
Aspiran a declarar culinaria cubana como Patrimonio Cultural

18/10/2018



Esta opinión apareció durante la apertura de la V Convención de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba (Facrc) que durante dos días sesiona en el balneario de Bacuranao, en las playas del este de La Habana.

A la cita acuden 104 delegados de los más de 63 mil afiliados en todo el país a las Facrc.

El presidente de esa entidad, Eddy Fernández, presentó el informe central de la reunión, que lleva por lema central La cocina cubana-identidad cultural.

Dijo Fernández, que esta reunión coincide con el Día de la Cocina Cubana declarado precisamente en una jornada como esta hace 34 años, y como parte de los preparativos para celebrar los 500 años de La Habana (16 de noviembre de 2019).

Comentó que la Facrc está en función de participar en el perfeccionamiento del sistema económico y social

cubano, consagrados a sus objetivos en primer lugar desarrollar la superación técnico-profesional de los culinarios de la isla.

Esta Convención se celebra cada cinco años, con un proceso que incluyó un sistema de congresos provinciales en los que se tomaron 169 acuerdos sobre todo en los temas de patrimonio culinario, rescate de tradiciones, superación profesional y desarrollo gastronómico.

La Facrc cierra 2018 con 64 mil 276 potenciales integrantes (personas que laboran en el sector) de los que 63 mil 255 están asociados en estos momentos a esta entidad (chef, y especialistas como panaderos, dulceros, salseros y otros).

Mencionó como la mayor representatividad de organismos en la Facrc al Comercio Interior, Fuerzas Armadas, Industria Alimenticia, Interior, Agricultura, Educación, Salud Pública, Turismo y Construcción.

Esto quiere decir que los profesionales de la culinaria están representados en todo el país y en las más importantes esferas.

Para esta oportunidad, señaló Fernández que están asociados 11 mil 864 trabajadores privados o por cuenta propia, de un potencial de 16 mil 501, lo que representa el 19 por ciento de esa relación.

En el informe central también se describió la actividad de superación técnica, talleres, asesorías y presencia internacional de la federación.

Realizaron tres mil 143 cursos y 383 talleres, registrados en el período de los cinco años de la relatoría. Un proyecto interesante es el nombrado Artechef, creado en 2007 y en pleno auge, y una editorial que incluye hasta el presente 37 libros de cocina y una revista.

La Facrc participó en los tres congresos de la Asociación Mundial de Sociedades de Cocineros realizados durante estos cinco años en Noruega, Grecia y Malasia, además de estar integrada a otras entidades globales y regionales de culinaria.