cocina cubana. Revista Actas del Folklore TNC. La Habana, Cuba. Oct. Nov. Dic. Año 1 Nos. 10-11-12 1961 (p. 329).
- (3) Bianchi, C. Yo soy el Chef. Los mejores platos de maestro Gilberto Smith Duquesne. Méjico, D.F.: Editorial Diana, 1996. (pp. 12-14 y 20).
- (4) Valera, R, Deulofeo, E, compiladores. Acerca del conocimiento. Una aproximación a la epistemología. Introducción a los debates filosóficos actuales. Selección de lecturas, Universidad de La Habana, 2008 (p. 2).
- (5) Betto, F. Palabras pronunciadas por Carlos Alberto Libânio Christo, “Frei Betto”, en el Taller sobre el Plan Nacional de Soberanía Alimentaria y Educación Alimentaria (SAN) en Cuba. Centro Nacional de Capacitación del Ministerio de la Agricultura. La Habana, Cuba. Febrero 5, 2020.
- (6) Silveira, Y., Silveira, R. y Castellanos, G.: Impacto social y económico de la industria turística cubana. Málaga, España: Revista Tur y Des, Vol. 3, No. 8, septiembre 2010. (p. 3).
- (7) Cuba en la mano. Enciclopedia popular ilustrada. La Habana, Cuba: Imprenta Úcar, García y Cía (1940) (p. 1040).
- (8) Rafa Malem, J. Un brindis por mi Habana. La Habana, Cuba: Ediciones Cubanas, ARTEX, S.A. 2019 (en proceso de impresión) (p. 258).
- (9) Rafa Malem, J. Un brindis por mi Habana. La Habana, Cuba: Ediciones Cubanas, ARTEX, S.A. 2019 (en proceso de impresión) (p. 259).
- (10) Pérez Souza, Hilda: La primera revista culinaria cubana. La Habana, Cuba: Revista Artechef No. 12/2019 (pp. 20-21).
- (11) Villar Laguardia, Jorge: La Escuela Profesional de Cocineros es una vieja aspiración nuestra. Una entrevista con Matías Enseñat (Sous Chef Hotel Habana Hilton), La Habana, Cuba: Revista El Arte Culinario, Año XVI, No. 184, abril de 1959; Editorial Adelaida (p. 7).
- (12) Mintur – Formatur. Acercamiento a la historia del turismo cubano en Revolución. Compilación de textos. La Habana, Cuba: Ediciones Balcón, 2019 (p. 23-24).
- (13) Resolución Ministerial No. 81/2006, del Ministerio de Educación, firmada por el entonces ministro Luis Ignacio Gómez González.

- (14) García, D. y Malagón, Y: La buena cara de La Moneda Cubana. Periódico Juventud Rebelde (digital). La Habana, Cuba. 2015.
Disponible en: <http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2015-03-14/la-buena-cara-de-la-moneda-cubana>.