

Breve retrospectiva y actualidad sobre la enseñanza de la gastronomía en Cuba

Autor: Esp. Jorge L. Méndez Rodríguez – Arencibia

Resumen

Las labores relativas a la prestación de servicios de alimentación secularmente han sido objeto de minimización social. Desde épocas de la colonización hispana (1492 – 1898), en los diferentes momentos que ocurrieron las intervenciones militares norteamericanas (1898 - 1902, 1906, 1909 y 1912) y durante el período de 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, gremio, servicios, enseñanza

Breve retrospectiva y actualidad sobre la enseñanza de la gastronomía en Cuba

Por: Esp. Jorge L. Méndez Rodríguez - Arencibia

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*. Vale incluir otras sinonimias semánticas de servicio, anotadas en el mencionado texto y a colación con la temática aquí abordada: “Utilidad o provecho. *Beneficium*, *utilitas*. || Cubierto que se pone en la mesa. *Utensilia singulis prandentibus apposita*. || Conjunto de vajilla. || *Fercula*, *orum*; *mensæ vasarium*, *mensaria vasa*. || Conjunto de viandas en la mesa. *Ferculum*.”⁽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 *culíes* 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. Espacio, aroma, verdad. (...) 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” (...) “Mi padre se llamaba Lino y era un buen fondero. Con él aprendí a preparar el arroz blanco y los frijoles negros, el picadillo a la criolla, y el bacalao a la vizcaína, la carne guisada y el tasajo, ¡los tamales!, es decir, los que eran los platos característicos de la fonda cubana; y, en cierto sentido, fue mi primer maestro. Pero no me transmitió el amor por la cocina; no lo sentía” (...) “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 pudieran haber subsistido sin comida cocinada” (...) “La comida agrada por placer, no por resultar alimenticia”. 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), en las sucesivas intervenciones militares norteamericanas (1898-1902, 1906, 1909 y 1912) 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, tanto independientes como integrados a instalaciones de gran envergadura (sociedades, clubes privados, hoteles, restaurantes, cabarés y casinos).

- Surgimiento de la aviación y el nacimiento de Cubana de Aviación, estableciéndose en 1927 el primer enlace por vía aérea entre Cuba y Estados Unidos, con aviones de la Panamerican Airways, cubriendo la ruta Cayo Hueso – La Habana.
- 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.
- Golpe de estado de quien “de la noche a la mañana” se convirtiera en el general Fulgencio Batista y Zaldívar, ocurrido el 4 de septiembre de 1933. 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.
- La década de los 50 del siglo XX marca el comienzo de significativas inversiones en hoteles. En 1952 ya La Habana contaba con 29 hoteles, sumándose, entre otros, Vedado, Saint John’s, Comodoro, Colina, Rosita de Hornedo, Copacabana, Caribbean, Deauville Capri, Havana Hilton y Havana Riviera. 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.
- Se emprende en 1958 lo que se pretendió erigir como el Montecarlo de América, en el actual emplazamiento de la Marina Hemingway, Barlovento, localidad habanera de Santa Fe.

Obvia destacar lo imprescindible que resultaba para las industrias de la hospitalidad y del ocio, disponer de suficiente fuerza de trabajo calificada para la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

Entonces, ¿cómo se aprendía a cocinar?

Muy contadas instituciones académicas brindaban este tipo de aprendizaje, dirigido casi exclusivamente al sector doméstico. Con similar sentido, la mayor parte de los recetarios de cocina, tanto escritos por estudiosas de la temática como publicaciones promocionales de equipos de fabricación norteamericana y secciones o suplementos de la prensa plana –*Ellas, Romances, Bohemia* y *Carteles*- se enfocaban a las labores de las amas de casa.

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. Aunque algunas jóvenes asistían a estas escuelas con el sólo propósito de prepararse para el manejo de su propio hogar, el objetivo principal de las mismas era el de capacitar a las Maestras de Trabajos Manuales y de Economía Doméstica, como futuras docentes en las Escuelas Normales para la formación de maestros. La de La Habana se encontraba ubicada en Calzada del Cerro No. 1417. 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. Para mencionar algunas de las principales entre éstas agrupaciones obreras, se encontraban: Federación Nacional de trabajadores gastronómicos y sus conexos; Agrupación de cocineros profesionales y sus similares; Sindicato nacional de representantes y empleados oficiales de hoteles, clubes y cabarets de Cuba; Sindicato de empleados y obreros de balnearios, clubes, casinos y centros de diversiones en general; Sindicato de empleados de cafés y fuentes de soda de la provincia de La Habana; Sindicato de Dealers ^(*) y Croupiers ^(**) de Cuba; y Club de cantineros de la República de Cuba. Inclusive, varias de estas poseían sus propias publicaciones periódicas, como “Unidad gastronómica” (Federación Nacional de trabajadores gastronómicos y sus conexos); “El arte culinario” (Agrupación de

cocineros profesionales y sus similares); “En pie” (Sindicato de empleados de cafés y fuentes de soda); “Control” (Sindicato Nacional de representantes y empleados oficiales de hoteles, clubes y cabarets de Cuba); y “Coctel” (Club de Cantineros de la República de Cuba).

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.: “De las secciones y su funcionamiento. Capítulo V. Sección de Instrucción, Recreo y Sport. Artículo 1ro.: 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 los bares. Un ejemplo de esto es que en 1928 los bares de los principales establecimientos en La Habana eran operados en su totalidad por ellos, y en 1929, cuando se inaugura el Hotel Nacional, su nómina completa era de cantineros “del patio”.⁽⁹⁾

Al amparo de la Ley 54 del 27 de diciembre de 1985 “Ley de las asociaciones y sus reglamentos”, del Ministerio de Justicia, cuenta Cuba con tres organizaciones de carácter gremial que incluyen dentro de sus propósitos cardinales propiciar la formación y superación sistemática de sus miembros. Las mismas, son explicadas a continuación.

(*) *Dealer*, vocablo inglés que equivale a distribuidor, agente, traficante, corredor. Funge en los casinos como controlador y mediador directo de los juegos del azar. Reparte naipes, barajas o cartas, entrega los dados, tira la bola en la ruleta y coordina las apuestas, entre otras funciones.

(**) *Croupier*, del francés *croup*, en alusión a un garrotillo y también a las ancas (grupa) de animales de monta. Empleado de casino, con funciones similares al antes mencionado *dealer*, en su condición de controlador y hacer cumplir las normas de la casa de juegos.

Por la Resolución No. 1104, emitida por el Ministerio de Justicia de la República de Cuba el 12 de octubre de 1999, se reconoce el cambio de denominación de Club de Cantineros de Cuba, constituido en junio de 1924, para en lo sucesivo ser identificada como Asociación de Cantineros de Cuba (ACC). Bajo dicho nombre, ha sido legalmente asentada en el Registro de Asociaciones del referido

ministerio y teniendo como órgano de relación al Ministerio de Turismo. Con análogos principios fundacionales a su organización predecesora, la ACC ha continuado incrementando y diversificando las oportunidades y vías para la formación y superación de los cantineros. “Capítulo I. De la denominación, domicilio y fines de la asociación. Artículo 2, inciso a: Estimular la profesión de los asociados profesionales de la cantina, de acuerdo a su actividad, promoviendo sus habilidades y capacidad creadora en el giro; e inciso c: Contribuir a que los expertos cubanos del bar incorporen a su función las más modernas técnicas de uso internacional en la especialidad, a través del intercambio de conocimientos, escuelas de formación y otros”.⁽¹⁰⁾

Tiene a su haber esta organización de los profesionales de la cantina cubana, desde su creación en la tercera década del siglo XX hasta la actualidad, un relevante quehacer en impartición de cursos, talleres y seminarios, al igual que publicaciones de manuales, recetarios de coctelería y textos dirigidos a diferentes públicos.

Entre las publicaciones especializadas, con carácter gremial y de mayor durabilidad en el tiempo fue “El Arte Culinario”, desde 1944 hasta 1961. Su contenido trataba esencialmente sobre pugnas entre patronos y trabajadores, muchas de ellas con manifiestas influencias mujalistas⁽¹¹⁾, asuntos internos de los gremios gastronómicos, pródigas en propaganda comercial y desprovistas casi por completo de informaciones con valor profesional. Sin embargo, a partir de 1959, su perfil devino irrestricto apoyo a la causa revolucionaria, reflejando la posición del Frente Obrero Nacional Gastronómico Unido (FONGU) y la Dirección Nacional Gastronómica del Movimiento 26 de Julio. Todo ello, bajo la consigna de “Unidad y Trabajo”. En sus últimos dos años de existencia, se incrementaron notablemente los espacios dedicados a la elevación del conocimiento para cocineros, gastronómicos y lectores en general, así como en defensa de una legítima industria turística cubana.⁽¹²⁾

Empero, con toda justeza merecen ser destacados dos trabajos de dicha publicación que en diferentes épocas ponen de relieve los anhelos por una formación académica con carácter oficial: “Abogaría por la inmediata creación de una Escuela Técnica de Capacitación Gastronómica, que en verdad prepare a los maestros para ofrecer a nuestros huéspedes el servicio más esmerado que imaginarse pueda.”⁽¹³⁾

“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.”⁽¹⁴⁾

Comprender y mejorar en el tiempo

La creación de la Asociación Culinaria de la República de Cuba, el 26 de enero de 1981, a instancias de dos mentores de la cocina cubana, los chefs Gilberto Smith Duquesne y José Luis Santana Guedes, entre otros miembros que

contribuyeron a su surgimiento, 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, cuyo órgano de relación es el Ministerio de Comercio Interior, se asumen la formación y superación entre sus encargos sociales. “Capítulo II. De los objetivos. Artículo 5. Coadyuvar al desarrollo de la profesionalidad del arte culinario del país en su mejor estilo, elevando el nivel científico-técnico, profesional y ético de sus miembros para alcanzar la calidad e imagen que se requiere”. Y en el artículo 18 de su reglamento, se establece: “Como parte del sistema de docencia, las actividades técnico-profesionales-docente, comprenderán acciones encaminadas a materializar en la práctica los conocimientos técnicos y desarrollar habilidades que coadyuven a la superación profesional del culinario”.⁽¹⁵⁾

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 se brinda a la formación, superación y actualización brinda esta asociación, detalladamente expresada en sus estatutos: “Capítulo 1, Artículo 2, inciso a: Contribuir a la calificación y difusión de la figura y profesión del sommelier, así como de la cultura del vino y de otras bebidas y productos relacionados con la gastronomía gourmet; inciso c: Contribuir a la formación, superación, perfeccionamiento y difusión, a través del empeño didáctico, cultural y editorial del habanosommelier; inciso d: desarrollar encuentros, conferencias, cursos, concursos y otras iniciativas en correspondencia del objeto y fines de la asociación”.⁽¹⁶⁾

“En la etapa de la República Neocolonial no se concretó una formación en el turismo, aunque hubo conciencia de las necesidades y exigencias de la formación y preparación en la actividad por parte de algunos preclaros”. (...) “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”. (...) “Desde el primer semestre de 1960, es creada la Escuela Nacional de Hotelería y Turismo, orientada por el INIT, en una sede ubicada en la residencia de la esquina de 23 y J, [en la habanera barriada de El] Vedado”. (...) “Fue trasladada posteriormente para el Hotel Sevilla [lujoso establecimiento inaugurado en 1908, ubicado en la esquina de Trocadero esq. Zulueta, La Habana Vieja, en 1969], con el objetivo de ampliar su alcance, y así funcionó el primer hotel escuela. Se conoció también como Escuela de Alta Cocina del Sevilla [que antes y después se contó también con la Escuela de Alta Cocina de Tropicana, ubicada en el internacionalmente afamado cabaré] (...) “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 de la estrategia de formación profesional, y en 1995 se autoriza la creación del Sistema de Formación Profesional para el Turismo –Formatur- subordinado al organismo rector.”⁽¹⁷⁾

Desde la creación del sistema Formatu, a través de sus centros de capacitación existentes en la mayor parte de las provincias del país, se forman técnicos medios en diferentes especialidades propiamente hoteleras, como Recepción Hotelera, Regiduría de pisos, 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 maestría, 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 significativas 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: En el año 1988 comenzaron a formarse los primeros especialistas mediante la Resolución Ministerial 242/88, en 17 institutos politécnicos del país. En 1994, se amplía el perfil ocupacional con un perfeccionamiento en la preparación técnica, elevando sus conocimientos y habilidades profesionales.⁽¹⁸⁾
- Elaboración de Alimentos: Tiene sus inicios en Alimentación Social. En el año 1994, comenzaron a formarse los primeros especialistas mediante la Resolución Ministerial 119/94, también objeto de sistemáticos perfeccionamientos.⁽¹⁸⁾

En 2003, comienza la carrera de Licenciatura en Turismo en el Centro de Estudios Turísticos (CETUR), inicialmente adscrita 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”- ubicado en el Consejo Popular Catedral, en el municipio La Habana Vieja. Surgido en 2011 e integrado, desde sus inicios, al contexto geográfico y económico de este sitio histórico, 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. Además de estimular la creatividad y el espíritu innovador, los empeños de este proyecto derivan acciones para con la comunidad, materializadas por parte de este especial estudiantado en varios centenares de donaciones voluntarias de sangre, activa participación en campañas sanitarias, la existencia de seis comités de base de la Unión de Jóvenes Comunistas y la creación de un Club Juvenil Martiano. Súmese a este conjunto de actitudes formativas de conductas deseables, orientaciones a través de conferencias sobre prevención del embarazo precoz y el consumo de drogas, con participación del Centro Nacional de Educación Sexual, la Dirección Provincial de Salud Pública, unido al significativo apoyo del Plan Maestro de la Oficina del Historiador de La Habana.

La escuela ha formado a cientos de jóvenes alumnos, la mayoría de ellos procedentes de familias con pocos recursos. Orientada básicamente al sector de hotelería, su diseño curricular abarca la enseñanza sobre mercadotecnia, relaciones públicas, gestión administrativa, marco jurídico e idioma extranjeros. Ya incluye la modalidad de cursos para trabajadores, mayores de 27 años, por encuentros y dos años de duración. ⁽¹⁹⁾

Este proyecto recibió en 2016 el premio otorgado por el Grupo Excelencias, por mejor iniciativa de fomento del emprendimiento; también, el lauro internacional “The Bizz Awards 2019” que otorga la Confederación Mundial de Negocios (*World Confederation of Bussiness*, WORLDCOB), en reconocimiento a la calidad, trayectoria y crecimiento de desarrollo local. ⁽²⁰⁾

De acuerdo a lo expuesto en el presente trabajo, queda evidenciada la puesta en valor de la gastronomía como profesión y actividad merecedora de dignificación social; 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.

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) Estatutos de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC), constituida el 4 de marzo de 1998, y aprobados en abril de 2016.
- (11) Referente a Eusebio Mujal Barniol, entonces Secretario de la Confederación de Trabajadores de Cuba. Engañoso líder sindical, corrupto y vendido a los intereses de los patrones y de la tiranía de Fulgencio Batista.
- (12) Pérez Souza, Hilda: La primera revista culinaria cubana. La Habana, Cuba: Revista Artechef No. 12/2019 (pp. 20-21).
- (13) Alfonso, Demetrio. Una opinión valiosa. (Conversación con Matías Enseñat, chef del Club de Profesionales de La Habana). La Habana,

- Cuba; Revista El Arte Culinario, Año IX, No. 106, octubre de 1952; Editorial Adelaida (p. 29).
- (14) 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).
- (15) Estatutos de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba. Aprobados en su 3ra. Convención, en 2008; y posteriormente, por la Dirección de Asociaciones del Ministerio de Justicia.
- (16) Estatutos de la Asociación de Sommeliers de Cuba.
- (17) Mintur – Formatur. Acercamiento a la historia del turismo cubano en Revolución. Compilación de textos. La Habana, Cuba; Ediciones Balcón, 2019 (p. 23-24).
- (18) Resolución Ministerial No. 81/2006, del Ministerio de Educación, firmada por el entonces ministro Luis Ignacio Gómez González.
- (19) 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>.
- (20) Muñoz, Y: Proyecto La Moneda Cubana recibe premio internacional. La Habana, Cuba. Revista Más Cuba, 20-12-2019. Disponible en: <https://www.revistamascuba.com/moneda-cubana-premio-internacional/>