

FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

DEPARTAMENTO DE TURISMO

TRABAJO DE DIPLOMA

EN OPCIÓN AL TÍTULO DE LICENCIADO EN TURISMO

TÍTULO

ACCIONES PARA LA INSERCIÓN DE LA REPOSTERÍA IDENTITARIA
CUBANA EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL HOTEL
PLAYA PESQUERO, HOLGUÍN, CUBA

AUTOR

MABEL MARRERO CORREA

TUTOR

MSC. MANUEL GERMÁN MENÉNDEZ PÉREZ

CONSULTANTE

LIC. DULCE DOLORES DRIGGS SOLÓRZANO

HOLGUÍN, JULIO 2012
“AÑO 54 DE LA REVOLUCIÓN”



UNIVERSIDAD DE HOLGUÍN
OSCAR LUCERO MOYA

*A la Revolución Cubana
y su invicto Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz*

*A mi hijo y esposa,
que defienden mis sueños con sus propios sueños bajo el sol
de la ternura, el amor y las sonrisas*

*A mi tutor
por su ayuda y apoyo incondicional
A Dulce por su sabia labor de consultante*

RESUMEN

La presencia de la repostería cubana, como elemento de la identidad nacional, puede contribuir a la distinción de la oferta gastronómica en el hotel Playa Pesquero del Destino Turístico Norte de Holguín. En tal sentido se desarrolla el presente trabajo, que asume el criterio de la inserción de la repostería identitaria cubana en las ofertas gastronómicas, como un elemento sociocultural de indudable importancia.

En el trabajo se presenta como principal aporte una propuesta de plan de acción para el rescate de la repostería identitaria cubana y la mejora de la oferta gastronómica en el hotel Playa Pesquero del Destino Turístico Norte de Holguín.

La investigación realizada constituye un punto de partida para especialistas, docentes y trabajadores del sector turístico, pues caracteriza el estado de la repostería dentro de la actividad hotelera e incorpora el ingrediente práctico del desempeño en una entidad económica determinada con el fin de mejorar su oferta, respondiendo al rescate de nuestra cultura culinaria. Se da especial tratamiento a la capacitación de los recursos humanos en el trabajo de inserción de platos de este tipo, de manera que la oferta se justifique plenamente con la identidad nacional.

ABSTRACT

The presence of Cuban pastries, as part of national identity, can contribute to the distinction of the cuisine at the Playa Pesquero Hotel from the Tourism Destination at the North of Holguín. In that sense this work is developed, which assumes the criterion of including the Cuban pastry identity of culinary offerings, as a cultural element of undoubted importance.

The paper presents as main contribution a proposed plan of action for the recovery of the Cuban pastry identity and improving the cuisine at the Playa Pesquero Hotel of the Tourism Destination at the North of Holguín.

The research is a starting point for scholars, teachers and workers in the tourism sector, it characterizes the state of the pastries in the hotel business and incorporates the practical performance ingredient in a particular economic entity in order to improve its offer, responding to the rescue of our culinary culture. It gives special treatment to the training of human resources in the work of insertion of plates of this type, so that the offer is fully justified to national identity.

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO 1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL DE LA INVESTIGACIÓN	8
1.1 Evolución y desarrollo del arte de la repostería en Cuba	
1.1.1 La unión de las cocinas gestoras en Cuba y la formación de la repostería cubana.....	13
1.2 La repostería cubana y su forma estilizada.....	22
1.2.1 Platos de la repostería identitaria cubana como parte del acervo cultural. Su expresión en el patrimonio culinario de la región holguinera.....	25
1.3 La repostería cubana como parte de la identidad y el patrimonio cultural.	
Consideraciones generales.....	32
CAPÍTULO 2. EL RESCATE DE LA REPOSTERÍA IDENTITARIA CUBANA EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL HOTEL PLAYA PESQUERO	40
2.1 Caracterización general y de los servicios de A+B en el hotel Playa Pesquero.....	40
2.2 Estado actual de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero.....	44
2.3 Acciones dirigidas a favorecer el conocimiento e inserción de platos de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero.....	49
CONCLUSIONES	54
RECOMENDACIONES	56
BIBLIOGRAFIA	57
ANEXOS	

INTRODUCCIÓN

El turismo es un sector emergente con gran fuerza en muchas economías nacionales, puede ayudar, al equilibrio económico sobre todo en naciones con un proyecto social encaminado a la integridad de todos sus recursos humanos en función de la economía. Cuba no está ajena a las necesidades que atañen al mundo contemporáneo y ha visto en este sector una opción más de riqueza y diversificación económica. Al mismo tiempo se puede asegurar que los recursos culturales de países como la mayor de Las Antillas constituyen fuentes de recepción turística de una importancia vital económicamente, pero también de enriquecimiento espiritual.

La recepción del patrimonio cultural se efectúa por parte de los visitantes aún mucho antes de acceder a los distintos polos turísticos. Precisamente es este el primer contacto, el cual se complementa con el impacto de la realidad objetiva. Sin embargo, es justo valorar que a la par con el impacto que significa para el visitante llegar al destino seleccionado, está la amplitud del impacto social en la población natural, que puede ser analizado de diversas formas. Todo esto impone retos a los enfoques de la gestión turística del patrimonio cultural, lo cual ha de verse dentro de la simbiosis de todos los elementos nacionales, la comprensión de los procesos históricos, en pocas palabras: el desarrollo de la identidad cultural.

El aporte económico junto a la concienciación son las más importantes herramientas para la conservación de los bienes culturales. En el caso de la repostería cubana, es necesario la puesta en valor de todos los activos culturales; en este sentido, hay que compatibilizar los objetivos de la política turística con la política cultural, la explotación de los recursos culturales y su conservación. Una utilización inteligente del turismo cultural puede suponer la captación de ingresos, la protección del patrimonio, consiguiendo que, de alguna manera el turismo pueda financiar la cultura (Torres Moré, 2006).

El turismo como actividad humana tendiente a la competitividad y organizada desde su surgimiento a satisfacer las necesidades y deseos de los mercados emisores, contempla y

hace suya tal aseveración, de ahí que la evolución de la restauración esté estrechamente ligada a la evolución del turismo y constituye no sólo un pilar en los ingresos, sino uno de los atributos más importantes de la actividad, el más complejo, difícil de evaluar y sensible al cliente, independientemente de su nacionalidad, religión, edad y sexo.

En la actualidad degustar sabrosos y agradables platos, por muy diversas razones constituye parte importante de la actividad de restauración, sobre todo si estos tienen el encanto del detalle y se justifican por su trasfondo cultural, transmitiendo parte de la cultura de los pueblos. Los seres humanos siempre han buscado en estos detalles el sabor de la vida misma, que es decir diversidad y calidad. Por eso es de vital importancia la concepción, preparación y ejecución de cualquiera de estos platos.

El lugar de los postres dentro de la restauración es inviolable para cualquier movimiento dentro de la carta menú. Un buen postre es el sello distintivo de la mesa y un factor incidente en la emisión de un criterio favorable o no de la experiencia vivida.

En relación con su valor histórico cultural, la repostería nos ofrece la oportunidad de conocer la evolución de la especie humana, distinguir sus etapas y características esenciales, descubrir costumbres, hábitos y tradiciones. Por otra parte, la propia universalidad de determinadas reglas y leyes que tienen manifestaciones propias dentro de las diferentes culturas, la conducen a lo que con propiedad puede llamarse *cocina*, todo esto se puede valorar atendiendo al nivel de aceptación dentro de una comunidad de valores que la hacen suya en sus diversas manifestaciones, tanto popular como profesional.

Según Ramiro Macías (2001), presidente de la Filial Varadero de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, refiriéndose al valor de la cocina cubana expresó " (...) es imprescindible preservar esa cultura del detalle tan importante en la satisfacción del cliente. No podemos dejar que se pierdan esos atributos que distinguen a la cocina cubana por su práctica renovadora, creativa, profesional, experimentada y con un acervo de riquezas acumuladas digno de perpetuar".

De modo que se puede inferir el valor que se le atribuye a la repostería en el orden de satisfacer gustos y esto es un imperativo dentro del arte culinario porque la repostería responde a un interés social y la sociedad es compleja en su diversidad, es por ello que el dulcero debe estar dotado de una cultura general que le permita distinguir las preferencias, sin olvidar las costumbres y hábitos de los clientes. Del mismo modo que una cocina combina la cultura, la alimentación, la nutrición, y las prácticas renovadoras, no puede permitir que sus valores se deterioren, esto es una responsabilidad del profesional de la culinaria.

En vista a que la repostería es un arte por la forma en que la imaginación humana debe concebir el gusto estético desde la misma presentación del menú, no debe el repostero apartarse de las costumbres y tradiciones si quiere destacar los valores de identidad dentro de la oferta nacional ya que las tradiciones forman parte de la cultura general de los pueblos desde tiempos inmemorables.

Atendiendo a una herencia histórica influenciada por elementos endógenos y exógenos la repostería como forma y manifestación social y cultural, como expresión de valor y riqueza cultivada por generaciones humanas, donde están contemplados conceptos, categorías, tendencias y estilos, elaborados con sentido ético, estético y artístico, es portadora de una identidad, por lo que se hace inexcusable tratar este elemento de la cultura desde su perspectiva patrimonial e identitaria, asumiendo la necesidad de ir al rescate de lo más trascendental de esta manifestación y realización humana

La repostería como actividad es una de las profesiones que más ha evolucionado en Cuba en los últimos años dinamizada por el turismo, pero a pesar del continuo trabajo realizado por los directivos de hoteles, Chef de Cocina y Maestros Panaderos Reposteros, aún se manifiestan altas insatisfacciones de los clientes que visitan el destino con la oferta de postres en las Mesas Buffet y Servicios a la Carta, incidiendo estos de forma negativa en la calidad de los servicios. Estas insatisfacciones están relacionadas con la existencia de una serie de problemas que influyen en la presencia de la repostería identitaria cubana en

la oferta gastronómica, los cuales se consideraron como puntos de partida para el desarrollo de la presente investigación y se relacionan a continuación:

- Pobre existencia de estrategias de promoción de la repostería tradicional cubana en el hotel Playa Pesquero
- Presentación de postres preelaborados y semifríos en los restaurantes Buffet y especializados
- Limitada disponibilidad de materias primas que den respuestas a las demandas para la elaboración de postres
- Alto contenido de azúcar y grasa en los rellenos y cremas que se emplean en la confección de postres
- Predominio de la repostería y pastelería europea en la oferta
- Insuficiente preparación de Maestros Reposteros.

La presencia de la repostería cubana, como elemento de la identidad nacional, puede contribuir a la distinción de la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero en el destino turístico Norte de Holguín. En tal sentido se desarrolla en el presente trabajo una propuesta de inserción de la repostería identitaria cubana en las ofertas gastronómicas del citado hotel, como componente sociocultural de indudable importancia en la gestión turística.

Teniendo en cuenta la situación problemática enunciada con anterioridad y los análisis realizados en la instalación, se revela que a pesar del sistemático trabajo de la dirección del hotel Playa Pesquero y el área de Panadería Repostería, aún se mantienen insatisfacciones por parte de los clientes que visitan la instalación, por tanto la investigación Acciones para la inserción de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero, tiene como propósito fundamental dar respuesta al **problema científico**: ¿Cómo favorecer la inserción de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero?. Partiendo de esta problemática se define como **objeto de la investigación** la gestión de la cocina cubana en instalaciones

hoteleras y su **campo de acción** la gestión de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero.

Para alcanzar los fines expresados se ha definido el **objetivo general** siguiente: Diseñar un plan de acción para la inserción de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero.

De esta manera, se plantean como **preguntas científicas** del presente trabajo:

1. ¿Cuáles son los fundamentos teóricos sobre los que se sustenta la puesta en valor de uso turístico de la repostería identitaria cubana como parte de la cocina tradicional y el patrimonio cultural cubano?
2. ¿Cuál es el estado actual del desarrollo y gestión de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero?
3. ¿Qué acciones deben acometerse para facilitar la inserción de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero?

Para materializar los objetivos propuestos y responder las preguntas científicas se planifican las siguientes **tareas de investigación**:

1. Determinar los fundamentos teóricos que sustentan la puesta en valor de uso turístico de la repostería identitaria cubana como parte de la cocina tradicional y el patrimonio cultural cubano.
2. Diagnosticar el estado actual de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero.
3. Elaborar un plan de acción dirigido a favorecer la inserción de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero.

Con vistas a cumplir los objetivos propuestos y solucionar el problema científico planteado a través de la respuesta a las diferentes preguntas científicas, se concibió la utilización de un conjunto de métodos del nivel teórico y empírico, procurando que la aplicación de los mismos encierre la mayor validez y confiabilidad posible de las informaciones y datos a analizar y los resultados a alcanzar.

Del nivel teórico

Posibilitarán la interpretación conceptual de los datos empíricos, interpretar las teorías, explicar y profundizar en las relaciones esenciales de la inserción de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica.

- **Análisis de fuentes.** Se emplea durante el proceso investigativo en la búsqueda de la información para el establecimiento de los fundamentos teórico–metodológicos de la investigación, así como en el análisis e interpretación de los datos obtenidos a partir de la aplicación de los métodos empíricos.
- **Análisis-síntesis.** En la fundamentación teórica de la investigación, en especial de los fundamentos tecnológicos, así como en el análisis de los resultados obtenidos.
- **Histórico-lógico.** Para el análisis y evolución de la repostería identitaria cubana como parte de la cocina tradicional y el patrimonio cultural cubano.
- **Modelación.** Como instrumento de la investigación de carácter teórico – práctico para lograr el diseño de un plan de acción y los diferentes postres, en el camino de recrear los valores patrimoniales y culturales de la repostería identitaria cubana en su inserción en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero.
- **Inducción-deducción.** Se utilizará en el razonamiento multidisciplinar de todas las fuentes consultadas en el proceso de investigación, permitiendo pasar de los conocimientos más generales a los conocimientos particulares y viceversa.
- **Abstracción científica.** Sustentada en el análisis, la síntesis, la inducción, la deducción y la dialéctica del cambio, permite la definición e interiorización del constructo teórico–práctico de la investigación y su alcance prospectivo y futurista, premisa que debe atender el desarrollo y uso de la repostería identitaria cubana así como mantener esa tradición sociocultural en el contexto de la gestión turística en el hotel Playa Pesquero.

Del nivel empírico

Utilizados como una vía para constatar los hechos empíricos, desarrollar el diagnóstico y arribar a conclusiones que permitan demostrar desde la inserción de la repostería

identitaria cubana, la aplicación, interiorización y percepción de la misma como un hecho distintivo en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero.

- Observación. Para determinar el estado actual de la oferta y nivel de preparación de los Panaderos Reposteros en la elaboración de postres de la repostería identitaria cubana.
- Encuestas. Para conocer el criterio de los clientes que nos visitan por segmento de mercado sobre la oferta en el área de la Dulcería.
- Entrevistas. Para conocer el criterio de los mandos de la cocina y trabajadores del área de la dulcería sobre el tema de la repostería identitaria cubana.
- Estadístico–matemático. Con el objetivo de procesar los datos obtenidos en las tablas y los resúmenes que aportaran los métodos empíricos, utilizando el cálculo porcentual y la media aritmética.

El trabajo se estructura en introducción, dos capítulos y estos a su vez en epígrafes. En el primero aparece una reseña de conceptos y definiciones que engloban: cultura, identidad, patrimonio cultural, costumbres y tradiciones desde el ámbito sociocultural, incluyendo además la evolución y desarrollo del arte de la repostería, una reseña de la puesta en valor en uso turístico de la repostería criolla como parte del patrimonio cultural cubano y la repostería como expresión del patrimonio culinario en la región holguinera. En el segundo capítulo se desarrolla una caracterización general del hotel Playa Pesquero con énfasis en los servicios de A+B, se analiza la presencia de platos de la repostería tradicional cubana en la entidad, se caracterizan a los clientes externos evaluando su nivel de satisfacción y se determina el conocimiento que sobre el tema de la repostería identitaria presenta el cliente interno, para finalmente presentar diseño del plan de acción dirigido a favorecer el conocimiento e inserción de platos de la repostería identitaria cubana en el hotel Playa Pesquero. Además se presentan las conclusiones generales, recomendaciones, bibliografía consultada y los anexos.

CAPITULO 1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Evolución y desarrollo del arte de la repostería en Cuba

La historia de la cocina y la repostería como parte íntegra de ella es aún una historia muy alejada del rigor de los cánones académicos, según muchos adeptos a la historia. Sin embargo, la historia de la comida (y, peor aún, la historia de los dulces, los postres o los refrigerios, de los disfrutes), aunque no haya tenido una buena aceptación en los círculos doctos de la disciplina, son historias que llevan a recorrer un entramado cultural, social y político que arroja una descripción más acabada de la realidad, una capacidad para ver las cosas y explicarlas y que muchas historias de lo político o de lo social desearían tener (Cárdenas Alpízar, 1994).

A nivel mundial el arte de la dulcería aparece en los años 384 – 322 a.n.e. Los griegos lo perfeccionaron y son considerados los precursores de la pastelería actual. La pastelería a finales del siglo XVIII tomó gran auge, se incrementaron los postres y se perfeccionó el tipo de decoración, esto propició una mayor aceptación, convirtiéndose en una de las grandes industrias de la alimentación.

Antiguamente la palabra repostería significaba "despensa", era el lugar designado para el almacenamiento de las provisiones y en donde se elaboraban los dulces, pastas, fiambres y embutidos. El repostero mayor de un palacio era la persona que estaba encargado de gobernar todo lo referente a las necesidades domésticas; después de cierto tiempo, el cargo era honorífico y lo ocupaba siempre una persona proveniente de una familia de gran estirpe.

El término "postre" deriva del latín post-erum, igual a lo último, al fin, al extremo, según el Diccionario Manual de la Lengua Española y desde los inicios del siglo XVIII, la palabra repostería se refería al arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, turrone, dulces secos, helados y bebidas licorosas. En 1563 se definen tres platos al hablar de una comida: las entradas, la carne o pescado y el postre. El eminente chef francés Brillant Savarin definió el postre como: "el postrer plato de una comida compuesto de frutas,

pasteles, confituras y queso”. Según la Enciclopedia Sopena el postre es la fruta, el dulce u otra vianda que se sirve al final de la comida.

Otra definición de postre la da el Diccionario Ilustrado ARISTOS de la Lengua Española (1985) como plato dulce que se toma al final de la comida. Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, pero también engloba el queso.

En el libro Martí el Crucero del Mundo el autor aborda el concepto de repostería siguiente: la repostería al igual que la cocina son artes y técnicas con un alto vuelo de creatividad. El término se conoce también como pastelería, confitería, dulces o postres. Incluye productos elaborados con harina y alimentos procesados basados en un edulcorante, que puede ser azúcar o miel, al que se añaden otros ingredientes como saborizantes y especias, nueces, frutas, grasas y aceites, gelatina, emulsionantes, colorantes, huevos, productos lácteos y chocolate o cacao. Los dulces se dividen en dos tipos: blandos y duros. Existen los llamados dulces populares o caseros que han llegado hasta la actualidad con recetas transmitidas de una generación a otra (Puente Fernández, 2008).

La repostería está considerada como un arte delicado por la inmensa variedad que usa en su confección y por las diferentes presentaciones que puede tener un postre o pastel. De acuerdo con estas definiciones se asume que el postre es el plato dulce que se toma al final de la comida. Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, entre otros. Por extensión se denomina postre a cualquier comida dulce, incluso si su objetivo no es ser ingerido al final de la comida, como sería el caso de las galletas o las magdalenas.

Según la Enciclopedia Virtual *Wikipedia*, los postres pueden clasificarse de la siguiente forma:

Cremas de cuchara

- Natillas de huevo y caseras
- Crema catalana con su azúcar quemado por encima

- Arroz con leche, especialidad en Asturias
- *Tiramisú*, de origen italiano, a base de queso mascarpone
- *Moussa* de chocolate ya internacional pero con nombre francés
- Dulce de leche, pasta pegajosa a base de leche y azúcar.
- Mazamorra

Pastelillos (Hojaldres) y Flanes

- Bocaditos de nata, los clásicos, dos trozos de masa casi insípida y mucha nata montada en medio.
- Pastelitos borrachos con licor y su guinda en el medio
- Tocino de cielo, especie de flan a base de yemas de huevo y almíbar
- Merengues, de claras de huevo y azúcar
- Trufas de chocolate
- Flan de huevo y leche caramelizado por encima

Pasteles de frutas (Hojaldres o Masa Muerta)

- Pastel de frutas
- Manzanas de caramelo
- Piña flambeada
- Plátanos al horno
- *Soufflé* de membrillo y manzanas
- Panetelas

Tartas (Masa Muerta)

- Tarta, nata y yema
- Tarta de frutas con una cobertura/napada de gelatina dulce o mermelada de albaricoque cubriendo las rodajas de manzana y con crema pastelera debajo
- Tarta de limón

Helados

- Helados

- Sorbetes, de herencia árabe
- Granizados, especialmente de limón y café
- Leche merengada, exquisitez de leche con sabor a canela

Varios

- Leche frita, viene a ser unas croquetas dulces, es decir tacos de una bechamel dulce, rebozados y fritos
- Turrón
- Polvorones y mantecados
- Buñuelos

Para desayunos y meriendas

- Bizcochos (masa esponjosa de torta)
- Bollería: suizos, ensaimadas, berlinesas, bambas de crema, caracolas, palmeras, lazos, merltones
- Galletas dulces
- Galletitas surtidas (variadas)
- Magdalenas de huevo
- Torrijas clásicas

Dulces por ocasión

- Dulces carnavalescos
- Dulces navideños

Dentro de la repostería el elemento principal es el azúcar; y otros en gran escala como: huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores. Las preparaciones más importantes dentro del arte de la repostería están en:

1. Cocción y manejo del azúcar
2. Preparaciones a base de frutas, cremas, salsas, merengues y pastas
3. Manejo del chocolate

La miel fue anterior a la caña de azúcar, pero cuando el hombre extrajo el jugo dulzón de

ésta, y lo aplicó en diferentes instancias culinarias, dio paso a un tiempo nuevo en el mundo de los alimentos y su conservación. Los árabes fueron verdaderos artesanos en la preparación de confituras y golosinas, donde la combinación de especias con azúcar – clavo de olor, jengibre, anís, enebro, almendras, piñones inspiró a extender esa creación a bocados tan regionales como las peladillas y garrapiñadas de la dulcería española. En los recetarios de los países de Medio Oriente, en aquellos donde los moros dejaron su huella, en los cuadernos de las mujeres sefardíes y en América, por donde la inmigración pasó y plantó su cocina almibarada, la mayoría de las frutas estacionales descubrieron el mejor refugio donde prolongar su sabor, su textura y su color hasta la próxima temporada. Esta tarea casera y artesanal a partir de agua, azúcar y frutas, transmitida de madres a hijas, alcanzó diferentes categorías acorde con la densidad de la mezcla, su viscosidad o la concentración de la cocción. En más o en menos, éste fue el camino de las frutas en conserva, que podrán nadar en un fondo almibarado o transformarse en dulces espesos, jaleas o mermeladas (Berreteaga, 2007).

Desde 1955 comenzaron a producirse almibarados con mamón, arándano, batata, lima, higo y miel, conservados en almíbar. Siguiendo los consejos de “la abuela”, trabajan con frutos seleccionados que pelan con cuchillo y cocinan en agua, azúcar, glucosa, sin conservantes. La elaboración, el envasado y la esterilización a baño María son de tratamiento manual, y las frutas, cosechadas en su punto exacto, como señalan los manuales de buenas prácticas, explican el resultado final. Cada alimento tiene su tiempo: los zapallos esperan a intervalos de 30 días para que se obtenga de ellos la mejor sazón. Las batatas son de cocción lenta, en un almíbar más liviano para que penetre en forma pareja. Los arándanos se procesan el mismo día en que se recogen del campo (Berreteaga, 2007).

Continúa Berreteaga (2007) especificando algunas terminologías empleadas en la repostería:

1. **Compota:** producto elaborado con fruta entera o partida, cocida en una solución con

menos de un 15% de azúcar

2. **Confitura:** cocción de frutas con un 50% de azúcar
3. **Frutas en almíbar:** cocción de frutas enteras o en cascós dentro de un jarabe de unos 14 grados de densidad.

En la historia de la repostería criolla existen incontables recetas, que se integran a la nutrición del hombre. Por su belleza y fragancia, alguien comparó los postres con los delicados pétalos de una flor y desde entonces en la conformación de un menú de almuerzo o cena, desayuno o merienda, aparecen los dulces y golosinas (Villapol, 1984).

El postre da siempre la posibilidad de redondear el menú desde el punto de vista nutritivo, incluyendo en él los alimentos que faltan en el resto de la comida, ya que la variedad diaria de éstos es un factor importante para una buena nutrición. Si los platos que le preceden son ligeros, el postre debe ser de tipo fuerte, como flan, pudín; si la comida es pobre en proteínas debe elaborarse con huevos, queso o leche para compensar; si es fuerte y casi completa resulta mejor un postre ligero, como gelatina, helado de frutas o frutas frescas; si no tiene muchos carbohidratos, se puede preparar arroz con leche, boniatillo o dulces de harina (Villapol, 1984).

Al tratar el tema de la cocina cubana tradicional y dentro de ella la repostería, Nitza Villapol (1984) lo enfoca con una lúcida visión al afirmar... *hay que ir al rescate de la repostería cubana tradicional. Lo mejor de nuestra cocina no puede desaparecer. Tenemos que salvarla y adaptarla a los tiempos contemporáneos.*

1.1.1 La unión de las cocinas gestoras en Cuba y la formación de la repostería cubana

La transculturación es un proceso étnico cultural en que dos o más culturas aportan sus elementos consustanciales para al final resultar un producto nuevo, con identidad propia. Ha quedado claro la importancia de este proceso en la culinaria cubana, donde sus protagonistas fueron lo hispánico y lo africano. A continuación se argumentará acerca de otros ingredientes en este *ajiaco de razas* que es el pueblo cubano.

Si bien es notable la importancia que tuvo la cocina española en el país, no se ha de obviar otras cocinas europeas como la francesa y la italiana. De la segunda se tiene el gusto por las pastas y las pizzas, los embutidos, los helados y sorbetes, los merengues, que aunque internacionalizados por franceses aún mantienen el apelativo de su origen itálico.

La cocina europea llegó a Cuba en tiempos en que España constituía el gran imperio que hizo exclamar con júbilo a uno de sus soberanos: *en mis tierras nunca se pone el sol*; de ahí que todo el Mediterráneo estuvo bajo la égida política de un rey español, de la misma forma que gran parte de la cultura alimentaria del mar interior se volcó sobre España y las colonias españolas de América (Vilar, 1978).

Por otro lado, se habla de la cocina española como un todo que en la práctica no es: las cocinas de las diferentes regiones españolas tienen características totalmente propias; por lo que es útil referirse a los platos de Cataluña y Valencia y sus deliciosas paellas por ejemplo, el suave paladar de la culinaria aragonesa, los sui géneris productos de la cornida ibérica (Asturias y Navarra) y el sabor atlántico de Galicia.

También los árabes pusieron su granito de arena en el acervo gastronómico cubano, principalmente a través del componente andaluz; téngase que es Andalucía la región de España con mayor ascendencia mora y la que más estrechos vínculos tuvo con la conquista de América; allí se buscaron los 120 hombres que vinieron en el primer viaje de Cristóbal Colón, también de esta región vino la mayor cantidad de segundones, aquellos no favorecidos por la primogenitura en el árbol familiar y que se veían obligados a labrarse un destino de aventuras y riqueza.

También y posteriormente lo árabe arribó a través de otros prismas, tanto que a los hijos de Alá se les debe varios encumbrados apellidos en nuestro medio, así como una copiosa relación de vocablos y, lo que interesa a este trabajo, un enorme surtido de fórmulas y elementos gastronómicos. Interminable sería la relación de las cocinas que han influenciado a la cubana, desde las que ya se ha citado hasta la china y la japonesa.

Ahora lo que llegó (y quedó) de estas regiones dependió del gusto que fue saliendo del curso histórico del pueblo y de la posibilidad de que algunos de estos productos sustituyera a los que ya se consumían en Cuba. En este aspecto sería bueno citar a André Burguière (2002): *cuando una innovación alimentaria sufre la presión de la penuria o de la hambruna, no podrá arraigarse si no responde a los criterios del gusto de la región.*

Este autor relaciona un ejemplo concreto para su país: no fueron las regiones de Francia cuyo estado de los suelos se prestaba mejor para el cultivo de la papa las primeras en acoger este cultivo, sino las regiones (Limousin y Auvernia) donde podía sustituir el alimento de base tradicional; es decir, la castaña.

Finalmente establece que una extraña permanencia del gusto y de las compartimentaciones regionales se establece en los hábitos alimentarios de Francia contemporánea; se asume que es extensible esta generalidad para otras naciones, con abundante afluencia de cocinas que interactúan (ya se abunda en diferentes puntos de este trabajo) para formar un producto distintivo, con sus particularidades tanto en recursos disponibles como en los gustos y hábitos del pueblo.

La segregación y la permanencia de los hábitos alimentarios, su relativa sensibilidad a las mutaciones del medio económico no pueden explicarse solamente por un mecanismo de fidelidad a las normas aprendidas. Es indudable la importancia que tienen estas normas de preferencias alimentarias como uno de los mayores soportes de la identidad cultural; pero no ha de soslayarse el papel de la segregación social en la conformación de la culinaria nacional.

Etapas del desarrollo histórico-cultural de la repostería cubana

Primera etapa

Abarca cerca de mil años y concluye en 1510, fecha en que Diego Velásquez comenzó la conquista. Hablar de cubanos en esta etapa sería un error de anacronismo, porque no es hasta el período histórico de fines del siglo XVIII a principios del XIX que aparece este término. La población precolombina que habitaba la Isla en aquel entonces fue llamada

por Colón “indios”.

La comida habitual de los indios es la que conforma la base de la cocina cubana en sus orígenes. Su menú se caracterizaba por la piña, el mamey colorado, el anón, la guanábana, el caimito, la guayaba, el hicaco, la fruta bomba o papaya, el maíz, el boniato, y el maní . En el cultivo sobresalía la yuca amarga, con la que preparaban el casabe en grandes cantidades. Así, llegan de aquella época preparaciones que han logrado trascender el tiempo, como son el ajiaco, el tamal en hojas, el asado en púa, y otros platos. Pero, como dijera Nitza Villapol (1984): *nuestra historia no sólo se nutrió del legado aborigen; para lo que hoy somos se fundieron varias culturas, desapareciendo lo verdaderamente aborigen.*

De los españoles se incorporaron el limón, la naranja, el trigo, el mango, los condimentos y la caña de azúcar, que a partir de ese momento ocupa el lugar de la miel de abeja, formando parte de la repostería cubana hasta hoy día.

Fue el almirante Cristóbal Colón, quien precisamente introdujo la caña de azúcar durante su segundo viaje. A saber, según la cronología brindada por Fernando Ortiz (1985) en su libro *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, es en 1493 cuando se produce la introducción y la siembra de raíces de caña de azúcar en la Española por Colón. En 1501 se logra el primer cañaveral por Pedro de Atienza (español); en 1506 se producen los primeros azúcares; en 1516 (o antes) se logra la zafra del primer trapiche por Gonzalo de Velosa, y en ese mismo año erigen el primer ingenio Gonzalo de Velosa y los hermanos Francisco y Cristóbal Tapia. Desde entonces, el azúcar forma parte importante de las elaboraciones en la repostería cubana.

Segunda etapa

Comienza en 1510, se consolida a fines del siglo XVI y principios del XVII, y se prolonga hasta el siglo XVIII al XIX con la cultura criolla.

Después del exterminio de la población aborigen, producto de las masacres llevadas a cabo por los españoles, surgió la necesidad de una nueva mano de obra, y ello inicia el

tráfico de esclavos africanos, que trajeron consigo costumbres y tradiciones las que se fueron incorporando a las ya existentes en el país. Junto con ellos, llegó a América el plátano y la malanga, que se mantienen todavía hoy en la preferencia del cubano. De la repostería legaron su modo propio de cocinar, y llegan hasta la actualidad muchas recetas identificadas con el recuerdo de sus yemitas y panetelas.

El 24 de septiembre de 1528, mediante una Real Cédula, el emperador Carlos V ordenaba a las autoridades coloniales de la Isla de Cuba que favorecieran y ayudaran a un tal Francisco de Soto en todo lo que buenamente hubiera lugar. Soto era un repostero famoso y de postín, un hombre que como dulcero sirvió a la reina Isabel La Católica y al rey Felipe El Hermoso, abuela y padre del emperador, y aunque es de suponer que no vino a Cuba a hacer dulces, sino a enriquecerse con las mercedes de tierra y las encomiendas de indios, es de suponer que contribuyera a fomentar la tradición de la repostería criolla (Gómez, 2006).

En época de la colonia, no solamente en Cuba sino en toda la América, se establecieron los conventos de Santa Clara, las llamadas clarisas, que fueron un portento en cuanto a repostería. Así en su libro *Dulces y postres de las monjas* escrito por Isabel de la Trinidad, se expresa que la cocina de los conventos huele a dulce, a azúcar tostado, a canela, a esencias a horno antiguo. De sus manos y del milagro cotidiano de la harina y el azúcar, de las yemas y de la manteca salen cada día dulces, rosquillas o magdalenas.

El negro cocinero tomó parte principal y modificó con sus modos lo aprendido de las monjas, el arte de la repostería. Existen todavía muchas de las recetas de viejos esclavos de la colonia o negros libres. De entre los dulces criollos que merecieron especial popularidad se encuentran el cusubé, el boniatillo, la cafiroleto, la alegría de coco envuelta en hojas de plátano verde, limón y melado de caña en forma de panecillos, que conserva su origen francés-criollo como aporte de la cocina negra a nuestra repostería. La melcocha, la malarrabia y una gran variedad de yemas y dulces azucarados, que completan el inagotable acervo que llega de la época de la colonia, con toques de la

influencia africana y que aún hoy forman parte del menú de las mesas cubanas.

En casi todos se conservan elementos autóctonos como el coco, la piña, el mamey, el vino, los huevos y el limón, entre otros. Los negros africanos influyeron indudablemente en la alimentación de la sociedad cubana. La evidencia está tanto en la composición étnica, como en el carácter, las costumbres, la música, los cantos y los bailes, las creencias religiosas y también en las comidas. Esta última influencia se manifiesta en determinadas comidas, oriundas de África, que en Cuba se popularizaron. El negro encontró en la isla algunos de sus alimentos e importó otros. Pudo casi totalmente reproducir sus manjares preferidos y todavía se conservan algunas de esas costumbres culinarias. Asimismo, las religiones conservan ciertos platos exóticos, que ya habrían desaparecido si no tuvieran un atraído ritual.

Precisamente en los rituales, se le ofrece a cada santo sus dulces preferidos. Natalia Bolívar (1990) se refirió a esto en su libro *Mitos y leyendas de la cocina cubana: YEMAYA*. Dueña de los mares y sincretizada en la Virgen de Regla, se le ofrece el OCHUN de melón, que es como un cóctel filo. OCHUN. Dueña de los ríos y sincretizada en la Virgen de la Caridad del Cobre, se le ofrece dulce de canistel en almíbar y miel. CHANGO. Oricha guerrero sincretizado en la virgen Santa Bárbara Bendita, se le ofrece platanitos maduros al carbón, que son los platanitos pelados y colocados sobre una tártara. Se les pone aceite, azúcar, vino dulce y se les colocan brazas por encima y por debajo; cuando están cocidos se les pone miel de abeja. E LLEGGUA. Oricha que abre y cierra los caminos, se le ofrece coco quemado. OCIGUN. Dueño de los hierros, se le ofrece la melcocha. OCHOSI. Deidad dueño de la cárcel, se le ofrece dulce de naranja en almíbar. OBATALA, Dueño de las cabezas, sincretizado con la Virgen de las Mercedes, se le ofrece el merengue y la palanqueta de guanábana.

A otros orishas también se les ofrece dulces en las ceremonias, por ejemplo: ORULLA: boniatillo seco, AGGAYU: dulce de fruta bomba en almíbar, GYA: crema de caimitos, ODDULÁ: dulce de guanábana. OBBA: pasta de mango. BABALU AYE: cacerola

de boniato y piña. ORISHAOKO: cascos de guayaba. OSAIN: dulce de mamey colorado, elaborado como mermelada. - BURIJKU: dulce de piña.

Señala Don Fernando Ortiz (1985), que en la cocina africana heredada de los pueblos ganaderos, no empleaban ni leche, ni huevo, porque no estaban considerados propios para el consumo humano. Por tanto, resulta obvio que en el proceso de transculturación y sincretización, cuando en la elaboración de un dulce o plato de santería se usa huevo o leche, es producto de la criollización de los ritos religiosos. Dulces como los coquitos, los turrone, el pinol, los cucuruchos, y otros, han sufrido modificaciones con el transcurso de los años. Incluso en los bohíos criollos, en las grandes ocasiones de cumpleaños, casamientos y nochebuena, no faltaban los cascos de guayaba, ni el arroz con leche. (Bolívar, 1990)

Tercera etapa

Abarca desde el periodo de consolidación de la cultura criolla en el siglo XIX hasta hoy día. Ya desde el siglo XIX se produce una gran afluencia de inmigrantes de origen hispánico, que sirven de puente para traer a Cuba alimentos procedentes del Medio Oriente, entre los que se destacan las especias, los aromatizantes y frutas como el tamarindo, el mango, la naranja y el limón.

Hasta mediados de este siglo todas las labores de dulcería se realizaban en casas, por dulceros y reposteros propios. Muchos procedentes de Europa o de Santo Domingo, quienes vinieron a Cuba directamente de la Península.

En 1860, catalanes de la calle de San Mús, establecen una dulcería llamada Cuba-Cataluña en Galiano y San José; en 1875 abre La Dominica, donde está actualmente el hotel Inglaterra, agregando a los dulces también helados. La Casa Beatriz titulada La Viña se abre en Acosta y Compostela, y más tarde una sucursal en la Calzada de Reina, frente a la Plaza de Vapor. La Ceiba, de Monte y Revillagigedo, El Moderno Cubano y La Flor de Cuba, pronto se suman y desaparecen, al mismo tiempo las dulcerías de los conventos; mientras, los dulceros populares, los de tablero y los pregoneros, hacían delicias con sus

coquitos acaramelados, panqués, yemas, ajonjolí, coquimol, dulce de mamey, tamarindo y guanábana.

Con el desarrollo económico que alcanzó la Isla a mediados del siglo XIX se hizo necesario contratar mano de obra asalariada; de manera que así fueron llegando a Cuba miles de chinos buscando escapar a la crítica situación económica existente en su país. Se plantea que cuando alcanzaban la mayoría de edad y ya no podían trabajar en los cortes de caña, se dedicaban a recorrer los ingenios como vendedores ambulantes de dulces y golosinas. Durante la primera mitad del siglo XX también ocurre una fuerte inmigración china, que se diseminó por toda la Isla. Se dedicaron al cultivo de vegetales y hortalizas y abrieron fondas donde se podía consumir platos típicos, sobre todo de la cocina cantonesa, además de la cocina criolla en el menú se incluían, dulces caseros en almíbar con queso, arroz con leche, harina con dulce, buñuelo, flan, pudín de pan y otros. El dulce de calabaza china era muy común y es, además, una huella de la cultura asiática en la cocina cubana.

En la segunda mitad del siglo XIX se produce una fuerte oleada de inmigrantes de origen árabe, que se prolongó hasta aproximadamente 1958. Se asentaron en zonas urbanas y se dedicaron principalmente al comercio. Después, teniendo en cuenta las grandes diferencias que existían entre sus hábitos alimentarios y los del país, su influencia se limitó a la creación de restaurantes en la calle Monte con el objetivo de vender comida típica, así como de dulcerías como La Gran Estrella de Oriente.

Los árabes legaron la harina, las pasas, la berenjena, el ajonjolí, el arroz, las almendras, las nueces, las uvas, los dátiles, el maní, el té y el café. Estos, entre muchos otros componentes, complementan el universo árabe culinario que también a través de España llegó, donde fueron introducidos durante la colonización árabe por casi cuatrocientos años. Aún hoy es común saborear dulces que gozan de la mayor preferencia como son las torrijas en almíbar, el turrón de maní y el dulce de tomate.

A finales del siglo XIX se produce el inicio de la penetración norteamericana en la

economía cubana, pero no es hasta la primera mitad del siglo XX donde se aprecia una marcada influencia en los hábitos alimentarios cubanos.

Por aquel entonces los alimentos eran objeto de una gran propaganda comercial donde predomina la calidad, poco a poco se incorporan a los desayunos cubanos alimentos como el *kellog's corn flakes* o el *quaker oats*. Se hizo frecuente el consumo de meriendas y dulces preparados con leche.

Resultan característicos de esa época productos como las conservas *libby's*: cóctel de frutas, mermeladas y jugos, que incluían además frutas europeas, como peras, melocotones y manzanas. De esta forma, el mercado nacional fue invadido por novedosos y prácticos alimentos procedentes de los Estados Unidos, tales como enlatados, preelaborados e incluso los denominados listos para comer. También, durante un tiempo, en las tiendas rurales se vendió gran cantidad de conservas, que se incorporaron a la alimentación campesina.

Resumiendo, de diversas latitudes arribaron a las tierras cubanas, durante varios siglos, grupos de inmigrantes que fueron dejando sus huellas en las distintas expresiones de nuestra cultura, y dentro de ella en lo culinario. Nadie mejor para definir el proceso ocurrido en estas tres etapas que Fernando Ortiz (1985) cuando expresó:

En el lenguaje, el nobiliario, los instrumentos de trabajo, las artes de pesca, la artesanía o en la música, la danza, la literatura, por citar ejemplos, es posible delimitar raíces étnicas diferentes, mas no como exponentes foráneos, sino como clara expresión de abrazo de culturas que dio lugar a un fenómeno nuevo, original e independiente; lo cubano (Ortiz, 1990).

La pastelería en Cuba surge con la llegada de los colonizadores españoles y se va mezclando con el quehacer de los esclavos africanos y chinos. Se conoce además que nació en los conventos. Posteriormente recibió la influencia de Europa y América. En Cuba alcanzó sus mejores momentos a partir de los años 30 y ya en los 50 la pastelería en La Habana tenía un lugar destacado en el mundo, existiendo una infinita variedad de

géneros, pues fue enriquecida por la pastelería francesa, danesa, húngara y americana (Cárdenas Alpízar, 1994).

Después del 59 ha tenido altas y bajas, pero a partir de los años 90 y hasta hoy se trabaja por rescatar el buen gusto en la pastelería internacional y el rescate de productos genuinos cubanos.

El bloqueo económico de los Estados Unidos hacia Cuba se estableció en los inicios de la década de los años 60 y sus consecuencias incidieron fuertemente en las costumbres alimentarias establecidas en el país, sin embargo como contrapartida, se generalizó el consumo de conservas procedentes de los países del campo socialista, lo que también influyó en la cocina cubana. Al producirse el derrumbe de dicho campo y recrudecerse el bloqueo a partir de los años 90, surge la necesidad de buscar nuevas variantes en la dieta cotidiana y se pone a prueba el poder creativo del pueblo y los especialistas, tanto culinarios como de nutrición. Pero por ello no se perdió reflejo de las más sanas costumbres y de identidad nacional ponerle epílogo a la comida con un criollísimo plato de dulce. En ese sentido, expresa con una reflexión Enrique Núñez Rodríguez como sólo él sabe hacerlo: El plato de dulce, ofrecido por encima de la cerca de la vecina más cercana, es un gesto de cubanía que obliga a devolverlo colmado de otro delicioso postre en gesto de justa correspondencia. Hay amor en todo eso. Pobre del que no sepa encontrar en esos pequeños detalles de la cotidianidad la grandeza de un pueblo generoso y amable, de un pueblo donde el amor lo sabe desde siempre, el amor también entra por la cocina.

1.2 La repostería cubana y su forma estilizada

Cada país del mundo tiene su propia repostería, que lo distingue en sabor, olor y color. Cuba no es la excepción de la regla, si bien su culinaria es fruto de tres componentes étnicos fundamentales: aborígenes, españoles y africanos, lo que propició un mestizaje biológico y cultural, el cual se refleja también en la mesa tradicional. En Cuba, desde el siglo XVI al XVII, se produce primero un exterminio casi masivo de la población indígena y

tras ello comienza el desarrollo de los principales renglones económicos del país: minería hasta mediados del siglo XVI, ganadería, tabaco, azúcar y café. Tras ello, y siempre con la presencia del comercio de contrabando o rescate, que eludía el monopolio comercial por parte de España y a la vez ampliaba el diapasón culinario cubano por el contacto con marinos de diversas partes del mundo, ocurre una expansión de la industria azucarera como consecuencia de la Revolución Haitiana y se origina la entrada masiva de esclavos y de hacendados franceses, dando inicio a un período de transculturación. En esta época sobresalen alimentos como la yuca y boniato, mientras se incorporan cultivos de origen africano como el plátano y el ají usado por los aborígenes cubanos para dar un sabor peculiar a la cocina indígena.

Los españoles introducen el ganado mayor y el menor, la caña de azúcar, la papa, el arroz, además de otros productos ya elaborados, y que en la isla se desconocían hasta ese momento; tal es el caso de la harina, el vino y el aceite. Predominan frutas como el coco, anón, piña, zapote y zapotillo, mientras que en el siglo XVIII se inicia el cultivo de maíz con destino a la alimentación humana. Estos productos son empleados en la elaboración de platos que poco a poco van siendo típicos de la repostería cubana: harina de maíz con dulce, boniatillo, malarrabia, buñuelos de yuca, diferentes frutas en almíbar. Ya en el siglo XIX, período decisivo en la consolidación de un sentimiento de nacionalidad, este fenómeno se expresa en todos los aspectos de la vida cultural, material y espiritual, lo cual se evidencia en el intenso proceso de transculturación, al que incorporan nuevos componentes étnicos, como los chinos y yucatecos, en condiciones de semiesclavitud para trabajar en la industria azucarera, así como otros inmigrantes europeos y la influencia norteamericana. Es entonces cuando cuaja una repostería criolla por excelencia con gran énfasis en las viandas, pero con una marcada influencia africana. Se el gusto por las sabrosas frutas tropicales. Y como acontecimiento memorable a principios de este siglo, comienza a llegar de forma estable, transportado en barco, el hielo procedente de *Boston*. La marcada presencia de la culinaria francesa, que venía desde la Revolución Haitiana,

pero que ahora se acentúa con los viajes de la burguesía a París para «pulirse», de ahí que en La Habana comenzaran a verse varias casas particulares con sus chef, que solo cocinaban comida francesa, además de la pastelería. También en esta época comienzan a llegar desde Cantón los llamados culíes, quienes muchas veces trabajan como cocineros y más tarde comienzan a abrir fondas, donde también elaboran dulces, y son los pioneros en elaborar helados de frutas. Aunque ya en 1847 fue editado en La Habana un manual práctico titulado *El Cocinero*, donde se publicaron todas las recetas cubanas que se conocían en la época, muchas de ellas actualmente ni se promueven e incluso se han perdido, como mismo sucedió con las creaciones de los chefs de lugares famosos de entonces, como el café *El Louvre* y otros.

En la década de 1930 comienzan a disminuir considerablemente las cifras migratorias y Cuba deja de ser receptora de inmigrantes para convertirse en un país de emigración. A su vez, y dada la dependencia económica de Estados Unidos, de donde vienen más del 80 % de las importaciones cubanas, esto marca los hábitos alimentarios de los cubanos de la época. En esos años comienzan en La Habana las creaciones de cadenas hoteleras y restaurantes, encargados de satisfacer a todos los visitantes de una gastronomía nacional, se fijan hábitos alimentarios regionales y prevalecen los productos elaborados norteamericanos, españoles y europeos. De ahí, que la cocina cubana pasa de un estilo Europeo a Norteamericano, y se vea invadida por novedosos y muy prácticos alimentos en conserva elaborados en Estados Unidos. En ese sentido, ejerció una influencia determinante el hecho de que a partir de 1945 se introdujeran en la isla equipos sofisticados y totalmente nuevos para los cubanos, como la cocina rápida (electricidad), la olla de presión y el refrigerador de luz brillante y las máquinas en el área de panadería y dulcería.

A su vez, en este tiempo se implementan las cafeterías y *blues plates*, acentuándose además la presencia de la gran repostería internacional francesa, y haciéndose comunes elementos como los, turrónes, la pastelería francesa, toda una variedad de frutas en

almíbar (melocotones, peras), compotas y harinas preparadas. Ya en el período comprendido entre 1963 y 2000, tras el triunfo de la Revolución Cubana, se empiezan a sentir las primeras consecuencias del férreo bloqueo económico impuesto a la Isla, lo que trae consigo cambios drásticos en la dieta básica del cubano, así como en la gastronomía. Durante estos años aumenta el consumo de conservas, productos de bajo costo en la cocina internacional. No obstante, se crea también la primera escuela de alta cocina. Con la revitalización económica y turística a partir de mediados de la década de 1990 y especialmente desde el año 2000, maestros y artistas culinarios, los dietistas y estudiosos del tema, valoran la necesidad real de darle un vuelco total a la cocina y es entonces cuando se comienza a hablar de estilizar la repostería cubana.

Estilizar la repostería cubana significa cambiar la preparación, elaboración y presentación de las comidas tradicionales, esta vez de una forma artística y creadora, según las tendencias actuales, manteniendo su autenticidad y teniendo en cuenta las normas dietéticas para el contenido de grasas, azúcares, así como el uso correcto de las materias primas, entre otros aspectos. No se puede decir que esto se haya logrado totalmente, pues falta mucho por hacer todavía. Cuba, país consumidor del ron y el azúcar, conocedor de las mezclas de frutas del Caribe, en cuya repostería predominan también los aromas fuertes de la canela, la vainilla, nuez moscada.

Se trabaja por tener y mantener una repostería reconocida internacionalmente, que ahora se reinventa a sí misma para hacer que los maestros reposteros hagan cada día verdaderas obras de arte.

1.2.1 Platos de la repostería identitaria cubana como parte del acervo cultural. Su expresión en el patrimonio culinario de la región holguinera

Dado el carácter insular y la dependencia de un comercio interrumpido por acontecimientos de toda índole. El criollo debió fabricar sus platos con limitada disponibilidad de materias primas; debido a lo cual se reiteran unos pocos sabores, especialmente la canela y el chocolate. Es el caso de los helados, a su sola mención se

intuye su sabor, chocolate) y el arroz con leche, siempre con su canela.

Véase a continuación una selección de recetas de antaño, desde sus ingredientes; no se incluyen dosificaciones pues no se pretende un formulario sino la ilustración de lo hasta aquí dicho.

Sopita de miel

Según relata Acosta García en el año 1890 su familia procedente de Islas Canarias llega a Cuba se establece en la zona de Vuelta Abajo y se dedica al cultivo del tabaco. Posteriormente se mudan a Güira de Melena en la Zona de Gabriel en el año 1907 pasan a residir definitivamente en la zona de Caimito, donde aún permanecen sus descendientes. Cuenta, además, que sus abuelos emigrantes fueron los que confeccionaron por primera vez este plato y lo popularizaron; el mismo, se elaboraba principalmente para la celebración de las fiestas de navidad, sin que mediara su comercialización, pues su preparación se concentraba en la familia de la zona, que en esos días señalados saboreaban este exquisito y dulce postre casero. El conocimiento de la confección de esta sopita de miel fue pasando de generación en generación; hoy la siguen elaborando.

Para su realización utilizaban y siguen utilizando, como materia prima, el pan viejo, melado de caña, maní y ajonjolí, aromatizándolo con anís y canela, aunque en ocasiones se ha sustituido el maní por nueces y avellanas o queso rallado, pero prevalece el maní y el ajonjolí como componentes primarios.

Es posible que este plato se originara, aunque no en su forma actual, en las Islas Canarias, de donde procedían sus iniciadores, pero lo cierto es que se da a conocer en la zona de Gabriel, en Güira de Melena y Caimito en el año 1907 y continúa su producción casera hasta el presente. Por su popularidad y exquisitez se ha ganado la nacionalidad cubana.

Coquito blanco

La dulcería Genia fue fundada en Cartagena (Cienfuegos) en el año 1934 por un español

nombrado Celso Areces Fernández, que vino a la edad de 14 años a Cuba, donde realizó varios trabajos en dicho poblado. Cuenta que, debido a la situación económica de la época, él y su esposa acuerdan hacer dulce de coco en su propia casa. Luego consiguen un local más amplio, donde también se confeccionaban crema de leche y dulce de guayaba en barra. Pero como la venta era poca, él mismo lo fue distribuyendo a caballo por los distintos lugares del campo, en los cortes de caña y caserío, en distintos poblados como Santa Rosa, Lajas, Congoja, Rodas, Yaguaramas, entre otras.

Con el triunfo de la Revolución, la dulcería fue nacionalizada y Celso quedó de administrador y Maestro dulcero hasta su retiro. Su hijo siguió la tradición familiar y se hizo maestro dulcero. Y aquel dulce de coco que empezó en 1934, hoy sigue manteniéndose con la misma calidad que cuando comenzó.

Arroz con leche

Fue traído a América por los conquistadores a todas las colonias desde la tierra de los Mayas hasta la de los Quichuas. Y los españoles a su vez lo habían asimilado de los otros conquistadores, los árabes. Estos llevaron a la península Ibérica el arroz, el azúcar, las especias y una gran cultura que despertó el profundo letargo con que los Visigodos habían vivido los últimos 297 años luego del abandono de la Iberia por parte de los romanos.

La receta del arroz con leche no es muy estricta en la manera de hacerla, si bien los ingredientes que la componen son casi siempre comunes: el arroz, la leche, el azúcar, la cáscara del limón o naranja, la canela en rama o en polvo. Otros ingredientes como clara de huevo, crema de leche, manteca, la vainilla, pasas, nueces, le dan marca de origen, por ejemplo, con agua de rosa si es andalúz, por no hablar del asturiano, con yemas, manteca, crema de leche y licor.

Los buñuelos

El origen de la palabra buñuelo se cree derivó de puñuelo una especie de bolas que los romanos amasaban con los puños. Existe también la opinión que la palabra procede del francés *beignet*. La receta como tantas otras, llegó a nuestro país con inmigrantes

españoles.

En Cuba tenemos varias recetas de buñuelos, (de yuca, de queso, de harina de maíz) los tradicionales buñuelos de Navidad se hacen de yuca, dándoles forma de un número 8, bañados en almíbar de anís.

La yuca debe de cocinarse solamente hasta que ablande, el secreto es no dejarla que absorba mucha agua y quede muy blanda. Sacarla de la olla y colocarla en toallas de papel o sobre una tela que absorba el agua. Así será más fácil molerla y requerirá menos harina en la preparación de la masa, ya que mucha harina endurecerá los buñuelos.

Las natillas

Aunque se desconoce el origen exacto de las natillas, una idea bastante extendida es la que sitúa su nacimiento en los conventos a lo largo de Europa aunque se desconoce una fecha siquiera orientativa. Esta teoría presenta coherencia debido a la naturaleza sencilla de su elaboración, su reducido coste económico y su riqueza alimentaria basada en grasas animales y proteínas al contener huevos y leche. Por todo esto, constituiría un plato idóneo para los conventos, donde siempre ha existido cierta potenciación en el desarrollo de la cocina dulce a la par de cierta cultura de austeridad que potenciaba la sobriedad en el yantar, lo que derivaba en el máximo aprovechamiento posible de los alimentos y sus recetas en pos de platos sencillos pero nutricionalmente completos.

En Cuba se conocen variadas recetas de natillas que a lo largo de la historia se ha ido enriqueciendo en sabores. Los ingredientes fundamentales para preparar natillas son huevos y leche aunque actualmente suelen agregarse vainilla, azúcar, canela y limón. Dependiendo de la tradición de las diversas zonas donde se cocinen, pueden llevar otros agregados como queso fresco, galleta, caramelo, chocolate o coco rallado.

El dulce de leche

El dulce de leche es un manjar consumido en varios países de Latinoamérica y su origen está bastante discutido. Más allá de quien se atribuya el origen o el nombre que se le dé, el dulce de leche es de un sabor imperdible para saborear sobre una galleta, en tortas,

postres helados, flanes o simplemente degustarlo solo.

Los flanes

Se remonta a la época del imperio romano, donde era llamado tyropatina, se volvió muy popular durante la Edad Media, ya que era degustado en época de Cuaresma. Fue alrededor del siglo VII que se popularizó el término flan para nombrar a este platillo, proveniente de la palabra francesa *flan* derivada a su vez de la alto alemana *flado*, que significaba torta u objeto plano. También fue por esa época que se dejó de espolvorear pimienta en su superficie, como acostumbraban los romanos.

El Flan cubano es uno de los postres más queridos. El flan de caramelo es un rico postre con una capa de caramelo suave en la parte superior.

Cucurucho de coco

Son una de las mejores tradiciones de la repostería cubana especialmente de la región de Baracoa, el cucurucho, dulce delicioso cocinado a fuego lento con leña o carbón y envasado en un curioso recipiente confeccionado con yaguas de palma. Nadie que entre o salga de Baracoa puede prescindir de llevar consigo un cucurucho para el deleite propio u obsequio.

La repostería identitaria como expresión del patrimonio culinario en la región holguinera

En Cuba, en la mesa del hombre común, pueden hallarse múltiples platos que sería útil aparecieran en los menús de instalaciones para turismo internacional; son la malarrabia, el majarete, la cafiroleto, el boniatillo, los dulces a base de frutas tropicales (coco, mango, guayabas, mamey, ciruelas...). Algunos de estos platos pueden presentarse de forma original, un espectáculo en sí mismos, como son las alegrías de coco envueltas en hojas de plátano verde, las raspaduras de caña cubiertas en las mismas hojas de la gramínea, secas estas y amarradas por alguna fibra vegetal que se tenga a mano. Como se ha visto, la repostería cubana tiene elementos que les son propios y que hablan de sus orígenes con suficiente claridad. Los cubanos son un pueblo mestizo, con una transculturación llevada hasta la médula (Rojas, 2009).

Holguín como otras regiones tiene sus costumbres, tradiciones, creencias y forma peculiar de expresar su identidad. La cocina es un elemento en la identidad de los pueblos y dentro de ella la repostería donde se encuentran los sabrosos dulces que hacen agradable la terminación de una buena comida, la forma de preparar los platos y las costumbres a la hora de consumirlo. Se dice que Holguín no tiene una repostería regional, con lo que no se concuerda, ya que muchos platos de la repostería tradicional que aquí existen tienen su origen en el territorio y otros son de consumo muy frecuente.

Todo parece indicar que la repostería tradicional de la región, sobre todo la de la zona llamada jurisdicción de Holguín, se conformó sobre la base de las reminiscencias de la cocina aborígen y la de los conquistadores hispanos a partir de los ingredientes y los modos de elaboración de los productos empleados.

Siempre que se hace referencia a lo tradicional de la repostería cubana se menciona de inmediato el boniatillo, buñuelos de yuca, dulce de leche. Son platos tradicionales, propios de hogares campesinos. Tres fueron los productos de la agricultura que más aportaron a esta tradición en el territorio: la yuca, el maíz y el boniato, todos oriundos de América.

Varios fueron los platos hechos a base de yuca. Algunos ejemplos del uso de este producto por el campesinado holguinero son los platos siguientes: matahambre, en su variante dulce, pan patato, buñuelos, empanadilla de catibía, dulce de yuca, galletas de yuca, suspiros de yuca.

El maíz, procedente de América, y uno de los grandes aportes de este continente a la alimentación humana y animal, cultivo que permitió la vida y el desarrollo de las civilizaciones mesoamericanas, llamadas adecuadamente Culturas del maíz, fue fuente de elaboración de diversos platos por el campesinado de la región. Algunos de los ejemplos más significativos que todavía se elaboran son los siguientes; galletitas de maíz seco, maíz pelado, pan de maíz. (Pérez, 2009).

Otras zonas y otros hábitos alimentarios se tienen al este de la provincia de Holguín, zona caracterizada por su integración étnico-cultural tan diferente al resto de la provincia; en ella

se han desarrollado platos campesinos en cuyas fórmulas aparece la leche de coco de ingrediente en platos allí tradicionales a base de plátano, yuca y guapén, este último marcadamente localizado en los campos de Moa, Sagua de Tánamo y zonas aledañas.

Hacia Baracoa, los platos se apropian de una etimología curiosa que en cuanto a los nombres y su elaboración es *sui géneris* y curiosa; son los casos del frangollo de guapén, el bacán de guapén (ambos se hacen también de plátanos), la turlanga y el pan de boniato (Rojas, 2009).

La variedad de productos presente en la región, indica que se puede mantener una repostería tradicional sostenible, representada por elaboraciones de platos tradicionales cuya presencia en la oferta es muy necesaria, entre estos platos se destacan las siguientes: el dulce de coco rayado en almíbar, el casco de guayaba con queso blanco, la mazamorra de maíz tierno, el pudín de yuca y coco, el flan de calabaza, el coquito nevado, pan de San Francisco, dulce de fruta bomba, flan de guanábana, salsa de grosellas, mamey gelatinado, entre otros.

La creación de estos platos no se le puede atribuir a los habitantes de este territorio, pero si es muy común encontrarlo en su oferta culinaria y se sienten muy identificados con los mismos ofreciéndolos con orgullo a visitantes, lo que denota el amor y sentido de pertenencia por la repostería, como elemento identitario.

Por lo expuesto anteriormente se puede decir que en la región de Holguín existe todo un patrimonio culinario, resultado de la herencia cultural, aportado por los diferentes grupos étnicos, procedentes de diversas latitudes, unos que permanecieron durante siglos desde la época precolombina, otros que llegaron con la conquista y colonización, los que se establecieron posteriormente y lo más trascendental, la aportación autóctona.

Ante la necesidad de potenciar la participación de la repostería identitaria cubana en la oferta turística del territorio, se hará una selección de platos de la repostería tradicional holguinera para la oferta al turista extranjero que visita el destino Holguín, que atendiendo a sus costumbres alimentarias más comunes son los que a continuación se presentan:

yuca a la sartén, salsa de maní, tarta primavera, salsa de grosellas, mamey gelatinado, pudín hortelano, arroz coco, rollitos de plátanos almibarados y flan de guanábana (**Anexo.1**). Todos elaborados a partir de una selección de productos localizados en la geografía de la región y que constituyen elementos base de la repostería tradicional pero de forma estilizada, tomándose en su elaboración las normas de servicios que se establecen para los clientes. En la elaboración de estos postres se encuentran cierta sobriedad en la utilización de sabores.

En el destino Holguín, donde se ha llamado a potenciar la cubanía sobre la base de los elementos regionales, es esta una oportunidad que tienen los profesionales dentro su misión social de promover el estudio de la repostería como elemento de identidad, de llevar a la oferta de los clientes extranjeros un producto propio libre de falsedades, y si lleno de autenticidad, hacer de la cultura una trinchera en defensa de los valores de la sociedad cubana, es por ello, que los dulceros desde su puesto de trabajo, con esmero, profesionalidad y ética, tendrán la misión de presentar una oferta que evidencie los atributos de la repostería identitaria con sentido orgullo, porque en ella está representada una síntesis de uno de los acervos culinarios más completos de la humanidad.

1.3 La repostería cubana como parte de su identidad y el patrimonio cultural.

Consideraciones generales

El estudio de la cultura y la sociedad ha sido preocupación permanente en el desarrollo de la humanidad. Disímiles son los autores que, desde la antigüedad, han tratado de ofrecer argumentos acerca del comportamiento del hombre, su lugar ante la naturaleza, las relaciones sociales, el proceso de conocimiento y el modo de hacer la cultura (Gutiérrez, 2009).

Cultura, identidad, patrimonio cultural, costumbres y tradiciones, conceptos que traídos a la realidad política, económica y social, necesariamente se imbrican en el todo orgánico del turismo, hecho para nada ajeno, aun mucho antes de hablarse de esta actividad en Cuba (Rojas, 2009).

Cultura, en el ámbito puramente lexicológico, es el resultado de cultivar los conocimientos humanos y de ejercitar las facultades intelectuales. Así opina el Diccionario Enciclopédico, 1953. Por otra parte el Diccionario Ilustrado (1985), más a tono con las ideas modernas, expresa que *cultura* es el conjunto de valores espirituales y materiales creados por la humanidad en el curso de su historia; y se añade: transmitidos por la herencia popular.

A finales del pasado siglo, en criterio oficial y vigente de la UNESCO (1982) se plantea que "... cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden".

Esta definición, es considerada, como una de las más completas de todas las consultadas, pues abarca casi todas las manifestaciones del hombre como ser sociocultural. Entendida así, cultura significa la cualidad espiritual y material forjada por el hombre en la instrucción, la ciencia, la literatura, el arte, la moral, la filosofía, etc.; establecida en el proyecto normativo y crítico portador de su condición humana.

Asumiendo este criterio, no es difícil entender la identidad cultural nuestra como un producto del tortuoso curso de gestación de la nación cubana, proceso que ha sido y es abordado desde múltiples facetas, así como por autores de las más diversas ramas. No obstante, son mayoría los que coinciden en que identidad y nación suman de un solo abrazo más de trescientos años de historia en Cuba, siendo por esto la identidad nacional cubana hija de una lenta y prolongadísima acumulación de "rasgos tomados, creados, reelaborados y recreados de la vida cotidiana" (Martínez Heredia, 1998).

En el proceso de gestación nacional pueden señalarse cuatro grandes momentos, cuatro vértices, sin los cuales sería inútil cualquier intento de recrear la historia:

1. Aparición del criollo (siglos XVI-XVII)

2. Toma de La Habana por los ingleses (siglo XVIII)
3. Pensamiento reformista cubano de la primera mitad del siglo XIX
4. Gestas libertarias de la segunda mitad del siglo XIX

Lógicamente otros hechos de más o menos relevancia se sucedieron entre estos cuatro puntos cardinales, dígase rebeldías de esclavos, sublevaciones e insubordinaciones, conspiraciones y alzamientos armados, acontecimientos que fueron conformando y modelando la argamasa de la nacionalidad cubana, insuflando vida y carácter en lo que habría de llamarse cubano. Todos estos acontecimientos históricos han tenido amplia incidencia en las tradiciones del pueblo cubano; tradiciones que van desde lo político-cultural, hasta lo religioso, lo artístico y gastronómico (Rojas, 2009).

Llegado a este punto es necesario dejar sentados otros criterios conceptuales de los que se ha nutrido este trabajo. Se emplean términos como los de autóctono y tradicional, al efecto el Diccionario de la Real Academia Española (DRAE) es suficientemente explícito cuando opina de autóctono: originario del país que habitan, aborigen, indígena. En la entrada correspondiente a tradicional explica que es aquello que se trasmite de generación en generación; dicho con otras palabras, herencia cultural. Se asumen estos criterios y al aplicarlos al tema en cuestión se aprecia que existen platos tradicionales que fueron conformados al calor de la nacionalidad cubana y no necesariamente son aborígenes. En el acervo culinario se pueden hallar postres autóctonos tradicionales, tradicionales que no son autóctonos, y autóctonos que, en el mejor de los casos, son recordados como un rico manjar de antaño.

En un mundo globalizado se hace necesario fortalecer la identidad cultural, el patrimonio como factor de unidad, contribuirá al logro de este objetivo, ya que este como acervo de la humanidad asegura el futuro de una cultura propia, dignificada, libre de ingerencia mutiladora, garantizando la identidad de los pueblos (Rojas, 2009).

José Martí, aunque no da una definición tácita de la categoría identidad, al tratar el concepto patria incluye en el mismo mucho de los elementos propios de la identidad, al

plantear: “(...) comunidad de intereses, unidad de tradiciones, unidad de fines, fusión dulcísima y consoladora de amores y esperanza (...)”

Eduardo Puente en su libro *Martí el Crucero del Mundo* aborda la parte de identidad cuando dice: Los dulces criollos son muy apreciados por el Apóstol, independientemente de que sabe degustar cualquier plato de la repostería internacional. Sin embargo, son las creaciones caseras elaboradas por los pueblos autóctonos de América, las que más le placen. Nunca deja de recordar y alabar en el exilio los postres tradicionales. En sus artículos periodísticos describe las recetas que incluso comen los mambises en la guerra grande del 68. En su paso por la región oriental del país reseña cada uno de los dulces que le ofrecen los campesinos de la zona. Para Martí, no hay postres más ricos que los del monte natural de su patria (Puente Fernández, 2008).

Para Rigoberto Pupo (2001), la define como: “(...) comunidad de aspectos sociales, culturales, étnicos, lingüísticos, económicos y territoriales; así como la conciencia en que se piensa su ser social en tanto tal, incluye la auténtica realización humana y las posibilidades de originalidad y de creación (...)”

A la vez González Rey (1995) la valora como: “(...) un fenómeno subjetivo que pasa por los sentimientos y las emociones, espacio donde nos expresamos y vemos emocionalmente (...)”

En las definiciones anteriores se muestra la diversidad, de ideas y puntos de vistas expuestos, es un tema rico en conceptos y complejo en su análisis.

Rolando Zamora (1994), en *Notas para un estudio de la identidad cultural cubana*, expone una serie de proposiciones, que constituyen ideas básicas para comprender la profundidad que encierra el proceso identitario; éstas pueden resumirse en los siguientes aspectos:

1. Se hace necesario el énfasis en que lo idéntico, en lo que respecta a la identidad cultural, existe sólo en relación con el devenir histórico y los cambios que el mismo acarrea, lo que denota la no existencia de una identidad permanente o estable como producto terminado de un proceso previo

2. La asunción de la identidad como un proceso de comunicación entre culturas, representadas por sus respectivos sujetos, advierte el carácter socio psicológico de este concepto

3. Asumir la existencia de la diversidad dentro de una misma identidad.

En Cuba, la identidad es resultado de un largo y complejo proceso histórico. Maritza García Alonso y Cristina Baeza Martín (1996) en: *Modelo teórico para la identidad cultural*, presentan una propuesta favorable para hacer más objetiva la concepción del fenómeno estudiado: “(...) pues permite asumir de forma integral el fenómeno de identidad, viéndolo como un todo, considerándolo como un proceso psicológico-cultural; al apreciarlo en distintos niveles, desde un grupo primario hasta una región supranacional; este modelo además, permite ver la identidad como un coeficiente de comunicación entre formas de cultura, la identidad cultural hace patente el derecho a la existencia, coexistencia y desarrollo de distintas formas de cultura, en las que los grupos humanos asumen sus proyectos de vida y actúan generando respuestas y valores retroalimentadores de la cultura (...)”.

Luego del análisis de los conceptos dado por estos investigadores, el autor concuerda con lo planteado por Laurencio (2002), el cual aporta los siguientes aspectos, que son considerados esenciales para entender este fenómeno:

1. La identidad es diferenciación hacia fuera y asunción hacia adentro. Existe la identidad cuando un grupo humano se autodefine, pero a la vez es necesario que sea reconocido, como tal, por los demás
2. La identidad es producto del devenir histórico y atraviesa distintas etapas; continuamente se está reproduciendo, situación que le permite desarrollarse y enriquecerse o debilitarse e incluso desaparecer
3. La identidad presenta distintos niveles de concreción, se refleja en la vida cotidiana en la cultura popular y adquiere vuelos a través de la creación intelectual del grupo portador. Esta producción, sin embargo, sería huera y vacía, si no sentara sus bases en

el elemento popular.

A partir del análisis realizado se asume por su integralidad y valor metodológico la definición aportada por Carlos Córdova Martínez (1999): “la identidad se expresa en las más simples manifestaciones de la vida cotidiana: prácticas culinarias, ajuares domésticos, vestuarios; se refleja en las variantes lingüísticas, idiosincrasia, relaciones familiares y sociales; se afirma en las costumbres, tradiciones, leyendas y folklore; se define a través de las producciones artísticas, literarias, históricas, pedagógicas, ideológicas, y políticas propias; para alcanzar niveles superiores en la formación de la nacionalidad, expresada en un sistema de valores que parte del autorreconocimiento del grupo humano que la sustenta, como sujeto histórico cultural, con aspiraciones de una determinada cuota de poder y llega a su madurez con la consolidación de una nación soberana”.

En estrecha interrelación con la identidad y como componente esencial de la misma se encuentra la categoría de patrimonio.

La palabra patrimonio procede del latín *patrimonium*, y tiene como significado, aquellos objetos que provienen de los antepasados y que posteriormente son transmitidos en herencia que legan los padres o abuelos, es decir, lo que se recibe de los antecesores.

Son variadas y, por lo general, bastante parecidas las formas de definir el patrimonio dadas en los diferentes diccionarios y autores, entre ellos: según el Diccionario Ilustrado ARISTOS de la Lengua Española (1985), el término procede de latín “*patrimonium*, hacienda que una persona ha heredado de sus ascendentes”; y ofrece como acepción actual “bienes propios adquiridos por cualquier título”.

El patrimonio es parte del presente, testigo del actuar de las generaciones que antecedieron y transmisor de la historia de la humanidad y que a su vez el patrimonio ayuda a entender los factores formadores de la sociedad actual. Miguel de Unamuno, (2000) señala: “vivimos en y por el recuerdo [...] para que nuestro pasado se vuelva futuro”.

Para Marta Arjona (1986) el término patrimonio significa lo que se recibe de los padres y lo que es de uno por derecho propio. En este sentido se habla, por ejemplo del patrimonio familiar. Pero hay también un significado mucho más amplio de lo que es patrimonio, que no tiene que ver con un individuo y tampoco sólo con los bienes materiales que heredó de manera legítima, sino que se refiere a los de una nación entera. Abarca el territorio del país y la historia que se desarrolló en él, acumulada en forma de leyendas, tecnologías, conocimientos, creencias, arte, sistema de producción y de organización social. Estos bienes en su más amplio sentido constituyen la mayor riqueza e identifica a la sociedad cubana entre otros pueblos, que también tienen su propia identidad y se denomina patrimonio de la nación.

De esto se infiere que el patrimonio no se limita solamente al marco familiar, sino que involucra una serie de bienes que forman parte del pasado cultural y son el producto del accionar del hombre, en su relación con otros hombres, y con la naturaleza desde tiempos inmemoriales. Cada sociedad en relación con el momento histórico que le tocó vivir ha considerado de forma diferente qué tipo de objetos merecían ser conservados, cada cultura, cada época, cada mentalidad construye su propio patrimonio.

Resulta entonces que la identidad tiene una de sus vías de expresión a través del patrimonio y se fundamenta en él, por lo que la repostería como creación humana en su devenir histórico sociocultural constituye un elemento esencial en la identidad de los pueblos.

El patrimonio tradicionalmente es considerado como patrimonio tangible o material o patrimonio intangible o espiritual. Como patrimonio tangible se encuentran los monumentos arquitectónicos y objetos de valor cultural, mientras que el patrimonio intangible se refiere a las tradiciones y costumbres.

Esta división no se niega por su valor metodológico; aunque se considera más oportuno utilizar el término de elementos de la cultura, pues en ocasiones es muy difícil definir sobre la naturaleza material o espiritual de un tipo de patrimonio. Como es el caso del patrimonio

culinario que tiene como base los alimentos, pero como esencia las tradiciones sobre su preparación. Precisamente las tradiciones culinarias cubanas son el objeto del presente estudio, como portadoras de elementos raigales de su identidad.

CAPÍTULO 2. EL RESCATE DE LA REPOSTERÍA IDENTITARIA CUBANA EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL HOTEL PLAYA PESQUERO

2.1 Caracterización general y de los servicios de A+B en el hotel Playa Pesquero

La playa Pesquero, en la costa norte holguinera, constituye un bello espacio litoral, su inserción dentro del Parque Cristóbal Colón, en las proximidades del Paisaje Natural Protegido Bahía de Naranjo y su ubicación en las cercanías del Parque Monumento Nacional Cayo Bariay sitio histórico por donde se produjo el primer encuentro entre la civilización europea y la aborigen a la llegada del Gran Almirante, le proporcionan una natural singularidad y un apreciable significado histórico – cultural, valiosos atractivos para su explotación turística.

El hotel Playa Pesquero, inaugurado el 21 de enero del año 2003 por el Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz y ubicado en este entorno único de igual nombre, además de ser uno de los más grandes de los construidos en Cuba con 944 habitaciones y 964 trabajadores, marcó el inicio de un nuevo tipo de administración por parte del Grupo de Turismo Gaviota S.A. consistente en la gestión compartida del establecimiento con un equipo internacional de colaboradores, destinada a garantizar la calidad y el buen desempeño de la hospedería que se oferta, demostrando con irrefutables resultados la factibilidad de crear grandes empresas hoteleras de marca propia.

El hotel con la siguiente Misión: *Representamos la vanguardia de la hotelería cubana, tanto por la majestuosidad de nuestro hotel como la excepcional profesionalidad y espíritu revolucionario de nuestra gente, que nos convierte en una atractiva organización para trabajadores y clientes, distinguida y orgullosa de la calidad y eficiencia de sus servicios, funciona bajo el régimen de TODO INCLUIDO.*

Sistema de organización general del área de A+B y los servicios de restauración

El área de alimentos y bebidas del hotel tiene entre sus funciones las siguientes:

1. Organiza los servicios de bares y restaurantes.

2. Cumplimiento de los horarios de apertura y cierre de cada uno de los puntos de venta, así como, de la asistencia y puntualidad de cada uno de los trabajadores.
3. El cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.
4. Control de los stocks, de productos, haciendo respetar dichos stock.
5. Mantenimiento y limpieza de las instalaciones así como, la maquinaria que este bajo su responsabilidad.
6. Supervisa el montaje de restaurantes y bares a su cargo.
7. Correcto cumplimiento, de las normas de presencia, comportamiento, uniformidad e higiene de todo el personal a su cargo.
8. Atenciones de los clientes VIP.
9. Chequea diariamente, las roturas y hará cumplir los procedimientos establecidos para esos casos.

Este departamento comprende los distintos servicios de restauración de que dispone el hotel, divididos en: servicio de desayuno, almuerzo y cena buffet o a la carta, snacks, bares, servicio de habitaciones 24 horas, mini bares en habitaciones, servicios de cenas especiales para bodas, cenas privadas para grupos y cenas románticas, preparación de salones para eventos especiales, desayunos para clientes de luna de miel, entre otros. Además, se encarga de la realización de las reservaciones para los restaurantes especializados que lo ameritan.

La restauración, dentro de los principales procesos de servicio que presenta el hotel Playa Pesquero se asiste en las instalaciones o facilidades siguientes:

Restaurantes

- Restaurante Buffet *Latino*
- Restaurante Buffet *Criollo*
- Restaurante *Caribeño*
- Restaurante Trattoria *Terra Antique*
- Restaurante Grill *Yareyal*

- Restaurante Bistro *Club Cubano*
- Restaurante Seafood *Caletones*
- Restaurante Bar *Beer-Garden*
- Restaurantes Italiano *La Góndola*
- Restaurante Gourmet *Romántico*

Bares

- Lobby Bar
- Acua-Bar
- Más servicio de bares en cada restaurante

Otros servicios de A+B

- Karaoke-Disco-Bar
- Servicio de habitaciones

A continuación se presenta una caracterización de los restaurantes de la instalación, resaltando en ella, aquellos restaurantes en los cuales existen potencialidades por su modalidad y especialidad, para la inserción de la repostería identitaria cubana.

1. Restaurante Buffet *Latino*. Con una capacidad de 450 pax, es el restaurante buffet principal del hotel. Oferta servicios de desayuno, almuerzo y cena, en los horarios de 7:30 AM hasta las 10:30 AM, 12:30 PM hasta las 15:00 PM (sólo si la ocupación lo requiere) y de las 18:30 PM hasta las 21:30 PM. Presenta potencialidades para la inserción de la repostería identitaria cubana.
2. Restaurante Buffet *Criollo*. Con una capacidad de 216 pax, es aledaño al Latino y tiene funciones de buffet de apoyo con los horarios de trabajo de 7:30 AM hasta las 10:30 AM desayuno, 12:30 PM hasta las 15:00 PM almuerzo (solo si la ocupación lo requiere) y de las 18:30 PM hasta las 21:30 PM la cena, alternando según ocupación con el buffet principal. Presenta potencialidades para la inserción de la repostería identitaria cubana.

3. Restaurante *Caribeño*. Situado al otro lado del buffet principal, cuenta con una capacidad aproximada de 170 pax. Se utiliza como restaurante especializado en comida caribeña prestando servicio de cena. Alterna con el restaurante grill según ocupación y necesidad. Presenta potencialidades para la inserción de la repostería identitaria cubana.
4. Restaurante Trattoria *Terra Antique*. Situado en el boulevard del hotel con especialidad en comida rápida con orientación italiana cuenta con una capacidad de 160 pax y una gran aceptación, seguido de comida a la carta desde las 10:00 AM hasta las 17:30 PM. Por especializarse en comida rápida se determinó no tomarlo en consideración para la inserción de la repostería identitaria cubana.
5. Restaurante Grill *Yareyal*. Con una capacidad aproximada de 175 pax, comienza a prestar servicio de almuerzo como mesa buffet desde las 12:00 hasta las 14:30 PM. Durante la cena presta servicio como restaurante especializado en comidas al grill desde las 18:30 PM hasta las 21:30 PM. Presenta potencialidades para la inserción de la repostería identitaria cubana.
6. Restaurante Bristo *Club Cubano*. Punto especializado en bebidas y comidas. Presta servicio desde las 10.00 AM hasta las 17.30 PM. Como bebida principal oferta el coctel *El Mojito* y otras bebidas nacionales como cervezas, rones y coctelería ligera. Su carta menú en el almuerzo desde las 12.30 PM hasta las 14.30 PM privilegia una variedad de preparaciones a base de pollo y por las noches desde las 19.00 PM hasta las 21:30 PM oferta el servicio de restaurante especializado a la carta Bistro, brindando comidas al carbón y vinos de gama alta. Presenta potencialidades para la inserción de la repostería identitaria cubana.
7. Restaurante Sea Food *Caletones*. Ranchón de playa restaurante con comida marinera. Para los servicios de bebidas abre sus puertas a clientes a las 10:00 AM hasta las 17:30 PM contando con dos puntos de ventas: Bar *Los Pinos* y Bar Playa. Su salón

para almuerzo abre desde las 12:00 hasta las 15:00 PM con una capacidad de 96 pax. En la tarde presta servicio de cena especializada desde las 18:30 PM hasta las 21:30 PM. Presenta potencialidades para la inserción de la repostería identitaria cubana.

8. Restaurante Bar *Beer Garden*. Con turno de 24 horas de servicios presenta una carta menú ligera y bebidas, en especial, cervezas nacionales e importadas, refrescos y vinos. En el radica el *Room Service* del hotel. Por especializarse en comida rápida se determinó no tomarlo en consideración para la inserción de la repostería cubana.
9. Restaurante Italiano *La Góndola*. Con una capacidad para 100 pax, especializado en comida italiana, presta servicio de cena desde las 18:00 PM hasta las 21:30 PM. Por su especialidad se determinó no tomarlo en consideración para la inserción de la repostería identitaria cubana.
10. Restaurante Gourmet *Romántico*. Presta servicio de cena desde las 18:00 PM hasta las 21:30 PM. Con una capacidad para 100 pax y una carta elaborada para preparaciones de la cocina internacional, es el restaurante estrella del hotel. Presenta potencialidades para la inserción de la repostería identitaria cubana.

2.2 Estado actual de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero

Mediante la aplicación de métodos y técnicas de investigación entre las que se encuentran la observación, la encuesta y la entrevista, se pudo examinar la presencia de platos de la repostería tradicional cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero tomando en consideración en primer lugar, toda la variedad de platos que ha acompañado al pueblo cubano en las extenuantes horas de su fundación y en segundo lugar, la tradición conquistada por la actividad culinaria cubana como parte de su patrimonio cultural.

Presencia de platos de la repostería tradicional cubana en el proceso de restauración

Se demostró al aplicar la guía de observación (**Anexo 2**) para confirmar la representatividad y variedad de la repostería en la oferta gastronómica del hotel que en el

mes de enero se elaboraron 2 preparaciones de tipo a, 4 de tipo b y c respectivamente para un total de 10 preparaciones. Por su parte, en el mes de febrero se elaboraron igual cantidad y tipos de preparaciones que en enero. Durante el mes de marzo se elaboraron 3 preparaciones de tipo a, 4 preparaciones de tipo b y 3 de tipo c para un total de 10 preparaciones.

Al evaluar los resultados (**Anexo 3**) se pudo conocer que durante el trimestre enero-marzo (**Anexo 4**) se elaboraron un total de 30 preparaciones, 7 de tipo a (dulces en almíbar), 12 de tipo b (cremas de cuchara) y 11 de tipo c (pasteles y flanes). De este modo la observación desarrollada pudo confirmar que la variedad de dulces en almíbar se comportó a un 23,3% en el trimestre, la variedad de cremas de cuchara en un 40,0% y los pasteles y flanes en un 36,7%. Siendo más representativas las cremas de cuchara. Generalmente se ofertan con mayor frecuencia los platos más conocidos: arroz con leche a la canela, flan de coco y flan al caramelo, productos enlatados como es el caso de las salsas de frutas, algunos que otros postres en almíbar como el dulce de guayaba y el dulce de piña y el predominio de la pastelería española y francesa que no reflejan nuestra identidad cultural.

El indicador variedad de las elaboraciones alcanza evaluación de mal (**Anexo 5**) afectado este resultado por similares evaluaciones en las preparaciones de tipo a y c.

La frecuencia de cambio (**Anexo 6**) observada en los menús durante los tres meses es quincenal, siendo demasiado repetitiva la oferta para los clientes que tienen un promedio de estancia mínimo de 10 días en el hotel, por lo que este indicador alcanza evaluación de regular (**Anexo 5**).

Al analizar el comportamiento de la cantidad de actividades promocionales donde se incluye la repostería identitaria (**Anexo 4**), se pudo constatar que durante este período fueron las noches temáticas las que mayor número de veces incluyeron este tipo de repostería, desarrollando 12 actividades promocionales para un 80,0% del total desplegado en el trimestre. Por orden descendente se ubican los juegos promocionales y

otras actividades especializadas, con 2 actividades (13,3%) y 1 actividad (6,7%) respectivamente. De manera general este indicador se evalúa de mal (**Anexo 5**).

Al observar las habilidades desarrolladas en los operarios de la dulcería con un total de 14 trabajadores y 1 maestro panadero repostero se corroboró que en el trimestre los mismos demostraron poco desarrollo en sus habilidades profesionales: conocimiento en el 46,7% de los trabajadores (7), que sabían elaborar y decorar con los conocimientos necesarios, igual número de trabajadores que en el aspecto anterior y que mostraron limitado conocimiento y pobres habilidades para elaborar y decorar 8 trabajadores (53,3%). En este indicador se alcanza la evaluación de regular (**Anexo 5**).

Como se puede apreciar al analizar los resultados aunque se observa el cumplimiento de los estándares establecidos por la cadena Gaviota S.A para los hoteles de marca propia *Playa*, de manera definitiva la presencia de postres cubanos es pobre, por lo que la representatividad y variedad de la repostería identitaria en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero alcanza evaluación de mal con 49 puntos en su valor ponderado (**Anexo 5**).

Caracterización y evaluación de la satisfacción del cliente externo

Se caracterizó el cliente externo, ya que sobre la base de sus expectativas debe sustentarse toda la estrategia del servicio, él es el juez de la calidad, de ahí la importancia de conocer quiénes son, de dónde proceden, sexo, poder adquisitivo, gustos, preferencias y alguna otra información que se considere necesaria. Para ello se entrevistó al subdirector comercial del hotel y se realizó una revisión documental.

Los clientes que visitan la instalación tienen un promedio de edad entre 20-50 años, su principal motivo de viaje es el ocio. El mercado lo componen, Canadá como principal emisor (54,0%), Gran Bretaña (39,0%) y Alemania (7,0%). En el **Anexo 7** se muestra un resumen de cómo se ha comportado la composición de los tres mayores países emisores en los años 2010, 2011 y 2012.

Canadá

- Personas entre 20 y 50 años en parejas y familias. Un elevado por ciento de los mismos proceden de la zona del este del país, Toronto y Montreal. En este mercado se incidirá principalmente en el segmento de mayoristas, grupos turísticos e incentivos y lunas de miel.

Inglaterra

- Parejas y jóvenes, se incrementa la incidencia de familias. En este mercado se incidirá principalmente en el segmento de mayoristas, bodas y luna de miel.

Alemania

- Parejas y familias de variada edad. Residentes fundamentales en las zonas de Dus, Munich, Colonia, Frankfurt, Hamburgo y Berlín. En este mercado se incidirá principalmente en el segmento de mayoristas, luna de miel y buceo.

Existen otros países emisores, que aunque no se encuentran entre los más importantes su presencia es también significativa. El comportamiento del resto de las naciones aparece en el **Anexo 8**.

Italia

- Parejas adultas e individuales, poca incidencia de familias. En este mercado se incidirá principalmente en el segmento de mayoristas, grupos e incentivos.

Finlandia

- Poca afluencia de familias. Parejas principalmente de la tercera edad, grupos e incentivos. Incidencia de turismo de recorrido.

Cuba como turismo interno

- Parejas y familia de todo el territorio cubano.

Para conocer el grado de satisfacción del cliente externo se aplicó la encuesta (**Anexo 9**). La misma fue aplicada a una muestra seleccionada y representativa de los clientes que

acudieron a la restauración durante tres meses. Se encuestaron 385 clientes valor superior al mínimo establecido que es de 200 según la NC ISO 2859-1:2003.

Para la tabulación de los datos obtenidos se aplicó el método aleatorio simple, se realizó el monitoreo de los postres en tres situaciones: servicio de buffet, buffet temático y a la carta, y en meses diferentes: enero, febrero y marzo (**Anexo 10**).

En los muestreos que se realizaron, se pudo apreciar que el universo de postres era amplio; pero la presencia de los postres identitarios cubanos era escasa.

En la evaluación del grado de aceptación de los postres de la repostería criolla que se ofertan en la instalación se aprecia que prevaleció el criterio de Me encanta para un 46,8 % en enero, un 60,0 % en febrero y un 54,3 % en el mes de marzo. Valores que representan el máximo nivel de aceptación como criterio para el mayor número de encuestados.

Luego de aplicadas las encuestas, a los clientes encuestados se les hizo un comentario muy sencillo acerca del origen de los postres que habían degustado.

Conocimiento sobre el tema de la repostería identitaria

Se realizó una entrevista a la totalidad de los panaderos – dulceros (14), así como al Chef y el Maestro panadero dulcero, con el objetivo de conocer sus criterios sobre el tema de la repostería identitaria cubana. Se empleó la guía de preguntas que aparece en el **Anexo 11**.

Las entrevistas se procesaron teniendo en cuenta el % de respuestas concordantes por pregunta (**Anexo 12**).

La entrevista arrojó los resultados que se presentan a continuación. En cuanto a la valoración de los trabajadores acerca de las habilidades que poseen para elaborar postres de la repostería identitaria el 80,0% de los entrevistados afirman que son limitadas las habilidades que poseen para elaborar postres de la citada repostería.

El 100% considera que se le debe dar una atención especializada al tema de la repostería identitaria. Un 75,0% sugiere que se le debe dar difusión a través de talleres teórico – prácticos, conferencias y exposiciones para lograr una mayor inserción.

El 20,0% representado por los mandos, hace referencia al conocimiento de una repostería regional en Holguín. El 100% coinciden en que se sienten implicados y comprometidos con el desarrollo de la repostería tradicional como elemento de identidad nacional. Un 100% coincide en la capacitación como medio de conocimiento de la repostería identitaria.

Respecto a las posibilidades económicas reales de introducción de este tipo de postres el Chef y el Maestro panadero – repostero por ser quienes controlan los costos del área, se manifiestan positivamente y evalúan como necesario el trabajo en la introducción de postres de la repostería tradicional que permitan distinguir la oferta de instalación. Sus sugerencias son tomadas en cuenta a la hora de elaborar el plan de acción.

2.3 Acciones dirigidas a favorecer el conocimiento e inserción de platos de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero

Una vez realizado el estudio de la presencia de postres de la repostería cubana, se propone la elaboración de un plan de acción. Este plan tiene como objetivo favorecer el conocimiento y la aplicación de un menú tradicional de repostería identitaria cubana en los servicios de restauración del hotel.

Todo el personal que labore en el hotel Playa Pesquero además de conocer debe familiarizarse con dicho menú para que pueda ser transmitido a los visitantes como un valor añadido más a la oferta en el destino Cuba y en particular Holguín.

Solo el desempeño diario puede aportar las habilidades necesarias en la elaboración de cualquier plato y así los platos propuestos precisan del concurso frecuente, de manera que sean apreciados (y justipreciados) por quienes deseen conocer Cuba tal cual es, rica en tradiciones culturales y alimentarias.

Para diseñar cada una de las acciones que componen este plan se consideraron las limitaciones relacionadas sobre todo con el desconocimiento de los propios elaboradores, así como la disponibilidad de recursos apropiados.

El plan se dirige fundamentalmente a las transformaciones en el diseño de los menús para dar salida a los productos tradicionales cubanos y en el desempeño del personal tanto

manipulador de alimentos como mandos inmediatos al área de elaboración; recoge la implicación y el nivel de implicación (en orden descendente), las tareas individuales de cada grupo y la salida de las acciones.

Las actividades de seguimiento y control deben incluir la observación del cumplimiento de cada una de las tareas por parte de los implicados y sus responsables; incluirá acciones de actualización, correctivas, de registro y control; las actividades deben transitar unida a la aplicación de un sistema de encuestas a clientes y trabajadores que para estos fines diseñe el especialista de Relaciones Públicas y el Departamento de RR.HH del hotel respectivamente. Los resultados de este monitoreo deben ser analizados en los Consejos de Dirección, donde se tomarán las decisiones necesarias para el perfeccionamiento de la implementación del plan.

El plan de acción se complementa con las siguientes sugerencias, las que pueden ser tomadas, pero no son de obligatoria aplicación.

- Crear un restaurante para productos criollos; si se quiere de materiales ligeros (empalizados, entablados, enyaguados; guano de palma, coco, yarey), de paredes y techo montables-desmontables, lo cual puede acercarlo más a la línea de playa con un mínimo de afectación al medio.
- Montar un trapiche o cunyaya (llamado por los campesinos “chiva”).
- Incrementar los postres tradicionales que no precisen de envases plásticos o de otros materiales no biodegradables, a partir de platos que se sirvan en envolturas biodegradables como son; raspaduras de caña en sus hojas; cucuruchos de dulce en yagua, entre otras.
- Exponer en cestas de fibras naturales, bejucos y yagua (catauro), lo cual implica el trabajo de artesanos que pongan estos materiales en función de cada producto, en especial los dulces secos

El plan de acción queda estructurado de la siguiente forma (**Tabla.1**).

TABLA.1 PLAN DE ACCIÓN PARA LA INSERCIÓN DE LOS POSTRES DE LA REPOSTERÍA IDENTITARIA CUBANA

NO	ACTIVIDADES	ACCIONES Y OPERACIONES	PLAZO	LUGAR	PARTICIPANTES	RESPONSABLE
1	Desarrollar habilidades en la elaboración y presentación de productos de la repostería identitaria.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impartir cursos de entrenamiento en el puesto y actualización que capaciten a los trabajadores del área de repostería. ▪ Realizar búsqueda de recetas que antaño que fueron apreciadas y forman parte del inagotable acervo cultural cubano. ▪ Potenciar áreas próximas de abastecimiento de materias primas tradicionales poco o nada beneficiadas por las actividades extra hoteleras. 	Julio 2013	Hotel Playa Pesquero	Especialistas del área de dulcería	Capacitor de la instalación y Chef de cocina
2	Realización de talleres de intercambio de experiencia relacionada con la utilización de la repostería identitaria.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollar talleres de intercambio con especialistas del territorio que aporten sus experiencias. ▪ Elaborar materiales de apoyo como resultado de los talleres para ser consultados en la elaboración de menú. 	Agosto 2013	Hotel Playa Pesquero	Chef, especialistas en dulcería y dependientes gastronómicos	Chef de cocina, capacitador y FORMATUR
3	Rediseño de la oferta en la elaboración y presentación de productos de la repostería identitaria.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Implementación de noches temáticas donde se recree los platos de repostería identitaria ▪ Diseño de fichas de costo evaluando la factibilidad de cada preparación ▪ Exposición de productos con los productores de la región para la evaluación de la calidad y oferta 	Noviembre 2013	Hotel Playa Pesquero	Chef de cocina, jefe económico y especialista en compras	Chef de cocina

4	Impartir conferencias especializadas sobre el tema de la repostería identitaria.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coordinar con las instituciones culturales del territorio para la impartición de conferencias especializadas. 	Agosto 2013	Hotel Playa Pesquero	Trabajadores del área de elaboración de alimentos y servicio	FORMATUR
5	Montaje de una exposición de platos de la repostería identitaria cubana.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convocar a los especialistas de repostería del polo turístico para el desarrollo de exposiciones e intercambio de experiencias. ▪ Realizar eventos de degustación con los clientes de la instalación. ▪ Integrar las actividades de degustación a la animación y recreación del hotel. 	Octubre 2013	Hotel Playa Pesquero	Trabajadores del área de elaboración de alimentos y servicio gastronómico y clientes invitados	Departamento de relaciones públicas, recepción, animación, jefe de calidad y chef de cocina
6	Rediseño de la estrategia de compra para la actividad de la repostería identitaria.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacitación del personal de compra en función de la nueva filosofía de trabajo. ▪ Establecimiento de contratos con nuevos proveedores. ▪ Disminución de compra de productos pre elaborados y con alto contenido en azúcar y grasa. 	Septiembre 2013	Hotel Playa Pesquero	Operarios de la dulcería y de otros hoteles del área	Capacitador, chef de cocina y FORMATUR
7	Creación de un espacio informativo para tratar la temática.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Promoción oral involucrando al equipo de animación. ▪ Diseño de brochure y promocionales. 	Julio 2013	Hotel Playa Pesquero	Clientes del hotel y trabajadores	Departamento de animación
8	Implementación de estrategias de promoción de la repostería identitaria.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificación de los platos en el buffet o carta menú con sus nombres en varios idiomas. ▪ Confección de plegables. ▪ Capacitación del personal de servicio gastronómico en este tema. ▪ Rediseño de las cartas menú. 	Agosto 2013	Hotel Playa Pesquero	Dependientes, dulceros y animadores	Chef, Maître, jefe de calidad y comercial

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenciación de la actividad de animación como vía de promoción. 				
9	Evaluar trimestralmente el cumplimiento del plan de acción.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Constituir grupo de asesoramiento e inspección. ▪ Establecer sistema de encuestas y satisfacción al cliente. 	Trimestral	Hotel Playa Pesquero	Implicados y responsables del seguimiento y control	Dirección General

CONCLUSIONES

1. Resulta imprescindible conocer la identidad cultural nacional como un elemento mediante el cual se puede contribuir a la diversificación de la oferta gastronómica, con carácter sistémico e integral, abundando en las recetas de antaño, valorando los métodos tradicionales de elaboración y el carácter nutricional de los productos autóctonos, para tener una nueva visión de la repostería.
2. Existen limitaciones con la oferta de postres cubanos que pueden ser mostrados en toda la variedad conquistada por la tradición culinaria del pueblo cubano, pues generalmente se ofertan los platos más conocidos dentro de las cremas de cuchara, productos enlatados que no reflejan la identidad cultural cubana, predominio de la pastelería española y francesa y no se aprovechan con la frecuencia e intensidad necesaria, las potencialidades que ofrecen las actividades promocionales para la inclusión de la misma, determinando que la representatividad y variedad de la repostería identitaria en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero alcance evaluación de mal.
3. Los clientes que visitan la instalación tienen un promedio de edad entre 20-50 años, su principal motivo de viaje es el ocio. El mercado lo componen, Canadá como principal emisor (54%), Gran Bretaña (39%) y Alemania (7%) entre otros. En la evaluación del grado de aceptación de los postres de la repostería criolla que se ofertan en la instalación se aprecia que prevaleció el criterio de Me encanta cuyos valores representan el máximo nivel de aceptación como criterio para el mayor número de encuestados.
4. Los panaderos – dulceros afirman que son limitadas las habilidades que poseen para elaborar postres de la repostería identitaria, consideran se le debe dar una atención especializada al tema principalmente con la capacitación y sugieren darle una mayor difusión a través de talleres teórico – prácticos, conferencias y exposiciones para lograr mayor inserción de la misma en los servicios de restauración del hotel. Sólo los mandos

hacen referencia al conocimiento de una repostería regional en Holguín y la totalidad expresa sentirse implicada y comprometida con el desarrollo de la repostería tradicional como elemento de identidad nacional.

5. El plan con sus 9 acciones tiene como objetivo favorecer el conocimiento y la aplicación de un menú tradicional de la repostería identitaria cubana en los servicios de restauración del hotel Playa Pesquero con toda la variedad de nuestra culinaria mestiza, propia de un extenso proceso de transculturación y se dirige fundamentalmente a las transformaciones en el diseño de los menús para dar salida a los productos tradicionales cubanos y al desempeño del personal tanto manipulador de alimentos como mandos inmediatos al área de elaboración.

RECOMENDACIONES

Después de culminar este trabajo se hace necesario formular recomendaciones encaminadas a la mejor implementación del mismo:

1. Proponer fechas, plazos de cumplimiento y monitorear la marcha del proceso de toma de decisiones previa a la aplicación del Plan de Acciones por la dirección del Departamento de Alimentos y Bebidas.
2. Analizar los resultados inmediatos por todos los niveles para asegurar el futuro del proyecto, el que puede extenderse a otras instalaciones del polo turístico y actividades culturales.

BIBLIOGRAFÍA

- Aldana Martínez, Jorge. Azúcar, minería: los primeros ferrocarriles en Cuba (1837-1937). Editorial Oriente, Santiago de Cuba, 1979.
- Álvarez, Juan F. Cuba sesenta siglos antes de Colón. Publicigraf, La Habana, 1994.
- Anónimo. Popol Vuh. Colección Literatura Latinoamericana. Casa de Las Américas, La Habana, 1975.
- Auricchio, S. y R. Troncone. “Efectos que pueden causar pequeñas cantidades de gluten en la dieta de pacientes celíacos”, en Alimentaria, EYPASA, Madrid, 1994.
- Arjona, Martha. Patrimonio cultural e identidad. Editorial letras Cubanas. La Habana, 1986.
- Berreteaga, Choly. Repostería fácil para la mujer moderna, Editorial Atlántida, Argentina, 1984.
- Bosch, Juan. De Cristóbal Colón a Fidel Castro: El Caribe, frontera imperial. 3ra. Edición. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 2003.
- Bolivar, Natalia. Los Orishas en Cuba, ediciones Unión, La Habana, 1990
- Burguière, André. La antropología histórica. En: La Historia y el oficio de historiador. Ediciones Imagen Contemporánea, La Habana, 2002.
- Cárdenas Alpízar, Bartola. Repostería cubana. Editorial Oriente, Santiago de Cuba, 1994.
- Cardet Fernández, Evelina. Entre poemas, cocteles y manjares. Ediciones Holguín. Holguín, 2001
- Cardet Fernández, Evelina. Los caprichos de la fantasía. Ediciones Holguín. Holguín, 2004.
- Cardet Fernández, Evelina. Las delicias den una curiosa seducción. Ediciones Holguín. Holguín, 2005.
- Cardet Fernández, Evelina. Tentaciones para gacelas y cisnes. Ediciones Holguín. Holguín, 2007.

- Carpentier, Alejo. Los pasos perdidos. Ediciones UNIÓN, La Habana, 1969.
- Colectivo de autores. El V Centenario visto desde Cuba. Ediciones Holguín, Holguín, 1992.
- Colectivo de autores. Historia Moderna y de Cuba. Editorial Pueblo y Educación, La Habana, S/F.
- Colectivo de autores. Los vegetales en la nutrición humana (tabloide). Universidad para Todos. Editora Política, La Habana, 2002.
- Cordoví Hernández, Eduardo. Bebidas notables. Editorial Oriente, Santiago de Cuba, 1988.
- Córdova Martínez, C. Estudio y valoración sobre el concepto identidad. Conferencia en módulo de maestría en axiología. Universidad de Holguín, 2007.
- De Unamuno, Miguel y Mayor, Federico: Memoria del Futuro. UNESCO, 2000
- Diccionario Enciclopédico UTEHA. Tomo IV. Impresora y Litografía Azteca, México, 1953.
- Diccionario Ilustrado ARISTOS de la Lengua Española. Editorial Científico-Técnica, La Habana, 1985.
- Fernández Muñiz, Áurea M. Curso de Introducción a la Historia de España (tabloide), Universidad para Todos. Editorial Política, La Habana, [s.f.].
- Fors, Alberto J. Maderas Cubanas. 4ta. Edición. Impresora Mundial. La Habana, 1957.
- GARCÍA, I. *Ponte al día*. [Boletín electrónico de turismo].EHTH, 2005
- García Alonso, Maritza y Cristina Baeza Martín. Modelo Teórico para la Identidad Cultural. Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura. Holguín, 1996.
- García Molina, José A. y otros. Huellas vivas del Indocubano. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 2007.
- Gómez Eyía, René. “El Restaurante, la Empresa Turística del Milenio”, en Apuntes, Ediciones Balcón, La Habana, 2003.

- González Aguilera, Jorge. El fondo cultural holguinero. Imprenta Provincial de Cultura, Holguín, 1989.
- Govallo, V. Por qué no nos parecemos unos a otros. Editorial MIR. Moscú, 1984.
- Guiteras Holmes, Calixta. Sayula un pueblo de Veracruz. Editorial de Ciencias Sociales. La Habana, 1990.
- Guliáev, Valeri. Las primeras ciudades. Editorial Progreso. Moscú, 1989.
- Gutierrez, J. Breve panorama sociocultural de la municipalidad holguinera. Holguín 2009. Tesis de Diploma. Facultad de Ciencias Sociales Estudios Socioculturales –UH “Oscar Lucero Moya”. Holguín. Cuba, 2009.
- Humbolt, Alejandro de. Ensayo político sobre la Isla de Cuba. Fundación Fernando Ortiz. La Habana, 1998.
- Laurencio Leyva, A. Tesis doctoral La Historia Local y su proyección axiológica - identitaria en el proceso de enseñanza - aprendizaje de la Historia de Cuba en Secundaria Básica. 2002
- Long, Janet. Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de Dos Mundos. UNAM. México, 2003.
- López Civeira, Francisco y otros. Cuba y su historia. Editorial Félix Varela, La Habana, 2004.
- Martínez Álvarez, Demetrio. La cocina cubana como elemento de identidad nacional. Holguín, Universidad de Holguín, 2008. Trabajo de Diploma.
- Macías, Ramiro. La cocina cubana. Revista Apunte, enero junio 2001
- Martínez, Mayra B. y Froilán Escobar. José Martí Diarios de Campaña. Casa Editora Abril, La Habana, 1996.
- Martínez Escobar, Olga. El Almirante de la Mar Océana. Editorial Gente Nueva. La Habana, 1988.
- Martínez Heredia, Francisco. “En el horno de los noventa”. Gaceta de Cuba. La Habana, septiembre-octubre, 1998.

- Méndez Capote, Renée. Costumbres de Antaño. Editorial Gente Nueva. La Habana, 1975.
- NC ISO 2859-1-1:2003. Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Cuba, 2003.
- Ortiz, Fernando. Nuevo Catauro de Cubanismos. Editorial de Ciencias Sociales. La Habana, 1985.
- Ortiz, Luis. Memorial a Felipe II, 1558. En: Historia de España. Editorial Pueblo y Educación. La Habana, 1990.
- Pané, Ramón. Relación acerca de las Antigüedades de los Indios. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1990.
- Paz, Benedicto y Ramón Rojas. “La más cubana de las comidas cubanas”, ponencia presentada en ocasión del V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos, Cayo Bariay, 1492-1992.
- Pichardo, Esteban: “Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas”, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1976.
- Piron, Hippolyte. La isla de Cuba. Editorial Oriente. Santiago de Cuba, 1995.
- Puente Fernández, Eduardo. Martí y el crucero del mundo. Ediciones Balcón, La Habana, 2008.
- Pupo Pupo, Rigoberto. Pensamiento independentista y tradición cultural cubana. En Filosofía y sociedad. La Habana: Editorial Félix Varela, 2001. t. 2.
- Ramonet, Ignacio. Propagandas Silenciosas. Fondo Cultural del ALBA. La Habana, 2006.
- Rivas Hernández, Griselda. La cocina holguinera estilizada como símbolo de identidad nacional. Una experiencia en la Villa Mirador de Mayabe. EHT “Nuevos Horizontes”, Holguín, 2010.
- Rojas, R. Tradiciones culinarias cubanas en la oferta gastronómica del hotel Brisas Guardalavaca. Facultad de Ingeniería Industrial – UH “Oscar Lucero Moya”. Holguín, 2009.

- Rodríguez Machado, Rosa. La cocina Regional Holguinera. Revista Apuntes, No. 16, enero. 2009.
- Salinas Chávez, Eros. Geografía y Turismo. Editorial SI-MAR S.A. La Habana, 2003.
- Saury, Alain. 50 plantas silvestres nutritivas. Editorial EDAF, S.A. Madrid, 1984.
- Seoane Gallo, José: El folclor médico en Cuba. Editorial de Ciencias Sociales. La Habana, 1985.
- Sutherland, Douglas. Servicio de restaurantería. Editorial Trillas. México, 2000.
- Tabío, Ernesto E. y Estrella Rey. Prehistoria de Cuba. Editorial de Ciencias Sociales. La Habana, 1979.
- Torres-Cueva, Eduardo y Oscar Loyola. Historia de Cuba: formación y liberación de la nación. 2da Edición. Editorial Pueblo y Educación. La Habana, 2002.
- Torres Moré, Pedro. Gestión Turística del patrimonio cultural. Editorial Felix Varela, La Habana, 2006.
- Vilar, Pierre. Historia de España. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, [s.f.].



UNIVERSIDAD DE HOLGUÍN
OSCAR LUCERO MOYA

ANEXOS

Anexo 1: Recetas de postres.

MAMEY GELATINADO

Autor

Prof. Luis Rodríguez López

Ingredientes

- 400 g de pulpa de mamey zapote
- 3 yemas de huevo
- 250 ml de leche
- 200 g de azúcar
- 25 g de gelatina
- Una pizca de sal



Preparación

Extraiga la pulpa de las frutas y pásela por un tamiz, ponga la mitad de la leche al fuego y disuelva las yemas, azúcar y sal en la otra mitad. Cuando esté medianamente caliente la leche, agregue la mezcla anterior y revuelva constantemente sin dejar hervir a fuego lento para evitar que se corte la preparación. Deje refrescar y cuando esté a 40° agregue la gelatina previamente remojada en agua. Revuelva bien, cuele la preparación y mézclela con la pulpa, dépositela en copas y refrigere antes de servir.

Anexo 1: Continuación...

PUDIN HORTELANO

Autores

Prof. Luis Rodríguez López

Lic. Francisco Luperón Durán

Ingredientes

- 300 g de pan
- 2 onzas de leche
- 4 huevos
- 100 g de zanahoria
- 100 g de remolacha
- 300 g de azúcar
- 30 g de mantequilla
- 1 ml de vainilla
- Una pizca de sal



Preparación

Beneficiar los vegetales y cocerlos por separado despojados de la corteza y pasarlos por la licuadora en su propia humedad o añadiendo dos cucharadas del líquido de cocción. Desmenuzar el pan, añadir 200 gramos de azúcar, 4 huevos, 2 onzas de leche, la vainilla y mantequilla; mezclar todo muy bien y dividir la masa en dos partes iguales. Añadir a una parte la remolacha y a otra la zanahoria. Hacer un caramelo con los otros 100 gramos de azúcar y caramelizar un molde apropiado, verter la mezcla de la zanahoria y después la de la remolacha. Cocer al baño de María por 45 minutos. Refrescar bien antes de desmoldar. Decore con remolacha, zanahoria y ramitas de hierba buena.

Anexo 1: Continuación...

TARTA PRIMAVERA

Autor

Lic. José Antonio Abreu Feria

Ingredientes para el batido

Panetela

5 huevos

100 g de azúcar

150 g de harina

87 g de leche de maíz tierno

10 g de polvos de hornear

Colorante amarillo

Una pizca de sal

Ingredientes para la crema

116 g de leche de maíz tierno

$\frac{3}{4}$ litro de leche

58 g de mantequilla

8 yemas de huevo

87 g de granos de maíz tierno

10 g de maicena

50 ml de Ron Havana Club

Una pizca de nuez moscada



Preparación

Separe las claras de las yemas y levántelas a punto de nieve, agregue el azúcar y bata hasta que se disuelva, añada las yemas una a una y continúe batiendo por dos minutos

hasta que tome consistencia, adicione el color amarillo, sal y la leche de maíz sin dejar de batir. Mezcle la harina con el polvo de hornear e incorpórela poco a poco con movimientos lentos y envolventes. Engrase un molde y enharínelo, vierta el batido y hornéelo a 170° por 17 minutos y si es en olla de presión 30 minutos a fuego lento.

Crema

Ponga a hervir los granos de maíz en la leche hasta que reduzca a ½ litro, refresque, agregue el azúcar, la maicena y las yemas disueltas en la leche de maíz, continúe la cocción a fuego lento sin dejar hervir, revolviendo constantemente. Por último agregue la mantequilla, el ron y baje del fuego cuando haya espesado.

Cubra la panetela con la crema aún caliente, deje refrescar y decórela con una ramita de hierba buena.

Anexo 1: Continuación...

SALSA DE MANÍ

Autor

Lic. José Antonio Abreu Feria

Ingredientes

½ litro de leche
115 g de azúcar
25 g de maicena
25 g de mantequilla
1 ml de de vainilla
25 ml de Vino Seco
100 g de maní



Preparación

Tostar el maní, despojarlo de la cascarilla y tritularlo. En una cazuela incorporar la mitad de la leche con el azúcar y la mantequilla, cuando rompa el hervor añadir la maicena diluida en la leche restante, saborizar con vainilla y continuar la cocción a fuego lento revolviendo con espátula de madera hasta que la salsa alcance la densidad adecuada. Perfumar con Vino Seco y añadir el maní.

Nota

Sirve para acompañar pudines, panetelas y panqués.

Anexo 1: Continuación...

ARROZ COCO

Autores

Lic. Delia Cristina Feria Méndez

Lic. Ramón Rojas Rojas

Ingredientes

200 g de coco rallado

50 g de harina de arroz

1 litro de leche

200 g de azúcar

1 estrella de anís

29 g de mantequilla

Una pizca de sal



Preparación

Poner la leche al fuego en un recipiente amplio y agregar el coco rallado y el anís para ablandarlo hasta que reduzca a $\frac{1}{2}$ litro de leche. Dejar refrescar y agregar los demás ingredientes, terminar la cocción a fuego lento sin dejar de revolver durante 10 minutos hasta que obtenga consistencia de crema espesa.

Decorar con unas pasas y cerezas rojas.

Nota

Para elaborar la harina de arroz, se toma el mismo y se lava, se escurre y se seca al sol y al aire, triturándose en un molino.

Anexo 1: Continuación...

ROLLITOS DE PLÁTANOS ALMIBARADOS

Autores

Lic. Madelaine Calzada Llanos

Lic. José Antonio Abreu Feria

Ingredientes

3 plátanos maduros

½ litro (500 g) de aceite

230 g de azúcar refinado

¼ bastón de canela

50 ml de Ron Havana Club

100 ml de agua

10 guindas o cerezas rojas



Preparación

Seleccionar los plátanos de tamaño adecuado, pelarlos y rebanarlos longitudinalmente, tratando de conformar lonjas de ½ cm de grosor.

Calentar el aceite a 150° y freír las lonjas hasta que estén dorados, escurrirlos bien, enrollarlas colocando en su centro una guinda o cereza roja y fijar con un palillo de madera, colocarlos en una bandeja y rociarlos con almíbar perfumado con ron y canela.

Anexo 1: Continuación...

YUCA A LA SARTÉN

Autoras

Dra. Zaida Ivonne Mastrapa López

Lic. Delia Cristina Feria Méndez

Ingredientes

460 g de yuca

60 ml de miel de abejas

15 g de ralladura de limón

2 huevos

10 g de polvo de hornear

½ litro de aceite

330 g de azúcar

100 ml de licor de anís

50 ml de agua

Una pizca de sal



Preparación

Beneficiar la yuca y rallarla, mezclarla en una cazuela con la miel, huevo, polvo de hornear, 100 gramos de azúcar, ralladura de limón y sal. Freír pequeñas porciones de 20 gramos en aceite bien caliente (120°) hasta que doren. Elabora un almíbar con 230 gramos azúcar y el agua, perfumarlo con el licor de anís y embeber las frituras en esta.

Anexo 1: Continuación...

FLAN DE GUANÁBANA

Autora

Lic. Delia Cristina Feria Méndez

Ingredientes

400 g de pulpa de guanábana

1 lata de leche condensada

5 huevos

50 g de maicena

130 g de azúcar

Una pizca de sal



Preparación

Extraiga la pulpa de la guanábana y pásela por el tamiz, añada la maicena y cocine a fuego lento hasta que espese. Deje refrescar e incorpore la leche, huevos y la pizca de sal. Mezcle con una cuchara hasta que esté homogénea. Prepare un caramelo oscuro con los 130 gramos de azúcar humedecida en agua y caramelicé los moldes. Vierta la mezcla en cada molde y cueza 45 minutos al baño de María. Refresque, refrigere y desmolde el flan.

Anexo 2: Guía de observación.

Objetivo

Observar la representatividad y variedad de la repostería identitaria cubana en la oferta gastronómica del hotel Playa Pesquero.

Indicadores

1. Variedad de las elaboraciones que se ofertan de la repostería identitaria cubana en el hotel Playa Pesquero.
 - a. Dulces en almíbar
 - b. Cremas de cuchara
 - c. Pasteles y flanes
2. Frecuencia de cambio de los productos de la repostería identitaria que se ofertan en las mesa buffet del hotel Playa Pesquero: semanal, quincenal o mensual.
3. Cantidad de actividades promocionales donde se incluye la repostería identitaria.
 - a. Noches temáticas
 - b. Juegos participativos
 - c. Otras actividades especializadas
4. Habilidades desarrolladas en los operarios de la dulcería para elaborar productos de la repostería identitaria: muchas, pocas o ninguna.



UNIVERSIDAD DE HOLGUÍN

OSCAR LUCERO MOYA

Anexo 3: Evaluación y ponderación de los resultados al aplicar la guía de observación (Fuente: elaboración propia).

INDICADORES	EVALUACIÓN		
	BIEN (5)	REGULAR (3)	MAL (1)
1. VARIEDAD DE LAS ELABORACIONES a. DULCES EN ALMÍBAR b. CREMAS DE CUCHARA c. PASTELES Y FLANES	Hasta 6 preparaciones	Entre 4 y 5 preparaciones	Igual o menos de 3 preparaciones
2. FRECUENCIA DE CAMBIO DE LOS PRODUCTOS DE LA REPOSTERÍA IDENTITARIA	Semanal	Quincenal	Mensual
3. CANTIDAD DE ACTIVIDADES PROMOCIONALES DONDE SE INCLUYE LA REPOSTERÍA IDENTITARIA a. NOCHES TEMÁTICAS b. JUEGOS PARTICIPATIVOS c. OTRAS ACTIVIDADES ESPECIALIZADAS	Hasta 6 actividades	Entre 4 y 5 actividades	Igual o menos de 3 actividades
4. HABILIDADES DESARROLLADAS POR LOS OPERARIOS DE LA DULCERÍA	Muchas habilidades	Pocas habilidades	Ninguna habilidad

Σ VALORES PONDERADOS		EVALUACIÓN	SÍMBOLO
15,0	11,2	BIEN	B
11,1	7,1	REGULAR	R
7,0	3,0	MAL	M
45,0	33,2	BIEN	B
33,1	21,1	REGULAR	R
21,0	9,0	MAL	M
100,0	74,8	BIEN	B
74,7	49,4	REGULAR	R
49,3	24,0	MAL	M



Anexo 4: Resultados de la observación (Fuente: Elaboración propia).

MES	1			2	3			4
	A	B	C	FRECUENCIA	A	B	C	HABILIDADES
Enero	2	4	4	QUINCENAL	4	1	0	POCAS
Febrero	2	4	4	QUINCENAL	4	0	1	POCAS
Marzo	3	4	3	QUINCENAL	4	1	0	POCAS
Total	7	12	11	QUINCENAL	12	2	1	POCAS
%	23.3	40.0	36.7		80,0	13,3	6,7	



**Anexo 5: Evaluación y ponderación de los resultados de la observación
(Fuente: elaboración propia).**

MES	1			2	3			4
	A	B	C	FRECUENCIA	A	B	C	HABILIDADES
Enero	1	3	3	3	3	1	0	3
Febrero	1	3	3	3	3	0	1	3
Marzo	1	3	1	3	3	1	0	3
Total	3	9	7	9	9	2	1	9
POND	M	R	M	R	R	M	M	R
	M (19)				M (12)			

Fuente: Elaboración propia



UNIVERSIDAD DE HOLGUÍN

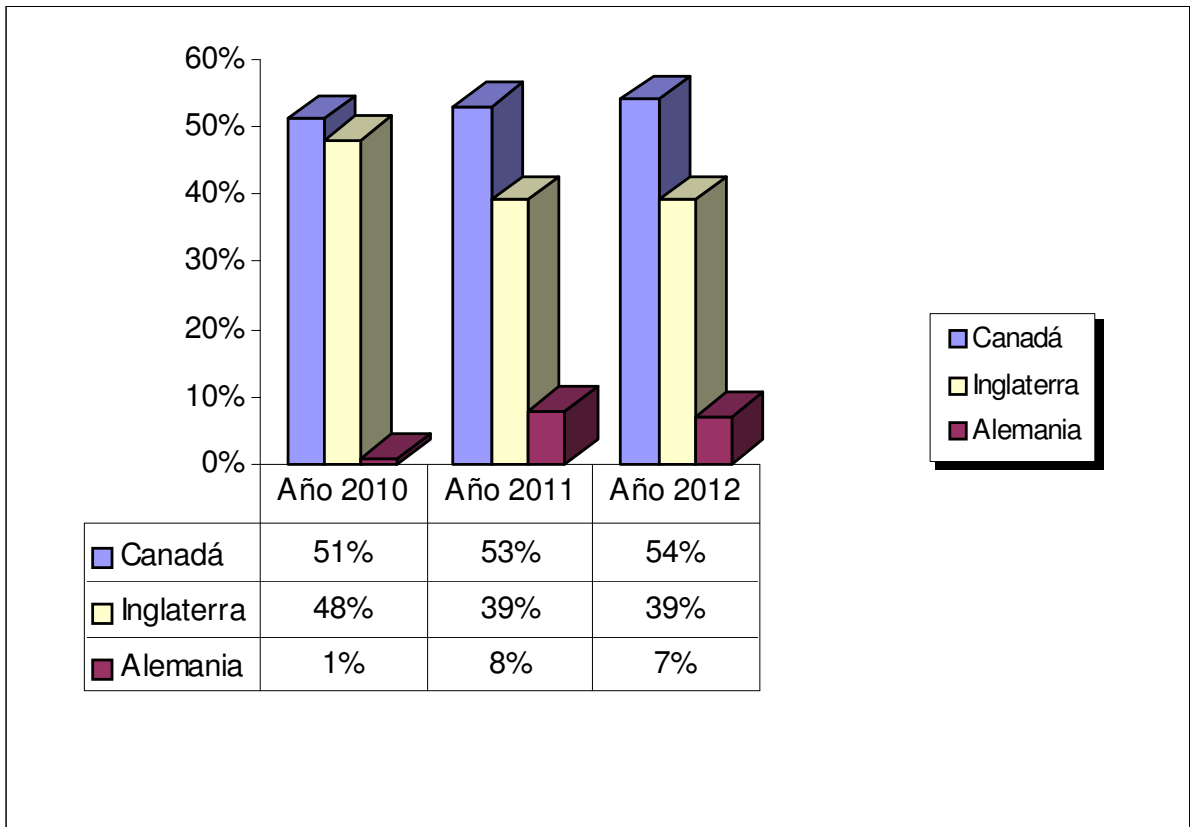
OSCAR LUCERO MOYA

Anexo 6: Frecuencia de cambios de postres en los restaurantes del hotel Playa Pesquero.

RESTAURANTE	POSTRES	FRECUENCIA DE CAMBIO
Restaurante Buffet <i>Latino</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Pastel de moka▪ Rollada de fresas▪ Pastel <i>Napoleón</i>▪ Pastel de frutas▪ Pay de coco▪ Mousse de limón▪ Pastel <i>Selva Negra</i>▪ Pay de queso▪ Pan surtido	Quincenal
Restaurante Buffet <i>Criollo</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Pastel de chocolate▪ Buñuelos rellenos▪ Mousse de fresa▪ Pay de limón▪ Safari de chocolate blanco y negro▪ Pastel de coco▪ Pay de nuez▪ Pan surtido	Quincenal
Restaurante a la Carta <i>Romántico</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Delicias de fresa co salsa de melocotón▪ Dúo de chocolate con salsa de plátano▪ Cisnes con crema de limón▪ Helados con frutas▪ Ensalada de frutas tropicales	Quincenal



Anexo 7: Comportamiento de la composición de los tres mayores países emisores en los años 2010, 2011, 2012.








Anexo 8: Composición del resto de los países emisores en los años 2010, 2011, 2012.



Anexo 9: Evaluación de la satisfacción del cliente externo.

Estimado cliente:






Es para nosotros un placer conocer su opinión sobre el grado y aceptación de los postres de la repostería criolla que se ofertan en la instalación y que ha degustado. Háganoslo saber marcando en el siguiente formulario.

↓	↓	↓	↓	↓
				

Dear client:

You have tried. Could you please, let us know? Mark on the following form.

It's our pleasure to know your opinion about your acceptance regarding the dishes.

↓	↓	↓	↓	↓
				

Anexo 10: Monitoreo en los meses de enero, febrero y marzo.

Primer monitoreo restauración buffet. Enero

CRITERIO	ENCUESTADOS	%
Me encanta	66	48,8
Me gusta	47	33,3
Ni me gusta ni me disgusta	22	15,6
No me gusta	6	4,3
Me desagrada totalmente	0	0,00
Universo	141	100

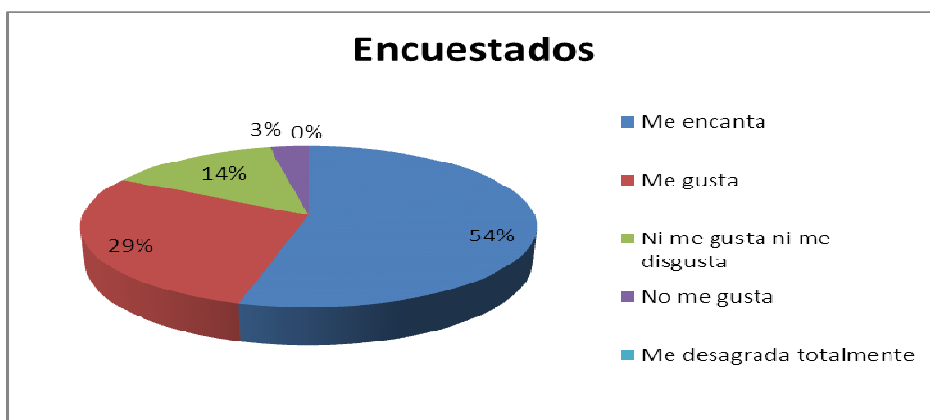
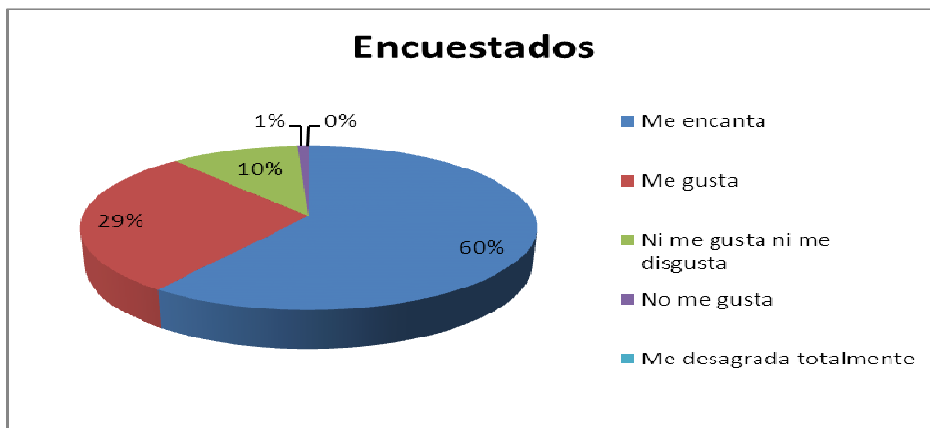
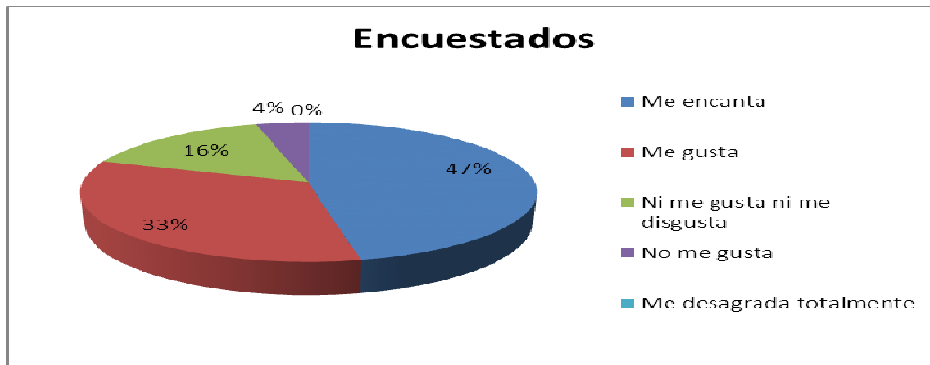
Segundo monitoreo restauración buffet. Febrero

CRITERIO	ENCUESTADOS	%
Me encanta	69	60
Me gusta	33	28,7
Ni me gusta ni me disgusta	12	10,4
No me gusta	1	0,9
Me desagrada totalmente	0	0,00
Universo	115	100

Tercer monitoreo restauración especializada. Marzo

CRITERIO	ENCUESTADOS	%
Me encanta	70	54,3
Me gusta	37	28,7
Ni me gusta ni me disgusta	18	13,9
No me gusta	4	3,1
Me desagrada totalmente	0	0,00
Universo	129	100

Anexo 10: Continuación...



Anexo 11: Entrevista para determinar el conocimiento de los trabajadores del área de panadería dulcería sobre el tema de la repostería identitaria.

Estimados trabajadores realizamos una investigación para favorecer el rescate de la repostería identitaria cubana y su posterior inserción a través del ciclo de menú de la instalación, en la oferta gastronómica del hotel y queremos conocer acerca de sus conocimientos sobre el tema.

1. ¿Cómo valora las habilidades que usted posee en su desempeño para elaborar postres de la repostería identitaria?
 - a. Cremas de cuchara
 - b. Dulces en almíbar
 - c. Pasteles y flanes
2. ¿Cuáles son sus consideraciones sobre el tratamiento que se le está dando en la instalación a la repostería como elemento de identidad?
3. ¿Que sugiere para que la repostería identitaria tenga difusión en la instalación?
4. ¿Conoce si existe una repostería regional en Holguín?
5. ¿Se siente usted implicado o comprometido con el desarrollo de la cultura tradicional en la región Holguín?
6. ¿Necesita capacitarse para el conocimiento de la repostería identitaria cubana?



Anexo 12: Resultados de la entrevista a trabajadores del área de panadería dulcería sobre el tema de repostería identitaria.

PREGUNTA/TEMA	%
Habilidades en el desempeño	80,0%
Tratamiento del tema	100%
Repostería regional	20,0%
Sugerecia de difusión	75,0%
Implicación	100%
Capacitación	100%

